

הנחיות הווטרינר העירוני לפתיחת אטליז

1. כללי

הנחיות כלליות אלה נועדו לעזור למבקשים רשיון למכירת מוצרי מזון מן החי כגון: בשר, עופות, דגים ומוצריהם - קפואים או מצוננים ולהתמצא בסבך החוקים, התקנות והצווים השונים העוסקים בנושא.

יודגש כי הנחיות אלה כלליות בלבד ובכל מקרה, לשון החוק היא המחייבת.

יש לזכור כי חל איסור חמור למכור בשר, עופות, דגים ומוצריהם טרם קבלת הרישיון.

2. המבנה

- שטח מכירת מוצרי הבשר יהיה 25 מ"ר לפחות וזאת עבור כל סוג בשר. דרישת השטח תקבע באופן ניפרד לכל עסק ועסק בהתאם לסוג הבשר שיימכר בו והיקפו.

-שטח חנות דגים לפחות 30 מ"ר. תוספת שטח נדרשת במקום בו מוצבת בריכה.

-מכירת דגים מצוננים/חיים מחייבת עסק/צוות עובדים באופן נפרד ממכירת בשר/עופות.

-לפחות רבע משטח העסק יהיה פנוי מכל חפץ וישמש להמתנת קונים בלבד.

-קירות העסק יהיו בנויים מחומר יציב (למניעת חדירת מכרסמים).

- קירות החנות יכוסו בחרסינה בהירה עד לגובה של 1.80 מ' לפחות, הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים.

-כל דלתות וחלונות החנות יצופו ברשת למניעת כניסת זבובים וחרקים.

-בעסק תהיה תאורה מספקת להנחת דעתו של מנהל השירות הווטרינרי.

-חובת התקנת מערכת מיזוג אויר כך שהטמפ' תהייה עד 20 מעלות חיוביות.

-יותקן ברז מים עם צינור גומי באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה. שיפוע הרצפה יבנה לכיוון מחסום הרצפה.

-יותקנו תעלות ניקוז מים. תעלות הניקוז חייבות להיות נקיות ונטולות ריח.

-כיוור עבודה יהיה באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ, ובעומק של 30 ס"מ לפחות. יותקנו כיוורים נפרדים ובצמוד למדור טיפול בבעלי כנף ולמדור טיפול בבשר בקר.

- מעל הכיור יותקן ברז עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתיה.

-ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר, פח אשפה עם מכסה הנפתח ע"י פדל.

-מכירה וטיפול בדגים חיים / מצוננים תתבצע בחנות דגים בלבד.

-ביוב העסק יהיה מחובר לבור מפריד שומן, יוצג אישור מתקין מוסמך/אישור פינוי תקופתי. יותקן מז"ח (מונע זרימה חוזרת) לפי צורך.

-מנורות ימוגנו בכיסוי פלסטיק מתאים.

3. בית שימוש לעובדים

א. בית השימוש לעובדים יותקן בסמוך לחנות, אבל אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש והחנות.

ב. בבית השימוש חייב להיות כיוור עם מים זורמים חמים וקרים.

ג. בסמוך לכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה.

ד. העובדים יונחו לרחוץ ידיהם בסבון בכל יציאה מהשירותים.

4. ציוד וסידורים פנימיים

-הציוד בחנות יהיה עשויי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לשימוש בתעשיית המזון. לא יימצא בחנות ציוד מעץ או ממתכת מחלידה.

-יותקנו אצטבאות מנירוסטה נפרדות לכלי עבודה, מכשירים.

-יוגדרו מדורי עבודה נפרדים לטיפול בבעלי כנף ולטיפול במוצרי בקר. המדורים יהיו נפרדים כולל הפרדה :

בכלי עבודה, משטחי עבודה, מכונות טחינה, משקל, מתקני קירור, כיור, ברז

א. מקרים ומקפאים

-לכל סוג (בשר בקר, עוף, דגים, אחרים) יותקן מקרר / מקפיא נפרד.
מתקן הקירור לבשר בקר, עוף חייב להיות בעל יחידת קירור נפרדת ללא אפשרות לסירקולציה משותפת.

-עבור מוצרים מצוננים יותקן מקרר של +4 מעלות צלסיוס.

-עבור מוצרים קפואים יותקן מקפיא של -18 מעלות צלסיוס.

-כל מקרר ומקפיא יצויד במד טמפרטורה שיותקן במקום בולט לעין.

-בחדרי הקירור וההקפאה, המדף התחתון יהיה בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי ישירות על הרצפה.

-מדפים לאכסון מוצרי בשר במקררים / מקפאים יהיו עשויים מחומר בלתי מחליד.

-נפח קיבלם של המקררים/מקפאים יהיה מתאים לנפח המוצרים מן החי הנמצאים תוך העסק בכל זמן נתון.

ב. שולחן המכירה

- השולחן יהיה עשויי ממתכת בלתי מחלידה.

- לשולחן המכירה יש להתקין זכוכית (ויטרינה) בגובה של 1.60 מ' לפחות

ובאופן שימנע מגע בין הקונים למוצרי הגלם.

ג. בול לקיצוץ

- על הבול להיות מחומר פלסטי קשיח ניתן להזזה ולניקוי.

- לכל מדור יותקן בול עבודה נפרד.

ד. חומרי ניקוי

- ירוכזו ויאוחסנו בנפרד מכל מזון.

-חובה להשתמש בחומרי ניקויי המאושרים לשימוש בתעשיית המזון

וממכלים בעלי סימון המעיד על תוכנם. חומרי ניקוי יוחזקו בגובה 30 ס"מ לפחות מהרצפה ולא בצמוד למזון.

ה. שלמות וניקיון הכלים והרהיטים

-האצטבאות, השולחנות, המאזניים, הסכינים, הגרזנים, מסורים, הווים, מכונות לחיתוך בשר וכל הרהיטים והכלים יהיו שלמים ונקיים בכל עת.

-יש להצמיד לקיר פס מגנטי המשמש להצמדת סכיני העבודה.

ו. מסך אויר/מלכודות מעופפים

-יש להתקין בכניסה לעסק מסך אויר באופן שתמנע כניסת מעופפים.

-חובה להציב מלכודות חשמליות בחנות ללכידת מעופפים.

ז. אשפה

- בעסק יהיה ליד כל שולחן עבודה לפחות פח אשפה אחד מחומר פלסטי עם מכסה. פח האשפה יהיה סגור בכל עת. מומלץ שימוש בפח עם פנדל.

- פחי האשפה, בחלקם הפנימי, היו בעלי שקיות ניילון חד פעמיות בעובי המתאים לבל יקרעו.

-לא תאוחסן אשפה במתקני קירור/הקפאה/אחר. תפונה במידי מחוץ לעסק.

-נוהל פינוי אשפה מהעסק יתואם מול מנהל מחלקת התברואה העירוני.

ח. מסור

-ימוקם באופן שיהיה תחום משלושת צדדיו בגובה של 1.80 מטר לפחות.

-ניקוי יסודי יבוצע בתום כל פעולת ניסור.

-לא יבוצע שימוש למאכל/אחר בנסורת.

5. העובדים

העובדים יהיו לבושים בכל עת ב:

-חלוק לבן ונקי בעל שרוולים קצרים.

- כובע לבן ונקי.

-סינר עשויי גומי או חומר אחר שאינו סופג נוזלים והניתן לניקוי שאורכו עד למטה מהברכיים.

-לא יעסוק אדם חולה או הסובל מפצעים על ידיו ואצבעותיו או אם ישנה תחבושת על ידיו או אצבעותיו.

-לא ישתה ולא יאכל עובד בתחום המכירה אלא במקום שיועד לכך מראש.

6. שונות

- אסור להחזיק בחנות חפצים או סחורות שאינם שייכים לעסק למכירת מוצרי מזון מן החי או מכשירי/כלי עבודה המשמשים לפעולות יצרניות אסורות

כגון : מכונת ואקום, מכונה לעשיית מוצרי נקניק, אחר.

- יש לשמור על ניקיון יסודי של החנות, המקררים וסביבת החנות.

- חובה לבצע הדברות שוטפות ע"י מדביר מוסמך ולשמור אישורים המעידים על הביצוע.

-בעסק יוגדר מקום לתליית בגדי העובדים, יוצבו לוקרים לציווד אישי.

-לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

7. בשר טחון

- אין לטחון בשר מראש אלא לעיני הלקוח בלבד.

- מכונת הטחינה תהייה מצוידת בגוף קירור פנימי בטמפ' 0-2 מעלות צלזיוס ותהייה, בעלת מד בקרת טמפ'.

-טחינת הבשר תתבצע על שולחן עבודה ייעודי.

-לכל סוג מוצר מן החי (בעלי כנף, בקר), תהייה מכונת טחינה נפרדת.

8. הטיפול במוצרים מן החי

- אין לקבל לחנות מוצרי בשר, עוף, דגים ומוצריהם שלא עברו בדיקה בשרות הווטרינרי במועצה באר טוביה ושעל תעודת המשלוח שלהם לא מוטבעת חותמת השרות הווטרינרי של מועצה באר טוביה (בדיקות משנה).

- העתקי תעודות וטרינריות חתומות יש לרכז בקלסר לצורך הצגתם בביקורות.

- בעסק, במתקני הקירור/הקפאה או במדוריו אסור להחזיק, למכור או להעביר לאחר מוצרים מן החי שאינם ראויים למאכל אדם.

מוצרים מן החי שאינם ראויים למאכל אדם מכל סיבה שהיא, או שקיים ספק לגבי טיבם ואיכותם, יש ליצור קשר ולהביאם עם הרופא הווטרינר העירוני.

- אסור להחזיק מוצרי מזון מן החי מחוץ למקרר או למקפיא.

-עטיפת מוצרים מן החי.

אסור לעטוף מזון מן החי בחומרי עטיפה משומשים או בעיתונים. מותר להשתמש רק בנייר לבן נקי וחדש בלבד או בכל חומר עטיפה אחר המאושר לתעשיית המזון.

-שמירת עקיבות של מוצרים מן החי.

אחסון והצגה למכירה של מוצרים מן החי תתבצע אך ורק אם נשמרת עקיבותם- מקור ותפוגה של חומר הגלם.

-בעסק מותרת מכירת מוצרים קפואים/מצוננים אשר נארזו וסומנו מראש ע"י יצרן בעל רישיון יצרן ועסק כדין.

-פעולות יצרניות אסורות

-חל איסור מוחלט על הפשרת מוצרים מן החי/מזון קפואים ומכירתם כמצוננים.

-חל איסור על הקפאת מוצרים מן החי מצוננים ומכירתם כקפואים.

-חל איסור מוחלט על ביצוע פעולות ייצור כגון: תיבול, שימוש במרינדה, שימוש בירקות, הקפאת בשר טרי, אריזת בשר טרי באריזות מראש, אריזת בשר בעטיפת וואקום, פירוק ואריזה מחדש באריזות משנה עצמיות של מוצרים מן החי קפואים או כל פעולה יצרנית אחרת.

-חל איסור על שימוש בפחת (שאריות) כמזון לבני אדם או בעלי חיים.

-מוצרים מן החי פגי תוקף

-מוצרים מן החי כגון בשר, דגים, עופות ומוצריהם כולל תבשילים, סלטים, ממרחים טרי, מצונן, קפוא לא יאוחסנו בתחום העסק מעבר לתאריך האחרון המומלץ לשימוש בהם, המסומן על גבי אריזתם.
-המוצרים יוחזרו לספק בסמוך וטרם פג תוקפם או יושמדו לדחסן האשפה ותשמר האריזה המקורית הריקה לצורך זיכוי מול היצרן.
-מוצרים מן החי ללא סימני ייצור/פג תוקף יחשבו כמוצרים פגי תוקף.

-בשר מיושן

-הצגה למכירה וטיפול בבשר מיושן יהיו בהתאם להנחיות משרד הבריאות ל "ייצור, שיווק ומכירה של בשר מיושן".
-מכירתו מותרת רק בעסקים בעלי רישיון עסק למכירת בשר בקר טרי.
-הבשר יאוחסן בקירור של 0-4 מעלות צלזיוס חיוביות.
-הבשר יימכר רק לאחר המתנה של שעתיים לפחות מרגע פתיחת אריזת הוואקום ולאחר שהבשר יחזור לצבעו המקורי.
-אין למכור בשר מיושן באריזה המקורית.
-לאחר פתיחת אריזה, חיי המדף של הבשר 48 שעות בלבד.
-המוכר יחזיק את האריזה המקורית עד לסיום מכירת החבילה כולה.
-אין לבצע פעולת אריזה כלשהיא (וואקום, ניילון, אחר) לבשר שאריזתו נפתחה.

-7

9.טיפול בדגים

- מוגדר כמחלקה נפרדת, עובדים נפרדים באם חלק ממרכול.
-עסק נפרד מאטליז לממכר מוצרי בעלי כנף, מוצרי בשר בקר, בגודל 30 מ"ר לפחות.

כל ההנחיות הרלוונטיות 1-8 שנדרשות מאטליז תקפות לפי ענין בעסק לממכר דגים.

- בעסק לממכר דגים לא קפואים יוקצה חדר עבודה מיוחד בשטח של 9 מטר רבועים לפחות עבור ניקויי הדגים תוך שימוש בכפפות מגן.
- בעסק יהיה מכל לאיסוף פסולת בגודל מתאים.
- ניקויי הדגים יעשה אך ורק על גבי שולחן מנירוסטה הכולל כיור, ברז ושאר הדרישות הנלוות.
- בעסק שבו מוכרים דגים חיים, יש להתקין הפרדה פיזית ממשית כך שלא תהיה כל אפשרות למגע של הלקוח עם הדגים החיים.
- עובדים הבאים במגע עם הדגים, יעשו זאת עם כפפות ולבוש מתאים למניעת כל אפשרות דקירה ע"י הדג.
- חובה להציב באזור מכירת הדגים שלט אזהרה לציבור:
"אסור לגעת בדגים שלא נוקו".
"מגע עם דגים שלא נוקו עלול לגרום לפצעים קשים בידיים בעקבות דקירה".
- הדגים ימכרו אך ורק לאחר ניקויי כולל והסרת הסניפים והזימים.
- בריכה לדגים חיים - גודלה, מיקומה והאביזרים הנלווים יקבעו ע"י הווטרינר העירוני ובהסכמתו. מחייב תוספת שטח ל 30 מ"ר המינימלי. המים יהיו באיכות מי שתיה, בבריכה לא יהיו דגים שאינם חיים.
- דגים ימסרו ללקוח רק לאחר המתתם וניקויים מקשקשים.
- דגים שאינם חיים יכוסו בפתיתי קרח, בטמפרטורה שלא תעלה בתוך הדג על 0 מעלות צלסיוס ויחזקו בכלי נירוסטה במקרר ויטרינה כך, שימנע מגע ישיר של הצרכנים עמם.
- בעסק תתוקן מכונה לייצור קרח ממקור מי שתיה כולל מז"ח.
- יותקנו תעלות ניקוז מים כולל רשת איסוף.

10. חוקים והנחיות רלוונטיים

- הנחיות לטיפול וייצור למכירה של בשר ובשר בעלי כנף באטליז והנחיות בנושא הכנה ומכירה במקום של עוף בגריל.
- הנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" 2008, משרד הבריאות.
- הנחיות משרד הבריאות, שרות המזון, ייצור, אחסנה, הובלה ושיווק של בשר בקר מיושן.
- חוק רישוי עסקים, תנאים מיוחדים לאטליזים ולחנויות לממכר בשר, תנאים מיוחדים למקומות לממכר דגים.

