

פרשה טכנית לעסק למכירת מזון

1. פרטים מזהים:
א. מספר תיק רישוי עסק _____
ב. שם העסק _____
ג. שם בעל העסק _____
ד. כתובת העסק _____
ה. טלפון _____ נייד _____
ו. פקס _____
2. מהות העסק:
א. מרכול/מכולת/עסק אחר למכירת מזון _____
ב. אטליז _____
ג. הכנת עוף בגריל _____
ד. אפיית דברי מאפה מבצק מוכן _____
ה. אחר _____
3. מקור מי שתייה: רשת עירונית / אחר _____
4. ספרינקלרים בעסק: יש / אין _____
5. מכשיר למניעת זרימה חוזרת (מז"ח): יש / אין _____
6. מקור מים חמים זורמים: דוד שמש / דוד חשמל / אטמור / אחר _____
7. אזורר: יש / אין (נא הקף בעיגול) – פירוט: חלון/אחר _____
8. מיזוג אוויר: יש / אין (נא הקף בעיגול). _____
9. מניעת מזיקים: רשתות/מסך אוויר/מתקני קטילה/סף סגר - יש / אין _____
10. מערכת ניקוז לקליטת מי דלוחין: ביוב עירוני / בור ספיגה / מיכל אגירה / אחר _____
11. מפריד שומן יש / אין (נא הקף בעיגול). _____
12. מערך איסוף ופינוי אשפה: עירייה/אחר (נא לפרט באם ואחר) _____
13. מוצרים הנמכרים בעסק:
א. סוג המזון הנמכר: _____
ב. מוצרים שאינם _____
מזון: _____
14. תיאור פעילות העסק: _____

- א. מספר עובדים בעסק _____
- ב. שעות פעילות _____
- ג. אפיית דברי מאפה מבצק מוכן- רישיון יצרן של הבצק המוכן: יש/אין,
שם היצרן/יצרנים: _____
פירוט דברי מאפה: _____
- ד. מכירת אוכל מוכן: _____
- ה. פריסת גבינות: יש/אין _____
- ו. פריסת נקניקים: יש/אין _____
- ז. מכירת ביצים: _____
- ח. ציוד בעסק (יש להתייחס לכמות ויעוד)
יחידות קירור _____
יחידות הקפאה _____
ציוד בישול/צלייה/ _____
ציוד באטלז _____
כיורים - מספרם וייעודם _____
הערות _____
- ט. ציוד לאוורור והרחקת אדים וריחות
15. פונקציות עזר:
- א. חדרי שירותים: מס' תאים _____ מס' משתנות _____ כיורים בשירותים _____
- ב. מלתחות לעובדים _____
- ג. מקלחות לעובדים _____
- ד. מחסן לחומרי ניקוי _____
- ה. מחסן ציוד _____
- ו. מערך איסוף אשפה מהעסק: חדר אשפה / דחסן (רטוב/יבש)/ אחר _____
16. משלוחי מזון:
- א. סוג המזון המיועד למשלוח: _____
- ב. אופן הובלתו (רכב/אופנוע): _____
- ג. זמן הגעה מרבי: _____
- ד. אריזתו בהובלה: _____

בכבוד רב,

חתימת בעל העסק או בא כוחו