





15/06/2021 מספרנו 16019

לכבוד מסעדת בהדונס פריד שגיא סחרוב (דוד) 17 ראשון לציון 7570719

## הנדון: ליקויים תברואיים בבית העסק שבבעלותך מסעדת בהדונס

ביום רביעי ה-05/05/2021 נערכה ביקורת תברואית וטרינרית בבית העסק

הביקורת נערכה ע"י: ד"ר ד. זילברמן וטרינרית ערונית, מר מוטי יפת-מפקח וטריגרי

הביקורת נערכה בעקבות: תקופתית

הביקורת נערכה בנוכחות: מר שגיא פריד

הרמה מבחינה "תברואית וטרינרית" שנמצאה במעמד הביקורת הינה: גרועה

עיקרי הליקויים

א : עבודה וקבלת אספקת בשר בצורה לא תקינה- ראה פירוט בהערות כלליות סעיף 1 מצ"ב דו"ח ובו פירוט הליקויים שנמצאו בביקורת והערות לתיקון.

דר' יהונתן אבן צור מנהל השירות

> העתק: מר מרון דני-מנהל אגף רישוי ופיקוח על עסקים הגב' ענת קטן-מפקחת נפתית במשרד הבריאות- רחובות. מיק

<u>כתובת</u>: רח' לח"י 3 פינת אלטלנה, ראשון-לציון, טל: 03-9682444, פקס: 03-9682445 <u>מען למכתבים</u>: הכרמל 20, ראשון-לציון, 7526413 | veterinar@rishonlezion.muni.il

## הליקויים שנמצאו והערות לתיקונם

הליקוי: עבודה וקבלת אספקת בשר בצורה לא תקינה- ראה פירוט בהערות כלליות סעיף 1 :הליקוי 2 מגורים בקומת הגלריה- אין ללון בבית העסק מוצרים ירקות/ פירות מהשדה (לא שטופים) נמצאו בצמוד למזון מוכן לאכילה הליקוי: 3 ירקות לא שטופים במקרר פס המלצות טיפול: יש לאחסן ירקות / פירות מהשדה במקרר נפרד מזון מוכן לאכילה נמכר בטמפרטורה שאינה תקינה הליקוי: 4 מוצרים לאחר טיפול תרמי מונחים מחוץ למקרר על השולחן יש להקפיד שהטמפרטורה במזון המוכן המוצג למכירה לא תרד מ-(68+) מעלות צלזיוס במקרה של מזון חם. המלצות טיפול: במידה ומדובר במזון מצונן הטמפרטורה לא תרד מ-(5+) מעלות צלזיוס. אוכל מוכן המונח בכלים שונים נראה ללא כיסוי וחשוף לזיהום הליקוי: 5 הכוונה למיכלים של קטניות יש לדאוג שכל הכלים עם המזון המוכן לאכילה חם/קר יהיו מכוסים. המלצות טיפול: ביצים- איחסון הביצים מתבצע מחוץ למקרר הליקוי: נמדדה טמפ׳ של 26 מע"צ יש לאחסן ביצים במקרר נפרד משאר המזון בטמפ׳ שלא עולה על 20+ מעלות צלזיוס (בתנאי שהשימוש המלצות טיפול: בהם נעשה תוך ימים ספורים). ארגזים/ אריזות עם מזון גולמי ומזון מוכן מונחים על הרצפה הליקוי: 7 קערות עם חומוס מונחות על הרצפה המלצות טיפול: כל סוגי המזון יהיו מונחים על מדף בגובה של 30 ס"מ מהרצפה 4174 סמרטוטי בד נמצאו בעמדת העבודה הליקוי: באזור המטבח המלצות טיפול: חל איסור מוחלט לעבוד עם סמרטוטי בד יש להשתמש, בנייר מגבת לשימוש חד-פעמי

מבנה

## הליקויים שנמצאו והערות לתיקונם

כלי עם מים עומדים וסבון

המלצות טיפול: יש לדאוג למתקן סבון נוזלי בצמוד לכל כיור

10 הליקוי: בשרותים כיור ללא סבון נוזלי ונייר מגבת

שרותים מלוכלכים וללא נייר לניגוב הידיים

המלצות טיפול: יש לדאוג לנייר מגבת וסבון נוזלי בשרותים.

ו- קבלת בשר לא תקינה:

\* בית העסק מקבל אספקת בשר מחברת

5" קצבים" ללא דיווח בתוכנת משרד הבריאות

וללא תעודות משלוח

\* בבית העסק מתבצעת עבודה עם בשר ללא

תשתית המתאימה לכך





$ \mathcal{L}  = \frac{1}{2} \int_{\mathbb{R}^{3}}  \mathbf{L}  = \frac{1}{2} \int_{\mathbb{R}^{3}}  L$							
		1 // 2 bx:	14 (1)	1.1	by Jaron	1	2412221
215	מס' טלו	בתובת	) A	15	מהות העסק	זעסק	שם ו
							(A) (A) (A)
					מספר זהות	2'02	k'dl
	email / מס׳ פקס			מס׳ רישיון עסק		ל העסק	נציג/בע
						<u>רת</u>	ממצאי הביקוו
			150	2 4	11201	191 P	1 · So 8
			Y5(N	2 2	Soul Sind	25	11/10 (D)
, i					19355 JA	112/22	ain D
			260-	Kt.	27015	H 00 -	1212
			I Micho co	2	(4) 0")	d pin	DIV (3)
		hills (c	3/2/17	P6	W1134 440	2 702	157 B
		1000	D.0	121	48 x 1063	) The I	2.824
01011	~ ~ ~			200	klo no	po ;	3178
10 July	, 10	10/25/2 /	2,1,0	23 U	からとれ **	רב הליקויים תו	הנך נדרש/ת ל
		חתימה:			רוני	ת ראשון-לציו הווטרינרי חעי יאנה זילברמ טרינרית מ.ר 1	עיריי עורכי הביקורי
-	, GIN	ַרַ חתימה:	1001 Apa	) N		اله العال	שם:

שם בעל העסק / נציגו הנוכח בביקורת

חתימה