

הגשת "פרשה טכנית" נלווית לבקשה לבית אוכל

1. כללי

- 1.1 פרשה טכנית הינה קובץ מסמכים שיש להגיש למשרד הבריאות ביחד עם בקשה לרישיון עסק ותוכניות עסק, ולפיכך יש לצרפה לבקשה לרישיון עסק.
- 1.2 פרשה טכנית מסבירה איך העסק יפעל הלכה למעשה, מה התהליכים הצפויים להתרחש בו עם דגש על כל הפרטים הקטנים וכיצד הם משתלבים בעסק.
- 1.3 פרשה טכנית תוגש במתכונת הטופס המצורף **בנספח 1**.
- 1.4 מדריך להגשת פרשה טכנית מתוך המפרט האחיד לבית אוכל של משרד הבריאות מפורט בנספח 2

2. מפרט אחיד- הגשת פרשה טכנית למשרד הבריאות לבית אוכל

- 2.1 פרשה טכנית נחלקת לכמה חלקים המתארים את העסק ומהותו:
- 2.2 חלק העוסק בפרטי העסק ופרטי ההתקשרות עם בעל העסק כולל – שם העסק, סוג העסק, כתובת, שמות הבעלים ופרטי התקשרות.
- 2.3 מידע כללי על רקע העסק ומהותו האם מדובר במסעדה, בית קפה או בית אוכל אחר, ואת מי הוא אמור לשרת.
- 2.4 מרכיבי המזון שיוגשו- בפרשה טכנית יתואר התפריט באופן כללי אין צורך לתת פירוט של מנות, אולם יש לספק רשימת מרכיבים וחומרי גלם כגון: ביצים, פסטות, בשר, ירקות וכדומה יש לכלול בפרשה הטכנית חומרי גלם שישמשו במטבח, ירקות ופירות, אמצעי החסנה בקירור ושלא בקירור תוך ציון נפח ההחסנה ושיטחה.
- 2.5 יש לצרף את רשימת המכשור שיכנס למטבח וכן את האמצעים והמיכון לשטיפת כלים. במידה והעסק נערך לספק גם משלוחים יש לתאר את המערך להכנת המשלוחים, אריזת האוכל ודרכי השינוע עצמיים או עם חברת שילוח חיצונית.
- 2.6 חלק נוסף יספק מידע על מקורות המים, האינסטלציה במקום ומערכות האוורור והמנדפים

נספח 1 : פרשה טכנית תוגש במתכונת הטופס המצורף

פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

1. פרטי זיהוי

מס' תיק רישוי _____ שם העסק _____
שם בעל העסק _____ כתובת העסק _____
טלפון בעסק _____ פקס בעסק _____

2. הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים :

מסעדה בית קפה בית אוכל אחר חנות למכירת מצרכי מזון

3. תאור חתפריט המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט, סמן את הפריטים המתאימים : *

הכנת בשרים

הכנת דגים

הכנת ירקות (סלטים, בישולים)

הכנת קינוחים

הכנת רטבים

הכנת מאפים/בצקים/פשטידות

הכנת תוספות (אורז, תפוז"א וכו')

הכנת מיצים

הכנת משלוחים



- אחר _____
4. מס' המנות המיוצרות ביום לפי ארוחות בוקר, צהריים וערב _____
- _____
- _____
5. פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או שבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם. *
- _____
- _____
- _____
- _____
6. פירוט נפחי אחסון בקינור ובחקלאות לכל מקור או מקפוא כמסומן בתוכנית העסק. *
- _____
- _____
- _____
- _____
7. מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת) _____
8. מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק _____
9. שעות פתיחת העסק _____
01. הערות:
- _____
- _____
- _____
- _____

* אם המקום אינו מספיק לתיאור הסעיף, יש לצרף נספח מתאים.

תאריך _____ חתימת בעל העסק _____

חתימת עורך התוכנית _____

C:\Documents and Settings\x5969507\Desktop\מחשבים פרטת סכנית לבית אוכלוס.

BA-01-H



נספח 2 : מדריך להגשת פרשה טכנית מתוך המפרט האחיד לבית אוכל של משרד

הבריאות

פרשה טכנית תוגש על ידי בעל עסק, כמסמך מצורף לבקשת לחוות דעת מקדמית או בקשה לקבלת רישיון עסק, המסמך יסביר מילולית את מהות העיסוק בעסק ותהליכים (תזרים) של הכנת סוגי מזון מס"ג עיקריים בעסק, ומשלוח מזון.

1.1 פרשה טכנית עבור עסק המכין מזון, כדלקמן:

1.1.1.1 **מהות העסק** - יש לפרט את סוג העסק בהתאם לצו רישוי עסקים ולתקנות.

1.1.1.1.1 עסק המכין מזון לאיסוף עצמי בלבד

1.1.1.1.2 עסק המכין מזון כולל משלוח מזון עצמי של העסק

1.1.1.1.3 עסק המכין מזון כולל משלוח באמצעות חברת משלוחים

1.1.1.2 **משלוח מזון** - האם יבצעו משלוח מזון שנועד להספקה לגופים אחרים שאינם הצרכנים?

1.1.1.3 **יש לציין שיטת עבודה מתוכננת בעסק, כדוגמת :**

1.1.1.3.1 חימום והגשת מזון מוכן לאכילה ממקור מאושר.

1.1.1.3.2 הכנת מזון מס"ג לפי הזמנת לקוח, לצריכה מיידית ("Fast Food").

1.1.1.3.3 "בשל-הגש" הכנת מזון ביום צריכתו.

1.1.1.3.4 " בשל קרר" הכנת מזון מראש.

1.1.1.3.5 במטבח משלבות ממספר שיטות הנ"ל.

1.1.1.4 **יש לתת התייחסות לחומרי גלם:**

1.1.1.4.1 סוג ומוצרי מזון המסופקים לעסק:

1.1.1.4.1.1 מזון גולמי : ביצים, ירקות ופירות גולמיים וכד'.

1.1.1.4.1.2 מזון מוכן לאכילה מוצרי חלב, קפואים, סלטים, רטבים קנויים,

גסטרונומיה, קינוחים וכד'.

1.1.1.4.1.3 שימורים/ מזון יבש /שתייה.

1.1.1.4.1.4 מאפים.

1.1.1.4.1.5 מצבו הפיזי (קפוא, מקורר, מזון יבש וכד')

1.1.1.4.2 רמת עיבודו:

1.1.1.4.2.1 מזון שנדרש עבורו טיפול ראשוני כגון: מיון, ניקוי, שטיפה

וחיטוי, קילוף, פירוק.

1.1.1.4.2.2 מזון מעובד חלקית מזון שעבר טיפול ראשוני ונדרש עבורו

טיפול נוסף לפני טיפול תרמי או הגשה כמזון קר: טחינה, חלוקה

- למנות/פילות, חיתוך וקיצוץ ירקות ופירות שתופים, תיבול, ייצוב, סחיטה, ערבול.
- 1.1.4.2.3. מזון מוכן לטיפול תרמי ללא טיפול נוסף, פרט מפעולות ייצוב, תיבול וכוד',
- 1.1.4.2.4. מזון אחרי טיפול תרמי.
- 1.1.4.2.5. מזון מוכן לאכילה קר
- 1.1.5. **כמויות -כמות משוערת של מזון באספקה אחת לפי סוג, תדירות אספקת מזון לפי סוג.**
- 1.1.6. **תפריטים - יש לפרט את התפריטים שיוגשו.**
- 1.1.7. **תהליך הכנת המזון - יש לציין את סוגי המזון שיוכנו חם (מנה עיקרית, תבשילים, רטבים וכד'), ולפרט את תזרים הכנת המזון, מאחסון לשלבי עיבוד וטיפול, טיפול תרמי, קירור, החזקה בקירור, טיפול תרמי חוזר, החזקה לפני הגשה גיבוי, תצוגה במתקני הגשה, שירות סועדים, שליחות מזון וכד', תוך התייחסות למקום מחלקות/מדורים, ציוד, מתקני קירור וחימום ייעודיים להכנת המאכל. לכל קבוצת מאכלים (כגון: פחמימה, ירקות, פסטה וכד').**
- 1.1.8. **הכנות מזון לצריכה במצב "מזון קר" מס"ג כגון: סלטים, כריכים עם מזון רגיש מס"ג, מנות ראשונות קרות (בשריות, חלביות וכוד') וכד' כולל סוגי סלטים שמכנים בעסק.**
- 1.1.9. **קינוחים מס"ג כגון: עוגות קרם, מוססים, גלידות, יוגורט וכד' שמכנים ומגישים בעסק.**
- 1.1.10. **דוגמה לתיאור תנועת ירקות מגלם עד להגשה: מאחסון, ירקות גולמיים מועברים אל מדור שטיפה וחיטוי ירקות לביצוע ניקוי וחיטוי. לאחר מכן מועברים למדור חיתוך וירקות והכנת סלטים. לאחר מכן חלק מהירקות עוברים למטבח בישול במטבח חם. חלק מהירקות מוחזקים במקרר למזון מוכן לאכילה ומשמשים להכנת סלטים במדור הכנות סלט חי. סלט חי לאחר ערבוב והוספת תבלינים עובר למקרר הגשה.**
- 1.1.11. הסבר התכנית:
- 1.1.11.1. פירוט הציוד שבתכנית.



1.1.11.2. הסבר מילולי של התכנית ותהליך הכנת המזון כולל התייחסות

לתזרים/מסלול המונע הצטלבויות בין מזון מוכן לאכילה למזון

גולמי.

1.2. עסק העוסק במשלוח בלבד (חברת משלוחים) יגיש פרשה טכנית כדלקמן:

1.2.1. פרוטום בנוגע לתחנת הביניים במידה וקיימת.

1.2.2. פירוט לגבי רכבי המשלוח.

1.2.3. פירוט לגבי כלי הקיבול המבודדים.

1.2.4. פירוט בנוגע לניקוי כלי הרכב וכלי הקיבול המבודדים.

1.2.5. נהלי העבודה המבטיחים שמירה על איכות המזון המשונע ועמידה בטמפרטורות

הנדרשות לפי סוגי המזון.

1.2.6. תהליכי הבקרה העצמית.

1.2.7. פירוט לגבי תיעוד המשלוחים.