

טופס ביקורת תברואית בבית אוכל

ביקורת תברואית בבתי אוכל: בתי מלון - 1, אולמות שמחה - 2, מסעדות - 3

שם העסק: _____ כתובת: _____
 בעל העסק: _____ טלפון: _____ מס' רישיון עסק: _____
 מס מקומות ישיבה: _____
 קוד אפיון העסק: מס' 1,2,3 או אחר _____ מס' תיק פיקוח: _____
 הרשות המקומית: _____ תאריך: _____ מפקח/ת: _____

א'	ב'	ג'	ד'	ה'	ו'					
מס'	הנושא הנבדק	נספח	משקל	ציון 0-10	הערות - תיאור הליקויים					
1.1	חצר: מיכלי אשפה	מס' 1	2							
1.2	ברז שטיפה, ניקוז		1							
1.3	תחזוקה כללית של החצר		2							
1.4	אחסון אריזות וקרטונים		1							
1.5	טיפול בפסולת		3							
2.1	שפכים: פינוי תכולת מפריד שומן לאתר מאושר	מס' 1	1							
2.2	איסוף שמן טיגון ופינוי		1							
3.1	קבלת מזון: - רכב - מתאים להובלת מזון	מס' 2	6							
3.2				טמפ' בהובלה (קפוא, קירור, מזון חם)						
4.1	מקור המזון: ספקים מאושרים, מסמכי משלוח	מס' 3	8							
4.2				בשר ודגים - אישור וטרינרי						
4.3				ביצים (סימון), ירקות ופירות						
4.4				טמפ. מזון בקבלה: קפוא, מצונן, קר, מזון חם						
4.5				מזון יבש						
					מקפיא בקיר	מקפיא נקי (לא בשר)	מקפיא בקיר	מקפיא נקי (לא בשר)	מקפיא בקיר	מקפיא נקי (לא בשר)
5.1	אחסון - בקירור - ציוד בקרה ותיעוד (מד חום / מד חום רושם)			5						
5.2				מתקני הקירור במצב פיוזי תקין	5					
5.3				מתקני קירור והקפאה בטמפ' תקינה	9					
5.4				מזון מוגן ומכוסה	5					

							6	מס' 3	הפרדה בין מזון גולמי ומזון מעובד	5.5	
							3		צפיפות האחסון וצורת האחסון	5.6	
							5		אחסון המאפשר "ראשון נכנס ראשון יוצא"	5.7	
							4		רישום תאריך ייצור	5.8	
							2		ניקיון כללי של מתקני קירור/מקפיא	5.9	
הערות- תיאור הליקויים							ציין 0-10	משקל	נספח	הנושא הנבדק	מס'
							2	מס' 3	אחסון יבש – אריזות סגורות / מיכלים סגורים	6.1	
							1		מיקום יבש ומאוורר	6.2	
							3		הגנה מפני מזיקים	6.3	
							2		אחסון ע"ג משטחים מוגבהים	6.4	
							2		ניקיון כללי במחסן	6.5	
							2	מס' 3	אחסון חומרי ניקוי, חיטוי והדברה	7.0	
							7	מס' 4	ציוד: שולחנות ומשטחי עבודה, מתקנים, מכונה או כל חפץ אחר וכו' – מצב פיזי	9.1	
							2		מדפים וארונות – חומר, שלמות וניקיון	9.2	
							1		תנורים, כיריים וכו'	9.3	
							2		כלי עבודה – סירי בישול, תבניות אפיה וכו'	9.4	
							2	מס' 5	כלי אוכל – צלחות, כוסות, סכו"ם – שטיפה, אחסון, ניקיון ושלמות	9.5	
מדורים:											
שטיפת כלי עבודה	מטבח חלבי	הכנת סלטים	בישול	עיבוד בשר/ דגים	שטיפה וניקוי ירקות						
							10	מס' 6	הכנת מזון - משטחי עבודה נפרדים (מזון גולמי - מזון מעובד)	10.1	
							8		תהליך הטיפול במזון	10.2	
							10		רצף שמירת הטמפרטורות	10.3	
							7		שטיפה וחיטוי ירקות ופירות במקום המיועד לכך	10.4	
							7		הפשרת מוצרים קפואים מן החי נעשית כנדרש	10.5	
							2		השארת דוגמאות מזון	10.6	

						2			עובדי המטבח - ביגוד, כיסוי ראש	11.1
						4			בריאות, היגיינה אישית	11.2
						2		מס' 7	חדרי הלבשה	11.3
						4			הכשרת עובדים	11.4
						8		מס' 8	הגשת מזון - מתקנים לשמירת מזון בקירור	12.1
						8			מתקנים לשמירת מזון חם	12.2
						2			ניקוי כלים להגשת מזון	12.3
הערות - תיאור הליקויים						ציון 0-10	משקל	נספח	הנושא הנבדק	מס'
						2		מס' 9	חרד אוכל, תברואה כללית וניקיון	13.0
חדרי בית האוכל										
						2			מבנה ותחזוקתו - רצפה	14.1
						2			קירות חלקים בעלי גוון בהיר	14.2
						1			חלונות (שלמות וניקיון)	14.3
						2		מס' 10	רשתות מיגון נגד זבובים וחרקים	14.4
						1			דלתות (שלמות וניקיון)	14.5
						4			תעלות ניקוז וביוב	14.6
						5			מים חמים, מים קרים	14.7
						3			מיזוג, אוורור, מינדפים ותאורה	14.8
						4			מערכת ביוב	14.9
						1		מס' 11	שירותים - ציפוי קירות, אביזרים	15.1
						3			מס. קבועות סניטאריות	15.2
						2			תוכנית הדברת מזיקים כנדרש (מדביר מוסמך, חומרים מאושרים)	16.0
						7			התאמה לתוכנית מאושרת	17.0
									סה"כ	18.0

הערכת הציון : ירוד פחות מ 3, בינוני 4-6, טוב 7-8, טוב מאוד 9-10

הערות סיכום :
