

המחלקה לבריאות הסביבה

ביקורת תברואית במרכול - עם מחלקות מיוחדות - 1, בלי מחלקות מיוחדות - 2

שם העסק: _____ כתובת: _____
 בעל העסק: _____ טלפון: _____ מס' רישיון עסק: _____
 שטח העסק _____, רשימת מחלקות מיוחדות _____

קוד אפיון העסק: מס' 1,2 או אחר, מס' תיק פיקוח _____
 הרשות המקומית: _____ תאריך: _____ מפקח/ת: _____

א' מס'	ב' הנושא הנבדק	ג' משקל	ד' ציון 0-10	הו' הערות - תיאור הליקויים
1.	חצר			
1.1	מיכלי אשפה	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.	מים, שפכים וניקוז			
2.1	מצב מערכת אספקת מים	2		
2.2	הגנה על מערכת מי שתייה מזרימת ים חוזרת	2		
2.3	ניקוי וחיטוי מיכל / בריכת אגירת מים	2		
2.4	מצב מערכת סילוק שפכים וניקוז	2		
2.5	מפריד שומן, פינוי תכולתו לאתר מאושר	1		
2.6	איסוף שמן טיגון ופינוי (ממחלקות מיוחדות)	1		
3.	מקור וקבלת מזון			
3.1	רכב מתאים להובלת מזון			
3.2	טמפ' בקבלה (קפוא, קירור, מזון חם) עברת מזון רגיש למקררים / מקפיאים	10		
3.3	ספקים מאושרים, מסמכי משלוח, שמירת המסמכים			
3.4	בשר ודגים – אישור וטרינרי	6		
3.5	ביצים (סימון), ירקות ופירות			
3.6	מזון יבש			

הערות- תיאור הליקויים						ציון 0-10	משקל	הנושא הנבדק	מס'
		מקרר חלבי	מקרר ירקות	מקפיא לא בשרי	מקפיא בשר/דג ים			אחסון	4.
							4	צפיפות וניקיון כללי במחסן	4.1
								אחסון בקירור / הקפאה	4.2
							5	ציוד בקרה ותיעוד (מד חום / מד חום רושם)	4.2.1
							5	מתקני קירור / הקפאה במצב פיזי תקין	4.2.2
							9	מתקני קירור / הקפאה והקפאה בטמפ' תקינה	4.2.3
							5	מזון מוגן ומכוסה	4.2.4
							6	הפרדה בין מזון גולמי לבין מזון מוכן לאכילה	4.2.5
							5	אחסון המאפשר "ראשון נכנס ראשון יוצא"	4.2.7
							4	ניקיון כללי של מתקני קירור/מקפיא	4.2.8
								אחסון יבש	4.3
							2	אריזות סגורות / מיכלים סגורים	4.3.1
							1	מיקום יבש ומאוורר	4.3.2
							3	הגנה מפני מזיקים	4.3.3
							2	אחסון ע"ג משטחים מוגבהים	4.3.4
							2	אחסון חומרי ניקוי, חיטוי והדברה	4.4
							4	שמירת יעוד שטחים	5.
							4	צפיפות באולם מכירות	.6
		דיברי מאפא	מוצרי חלב	נקגיקיות	דגים	אטליז		מחלקות מיוחדות	.7
							10	הפרדת המחלקות	7.1
							8	תהליך הטיפול במזון	7.2
							10	רצף שמירת הטמפרטורות במחלקה	7.3
							7	ציוד: שולחנות ומשטחי עבודה, מתקנים, מכונה או כל חפץ אחר וכו' מצב תברואי	7.4
							6	מים חמים וקרים	7.5
							3	אזור שטיפת כילים	7.6
							4	אזור מכירה: מצב תברואי	7.7

הערות- תיאור הליקויים						ציון 0-10	משקל	הנושא הנבדק	מס'
							4	עובדי המחלקות – בריאות, היגיינה אישית, ביגוד, כיסוי ראש	7.8
							8	בקרת איכות	.8
							3	עובדי המרכול – בריאות, היגיינה אישית, ביגוד, כיסוי ראש	.9
							3	מלתחות וחדר אוכל לאובדים	.10
							4	הכשרת עובדים	.11
								תחזוקה ומצבו פיזית של המבנה קירות, רצפה, חלונות, דלתות	
		אולם מכירות	חדרי שירות	מחלקות מיוחדות	מחסן				
							2	רצפה	13.1
							2	קירות חלקים בעלי גוון בהיר	13.2
							1	חלונות (שלמות וניקיון)	13.3
							2	רשתות מיגון נגד זבובים וחרקים	13.4
							1	דלתות (שלמות וניקיון)	13.5
							3	מיזוג , אוורור, מינדפים ותאורה	13.6
								שירותים	14
							1	ציפוי קירות , אביזרים	14.1
							3	מס. קבועות סניטאריות	14.2
							2	תוכנית הדברת מזיקים כנדרש (מדביר מוסמך, חומרים מאושרים)	15.0
							7	<u>התאמה לתוכנית מאושרת</u>	16.0
								<u>סה"כ</u>	17.0

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

הערות סיכום :
