



בס"ד

מחלקת רישוי עסקים

וטרינרית העיר מודיעין עילית

### הנחיות וטרינריות כלליות לעסקים

לאחרונה נכנס לתוקפו חוק המזון החדש ובו הנחיות שונות, חלקן חדשות וחלקן מוכרות. כמו כן משרד הבריאות הוציא הנחיות שונות לבתי עסק מכל הקטגוריות.

אחת לתקופה, מחלקת רישוי עסקים תיידע אתכם בהנחיות, באופן נגיש ובהיר.

**שתי מטרות חשובות ששמתי לי ליעד הינן:**

1. שמירה על בריאות הציבור בנושא מזון ומזון מן החי בפרט.
2. קידום ושיפור עסקי המזון בעיר המוכרים / משתמשים בבשר בע"ח גולמי על סוגיו.

### כללי יסוד לעסק תקין השומר על בריאות הציבור:

1. ניקיון כללי – אחד הדברים החשובים ביותר – בסביבה נקייה יש פחות

חיידקים ומזהמים סביבתיים.

חשוב להקפיד על ניקיון לא רק במשטחי עבודה ורצפה אלא בכל פינות העסק: קירות, קרמיקות, מתגים, ידיות, דלתות, מדפים, אזורי אחסון, תקרות כולל הסרת קורי עכביש בגובה, ניקוי עובשים במקררים ובוונטות, דגש חשוב על חדר השירותים: ניקיון, סבון ידיים ונייר ניגוב, חצרות וגם אזור פינוי האשפה והפחים צריך להיות נקי ומאוורר. הניקיון כולל כמובן גם סדר ופינוי חפצים מיותרים.

2. אין להחזיק בעסק מוצרי מזון שאינם ראויים למאכל אדם:

- א. מוצרים שפג תוקפם.
- ב. מוצרים שאריזתם פגומה.
- ג. מוצרים שעברו שינוי צבע, מרקם, ריח או מעופשים.
- ד. מוצרים שאינם ממשווק ויצרן מורשה ושאינן להם תעודת משלוח/תעודת וטרינרית תקינה ע"פ הצורך.
- ה. מוצרים ששהו בתנאים שאינם מתאימים. לדוגמא: בשר בע"ח טרי ששהה מחוץ לקירור, בשר בע"ח קפוא שהופשר, בשר בע"ח טרי שהוקפא, בשר שנטחן מראש ולא לעיני הלקוח.

יחד, בשיתוף פעולה, נצליח בס"ד לקדם ולשפר ואת השירות בעסקים, כך שתושבי העיר ייהנו ממזון ראוי נקי ובריא תמיד.

זמינה לכל פנייה או שאלה:

דר' עליזה לשקוביץ, וטרינרית העיר מודיעין עילית

טל' שירות וטרינרי: 08-9140913 מייל: [veterinar@modil.org.il](mailto:veterinar@modil.org.il)

טל' רישוי עסקים: 08-9140911