



מחלקת רישוי עסקים  
וטרינרית העיר מודיעין עילית

## הנחיות וטרינריות כלליות לעסקים

שלום וברכה ! בהמשך להנחיות הכלליות לעסקים העוסקים במזון מן החי מצורפות לכם מס' הנחיות נוספות :

### 1. ניקיון ולבוש עובדים , שירותי עובדים וחדר עובדים :

העובדים הם אלה שנמצאים במגע קבוע ורציף עם המזון. רמת הניקיון של העובד והמקומות שהוא נמצא ונוגע בהם יקבעו את סוג ורמת החיידקים שיכולים לעבור למזון.

לכן ... חשוב מאוד להקפיד כי כל העובדים יגיעו בלבוש נקי בכל יום (באטליזים יש להקפיד גם על חלוק/סינר נקי וכן כובע ומגן זקן).  
חשוב שהעובדים יקפידו לרחוץ ידיים במים וסבון בתכיפות וחשוב שיהיו מים חמים המעודדים רחיצת ידיים בכל עמדה וכמובן סבון ונייר ניגוב.  
ציפורני הידיים צריכות להיות נקיות וגזוזות ויש לוודא באטליזים בעיקר כי אין לעובד פצעים מוגלתיים או מפרישים בידיים שיכולים להדביק את המזון שבא במגע עימו.  
כמובן שחל איסור על עובד חולה להגיע לעבודה.

### 2. חובת סימון מוצרים ו FIFO (פיפו):

- א. כל מוצר בחנות חייב להיות מסומן בתווית יצרן בעברית , עם מס' יצרן מאושר ע"י משרד הבריאות ותוקף המוצר. מוצרים שאינם מסומנים או שסימונם נפגע אין להחזיק בעסק.
- ב. FIFO – פיפו – "ראשון נכנס ראשון יוצא" - שיטה חשובה וטובה להימנע מפגי תוקף – כשמסדרים מדפים /מקררים/מקפיאים חשוב להקפיד לסדר את המוצרים בעלי התוקף הקצר ביותר בקדמת המדף במקום הנגיש ביותר לקהל כך שימכרו ראשונים . מוצרים בעלי תוקף ארוך יותר יסודרו מאחור.  
יש לעבור באופן קבוע על הסידור ע"מ לוודא שהסדר נשמר ושאינו חו"ח פגי תוקף מוצגים למכירה.