

## פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לאטליזים וחנויות דגים

### פרטי זיהוי

.1

מס' תיק רישוי \_\_\_\_\_ שם העסק \_\_\_\_\_

שם בעל העסק \_\_\_\_\_ כתובת העסק \_\_\_\_\_

טלפון בעסק \_\_\_\_\_ פקס בעסק \_\_\_\_\_

### **הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים:**

.2

אטליז – מכירת בשר/עופות/דגים שאינם קפואים (פריט 4.7ג')

אטליז – מכירת בשר/עופות/דגים קפואים (פריט 4.7ב')

.3 תאור המוצר הנמכר בעסק - תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט

**עיבוד בשר בקר/כבש/אחר**

מקום ותיאור העיבוד \_\_\_\_\_

מקום ותאור המכירה \_\_\_\_\_

**עיבוד עוף**

מקום ותיאור העיבוד \_\_\_\_\_

מקום ותאור המכירה \_\_\_\_\_

**עיבוד דגים**

מקום ותיאור העיבוד \_\_\_\_\_

מקום ותאור המכירה \_\_\_\_\_

**כמויות יומיות/שבועיות לכל סוג לרבות שמות ספקים**

בקר \_\_\_\_\_

עופות \_\_\_\_\_

דגים \_\_\_\_\_

**נפחי קירור**

בקר \_\_\_\_\_

עופות \_\_\_\_\_

דגים \_\_\_\_\_

**נפחי הקפאה**

בקר \_\_\_\_\_

עופות \_\_\_\_\_

דגים \_\_\_\_\_

מתקנים מיוחדים ומיקומם (מטחנה, משור וכו') \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

מפריד שומן ומיקומו \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

מיזוג אויר \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**הערות:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

תאריך \_\_\_\_\_ חתימת בעל העסק \_\_\_\_\_

חתימת עורך התוכנית \_\_\_\_\_