



בקשה להפעלת דוכן ביריד מזון

◀ פרטי העסק

שם העסק		מהות העסק	שם/ שמות הבעלים	
כתובת העסק	רחוב	מס'	מס' חנות	מרכז מסחרי
מס' תיק רישוי של הרשות המקומית שנמצא בה העסק הראשי		מצב רישוי העסק <input type="checkbox"/> יש רישיון. בתוקף עד: _____ <input type="checkbox"/> הוגשה בקשה שטרם אושרה <input type="checkbox"/> לא הוגשה בקשה	רישיון יצרן של משרד הבריאות <input type="checkbox"/> יש. מס' הרישיון: _____ <input type="checkbox"/> רישיון ל: _____ <input type="checkbox"/> לא חייב ברישיון יצרן <input type="checkbox"/> הרישיון טרם אושר	
הערות				

◀ פרטי היריד והדוכן

שם היריד	מועד	מקום היריד
פעילות הדוכן ביריד (מה מוכרים, באיזה אריזה, פעולות ההכנה)		
אמצעים לשמירה על המזון <input type="checkbox"/> מקרר <input type="checkbox"/> מקפיא <input type="checkbox"/> פלטת חימום <input type="checkbox"/> אחר		
אמצעים להכנה סופית של המזון במקום <input type="checkbox"/> כיריים גז <input type="checkbox"/> כיריים חשמליות <input type="checkbox"/> אחר		
אופן הובלת המזון מהעסק לדוכן אמצעי שמירת חום/ קור בזמן ההובלה	משך זמן ההובלה	אופן אריזת המזון
הטמפרטורה שיצא המזון מהעסק		

◀ הנחיות לטיפול במזון

1. בכל אירוע, שמוגש בו מזון רגיש או בעייתי, נדרש בעל הרישיון בליווי של פיקוח תברואתי בכל משך פעילות האירוע. העסק יעמוד בדרישות משרד הבריאות לגבי ירידי מזון כמצוין בתנאי תברואה נאותים לאירועים וירידים.
2. הפיקוח יתבצע בכל שלבי הטיפול במזון משלב ההכנה, שלב הבישול, ההובלה בתוך היריד עד ההספקה ללקוח.
3. תתבצע בדיקת טמפרטורה בכניסה של המזון ובאמצעי החימום והקירור.
4. יבוצעו בדיקות במקום הכנת המזון במטבח לפני הוצאתו לאתר.
5. דרך הטיפול במזון והגשת המזון ללקוח: הפיקוח התברואתי ישמור דגימות מזון מכל סוג של מזון בקירור למשך 48 שעות ממועד האירוע.

◀ הצהרת המבקש

- הנני מצהיר כי הפרטים בטופס נכונים.
- הנני מצהיר כי קראתי והבנתי את תנאי משרד הבריאות שנמסרו לי.
- ידוע לי שאי עמידה בתנאים תביא לסגירה מיידית של הדוכן והשמדת המזון המוחזק בניגוד לתנאים.

11/2016 51660

שם _____ תאריך _____ חתימה _____