

# תנאים תברואיים נאותים למכירת דגים ומוצרי דגים

כללי-

תנאים אלו נועדו לעזור למבקשים רישיון/ חידוש רישיון לחנות למכירת דגים ומוצרי דגים .

יודגש כי דף זה מכיל הנחיות כלליות בלבד ובכל מקרה לשון החוק היא המחייבת .

## 1. המבנה-

1.1 **רצפת העסק** : הרצפה תהיה בנויה מחומר שאפשר לשטפו ולנקותו בקלות, היא צריכה להיות שלמה, בלי פגמים ובלי סדקים, חלקה ובלתי מחוספסת. בחנות דגים בה מתבצעת מכירה של דגים שאינם קפואים, יש לבנות את הרצפה בשיפוע המכוון כלפי "מחסום הרצפה" שיהיה מחובר למערכת הביוב.

1.2 **קירות, מחיצות ותקרה חומר וצבע** : הקירות והתקרה של החנות יהיו בנויים מבטון לבן בלוקים, מלט או כל חומר בניה קשה אחר שאינו עץ, מתכת או אסבסט. עליהם להיות שלמים בלי פגמים ובלי סדקים, חלקים ובלתי מחוספסים, אטומים בפני חדירת מזיקים או קינונם ובפני חדירת רטיבות, מסוידים או צבועים בצבע בהיר. יש לצפות את הקירות עד גובה של 1.80 ס"מ מן הרצפה בחרסינה, או בחומר אטום אחר הניתן לניקוי בנקל, אינו מתקלף ואינו רעיל.

1.3 **דלתות וחלונות** : דלת הכניסה תמיד סגורה ומצוידת במתקן סגירה מכני. החלונות החיצוניים של החנות צריכים להיות מרושתים היטב כדי למנוע חדירת זבובים וחרקים אחרים לתוך החנות. כל הדלתות והחלונות הן חיצוניים והן פנימיים, צריכים להיות צבועים בצבע בהיר, רחיץ וצריכים להיות נקיים תמיד.

1.4 **תאורה** : החנות צריכה להיות מוארת היטב אם באור טבעי ואם באור מלאכותי.

1.5 **אורור ומיזוג** : החנות צריכה להיות מאווררת באופן שלא יהיו בה ריחות רעים, ממוזגת ובטמפרטורה שלא תעלה על 25 מעלות צלזיוס מעל האפס.

## 1.6 **אספקת מים** :

יש לוודא בתוך החנות :-

1.6.1 מערכת אינסטלציה סניטארית כך שיהיו בה תמיד מים זורמים באיכות מי-שתייה חמים וקרים, בקרבה מיידיית לכל עמדת עבודה.

1.6.2 ברז מים עם צינור גומי או צינור מחומר אחר שיתחבר עם חיבור בהברגה לצורך שטיפת הרצפה והקירות.

1.6.3 כיור רחצה עם ברז מים זורמים חמים וקרים, לשטיפת כלים ומכשירים. הכיור צריך להיות מחובר למערכת הביוב. מימדי הכיור המינימאליים יהיו : אורך 60 ס"מ רוחב 40 ס"מ עומק 30 ס"מ.

בנקודה בה יש כיור עם מים זורמים, ימצא מתקן עם סבון נוזלי לשטיפת ידיים, מברשת לניקוי ציפורניים, אמצעי לניגוב ידיים לשימוש חד פעמי או מתקן אויר לייבוש ידיים ומיכל לאיסוף פסולת.

## 1.7 **שירותים לעובדים** :

בסמוך לחנות יהיה בית או בתי שימוש במספר המספיק לצרכי כל העובדים בחנות. חל איסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש ובין החנות. בבית השימוש ימצא תמיד נייר טואלט, האסלה תהיה שלמה, תקינה ונקייה. על יד בית השימוש יש להתקין כיור עם ברז מים זורמים, חמים וקרים סבון נוזלי ונייר לניגוב ידיים.

## 1.8 **חזית וחצר העסק** :

נקיים תמיד מאשפה, עשבייה ומנוקזים.

## 1.9 **סילוק אשפה** :

יש לדאוג שבבית העסק יהיו פחי אשפה עם מכסים, בכמות מספקת לנפח העבודה, וכי הפינוי ייעשה באופן סדיר מהחנות, בשקיות ניילון חד פעמיות למכולה או דחס המפונים בכל יום, לאתר אשפה.

- בחנות חייבים להיות שני שלטים בולטים לעיניי הלקוחות בהם יהיה רשום:**
1. "אין לגעת בדגים חיים ו-או מצוננים טרם ניקויים.
  2. "ניתן לקנות דגים חיים ו/או מצוננים רק לאחר המתת הדגים וניקויים."

## 2. ציוד וריהוט (כללי)-

- 2.1 ציוד שאינו ניתן להזזה : ציוד שאינו ניתן להזזה יותקן באופן שניתן לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים אלה :-  
חלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר, יותקנו באופן שימנע הצטברות לכלוך או חדירת מזיקים ביניהם.  
חלקי ציוד שאינם צמודים כאמור יותקן ברווח של 40 ס"מ לפחות בין חלק אחד למשנהו, וגובה תחתיתם 30 ס"מ מהרצפה לפחות.
- 2.2 ציוד הניתן להזזה : ציוד הניתן להזזה יותקן באחת הדרכים הבאות :-  
באופן שניתן להזיזו בנקל לצרכי ניקוי באמצעות גלגלים שהותקנו בו או בדרך אחרת.  
גובה תחתיתו מהרצפה יהיה 30 ס"מ לפחות.
- 2.3 ציוד הבא במגע עם מזון :-  
כל חלק מחלקי הציוד הבא במגע ישיר עם המזון :-  
יהיה ממתכת אל חלד או חומר דומה הניתן לניקוי וחיטוי בנקל.  
לא יכיל עופרת, נחושת, קדיום או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם.  
המדפים והשטחים המיועדים להחזקת מזון הנמצא בכלים יהיו עשויים חומר בלתי מחליד.
- 2.4 ציוד שאינו בא במגע עם מזון : חלקי הציוד שאינם באים במגע ישיר עם מזון יהיו שלמים, תקינים ונקיים ויהיו בנויים או מצופים בחומר שאינו סופג נוזלים.  
בכל מקרה לא יוחזק במקום ציוד שאינו שייך לבית העסק.
- 2.5 מקרר חשמלי ומקפיאים :-  
צריך להיות בנפח שיספיק כדי להכיל את כל המוצרים המיועדים למכירה הנמצאת בשעה מסוימת בחנות. המקרר יהיה תמיד נקי בחלקו הפנימי והחיצוני, הטמפרטורה לא תעלה על 5 מעלות צלזיוס מעל האפס במקררים ו-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס במקפיאים, במקום המרוחק ביותר ממנגנון הקירור.  
המקרר והמקפיאים צריכים להיות נקיים ותקינים תמיד.  
צריך להימנע מד טמפרטורה חיצונית תקין וגלוי לעין. מקרר תצוגה צריך להיות בנוי וממוקם באופן שימנע כל מגע בין הקונים למוצרים, ההגשה לקונים תיעשה ע"י המוכר בלבד (מלבד מוצרים ארוזים מראש באריזה הרמטית) . בכל מקרר תצוגה עפ"י הצורך יהיו מחיצות מחומר רחץ (עדיף זכוכית או פרספקס  
מקפיאי תצוגה יכולים לשמש לשירות עצמי ע"י הלוקוחות, מחיצות ההפרדה בין סוגי מוצרים שונים יהיו מרשת.
- 2.6 סכינים, גרזנים, משורים, ווים, כפות, מכונות לחיתוך, אצטבאות, שולחנות וכל הרהיטים , הכלים והמכשירים האחרים הנמצאים בחנות, יהיו שלמים ונקיים בכל עת.  
כל מכשירי העבודה הניתנים לפירוק, יפורקו יום יום לשם ניקוי.

## 3. העובדים-

- 3.1 ניקיון העובדים ובריאותם :-  
כל עובד בחנות חייב ללבוש חלוק נקי, סינור גומי או נילון וכיפת ראש לבנה בכל שעות העבודה. שרוולי החלוק יהיו קצרים, והסינור יהיה ארוך, עד מתחת לברכיים.  
כל עובד חייב להקפיד על ניקיון ידיו וציפורניו בכל שעות העבודה והוא חייב לרחוץ ידיו בסבון ולנקות ציפורניו במברשת בשלושה זמנים אלה :-
- 3.1.1 לפני התחלת העבודה.
  - 3.1.2 אחרי שהוא יוצא מבית שימוש.
  - 3.1.3 עם גמר כל הפסקה בשעות העבודה.

- 3.2 אסור לאדם לעבוד, להעביד או להעסיק עובד בחנות :-
- 3.2.1 אם העובד סובל ממחלה מידבקת העלולה לעבור מאדם לאדם באמצעות מצרכי מזון, או כשהוא נושא טפילי מחלה כזאת או אחרת.
- 3.2.2 אם העובד סובל משחפת ריאות העלולה לסכן את בריאות הציבור.
- 3.2.3 אם העובד סובל ממחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי מזון.
- 3.2.4 אם יש לעובד על פניו, על צווארו, על זרועותיו, או על ידיו חבורות, חטטים, פצעים פתוחים, או מוגלתיים גלויים לעין או אם ישנה תחבושת על פצעים כאלה, על ידיו או על אצבעותיו .
- 3.2.5 אם העובד אינו מקפיד על ניקיון גופו באופן המניח את הדעת.
- 3.3 בעל חנות וכל העובדים בחנות חייבים להיבדק בדיקה מעבדתית ובדיקה רנטגנית של ריאות כל עת שיידרשו לעשות זאת מטעם משרד הבריאות או מטעם הרשות המקומית.
- 3.4 אסור לבעל החנות ולכל אדם אחר לעסוק בתוך החנות בכל מלאכה או בכל עסק אחר וכן אסור להשתמש במקומות אלה לצרכי מגורים. אסור שיהיה קשר עם איזה שהוא חלק של דירת מגורים או של עסק אחר.
- העישון בעת העבודה אסור בהחלט !!!**
- 4. האכסון-**
- 4.1 דגים חיים :-  
 יוחזקו בבית העסק בבריכה נקייה מחוברת לרשת הביוב. לתוך הבריכה יוזרמו מים נקיים . מימדי הבריכה המינימאליים יהיו : אורך- 150 ס"מ, עומק- 80 ס"מ  
 הבריכה צריכה להיות בנויה ניירוסטה או מבטון ומצופה מבפנים בחרסינה או בחומר אטום אחר. מי הבריכה צריכים להיות מעושרים בחמצן בעזרת מתקן מתאים.  
 המתת הדגים וניקויים יבוצעו על גבי שולחן עבודה מניירוסטה בפניה שתוקצה לשם כך אשר תהיה סגורה משלושה צדדים ע"י קירות בגובה של 180 ס"מ לפחות המצופים בחרסינה או חומר אטום אחר.
- 4.2 דגים מצוננים :-  
 יוחזקו במקררי אכסון מתאימים.  
 הדגים לא יוצגו למכירה במיכל בהם הובאו לחנות. הצגת הדגים למכירה תהיה אך ורק במקרר תצוגה או שולחן תצוגה וכשהם מכוסים בפתיתי קרח. טמפרטורת הדגים לא תעלה על 5 מעלות מעל לאפס.
- 5. אופן הטיפול בדגים ובמוצרי דגים-**
- 5.1 אין לקבל לחנות דגים ו/או מוצרי דגים שלא עברו בדיקת משנה בשירות הווטרנרי העירוני .  
 חותמת השרות הווטרנרי על גבי תעודות המשלוח תשמש הוכחה לכך שהמוצרים נבדקו ואושרו .
- 5.2 דגים אשר אינם ראויים למאכל אדם, מכל סיבה שהיא יש להביאם לשירות הווטרנרי לשם השמדה .
- 5.3 אסור להחזיק מוצרים מחוץ למקרר ו/או למקפיא .
- 5.4 עטיפת מוצרים תיעשה רק בנייר לבן נקי וחדש ובשקיות ניילון חד פעמי.  
 אין לארוז באמצעות עיתונים ועטיפות משומשות .
- 5.5 דגים קפואים ימכרו באריזה קמעונאית שנארזה ע"י מפעל בעל רישיון מתאים, אין למכור דגים קפואים בתפוזרת ואין לארוז דגים קפואים בבית העסק .