

## פ ר ש ה ט כ נ י ת ל מ ר כ ו ל י מ

1. פרטים מזהים: תאריך \_\_\_\_\_

א. שם העסק \_\_\_\_\_

ב. שם בעל העסק \_\_\_\_\_

ג. כתובת העסק \_\_\_\_\_

ד. טלפון \_\_\_\_\_ נייד \_\_\_\_\_

ו. שטח העסק \_\_\_\_\_ ז. שטח המחסן \_\_\_\_\_

ח. גוש/חלקה \_\_\_\_\_

ט. דוא"ל \_\_\_\_\_

הקף בעיגול את התשובה המתאימה:

### 2. מהות העסק

א. מרכול שיש בו טיפול/מרכול שאין בו טיפול.

ב. איטליז/מכירת דגים חיים או מצוננים.

ג. מעדניה פריסת נקניקים/גבינות, מכירת סלטים מיצרן מאושר במשקל, דגים

מעושנים/מלוחים.

אחר \_\_\_\_\_

3. מקור מי שתייה: רשת עירונית / אחר \_\_\_\_\_

4. ספרינקלרים בעסק: יש / אין

5. מכשיר למניעת זרימה חוזרת (מז"ח) יש / אין - אישור התקנה/בדיקה: יש / אין

6. מקור מים חמים זורמים: דוד שמש / דוד חשמל / אטמור / אחר \_\_\_\_\_

7. אוויר: יש / אין – פירוט: חלון/אחר \_\_\_\_\_

8. מיזוג אויר: יש / אין

9. מניעת מזיקים: רשתות/מסך אויר/מתקני קטילה/סף סגר - יש/ אין

10. מערכת ניקוז לקליטת מי דלוחין: ביוב עירוני / בור ספיגה / מיכל אגירה /

אחר \_\_\_\_\_

11. מפריד שומן יש / אין מיקום מפריד השומן:

12. מערך איסוף ופינוי אשפה: עירייה/אחר (נא לבחור באם ואחר)

13. מוצרים שאינם מזון: חומרי ניקוי, טואלטיקה.

14. מכירת כריכים מוכנים: רישיון יצרן \_\_\_\_\_

15. תיאור פעילות העסק:

א. מספר עובדים בעסק \_\_\_\_\_

ב. שעות פעילות \_\_\_\_\_

ג. פירוט המחלקות בעסק

---

---

---

---

ד. פירוט הציוד עבור כל מדור/מחלקה

16. יחידות קירור וחדרי קירור – מספר וייעודם

---

---

---

17. פירוט הציוד עבור כל מדור /מחלקה

---

---

---

---

18. כיוורים (למעט שירותים) מספרם + מים חמים + אביזרים סניטריים

19. פונקציות עזר:

- חדרי שירותים \_\_\_\_\_
- מחסן לחומרי ניקוי \_\_\_\_\_
- חדר אוכל לעובדים \_\_\_\_\_
- מקלחות לעובדים \_\_\_\_\_
- מחסן ציוד יש /אין \_\_\_\_\_

20. שליחות מזון:

- מדור ייעודי למשלוח מזון: \_\_\_\_\_
- אופן הובלתו (רכב/אופנוע): \_\_\_\_\_
- אריזתו בהובלה: \_\_\_\_\_
- רישיון להובלה בקירור: \_\_\_\_\_

בכבוד רב,

\_\_\_\_\_

חתימת בעל העסק