

פורמט פרשה טכנית

הפורמט המוצע נועד לשמש כלי עזר להכנת פרשה טכנית במסגרת הגשת בקשה לרישיון ייצור, בהתאם לדרישות משרד הבריאות.

הפורמט מהווה תבנית מנחה בלבד ואינו מחליף הגשת פרשה טכנית מלאה, מדויקת ומותאמת לפעילות המפעל בפועל.

האחריות על נכונות, שלמות ועדכניות המידע המוגש חלה על בעל העסק. השימוש בפורמט אינו מהווה אישור רגולטורי, ואינו מחייב את משרד הבריאות בקבלת הפרשה או באישור הבקשה לרישיון ייצור. ההחלטה בדבר עמידת המפעל בדרישות תתקבל על-ידי שירות המזון בלשכת הבריאות המחוזית, לאחר בחינת כלל המסמכים, המידע והביקורת בשטח, לפי שיקול דעת מקצועי ובהתאם לדין.

1. פרטים כלליים

שם המפעל: _____

מהות הייצור: _____

כתובת המפעל: _____

מיקום המפעל

גוש: _____ מס' חלקה: _____ קומה: _____

פרטי מבקש רישיון הייצור

שם: _____ כתובת: _____

טלפון: _____ פקס: _____ דוא"ל: _____

פרטי בעל הנכס

שם: _____ כתובת: _____

טלפון: _____ פקס: _____ דוא"ל: _____

פרטי מגיש התכנית

שם: _____ כתובת: _____

טלפון: _____ פקס: _____ דוא"ל: _____

סוג אזור לפי תב"ע (הקף בעיגול): מגורים / תעשייה / מסחר / אחר: _____

2. **המבנה**

השטח הכללי של המפעל מפורט לפי קומות:

החומר ממנו עשוי ה-	מחסנים	חדרי ייצור	חדרי שירות (שירותים/מלתחות/ח.אוכל)	אחר:
ריצוף				
קירות פנימיים				
קירות חיצוניים				
תקרה				
ציפוי הקירות (סוג וגובה)				
גובה פנימי של החללים				
סוג אזורור: טבעי או מאולץ אם מאולץ, יש לפרט שיטה ומס' החלפות אוויר בשעה				
סוג ועוצמת תאורה (ביח' לוקס)				

3. חומרי הגלם

שם החומר גלם	יצרן / ספק	תצרוכת יומית	כמות אחסון מרבית	נפח אחסון דרוש	נפח אחסון קיים	אופן אחסונים (טמפ')
.1						
.2						
.3						
.4						
.5						
.6						
.7						
.8						
.9						
.10						
.11						
.12						

• עבור חומרי גלם שהם תוספי מזון נדרשים אישורי FOOD GRADE

4. חומרי האריזה

פירוט האריזה	יצרן / ספק	כמות מאוחסנת	נפח אחסון דרוש	נפח אחסון קיים	סוג אריזה (ראשוני/ שניוני)
.1					
.2					
.3					
.4					
.5					
.6					

• עבור חומרי האריזה הראשוניים נדרשים אישורי התאמה למזון ע"פ ת"י 5113

5. המוצרים ואופן ייצורם

5.1 פרוט המוצרים הסופיים

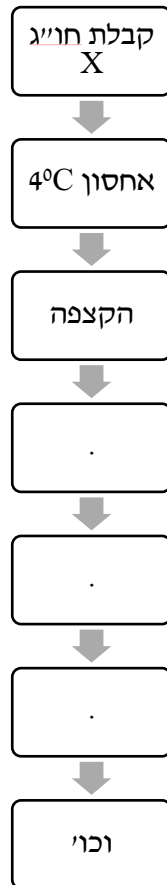
שם המוצר	סוג האריזה ומשקלה	כמות תוצרת יומית	כמות תוצרת מאוחסנת מרבית	נפח אחס ון דרוש	נפח אחס ון קיים	אופן האחסון (טמפ')
.1						
.2						
.3						
.4						
.5						
.6						
.7						
.8						
.9						
.10						

5.2 אופן הובלת התוצרת (הקפ בעיגול): חדר / קירור / הקפאה.

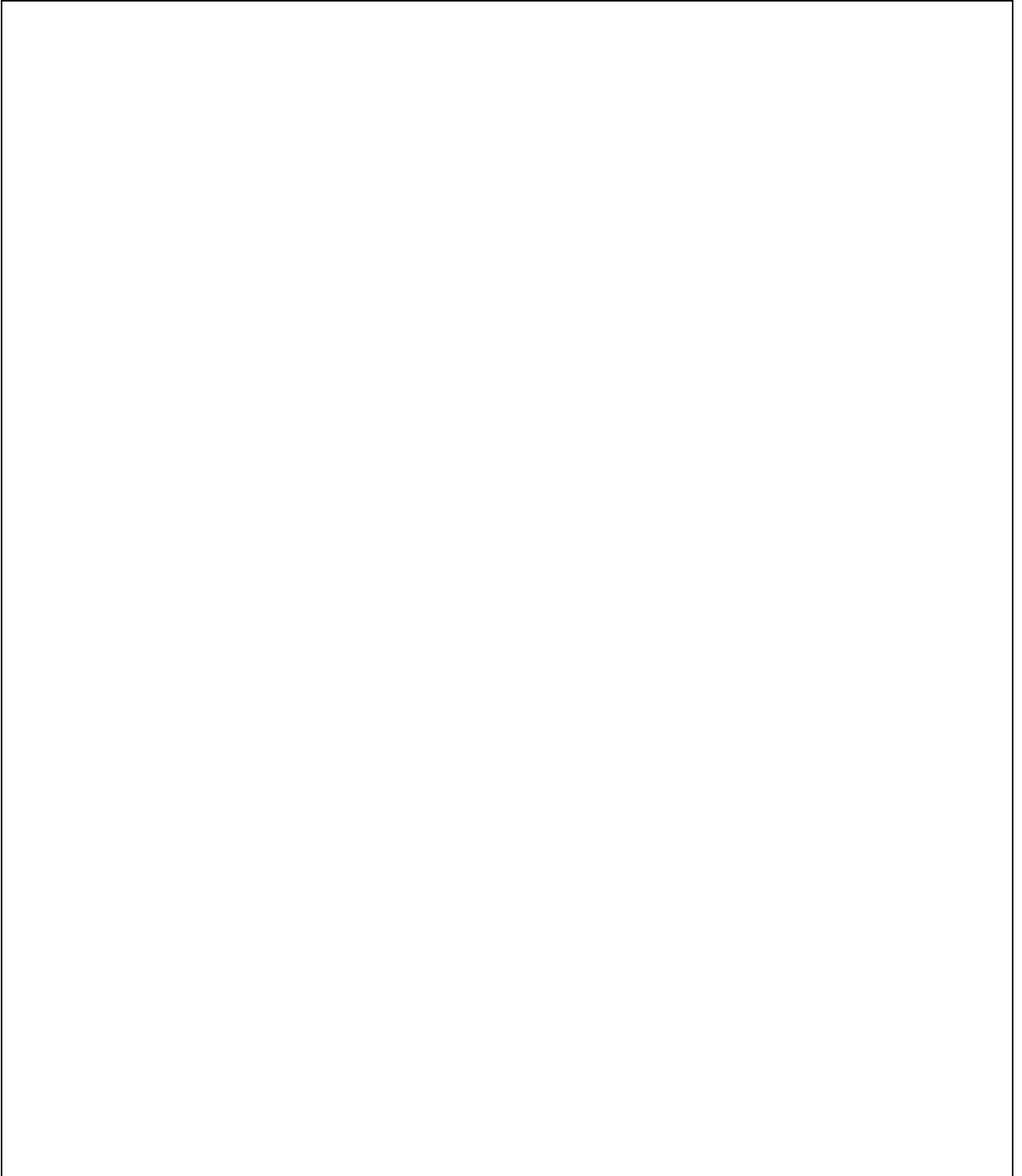
נדרש להגיש רישיון עסק להובלה (פריט רישוי 4.6 ד')

6.3 תרשים זרימה של תהליך הייצור, כולל פרמטרים כגון טמפ' אחסון, טמפ' בישול/אפייה וכו'

דוגמא:



6.4 דוגמת תווית עבור כל סוג מוצר



7.2 פירוט חומרי הניקוי והחיטוי

7.2.1 מקום אחסונם (לציין ע"ג התכנית)

7.2.2

שם החומר	מטרתו	יצרן/ ספק
.1		
.2		
.3		
.4		
.5		
.6		
.7		
.8		
.9		
.10		

• נדרשים אישורים שחומרי הניקוי והחיטוי מתאימים להנחיות משרד הבריאות בנושא

9. שאלון סביבה

9.1. אחסנת החומרים הרעילים במפעל

(ברשימה זו יש לכלול את החומרים הרעילים המפורטים בצו הרוקחים (סיווג רעלים, רישום והחזקתם), תשל"ג-1972, בצו הרוקחים (החלפת רשימת הרעלים בתוספת הראשונה), תש"ד-1960, בחוק ההתגוננות האזרחית, תשי"א-1951 ובתקנות ובצווים שניתנו על פיו).

החומר (כולל נוסחה כימית)	צורת החסנתו	הכמות המקסימלית המאוחסנת יח' משקל (נפח)

9.2 שימוש במים

שינויים עונתיים	צריכה במ"ק			התהליך שבו משתמשים במים
	בשנה	בחודש	ביממה	

ציין את הצריכה החודשית של מלח לריכוך מים _

9.3 שפכים תעשייתיים

9.3.1 מקורות החיבור לביוב (מספור לפי מס' הממצאים)

מוצא השפכים (רשת עירונית, ואדי וכו')	מקורות יציאת השפכים	כמויות במ"ק ליום	אומדן תכולת מזהמים	אפיון השפכים
.1				
.2				
.3				

9.3.2 אומדן תכולת המזהמים השונים בכל זרם שפכים מכל מתקן או תהליך

מקור השפכים	ספיקה ליממה	הרכב זרם השפכים	pH
.1			
.2			
.3			

9.3.3 תיאור מתקני הטיפול בשפכים הקיימים או מתוכננים

שם המתקן ותיאור תהליך פעולתו	מקור השפכים המטופלים
.1	
.2	
.3	
.4	

9.3.4 אומדן הרכב השפכים לאחר הטיפול במתקנים האמורים, בפירוט לכל מתקן או שלב בתהליך הטיהור:

שם המתקן	איכות השפכים לפני הטיפול	איכות השפכים הטיפול
.1		
.2		
.3		
.4		

במידה ויש, נא לצרף העתק דו"ח על הרכב השפכים.

9.4 פסולת מוצקה

9.4.1 תיאור מרכיבי הפסולת המוצקה וכמויותיהם (לפי: פסולת ייצור, אריזה, משרדים ושירותים).

סוג הפסולת	כמות הפסולת הנוצרת ביחידת זמן	יח' חישוב	שיטת סילוק הפסולת	אתר הסילוק ובעלות מי נמצא
.1				
.2				
.3				

9.4.2 שעות הפעולה של כל אחד מהמקורות במשך היממה ובמשך השבוע:

9.4.3 פירוט האמצעים המיועדים להפחת הרעש:

(נא לצרף שרטוט ציוד הטיפול למניעת זיהום הסביבה)

9.5 תרשימים

9.5.1 האם קיימים שטחי מגורים קיימים ו/או מתוכננים מחוץ לשטח המפעל עד למרחק של 2000 מטר מגבולותיו (בקנה מידה 1:10,000) _____

אם כן, נא לצרף תרשימים עם המיקומים.

9.5.2 האם קיימים אתרים היסטוריים ושמורות טבע עד מרחק של 4000 מטר _____

אם כן, נא לצרף תרשימים עם המיקומים.

נא לצרף שרטוט מתקני הטיפול בשפכים ומתקני הטיפול המוצעים, שרטוט מפריד השומן וציוד הטיפול במניעת זיהום הסביבה – רעש, אשפה, ריח וכו'...

10. מסמכים מצורפים לפרשה הטכנית – נא לסמן ✓

1. היתר בנייה.
2. בקשה לרישיון עסק.
3. תכנית סביבה בק"מ 1:250 ובה יסומנו:
- גבולות המגרש. לסמן בצבע אדום את מיקומו של המפעל במגרש.
 - סימון החצר וכיוון ניקוזה.
 - סימון מערכת הביבים עד לחיבורה למערכת הביוב המרכזית, תוך ציון קוטרה ואחוז שיפועה.
 - סימון מתקני הדלק או האנרגיה.
 - סימון מתקן פינוי אשפה (אשפה רטובה/יבשה).
 - סימון מהות העסקים הסמוכים למפעל.
4. תכנית המפעל בק"מ 1:100 של קווי המים וקווי הביוב הפנימיים הכוללת:
- צנרת ביוב פנימית: קוטרה, אחוז שיפועה ואופן חיבורה למערכת הביוב החיצונית.
 - מערכת הניקוז, כולל מחסומי רצפה, אחוזי שיפועי הרצפה וכיוונם.
 - סימון כל הקבועות הסניטריות דהיינו: אסלות, משתנות, מקלחות, כיורים.
 - צנרת המים החמים והקרים שתסומן בצבעים שונים, כולל ברזי מים ואופן התחברותם למערכת הציבורית, כולל סימון מז"חים.
 - מיקום מפריד השומן.
 - מיקום מתקן לטיפול בשפכים תעשייתיים (אם יש).

4.1 יש להקפיד כי תכנית האינסטלציה תכיל:

- א. פרט ראש מע' אספקת המים הכולל את המז"חים (מונע זרימה חוזרת) המותקנים עליו.
- ב. יש לסמן פתרונות ניקוז (נקודות ניקוז, תעלות ניקוז) בכל אזורי הייצור, חדרי השטיפה ובכל היציאות מחדרי הקירור והמקפיאים – פתרון הניקוז יחובר לקו השפכים התעשייתיים של העסק/
- ג. סימון והפרדה ברורה בין קווי השפכים הסניטריים והתעשייתיים.
- ד. עבור השפכים התעשייתיים יש לחבר ולנקז את נקודות ותעלות הניקוז לקו שפכים מאסף ללא חיבור מקדים של הנקודות והתעלות מחדרים סמוכים.
- ה. סימון קווי מים.

4.2 בנוסף לתוכנית האינסטלציה יש לוודא כי לבקשה מצורפת פרשה טכנית הכוללת התייחסות לנושאים הבאים:

- א. התייחסות לנושאים הסביבתיים של העסק (מים, שפכים, ניקיון העסק, אשפה, דיגומי שפכים וכו').
 - ב. התייחסות למפריד השומן:
 - נבקש לקבל את החישוב המלא לצורך הצגת ערכו של הפרמטר NS (נפח המפריד הנומינלי המחושב בליטר/שנייה) כפי שמובא בקובץ: " הנחיות לתפעול ותחזוקה של מפריד שומנים ושמינים " מתאריך 05.01.20 של המשרד להגנת הסביבה.
 - החישוב המלא לצורך הצגת נפחו המינימאלי של מפריד השומן של העסק
- 4.3 לא יאושרו קווי ביוב בתקרת העסק! נא התייחסותכם לאפשרות כי קיימים קווי ביוב בתקרת העסק.
- 4.4 יש להציג בתוכנית את אזור איסוף האשפה כולל סימון נקודות המים והשפכים הממוקמים בסמוך אליו.
- 4.5 נא התייחסותכם האם בעסק קיימות מערכות ריכוך מים – במידה וכן, נדרש סימון והתקנה של אביזר מסוג מז"ח על נקודות כניסת המים המזינות את מערכות אלו.
- 4.6 כל ניקוזי הכיורים בעסק יהיו עם סיפון (במצב בו מתקיים חיבור ישיר לנקז הבניין) או עם קו ניקוז ישיר המוביל עד לפתחו של פתרון הניקוז הסמוך (נקודה או תעלת ניקוז).

5. תכנית חלוקה ומערך הציוד בק"מ 1:50 שתפרט את אגפיו השונים של המפעל וגם את המתקנים וכל הציוד המשמש לייצור, כולל ייעודו ומידותיו.
 על התכנית יש לסמן את הפרטים הבאים :
- תזרים הייצור בחיצים : כניסה ואחסון של חומרי גלם, תהליך שלבי עיבוד המוצר, אריזת התוצרת, אחסונה והוצאתה מהמפעל.
 - תזרים של כניסת ותנועת העובדים.
 - תזרים של יציאת הפסולת ומתקן הפסולת.
 - אם קיימים חדרי קירור/הקפאה, יש לציין את סוגי החומרים המאוחסנים בתוכם ואת טמפ' האחסון.
 - רוחבם, אורכם, גובהם, שטחם וייעודם של כל אגף ואגף במפעל.
 - סימון פתחי האוורור ומידותיהם. לחילופין סימון אוורור מלאכותי ומס' החלפות אוויר בשעה.
 - סימון דלתות ומידותיהן.
 - סימון רוחב המעברים.
 - סימון המנועים הקבועים (מדחסים).
 - סימון ארובות ומנדפים. (במפעלים בהם מופעלים תנורים יש לציין גם את סוג הדלק/האנרגיה להפעלת התנורים ואופן סילוק האדים והחום).
 - סימון מערך הציוד כגון מכונות, שולחנות עבודה, תנורים, מקררים, מדפים וכו'...
6. אישורי התאמה למגע עם מזון לאריזות הראשוניות.
7. אישורי התאמה להנחיות משרד הבריאות בנוגע לחומרי חיטוי וניקוי.
8. רישיון / בקשה לרישיון עסק להובלה (פריט רישוי 4.6 ד').
9. אישור הדברה ממדביר מוסמך.
10. רישיון עוסק מורשה / אישור מורשה חתימה לחברה בע"מ
- אופציונאלי:
11. אישור ממהנדס הרשות שאין לו התנגדות להקמת העסק במקום.
12. אישור התקנת/ תקינות מז"ח.
13. אישור התקנת מפריד שומן.
14. אישור העסקת וטרינר (מפעלי בשר).
15. אישור פינוי מי גבינה (מחלבות).
16. אישור פינוי עקר (בית בד).
17. בדיקת התאמה לתקן משקאות אלכוהוליים.
18. ייפוי כח של יועץ העסק.
19. אחר : _____

הצהרה : הריני מצהיר בזאת כי כל הפרטים שנמסרו לעיל מדויקים ונכונים

תאריך	שם	תפקיד	חתימה

11. עיקרי הדרישות ממפעלים לייצור מזון

11.1 מבנה

1. המבנה יהיה במיקום המאושר ע"י הרשות המקומית.
2. המפעל יימצא במיקום שסביבתו לא תגרום לזיהום המזון ע"י אבק, גזים, חול, תרסיסי צבי ושאר מזהמים.
3. דרכי הגישה למפעל יהיו מאספלט או בטון.
4. לרשות המפעל יעמוד מתקן לפינוי אשפה לפי הנחיות הרשות המקומית שיענה על צרכי המפעל.
5. על המפעל לענות לדרישות הגורמים המוסמכים בנושאי רעש, זיהום סביבה, זיהום אוויר, טיפול בשפכים, טיפול בפסולת מוצקה, כיבוי אש, הג"א וכו'...
6. קירות חיצוניים של המפעל יהיו מחומרים קשיחים בלבד, כגון: בטון, לבנים ופנל מבודד.
7. המפעל יהיה מנוקז היטב, בעלי שיפועי רצפה בהתאם לקווי הייצור ומחובר למערכת ביוב תקינה, כולל, לפי הצורך והדרישה, מפרידי שומן וטיפול ניטרול אחר.
8. רצפת המפעל חייבת להיות שלמה, ניתנת לניקוז בנקל ובעלת שיפועים למניעת הצטברות מים.
9. גובה הקירות הפנימיים (למעט מחיצות) לא יפחת מ- 2.75 מ', והם יצופו עד גובה של 1.80 מ' לפחות באריחי חרסינה או חומר אחר באישור שירות המזון המבטיח קירות חלקים ואפשרות ניקוי.
10. שטח המפעל חייב להיות פרופורציוני לכמות, לאופי הייצור ולספר האזורים ההכרחיים והנדרשים לפי הדרישות הטכנולוגיות או דרישות המנהל.
11. המפעל צריך להיות מואר ומאוורר היטב.
12. המפעל חייב להיות אטום ומוגן בפני חדירת מכרסמים, חרקים, בעלי כנף ושאר מזיקים.
13. המים המשמשים לייצור, או במתקני ייצור, צריכים להיות מים זורמים באיכות מי שתייה לפחות.
14. המתקנים השונים המצויים במפעל צריכים לענות לדרישות הגהות והבטיחות כדי שלא לסכן את בריאותם או שלומם של העובדים.
15. לינה בין כותלי המפעל אסורה.
16. כלל הפעילות במפעל תתקיים תחת קורת גג אחת.

11.2 פנים המפעל

1. מערך הייצור צריך להיות רצוף לפי סדר פעולות הייצור, החל מהכנסת חומרי גלם ואחסונם, עיבוד ראשוני, עיבוד סופי, אריזה והחסנה, בהתאם למפעל, למוצר ולקווי הייצור הספציפיים. המערך יתוכנן כך שלא תהיינה הצטלבויות בין "מזון מלוכלך" כגון חומרי גלם, מוצרים בתהליך לפני טיפול חום (תרמי), אשפה ופסולת, לבין מוצרים לאחר טיפול חום (תרמי) ומוצרים סופיים.
2. הציוד המשמש לייצור המזון צריך להיות עשוי מחומרים מאושרים לשימוש במפעל המסוים, בהתאם לסוגי המזון הספציפיים ועליו להיות ניתן לפרוק וניקוי בקלות.
3. על הנהלת המפעל לוודא כי עובדי המפעל מצוידים באישורים רפואיים המעידים על מצב בריאותי תקין, על כך שאינם חולים במחלות מידבקות ושאינם מסכנים את המזון עמו הם באים במגע.
4. המפעל צריך להיות מסודר ונקי באופן תמידי.
5. אין לאכול, לשתות ולעדן אלא במקומות המיועדים לכך: חדר אוכל או פינת אוכל ופינת עישון.
6. על כל העובדים להיות לבושים בבגדי עבודה נקיים ובהירים, כולל כיסויי ראש.
7. במפעל חייב להיות נוהל אבטחת איכות מחייב, המפרט מה צריך לבדוק, באיזו תדירות, מי איש המקצוע האחראי, היכן מתבצעות הבדיקות והיכן נמצאים רישומי הבקרה.
8. האגפים השונים בהם יש צורך הינם אופייניים לכל סוג תעשייה, לכל מוצר ולכל מפעל. באופן עקרוני, המפעל צריך לכלול את האגפים הבאים:
 - א. מחסנים לחומרי גלם (מחסן קמח יכול גם נפה).
 - ב. מחסנים לחומרי עזר.
 - ג. מחסנים לחומרי אריזה.
 - ד. אולמות/חדרי ייצור, כולל אזור "מלוכלך" (כגון: חיתוך, ניקוי וחיטוי ירקות, הוצאה מאריזה חיצונית, "הפשטת בשר" וכו'), אזור "נקי" של מוצרים לאחר ניקוי או טיפול חום (תרמי).
 - ה. אגף רחיצה וניקוי ציוד, שיכלול כיורים או קערות שגודלן מתאים לחלקי הציוד הגדולים ביותר. הכיורים עשויים נירוסטה ומצוידים במים חמים וקרים. משני צדי האזור ימצאו משטחים לכלים מלוכלכים ומשטחים מחוררים ליבוש וניקוז כלים לאחר הניקוי.
 - ו. אחסון תוצרת גמורה.
 - ז. אחסון נפרד של כלים וחומרי ניקוי וחיטוי.
 - ח. אגף שירותים: בתי שימוש, מקלחות ולחדרי הלבשה, חדר אוכל.
9. יש להתקין כיורים לרחיצת ידיים כולל מים חמים, סבון ואמצעי ניגוב חד פעמיים במקומות הבאים: חדרי שירותים, חדר האוכל, אולמות הייצור- בהתאם לצורך ולתהליכי הייצור.
10. אריחי קיר- יש לצפות את הקירות והמחיצות הפנימיים באריחי קיר חלקים, בהירים ושלמים הניתנים לניקוי בקלות במקומות הבאים:
 - א. באולם הייצור, בשירותים ובמחסנים- לפחות בגובה 1.80 מ' - בהתאם לאופי הייצור (באחסון מצרכים יבשים לא רגישים, ניתן לצפות את הקירות בצבע הניתן לרחיצה וניקוי בקלות).
 - ב. במקלחות- לכל גובה הקיר.
 - ג. סביב הכיורים לרחיצת ידיים.
 - ד. באגף רחיצת הכלים- לפי דרישת המנהל.
11. יש להקפיד על מרווחים בין אמצעי הייצור ובינם לקירות על מנת לאפשר תנועה נוחה וגישה לניקוי וטיפול.