



לכבוד :

א.ג.ג.

הנדון : ד"ח ביקורת במסעדת ----- יולי 2007

יום , תאריך ושעת הביקורת : יום
 משתתפים : מנהל המסעדה , דר' צפורי
 מטרת הביקור : ביקורת שוטפת
 תיקון ליקויים מביקורת קודמת
 ניתוח / לקיחת בדיקות מעבדה

סיכום

מצב המסעדה הכללי תקין, אבל ישנן נקודות רבות המצטברות למצב בו הציון הינו עובר בקושי .
 כול אחת מנקודות אלו המפורטות בהמשך עלולות ליצור מצב בו הסתברות אירועי הרעלת וקלקול
 מזון גדלה יותר ולכן יש חשיבות לטיפול המהיר והעקשני בהן .

להלן סיכום ממצאי הביקורת פירוט כול הממצאים ומרכיבי הציון מפורטים בנספח המספרים
 בסוגריים מפנים לפירוט הממצא בנספח

[+] ציון 88 – ציון 85 זה עובר , כלומר מצב תקין אבל גבולי .

1. [!] ליקויים קריטיים לתיקון מיידי

1. חשוב להקפיד שיהיו מים חמים בכול הכיורים במסעדה בשעות העבודה (דרישת חוק ועקרון היגייני בסיסי)
2. ספירה גבוהה של חיידקים קוליפורמים במזון (ראה פירוט בסעיף 2.2) .

2. [!] ליקויים תפעוליים והדרכת צוות

1. כול מוצר מזון ובייחוד מוצר שעבר טיפול כלשהוא במסעדה (חיתוך , עיצוב , אריזה , חצי בישול , בישול וכו') ברגע שהוא נכנס לאחסון הוא חייב בסימון . הדבר אמור לגבי חתיכות עוף המיועדות כצדקה לצער בעלי חיים , וודאי לפטה כבד ואפילו שאורך חיי המדף המוקצה לו במטבח הינו 24 שעות .
2. ספירת חיידקים קוליפורמים מעידה על רמת היגיינה נמוכה של המזון , של העובדים , ש לכלי העבודה או כלי האחסון . גם טמפרטורת החזקה לא נכונה יכולה לסייע לצמיחת חיידקים . בנושא ייבדק לגופו בביקורת הבאה .
3. ביגוד וציוד של עובדים צריך להיות בחדר הלבשה יעודי ולא ליד העובד בחדרי הכנת מזון .



3. [!] ליקויי מבנה, ציוד ותחזוקה :

1. בכול מקום שיש כיור צריך שיהיה מתקן לסבון נוזלי (עדיף קצף ניקוי / חיטוי), מתקן למגבות נייר ופח מתאים (פינה סניטארית). במטבח חסרים בשני כיורים מתקני סבון נוזלי.
2. מדפים בפינה שמאלית במטבח ליד הכיריים חלודים יש לנקותם ולצבוע מחדש או להחליפם.

בברכה
דר' גידי צפורי

העתקים :
מנכ"ל הרשת
שף הרשת



נספח – פירוט ממצאי הביקורת

(המספרים בסוגריים מתייחסים למיקום הפריט בסיכום הביקורת)

גריל וקבלת סחורה :

הערות	ציון					נקודת בדיקה	מס'ד
	5	4	3	2	1		
	x					ניקיון וסדר כללי	1
	x					מקרר יומי טמפרטורה	2
	x					--- סדר וניקיון	3
	x					סימון ו FIFO	4
							15
			אין			פגי תוקף	16
			אין			אריזות פגומות/ לא תקינות	17
			אין			מוצרים על הרצפה / בחוץ	18

באר :

הערות	ציון					נקודת בדיקה	מס'ד
	5	4	3	2	1		
	x					באר סדר וניקיון כללי	19
	X					--- מצב מקררים	20
		X				--- ניקיון כלי ההגשה	21
	X					פינה סניטארית	22
	X					--- הופעת עובדים	23
							30
							31
							32

שטיפת כלים :

הערות	ציון					נקודת בדיקה	מס'ד
	5	4	3	2	1		
							33
							34
							35
							36
							37
						נמצאו כלים מלוכלכים	38
							39



מזורים נוספים :

מס"ד	נקודת בדיקה	ציון					הערות
		5	4	3	2	1	
67	קונדיטוריה התרשמות כללית		x				
79							
80							
81							
82	מקרר ירקות טמפרטורה	X					
83							
84							
85							
86							
87	קצביה ניקיון וסדר כללי			x			
107							
108							
109							

בדיקות מעבדה נלקחו הבדיקות הבאות (עותק הבדיקה מצורף):

1. סוואבים מידי העובדים משה כהן ועדינה לוי – ספירת החיידקים הכללית הייתה תקינה אבל אצל עדינה התגלו חיידקים מסוג סטפילוקוקוס אוראוס . חיידק זה מיצר במזון רעלנים העלולים בכמות גבוהה לגרום להרעלת מזון . אבקש לשלוח את עדינה לבדיקת רופא משפחה על מנת לוודא את מצבה . עד קבלת התוצאות אסור שעדינה תעבוד בהכנת מזון ללא מסכת נשימה .
2. בסלט הגזר הייתה ספירה כללית גבוהה וספירת חיידקים קוליפורמים החורגת פי 12 מהמותר . חיידקים אלו הינם אינדיקטורים להיגיינה נמוכה של הירק עצמו , כלי העבודה , כלי האחסון או העובד . עליכם לבדוק מי הכין את הסלט , והאם הוא שוטף ידיים ומחטא אותן לפני תחילת העבודה . כמו כן יש לבדוק האם וכיצד התבצע חיטוי הירקות לפני תחילת הכנת העבודה ובאיזה כלי זה נעשה – יש להעביר לנו דיווח מפורט לגבי נקודת אלו ואנו נבדוק את כול התהליך בשטח בביקורת הקרובה .

ניירת וכללי



מס"ד	נקודת בדיקה	ציון					הערות
		5	4	3	2	1	
124	נוהל קבלת סחורה						
125	נוהל קבלת סחורה ישום						
126	תעודות ווטרינריות/משנה						
127	תיק ניקיון						
128							
129							
130							
131							
132							
133							
134							
135							
136							
137							
138							
139							

מקרא והסברים

5 = הכי טוב, 4 = טוב אבל יש מה לשפר, 3 = עומד בתקן, 2 = ירוד, 1 = מתחת לכול ביקורת
 סעיפי יש/ אין יכולים רק לקזז ציון ואינם נכללים בשקלול הציון
 ל"ג = לא נבדק, ל"ג = לא רלוונטי
 פינה סניטארית: כיור מים חמים/קרים, סבון נוזלי (עדיף קצף ניקוי חיטוי), מגבות נייר חד פעמיות ופח