

**הנחיות לגבי רישוי עסקים לייצור גלידה לרבות גלידריות**

**הקדמה**

הנחיות נועדות לעסקי מזון העוסקים בייצור גלידות לרבות מפעלונים (עסקים קטנים) לייצור גלידה והסדרת כל נושא הרישוי והפיקוח על עסקים מסוג זה.

- א. הגדרות כלליות- מופיעות בפרק הוראות כלליות בחוק רישוי עסקים.  
ב. רישוי- הגשת תוכנית סניטרית תעשה בהתאם לחוק רישוי עסקים, הוראות כלליות. לרבות הגשת תרשים הנדסי פונקציונלי מלווה בפרשה טכנית, שאלון השלכות סביבתיות ותרשים הנדסי לאינסטלציה סניטרית (מים, ביוב). רלוונטי לכל העסקים. כל זאת כאמור בסעיף 3 לחוק רישוי עסקים, התרשים פונקציונלי ביחס 1: 100 או 1: 50 בהתאם לגודל העסק ופרשה טכנית שמתארת את הפרטים הקשורים בתהליך הטכנולוגי המבוצע באתר.

(1) חקיקה

- חוק רישוי עסקים, תשכ"ח 1968  
צו פיקוח על המצרכים והשירותים (ייצור גלידה ומכירתה), תשכ"ג 1963  
פקודת בריאות הציבור (מזון) (נוסח חדש), תשמ"ג 1983  
חוק הגנת הצרכן, תשמ"א 1981  
ת"י 327 חלק 1- מוצרי גלידה, קרחונים ותערובות להכנתם: דרישות מוצר, ממאי 2002  
ת"י 327 חלק 2 - מוצרי גלידה, קרחונים ותערובות להכנתם: בקרת איכות במפעלים, מיולי 1983

(2) הגדרה לגלידה – כמופיע בתקן ישראלי 327 חלק 1

(3) חומרי גלם ותוספות:

- א. כמופיע בתקן ישראלי 327 חלק 1 - למשל: חלב, שמנת, מים, ביצים, פירות  
ב. תערובת גלידה מוכנה – \*תערובת נוזלית בטמפרטורה מבוקרת המיועדת להקפאה.  
\*אבקה.

(4) תהליכי ייצור אפשריים

- תהליך בסיסי – קבלת תערובת גלידה מפוסטרת והקפאתה במכונה אוטומטית.  
תהליך מורכב – קבלת חומרי גלם, הכנתם, ערבובם והקפאתם במכונה אוטומטית.  
בכל המכונות חייב להיות מערך פיסטור עם רישום ותיעוד.

(5) שיווק

- א. שיווק במקום הייצור.  
ב. יצור לתצרוכת מחוץ למקום ההכנה, דורש מערך ייצור ושיווק מחוץ למקום ההכנה.

(6) דרישות תכנון וטכנולוגיה.

סוגי עסקים:

- 1) פעילות יצרנית מצומצמת – קבלת תערובת גלידה מוכנה בה מבצעים פעולת הקפאה בלבד, מנות קטנות, ציוד קומפקטי, שיווק במקום ומילוי לעיניי הלקוח. יצור גלידה רכה ממכונה (גלידה אמריקאית)
- 2) פעילות יצרנית במורכבות בינונית – קבלת חומרי גלם, פעילות של הכנה והקפאה במנות קטנות. ציוד מצומצם, שיווק במקום או מחוצה לו במנות קטנות (Take Away). מפעלון ליצור גלידה.
- 3) פעילות יצרנית מורכבת – קבלת חומרי גלם, פעילות של ייצור ערבוב והקפאה במנות גדולות. ציוד מורכב, שיווק מחוץ לעסק במנות גדולות ברדיוס שיווקי גדול. מפעל לייצור גלידה.

(7) דרישות משרד הבריאות

כללי:

- א. חומרי הגלם יסופקו ממקור מאושר ויעמדו בכל הדרישות, התקנים, התקנות והחוקים החלים עליהם.
- ב. תשתיות של ביוב, מים, הטיפול בשפכים התעשייתיים והמבנה עצמו יהיו בהתאם לחוק רישוי עסקים וחוק תכנון והבניה.

דרישות משרד הבריאות לעסק מסוג 1 – ייצור גלידה רכה מתוך מכונה (גלידה אמריקאית).

חלוקת פנים לפי תרשים פונקציונלי

אחסון חומרי גלם :  
אחסון בטמפ' הסביבה של חומרי גלם כגון אבקות, תוספות, פרות יבשים, סוכריות, שוקולדים  
סירופים.  
אחסון בטמפ' מבוקרת : מקרר עם תא הקפאה  $-18^{\circ}\text{C}$  ותא צינון  $+4^{\circ}\text{C}$ .  
אחסון אריזות – ניתן לאחסן אריזות כגון גביעי וופל לאכילה או כוסות פלסטיק להגשה  
במחסן חומרי גלם.  
פינה נפרדת לחומרי ניקוי וחיטוי, בארון נעול.

פונקצית יצור :  
חדר הכולל : מכונה להקפאת גלידה (בהתאם למספר המכונות יקבעו דרישות העסק והיקף  
השטח בהתאם לפעילות היצרנית).  
עמדת שטיפת ציוד (מים חמים), כיור לרחיצת ידיים (מים חמים), שולחן עבודה.

קבוצה סניטרית :  
בית כיסא, כיור לרחיצת ידיים (מים חמים), סבונים, מתקן לניגוב ידיים, מתקן לאיסוף פסולת,  
מקום הלבשה שבו ימצא ארון.

פונקצית אחסון תוצרת מוכנה :  
מילוי מהמכונה מול עיני הלקוח

דרישות משרד הבריאות לעסק מסוג 2 – מפעלון לייצור גלידה.

חלוקת פנים לפי תרשים פונקציונלי

אחסון חומרי גלם:

אחסון בטמפ' הסביבה של חומרי גלם כגון אבקות, תוספות, פרות יבשים, סוכריות, שוקולדים סירופים. במידה ויש שימוש בביצים אין להשתמש בביצים או מוצריהם שלא עברו פיסטור בהתאם לתקנה של פיסטור ביצים.

אחסון בטמפ' מבוקרת: מקרר עם תא הקפאה  $-18^{\circ}\text{C}$  ותא צינון  $+4^{\circ}\text{C}$ .

אחסון אריזות – מחסן אריזות נפרד ממחסן חומרי הגלם מקום נעול לחומרי ניקוי וחיטוי.

חדר ייצור:

היה מותאם למספר המכונות והציוד הרלוונטי לייצור.

העמדת הציוד תהה לפי המפורט בחוק רישוי עסקים, מטר בין ציוד אחד למשנהו וחצי מטר בין הציוד לקיר.

מערכות פיסטור וקירור מסוגים הבאים:

תהליך פסטור: (להלן דרישות מינימום לתהליך)

1. פסטור מנתי של תערובת כלומר חימום עד לטמפ' של 72 מעלות צ' תוך כדי בחישה ושהייה של התערובת בטמפרטורה זו במשך 30 ד' לפחות.

או

2. פסטור רציף של התערובת כלומר חימום עד לטמפ' של 84 מעלות צ' תוך כדי הזרמה רציפה של התערובת והשהייתה בטמפרטורה זו למשך 30 ש' לפחות.

תהליך קירור:

1. קירור התערובת מיד לאחר תהליך הפיסטור לטמפ' של לא יותר מ- 4 מעלות צ' בתוך 40 ד' לכל היותר. התערובת תשהה בטמפ' זו עד להקפאה, אך לא יותר מ- 16 ש' מתום תהליך הפיסטור

יתקיים תהליך מעקב ותיעוד של תהליך הפיסטור והקירור באופן רציף כולל רשם טמפרטורה רציף. הציוד והרשמים יעברו כיוול.

אחסון תוצרת מוגמרת (לפי היקפי הייצור):

- מערכת אחסון בהקפאה עמוקה  $-22^{\circ}\text{C}$ .

- מקרר נפרד המיועד לאחסון תוצרת מוגמרת בלבד.

- שולחן ויטרינה  $-18^{\circ}\text{C}$  היכול לשמש כמקום מימנו מתבצעת המכירה.

קבוצה סניטרית :

חדרי שירות והלבשה יכללו : בית כיסא, כיור לרחיצת ידיים (מים חמים), סבוןיה, מתקן לניגוב ידיים, מתקן לאיסוף פסולת, חדר הלבשה ומקלחת.

פינת אוכל :

פינת אוכל לפי שיקול דעת המנהל

סימון :

מכירה במקום יש לסמן במקום בולט על גבי שלט בהתאם לדרישות בתקן 327 חלק 1 - סעיף 108.1 .

מכירה החוצה (Take Away) יש לסמן בנוסף לדרישות הנקובות מעלה, גם את האריזה בשם היצרן ותאריך אחרון לשימוש.

**דרישות משרד הבריאות לעסק מסוג 3 – מפעל לייצור גלידה.**

העסק הוא מפעל מזון לכל דבר ועליו לעמוד בכל דרישות החוק, התקנות והתקנים .