



רישיון ייצור מס' 52696

לפי חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו – 2015 *

סי.אי.פי מבוא חורון בע"מ ח.פ. 511300246

מבושלת

יגאל קרביץ : 304578677

הכנת מזון מוכן להגשה מחוץ למקום הכנתו
ייצור מזון מוכן ארוז מראש במצב קפוא או מצונן
הכנת כריכים
מנות מעוקרות

מבוא חורון

בעלת הרישיון:

שם נוסף:

שם ות.ז. של המנהל הפעיל:

מהות הרישיון:

כתובת מקום הייצור/האתר:

תנאי הרישיון

1. רישיון זה כפוף לתוכנית ההנדסית (הסניטרית) המאושרת האחרונה ולפרשה הטכנית של המפעל.
2. רישיון זה כפוף לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972 ותיקוניו.
3. רישיון זה כפוף לדרישות חקיקת המזון השונות והנחיות משרד הבריאות.
4. רישיון זה הינו בר תוקף רק לגבי כתובת מקום הייצור הרשומה לעיל.
5. רישיון זה יוצג במפעל באופן בולט.
6. הרישיון הינו בר תוקף רק לגבי בעליו, ואינו ניתן להעברה.
7. הרישיון יתבטל מאליו כאשר ייפוג תוקפו [1]
8. רישיון שניתן לשותפים יתבטל מאליו, כשיחול שינוי כלשהו בהרכב השותפות או כשזו תתפרק.
9. המנהל רשאי בכל עת להוסיף תנאים למתן הרישיון, להגבילו, לשנותו, או לבטל אותו [2]
10. רישיון זה אינו פוטר את בעל הרישיון מהחובה להצטייד בכל רישיון אחר לפי כל דין.
11. אין להשתמש ברישיון זה לצורך פרסומת כלשהי, ואין לציין או לרמוז בפרסומת שהמוצרים מאושרים ע"י משרד הבריאות, לרבות ציון הרישיון ו/או פרטיו על גבי אריזות המוצרים ותוויותיהם.
12. חומרי הגלם המשמשים לייצור במפעל יהיו ממקורות בעלי רישיונות יצרן ו/או אישורי / רישומי יבוא הנדרשים ע"פ החוק.
13. על בעל הרישיון לוודא שהמזון יישמר עד לצריכתו בטמפרטורה כדלקמן :
• מזון חם- בטמפי פנימית של 70 מעלות צלזיוס לפחות.
• מזון קר- בטמפי פנימית שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
14. רישיון זה כפוף לתנאים התברואתיים המפורטים במכתב של מח' בריאות הסביבה המחוזי
15. הרישיון מוגבל ליצור עד 35,000 מנות ליום בשיטת בשל-הגש, בשל-צנן ובשל הקפא.

14/06/2020

הרישיון הוצא בתאריך:

רופאת המחוז עופרה חבקין

31/12/2021

תוקף הרישיון עד לתאריך:

רופאת המחוז

חתימת המנהל

[1] בקשה לחידוש רישיון תוגש לא יאוחר מ 90 ימים לפני מועד פקיעת תוקפו (ר' סעיף 28(ו) לחוק האמור)

[2] בכפוף להוראות פרק ג', סימן ב' לחוק האמור.

* צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצור והחסנתו), התשכ"א-1960