



### רישיון ייצור מס' 67710

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

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

מבושלת, אל שף

יגאל קרביץ, 304578677

(1) הכנת מזון מוכן להגשה מחוץ למקום הכנתו  
(2) ייצור מזון מוכן ארוז מראש במצב מצונן

בן הורקנוס אליעזר 5 לוד

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 ייפג 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. רישיון מוגבל ליצור 20,000 מנות ליום בשיטת בשל-הגש, בשל-צנן.



30/06/2019 הרישיון הוצא בתאריך:

29/06/2021 תוקף הרישיון עד לתאריך:

רופאת המחוז עופרה חבקין

רופאת המחוז

חתימת המנהל

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