

שרות המזון

תהליך קבלת רשיון יצרן

הרינו לפרט להלן את עיקרי השלבים בדרך לקבלת רשיון יצרן:

1. הגשת "תוכנית סניטרית" שתאושר ע"י הרשות המקומית וע"י משרד הבריאות. הנחיות לחכנת התוכנית המפרטות גם את עיקרי הדרישות למפעל מזון - מצ"ב. (שלב זה מבוצע ע"י הבעלים או ע"י מגיש התכנית).
 2. חתימת הרשות המקומית ושאר הרשויות הרלבנטיות על בקשה למתן רשיון עסק.
 3. ביקורות תברואיות וטכנולוגיות במפעל ע"י מפקחי המזון, מלשכת הבריאות ת"א, בזמן שהמפעל עובד. לאחר ביקורות חיוביות, ניתנת המלצה למתן רשיון יצרן.
 4. מלוי בקשה לרשיון יצרן ע"י הבעלים או המנהל, ותשלום האגרה.
 5. הגשה לאשורנו של נוהל בקרת איכות של המפעל. הנחיות כלליות לאופן הגשת תוכנית בקרת איכות מצורפות גם הן להלן. (שלב זה נעשה ע"י הבעלים או המנהל).
- מילוי כל הדרישות הנ"ל הינו תנאי הכרחי לקבלת רשיון יצרן.

בברכה

אינג' יגאל פרידמן
מהנדס מזון מחוזי

שרות המזון

תאריך: כסלו תשנ"ט
דצמבר 1998

לקראת רשיון יצרן

הנחיות להגשת תכניות ולתהליך בקשת רשיון יצרן
(מיועד ליוזמים, בעלי מפעלים ומגישי תכניות)

שרות המזון

כללי

1. יש ללמוד את קובץ התקנות 2844 משנת 1972 (תקנות בדבר תנאי תברואה נאותים לעסקים לייצור מזון).
ניתן לעיין ולרכוש את התקנות בחנות ההוצאה לאור של משרד הבטחון ברח' הארבעה בת"א, או ברשויות המקומיות.
2. יש לפנות אל הרשות המקומית שבשטח שיפוטה נימצא המפעל ולהגיש בקשה לרשיון לניהול עסק כמקובל עפ"י חוק רשוי עסקים.
במדה ומדובר במבנה חדש, יש לקבל כמובן את דפי המידע מהרשות המקומית לגבי אחוזה בניה, גובה, חיבורי ביוב, תחבורה וכו'.
3. לבקשה המוגשת לרשות, כאמור לעיל, יש לצרף תכנית סידור פנימי הכוללת את כל האגפים ואת כל הציוד והמכונות המשמשות לייצור.
את התכנית יש להגיש באמצעות בעל מקצוע המתמצא בטכנולוגיה של ייצור מזון. התכנית חייבת לכלול, לבטא ולהתאים לדרישות קובץ התקנות דלעיל ולענות על כל הדרישות טכנולוגיות.
4. במידה וקיימים תקנים ישראלים ספציפיים למוצרים שהמפעל מתעתד לייצר, יש לרכוש את התקנים ולודא שתכנון קווי הייצור והפונקציות הנלוות יענה לדרישות הספציפיות.
5. לפני תחילת תכנון המפעל, על היוזם/ בעלים/ מגיש להבהיר לעצמו ולהגדיר בכתב (במסגרת הנספח לתכנית שיוגש למשרד הבריאות), את הנושאים הבאים:
מה - מהם המוצרים שהמפעל ייצר?
כמה - מהי התפוקה המתוכננת של המפעל?
- מהן הכמויות של: תוצרת גמורה,
- חומרי הגלם,
- חומרי העזר,
- אריזות ריקות,
שיאוחסנו במפעל מדי יום?
מה הכמות המקסימלית שתאוחסן?
היכן וכיצד יהיה האחסון?
איך - מהו תהליך הזרימה של הייצור במפעל?
מהן הנקודות הקריטיות בעלות הסיכון הפוטנציאלי?
כיצד מתוכננת בקרת התהליכים וכיצד מוודאים מניעת לקויים ואיתור ליקויים שהתרחשו?
כיצד מתבצע נקוי הציוד והמפעל?
מי - כמה עובדים, גברים ונשים עובדים בייצור ובכמה משמרות?
6. להלן מפורטות עיקרי הדרישות הבסיסיות למפעלי מזון.

שרות המזון

עיקרי הדרישות הבסיסיות למפעלים לייצור מזון

מבנה

6. המבנה חייב להיות במיקום מאושר ע"י הרשות המקומית.
7. המפעל לא יהיה במרתף.
8. המפעל ימצא במיקום שסביבתו לא תגרום לזיהום המזון על ידי אבק, גזים, חול, תרסיסי צבע ושאר מזהמים.
9. דרכי הגישה למפעל יהיו מאספלט או בטון.
10. לרשות המפעל יעמוד מתקן לפני הנחיות הרשות המקומית שיענה על צרכי המפעל.
11. על המפעל לענות לדרישות הגורמים המוסמכים בנושאי:
רעש, זיהום סביבה, זיהום אויר, טיפול בשפכים, טיפול בפסולת מוצקה, כבוי-אש הג"א וכו'.
12. המפעל יהיה בנוי בחמרים קשיחים בלבד, כגון: בטון ולבנים.
13. המפעל יהיה מנוקז היטב, בעל שפועי רצפה בהתאם לקווי-הייצור ומחובר למערכת ביוב תקינה כולל בהתאם לצורך מפרידי שומן וטיפול ניטרול אחר.
14. רצפת המפעל חייבת להיות שלמה, חלקה ובעלת שיפועים למניעת מים עומדים.
15. גובה הכתלים הפנימיים (למעט מחיצות), לא יפחת מ-2.75 מ' והם יצופו לפחות עד גובה של 2.00 מ' באריחי חרסינה או חומר אחר שיאושר ע"י התקנות וע"י שרות המזון ויבטיח קירות חלקים ואפשרות ניקוי.
16. שטח המפעל חייב להיות פרופורציוני לכמות ואופי הייצור ולמספר האזורית ההכרחיים והנדרשים לפי החוק.
17. המפעל צריך להיות מואר ומאוורר היטב.
18. המפעל חייב להיות אטום ומוגן בפני חדירת מכרסמים, חרקים, בעלי כנף ושאר מזיקים.
19. המים המשמשים לייצור, או במתקני ייצור, צריכים להיות מים זורמים באיכות מי שתיה לפחות.
20. המתקנים השונים המצויים במפעל, צריכים לענות לדרישות הגהות והבטיחות כדי שלא לסכן את בריאותם או שלומם של העובדים.
21. לינה בין כתלי המפעל אסורה.
22. כל הפעילות היומית במפעל תתקיים תחת קורת גג אחת.

שרות המזון

פנים המפעל

23. מערך הייצור צריך להיות רצוף לפי סדר פעולות הייצור החל מהכנסת ואחסון חומרי-גלם, עיבוד ראשוני, עיבוד סופי, אריזה והחסנה, בהתאם למפעל, למוצר, ולקוי הייצור הספציפיים.

המערך יתוכנן כך שלא תהיינה הצטלבויות בין חומרי-גלם למוצרים בתהליך הייצור ולמוצרים סופיים.

24. הציוד המשמש לייצור המזון צריך להיות עשוי מחומרים מאושרים לשימוש במפעל המסוים ולחומרים הספציפיים ועליו להיות ניתן לפרוק וניקוי בקלות.

25. על עובדי המפעל להיות מצוידים באישורים רפואיים שאינם חולים במחלות מידבקות ואינם מסכנים את המזון עימו הם באים במגע.

26. המפעל צריך להיות מסודר ונקי באופן תמידי.

27. אין לאכול, לשתות ולעשן אלא במקומות המיועדים לכך: חדר אוכל או פינת אוכל.

28. על כל העובדים להיות לבושים בבגדי עבודה נקיים, כולל כיסויי ראש.

29. במפעל חייב להיות ניהל בקרת-איכות מחייב המפרט מה צריך לבדוק, באיזו תדירות, מי אחראי והיכן מתבצעות הבדיקות.

שרות המזון

30. האגפים השונים בהם יש צורך הנם אופייניים לכל סוג תעשייה ולכל מוצר ולכל מפעל.
באופן עקרוני המפעל צריך לכלול את האגפים הבאים:
א. מחסנים לחומרי-גלם. (מחסן קמח יכלול גם נפה).
ב. מחסנים לחומרי-עזר.
ג. מחסנים לחומרי אריזה.
ד. אולמי ייצור. כולל אזור "מלוכלך" (נקוי ירקות, הוצאה מאריזה חיצונית, "הפשטת בשר" וכו').
ה. אגף רחיצה וניקוי ציוד, שיכלול כיורים או קערות שגודלן מתאים לחלקי הציוד הגדולים ביותר עשויים ניירוסטה, מצויידים במים חמים וקרים, כאשר משני צידי האגף ימצאו משטחים לכלים מלוכלכים ומשטחים מחוררים לכלים לאחר הניקוי.

- ו. אחסון תוצרת גמורה.
- ז. אזור אחסון כלי וחומרי נקוי וחטוי.
- ח. אגף שרותים: בתי-שמוש.
מקלחות וחדרי הלבשה.
חדר-אוכל.

31. יש להתקין כיורים לרחיצת ידיים כולל מים חמים, סבון ואמצעי ניגוב במקומות הבאים:
חדרי שרותים.
חדר האוכל.
אולמות הייצור-בהתאם לצורך ולתהליכי הייצור.
בכל הכיורים יש להתקין ברזים אוטומטיים (הפעלת רגל, מרפק או אלקטרוניים), ואמצעי ניגוב ידיים-עדיפות לייבוש אלקטרוני או מגבונים חד-פעמיים.

32. אריחי קיר.
יש לצפות את הקירות והמחיצות הפנימיות באריחי קיר חלקים, בהירים ושלמים הניתנים לניקוי בקלות במקומות הבאים:
באולם הייצור, בשרותים ובמחסנים-לפחות עד 2.00 מ'.
במקלחות-כל גובה הקיר.
סביב הכיורים לרחיצת ידיים.
באגף רחיצת הכלים-לפי דרישת המנהל.

שרות המזון

אופן הגשת התכנית על ידי המהנדס

התכנית תוגש לרשות המקומית בשלושה עותקים או יותר בהתאם להוראות הרשות המקומית. קיימת אפשרות להביא תכנית לדיון מוקדם במשרד הבריאות לאחר תיאום ואשור ראשוני של הרשות המקומית.

מבנה התכנית

דף מס' 1

בראש הדף תצוין הכותרת הבאה:

תכנית מפעל לצורך רשיון יצרן

או, במדה והתכנית מהווה שנויים פנימיים ביחס לתכנית שכבר אושרה בעבר:

תכנית שיוניים פנימיים ביחס לתכנית מאושרת מס': מתאריך:

בדף הראשון יופיעו הפרטים הבאים:

שם המפעל:

מהות הייצור:

כתובת המפעל (כולל מיקוד):

מיקום המפעל: גוש מס' חלקה מס' קומה מס'

ביתן מס'

שם מבקש רשיון היצרן:

כתובתו של מבקש הרשיון (כולל מיקוד וטלפון):

שמו וכתובתו של בעל הנכס (כולל מיקוד וטלפון):

שמו וכתובתו של מגיש התכנית (כולל מיקוד וטלפון):

סוג האזור לפי תב"ע.

שרות המזון

- השטח הכללי של המפעל לפי קומות:
- החומרים מהם בנוי המפעל: רצוף, קירות חיצוניים ופנימיים ותקרה בכל אזור.
- ציפויי הקירות בכל אזור: סוג וגובה.
- גובה פנימי של החללים:
- שטח פתחי האוורור:
- היחס בין שטח פתחי אוורור לשטח רצפה:
- סוג האוורור: אם אוורור מאולץ-יש לפרט שיטה ומס' החלפות.
- סוג ועצמת תאורה באזורים השונים:
- מקור מים בתהליך ייצור:
- מקור מי שתיה:
- מקור מים חמים:
- מקורות אנרגיה במפעל:
- אופן איטום הפתחים בפני חדירת חרקים ומכרסמים (דלתות וחלונות):
- מס' עובדים בייצור: מתוכם נשים: מתוכם גברים:
- מס' משמרות עבודה:

דף מס' 2

1. תרשים הסביבה בקנה מידה: 1:2500 לפי תוכנית בניין ערים מאושרת, תוך ציון קטע תכנוני משמעותי עד לחיבור המפעל לרחובות הראשיים.
(יש לציין את שמות הרחובות). כמו כן, יש לסמן במסגרת אדומה את המגרש בו מצוי המפעל.
הערה: סימון חץ המורה על כיוון הצפון חייב להיות במעלה הדף, כמקובל.
 2. תרשים המגרש ב - ק.מ. 1:250 שבו יסומנו:
 - א. גבולות המגרש, כולל מצבו הטופוגרפי (הפרשי גבהים).
 - ב. סימון החצר, ציון סוג ציפוייה וכיוון ניקוזה.
 - ג. סימון מערכת הביבים, עד לחיבורה למערכת הביוב המרכזית, תוך ציון קוטרה ואחוז שיפועה.
 - ד. סימון מתקני הדלק או האנרגיה.
 - ה. סימון מיקום מתקן פינוי אשפה.
 - ו. סימון מהות העסקים הסמוכים למפעל.
- הערה: יש לסמן בצבע אדום את מיקומו של המפעל במגרש.

שרות המזון

דף מס' 3

תוכנית המפעל בקנה מידה 1:100 ובו תסומן תוכנית האינסטלציה הסניטרית הפנימית, הכוללת:

1. צנרת הביוב הפנימית: קוטרה, אחוז שיפועה ואופן חבורה למערכת הביוב החיצונית.
2. מערכת הניקוז, כולל מחסומי רצפה, אחוז שיפועי הרצפה וכיוונם.
3. סימון כל הקבועות הסניטריות דהיינו: אסלות, משתנות, מקלחות, כיורים.
4. צנרת המים החמים והקרים שתסומן בצבעים שונים, כולל ברזי מים.
5. מרזבים וגשמות.
6. אופן הטיפול ב: שפכים תעשייתיים, אשפה יבשה ורטובה, רעש וזהום אור.

דף מס' 4

תוכנית המפעל בקנה מידה 1:100 שתפרט את אגפיו השונים החייבים לכול את כל הפונקציות הנדרשות על פי התקנות הנייל.
(ראה הסעיפים דלעיל: דרישות בסיסיות למפעלי מזון).

בתוכנית יצוינו הפרטים הבאים:

- א. רוחבם, אורכם, גובהם, שטחם ויעודם של כל אגף ואגף שבמפעל.
- ב. סימון פתחי האיוורור ומידותיהם. לחלופין סימון איוורור מלאכותי.
- ג. סימון דלתות ומידותיהן.
- ד. סימון רוחב המעברים.
- ה. סימון המנועים הקבועים (מדחסים).
- ו. סימון ארובות ומנדפים (במידה והמפעל משתמש בתנורי בישול או אפיה לצורך יצור מזון). כמו כן יש לציין את סוג האנרגיה בה מופעלים התנורים.
- ז. סימון ציפוי הקירות.
- ח. הערה: קירות קיימים, יש לסמן בצבע שחור.
קירות שיבנו, יש לסמן בצבע אדום.
קירות שיהרסו, יש לסמן בצבע צהוב.

שרות המזון

דף מס' 5

חתכים לאורך ולרוחב המפעל, המאפשרים ללמוד גובה ציוד טכנולוגי ומבנים.
הערה: במידה והמפעל מצוי בתוך בנין בן מס' קומות, יש לסמן בחתכים במסגרת אדומה, את מיקום המפעל בבנין ולציין את מהות שימוש המבנים או האולמות הסמוכים באגפיו, מעליו ומתחתיו.

דף מס' 6

תרשים חזיתות המפעל, בציון השכנים אם לא סומנו בחתכים..

דף מס' 7

שרטוט מפריד השומן וציוד הטיפול במניעת זהום סביבה - רעש, אשפה, ריח וכו'.

דף מס' 8

תוכנית המפעל בקנה מידה 1:50 שבה יפורטו גם המתקנים וכל הציוד המשמש לייצור, יעודו ומידותיו. (במפעל שבו מצויים מקררים או חדרי קירור, יש לציין את סוגי החומרים המאוחסנים בתוכם וכן את טמפרטורת האיחסון).

במפעלים בהם מופעלים תנורים, יש לציין גם את סוג הדלק ואופן סלוק האדים והחום).

לצד דף זה, יש לסמן לפחות שני חתכים (אורך ורוחב) שבו יסומן גובה המתקנים (חדרי קירור תנורים ועוד), והמבנים.

יש לסמן את תזרים היצור: כניסת ואחסון חומרי גלם, תהליך שלבי עבוד המוצר, ארזות התוצרת, איחסונה והוצאתה מהמפעל.

שרות המזון

דף מס' 9

יהווה נספח לתכנית.
בראש הדף יהיה כתוב:

נספח לתכנית מפעל.....

הנספח יכלול את הנתונים הבאים:

1. פרוט סוגי המזון שיוצרו במפעל לפי מוצרים ואריזות.
2. פרוט חומרי הגלם, תצרוכת יומית, כמות אחסון מקסימלית (לאחר התחשבות בנתוני ההספקה), נפח איחסון דרוש, סוגי האריזות, אופן ומקום אחסונם.
3. כמות תוצרת יומית, כמות תוצרת מאוחסנת ואופן איחסונה.
4. סוג, כמות ונפח חומרי אריזה מאוחסן במצב מקסימלי (לאחר קבלת נתוני ספקים).
5. תרשים זרימה ובו פרוט שלבי הייצור לפי התהליך הטכנולוגי, (כולל ציון תהליכים ידניים). תהליכים ונקודות עבוד קריטיות ובעלות סיכון טכנולוגי למוצר כמו תהליכי טרמיים (הקפאה מהירה, קרור מהיר, בישול, פסטור, עיקור וכו'), תהליכי ניקוי והפרדה, יצוינו תוך הדגשת נתוני עיבוד ובקרה.
6. פרוט סוגי בדיקות המעבדה הנערכות, תדירות ושם המעבדה הבודקת.
7. פרוט חומרי הניקוי והחטוי והתאמתם לאישורי שרות המזון הארצי.
8. אופן הובלת התוצרת.
9. בתכניות של בתי-קרור, חובה לצרף אישורו של מהנדס קרור למתקני הקרור.

סיכום

ההנחיות דלעיל הינן הנחיות כלליות בלבד.
בכל ענף ייצור יש להתייחס לגורמים האופייניים.
אין לבצע עבודות בניה והריסה אלא לאחר אישור התכנית כחוק ע"י הרשות המקומית וע"י משרד הבריאות.
רק לאחר ביצוע התכנית המאושרת ניתן יהיה להגיש בקשה לקבלת רשיון יצרן
(בתנאי שהרשות המקומית מסכימה לתת רשיון לניהול עסק), לפי חוק הפקוח על מיצרכים ושרותים.

בברכה

אינג' יגאל פרידמן
מהנדס המזון המחוזי