

מחלקת בטיחות מזון

בטיחות מזון היא מערכת פעולות, תקנים ונהלים שמטרתם להבטיח כי המזון המיוצר, מאוחסן, מועבר ונצרך לא יגרום נזק לבריאות האדם. תחום זה כולל בקרת איכות חומרי הגלם, שמירה על תנאי ייצור נאותים, מניעת זיהומים ביולוגיים, כימיים ופיזיים, עמידה בהנחיות רגולטוריות, ותיעוד תהליכים לכל אורך שרשרת האספקה.

יישום קפדני של עקרונות בטיחות מזון מגן על הציבור מפני מחלות המועברות במזון ותורם לאמון הצרכנים, לאיכות התזונה ולשמירה על בריאות הציבור.

השירות ניתן על-ידי ד"ר יפעת זליקוביץ – מומחית לבטיחות מזון, בעלת ניסיון רב בפיקוח, ליווי רגולטורי ויישום מערכות בקרה מתקדמות בעסקי מזון בישראל.

שירותי המחלקה

שירותי בקרה תברואית למטבחים ומתקני מזון

- הקמת מערכת בטיחות מזון מבוססת על ניהול סיכונים ומותאמת אישית לעסק
- ליווי והטמעה של מערכת בטיחות המזון מותאמת
- בקרה שוטפת – ביקורות יזומות באתרי הכנה, הגשה ואחסון והפקת דוחות מקצועיים עם המלצות אופרטיביות
- הכנה לביקורות של רשויות רגולציה, לקוחות או גופים מממנים ומענה על דוחות בקרה
- מענה למשברים מול לקוחות ורגולטור
- הדרכות לעובדים וצוותים – בשיתוף מכללת "לבטח"
- הוצאת אישור תברואי ופיקוח על ירידים ואירועים
- שירותי דיגום מעבדתי: בניית תוכנית דיגום, ביצוע, ניתוח והסקת מסקנות

שירותי בטיחות מזון באירועים וירידים

- הכנת הפרשה הטכנית וסקר הסיכונים בהתאם לנדרש
- הוצאת רישיון לאירוע מול לשכת הבריאות והרשות המקומית
- הדרכת בעלי דוכנים ומפעילי מזון בהתאם לדרישות משרד הבריאות
- ליווי מקצועי מלא לתחום המזון באירוע כולל בקרה בשטח

שירותי בטיחות מזון במסגרת רישוי עסק של עסקי מזון

- בחינת התאמת המקום בדרישות הרגולטוריות הנדרשות לעסק זה
- הכנת הפרשה הטכנית וסקר הסיכונים בהתאם לנדרש
- הכנת גרמושקה
- אישור התוכניות מול כלל הרגולטורים (משרד הבריאות, בריאות הסביבה, משטרה, כבאות, הנדסה מקומית, נגישות)
- ליווי בתהליך האישור וטיפול בדרישות הרגולטורים עד קבלת האישור

שירותי בטיחות מזון באירועים וירידים

- הכנת הפרשה הטכנית וסקר הסיכונים בהתאם לנדרש
- הוצאת רישיון לאירוע מול לשכת הבריאות והרשות המקומית
- הדרכת בעלי דוכנים ומפעילי מזון בהתאם לדרישות משרד הבריאות
- ליווי מקצועי מלא לתחום המזון באירוע כולל בקרה בשטח