



רישיון יצרן מס' 1646

לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצורו והחסנתו), תשכ"א – 1960

השם המסחרי: פרוסות פקטורי בע"מ

שם ות"ז של המנהל הפעיל: אורי הרצברג ת.ז. 033260662

מהות הרישיון: יצור ארוחות לשם הגשתן מחוץ למקום הכנתן: 300 מנות חמות, 1000 כריכים, 100 תערובות יוגורט חלב עם תוספות אפייה, 300 מנות ירקות חתוכים ארוזים מראש, 200 דברי מאפה מורכבים (קישים).

כתובת מקום הייצור: רח' הברזל 34 תל אביב

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 ותיקוניהן.
3. רישיון זה כפוף לדרישות החקיקה השונות והנחיות משרד הבריאות.
4. רישיון זה הינו בר תוקף לגבי כתובת מקום הייצור הנ"ל בלבד.
5. רישיון זה יוצג במפעל באופן בולט.
6. הרישיון הינו בר תוקף לגבי בעליו בלבד, ואינו ניתן להעברה.
7. הרישיון יתבטל מאליו כאשר יפוג תוקפו או כאשר יחול שינוי באחד מפרטי הרישיון.
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.
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 אישורים ו/או רישומים הנדרשים ע"פ החוק.
13. על בעל הרישיון לוודא שהמזון יישמר עד לצריכתו בטמפרטורה כדלקמן:
 - א. מזון חם - בטמפ' פנימית של 70 מעלות צלזיוס לפחות.
 - ב. מזון קר - בטמפ' פנימית שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
14. צפי מינואר 2015 - עמידה בהנחיה למערכת אבטחת איכות נדרשת מעסקי הסעדה (מערכת אי"א בסיסית / HACCP / GMP)



ד"ר רבקה שפיר
 רופאת מאוזן תל אביב
 32088 מ.ר.מ. 20974
 נחתימה המנהל-

הרישיון הוצא בתאריך: 26/11/15

תוקף הרישיון עד לתאריך: 31/12/15

אינג' אבי סלקמן (M.Sc.)
 מפקח מחוזי למזון
 לשכת בריאות ת"א