



## רישיון ייצור מס' 52170

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

ע"ט תעשיות בע"מ ח.פ. 511427411

בעלת הרישיון:

שם נוסף: המשביע בע"מ  
שם ות.ז. של המנהל הפעיל: יעקב טאובר : 027189133  
מהות הרישיון: הכנת מזון מוכן להגשה מחוץ למקום הכנתו  
כתובת מקום הייצור/האתר: תקומה 5 רמלה  
ישות משפטית: חברה  
מספר מזהה: \*

### 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 חקיקת המזון 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 במחוז.
15. הרישיון מוגבל ליצור עד 6,000 מנות ליום בשיטת בשל-הגש, בשל-הקפא.

ד"ר אודי קלינר  
רופא המחוז

חתימת המנהל



03/01/2022

הרישיון הוצא בתאריך:

31/12/2024

תוקף הרישיון עד לתאריך:

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

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

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