



רישיון יצרן מס' 1422

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

בעלת/ת הרישיון: **מגש פרבר בע"מ**

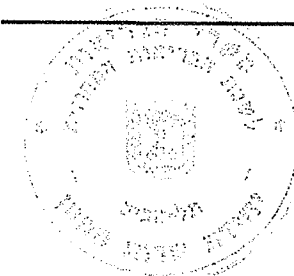
שם ות"ז של המנהל הפעיל: **יפית פרבר ת.ז. 024328270**

מהות הרישיון: **יצור ארוחות לשם הגשתן מחוץ למקום הכנתן (עד 10,000 מנות ביום).**

כתובת מקום הייצור: **רח' הירדן 24 בני ברק - 52377**

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 ותיקונייהן.
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)



רישיון יצרן מס' 1422
 חתימה המנהל -

הרישיון הוצא בתאריך: **22/11/15**

תוקף הרישיון עד לתאריך: **31/12/16**

(Handwritten signature)

אילנה אבי סלקסון (מ.א.)
 מפקח מחוזי למזון
 לשכת בריאות ת"א



**משרד
הבריאות**
כחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור
לשכת הבריאות המחוזית, תל אביב
دائرة الصحة اللوائية، تل أبيب | District Health Office, Tel Aviv

ד' טבת תשע"ז
02 ינואר 2017

לכבוד
הנהלת המפעל
מגש" - מאיר פריבר"
הירדן 26
בני ברק

הנדון: הארכת תוקף רישיון היצור עד 31/12/18

בהתאם לסעיף 321 (א) (1) לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, רישיון שניתן לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצור והחסנתו), התשכ"א-1960, שהיה תקף ביום תחילתו של חוק זה יראו אותו כאילו ניתן לפי סעיף 29 לחוק זה, לתקופה של שנתיים ממועד פקיעת הרישיון האמור".

* יום תחילת החוק- 30.9.2016.

באתר האינטרנט של שירות המזון הארצי מפורסמת רשימה המתעדכנת בקביעות של יצרני/עסקי מזון בעלי רישיון של משרד הבריאות:

<http://www.health.gov.il/Subjects/FoodAndNutrition/food/Pages/Manufacturer.aspx#blank>

בכבוד רב,

אינג' אבי סלקמן (M.sc)
מפקח מחוזי למזון

העתק:
מפקח/ת המזון בונר
תיק פיקוח 422422