

הנחיות ותקנות לבתי אוכל - דגשים

אוקטובר 2003

1. תקנות רישוי עסקים:

חוק רישוי עסקים ותקנותיו הם הבסיס להוראות המופיעות בהמשך.
בכל מקרה בו הנך מבקש לפתוח עסק יש לבדוק באגף רישוי עסקים מהם התקנות המלאות הנוגעות לעסק המבוקש.

לחלק מהתקנות הוצאו פרסומים מיוחדים ע"י אגף רישוי עסקים כמו: בתי אוכל, עסקים ליצור מזון, עסקים לטיפול בגוף האדם, שיווק מזון, שיווק בשר וכו'. ניתן לרכוש בתשלום את הפרסום המלא באגף רישוי עסקים.

2. דרישות עיקריות לשטח בתי אוכל:

השטחים שיפורטו להלן הינם המינימום הנדרש ומחושבים עד 30 מקומות ישיבה. כמו כן יפורטו המותר והאסור להכין ולמכור בבית אוכל לפי סוגו כפי שמפורט בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים בבתי אוכל) התשמ"ג - 1983. גידול במקומות הישיבה יחייב הגדלת חדרי השרות.

כל בתי האכל חייבים בשירותים בלעדיים לרבות מבוא. מספר התאים הנדרש כפוף לסוג בית האוכל וגודלו.

בעסקים בהם יש צריכת משקאות משכרים במקום ידרשו שירותים בלעדיים בתוך העסק!

בכל בתי האוכל ידרשו סידורים מתאימים למניעת מטרדי ריחות ורעש.

א. מזנון

שטח המטבח לא פחות מ- 8 מ"ר + מחסן 4 מ"ר. שטח אולם האורחים 23 מ"ר, סה"כ 35 מ"ר (ב"צפון המיוחד", ראה סעיף 1. א., לא פחות מ- 40 מ"ר).

(1) מותר להכין ולמכור לצריכה במקום - משקאות חמים, כריכים, מרקים מירקות או מרקים מוכנים מאבקות וכן חביתות.

(2) מותר למכור לצריכה במקום - עוגות, ממתקים, גלידה משקאות קלים וסלטים.

(3) אסור להכין תבשילים, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי, לרבות דגים, בשר ועוף, למעט נקניק או נקניקיות.

ב. בית קפה

שטח המטבח לא פחות מ- 10 מ"ר + מחסן 6 מ"ר שטח אולם האורחים 29 מ"ר, סה"כ 45 מ"ר (באיזור ה"צפון המיוחד", ראה סעיף 1. א., לא פחות מ- 70 מ"ר)

(1) מותר להכין ולמכור - משקאות חמים, כריכים מכל סוג, חביתות או סלטים ותבשילים, שאינם מכילים מזון מן החי לשם צריכה במקום.

(2) מותר למכור - עוגות, ממתקים, גלידה או משקאות קרים, בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רשיון לפי חוק רישוי עסקים.

(3) אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים, המכילים מזון מן החי, דגים לסוגיהם, לרבות בשר ועוף, למעט נקניק או נקניקיות.

ג. מסעדה (לרבות שווארמה)

שטח המטבח לא פחות מ- 12 מ"ר + מחסן 8 מ"ר, שטח אולם האורחים 35 מ"ר, סה"כ 55 מ"ר (ב"צפון המיוחד", ראה סעיף 1. א., לא פחות מ- 90 מ"ר).

מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות לרבות כאלו המכילות מזון מן החי.

ד. מזנון להכנת פיצות או בורקס:

שטח המטבח לא פחות מ- 10 מ"ר + מחסן 6 מ"ר, שטח אולם האורחים 23 מ"ר, סה"כ 39 מ"ר.

במזנון פיצה לא יותרו משלוחים בהיקף גדול, אלא אם ניתן לכך היתר מיוחד בתנאי הרשיון והעסק אינו סמוך למגורים.

ה. פ ל א פ ל

שטח העסק יהיה לא פחות מ- מטבח 10 מ"ר, מחסן 6 מ"ר, שטח אולם האורחים 15 מ"ר סה"כ 31 מ"ר. מעל למתקן הטיגון יידרש מינדף לקליטת ריחות.

ו. מאכלים ומשקאות להגשה מחוץ לבית העסק למכירה קמעונאית לבודדים

שטח העסק יהיה לא פחות מ- 12 מ"ר מטבח, 8 מ"ר מחסן, אולם כניסה 18 מ"ר סה"כ 38 מ"ר מינימום.

ז. קיטרינג - הסעדה מוגדר כמפעל מזון לכל דבר. בכל כמות מנות וחייב אישור שרות המזון ורשיון יצרן מזון. גודל השטחים יקבע ע"י משרד הבריאות לפי הענין.

ח. אולם שמחות: יוגדר כל מקום המשמש להכנה והגשת כיבוד וארוחות באירועים. להופעות אומנים וכן להגשת משקאות משכרים נדרש רשיון נוסף. העסק חייב לעמוד בתנאי המשטרה וכיבוי אש להבטחת בטחון האורחים, בנוסף לתנאי משרד הבריאות.

שטח החדרים יהיה עפ"י חלוקת האחוזים הבאה: מטבח 20%, מחסן 12%, חדר אוכל וחדרי שרות יחד 68%. במידה ויש בעסק מעל 10 עובדים, יידרש חדר הלבשה.

3. תוספת מקומות ישיבה: (מעל 30)

כל תוספת מקומות באולם או בחוץ מחייבת תוספת שטח למטבח, למחסן ולשירותים עפ"י הנחיות אגף רישוי עסקים.

4. שירותים:

א. בכל עסק יהיו חדרי שירות הכוללים תאי בית שימוש, משתנות וכיורים במספר הנקוב להלן:

עד 16 אורחים - אסלה אחת וכיור אחד משותפים לנשים וגברים, כולל מסעדות ובתי קפה.

מעל ל- 16 אורחים יש להוסיף תאי בית שימוש, משתנות וכיורים במספר הנקוב להלן:

מספר מקומות בישיבה או בעמידה	נשים		גברים			נכים
	כיור	אסלה	כיור	אסלה	משתנה	
17 עד 50	1	1	1	1	1	1
51 עד 100	2	2	2	2	2	1
101 עד 200	3	3	3	2	3	1
201 עד 300	3	4	3	2	3	1
301 עד 500	4	5	4	3	5	1
501 עד 700	5	6	5	4	6	1
לכל 200 נוספים	1	1	1	1	1	1

ב. בסמוך לחדרי השירותים יש להתקין חדר הלבשה לעובדים עם מקום מתאים לאחסנת בגדיהם.

ג. השירותים יהיו צמודים לעסק ומחוברים אליו באמצעות מבוא מאוורר.

ד. בעסקים מסוג מזנון, פיצרייה, פלאפל ובורקס יכולים השירותים להיות מחוץ לכתלי העסק, במרחק שלא יעלה על 25 מטרים ממנו ובתנאי שיהיו לשימוש בלעדי של עובדי המזנון ואורחיו והכניסה לא מהחצר או חדר המדרגות של הבנין.

ה. בעסקים בהם יש צריכת משקאות משכרים במקום ידרשו שירותים בלעדיים בתוך העסק!

ו. במקרה שהכיור לשטיפת ידיים נמצא בתוך תא בית השימוש או שבית השימוש נמצא מחוץ לכתלי העסק, כאמור בסעיף ד, יימצא כיור לרחצת ידיים גם בחדר האוכל.