

## תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983<sup>1</sup>

בתוקף סמכותי לפי סעיף 10 לחוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968 (להלן - החוק), ובתוקף הסמכות לפי סעיף 3 לפקודת בריאות הציבור (מזון), 1935, שנטלתי לעצמי בהתאם לסעיף 32 לחוק-יסוד: הממשלה, אני מתקין תקנות אלה:

### פרק א': פרשנות

#### 1. הגדרות

- בתקנות אלה -
- "בית אוכל" - כל עסק המפורט בפרטים 13א, 99א(א) ו-104 לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשל"ג-1973 (להלן - הצו);
- "הל"ת" - הוראות למיתקני תברואה, תש"ל-1970, כמשמעותן בתקנה 1 לתקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאים ואגרות), תש"ל-1970 (להלן - תקנות התכנון והבניה), שהעתק מהן הופקד בכל לשכת בריאות מחוזית ונפתית;
- "מזון" - כל דבר המיועד לצריכת אדם באכילה, בשתייה או בלעיסה לרבות חמרי גלם להכנת מזון ולמעט בעל-חיים בעודנו חי וחומר המשמש ברפואה בלבד;
- "מזון גלמי" - מזון שטרם הוכן לצריכה;
- "מזיקים" - חרקים, מכרסמים, צפורים ובעלי חיים אחרים;
- "מטבח" - חדר המיועד להכנת מזון או משקה, לרחיצת כלים או להחזקת מזון מוכן;
- "המנהל" - המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיך לענין תקנות אלה או למקצתן;
- "ניקוי" - פעולה של סילוק כל זיהום הנראה לעין, הניתן למימוש או הנותן ריח;
- "מיתקן קירור" - מקרר חשמלי, חדר קירור, מיתקן להקפאה עמוקה או חדר להקפאה עמוקה.

### פרק ב': רישוי

#### 2. תנאים לרישוי

(א) לא יינתן לאדם רישיון לבית אוכל ולא ינהל אדם בית אוכל אלא אם הוא ממלא אחר הוראות תקנות אלה ונתמלאו בבית האוכל התנאים המפורטים בתוספת בסימן המתאים לסוג בית האוכל כמפורט בטבלה להלן, הכל להנחת דעתו של המנהל.

| טור ד'<br>סימן<br>בתוספת | טור ג'<br>שם העסק בצו   | טור ב'<br>מס' העסק<br>בצו | טור א'<br>שם העסק                                   |
|--------------------------|---|---------------------------|---|
| א                        | מזנון או כל מקום אחר שבו מכינים או מגישים מאכלים או משקאות לצריכה במקום | 13א                       | מזנון   |
| ב                        | בית קפה, מסעדה או קנטינה למעט קנטינות לחיילים                           | 104                       | בית קפה   |
| ג                        | בית קפה, מסעדה או קנטינה למעט קנטינות לחיילים                           | 104                       | מסעדה   |
| ד                        | פלפל או פיצה - מקום להכנתו או למכירתו או משקאות לצריכה במקום            | 13א(ד)                    | פיצה  |
| ה                        | מזנון או כל מקום אחר שבו מכינים או מגישים מאכלים או משקאות במקום        | 13א                       | בורקס   |
| ו                        | פלפל או פיצה - מקום להכנתו או למכירתו                                   | 13א(ד)                    | פלפל  |
| ז                        | מאכלים או משקאות - הכנתם לשם הגשה מחוץ למקום ההכנה                      | 13א(ב)                    | הכנת מאכלים ומשקאות לשם הגשה מחוץ למקום שיש לו מטבח |
| ח                        | אולם לעריכת טכסים ושמחות  | 99א(א)                    | אולם שמחות  |

(ב) המנהל רשאי לדרוש מבעל בית האוכל, או ממנהלו, להראות בקיאות בתקנות אלה כתנאי לאישור בקשתו לרשיון.

א2. פטור מתנאים מסויימים (תיקון: תשמ"ו)

משרת בית אוכל אוכלוסיה מצומצמת או מבצע פעולת הכנת מזון בהיקף מצומצם, רשאי המנהל, על אף האמור בתקנות אלה, לפטרו, לפי בקשת בעלו, מהוראות סעיפים 6, 9, 27 ו-31 בתוספת, לפי הענין, וכן מהוראות סעיפים 2, 5, 8, 11, 16, 21 או 30 לתוספת, ככל שהם נוגעים לשטח חדר האוכל וחדרי השירות ביחד, והכל בתנאים כפי שיקבע ברשיונו.

### 3. צירוף נספחים לבקשת רשיון

(א) לבקשה לרשיון לבית אוכל יצורפו לאישור המנהל מפה מצבית והתכניות, שנספחו לבקשת היתר הבניה לפי תקנות התכנון והבניה, ושיצויינו בהם פרטים אלה:

- (1) תנוחה וחתך של בית האוכל;
- (2) רחבו, ארכו, גבהו, ויעודו של כל חדר מחדרי בית האוכל;
- (3) מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האיוורור, ואם האיוורור מיכני - המיתקנים וההספקים שלהם;
- (4) סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעו על גוונים;
- (5) סימון כל הקבועות הסניטריות, האבזרים, צינורות אספקת המים וצינורות השפכים, בציון קטרם, שיפועם ואופן סילוק השפכים;
- (6) סימון מיתקני החסנת האשפה ונפחם;
- (7) סידורי הציוד והריהוט בתוך חדרי בית האוכל.

(ב) הסימון לענין תקנת משנה (א) יהיה בהתאם לשרטוטים ולדוגמה שבעמודים 115 ו-1111 של הל"ת.

(ג) קנה המידה של התרשימים ההנדסיים יהיה 1:100 ורשאי המנהל לדרוש מן המבקש שיגיש תרשים תנוחה בקנה מידה של 1:50

(ד) במפה המצבית יצויינו פרטים אלה:

- (1) תרשים הסביבה בקנה מידה 1:2500;
- (2) תרשים המגרש בקנה מידה 1:250.

### 4. חידוש רשיון

(א) הוראות תקנה 3 יחולו גם על בקשה לחידוש רשיון; זולת אם נתקיימו תנאים אלה -

- (1) מאז האישור האחרון של רשיון העסק לא חלו שינויים בפרטים שהוגשו לפי תקנה 3 ותרשימי התנוחה והחתך משקפים את המצב הקיים;
- (2) לבקשה צורפה הצהרה בכתב, חתומה ביד המבקש, כי הנספחים שהוגשו לפי תקנה 3 לענין בקשה קודמת משקפים את המצב הקיים בעת הגשת הבקשה לחידוש הרשיון.

(ב) לפני הרחבת בית האוכל או לפני עריכת כל שינויים בו, שיש בהם כדי לשנות את התרשימים ההנדסיים יוגשו לאישור המנהל הנספחים האמורים בתקנה 3 (א), לפי הענין.

## פרק ג': המבנים

### 5. סוגי החדרים

(א) בכל בית אוכל יהיו חדרים מן הסוג הנקוט להלן בטור א' ששטחם יהיה כאמור בתוספת בהתאם לסוג בית האוכל וגבהם לא יפחת מהאמור לצדם בטור ב':

| טור א'<br>סוגי חדרים | טור ב'<br>גבהם |
|----------------------|----------------|
| חדרי אוכל            | 2.75 מטר       |
| מטבח                 | 2.75 מטר       |
| מחסן                 | 2.50 מטר       |
| חדרי שירות           | 2.20 מטר       |

(ב) המנהל רשאי להתיר סטייה של 5% מהגובה האמור בתקנת משנה (א).

#### 6. תקרה דקורטיבית

- הותקן בחדר האוכל מיזוג אויר, מותר להתקין תקרה דקורטיבית הממלאת אחר תנאים אלה -
- (1) גובהה מהרצפה לא יפחת מ-2.50 מטרים;
  - (2) החומר שממנו היא עשויה אושר בידי המנהל מראש;
  - (3) היא ניתנת לפירוק ולניקוי בנקל.

#### 7. בניית יציע

מעל חדר האוכל בלבד יכול שייבנה יציע הממלא אחר התנאים הנקובים בתקנות התכנון והבניה.

#### 8. קירות, מחיצות ותקרות

- הקירות, המחיצות והתקרות של מבני בית האוכל וחדרי השירותים יהיו -
- (1) בנויים מבטון, לבנים, בלוקי מלט או כל חומר בניה קשה אחר שאינו עץ, מתכת או אסבסט;
  - (2) חלקים בצידם הפנימי;
  - (3) אטומים בפני חדירת מזיקים או קינונם, ובפני חדירת רטיבות;
  - (4) נקיים ושלמים.

#### 9. צינורות

- (א) בין צינורות המותקנים סמוך לקיר ובין הקיר עצמו יהיה מרווח של 5 ס"מ לפחות.  
(ב) במטבח לא תהיה צנרת גלויה לעין.

#### 10. רצפה

- (א) רצפת בית האוכל תהיה ללא שקעים ומרוצפת במרצפות או בחומר אחר שיאשר המנהל.  
(ב) הרצפה תהיה תקינה ונקיה בכל עת.

(ג) הרצפה תיבנה בשיפוע לכוון מחסום הרצפה ובאין מחסום כאמור תותקן תעלת ניקוז.

#### 11. תעלת ניקוז ומחסום דלוחים

- (א) תעלת הניקוז -
- (1) תהיה מעוגלת ומחוכרת לביוב הבנין;
  - (2) בינה לבין ביוב הבנין יהיה מחסום דלוחים;
  - (3) לא יהיו בה סתימות של נוזלים או הצטברויות של פסולת כלשהי;
  - (4) תהיה מחומר משויף.

(ב) מחסום הרצפה יתאים לדרישות הל"ת לענין זה.

#### 12. דלתות וחלונות

- (א) דלתות וחלונות בית האוכל -
- (1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים;
  - (2) לא יהיו דלתות הזזה או חלונות הזזה הנעים בתוך הקירות;
  - (3) חלקי העץ יהיו צבועים בצבע שמן; דלתות או חלונות שמסגרותיהם עשויות מתכת אל חלד לא חייבים בצביעה.

(ב) דלתות וחלונות המטבח ירושתו ברשת למניעת כניסת מזיקים לתוכם.

### 13. המטבח

- (א) המטבח יהיה בתוך בנין בית האוכל וימלא אחר תנאים אלה -
- (1) יותקנו בו כיורים וברזים לאספקת מים חמים וקרים;
  - (2) שליש משטחו ייועד למדור לשטיפת כלים;
  - (3) אחרי התקנת הציוד והריהוט במטבח ישארו בו שטחים חפשיים ופנויים ברוחב של 1.50 מטרים לפחות;
  - (4) קירות המטבח או כל מחיצה בו יהיו בגוון בהיר מכוסים באריחי חרסינה בהירים או בחומר אחר, שאישר המנהל, בגובה של 1.80 מטרים לפחות מהרצפה.
- (ב) לא ימכר מזון לציבור ישירות מהמטבח בכל דרך שהיא.

### 14. המחסן

המחסן יהיה צמוד למטבח או במרחק שלא יעלה על 25 מטרים ממנו.

### 15. אמצעי מגן למזון

- (א) לא יונח מזון על דלפק אלא אם הותקנו בו אמצעי הגנה נאותים בפני חדירת זיהום ומזיקים למזון.
- (ב) הדלפק יימצא בתוך העסק במרחק של 1.50 מטרים לפחות מסף הכניסה;
- (ג) מיתקני צליה, גריל, טיגון ותנורים לאפיה יותקנו בתוך העסק במרחק של 2.50 מטרים לפחות מסף הכניסה.

## פרק ד': ציוד

### 16. ציוד שאינו ניתן להזזה

- ציוד שאינו ניתן להזזה יותקן באופן שניתן לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים אלה:
- (1) חלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר יותקנו באופן שימנע הצטברות לכלוך או חדירת מזיקים ביניהם;
  - (2) חלקי ציוד שאינם צמודים כאמור יותקנו ברווח של 40 ס"מ לפחות בין חלק אחד למשנהו, וגובה תחתיתם 30 ס"מ מהרצפה לפחות.

### 17. ציוד הניתן להזזה

- ציוד הניתן להזזה יותקן באחת דרכים הבאות:
- (1) באופן שניתן להזיזו בנקל לצרכי ניקוי באמצעות גלגלים שהותקנו בו או בדרך אחרת שאישר המנהל;
  - (2) גובה תחתיתו מהרצפה יהיה 20 ס"מ לפחות.

### 18. ציודו הבא במגע עם מזון

- (א) כל חלק מחלקי הציוד הבא במגע ישיר עם המזון -
- (1) לא יכיל עופרת, נחושת, קדמיום או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם;
  - (2) לא יהיה עשוי עץ;
  - (3) יהיה בעל משטח חלק מחומר שאינו סופג נוזלים ואינו מתקלף;
  - (4) יהיה קל לפירוק לצרכי ניקוי וחיטוי אם הוא מורכב מחלקים שונים;
  - (5) יהיה שלם, תקין ונקי.
- (ב) המדפים והשטחים המיועדים להחזקת מזון הנמצא בכלים יהיו עשויים חומר בלתי מחליד.
- (ג) המרחק בין המדפים לבין הקיר יהיה 5 ס"מ לפחות ובין המדף התחתון לרצפה 40 ס"מ לפחות.

### 19. ציוד שאינו בא במגע עם מזון

חלקי הציוד שאינם באים במגע ישיר עם מזון יהיו שלמים, תקינים ונקיים ויהיו בנויים או מצופים בחומר שאינו סופג נוזלים.

## פרק ה': קירור

### 20. מד חום אינדקטורי

חדרי הקירור ומקררים יהיו מצוידים במד חום אינדקטורי.

### 21. מד חום רושם בחדר קירור

- חדר קירור יהיה מצויד גם במד חום רושם שנתקיימו בו תנאים אלה -
- (1) לוח הקריאה שלו יותקן מחוץ לחדר הקירור בגובה של 1.60 עד 1.70 מטר מהרצפה;
  - (2) תחום הדיוק שלו  $+ 0.5$  מעלות צלזיוס בתחום הטמפרטורה שבו הוא פועל.

### 22. הגבלת רעש

מיתקני הקירור לא יגרמו לרעש העולה על הנקוב בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר), התשל"ז-1977 (להלן - התקנות בדבר רעש בלתי סביר).

### 23. החזקת מזון גלמי ומזון מוכן במיתקני קירור

מזון גלמי יוחזק במיתקני קירור בנפרד ממזון מוכן לאכילה; ההפרדה תהיה בדרך של מחיצות באותו מיתקן קירור או בדרך אחרת שאישר המנהל.

### 24. מיתקן קירור

- (א) במיתקן הקירור תהיה זרימת אויר באופן שתגיע לכל המזון המאוחסן בו.
- (ב) גודלו של מיתקן קירור יתאים להיקף הפעילות של בית האוכל.

### 25. מי שתיה קרים

במיתקן הקירור יהיה מלאי קוביות קרח לקירור מי שתיה או מכלים המכילים מי שתיה.

## פרק ו': איורור ותאורה

### 26. איורור ותאורה

- מבנה בית האוכל יאורר באחד מאמצעים אלה -
- (1) חלונות הנפתחים אל אויר החוץ (להלן - איורור טבעי);
  - (2) מערכת מכנית לאיורור (להלן - איורור מלאכותי).

### 27. הרחקת ריחות, אדים וקיטור (תיקון: תשמ"ט, תשנ"ג)

- (א) איורור טבעי או מלאכותי ירחיק אדים, קיטור וריחות בלתי רצויים אחרים מכל מבני בית האוכל, להנחת דעתו של המנהל; לצורך זה רשאי המנהל לדרוש התקנת מיתקנים מיוחדים למיזוג אויר.
- (ב) המנהל רשאי לדרוש התקנת מינדף המכיל כיפה ומפוח מעל כל מיתקן בישול, אפיה או צליה, או מיתקנים נוספים למניעת הפצת ריחות אל הסביבה; דרש המנהל הקמת מינדף, יהיה המינדף מחובר לארובה שגובהה 2 מטרים מעל המבנה בו נמצא בית האוכל, או מעל גג הבנין הגבוה ביותר בסביבה, והנמצא במרחק עד 50 מטרים, לפי הגבוה יותר. ואולם, רשאי המנהל, בנסיבות מיוחדות ובתנאים שהוא יקבע, לאשר כי המינדף יחובר למיתקן המונע פליטת ריחות ואדים לסביבה.
- (ג) בבית אוכל הנמצא באזור מגורים או באזור מגורים ומסחר אין להשתמש בפחם לטיגון, גריל, צליה ואפיה.

### 28. החלפת אויר בחדרי בית האוכל

אוייר מלאכותי יחליף תוך שעה אחת את האוייר בחדרי בית האוכל המפורטים להלן בטור א' לא פחות ממספר הפעמים המצוין לצידם בטור ב':

| טור א'<br>חדרי בית האוכל | טור ב'<br>מספר מזערי של<br>החלפות אויר בשעה |
|--------------------------|---|
| מטבח                     | 20  |
| מחסן מזון                | 6   |
| חדרי שירות               | 8   |
| חדרי אוכל                | 4   |

### 29. התקנת מערכת איורור מלאכותי

- (א) איורור מלאכותי יותקן בהתאם לתקן הישראלי ובאין תקן כאמור בהתאם לתקן שאישר המנהל ובתנאי שלא יגרם לרעש מעל הנקוב בתקנות בדבר רעש בלתי סביר.  
 (ב) מיתקני האיורור יבנו באופן שלא יטפטפו מהם מי עיבוי או שמן.

### 30. נורות חשמליות

בכל חדרי בית האוכל והמחסנים יהיו מיתקני תאורה קבועים.

### 31. תאורה נאותה

עצמת התאורה בחדרי בית האוכל המפורטים להלן בטור א' תהיה לא פחות מהמצויין לצדם בטור ב':

| טור א'<br>חדרי בית האוכל | טור ב'<br>עצמת תאורה<br>מזערית בלוקס |
|--------------------------|--------------------------------------|
| מטבח ומשטחי העבודה שבו   | 400                                  |
| מחסן                     | 300                                  |
| חדרי שירות               | 300                                  |
| פרוזדורים וחדרי מדרגות   | 200                                  |
| מעל שולחנות האוכל לקהל   | 300                                  |

### 32. אמצעי מגן

במטבח ובמחסן יצוידו נורות החשמל באמצעי מגן למניעת נפילת שברי זכוכית למזון.

## פרק ז': מי שתיה, מי שפכים ופסולת

### 33. מים

המים בבית האוכל יהיו באיכות מי שתיה.

### 34. מעברי מים ומאגרי מים

צינורות ואבזרים שדרכם עוברים מי שתיה או המכילים מי שתיה לא יהיו עשויים מחומר המכיל עופרת או מחומר רעיל אחר.

### 35. מכלי אספקת מים

מכלי אספקת המים יהיו מוגנים בפני חדירת מזיקים וזוהמה לתוכם וימלאו אחר הדרישות המנויות בפרק 2 להל"ת.

### 36. סילוק שפכים

- (א) הצנרת לסילוק השפכים בבית האוכל -  
 (1) תהיה שלמה ותקינה ללא נזילה או דליפה;

- (2) תמנע אפשרות חדירת שפכים אל צינורות מי השתיה;
- (3) תהיה מאוררת באמצעות צינורות איורור;
- (4) תמנע אפשרות של זרימה חוזרת של שפכים אל תוך הבנין;
- (5) יותקן בה מפריד שומן בהתאם להוראות המנהל.

(ב) שפכים שאינם מוזרמים לרשת הביוב הציבורית יסולקו באופן שלא יגרום נזק או מפגע, להנחת דעתו של המנהל

### 37. מכלים לאיסוף פסולת מוצקת בבית האוכל

- (א) בבית האוכל יוצבו מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקת, במספר ובמקום המבטיח נקיון מתמיד, להנחת דעתו של המנהל.
- (ב) בבית אוכל שבו נמכר מזון לאכילה מחוץ למקום יותקנו מכלים לאיסוף הפסולת במספר ובמקומות כפי שהורה המנהל; בקרבת מכלים אלה ובמקום הנראה לעין יותקנו שלטים נוחים לקריאה בנוסח זה: "אריזות ופסולת יש להשליך אל תוך המכלים המיועדים לכך - שמור על הנקיון".
- (ג) בעל העסק ידאג להרחקת המכלים מדי התמלאם ולנקיונם התמידי.

### 38. מכלים להחסנת פסולת מוצקת בחצר

- (א) המכלים להחסנת הפסולת המוצקת -
  - (1) יוצבו בחצר בית האוכל או בחדר מיוחד המיועד למטרה זו בלבד, או במקום אחר שקבעה הרשות המקומית;
  - (2) יהיו בעלי נפח קיבול המבטיח החסנת כל הפסולת המוצקת הנוצרת בעסק במשך 3 ימים לפחות;
  - (3) יהיו עשויים חומר קשיח, בלתי מתעוות, להנחת דעתו של המנהל;
  - (4) יוצבו על גבי מיתקן מוגבה מעל הרצפה או על גבי תושבת בעלת גלגלים;
  - (5) יהיו תקינים, שלמים ובעלי מכסים בלתי נתיקים, למניעת חדירת מזיקים לתוכם.
- (ב) הרצפה או הקרקע שמתחת למכלי הפסולת תהיה אטומה בפני נוזלים.

### 39. התקנת ברז בקרבת מכלי הפסולת

בקרבת המכלים להחסנת הפסולת המוצקת יותקן ברז בעל הברגה לחיבור צינור גמיש.

### 40. ניקוי מכלי הפסולת

- (א) אחרי הרקת הפסולת המוצקת מתוך מכלי ההחסנה ינקו המכלים וישטפו.
- (ב) המכלים יהיו תמיד מכוסים.

(ג) השפכים מניקוי המכלים יורחקו דרך מחסום הרצפה של נקז הבנין.

### 41. פסולת מוצקת

פסולת מוצקת שאינה מורחקת על ידי הרשות המקומית תסולק בידי בעל העסק באופן שלא יגרם נזק או מפגע לסביבה, להנחת דעתו של המנהל.

## פרק ח': אחסון מזון וטיפול בו

### 42. החסנת מזון

- (א) כל מצרכי המזון והמאכלים המוצגים לראווה יוצגו במקום, בצידוד, באופן ובצורה המבטיחה שמירת איכותם והגנה בפני מגע של מזיקים או זיהום לתוכם.
- (ב) מצרכי המזון יאוכסנו בכלים עם מכסים מותאמים.

### 43. המזון הגלמי

המזון הגלמי יהיה בעל איכות ראויה לצריכת אדם; אספקת המזון תהיה ממקום בעל רישיון עסק תקף.

### 44. החסנת מיני בשר שונים

בשר עוף בלתי מעובד, דגים ובשר אחר בלתי מעובד יוחסנו במקרה בתאים נפרדים או בחדר קירור על מדפים או וים נפרדים.

#### 45. מצרכי מזון אסורים (תיקון: תשנ"ה)

- (א) לא יימצאו בבית אוכל מצרכי מזון אלה -
- (1) מצרכים שאינם ראויים לצריכת אדם, או שאינם מיועדים לצריכת אדם;
  - (2) חלב או מוצרי חלב שאינם עשויים מחלב מפוסטר או מעוקר;
  - (3) גלידה שאינה מפוסטרת;
  - (4) בשר או מוצרי בשר שהופקו מבעלי חיים שלא עברו פיקוח וטרינרי רשמי ואושרו כראויים למאכל אדם או שהובאו לבית האוכל ממפעל שאינו מחזיק ברשיון לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצור והחסנתו), התשכ"א-1960;
  - (5) ביצי אווז, ביצי ברווז, ביצים של תרנגולי הודו, ביצים סדוקות, שבורות, שפוכות או מיובשות שאינן מפוסטרות;
  - (6) מצרכים מזוהמים בחידקים פטוגניים;
  - (7) מצרכים נגועים במזיקים, הפרשותיהם או חלקיהם.
- (ב) לא יימצא בבית אוכל מצרך שאינו מזון, למעט חמרי ניקוי הדרושים לעסק.

#### 46. הכנת מאכלים

- (א) מאכלים יוכנו רק במטבח ובאופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי למזון המעובד חלקית או סופית.
- (ב) פירות וירקות ינוקו ויחוטאו מיד עם הכנסתם לתחום המטבח.
- (ג) הכנת מזון גלמי תיעשה על משטחים מיוחדים ונפרדים שמשטחם חלק ואינו סופג נוזלים והמשמשים רק למטרה זו בלבד.
- (ד) מיד אחרי סיום עבודות ההכנה ינוקו ויחוטאו המשטחים שעליהם בוצעו העבודות.

#### 47. הפשרת מצרכי מזון

הפשרת מצרכי מזון מוקפאים תיעשה בנפרד מכל מזון אחר ובמקום שהטמפרטורה אינה עולה על 10 מעלות צלזיוס.

#### 48. הגשת מאכלים

- (א) הגשת מזון בלתי עטוף תיעשה בעזרת מכשיר נקי וללא מגע ידיים.
- (ב) לא יוגשו מאכלים או משקאות אלא בכלים נקיים.

#### 49. נקיון עובדי המטבח

אדם שטיפל במזון כאמור בתקנה 46(ג) לא ימשיך לטפל במזון אלא אחרי שהחליף את סינורו ואחרי שרחץ את ידיו ביסודיות, במים חמים עם סבון ומברשת.

#### 50. הטמפרטורה להחזקת מזון

- (א) מזון בלתי מוקפא, המהווה קרקע נוחה לריבוי חיידקים יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
- (ב) מזון מוקפא ובשר טחון גלמי יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

#### 51. הטמפרטורה להחזקת מאכלים

- (א) מאכל המיועד להגשה כמאכל חם יוחזק בטמפרטורה של 65 מעלות צלזיוס לפחות, עד למסירתו לידי הסועד.
- (ב) רטבים, סלטים ומאכלים אחרים שמתכוונים לקררם אחרי הבישול, יקוררו מיד עם גמר הבישול במהירות האפשרית, באופן שכעבור שעה מגמר הבישול מידת החום במרכז המאכל לא תעלה על 20 מעלות צלזיוס, וכעבור שעתיים מגמר הבישול מידת החום במרכז המאכל לא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
- (ג) מאכלים כאמור בתקנת משנה (ב), המיועדים להגשה כמאכל קר יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס, עד למסירתם לידי הסועד.



(ד) עוגות עם קצפת או קרם יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.

## פרק ט': העובדים

### 52. לבוש ונקיון

- לא יעסוק אדם בבית אוכל בהכנת אוכל אלא אם כן -
- (1) הוא לובש בגדים בהירים, נקיים ושלמים המיועדים אך ורק לעבודה בבית האוכל, ואם הוא עובד מטבח - הוא לובש גם סינר לבן;
  - (2) שערותיו אסופות לראשו או תספורתו קצרה והוא חובש כיסוי ראש בהיר המכסה את שערותיו;
  - (3) ידיו וצפרניו נקיות;
  - (4) אינו עונד עדיים, למעט טבעת נשואין, על אצבעותיו ועל זרועותיו;
  - (5) מקפיד על נקיון גופו.

### 53. בריאות העובד

- לא יעסוק אדם ולא יעבוד בבית אוכל אם נתקיים בו אחד מאלה:
- (1) הוא חולה במחלת שחפת פתוחה, במחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי המזון, או במחלה מידבקת אחרת העלולה לעבור לאדם אחר באמצעות מזון, או הוא נושא טפילי מחלה כזו;
  - (2) על פניו, צוארו, זרועותיו או ידיו חבורות, חטטים או פצעים פתוחים או מוגלתיים;
  - (3) הוא מסרב לעבור או אינו עובר בדיקה רפואית או בדיקת רטנגן, שהמנהל דרש.

## פרק י': חדרי שירות

### 54. חדרי שירות (תיקון: תשמ"ו)

- (א) בכל עסק יהיו חדרי שירות הכוללים תאי בית שימוש, משתנות וכיורים במספר הנקוב להלן: עד 30 אורחים - אסלה אחת וכיור אחד משותפים לנשים וגברים, למעט מסעדות ובתי קפה שבהם חייבים להימצא שירותים נפרדים לגברים ולנשים.

| גברים |      |      | נשים |      | מספר מקומות לאורחים בשיבה או בעמידה |
|-------|------|------|------|------|-------------------------------------|
| משתנה | אסלה | כיור | אסלה | כיור |                                     |
| 1     | 1    | 1    | 1    | 1    | 31 עד 50                            |
| 2     | 2    | 2    | 2    | 2    | 51 עד 100                           |
| 3     | 2    | 3    | 3    | 3    | 101 עד 200                          |
| 3     | 2    | 3    | 4    | 3    | 201 עד 300                          |
| 5     | 3    | 4    | 5    | 4    | 301 עד 500                          |
| 6     | 4    | 5    | 6    | 5    | 501 עד 700                          |
| 1     | 1    | 1    | 1    | 1    | לכל 200 נוספים                      |

- (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, פיצריה, פלאפל ובורקס יכולים השירותים להיות מחוץ לכתלי העסק, במרחק שלא יעלה על 25 מטרים ממנו ובתנאי שיהיו לשימוש בלעדי של עובדי המזנון ואורחיו.
- (ה) במקרה שהכיור לשטיפת ידיים נמצא בתוך תא בית השימוש או שבית השימוש נמצא מחוץ לכתלי העסק כאמור בתקנת משנה (ד) יימצא כיור לרחצת ידיים גם בחדר האוכל.

### 55. תנאים לחדרי שירות (תיקון: תשמ"ו)

- על חדרי השירותים יחולו הוראות אלה:
- (1) תהיה אליהם גישה נוחה;
  - (2) הקירות יהיו מכוסים באריחים עד לגובה של 1.80 מטרים מהרצפה לפחות, ומעל לגובה האמור יהיו מטויחים ומסודים בגוון בהיר;

- (3) קבועות סניטריות ימלאו אחר הדרישות המנויות בפרק 3 בהל"ת;
- (4) הציוד והקבועות יהיו תקינים, שלמים ונקיים;
- (5) בקיר מעל הכיור הנמצא במבוא או בחדר האוכל יהיו אריחי חרסינה שיכסו שטח של 75 x 75 ס"מ.

#### 56. בתי השימוש

בבתי השימוש -

- (1) ימצא תמיד נייר טואלט;
- (2) אם יועדו לנשים, יהיה בהם מכל עם מכסה ומדרס רגל;
- (3) האסלה תהיה מצוידת במכשיר הדחה הממלא אחר הדרישות המפורטות בפרק 3.5 בהל"ת;
- (4) האסלה תהיה שלמה, תקינה ונקיה;
- (5) בכל תא בית שימוש תהיה דלת הניתנת לסגירה מבפנים;
- (6) פרט לאמור בפסקה (2) לא יעמוד בתא בית השימוש מיתקן לאיסוף פסולת;
- (7) יותקנו ברזי לחץ אוטומטי.

#### 57. משתנות

המשתנות -

- (1) יהיו מסוג של משתנת קיר בהתאם לפרק 3 להל"ת, או משתנות עביט, אם אישר זאת המנהל;
- (2) יצוידו בברזי לחץ אוטומטי;
- (3) יהיו שלמות, תקינות ונקיות;
- (4) ימלאו אחר הדרישות הנוספות המנויות בפרק 3 להל"ת.

#### 58. כיורים

הכיורים -

- (1) יותקנו בהם ברזים לאספקת מים קרים וחמים בכל שעות היום;
- (2) ימצא לידם סבון או חומר ניקוי דומה;
- (3) בקרבתם ימצא אמצעי לניגוב ידיים לשימוש חד-פעמי ומכל לאיסוף פסולת;
- (4) יהיו שלמים, תקינים ונקיים.

## פרק י"א: תחזוקה

#### 59. נקיון המבנים והציוד

- (א) הציוד והמבנה יהיו נקיים בעת התחלת השימוש בהם ויוחזקו נקיים כל זמן השימוש; בגמר יום העבודה ינוקו הציוד והמבנה.
- (ב) במשך כל יום העבודה ינוקו חלקי המבנה והציוד עם תום כל תהליך עבודה.

#### 60. מיתקני האיוורור והתאורה

מיתקני האיוורור והתאורה יהיו תמיד נקיים מאבק ומכל זיהום אחר.

#### 61. שיטת חיטוי כלי האוכל והבישול

- (א) כלי האוכל, השתיה והבישול ינוקו במים חמים ובסבון בדטרגנט מיד אחרי השימוש בהם.
- (ב) במבחן swab test או rinse test לא ימצאו חיידקים פטוגניים.

#### 62. כלי אוכל ושתייה לשימוש חד פעמי

כלי אוכל וכלי שתייה המיועדים לשימוש חד פעמי יורחקו למכל קיבול לאיסוף פסולת מיד אחרי השימוש בהם.

#### 63. הריהוט המיועד לאורחים

במשך השעות שבית האוכל פתוח לציבור יהיו הציוד והריהוט המיועדים לאורחים, לרבות מפות השולחן, נקיים מכל זיהום ומשארות מזון.

#### 64. מניעת צפיפות

במטבח, במחסנים, בפרוזדורים ובחדרי המדרגות לא תהיה צפיפות העלולה למנוע תנועה נוחה לעובדים וגישה חופשית לכל חלקי המבנה והציוד.

#### 65. אחסנת מצרכים

במטבח, במחסנים ובחדרי הקירור יונחו המצרכים על גבי משטחים החל בגובה 30 ס"מ מהרצפה אלא אם נקבע אחרת בתקנות אלה.

#### 66. החצר

חצר בית האוכל תהיה מנוקזת, מסודרת ונקיה מלכלוך ומשולוליות.

#### 67. חובת החזקת מסמך על הדברה

בוצעה פעולת הדברה באמצעות רעלים, יימצא במשרד בית האוכל מסמך הכולל פרטים אלה: שם המדביר, מענו, תאריך הפעולה וסוגה, מהותו וריכוזו של חומר ההדברה; על המסמך יש לשמור ששה חודשים מיום ביצוע פעולת ההדברה.

#### 68. החזקת חמרי הדברה

חמרי הדברה יוחזקו באריזה מקורית בלבד הנושאת עליה סימן כחוק, ויוחסנו במקום נעול ומיוחד המיועד למטרה זו בלבד.

## פרק י"ב: שונות

#### 69. איסור כניסת זרים למטבח

לא ימצא במטבח אדם שאינו נמנה עם צוות העובדים.

#### 70. איסור החזקת בעלי חיים

לא ימצאו בבית האוכל חיות-בית.

#### 71. איסור לינה

לא ילון ולא יגור אדם בבית אוכל.

#### 72. איסור עישון

לא יעשן אדם במטבח של בית אוכל, ולא בזמן הגשת האוכל.

#### 73. ביטול

בטלים -

- (1) תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשל"ד-1974;
- (2) תנאים מיוחדים (סניטריים) לבתי אוכל שהוצאו בהתאם לסעיף 7 לפקודת מלאכות ותעשיות, 1927.

#### 74. הוראות מעבר

על אף האמור בתקנות אלה, רשאי המנהל לפי בקשת בעל בית האוכל, לפטרו מהוראות תקנות אלה, כולן או מקצתן, לתקופה שהוא יורה, אם ביום תחילתן כבר התנהל בית אוכל לפי רשיון תקף.

#### 75. תחילה

תחילתן של תקנות אלה שלושה חדשים מיום פרסומן.

## תוספת

(תקנה 2) (תיקון: תשמ"ו, תשנ"ב)

### סימן א' - מזנון

1.

(א) במזנון מותר:

- (1) להכין ולמכור לצריכה במקום - משקאות חמים, כריכים, מרקים מירקות או מרקים מוכנים מאבקות וכן חביתות;
  - (2) למכור לצריכה במקום - עוגות, ממתקים, גלידה, משקאות קרים וסלטים.
- (ב) במזנון אסור להכין תבשילים, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי, לרבות דגים, בשר ועוף, ולמעט נקניק או נקניקיות.

2. (א) שטחם של החדרים במזנון שבו עד 30 מקומות ישיבה יהיה לפחות כאמור להלן:

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| מטבח                      | 8 מ"ר  |
| מחסן                      | 4 מ"ר  |
| חדר אוכל וחדרי שירות ביחד | 23 מ"ר |

- (ב) במזנון שבו למעלה מ-30 מקומות ישיבה -
- (1) יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;
  - (2) יווספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

3. (תיקון תשמ"ו)

הכיריים במטבח יהיו בעלי 4 להבות לכל היותר.

### סימן ב' - בית קפה

4. (א) בבית קפה מותר:

- (1) להכין ולמכור - משקאות חמים, כריכים מכל סוג, חביתות או סלטים ותבשילים שאינם מכילים מזון מן החי לשם צריכה במקום;
  - (2) למכור - עוגות, ממתקים, גלידה או משקאות קרים, בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רשיון לפי חוק רישוי עסקים.
- (ב) בבית קפה אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט נקניק או נקניקיות.

5. (א) שטחם של החדרים בבית קפה יהיה לפחות כאמור להלן:

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| מטבח                      | 10 מ"ר |
| מחסן                      | 6 מ"ר  |
| חדר אוכל וחדרי שירות ביחד | 29 מ"ר |

- (ב) בבית קפה שבו למעלה מ-30 מקומות ישיבה -
- (1) יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;
  - (2) יווספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

6. בנוסף לאמור בתקנות אלה ימלא המטבח אחר תנאים אלה:
- (1)  $1/3$  משטחו יוקצה לרחצת כלים, ובשטח זה יהיה מיתקן ליבוש כלים;
  - (2) יהיו בו שני כיורים עם משטח שיש או נירוסטה הצמוד אליהם או לאחד מהם;
  - (3) יהיו בו שני משטחי עבודה, האחד למזון גלמי והאחר למזון מעובד;
  - (4) משטחי העבודה יהיו בגודל ובצורה שיאפשרו עבודה תקינה במקום להנחת דעתו של המנהל;
  - (5) לא יהיו בו יותר מארבע להבות בכיריים לבישול.

### סימן ג' - מסעדה

7. במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות.

8. (א) שטחם של החדרים במסעדה יהיה לפחות כאמור להלן:

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| מטבח                      | 12 מ"ר |
| מחסן                      | 8 מ"ר  |
| חדר אוכל וחדרי שירות ביחד | 35 מ"ר |

- (ב) במסעדה שבה למעלה מ-30 מקומות ישיבה -
- (1) ייוספו למטבח ולמחסן  $0.40$  מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;
  - (2) ייוסף לחדר האוכל  $1$  מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

9. בנוסף לאמור בתקנות אלה ימלא המטבח אחר תנאים אלה:

- (א) במטבח יהיו מדורים נפרדים כאמור להלן:
- (1) לטיפול במזון גלמי;
  - (2) לבישול;
  - (3) למזון מוכן להגשה;
  - (4) לשטיפת כלים.
- (ב) המדורים יהיו בגודל ובצורה שיאפשרו עבודה תקינה במקום להנחת דעתו של המנהל.
- (ג) מעל למיתקני בישול או טיגון יותקן מינדף כאמור בתקנה 27.
- (ד) יהיו שלושה כיורים לפחות.

### סימן ד' - פיצריה

10. (א) בפיצריה מותר להכין ולמכור פיצה לשם צריכה במקום או מחוץ למקום.

(ב) אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט שימורי דגים, נקניק ונקניקיות.

11. (א) שטחם של החדרים בפיצריה יהיה לפחות כאמור להלן:

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| מטבח                      | 10 מ"ר |
| מחסן                      | 6 מ"ר  |
| חדר אוכל וחדרי שירות ביחד | 23 מ"ר |

- (ב) בפיצריה שבה למעלה מ-30 מקומות ישיבה -
- (1) ייוספו למטבח ולמחסן  $0.30$  מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;
  - (2) ייוספו לחדר האוכל  $0.50$  מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

(ג) בפיצריה שבה מכינים מצרכי מזון נוספים, ייקבעו השטחים הנוספים להנחת דעתו של המנהל.

12. (א) מעל למיתקני האפיה יותקן מינדף כאמור בתקנה 27.  
(ב) התנור יהיה מסוג שאישר המנהל.

13. הבצק יוכן מקמח מנופה באריזות מוכנות מראש.

### סימן ה' - מזנון בורקס

14. (א) במזנון בורקס מותר לאפות בורקס קפואים ולמכור בורקס לשם צריכה במקום או מחוץ למקום.  
(ב) אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט נקניק ונקניקיות.

15. (א) הבורקס הקפואים יסופקו ממקום שאושר לפי תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, והובלתם תיעשה ברכב מיועד לכך שאישר המנהל.  
(ב) הבורקס יועברו ישירות מהרכב כאמור, למקרר של מזנון הבורקס.

16. (א) שטחם של החדרים במזנון בורקס יהיה לפחות כאמור להלן:

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| מטבח                      | 10 מ"ר |
| מחסן                      | 6 מ"ר  |
| חדר אוכל וחדרי שירות ביחד | 23 מ"ר |

(ב) במזנון בורקס שבו למעלה מ-30 מקומות ישיבה -  
(1) ייוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;  
(2) ייוספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

(ג) במזנון בורקס בו מכינים מצרכי מזון נוספים, יקבעו השטחים הנוספים להנחת דעתו של המנהל.

17. בנוסף לאמור בתקנות אלה יהיו לפחות שני כיורים שאחד מהם יהיה מיועד לרחיצת תבניות ושגודלו יהיה לפחות 60 ס"מ x 60 ס"מ x 80 ס"מ.

18. מעל למיתקני האפיה יותקן מינדף כאמור בתקנה 28.

### סימן ו' - מזנון לפלאפל

19. (א) במזנון פלאפל כאמור בסימן זה מותר להכין ולטגן פלאפל ולהכין תוספות לפלאפל מירקות לא מבושלים, לשם צריכה במקום.  
(ב) אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף.

20. במזנון פלאפל אסורה המכירה בשירות עצמי.

21. (א) שטחם של החדרים במזנון לפלאפל יהיה לפחות כאמור להלן:

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| מטבח                      | 10 מ"ר |
| מחסן                      | 6 מ"ר  |
| חדר אוכל וחדרי שירות ביחד | 15 מ"ר |

(ב) המנהל רשאי להתיר שטח קטן יותר לחדר האוכל אם מצא הצדקה לכך.  
(ג) במזנון לפלאפל שבו מכינים מצרכי מזון נוספים, יקבעו שטחים נוספים להנחת דעתו של המנהל.

**22.** בנוסף לאמור בתקנות אלה, יהיו במטבח לפחות שני משטחי עבודה כולל שולחנות וכלים נפרדים, האחד להכנת הירקות לסלטים והשני להכנת תערובת החומס.

**23.** מעל למיתקן לטיגון יותקן מינדף כאמור בתקנה 27.

**24.** בחדר האוכל ועל יד החנות יותקן פח לפסולת עם מכסה בלתי נתיק.

### סימן ז' (בוטל) (תיקון: תשנ"ב)

**25-28.** (בוטל) (תיקון: תשנ"ב)

### סימן ח' - אולם שמחות

**29.** סימן זה חל על מקום להכנת כיבוד וארוחות לאירועים חברתיים או משפחתיים ולהגשתם.

**30.** שטחם של החדרים באולם שמחות יהיה לפחות כאמור להלן:

| אחוז מהשטח הכללי של האולם |   |
|---------------------------|---|
| 20                        | מטבח  |
| 12                        | מחסן  |
| 68                        | חדר אוכל וחדרי שירות ביחד חדרי הלבשה, אם ישנם למעלה מ-10 עובדים |

**31.** במטבח יהיו מדורים מופרדים במחיצות כאמור להלן:

- (1) לטיפול במזון גלמי, שבו מקום לרחיצת ירקות כולל כיור עמוק;
- (2) לבישול ובו שטח נפרד להכנת בצק לעוגות;
- (3) למזון מוכן להגשה, ובו מיתקן לחימום;
- (4) לשטיפת כלים, ובו כיור אחד לפחות, המיועד לרחיצת כלים גדולים בלבד, שגודלו 60 ס"מ x 60 ס"מ x 80 ס"מ לפחות.

(1) ק"ת תשמ"ג, 1949; תשמ"ו, 400; תשמ"ט, 83; תשנ"ב, 1213; תשנ"ג, 327; תשנ"ה, 1758.