

שם המבקש	כתובת העסק	תאריך
טלפון נייד	כתובת מייל	

תנאים מקדימים לפתיחת עסק מסוג מסעדה – פריט 4.2א

במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות מסוגי מזון שונים הכוללים: בשר, עוף ודגים

להלן התנאים הנדרשים, בנוסף, ראה/י בקישור להלן, במסמך "הנחיות הוטרירי העירוני לפתיחת עסק לממכר מזון מן החי מבושל".

מטבח

- מטבח בגודל 12 מ"ר לפחות, עם 4 מדורי עבודה נפרדים הכוללים: 4 כיורים + משטחי עבודה מנירוסטה, לפי הפירוט הבא:
- מדור לטיפול במזון גולמי.
- מדור לשטיפת ירקות.
- מדור לשטיפות כלים.
- מדור למזון מוגש להכנה..

במסעדה שמכילים בה מצרכי מזון נוספים

ייתקבעו שטחים / מדורים נוספים על פי שיקול דעתו של מפקח משרד הבריאות.

בכל כיור חובה להמצאות הפרטים הבאים:

- מים חמים זורמים.
- עזרים סניטריים, כגון: סבון נוזלי, נייר ניגוב ידיים.
- פח אשפה עם ניילון, פתיחה עם פדל.

מחסן

- השטח הנדרש למחסן הנו לפחות 8 מטר.
- אחסנה על גבי מדפים העשויים מחומר רחץ ובגובה 30 ס"מ מעל הרצפה המאפשר ניקיון בנקל בכל עת.

במטבח ובמחסן

- חייב להיות אוורור ומיזוג אוויר תקני.
- בחלונות יש להתקין רשתות.
- מיגון לנורות.
- בכל שטח המטבח חיפוי קרמיקה בגובה של 1.80 מטר מרצפה.

אמצעי קירור

- מקררים ומקפיאים תקינים וראויים לשימוש בטמפרטורה +4 מעלות צלזיוס במקרר, 20 - במקפיא.
- במקררים יש לשמור על הפרדה בין מוצרי מזון גולמיים לבין מוגמרים.

ביצים

- יש לאחסן בקופסת פלסטיק סגורה במדף תחתון במקרר.
- במקרה ובעסק יש שימוש בכמות גדולה של ביצים, יידרש מקרר ביצים בנפרד.

מכירת משקאות משכרים לצריכה במקום

- עמידה בתנאי המשטרה למכירת אלכוהול.
- יותקן שלט המורה על איסור מכירת משקאות משכרים לקטינים
- בבית עסק שבו נמכרים משקאות משכרים לצריכה במקום, נדרש שירותים בתוך העסק.

מנדף

במסעדה נדרש להתקין מתקן למניעת זיהום אוויר וריחות, ראה/י קישור למסמך "דרישות והנחיות עיקריות לעניין איכות אוויר" של הרשות.

מפריד שומן

- בעל העסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות למערכת השפכים של העסק לשוחת הביוב העירוני.
- מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני.
- על בעל העסק להציג חוזה התקשרות עם חברה מושרית לפינוי לאתר מורשה.

מז"ח (מכשיר לזרימה חוזרת)

- יותקן על ידי מתקין מורשה מטעם משרד הבריאות, בהתאם לדרישת מפקח משרד הבריאות.
- **כיוור עם מים חמים**
בבר המשקאות המשכרים וההגשה, חובה להתקין כיוור עם מים חמים
- בעל עסק המבקש להפעיל מסעדה, חובה עליו לפעול בהתאם לתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983 ולהפגין בקיאות בתחום תברואת המזון.
- מומלץ לפנות למשרד הבריאות לפני פתיחת העסק ושיפוצו ולקבל חוות דעת מקדמית בדבר העסק המבוקש.
- לצורך קבלת המידע לפתיחת מסעדה / בית קפה, נדרש להצטייד בטופס פרשה טכנית + תרשים של העסק המבוקש ורק לאחר קבלת אישור עקרוני של התברואה ו/או משרד הבריאות, ניתן להתחיל בשיפוץ העסק ולהתחיל בהליך רישוי העסק.
- לאחר הגשת הבקשה לרישיון עסק בצירוף תכנית אדריכלית (גרמושקה) ותכנית סניטארית / אינסטלציה, הבקשה מועברת להתייחסות וטיפול הגורמים המאשרים, כגון, תברואה, מנהל הנדסה, משרד הבריאות, כיבוי אש, מטרה וכדומה.
- רישיון עזק / היתר זמני ניתן על ידי הרשות המקומית רק לאחר שבעל העסק השלים ועומד בכל דרישות הרישוי וניתן אישור של הגורמים המאשרים.
- **בקשה לקבלת היתר להצבת מתקן/ שולחנות וכסאות מחוץ לעסק** – ניתן להגיש בעת הגשת הבקשה לרישיון עסק בצירוף סקיצה ובהתאם להנחיות המפורסמות באתר האינטרנט העירוני. היתר כאמור כפוף ומותנה בקיומו של רישיון עסק בתוקף.
- **בקשה להיתר לילה** – ניתן להגיש בעת הבקשה לרישיון עסק. היתר כאמור כפוף ומותנה בקיומו של רישיון עסק בתוקף, כמו גם, היעדר מטרדי רעש.
- באחריות בעל העסק לפעול להסדרת כל הנדרש לצורך קבלת רישיון העסק לרבות עמידה בסדרי כבאות.

בעל עסק יקר,

לנוחיותך, באתר האינטרנט העירוני מפורסמים כל הפרטים, ההנחיות ומדיניות הרשות המקומית לפתיחת עסק חדש.

לשימת לב!

במידה וקיימת סתירה בין הנחיות אלו לבין הוראות כל דין, תגברנה הוראות הדין.

חתימת בעל העסק על קבלת התנאים:

שם בעל העסק	חתימה	תאריך

אישור מנהל תיק לקוח:

מנהל תיק לקוח	חתימה	תאריך