

מפרט אחיד לפריט 4.2 א'

בית אוכל - מקום הכנה או הגשה של מזון לצריכה במקום או מחוצה לו, למעט עסק

כמפורט בפריט 4.6:

מסעדה לרבות משלוח מזון ולרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו

עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כאמור

בפריט 4.8

הערה: החל מיום 14.6.2022, משטרת ישראל איננה נותנת אישור בפריט זה

תוכן עניינים

הגדרות	-	1	פרק
3.....			כלליות
תנאים	-	2	פרק
4.....			רוחביים
משרד	-	4	פרק
10.....			הבראות
והצלה	לכבאות	הרשות	פרק
	הארצית	-	5
48.....			(תצהיר)

פרק 6 - הרשות הארצית לכבאות

והצלה.....50

פרק 1 - הגדרות כלליות

- 1.1. בעל מקצוע מוסמך**
- 1.1.1. מי ששר הפנים הסמיכו לעניין סעיף 6ב לחוק רישוי עסקים (להלן - החוק), והוא אחד מאלה:
- (1) מהנדס רשוי כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-1955 (להלן - חוק המהנדסים), הרשום במדור הנדסה אזרחית, ואדריכל רשוי כמשמעותו בחוק המהנדסים הרשום במדור לארכיטקטורה.
- (2) במבנה פשוט, כהגדרתו בתוספת הראשונה לתקנות המהנדסים והאדריכלים (רישוי וייחוד פעולות), התשכ"ז-1967 (להלן - תקנות ייחוד פעולות):
- (א) מהנדס או אדריכל רשום בפנקס המהנדסים והאדריכלים במדור להנדסה אזרחית או ארכיטקטורה.
- (ב) הנדסאי כמשמעותו בתוספת הראשונה לתקנות ייחוד פעולות.
- 1.2. בעל עסק**
- 1.2.1. לרבות בעל רישיון העסק, מבקש הרישיון, המחזיק בעסק או האדם שבהשגחתו, בפיקוחו או בניהולו פועל העסק.
- 1.3. גורם מוסמך ארצי**
- 1.3.1. כל אחד מאלה, לפי העניין:
- (1) ראש רשות הרישוי שבתחומה נמצא העסק, או עובד בכיר אחר מקרב עובדיה שהוא הסמך לעניין זה.
- (2) המנהל הכללי של המשרד נותן האישור, או עובד בכיר אחר מקרב עובדי משרדו שהוא הסמך לעניין זה.
- (3) נציב כבאות והצלה, או קצין כבאות והצלה בכיר אחר שהוא הסמך לעניין זה.
- (4) המפקח הכללי של משטרת ישראל, או קצין משטרה בכיר אחר שהוא הסמך לעניין זה.

<u>הוראות לצד המפרט האחיד</u>	1.4
מסמכים ותנאים כאמור בסעיף 27ג(ג) לחוק, שנקבעו בחיקוק, הנדרשים מבעל עסק לפי החוק, לרבות לפי סעיפים 6ב, 6ג ו-8 עד 11ב לחוק, ואולם אין באי-פרסומם כדי לפטור מן הדרישה להגישם או למלאם.	1.4.1
<u>החוק</u>	1.5
חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968.	1.5.1
<u>התקנות</u>	1.6
תקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), התשס"א-2000.	1.6.1
<u>מפרט, מפרט אחיד</u>	1.7
מפרט, לפי סעיף 17ג לחוק, המאחד את התנאים לרישיון, הנדרשים מטעם של נותני האישור לפי סעיף 7 לחוק, והמסמכים הנדרשים על-פי סעיף 6ד לחוק מעסק מהסוג האמור בתחילת המפרט והוראות לצד המפרט האחיד, המופיעות במפרט.	1.7.1
<u>נותן אישור</u>	1.8
השר להגנת הסביבה, השר לביטחון הפנים, שר העבודה, הרווחה והשירותים החברתיים, שר החקלאות ופיתוח הכפר או שר הבריאות, או מי שהם הסמיכו לתת אישור, לעניין עסק שקביעתו כטעון רישוי נעשתה בהתייעצות עמם, לשם הבטחת המטרות כאמור בסעיף 1 לחוק.	1.8.1
<u>צו רישוי עסקים</u>	1.9
צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013.	1.9.1
<u>רישיון</u>	1.10
רישיון עסק, היתר זמני או היתר מזורז.	1.10.1
<u>רשות הרישוי</u>	1.11
בתחום רשות מקומית - ראש הרשות המקומית או מי שהוא הסמיכו לכך.	1.11.1
מחוץ לתחומה של רשות מקומית - מי ששר הפנים הסמיכו לכך.	1.11.2
<u>שינוי בעלות</u>	1.12

1.12.1. כל שינוי בזהות הבעלים הרשומים ברישיון העסק, לרבות הוספת בעל או גריעתו, וכן העברת שליטה בתאגיד כמשמעותה בחוק ניירות ערך, התשכ"ח-1968.

פרק 2 - תנאים רוחביים

הוראות לצד המפרט האחיד

- 2.1.** אין באמור במפרט זה כדי לפטור את מבקש הרישיון מהגשת בקשה, ומקבלת אישורים מתאימים לפי החוק ולפי כל דין. מפרט זה אינו מהווה רישיון. המנהל עסק ללא רישיון עובר על החוק, ויהא צפוי לעונשים הקבועים בחוק.
- 2.2.** אין באמור במפרט זה כדי לפטור בעל עסק מקיום דרישות כל דין החל עליו, אף אם הוראות הדין אינן מופיעות במפרט.
- 2.3.** אם קיימים בעסק סוגי עסקים נוספים החייבים ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013, יחולו עליהם התנאים המסוימים לעסקים מסוגם, בין שהם מפורטים במפרט האחיד ובין שאינם מפורטים בו, והאמור בתנאים אלה לא יגרע מהם.
- 2.4.** לבקשה לרישיון יצורפו, לאחר שנחתמו בידי בעל מקצוע מוסמך: תרשים סביבה, מפה מצבית ותכנית עסק, כמפורט בתקנות 12-15 לתקנות. בנוסף, יצורפו לבקשה מסמכים המפורטים במפרט זה, אם ניתן להגישם בעת הגשת הבקשה.
- 2.5.** לעסק שפעילותו דורשת היתר לשימוש חורג, לפי חוק התכנון והבנייה, התשכ"ה-1965, לא יינתן רישיון לתקופה ארוכה מתוקפו של ההיתר.
- 2.6.** רישיון יוצג בעסק במקום נראה לעין.
- 2.7.** נותן אישור או רשות הרישוי רשאים להוסיף תנאים ברישיון לפי סעיף 7 לחוק.
- 2.8.** המבקש רישיון, או בעל רישיון, רשאי להגיש השגה על תנאי או מסמך שנדרש ממנו במפרט זה, למעט תנאי או מסמך שנקבע בחיקוק. את ההשגה יש להגיש

לגורם מוסמך ארצי בהתאם לטופס 9 המופיע בתקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), תשס"א-2000.

2.9. לגורם המוסמך לדון בהשגות מטעם נותן האישור, לפי טופס ההשגה, בתוך 30 ימים מיום קבלת הדרישה לפי המפרט האחיד. הנחיות לגבי אופן הגשת ההשגה מפורטות באתר. עותק של ההשגה יש להגיש לרשות הרישוי. עבור כל השגה יש לשלם אגרה בסך 323 ₪ (סכום המתעדכן מעת לעת). יודגש כי הגשת השגה אינה מתלה את תוקפה של החלטה, כל עוד לא החליט אחרת הגורם שהוגשה לו ההשגה.

2.10 ביטול רישיון או פקיעתו

2.10.1. לא יהיה תוקף לרישיון עסק או להיתר זמני אם חלו שינויים מהרשום בו או במסמכים המצורפים לו לגבי סוג העסק, לרבות מבניו, שטחו, הבעלות בו, מיקומו וסוג העיסוק.

2.10.2. רישיון עסק יבוטל אם נעשו שינויים בעסק בהשוואה לתרשים הסביבה, המפה המצבית או תכנית העסק, לאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.

2.10.3. היתר זמני יפקע בנסיבות האמורות בסעיף 2.10.2.

2.10.4. רשות הרישוי רשאית לבטל רישיון מטעמים אחרים, לאחר התייעצות עם נותן אישור המופקד על קיום מטרה מן המטרות האמורות בסעיף 1(א) לחוק, שאי קיומה משמש עילה לביטול, ולאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.

2.10.5. במקרה של יסוד סביר להניח שנעברה בעסק או לגביו עבירה לפי סעיף 14 לחוק (עיסוק ללא רישיון, הפרת תנאי מתנאי הרישיון או הפרה של תקנות הנוגעות לעניין), ניתן להוציא לעסק צו הפסקה מנהלי לפי סעיף 20 לחוק.

2.11 הוראות במפרט האחיד

2.11.1. בעל עסק ידווח לנותן האישור על כל שינוי בעסק, העלול להשפיע על העמידה בתנאי הרישיון, שלושה חודשים מראש לפחות, ויפעל לפי הנחיות נותן האישור.

2.12 תחילה

2.12.1.

מועד תחילתן של ההוראות המפורטות בפרקים 1 (הגדרות כלליות) ו-2 (תנאים רוחביים) למפרט זה הוא ביום פרסומו של המפרט. מועד תחילתן של ההוראות המפורטות ביתרת הפרקים המופיעים במפרט זה יהיה בהתאם לאמור בכל פרק, ויחול רק על ההוראות המפורטות באותו הפרק.

פרק 4 - משרד הבריאות

3.1	<u>הוראות חקיקה הנוגעות לעניין</u>
3.1.1	פקודת בריאות העם, 1940.
3.1.2	פקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], התשמ"ע-1983.
3.1.3	חוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, התשמ"ג-1983.
3.1.4	חוק הגבלת הפרסומת והשיווק של מוצרי טבק, התשמ"ג-1983.
3.1.5	<u>תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013.</u>
3.1.6	תקנות בריאות העם (מערכות בריכה למי שתייה), התשמ"ג-1983.
3.1.7	תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), התשנ"ב-1992.
3.1.8	הוראות למתקני תברואה (הל"ת), התשס"ז-2007.
3.1.9	תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983.
3.1.10	<u>כללי תאגידי מים וביוב התשע"ד-2014.</u>
3.2	<u>הגדרות</u>
3.2.1	ביוב - מערכת סילוק שפכים הכוללת קולטנים, ביבים, תאי בקרה ומתקני טיהור לשפכים.
3.2.2	ביב - צנרת הביוב המתחילה בתא הבקרה הראשון שמחוץ לבניין והמעבירה את השפכים מנקז הבניין לביב ציבורי או למערכת סילוק שפכים פרטית.
3.2.3	בריכה - מבנה המיועד לאגירה, לוויסות ולאספקת מי שתייה.
3.2.4	המנהל - המנהל הכללי של משרד הבריאות (בפרק זה - המשרד), או מי שהסמיכו מבין עובדי המשרד.
3.2.5	הל"ת - הוראות למתקני תברואה, התשס"ז-2007.
3.2.6	הפקודה - פקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], התשמ"ע-1983.
3.2.7	מזון - כהגדרתו בפקודה - כל מצרך, זולת סמים או מים, המשמש מזון או משקה לאדם, וכל מצרך שבדרך כלל נותנים אותו במזון אדם או משתמשים בו להרכבתו או להכנתו, לרבות חומרים נותני טעם ותבלינים.

- 3.2.8. **מזון גלמי** - מזון שטרם הוכן לצריכה.
- 3.2.9. **מזיקים** - חרקים, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים.
- 3.2.10. **מטבח** - חדר המיועד להכנת מזון או משקה, לרחיצת כלים או להחזקת מזון מוכן.
- 3.2.11. **מי שתייה** - כהגדרתם בסעיף 52א לפקודת בריאות העם, 1940.
- 3.2.12. **מתקן קירור** - מקרר חשמלי, חדר קירור, מתקן להקפאה עמוקה או חדר להקפאה עמוקה.
- 3.2.13. **מערכת אספקת מים, מתקן הפקה** - כהגדרתם בתקנות מי שתייה.
- 3.2.14. **ניקוי** - פעולה של סילוק כל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח.
- 3.2.15. **תקנות בתי אוכל** - תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983.
- 3.2.16. **תקנות מי שתייה** - תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013.
- 3.3 תנאים מוקדמים**
- 3.3.1. לבקשה לרישיון יצורפו המסמכים הבאים, בנוסף לכל מסמך הנדרש על פי כל דין:
- (1) תכנית אדריכלית וסניטרית שתכלול:
- (א) תרשים סביבה בקנה מידה 1:2500 ותכנית מגרש בקנה מידה 1:250.
- בתוכניות יש לציין:
- (1) גבולות השטחים המיועדים לעסק, לרבות: אזור קבלת מזון גלמי וציוד, אזורי אחסון, הטיפול במזון הגלמי, אזורי הכנת המזון, אזורי הגשת המזון, חדרי האוכל, אזור הדחת כלים, השירותים הסניטריים לעובדים, השירותים הסניטריים לסועדים, אזורי אחסון חומרים וכלי ניקוי, אזורי אחסון הפסולת, בריכות אגירת מים, מיקום מתקני מיזוג אוויר וכו'.
- (2) מערכות אספקת מים (מי שתייה, כיבוי אש, השקיה ועוד) - צינורות, אבזרי מים, כולל אבזרים למניעת זרימת מים חוזרת.

(3) סימון הזנות מים לצרכים שונים - סניטרית, לכיבוי אש או לצרכנים אחרים כגון מתקני מיזוג אוויר, דישון וכו'.

(4) מערכת סילוק שפכים (קולטנים, ביב בניין, תחנות שאיבת שפכים ומתקני טיפול שפכים, לרבות בור שומן).

(5) נקודות חיבור לתשתיות עירוניות/אזוריות: מערכות אספקת מים, סילוק שפכים.

(2) תכנית בקנה מידה 1:100 בה תצוין:

(א) תנוחה וחתך של העסק.

(ב) רוחבו, אורכו, גובהו, וייעודו של כל חדר מחדרי העסק, לרבות: אזורי הטיפול במזון, אזורי האחסון, מתקני קירור, השירותים הסניטרים לעובדים, אזורי אחסון חומרים וכלי ניקוי, בריכות אגירת מים, מיקום מתקני מיזוג אוויר, וכו'.

(ג) מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האיוורור, ואם האיוורור מכני - המתקנים וההספקים שלהם.

(ד) סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעו על גווניו.

(ה) סימון כל הקבועות הסניטריות, האבזרים, צינורות אספקת המים וצינורות השפכים, בציון קוטרם, שיפועם ואופן סילוק השפכים, לרבות מערכות אספקת מים (מי שתייה, כיבוי אש, השקיה ועוד) ואבזרים למניעת זרימת מים חוזרת.

(ו) סימון מתקני החסנת האשפה ונפחם.

(ז) סידור הציוד והריהוט בתוך העסק.

(3) פרשה טכנית שתכלול:

(א) מספר מבקרים, סידורים תברואיים וכמותם.

(ב) פירוט המדורים השונים בבית אוכל (יעודם וגודלם),

לבקשה לחידוש רישיון יצורפו המסמכים הבאים: 3.3.2.

(1) הצהרת בעל עסק שלא נערכו שינויים בעסק ממועד הגשת הבקשה הקודמת לרישיון או חידושו.

(2) דו"חות מתקין מוסמך על התקנה ובדיקה של אבזרים למניעת זרימת מים חוזרת (בפרק זה - מז"ח).

3.3.3 בעל העסק חייב לקיים את הדרישות המפורטות במדריך נהלים ותקנות

לטיפול במזון במטבחים גדולים. ראה נספח א'

3.3.4 שליחת מזון, במידה וקיימת, תתבצע בהתאם להנחיות שליחת מזון - מ.

הבריאות 2012. ראה נספח ב'

דיווח 3.4

3.4.1 בעל העסק ישמור את התוצאות, הנתונים, האישורים והמסמכים כלהלן

לתקופה של חמש שנים ויעבירם לרשות הבריאות לפי דרישה:

(1) אישור התקנת מז"ח כאמור בסעיף 4.6.3.(ג1).

(2) אישור בדבר ביצוע ניקוי וחיטוי מאגרי מי שתייה ואוגרי מים חמים כאמור

בסעיף 4.6.4.

(3) תעודות פינוי מפרידי שומן.

מניעת עישון 3.5

3.5.1 בעל העסק יקבע בעסק שלטים המורים על איסור העישון בהתאם להוראות

חוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, התשמ"ג-1983,

ותקנות הגבלת העישון במקומות ציבוריים (קביעת שלטים), התשמ"ד-1984.

3.5.2 בעל העסק לא יציב מאפרה בתחום העסק למעט במקום נפרד לחלוטין

שהוקצה לעישון כאמור בסעיף 4.5.3, אם הוקצה.

3.5.3 הקצאת מקום נפרד לעישון - בעל העסק רשאי להקצות בתחום העסק מקום

נפרד לחלוטין לעישון כמפורט בתוספת לחוק למניעת העישון במקומות

ציבוריים והחשיפה לעישון, התשמ"ג-1983.

3.5.4 בעל העסק יעשה כל שניתן כדי למנוע עישון בתחום העסק, למעט במקום נפרד

שהוקצה לעישון כאמור בסעיף 4.5.3.

מי שתייה 3.6

3.6.1 לעסק יסופקו מי שתייה על ידי חיבור למערכת אספקת מים או למתקן הפקה

שאושרו על ידי רשות הבריאות בלבד.

3.6.2 בעל העסק אחראי בכל עת לכך, שהמים המסופקים בגבולות הנכס הינם

באיכות הנדרשת על פי תקנות מי שתייה. חובה לספק מים קרים ומים חמים.

3.6.3 מערכות המים בעסק יתוכננו, יוקמו, יופעלו ויתוחזקו בהתאם לדרישות

המפורטות להלן:

(1) חלק ה'1 לפקודת בריאות העם, 1940:

(א) תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי

שתייה) התשע"ג-2013.

(ב) תקנות בריאות העם (מערכות בריכה למי שתייה), התשמ"ג-1983.

(ג) תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת),

התשנ"ב-1992.

(ד) הוראות למתקני תברואה (הל"ת) - פרק 2: אספקת מים.

(2) תקנים:

(א) תקן ישראלי ת"י 1205.1: התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - מערכות

שרברבות: מערכות אספקת מים קרים וחמים (בפרק זה - תקן ישראלי

ת"י 1205).

(ב) תקן ישראלי ת"י 1525, חלק 2 - תחזוקת בניינים: בנייני מגורים

וסביבתם הקרובה - מערכות שירות. (בפרק זה - ת"י 1525).

(ג) תקן ישראל ת"י 5452 בדיקת מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה.

(3) הנחיות משרד הבריאות:

(א) הנחיות משרד הבריאות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים

http://www.health.gov.il/hozer/bsv_1-11-2006_2.pdf

(ב) הנחיות משרד הבריאות למניעת התרבות חיידקי לגיונלה במערכות מים

(פברואר 2011 http://www.health.gov.il/hozer/BSV_liguner.pdf)

(ג) הנחיות" הגנה על מערכות אספקת מים במטבחים ובמרכולים" - 2003

http://www.health.gov.il/hozer/bz22_2013.pdf

(ד) הנחיות משרד הבריאות לדיגום מים, מרץ 2010

http://www.health.gov.il/hozer/bsv_140310.pdf

(ה) הנחיות לתפעול, תחזוקה וניטור מתקן טיפול במי שתייה

http://www.health.gov.il/hozer/bsv_110911.pdf

3.6.4 בעל העסק יבצע ניקוי וחיטוי במערכת אספקת מים לרבות בריכה, כמפורט בתקנות מי שתייה, תקנות מערכות בריכה ובהנחיות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים.

3.6.5 בעל העסק יתקין מערכת חיטוי משלימה להבטחת רמת חיטוי נאותה, אם דרש זאת המנהל ובהתאם להנחיותיו.

3.6.6 בעסק בו מותקנים מערכות ערפול, מזרקות ומגדלי קירור, יבצע בעל העסק בדיקות לגילוי חיידקי ליגיונלה בהתאם להנחיות למניעת התרבות חיידקי ליגיונלה במערכות מים.

3.6.7 בעל העסק יהיה אחראי לכך שבכל עת תתקיים בעסק הפרדה מוחלטת בין מערכת אספקת מי שתייה ובין מערכת אספקת מים לתהליכי עבודה, ייצור ושימושים אחרים, כגון: כיבוי אש, גינון וכו'.

3.6.8 בכל מקרה בו לא ניתן ליצור הפרדה בין מערכות המים כאמור לעיל, בנקודת החיבור בין שתי המערכות, יותקן מכשיר מונע זרימה חוזרת, לפי הל"ת ותקנות בריאות העם (התקנות מכשיר מונע זרימת מים חוזרת) והנחיות משרד הבריאות.

3.6.9 בעל העסק יבטיח את תחלופת המים בבריכה כך שכל נפח המכל יוחלף במים טריים לפחות פעם בשלושה ימים.

שפכים 3.7

3.7.1 שפכי העסק יסולקו אך ורק דרך מערכת סילוק שפכים אשר תחובר למערכת ביוב מרכזית באישור הרשות המקומית. כל פתרון אחר חייב לקבל את אישור משרד הבריאות.

3.7.2 מערכות סילוק שפכים בעסק יותקנו, יופעלו ויתוחזקו בהתאם לתקנים ולהנחיות המפורטים להלן:

(1) הל"ת - פרקים 5, 4 (בפרק 4 - מערכת נקזים ואוורים בבניין, בפרק 5 להל"ת - ביב הבניין).

(2) תקן ישראלי ת"י 1205.3: התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - קבועות שרברבות ואבזריהם.

(3) תקן ישראלי ת"י 1205.4: התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - ביוב הבניין ותיעול הבניין.

(4) הנחיות משרד הבריאות לתכנון והפעלת תחנות שאיבה לשפכים, התשס"ח-2008.

3.7.3. קולטנים וקווי איסוף שפכים לא יעברו מתחת לתקרה של עסקי מזון, בריכות או מאגרי מי שתייה.

3.7.4. מערכת סילוק שפכים של העסק תחובר למפריד שומן. מפריד שומן כאמור יותקן בהתאם להוראות המנהל.

3.7.5. בעל העסק ידאג לכך שסתימה במערכת הביוב הציבורית לא תגרום להצפה בעסק וינקוט לצורך כך בכל האמצעים הדרושים.

3.7.6. בכל מקרה של גלישה או הצפה של שפכים בתחום העסק, בעל העסק יסגור מיידית את העסק, ידווח על כך לרשות הבריאות ויפעל לניקוי וחיתוי העסק.

מזון והזנה

3.8.1. הוראות אלה באות להוסיף על הוראות כל דין, לרבות הוראות לפי תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983.

3.8.2. אזורי פריקת המזון לא יושפעו ממטרדים סביבתיים.

3.8.3. שיטת העבודה המותרת בבית האוכל הינה "בשל-הגש" אלא אם התקבל אישור מהמנהל.

סידורים תברואיים בשירותים הציבוריים

3.9.1. מספר השירותים ומתקני התברואה יחושב לפי פרק 3 להל"ת.

3.9.2. יוצבו שלטים בולטים המכוונים לשירותים.

3.9.3. ליד הכיורים יוצב ציוד לסבון נוזלי, מגבות נייר ומכלים לאיסוף אשפה.

3.9.4. בעל העסק אחראי לכך שפעולות ניקיון שוטף יבוצעו בכל שעות פתיחת העסק למבקרים. השירותים יהיו נקיים בכל עת.

3.9.5. הוראות אלה באות להוסיף על הוראות כל דין לרבות, הוראות לענין חדרי שירות לפי פרק י' בתקנות בתי אוכל.

3.10 שונות

3.10.1. בעל העסק אחראי לכך שמערכות שרברבות יתוחזקו באופן שוטף כדי למנוע נזק בריאותי ומטרדים סביבתיים.

3.10.2. בעל העסק יהיה אחראי על התחזוקה השוטפת של מערכות שרברבות.

3.10.3 פסולת

(1) פתרון סילוק פסולת יהיה תואם לחלק ו' לתקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התשס"ח-2008 - "אצירת אשפה וסילוקה מבניין", וימנע מטרדים סביבתיים ובריאותיים.

(2) בעל העסק יציב מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקה, בכמות ובמקומות המבטיחים ניקיון להנחת דעתו של המנהל.

(3) מכלים להחסנת פסולת:

(א) המכלים יוצבו בחצר העסק או בחדר מיוחד המיועד למטרה זו בלבד.

(ב) המכלים יהיו בעלי נפח קיבול המבטיח אחסנת כל הפסולת המוצקה הנוצרת מהעסק.

(ג) המכלים יהיו שלמים, תקינים ובעלי מכסים למניעת חדירת מזיקים לתוכם.

(4) בעל העסק ישמור על מצב תברואי תקין בחדר האשפה.

נספחים

נספח א' - מדריך נהלים ותקנות לטיפול במזון במטבחים גדולים - מאי 2008

מבוא

המדריך מיועד לעוסקים בתחום המזון בשוק המוסדי, הציבורי והפרטי בישראל: מנהלים, מפקחים ועובדים לכל אורך שרשרת המזון.

הוא מתייחס לכל השלבים בטיפול במזון: הכנה רכישה, אחסון, שינוע ועוד, כמו גם להכנה במטבח מרכזי או קצה ולמגוון מוצרי מזון: גולמיים, מעובדים חלקית או בשלמות ומוכנים להגשה.

הכנת מזון בטוח ותזונה נאותה, מצריכים, הכרת הדרישות, מיומנות והתמקצעות. בתחום המזון וההזנה.

בריאות הציבור תלויה בשמירה קפדנית על תפקוד לפי נוהל תקין של תברואה, סביבה והזנה.

המדריך כולל את מגוון הדרישות הקשורות לטיפול במזון, במטרה להנגיש לכל העוסקים בתחום את מכלול הדרישות ולקדם אספקת מזון יעילה, מזינה ובטוחה.

ד"ר דורית ניצן קלוסקי

ראש שרות המזון וההזנה משרד הבריאות

נוהל לשיווק המזון במוסדות ובמטבחים גדולים

* המדריך מתייחס רק לעסקים בעלי רישיון עסק בהתאם לתקנות רישוי עסקים ולמטבחים מוסדיים.

* המדריך מבוסס על: ערכת הדרכה לתברואת המזון של משרד הבריאות, צו פיקוח על מצרכים ושרותים תקנות בריאות הציבור, תו תקן הישראלי ונספחים, חוברת בשל / קרר, תקנות לבתי אוכל ותקנות לרישוי עסקים לייצור מזון ונספחיו, קובץ תקנות 2844 ונספחיו, תקנה בדבר ביצי מאכל, תכנית הדרכה של משרד הבריאות ו / או (HACCP *Hazard analysis and critical control points*) ונוהל בדיקות עובדים בלשכות הבריאות.

*תוכן הפרסומים באחריות המפרסמים בלבד.

יש תמיד לבדוק את תקפות העמידה בתקנים לפני ובזמן התקשרות עסקית.

* כל התקנות הנ"ל משתנות מעת לעת, יש תמיד לבדוק את קובץ התקנות העדכני, לפני הביצוע.

* ט.ל.ח (טעות לעולם חוזרת)

פתח דבר

השמירה על ההיגיינה של המזון נועדה למנוע העברת מחלות באמצעות מזון או הנגרמות על-ידי מזון. הגורמים למחלות אלו הם: חיידקים, נגיפים, טפילים או שאר מזיקים או שאריות חומרים כימיים (הדברה וכו'), המועברים למזון אם בצורה ישירה על ידי האוכל, או דרך גורם שלישי: אדם או בעלי חיים. משום כך יש להשגיח היטב על המזון מן הרגע בו הוא נרכש, הובל אל המטבח, אוחסן, טופל והוכן לאכילה ועד לרגע בו הוגש ללקוח.

1. מקור רכישת המזון, הובלתו וקבלתו במטבח

ברכישת מזון, חייבים להקפיד על מספר כללים, שהשמירה עליהם תבטיח שהמזון אשר יגיע למטבח לא יהיה מזוהם או פגום טרם כניסתו.

1.1. רכישת המזון תיעשה מעסק בעל רישיון יצרן ורישיון עסק בר תוקף.

על מוצרי המזון לשאת סימון נכון הכולל את שם היצרן, כתובתו המלאה, ההרכב

התזונתי של המוצר, משקלו ותאריך אחרון לשיווק.

1.2. פיקוח וטרינרי מלא לגבי מזון מן החי.

1.3. שירות להחלפת מוצר פגום.

1.4. יש להקפיד על טמפרטורת המזון המתקבל: של המזון הקפוא, המצונן או החם.

1.5. מוצרים כגון בשר מבושל עם רוטב, סלטים עם רוטב, חומוס ומוצרי קונדיטוריה עם קרמים מהווים קרקע מזון רגישה במיוחד לגידול והתרבות חיידקים (על כן מוצר אמין הוא כזה הנשמר בקירור בעת הרכישה).

1.6. ביצים צריכות להיות ביצי מאכל בלבד, שלמות וללא סדקים.

1.7. פירוט הדרישות הנוגעות למקור המזון:

1.7.1. מקור חומרי הגלם ומוצרי המזון צריכים להיות מעסק בעלי רישיון יצרן ורישיון

עסק ואישור יבוא בתוקף (כאשר רלוונטי) עם עדיפות למפעלים בעלי

אישור

(G.M.P.. (good manufacturing practice

1.7.2. אספקת בשר, עופות ודגים תהיה ממקור בעל רישיון יצרן. לבשר ולדגים תהיה כל תעודה וטרינרית הנדרשת על-פי כל דין, והם יבדקו בבדיקות משנה כנדרש

על-פי כל דין:

1.7.2.1. חומר הגלם יתקבל מעסק בעל רישיון עסק ויוצר במפעל בעל רישיון

יצרן בר תוקף.

1.7.2.2. בשר, דגים, עוף יגיעו בלווי תעודות וטרינריות.

1.7.2.3. דג המיועד לאכילה ללא טיפול תרמי מלא יגיע לבית האוכל כשהוא

ארוז ומסומן על גביו "מיועד לאכילה ללא טיפול תרמי מלא"; בית

האוכל ירכוש דגים אלו רק ממפעל בעל תוכנית אבטחת בטיחות

מאושרת כגון GMP;

1.7.2.4. עם קבלת האספקה, יש לבדוק אצל המוביל עמידה בטמפרטורות

המפורטות, יש לרשום את הטמפרטורה בזמן הגעת הסחורה

(בהנחיות יצוין שיש לשמור כחודש לפחות). אין לקבל מזון שאינו

בטמפרטורה המומלצת לאחסונו.

1.7.2.5 הובלת בשר, עופות ודגים לעסק תהיה בהתאם לתקנות רישוי עסקים תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971;

1.7.3. הביצים צריכות להיות ביצי מאכל בלבד (ביצי תרנגולת) אשר מוינו בתחנת מיון

בעלת רישיון עסק לפי החוק ומצורפת להן תעודת משלוח לפי כללי המועצה לענף הלול (הסדרת ייצור, מיון ושיווק), התשכ"ח - 1968.

1.7.4. מזון המגיע מוכן להגשה צריך להיות ממפעל בעל רישיון עסק ורישיון יצרן בתוקף.

1.7.5. המזונות צריכים להיות עם חיי מדף בתוקף.

1.7.6. קופסאות שימורים צריכות להיות במצב תקין; הקופסאות לא יראו סימני חלודה, נזילה או נפיחות.

1.7.7. טמפרטורת המזון המתקבל:

1.7.7.1. מזון קפוא יגיע במצב קפוא וטמפרטורת המזון לא תעלה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.

1.7.7.2. מזון מצונן יגיע בטמפרטורה שלא תעלה על 5+ מעלות צלזיוס.

1.7.7.3. מזון חם יגיע בטמפרטורה של מינימום 65 + מעלות צלזיוס.

1.8. הזמנה, קבלה, רישום, בדיקה ופסילת המזון תעשה על-ידי אדם אחראי ומיומן; אדם זה ידרוש מהספק לעמוד בדרישות החוק.

1.9. המשלוח צריך להיות מלווה במסמכים המעידים על מקור המזון.

1.10 הובלת מזון

1.10.1. יש לבדוק שהרכב המוביל את המזון, יהיה בעל רישיון עסק בתוקף ויעמוד בת"י

1291 - רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת (סעיפים רשמיים).

על הרכב להיות מותאם לסוג המזון - אותו הוא מוביל: לחם, מוצרי חלב, ביצים, מזון

חם מזון קפוא, סלטים עם רוטב או מוצרי קונדיטוריה וכדומה.

1.10.2 על האחראי על הקבלה לבדוק את מצב ניקיון ארגז הרכב, המשמש להובלת מזון, שלמות האריזות, תקינותן, תאריכי תפוגת שווק המזון והטמפרטורה בתוך חלל הרכב ובמזון.

1.10.3. מומלץ להכין טופס ביקורת לפי הסעיפים הנ"ל.

1.11 בדיקת הרכב להובלת המזון

1.11.1. רכב להובלת מזון יהיה בעל רישיון עסק.

1.11.2. רכב ההובלות של מזון מן החי, יהיה בעל רישיון עסק בתוקף ויעמוד בדרישת תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואתיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם, תשל"ב 1971).

1.11.3. רכב להובלת לחם בהתאם לדרישות צו הפיקוח של מצרכים ושירותים (הובלת לחם) תשכ"א 1961.

1.11.4. רכב להובלת מזון קפוא ו/או מצונן, שאין מקורו מן החי, לרבות חלב, מוצרי חלב וביצים, יהיה מבודד ומקורר, בצורה שטמפרטורת המוצרים תהיה בהתאם לעניין: טמפרטורה של מוצרים קפואים לא תעלה על מינוס 12 מעלות צלזיוס ומוצרים מקוררים עד מקסימום פלוס 7 מעלות צלזיוס.

1.11.5. רכב להובלת ביצים ישמור על טמפרטורה שלא תעלה על פלוס 20 מעלות צלזיוס,

על-פי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שיווק ביצי מאכל) התשנ"ה 1994 (נספח ה').

1.11.6. מזון שעבר תהליך "בשל/קרר", יהיה ברכב שהטמפרטורה שלו לא תעלה על +3 מעלות צלזיוס.

1.11.7. מזון המובל חם יהיה בטמפרטורה של מינימום פלוס 65 מעלות צלזיוס.

1.11.8. בדיקת הרכב והמזון המגיע לבית האוכל:

1.11.8.1. בדיקת טמפרטורה בחלל הרכב תעשה באמצעות מד חום

אינדיקטורי

על-ידי האחראי על קבלת המזון. את התוצאות יש להשוות עם

מדידות הטמפרטורה, לפי מד הטמפרטורה שהותקן ברכב. את

הטמפרטורה יש לבדוק לפני פתיחת ארגז הרכב. את התוצאות יש לרשום ע"ג טופס המשלוח.

1.11.8.2. בדיקת טמפרטורת המזון תעשה באמצעות מד חום אינדיקטורי,

על-ידי האחראי על הקבלה והיא תרשם על טופס המשלוח הנשמר במוסד;

הרישום יכלול גם את תאריך הקבלה וחתימת המקבל, המאשר את

תקינות טמפרטורת המוצר בשעת הגעתו. לגבי מזונות הדורשים קירור, יש

להתייחס לתקן הישראלי 1291 סעיפים 105.1, 106.3, 203.3 (נספח ו').

1.11.9. האחראי יבדוק את מצב ניקיון ארגז הרכב, המשמש להובלת המזון.

1.12. האחראי יבדוק שלמות האריזות, תקינותן ותאריכי תפוגת שווק המזון, בהתאם לתקן

הישראלי 1145 סעיף 9 וכל תיקון שיחול בתקן (נספח ז').

1.13. אין לקבל מוצר שאינו עומד בקריטריונים הנ"ל; יש לציין סיבת הפסילה.

1.14. מומלץ להכין טופס ביקורת לפי הסעיפים הנ"ל.

2. מניעת כניסת חיידקים למזון

נהלי העבודה למטבח בבתי אוכל

שמירה על נהלים במטבח יכולה להגן על המזון בפני זיהום סביבתי. העברת זיהום במטבח נעשית באמצעות ציוד, כלים או האדם העובד במטבח או ע"י גורמים אחרים (בעלי חיים וכו'). משום כך יש להקפיד על שמירה של מספר כללים במטבח.

2.1 הפרדה בין מזון מוכן לאכילה לבין המזון הגולמי המזוהם לבין המזון הנקי,

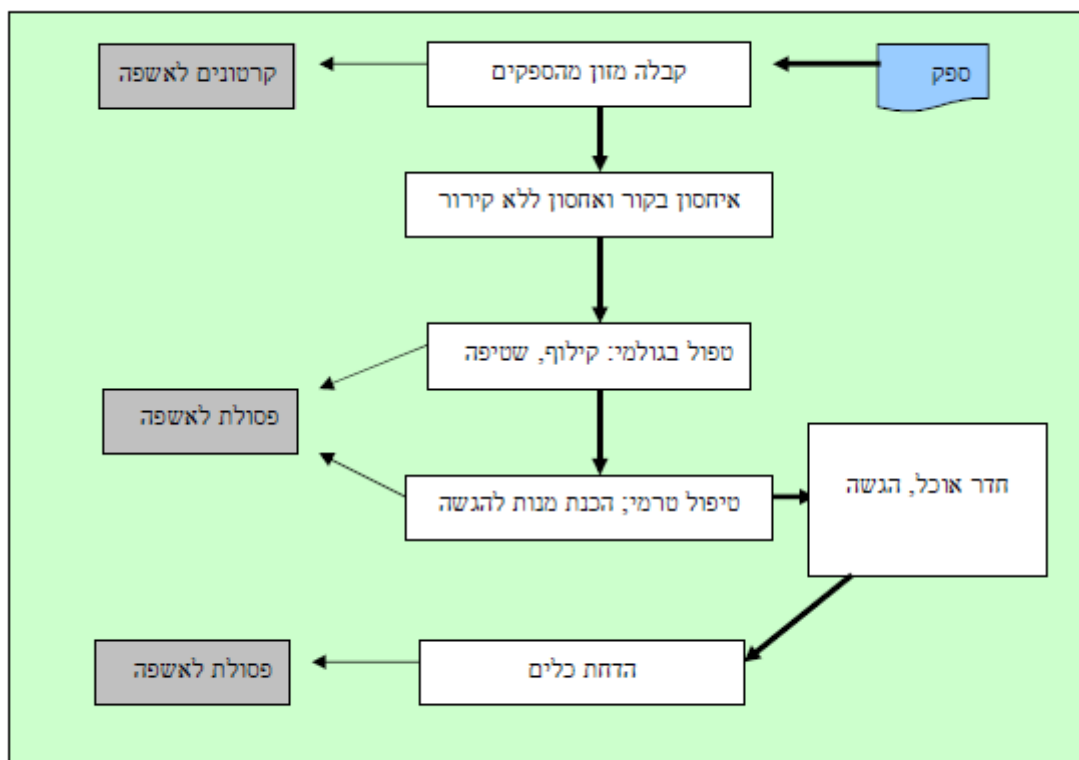
המוכן לאכילה והמוכן למחצה.

ניתן לבצע, הפרדה זו, באמצעות הקצאה של אזורים נפרדים לאחסון וטיפול במזון. ההפרדה תיעשה במשטחי העבודה ובכלים.

רצוי להשתמש בכלים נפרדים, שונים, לטיפול במזון הגולמי והמזון המוכן לאכילה.

במידה ומשתמשים באותם כלים, יש להקפיד על רחיצה יסודית במים וסבון במעבר בשימוש בין שני סוגי המזון. כמו כן, רצוי לסמן את הכלים שנועדו לכל אחד מסוגי המזון, באמצעות סימון מיוחד.

ככלל, יש להקצות אזור מיוחד לטיפול בכל אחת מהפונקציות הבאות:
 אזור לאחסון המזון בתנאי אחסון וטמפרטורה המותאמים לסוג המזון, טיפול בבשר ודגים, הכנת מנות להגשה ואחזקתם עד להגשה (בחום או בקור), בישול, טיגון ואפייה, טיפול בהכנת ירקות ופירות (כולל רחיצה, חדר קירור מיוחד בטמפרטורה של 4 מעלות צלסיוס וחדר להכנת סליטים), אזור לטיפול והכנת ארוחות חלביות, אזור ללחם וחדר האוכל.
 אם קיימת הכנה של מזון למשלוחים, יש להקצות אזור המיועד לכך. אם קיימת קיימת הכנה של מזון רגיש ביותר יש להקצות אזור, המיועד למטרה זו.



סכימת התזרים במטבח

2.2. שמירה על טמפרטורה נכונה של המזון

יש להקפיד על שמירת טמפרטורת המזון בהתאם, לכל אורך שרשרת הטיפול.

2.2.1. החזקת מזון מבושל, מזון שנמצא בטיפול, מוכן לאכילה, בטמפרטורה המונעת ריבוי חיידקים (מעל 65 מעלות צלזיוס).

2.2.2. על מנת למנוע ריבוי חיידקים במזון מצונן, יש לשמור על טמפרטורה של 5 מעלות צלזיוס ובהקפאה מינוס 18 מעלות צלזיוס ויש להפריד בין סוגי מזון שונים המוחזקים במקרר.

2.2.3. טיפול נכון בהפשרה נועד למנוע מהחיידקים, המצויים במזון להתרבות תוך כדי תהליך ההפשרה. יש לבצע את ההפשרה במקרר או במתקן ייעודי, בטמפרטורה מקסימלית של 10 מעלות צלזיוס אין להפשיר במים או מחוץ למקרר. רצוי להשתמש במקררים המיועדים למטרה זו.

2.2.4. דגים ניתן לבשל בעודם קפואים ללא צורך בהפשרה.

2.3. טיפול בציד

טיפול בציד כולל ניקוי כלי אוכל (סכו"ם, ספלים, צלחות, כוסות וכיו"ב), טיפול בכלי בישול

כגון: סירים, מכסים, סכיני מטבח וכן טיפול במכונות מטבח: מטחנות, מיקסר, מדיח כלים וכדומה.

וטיפול בציד אחר כגון: משטחי עבודה וחיתוך.

בניקוי הכלים ישנם מספר שלבים בין אם מדובר ברחיצת כלים ידנית או באמצעות מדיח

בטמפרטורות המתאימות.

תחילה יש להוריד את שאריות המזון לאשפה אחר כך יש לרחוץ אותם במים וסבון, להדיח במים זורמים ולייבש באוויר.

לגבי מטחנות בשר ומיקסרים יש להקפיד על ניקוי יסודי של כל החלקים כדרך למנוע

העברת חיידקים. (יש להיעזר בהוראות היצרן והאחראי על המטבח).
שאריות שמן משומש, יש להעביר לכלי, המיועד לכך, שיסופק על-ידי חברה שמבצעת
מיחזור!
אין לשפוך שמן משומש לביוב!

2.4. ארגון המטבח כאמצעי לשמירה על הניקיון

חשיבות הניקיון במטבח דורשת התארגנות כללית בתוכו. להלן מספר נקודות
היכולות

לסייע בביצוע יעיל של משימה זו:

- 2.4.1 את הסירים והכלים הניידים הנקיים יש להניח במתקנים ניידים ולא על רצפת המטבח. יש להימנע מהימצאות מים עומדים במטבח.
- 2.4.2 עובד המטבח לא יעסוק בכל פעילות אחרת.
- 2.4.3 יש לסמן את הכלים המיועדים לעבודה במטבח.
- 2.4.4 יש להפריד ולסמן את כלי הניקוי המיועדים לניקוי שירותים בלבד. חומרי ניקיון וכלי ניקוי, יש לשמור במקום סגור. יש למנוע מגע עם מוצרי מזון.

2.5 טיפול במזון שלא יצא מתחום המטבח

בטיפול בשאריות מזון יש לשים לב לנקודות הבאות:

- 2.5.1 ניתן לשמור על מזון, שהוכן בשיטת "בשל/ הקפא" ו"בשל/הגש" שנשאר במטבח הראשי עד 48 שעות בקירור.
- 2.5.2 אין להשתמש בשאריות אוכל, שנותרו בחדר האוכל ובעגלות ההגשה (אם הן קיימות).

2.6 עובדי המטבח

- 2.6.1 אחד המקורות להעברת מחלות הוא האדם.
במטבח יימצאו עובדים, שעברו הדרכה לטיפול במזון על פי דרישת המנהל.

במטבח ימצא עובד בכיר אחד לפחות, שעבר השתלמות בנושא איכות טיפול

במזון (על-פי תכנית ההדרכה של משרד הבריאות ו/או HACCP).

2.6.2. יש להקפיד על ההיגיינה האישית של עובדי המטבח.

להלן מספר כללים לשמירה על היגיינה אישית של העובדים:

2.6.2.1. יש להקפיד על ניקיון והיגיינה בכל שעות העבודה.

2.6.2.2. על העובד להחליף את בגדי הבית בבגדי עבודה לפני הכניסה

למטבח.

2.6.2.3. יש לשמור על בגדי הבית במקום מיוחד, מחוץ לאזור המיועד לטיפול

ואחסנה של מזון.

2.6.2.4. יש לרחוץ את הידיים לפני תחילת העבודה. ובשלים שונים של

הטיפול במזון, כמו גם לאחר ביקור בשירותים.

2.6.2.5. אין להתעטש או לעשן בקרבת מזון לא מוגן.

2.6.2.6. יש להקפיד על ציפורניים גזוזות וידיים ללא פצעים.

2.6.2.7. יש לחבוש כובע או מטפחת לכיסוי השער.

2.6.2.8. על העובד לעבור בדיקה רפואית, באם נדרש ע"י נציג משרד הבריאות.

2.6.2.9. אסור לעובד, לאחר מחלה מדבקת, לטפל במזון, אלא באישור הרופא.

2.6.2.10. אין לעבוד במזון כשחולים במחלה מדבקת כלשהי או כשיש פצעים

פתוחים

או מוגלתיים.

2.7. אחסון, הכנה ועיבוד המזון

2.7.1 הפונקציות העיקריות במטבח;

2.7.1.1 איזור מינהל המטבח;

2.7.1.2 חצר;

2.7.1.2.1 רמפת העמסה או פריקה;

2.7.1.2.2 אחסון האריזות הריקות יהיה מוגבה מהרצפה ומאוחסן בצורה שתמנע

מטרדים סביבתיים;

2.7.1.2.3 חדר או מתקן האשפה, המשמשים את בית האוכל, יהיו ממוקמים

באזור

עם גישה נוחה לפריקה והעמסה, ומצוידים במתקן שטיפה וניקוז;

2.7.1.3 חדר אנרגיה ותחזוקה;

2.7.1.4 משרד מחסנאי העוסק גם בקבלת המזון;

2.7.1.5 אזורי אחסון

2.7.1.5.1 אזור קבלה/שקילה (ראה סעיף 1 קבלת מזון, לגבי הדרישות

הספציפיות);

2.7.1.5.2 מחסן חודשי, מאחסן מזונות לגבוי כמויות במצבים משתנים, כולל

מחסני הקפאה וקירור;

2.7.1.5.3 מחסן יומי עד שבועי כולל מחסני הקפאה וקירור.

2.7.1.5.4 מחסנים לירקות ופירות לפני ניקוי.

2.7.1.5.5 מחסן דטרנגטים וכלי ניקוי.

2.7.1.5.6 מחסנים לירקות ופירות אחרי ניקוי.

2.7.1.5.7 מחסן לציוד וכלים

2.7.1.5.8 יש להפריד באחסון בין:

2.7.1.5.8.1 בשר בעלי כנף.

2.7.1.5.8.2 בשר בהמות.

2.7.1.5.8.3 דגים.

2.7.2 איזור הכנת המזון

אזור טיפול והכנת בשר יכלול:

2.7.2.1 חדר הקפאה ומקפיא, שישמרו על המזון, בטמפרטורה של מינוס 18 מעלות

צלסיוס מינימום וחדר קירור למזון בשרי.

2.7.2.2 מתקן הפשרה ומקרר בטמפרטורה של פלוס 10 מעלות צלזיוס או לחילופין

מתקן המיועד להפשרה מהירה, העומד בדרישות המנהל ומופעל על פי

הוראות ההפעלה של היצרן.

2.7.2.3 חדר ממוזג של פלוס 20 מעלות צלזיוס לטיפול והכנת בשר.

2.7.2.4 מקרר עגלות לבשר בתהליך העיבוד (0 מעלות צלזיוס), לפי הצורך.

2.7.2.5 אזור הכנת דגים:

תהיה הפרדה מוחלטת בינו לבין אזור הכנת בשר בהמות ובשר בעלי כנף בכל

שלבי האחסנה, ההכנה והייצור.

2.7.2.6 אזור קירור המזון לאחר בישול:

2.7.2.6.1 מזון שמועד הגשתו אינו ביום ההכנה יצונן במקרר משב קור ויאוחסן

בחדר

קירור בטמפרטורה של פלוס 2 מעלות צלזיוס, זאת אם המטבח עובד

בשיטה "בשל/ קרר" או פלוס 4 מעלות אם המטבח עובד בשיטה "בשל/

הגש".

2.7.2.6.2 צינון מזון שלא באמצעות מקרר משב קור יעשה כדלקמן: תבשיל חם

המקורר מטמפרטורה של פלוס 70 בתוך המזון עד לטמפרטורה של

פלוס 5

מעלות צלזיוס - יעשה במשך שעותיים לכל היותר וישמר בקירור

בהתאם

לייעודו (תקנות לבתי אוכל ותקנות רישוי עסקים לייצור מזון נספח א').

2.7.2.6.3 על-מנת להגיע לתהליך הקירור הנדרש, כמפורט למעלה, מומלץ לקרר

את המזון החם בתבנית או מכלים, בהם גובה המזון לא יעלה על 5 ס"מ; בנתחי

בשר (גושי צלי למשל), הגובה לא יעלה על 10 ס"מ ומשקל הגוש לא יעלה על 2.5

ק"ג; בקירור עופות, מומלץ לחתוך לחצאים ולשים בתבניות הקירור, בשכבה

אחת.

2.7.2.7 איזור הטיפול והכנת ירקות ופירות

2.7.2.7.1 איזור קילוף/ניקוי ירקות ופירות

2.7.2.7.2 חדר קירור ומקרר לירקות ופירות בתהליך (לאחר ניקוי/קילוף),

בטמפרטורה

של פלוס 4 מעלות צלזיוס.

2.7.2.7.3 חדר להכנת סלטים (ירקות/פירות).

2.7.2.8 איזור הטיפול והכנת ארוחות חלביות

2.7.2.8.1 חדר קירור ומקרר למוצרי חלב בטמפרטורה של פלוס 4 מעלות צלזיוס

מקסימום.

2.7.2.8.2 חדר בישול חלבי ואיזור להכנת ארוחות בוקר/ערב.

2.7.2.8 איזור להכנת ארוחות דיאטטיות חלבי/בשרי.

2.7.2.9 אזורי הדחת כלי אוכל בשריים וכלי אוכל חלביים.

2.7.2.10 אזורי הכנה לחלוקה ומשלוח.

2.7.2.11 איזור ללחם.

2.7.2.12 איזור לשטיפת עגלות טרמופורטים אחרי כל חזרה מהצרכנים השונים.

2.7.2.13 איזור שירותים ומלתחות לצוות העובדים, לפי מספר עובדים, כמפרט

בקובץ תקנות 2844 "נספח א" תוספת שנייה.

2.7.3 חדר אוכל לצוות העובדים במטבח.

במידה והצוות אינו סועד בחדר האוכל הכללי, יש צורך בחדר אוכל לצוות

המטבח בהתאם למספר הסועדים במשמרת.

3. **מניעת ריבוי חיידקים במזון**

אחסון מזון

אחסון בקירור

על-פי הכתוב בקובץ תקנות 2844 לחוק המעודכן, "נספח א" סימן ב' מחסני

קירור, או כל תקנה אחרת שתבוא במקומה.

3.1 דרישות כלליות:

3.1.1 מתקן הקירור יהיה מצויד במערכת בקרה, שתכלול מד חום אינדיקטורי

ומד

חום רושם; תיעוד הטמפרטורה ישמר לפחות שלושה חודשים.

3.1.2 מזון קפוא יש לשמור במתקן, המבטיח שטמפרטורת מזון, לא תעלה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.

i. מזון מצונן יש לשמור במתקן, המבטיח טמפרטורת מזון, שלא תעלה על פלוס 5 מעלות צלזיוס.

ii. מזון שקורר במקרר משב קור, יש לשמור במתקן קירור, שטמפרטורת המזון

בו לא תעלה על פלוס 2 מעלות צלזיוס.

3.1.5 המזון יאוחסן במתקני הקירור, כשהוא מוגן ומכוסה.

3.1.6 יש להפריד בין אחסון מזון קפוא מראש לבין מזון, הנמצא בתהליך הקפאה

במתקנים שונים.

3.1.7 יש להפריד בין מזון גולמי למזון מעובד, ולאחסנם במתקנים נפרדים.

3.1.8 לא יאוחסנו יחד סוגי מזון שונים, העלולים לזהם אחד את השני או לפגוע באיכותם, לרבות מזון גולמי או מזון מעובד חלקית.

3.1.9 ביצים יאוחסנו בקירור בנפרד, בהתאם לתקנה בדבר ביצי מאכל (נספח ה').

3.1.10 יש להכניס ולהוציא במזון לאחסון בשיטת "ראשון נכנס ראשון יוצא" (F.I.F.O [first in, first out]).

3.2 תקינות מתקני קירור

3.2.1 מתקני הקירור יהיו נקיים, שלמים וללא הצטברות קרח,מים וכו'.

3.2.2 הדלתות תהיינה אטומות עם גומיות תקינות.

3.2.3 אחסון המזון במתקנים, יאפשר זרימת אויר, שתבטיח את שמירת הטמפרטורה של המזון.

3.2.4 יש לצייד את מתקני הקירור במנגנון שמירת הטמפרטורה, בזמן פתיחת דלתות (וילונות PVC, מסך אוויר וכו').

3.3 מערכת בקרה ותיעוד הטמפרטורה

3.3.1 במתקני הקירור יותקנו מספר רגשים, בהתאם לגודל המתקן.

אם יש רגש אחד בלבד, יש להתקינו בזרימת האוויר החוזרת ממתקן הקירור

(הנקודה החמה של זרימת האוויר).

3.3.2. מתקן הקירור יהיה מצויד במערכת בקרה ותיעוד, שתכלול מד חום אינדיקטורי ומד חום רושם; מד חום רושם יצויד בלוח רישום, סרט רישום, או בשיטה אחרת, המבטיחה רישום רציף של תהליך הקירור לאורך זמן; תיעוד הטמפרטורה ישמר שלושה חודשים לפחות.

3.4 טמפרטורה ותנאי אחסון מזונות שונים

3.4.1 מזון קפוא ישמר בטמפרטורה של מינוס 18 מעלות צלזיוס

3.4.2 מזון מצונן ישמר בטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלזיוס מקסימום.

3.4.3 מזון מצונן מעובד ומעובד חלקית, ישמר בטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלזיוס.

3.4.4 מזון מעובד. שקורר במקרר משב קור והמיועד להגשה בשיטה "בשל/קרר" – בטמפרטורה של פלוס 2 מעלות צלזיוס.

3.4.5 המזון יאוחסן במתקני הקירור כשהוא מוגן ומכוסה.

3.4.6 יש להפריד בין אחסון מזון קפוא מראש לבין מזון, הנמצא בתהליך הקפאה.

3.4.7 צ"ל הפרדה בין סוגי מזון שונים העלולים לזהם אחד את השני.

3.4.7.1 במזון מצונן יש להפריד בין מזון גולמי לבין מזון מעובד ולאחסנם

במתקנים נפרדים.

3.4.7.2 מזון מצונן לא יאוחסן יחד עם סוגי מזון שונים, העלולים לזהם

אחד את השני או לפגוע באיכותם, לרבות מזון גולמי או מזון

מעובד חלקית.

3.4.7.3 ניתן לאחסן במקפיא את כל סוגי המזון הקפוא, בתנאי שקיימת

הפרדה באחסון בין סוגי המזון השונים, ובתנאי שיהיו

מאוחסנים באריזות

או מכלים מוגנים.

3.4.8 מזון מעובד יסומן בתאריך יצור ולא תפוגה.

3.5 תקלות בקירור - כללי התנהגות

3.5.1 על-מנת לשמור על הטמפרטורה, אין להשאיר את דלתות המקררים

והמקפיאים פתוחות; במקרה של קלקול מקרר או הפסקת חשמל מעל 4-5 שעות, יש להעביר המזון למקררים חלופיים. יש לצייד פתחי מתקני הקירור במנגנון המבטיח את שמירת הטמפרטורה בעת פתיחתם (מסכי אוויר, וילונות P.V.C. וכו')

3.5.2 במקרה של תקלה במתקן הקירור או הפסקת חשמל ממושכת, עד 24 שעות, של המקפיא, אין צורך להעביר מזון קפוא בתנאי שלא נפתחו דלתותיו.

3.5.3 במקרים של הפסקות חשמל גדולות יותר, יש להודיע ללשכת הבריאות לקבלת החלטה להמשך טיפול במזון.

3.5.4 בקלקול במתקן קירור - מקרר או מקפיא, שאין יודעים לגביהם, מהו מועד ההתחלה, יש להודיע מיידית ללשכת הבריאות ואין להשתמש במזון עד לקבלת החלטת הלשכה.

3.5.5 במזון שעבר טיפול במשב קור, יש לטפל בהתאם לרשום בחוברת "בשל - קרר". מזון מקורר חייב להישמר בטמפרטורה של 0 עד 3 מעלות צלזיוס עד לחימום. בפרקי זמן קצרים, כמו בזמן ההפשרה של חדר הקירור, ניתנת אפשרות לשהייה בטמפרטורה של +5 מעלות צלזיוס.

חיי המדף של המזון המקורר, בטמפרטורה הדרושה, לא יעלו על המותר לפי כללי שיטת "בשל-קרר", יש לספק את המזון לאכילה תוך פרק זמן, קצר ככל האפשר. במידה והמזון אינו מוגש תוך פרק הזמן הנדרש, יש להשמידו.

3.5.6 במקרה וטמפרטורת מזון מקורר כלשהו עלתה מעל 10 + מעלות צלזיוס, יש להתייחס למזון כבלתי ראוי למאכל אדם ויש להשמידו.

3.6 אחסון בחום

מזון המגיע חם להגשה, ישמר בטמפרטורה של מינימום פלוס 65 מעלות צלזיוס.

3.7 הכנה ועיבוד המזון

3.7.1 הכנת מזון

3.7.1.1. מזון יוכן רק במטבח, ובאופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי למזון מעובד

או

מעובד חלקית; הכנת המזון תבוצע בצידוד נקי.

3.7.1.2. טיפול במזון גולמי יעשה על משטחים מיוחדים ונפרדים מטיפול במזון

מוכן; המשטחים יהיו חלקים, כאלו שאינם סופגים רטיבות, ניתנים לניקוי

ומשמשים למטרה זו בלבד. להכנת מזון יש להשתמש בכלי מטבח

המיועדים לכל סוג מזון עם סימון כנדרש.

3.7.1.3. שטיפה ראשונית של פירות וירקות תעשה באזור נפרד, המיועד לכך

בלבד. ירקות ופירות ישלחו מהמטבח הראשי למחלקות, כשהם שטופים

ונקיים.

3.7.1.4. הפשרת בשר, עופות ודגים גולמיים תעשה במכלים אוספי נוזלים,

בטמפרטורה של עד פלוס 10 מעלות צלזיוס, בנפרד ממזון אחר ובמתקן

להפשרה, שאושר על-ידי המנהל.

3.7.1.5. הסרת האריזה מבשר, עופות ודגים גולמיים תעשה באזור שיועד לכך;

הכשרת בשר תעשה במים, שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על פלוס 7

מעלות צלזיוס. לקירור המים ישתמשו בקרח, העשוי ממים באיכות מי

שתייה.

3.7.1.6. יש להכין מזונות ייחודיים כגון תערובות ותרכובות מזון (פורמולות),

במקום

המיועד לכך בלבד תוך שימוש בצידוד מיוחד.

3.7.2 מזון שעובר טיפול טרמי

3.7.2.1. בישול המזון ייעשה תוך כדי בחישה, על מנת שהתבשיל יגיע

לטמפרטורה של רתיחה בכל חלקיו.

3.7.2.2. צלייה, טיגון או אפיית המזון יבוצעו עד שטמפרטורת המזון, בנקודה

הקרה ביותר, תגיע לפלוס 72 מעלות צלזיוס לפחות, למשך 2 דקות.

3.7.2.3 מזון שעבר עיבוד בחום והמוגש קר, יעבור קירור מהיר, במתקן משב
קור

או מתקן אחר שאושר על-ידי המנהל.

3.7.2.4 מזון שעבר עיבוד בחום ומוגש תוך 4-1 ימים, יעבור צינון במתקן שאושר
על-ידי המנהל ויאוחסן בקירור, בטמפרטורה של פלוס 2 מעלות צלזיוס.

3.7.2.5 טיפול טרמי בביצים:

אין להשתמש בביצים סדוקות ושבורות; יש להוציא את הביצה

מהמקרר

סמוך לשימוש בה.

במוסדות רפואיים אין להגיש ביצים רכות, "ביצת עין", ביצים

"מקושקשות"

"אומלטים", חביתות.

יש לדאוג שטיגון הביצה יהיה כזה שהחלבון ייקרש כולו.

במקרה שרוצים להכניס את הביצה יחד עם הקליפה לבישול ממושך (כמו
בחמין), ניתן לשטוף את הביצה לפני השימוש כדי למנוע זיהום; באופן כללי
אין לשטוף ביצים; השטיפה עלולה לגרום לחדירת החיידקים דרך הקליפה.
ניתן להשתמש בביצים, שעברו תהליך פסטור והקפאה, של מפעל בעל
רישיון יצרן. יש להקפיד על הפשרה במקרר; יש להשתמש בכל החומר
המופשר אותו יום, אין להקפיא שנית.

3.8 מזון המוגש קר

3.8.1 מזון שאינו עובר טיפול טרמי ומוגש קר (סלטים וכו'): יש לאחסן, עם סיום
ההכנה, במקרר למזון מוכן להגשה, בטמפרטורה שלא תעלה על פלוס 5 מעלות
צלזיוס, עד לחלוקה.

3.8.2 אין להשתמש בביצים במוצרים שאינם עוברים חימום נוסף. אסור להכין מיוזג
במטבח.

3.9 חלוקת המזון

3.9.1 מזון חם (מוגש חם) בצוברים או בכל צורה אחרת, ישמר בטמפרטורה של

מינימום 65 + מעלות צלזיוס עד לצריכתו, במכלים שומרי חום.

3.9.2 מזון קר (מוגש קר) ישמר בטמפרטורה שלא תעלה על 5 + מעלות צלזיוס

במכלים שומרי קור או בדלפקים מקוררים.

3.9.3 המזון המחולק ומועבר במגשים אישיים יוגש תוך חצי שעה מסיום

החלוקה;

מזון זה יחולק במהירות המרבית.

3.9.4 מזון קר העובר חימום:

3.9.4.1 יועבר כמזון קר, במגשים אישיים או צוברים, למטבחון

3.9.4.2. יעבור טיפול טרמי מתאים, כך שהטמפרטורה, בנקודה הקרה, תהיה

לפחות 72 + מעלות צלזיוס ויוגש מיד, לא יאוחר מחצי שעה מסיום

החימום.

3.9.5 מזון בטמפרטורת החדר (שאינו דורש קירור או חימום), יועבר לחלוקה, נקי

או מוכן לאכילה, בצורה שלא יזדהם בתהליך החלוקה וההעברה.

3.10 שאריות מזון

מזון שנשאר בתחום המטבח הראשי, יוכל לשמש להזנה במועד מאוחר, לא יותר מ-

48 שעות וישמר בקירור. מזון שהוכן בשיטת בשל-קור ישמש לפי כללי השיטה.

מזון שהוכן בשיטת "בשל/הקפא" וחומם, לא יעשה בו שימוש חוזר (אין לקררו

ולחממו מחדש להגשה) מזון שנשארו ממנו שאריות בחדרי אוכל, בעגלות

הגשה ובמטבחים, לא יעשה בו שימוש חוזר, אלא יושמד. שאריות אלו כוללות גם

מזון ארוז מראש כגון: מוצרי חלב, ריבות, דברי מתיקה וכו'. ברגע שחולקו למגשי

חלוקה אישיים, יחשבו כשאריות מזון ולא יעשה בהם שימוש חוזר.

3.11 העובדים

11.13 הדרכת והסמכת עובדים

במוסד ימצאו עובדים שעברו הדרכה לטיפול במזון, עפ"י דרישת המנהל.

11.23 ניקיון ובריאות העובד

3.11.2.1 בגדים נקיים ובהירים, המשמשים לתכלית זו בלבד.

3.11.2.2 החלפת בגדים חובה, לפחות פעם אחת ביום.

- 3.11.2.3. שיער העובדים יהיה אסוף ומכוסה בכיסוי ראש.
- 3.11.2.4. ציפורני העובדים יהיו נקיים וללא ציפוי כלשהו.
- 3.11.2.5. אין לענווד עדיים, למעט טבעת נישואין.
- 3.11.2.6. קיימת הקפדה על ניקיון אישי ושטיפת ידיים במים וסבון, במעבר ממדור למדור ולאחר שימוש בשירותים.
- 3.11.2.7. אכילת מזון תעשה במקום המיועד לכך בלבד.
- 3.11.2.8. לא ימצא אדם שאינו עובד מטבח, בשטח המטבח.
- 3.11.2.9. לא יעבוד עובד מטבח חולה במחלה מדבקת.
- 3.11.2.10. לא יעבוד עובד מטבח עם פצעים מוגלתיים ופתוחים.
- 3.11.2.11. לא יעבוד עובד מטבח, המסרב לעבור בדיקות רפואיות, על-פי דרישת המנהל.
- 3.11.2.12. לא יעבוד עובד מטבח המסרב להמציא תעודה רפואית, על-פי דרישת המנהל.
- 3.11.2.13. אין לעשן במטבח.
- 3.11.2.14. עובד במטבח, שלא קיבל אישור על כשירתו לעבוד עם מזון, מרופא שהוסמך לכך, תוך התייחסות ספציפית לאפשרות של נשיאת מחלות מדבקות, העוברות באמצעות המזון, לא יחזור לעבודה לאחר מחלה, ללא אישור רפואי כמפורט למעלה.
- 3.11.2.15. מקרה של הרעלת מזון יש לנהוג על-פי הנוהל הקיים בלשכות הבריאות, לגבי בדיקת העובדים.

4. **הרחקת והשמדת חיידקים בצידוד ובכלים**

נוהל לניקוי מטבחים מרכזיים ומטבחונים

4.1 מבוא

- 4.1.1 הכנת אוכל במטבחים בתנאי ניקיון לא נאותים, גורמת לריבוי חיידקים ולזיהום מזון;

- 4.1.2 עקב כך משימת הניקיון במטבחים הינה חיונית ונוהל זה נותן מסגרת מקצועית למשימה זו;
- 4.1.3 הנוהל כתוב בהתייחסות הן למצב המצוי, על מנת להיות יישומי, והן למצב הרצוי, על מנת להעלות את רמת הניקיון במטבחים.
- 4.2 עקרונות והגדרות
- 4.3 משימת הניקיון מחולקת לשלושה תחומים כדלהלן:
- 4.3.1 הכנה ומשטחי עבודה;
- 4.3.2 ציוד וכלים;
- 4.3.3 שטחי אחסון.
- 4.4 לגבי כל פריט\שטח שמופיע בתחום כלשהו, נרשמים אופן הניקוי ותדירותו.
- 4.5 רוב השטחים והכלים בתחום המטבח ינוקו באותו התהליך שצוין בנוהל כ – "תהליך בסיסי".
- תהליך בסיסי זה הינו כדלהלן:
- 4.5.1 איסוף הפסולת או שאריות האוכל באמצעות טאטוא או ניגוב;
- 4.5.2 ניקוי באמצעות שפשוף עם דטרגנט ומים;
- 4.5.3 השרייה (בהתאם לצורך);
- 4.5.4 שטיפה עם מים;
- 4.5.5 ייבוש.
- 4.6 במקרה של שטחים וכלים הדורשים תהליך חריג, התהליך מפורט בנוהל בהמשך.
- 4.7 כאשר בתדירות הניקוי מצוין "פעם ביום", משמעותו היא פעם ביום – בגמר העבודה.
- 4.8 בתוך מבני מטבחים נמצאים חדרים כגון משרדים, שירותים, מלתחות וכו'; יש לנקות חדרים אלה בהתאם לנהלים אחרים.
- 4.9 התדירות המופיעה בנוהל, מתייחסת למצבים רגילים. במצבים בלתי רגילים, כגון: חומר שנשפך או הוטז תוך כדי עבודה, יש להגביר את התדירות בהתאם.

4.10 יש לבצע את כל עבודות הניקיון, בהתאם לנהלים וכללי הבטיחות, ובמיוחד להקפיד על כללי זהירות, כאשר שוטפים בנקודות\מכשירי חשמל ובסמוך להן.

5. הנחיות כלליות

חשיבות משימת הניקיון במטבחים כלליים, דורשת גישה קפדנית לביצוע; להלן רשומות מספר נקודות לגבי התארגנות כללית בתוך המטבח, שיכולות לסייע ליעילות משימה זו:

5.1 יש להניח סירים וכלים ניידים נקיים במתקנים ניידים (כגון עגלות), המיועדות

למטרה זו, ולא על רצפת המטבח.

5.2 יש להקפיד, שניקוי מכשירים למיניהם, יבוצע בהתאם להוראות היצרן, בהתאם לצורך ובהתייחס להדרכה ממחלקת התחזוקה.

5.3 יש להקפיד על תלבושת נקייה.

5.4 יש לצמצם את סכנת הזיהומים הצולבים כדלקמן:

5.4.1 יש להימנע ממים עומדים ברצפת המטבח.

5.4.2 כוח אדם, המנקה את המטבח ביום מסוים, לא יקבל משימות אחרות (כגון הכנת אוכל, סיוע בבישול וכו') באותו יום.

5.4.3 יש לסמן את כלי הניקוי, המיועדים לשימוש במטבח בלבד. במיוחד אין לערבב את כלי הניקוי של המטבח עם כלי הניקוי של חדר האוכל.

יש להפריד ולסמן את כלי הניקוי, המיועדים לניקוי השירותים בלבד.

5.4.4 יש לרשום את תאריך הניקוי של פריטים שלא מנוקים כל יום.

6. מבנה ושטחי עבודה

שם הפריט	אופן הניקוי	תדירות הניקוי
1. קירות חרסינה	תהליך בסיסי	פעם ביום
2. חלונות	שטיפה במים ודטרגנט, ניגוב	פעם בחודש

	וייבוש	
2.1 אדן החלון	ניגוב במטלית לחה	פעם ביום
2.2 רשתות	שפשוף במים ודטרגנט ושטיפה במים נקיים	פעם בחודש
2.3 מסילות	שטיפה במים, ניגוב וייבוש	פעם בחודש
3. תעלות	איסוף פסולת מהסלסלות והתעלות	פעם ביום
	שפשוף רשתות בדטרגנט, התזת מים בכמות גדולה.	פעם ביום
	השריית הרשתות במים וחומר חיטוי	פעם בחודש
4. מרצפות	תהליך בסיסי	פעם ביום (בנוסף לניקוי במשך היום)
	בתוספת חומר חיטוי	בגמר העבודה לאחר כל הכנה ולאזן ארוחה
5. משטחי עבודה וכיורים	תהליך בסיסי	הצד התחתון של המשטחים-פעם בשבוע
6. אמצעי אוורור	הניקוי יתבצע על-ידי צוות התחזוקה בהדרכת מנהל המטבח ובשימוש חומר מסיר שומן	פעמיים בשנה
7. מפרידי שומן (בחיבור למערכת הניקוז)	הניקוי יתבצע על-ידי צוות התחזוקה	בהתאם להוראות התחזוקה לניסיון מנהל
8. מנדף(קולט אדים)	הניקוי יתבצע על-ידי צוות התחזוקה	בהתאם להוראות התחזוקה לניסיון מנהל
9. דלתות	תהליך בסיסי	פעם ביום
10. מעליות	תהליך בסיסי	פעם ביום

7. ציוד וכלים

שם הפריט	אופן הניקוי	תדירות הניקוי
1. כלי בישול וטיגון	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
2. כיריים	תהליך בסיסי	פעם ביום
3. תנורים	חיצוני - תהליך בסיסי פנימי:	פעם ביום
	ללא ציפוי-במברשת בלבד	פעם ביום
	עם ציפוי- תהליך בסיסי	פעם ביום
4. קומביסטימרים	התזת\מריחת חומר מסיר שומן, חימום בהתאם לתוכנית ניקוי, שטיפה במים זורמים.	פעם ביום
5. קונבקטומטים	חיצונית (נירוסטה)-ניקוי בדטרגנט ובמטלית לחה (מומלץ עם מים רכים) וייבוש פנימי לחמם על 50 מעלות, להתיז חומר מסיר שומנים, שטיפה במים וניגוב במטלית לחה	פעם ביום
6. מיקסר קבוע	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
7. מקררים ומקפיאים	חיצוני - תהליך בסיסי	פעם ביום

פנימי - תהליך בסיסי			בדיקה פעם ביום
8.	מכלי השרייה	תהליך בסיסי	בהחלפת חומר ההשריה
9.	מכלי אשפה	התזה במים ולחץ, או קרצוף ידני	
	עם מים ושטיפה עם חומר חיטוי	בהחלפת שקית פסולת	
		(נפח 1 אקונומיקה ל-100	
		נפחים מים) לאחר כל ריקון	
10.	סרט נע במרכז לחלוקת	ניתוק ממערכת החשמל ניקוי עם מטלית	לאחר כל ארוחה
	מזון מוכן	ובהתאם לצורך עם חומר מסיר שומן; אין להשתמש במים זורמים	
11.	מתקן להדחת כלים	א. המדיח תעשייתי התזת מים (בלחץ)	אחרי כל ארוחה
		עם דטרגנט	
		ב. במדיח ביתי הוצאת הרשתות והמסננות וניקוי בסיסי	
12.	תבניות	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
13.	עגלות להובלת מזון	ניתוק ממערכת החשמל, ניקוי עם מטלית	לאחר כל ארוחה
		ובהתאם לצורך עם חומר מסיר שומן; אין להשתמש במים זורמים	
14.	טרמופורטים	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש

15. גסטרונומים	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
16. מיקסרים ניידים	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
17. עגלות שירות	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
18. לוחות חיתוך	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
19. כלים לרג'יטרמיק	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
20. כלים למיניהם	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש

8. תחזוקה

תחזוקה כוללת תחזוקת המטבח, תחזוקת מחסני המזון ושירותים.

8.1 כללים לתחזוקת המטבח

8.1.1. ציוד מטבח וכלי אוכל יש להחליף ברגע שמתגלה פגם.

8.1.2. אין להשאיר ציוד וכלים מזוהמים ליום שאחרי, אלא יש לנקותם עם סיום העבודה.

8.1.3. יש להקפיד על התאמת אופן הניקוי ותדירותו לכל פריט או שטח.

8.1.4. אין לטאטא בקרבת מזון לא מוגן.

8.1.5. יש לבצע ביקורת עצמית לעיתים קרובות ולתקן מיד את כל הטעון תיקון.

8.1.6. ש להקפיד, שמכל האשפה במטבח יהיה נקי ותקין.

8.1.7. יש לרוקן את מכל האשפה למכלי אשפה בחצר

8.1.8. יש להשתמש בשקיות ניילון לאשפה.

8.1.9. על המדפים להיות מסודרים ונקיים והמזון עטוף בניילון, סגור בצנצנת, או מוגן ברשת

8.1.10. אין להשאיר מזון בחוץ למשך שעות הלילה.

8.2 כללים לתחזוקת מחסני מזון

8.2.1. יש לדאוג לאוורור, צינור ותאורה מלאכותית חזקה.

8.2.2. צורת האחסון הנדרשת: רצפה פנויה מקיר אל קיר, גובה מדפי האחסון יעלה על 30

ס"מ.

8.2.3. מדפים קלים לניקוי, רווח בין המוצרים שעל המדפים

8.2.4. יש לשמור על מעבר אוויר בין הקיר למדפים.

8.2.5. על המחסן להיות בנוי מבניה קשיחה (לבנים, בטון).

8.2.6. יש לדאוג לתחלופה נכונה של מוצרים, בהתאם לכלל "ראשון נכנס – ראשון יוצא".

8.2.7. יש לערוך ביקורת שוטפת, על מנת לעמוד על טיב המצרכים ולמנוע קינון מזיקים.

8.2.8. יש לשטוף את המחסן באופן קבוע.

8.3 כללים לתחזוקה כללית וסילוק הפסולת

8.3.1. חומרי ניקיון וחיטוי יש לאחסן במקום נפרד.

8.3.2. יש לשמור על חומרים אלו באריזות מקוריות, שתוכנן מסומן באופן ברור.

8.3.3. יש לשמור על חומרים אלו במקום נעול, כשהמפתח נמצא בידי האחראי על המטבח.

8.3.4. לגבי תחזוקת המבנים יש להקפיד על תיקון המבנה מיד עם גילוי הפגם.

8.3.5. יש לתקן צנרת עם גילוי דליפה או פגם

8.3.6. יש לשמור על הסדר והניקיון בחצר ובסביבת העסק.

8.3.7. יש להקפיד, שלא ימצאו פחי אשפה, שהזבל נשפך מהם לצדדים.

8.3.8. יש לאסוף את האשפה לפחות פעמיים בשבוע.

8.3.9. על מכל האשפה לעמוד על עגלה עם גלגלים, על משטח בטון מנוקז עם ברז מים.

8.4 כללים לתחזוקת השירותים

8.4.1. יש להחזיק את השירותים בתנאים סניטרים.

8.4.2. יש לתקן כל פגם מיד לאחר גילוי.

8.4.3. ניקוי השירותים ייעשה מספר פעמים ביום. יש לנקות קירות, רצפות ומתקני

השטיפה.

8.4.4. יש לספק סבון נוזלי בשירותים

8.4.5. יש להשתמש במגבות חד פעמיות.

8.4.6. על השירותים להיות מאווררים ומוארים.

8.4.7. אין להעמיד מכל לאיסוף ניירות טואלט משומשים.

8.5 תקנים בנושא תחזוקת המחסן

אחסון מזון שאינו דורש קירור

8.5.1 מוצרי מזון וחומרי גלם, שאינם דורשים קירור, יאוחסנו במחסן, באריזות סגורות.

8.5.2 המחסן יהיה יבש ומאוורר, כמפורט בתקנות לבתי אוכל (ראה "נספח א",

תחלופת

אוויר לשעה מינימום).

8.5.3 המחסן יהיה מוגן בפני חדירת חרקים, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים או

זיהום אחר.

8.5.4 המזון יאוחסן על גבי משטחים, שאינם סופגים רטיבות; המשטחים יהיו מוגבהים

בצורה שתאפשר ניקוי ובדיקת הנעשה מתחתם.

8.5.5 אריזות סיטונאים של חומרי גלם יבשים, כאשר יפתחו במחסן, יועברו למכלים

מיוחדים עם מכסה. מכלי האחסון יהיו בצבע בהיר ומיועדים למטרה זו בלבד.

המכלים יסומנו בהתאם לצורך.

8.5.6 ניפוי קמח יעשה במחסן חומרי הגלם, באזור נפרד, בצורה שהקמח לא יתפזר על

מוצרים אחרים. הקמח המנופה יועבר למכלים עם מכסה.

8.5.7 אין לאחסן מזון גולמי מחוץ למחסן, המיועד לו; חומר גלם ימצא במטבח רק אם

נמצא

בתהליך עיבוד כלשהו.

8.5.8 מוצרי חיטוי וניקוי לא יאוחסנו במחסן לחומרי הגלם למזון, אלא עם סימון מתאים

ובמקום סגור ונפרד.

8.5.9 אין לאחסן במחסן חומרי גלם למזון, ציוד, כלים או כלים חד פעמיים; יש לאחסנם במקום נפרד לאחסון ציוד, כשהם מוגנים בפני זיהום.