תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983

רבדים בחקיקה

רשויות ומשפט מנהלי – רישוי – רישוי עסקים – תנאי תברואה

בריאות – בריאות הציבור (מזון)

בריאות – תברואה

רשויות ומשפט מנהלי – רשויות מקומיות – בתי עסק

תוכן ענינים

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | פרק א': פרשנות | [Go](#med0) | 4 |
| סעיף 1 | הגדרות | [Go](#Seif1) | 4 |
|  | פרק ב': רישוי | [Go](#med1) | 4 |
| סעיף 2 | תנאים לרישוי | [Go](#Seif2) | 4 |
| סעיף 2א | פטור מתנאים מסויימים | [Go](#Seif3) | 5 |
| סעיף 3 | צירוף נספחים לבקשת רשיון | [Go](#Seif4) | 5 |
| סעיף 4 | חידוש רשיון | [Go](#Seif5) | 5 |
|  | פרק ג': המבנים | [Go](#med2) | 6 |
| סעיף 5 | סוגי החדרים | [Go](#Seif6) | 6 |
| סעיף 6 | תקרה דקורטיבית | [Go](#Seif7) | 6 |
| סעיף 7 | בניית יציע | [Go](#Seif8) | 6 |
| סעיף 8 | קירות, מחיצות ותקרות | [Go](#Seif9) | 6 |
| סעיף 9 | צינורות | [Go](#Seif10) | 6 |
| סעיף 10 | רצפה | [Go](#Seif11) | 6 |
| סעיף 11 | תעלת ניקוז ומחסום דלוחים | [Go](#Seif12) | 6 |
| סעיף 12 | דלתות וחלונות | [Go](#Seif13) | 6 |
| סעיף 13 | המטבח | [Go](#Seif14) | 7 |
| סעיף 14 | המחסן | [Go](#Seif15) | 7 |
| סעיף 15 | אמצעי מגן למזון | [Go](#Seif16) | 7 |
|  | פרק ד': ציוד | [Go](#med3) | 7 |
| סעיף 16 | ציוד שאינו ניתן להזזה | [Go](#Seif17) | 7 |
| סעיף 17 | ציוד הניתן להזזה | [Go](#Seif18) | 7 |
| סעיף 18 | ציוד הבא במגע עם מזון | [Go](#Seif19) | 7 |
| סעיף 19 | ציוד שאינו בא במגע עם מזון | [Go](#Seif20) | 7 |
|  | פרק ה': קירור | [Go](#med4) | 7 |
| סעיף 20 | מד חום אינדקטורי | [Go](#Seif21) | 7 |
| סעיף 21 | מד חום רושם בחדר קירור | [Go](#Seif22) | 7 |
| סעיף 22 | הגבלת רעש | [Go](#Seif23) | 8 |
| סעיף 23 | החזקת מזון גלמי ומזון מוכן במיתקני קירור | [Go](#Seif24) | 8 |
| סעיף 24 | מיתקן קירור | [Go](#Seif25) | 8 |
| סעיף 25 | מי שתיה קרים | [Go](#Seif26) | 8 |
|  | פרק ו': איוורור ותאורה | [Go](#med5) | 8 |
| סעיף 26 | איוורור ותאורה | [Go](#Seif27) | 8 |
| סעיף 27 | הרחקת ריחות, אדים וקיטור | [Go](#Seif28) | 8 |
| סעיף 28 | החלפת אויר בחדרי בית האוכל | [Go](#Seif29) | 8 |
| סעיף 30 | נורות חשמליות | [Go](#Seif30) | 8 |
| סעיף 31 | תאורה נאותה | [Go](#Seif31) | 8 |
| סעיף 32 | אמצעי מגן | [Go](#Seif32) | 9 |
|  | פרק ז': מי שתיה, מי שפכים ופסולת | [Go](#med6) | 9 |
| סעיף 33 | מים | [Go](#Seif33) | 9 |
| סעיף 34 | מעבר מים ומאגרי מים | [Go](#Seif34) | 9 |
| סעיף 35 | מכלי אספקת מים | [Go](#Seif35) | 9 |
| סעיף 36 | סילוק שפכים | [Go](#Seif36) | 9 |
| סעיף 37 | מכלים לאיסוף פסולת מוצקת בבית האוכל | [Go](#Seif37) | 9 |
| סעיף 38 | מכלים להחסנת פסולת מוצקת בחצר | [Go](#Seif38) | 9 |
| סעיף 39 | התקנת ברז בקרבת מכלי הפסולת | [Go](#Seif75) | 9 |
| סעיף 40 | ניקוי מכלי פסולת | [Go](#Seif39) | 9 |
| סעיף 41 | פסולת מוצקת | [Go](#Seif40) | 10 |
|  | פרק ח': אחסון מזון וטיפול בו | [Go](#med7) | 10 |
| סעיף 42 | החסנת מזון | [Go](#Seif41) | 10 |
| סעיף 43 | המזון הגלמי | [Go](#Seif42) | 10 |
| סעיף 44 | החסנת מיני בשר שונים | [Go](#Seif43) | 10 |
| סעיף 45 | מצרכי מזון אסורים | [Go](#Seif44) | 10 |
| סעיף 46 | הכנת מאכלים | [Go](#Seif45) | 10 |
| סעיף 47 | הפשרת מצרכי מזון | [Go](#Seif46) | 10 |
| סעיף 48 | הגשת מאכלים | [Go](#Seif47) | 10 |
| סעיף 49 | נקיון עובדי המטבח | [Go](#Seif48) | 10 |
| סעיף 50 | הטמפרטורה להחזקת מזון | [Go](#Seif49) | 10 |
| סעיף 51 | הטמפרטורה להחזקת מאכלים | [Go](#Seif50) | 10 |
|  | פרק ט': העובדים | [Go](#med8) | 11 |
| סעיף 52 | לבוש ונקיון | [Go](#Seif51) | 11 |
| סעיף 53 | בריאות העובד | [Go](#Seif52) | 11 |
|  | פרק י': חדרי שירות | [Go](#med9) | 11 |
| סעיף 54 | חדרי שירות | [Go](#Seif53) | 11 |
| סעיף 55 | תנאים לחדרי שירות | [Go](#Seif54) | 12 |
| סעיף 56 | בתי השימוש | [Go](#Seif55) | 12 |
| סעיף 57 | משתנות | [Go](#Seif56) | 12 |
| סעיף 58 | כיורים | [Go](#Seif57) | 12 |
|  | פרק י"א: תחזוקה | [Go](#med10) | 12 |
| סעיף 59 | נקיון המבנים והציוד | [Go](#Seif58) | 12 |
| סעיף 60 | מיתקני האיוורור והתאורה | [Go](#Seif59) | 12 |
| סעיף 61 | שטח חיטוי כלי האוכל והבישול | [Go](#Seif60) | 12 |
| סעיף 62 | כלי אוכל ושתיה לשימוש חד פעמי | [Go](#Seif61) | 12 |
| סעיף 63 | הריהוט המיועד לאורחים | [Go](#Seif62) | 13 |
| סעיף 64 | מניעת צפיפות | [Go](#Seif63) | 13 |
| סעיף 65 | אחסנת מצרכים | [Go](#Seif64) | 13 |
| סעיף 66 | החצר | [Go](#Seif65) | 13 |
| סעיף 67 | חובת החזקת מסמך על הדברה | [Go](#Seif66) | 13 |
| סעיף 68 | החזקת חמרי הדברה | [Go](#Seif67) | 13 |
|  | פרק י"ב: שונות | [Go](#med11) | 13 |
| סעיף 69 | איסור כניסת זרים למטבח | [Go](#Seif68) | 13 |
| סעיף 70 | איסור החזקת בעלי חיים | [Go](#Seif69) | 13 |
| סעיף 71 | איסור לינה | [Go](#Seif70) | 13 |
| סעיף 72 | איסור עישון | [Go](#Seif71) | 13 |
| סעיף 73 | ביטול | [Go](#Seif72) | 13 |
| סעיף 74 | הוראות מעבר | [Go](#Seif73) | 13 |
| סעיף 75 | תחילה | [Go](#Seif74) | 13 |
|  | תוספת | [Go](#med12) | 13 |

תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983[[1]](#footnote-1)\*

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. בתקנות אלה –

הגדרות

"בית אוכל" - כל עסק המפורט בפרטים 13א, 99(א) ו-104 לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), תשל"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, בשתיה 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 למישוש או הנותן ריח;

"מיתקן קירור" - מקרר חשמלי, חדר קירור, מיתקן להקפאה עמוקה או חדר להקפאה עמוקה.

פרק ב': רישוי

2. (א) לא יינתן לאדם רשיון 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.

תנאים לרישוי

טור א' טור ב' טור ג' טור ד'

שם העסק מס' העסק בצו שם העסק בצו סימן בתוספת

מזנון 13א מזנון או כל מקום אחר שבו מכינים או מגישים מאכלים או משקאות לצריכה במקום א

בית קפה 104 בית קפה, מסעדה או קנטינה למעט קנטינות לחיילים ב

מסעדה 104 בית קפה, מסעדה או קנטינה למעט קנטינות לחיילים ג

פיצה 13א(ד) פלפל או פיצה – מקום להכנתו או למכירתו או משקאות לצריכה במקום ד

בורקס 13א מזנון או כל מקום אחר שבו מכינים או מגישים מאכלים או משקאות במקום ה

פלפל 13א(ד) פלפל או פיצה – מקום להכנתו או למכירתו ו

הכנת מאכלים 13א(ב) מאכלים או משקאות – הכנתם לשם הגשה מחוץ

ומשקאות לשם למקום ההכנה

הגשה מחוץ למקום

שיש לו מטבח ז

אולם שמחות 99(א) אולם לעריכת טקסים ושמחות ח

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

2א. 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.

פטור מתנאים מסויימים

תק' תשמ"ו-1986

מיום 5.1.1986

**תק' תשמ"ו-1986**

[ק"ת תשמ"ו מס' 4891](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4891.pdf) מיום 5.1.1986 עמ' 400

**הוספת תקנה 2א**

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

צירוף נספחים לבקשת רשיון

(1) תנוחה וחתך של בית אוכל;

(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 גווניו;

(5) סימון כל הקבועות הסניטרות, האבזרים, צינורות אספקת המים וצינורות השפכים, בציון קטרם, שיפועם ואופן סילוק השפכים;

(6) סימון מיתקני החסנת האשפה ונפחם;

(7) סידור הציוד והריהוט בתוך חדר בית האוכל.

(ב) הסימון לענין תקנת משנה (א) יהיה בהתאם לשרטוטים ולדוגמא 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 1:2,500;

(2) תרשים המגרש בקנה מידה 1:250.

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

חידוש רשיון

(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. (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':

סוגי החדרים

טור א' טור ב'

סוגי החדרים גבהם

חדרי אוכל 2.75 מטר

מטבח 2.75 מטר

מחסן 2.50 מטר

חדרי שירות 2.20 מטר

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

6. הותקן בחדר האוכל מיזוג אויר, מותר להתקין תקרה דקורטיבית הממלאת אחר תנאים אלה –

תקרה דקורטיבית

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

בניית יציע

8. הקירות, המחיצות והתקרות של מבני בית האוכל וחדרי השירותים יהיו –

קירות, מחיצות ותקרות

(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. (א) בין צינורות המותקנים סמוך לקיר ובין הקיר עצמו יהיה מרווח של 5 ס"מ לפחות.

צינורות

(ב) במטבח לא תהיה צנרת גלויה לעין.

10. (א) רצפת בית האוכל תהיה ללא שקעים ומרוצפת במרצפות או בחומר אחר שיאשר המנהל.

רצפה

(ב) הרצפה תהיה תקינה ונקיה בכל עת.

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

11. (א) תעלת הניקוז –

תעלת ניקוז ומחסום דלוחים

(1) תהיה מעוגלת ומחוברת 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. (א) דלתות וחלונות בית האוכל –

דלתות וחלונות

(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. (א) המטבח יהיה בתוך בנין בית האוכל וימלא אחר תנאים אלה –

המטבח

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

המחסן

15. (א) לא יונח מזון על דלפק אלא אם הותקנו בו אמצעי הגנה נאותים בפני חדירת זיהום ומזיקים למזון.

אמצעי מגן 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 יותקן באופן שניתן לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים אלה:

ציוד שאינו ניתן להזזה

(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 יותקן באחת הדרכים הבאות:

ציוד הניתן להזזה

(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. (א) כל חלק מחלקי הציוד הבא במגע ישיר עם המזון –

ציוד הבא במגע עם מזון

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

ציוד שאינו בא במגע עם מזון

פרק ה': קירור

20. חדרי הקירור ומקררים יהיו מצוידים במד חום אינדקטורי.

מד חום אינדקטורי

21. חדר קירור יהיה מצויד גם במד חום רושם שנתקיימו בו תנאים אלה –

מד חום רושם בחדר קירור

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

הגבלת רעש

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

החזקת מזון גלמי ומזון מוכן במיתקני קירור

24. (א) במיתקן הקירור תהיה זרימת אויר באופן שתגיע לכל המזון המאוחסן בו.

מיתקן קירור

(ב) גודלו של מיתקן קירור יתאים להיקף הפעילות של בית האוכל.

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

מי שתיה קרים

פרק ו': איוורור ותאורה

26. מבנה בית האוכל יאוורר באחד מאמצעים אלה –

איוורור ותאורה

(1) חלונות הנפתחים אל אויר החוץ (להלן - איוורור טבעי);

(2) מערכת מיכנית לאיוורור (להלן - איוורור מלאכותי).

27. (א) איוורור 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.

הרחקת ריחות, אדים וקיטור

(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.

תק' תשנ"ג-1993

(ג) בבית אוכל הנמצא באזור מגורים או באזור מגורים ומסחר אין להשתמש בפחם לטיגון, גריל, צליה ואפיה.

תק' תשמ"ט-1988

מיום 16.10.1988

**תק' תשמ"ט-1988**

[ק"ת תשמ"ט מס' 5140](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5140.pdf) מיום 16.10.1988 עמ' 83

(ג) בבית אוכל הנמצא באזור מגורים או באזור מגורים ומסחר אין להשתמש בפחם לטיגון, גריל, צליה ואפיה.

מיום 21.1.1993

**תק' תשנ"ג-1993**

[ק"ת תשנ"ג מס' 5496](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5496.pdf) מיום 21.1.1993 עמ' 327

(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.

28. אויר מלאכותי יחליף תוך שעה אחת את האויר בחדרי בית האוכל המפורטים להלן בטור א' לא פחות ממספר הפעמים המצויין לצידם בטור ב':

החלפת אויר בחדרי בית האוכל

טור ב'

טור א' מספר מזערי של

חדרי בית האוכל החלפות אויר בשעה

מטבח 20

מחסן מזון 6

חדרי שירות 8

חדרי אוכל 4

29. (א) איוורור מלאכותי יותקן בהתאם לתקן הישראלי ובאין תקן כאמור בהתאם לתקן שאישר המנהל ובתנאי שלא יגרום לרעש מעל הנקוב בתקנות בדבר רעש בלתי סביר.

התקנת מערכת איוורור מלאכותי

(ב) מיתקני האיוורור יבנו באופן שלא יטפטפו מהם מי עיבוי או שמן.

30. בכל חדרי בית האוכל והמחסנים יהיו מיתקני תאורה קבועים.

נורות חשמליות

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

תאורה נאותה

טור ב'

טור א' עצמת תאורה

חדרי בית האוכל מזערית בלוקס

מטבח ומשטחי העבודה שבו 400

מחסן 300

חדרי שירות 300

פרוזדורים וחדרי מדרגות 200

מעל שולחנות האוכל לקהל 300

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

אמצעי מגן

פרק ז': מי שתיה, מי שפכים ופסולת

33. המים בבית האוכל יהיו באיכות מי שתיה.

מים

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

מעבר מים ומאגרי מים

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

מכלי אספקת מים

36. (א) הצנרת לסילוק השפכים בבית האוכל –

סילוק שפכים

(1) תהיה שלמה ותקינה ללא נזילה או דליפה;

(2) תמנע אפשרות חדירת שפכים אל צינורות מי השתיה;

(3) תהיה מאווררת באמצעות צינורות איוורור;

(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. (א) בבית האוכל יוצבו מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקת, במספר ובמקום המבטיח נקיון מתמיד, להנחת דעתו של המנהל.

מכלים לאיסוף פסולת מוצקת בבית האוכל

(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. (א) המכלים להחסנת הפסולת המוצקת –

מכלים להחסנת פסולת מוצקת בחצר

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

התקנת ברז בקרבת מכלי הפסולת

40. (א) אחרי הרקת הפסולת המוצקת מתוך מכלי ההחסנה ינוקו המכלים וישטפו.

ניקוי מכלי פסולת

(ב) המכלים יהיו תמיד מכוסים.

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

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

פסולת מוצקת

פרק ח': אחסון מזון וטיפול בו

42. (א) כל מצרכי המזון והמאכלים המוצגים לראווה יוצגו במקום, בציוד, באופן ובצורה המבטיחה שמירת איכותם והגנה מפני מגע של מזיקים או זיהום לתוכם.

החסנת מזון

(ב) מצרכי המזון יאוחסנו בכלים עם מכסים מותאמים.

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

המזון הגלמי

44. בשר עוף בלתי מעובד, דגים ובשר אחר בלתי מעובד יוחסנו במקרר בתאים נפרדים או בחדר קירור על מדפים או ווים נפרדים.

החסנת מיני בשר שונים

45. (א) לא יימצאו בבית האוכל מצרכי מזון אלה –

מצרכי מזון אסורים

(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, ייצורו והחסנתו), תשכ"א-1960;

(5) ביצי אווז, ביצי ברווז, ביצים של תרנגולי הודו, ביצים סדוקות, שבורות, שפוכות או מיובשות שאינן מפוסטרות;

תק' תשנ"ה-1995

מיום 28.9.1995

**תק' תשנ"ה-1995**

[ק"ת תשנ"ה מס' 5700](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5700.pdf) מיום 29.8.1995 עמ' 1758

(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. (א) מאכלים יוכנו רק במטבח ובאופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי למזון המעובד חלקית או סופית.

הכנת מאכלים

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

הפשרת מצרכי מזון

48. (א) הגשת מזון בלתי עטוף תיעשה בעזרת מכשיר נקי וללא מגע ידיים.

הגשת מאכלים

(ב) לא יוגשו מאכלים או משקאות אלא בכלים נקיים.

49. 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.

נקיון עובדי המטבח

50. (א) מזון בלתי מוקפא, המהווה קרקע נוחה לריבוי חידקים יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.

הטמפרטורה להחזקת מזון

(ב) מזון מוקפא ובשר טחון גלמי יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

51. (א) מאכל המיועד להגשה כמאכל חם יוחזק בטמפרטורה של 65 מעלות צלזיוס לפחות, עד למסירתו לידי הסועד.

הטמפרטורה להחזקת מאכלים

(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. לא יעסוק אדם בבית אוכל בהכנת אוכל אלא אם כן –

לבוש ונקיון

(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. לא יעסוק אדם ולא יעבוד בבית אוכל אם נתקיים בו אחד מאלה:

בריאות העובד

(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 רנטגן, שהמנהל דרש.

פרק י': חדרי שירות

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

חדרי שירות

תק' תשמ"ו-1986

עד 30 אורחים - אסלה אחת וכיור אחד משותפים לנשים וגברים, למעט מסעדות ובתי קפה שבהם חייבים להימצא שירותים נפרדים לגברים ולנשים.

מספר מקומות

לאורחים בישיבה נשים גברים

או בעמידה כיור אסלה כיור אסלה משתנה

31 עד 50 1 1 1 1 1

51 עד 100 2 2 2 2 2

101 עד 200 3 3 3 2 3

201 עד 300 3 4 3 2 3

301 עד 500 4 5 4 3 5

501 עד 700 5 6 5 4 6

לכל 200 נוספים 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 מזון, 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.

מיום 5.1.1986

**תק' תשמ"ו-1986**

[ק"ת תשמ"ו מס' 4891](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4891.pdf) מיום 5.1.1986 עמ' 400

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

~~עד 25~~ עד 30 אורחים – אסלה אחת וכיור אחד משותפים לנשים וגברים, למעט מסעדות ובתי קפה שבהם חייבים להימצא שירותים נפרדים לגברים ולנשים.

מספר מקומות

לאורחים בישיבה נשים גברים

או בעמידה כיור אסלה כיור אסלה משתנה

~~26 עד 50~~ 31 עד 50 1 1 1 1 1

51 עד 100 2 2 2 2 2

101 עד 200 3 3 3 2 3

201 עד 300 3 4 3 2 3

301 עד 500 4 5 4 3 5

501 עד 700 5 6 5 4 6

לכל 200 נוספים 1 1 1 1 1

55. על חדרי השירותים יחולו הוראות אלה.

תנאים לחדרי שירות

(1) תהיה אליהם גישה נוחה;

(2) הקירות יהיו מכוסים באריחים עד לגובה של 1.80 מטרים מהרצפה לפחות, ומעל לגובה האמור יהיו מטויחים ומסוידים בגוון בהיר;

תק' תשמ"ו-1986

(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 75X7 ס"מ.

מיום 5.1.1986

**תק' תשמ"ו-1986**

[ק"ת תשמ"ו מס' 4891](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4891.pdf) מיום 5.1.1986 עמ' 400

(2) הקירות יהיו מכוסים באריחים עד לגובה של ~~2 מטרים~~ 1.80 מטרים מהרצפה לפחות, ומעל לגובה האמור יהיו מטויחים ומסוידים בגוון בהיר;

56. בבתי השימוש –

בתי השימוש

(1) ימצא תמיד נייר טואלט;

(2) אם יועדו לנשים, יהיה בהם מכל עם מכסה ומדרס רגל;

(3) האסלה תהיה מצויידת במכשיר הדחה הממלא אחר הדרישה 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. המשתנות –

משתנות

(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. הכיורים –

כיורים

(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. (א) הציוד והמבנה יהיו נקיים בעת התחלת השימוש בהם ויוחזקו נקיים כל זמן השימוש; בגמר יום העבודה ינוקו הציוד והמבנה.

נקיון המבנים והציוד

(ב) במשך כל יום העבודה ינוקו חלקי המבנה והציוד עם תום כל תהליך עבודה.

60. מיתקני האיוורור והתאורה יהיו תמיד נקיים מאבק ומכל זיהום אחר.

מיתקני האיוורור והתאורה

61. (א) כלי האוכל, השתיה והבישול ינוקו במים חמים ובסבון או בדטרגנט מיד אחרי השימוש בהם.

שטח חיטוי כלי האוכל והבישול

(ב) במבחן swab test או rinse test לא ימצאו חיידקים פטוגניים.

62. כלי אוכל וכלי שתיה המיועדים לשימוש חד פעמי יורחקו למכל קיבל לאיסוף פסולת מיד אחרי השימוש בהם.

כלי אוכל ושתיה לשימוש חד פעמי

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

הריהוט המיועד לאורחים

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

מניעת צפיפות

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

אחסנת מצרכים

66. חצר בית האוכל תהיה מנוקזת, מסודרת ונקיה מלכלוך ומשלוליות.

החצר

67. 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.

חובת החזקת מסמך על הדברה

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

החזקת חמרי הדברה

פרק י"ב: שונות

69. לא ימצא במטבח אדם שאינו נמנה עם צוות העובדים.

איסור כניסת זרים למטבח

70. לא ימצאו בבית האוכל בעלי חיים, למעט כלב נחייה לעיוור.

איסור החזקת בעלי חיים

תק' תשס"ה-2004

מיום 20.12.2004

**תק' תשס"ה-2004**

[ק"ת תשס"ה מס' 6353](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-6353.pdf) מיום 20.12.2004 עמ' 232

70. לא ימצאו בבית האוכל ~~חיות-בית~~ בעלי חיים, למעט כלב נחייה לעיוור.

71. לא ילון ולא יגור אדם בבית אוכל.

איסור לינה

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

איסור עישון

73. בטלים –

ביטול

(1) תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשל"ד-1974;

(2) תנאים מיוחדים (סניטריים) לבתי אוכל שהוצאו בהתאם לסעיף 7 לפקודת מלאכות ותעשיות, 1927.

74. 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 האוכל לפי רשיון תקף.

הוראות מעבר

75. תחילתן של תקנות אלה שלושה חדשים מיום פרסומן.

תחילה

תוספת

(תקנה 2)

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. הכיריים במטבח יהיו בעלי 4 להבות לכל היותר.

תק' תשמ"ו-1986

מיום 5.1.1986

**תק' תשמ"ו-1986**

[ק"ת תשמ"ו מס' 4891](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4891.pdf) מיום 5.1.1986 עמ' 400

3. הכיריים במטבח יהיו בעלי ~~2 להבות~~ 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) ⅓ 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) יווספו למטבח ולמחסן 0.40 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;

(2) יווסף 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) יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;

(2) יווספו 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), תשל"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) יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;

(2) יווספו 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 למיתקן האפיה יותקן מינדף כאמור בתקנה 28.

סימן ו' – מזנון לפלאפל

19. (א) במזנון לפלאפל 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 החומוס.

23. מעל למיתקן לטיגון יותקן מינדף כאמור בתקנה 27.

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

סימן ז' – מאכלים ומשקאות (בוטל)

תק' תשנ"ב-1992

25 עד 28. בוטלו.

תק' תשנ"ב-1992

מיום 31.7.1992

**תק' תשנ"ב-1992**

[ק"ת תשנ"ב מס' 5454](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5454.pdf) מיום 1.7.1992 עמ' 1213

**ביטול סימן ז'**

[לנוסח הסימן](http://web1.nevo.co.il/Law_word/law01/p212m1_017_s07.doc) לפני ביטולו

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

מטבח 20

מחסן 12

חדרי אוכל וחדרי שירות ביחד 68

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.

י"ב באב תשמ"ג (22 ביולי 1983) אליעזר שוסטק

שר הבריאות

גפני

[הודעה למנויים על עריכה ושינויים במסמכי פסיקה, חקיקה ועוד באתר נבו - הקש כאן](http://www.nevo.co.il/advertisements/nevo-100.doc)

1. \* פורסמו [ק"ת תשמ"ג מס' 4528](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4528.pdf) מיום 6.9.1983 עמ' 1949.

   תוקנו [ק"ת תשמ"ו מס' 4891](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4891.pdf) מיום 5.1.1986 עמ' 400 – תק' תשמ"ו-1986.

   [ק"ת תשמ"ט מס' 5140](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5140.pdf) מיום 16.10.1988 עמ' 83 – תק' תשמ"ט-1988.

   [ק"ת תשנ"ב מס' 5454](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5454.pdf) מיום 1.7.1992 עמ' 1213 – תק' תשנ"ב-1992 בתקנה 10 לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון) (תיקון), תשנ"ב-1992; $$$ תחילתן 30 ימים מיום פרסומן. ###

   [ק"ת תשנ"ג מס' 5496](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5496.pdf) מיום 21.1.1993 עמ' 327 – תק' תשנ"ג-1993.

   [ק"ת תשנ"ה מס' 5700](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5700.pdf) מיום 29.8.1995 עמ' 1758 – תק' תשנ"ה-1995; $$$ תחילתן שלושים ימים מיום פרסומן. ###

   [ק"ת תשס"ה מס' 6353](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-6353.pdf) מיום 20.12.2004 עמ' 232 – תק' תשס"ה-2004. [↑](#footnote-ref-1)