תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972

רבדים בחקיקה

רשויות ומשפט מנהלי – רישוי – רישוי עסקים

תוכן ענינים

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | פרק א': הוראות כלליות | [Go](#med0) | 6 |
| סעיף 1 | הגדרות | [Go](#Seif1) | 6 |
| סעיף 2 | מילוי הוראות | [Go](#Seif2) | 7 |
| סעיף 3 | צירוף נספחים לבקשת הרשיון | [Go](#Seif3) | 7 |
| סעיף 4 | סייג | [Go](#Seif4) | 8 |
|  | פרק ב': המבנים והחצר | [Go](#med1) | 8 |
| סעיף 5 | קירות, מחיצות ותקרות | [Go](#Seif5) | 8 |
| סעיף 6 | חמרי בניה לרצפה | [Go](#Seif6) | 8 |
| סעיף 7 | הרצפה וצפויה | [Go](#Seif7) | 8 |
| סעיף 8 | תנאים לציפוי קיר או רצפה | [Go](#Seif8) | 8 |
| סעיף 9 | תעלת ניקוז או מחסומי רצפה | [Go](#Seif9) | 8 |
| סעיף 10 | תנאים לתעלת ניקוז | [Go](#Seif10) | 8 |
| סעיף 11 | תנאים למחסומי רצפה | [Go](#Seif11) | 9 |
| סעיף 12 | תנאים לרצפה בעלת ניקוז או מחסום | [Go](#Seif12) | 9 |
| סעיף 13 | דלתות וחלונות | [Go](#Seif13) | 9 |
| סעיף 14 | סייג | [Go](#Seif14) | 9 |
| סעיף 15 | פתח חיצוני | [Go](#Seif15) | 9 |
| סעיף 16 | גג העסק | [Go](#Seif16) | 9 |
| סעיף 17 | חיבור למים חמים וקרים | [Go](#Seif17) | 9 |
| סעיף 18 | מיתקן לרחיצת ידיים בתחום מחלקת ייצור | [Go](#Seif18) | 9 |
| סעיף 19 | הגנה מפני חדירת מי גשמים וכו' | [Go](#Seif19) | 9 |
| סעיף 20 | נקיון המבנים | [Go](#Seif20) | 9 |
| סעיף 21 | החצר | [Go](#Seif21) | 9 |
|  | פרק ג': איוור ותאורה | [Go](#med2) | 9 |
| סעיף 22 | אמצעי איוור | [Go](#Seif22) | 9 |
| סעיף 23 | הרחקת ריחות, אדים וקיטור | [Go](#Seif23) | 9 |
| סעיף 24 | החלפות אוויר בחלקי העסק | [Go](#Seif24) | 9 |
| סעיף 25 | תנאים להתקנת מערכת איוור ממוכן | [Go](#Seif25) | 10 |
| סעיף 26 | אמצעים להארת המבנים | [Go](#Seif26) | 10 |
| סעיף 27 | תנאים לתאורה נאותה | [Go](#Seif27) | 10 |
| סעיף 28 | התקנת נורות חשמל | [Go](#Seif28) | 10 |
|  | פרק ד': מים, ביוב ופסולת מוצקת | [Go](#med3) | 10 |
| סעיף 29 | איכות המים | [Go](#Seif29) | 10 |
| סעיף 30 | צינורות ומתקני מים | [Go](#Seif30) | 10 |
| סעיף 31 | התקנת מירווח אוויר | [Go](#Seif31) | 10 |
| סעיף 32 | מכלי אגירה | [Go](#Seif32) | 10 |
| סעיף 33 | מים לרשות העובדים | [Go](#Seif33) | 10 |
| סעיף 34 | צנרת השפכים | [Go](#Seif34) | 10 |
| סעיף 35 | סילוק שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב ציבורית | [Go](#Seif35) | 11 |
| סעיף 36 | איסוף פסולת מוצקת והרחקתה | [Go](#Seif36) | 11 |
| סעיף 37 | החסנת פסולת מוצקת | [Go](#Seif37) | 11 |
| סעיף 38 | פסולת מוצקת שאינה מורחקת ע"י רשות מקומית | [Go](#Seif38) | 11 |
|  | פרק ה': ציוד וריהוט | [Go](#med4) | 11 |
| סעיף 39 | תנאים לציוד או ריהוט הבא במגע עם מזון | [Go](#Seif39) | 11 |
| סעיף 40 | ציוד וריהוט שאינו בא במגע עם מזון | [Go](#Seif40) | 11 |
| סעיף 41 | מכסי בטיחות וכיסויי מגן | [Go](#Seif41) | 11 |
| סעיף 42 | תנאים להצבת ציוד שאינו ניתן להזזה | [Go](#Seif42) | 11 |
|  | פרק ו': החסנת מזון ועיבודו | [Go](#med5) | 12 |
| סעיף 43 | החסנת מזון גלמי | [Go](#Seif43) | 12 |
| סעיף 43א | הפשרת חומר גלם | [Go](#Seif44) | 12 |
| סעיף 43ב | הכשרת בשר | [Go](#Seif45) | 12 |
| סעיף 43ג | ניקוי ירקות ופירות | [Go](#Seif46) | 12 |
| סעיף 44 | עיבוד מזון | [Go](#Seif47) | 12 |
| סעיף 45 | שימוש במי שתיה | [Go](#Seif48) | 12 |
| סעיף 46 | שימוש במי סחרור | [Go](#Seif49) | 12 |
| סעיף 47 | מזון שאינו ראוי למאכל אדם או למאכל בהמה | [Go](#Seif50) | 12 |
| סעיף 47א | אסור עישון, אכילה ושתיה | [Go](#Seif51) | 12 |
| סעיף 48 | מזון ראוי לבעלי חיים | [Go](#Seif52) | 12 |
| סעיף 49 | אריזת מזון | [Go](#Seif53) | 12 |
| סעיף 50 | החסנת מזון | [Go](#Seif54) | 12 |
|  | פרק ז': חדרי שירות, הלבשה ואוכל | [Go](#med6) | 13 |
| סעיף 51 | חדרי שירות | [Go](#Seif55) | 13 |
| סעיף 52 | תנאים לחדרי שירות | [Go](#Seif56) | 13 |
| סעיף 53 | תנאים למשתנות | [Go](#Seif57) | 13 |
| סעיף 54 | תנאים לכיורים | [Go](#Seif58) | 13 |
| סעיף 55 | תנאים למקלחות | [Go](#Seif59) | 13 |
| סעיף 56 | חדר הלבשה והמיתקנים בו | [Go](#Seif60) | 13 |
| סעיף 57 | חדר אוכל | [Go](#Seif61) | 14 |
| סעיף 57א | סייג | [Go](#Seif62) | 14 |
|  | פרק ח': תחזוקה | [Go](#med7) | 14 |
| סעיף 58 | תחזוקת המבנים | [Go](#Seif63) | 14 |
| סעיף 59 | נקיון מיתקני האוויר והתאורה | [Go](#Seif64) | 14 |
| סעיף 60 | תחזוקת הציוד | [Go](#Seif65) | 14 |
| סעיף 61 | תחזוקת חדרי שרות | [Go](#Seif66) | 14 |
| סעיף 62 | תעודת הדברה | [Go](#Seif67) | 14 |
| סעיף 63 | חמרי הדברה, ניקוי וחיטוי | [Go](#Seif68) | 14 |
| סעיף 64 | איסור החזקת בעל חיים | [Go](#Seif69) | 14 |
|  | פרק ט': העובדים | [Go](#med8) | 14 |
| סעיף 65 | לבוש ונקיון אישי | [Go](#Seif70) | 14 |
| סעיף 66 | בריאות העובד | [Go](#Seif71) | 15 |
| סעיף 67 | ללא כותרת | [Go](#Seif72) | 15 |
| סעיף 68 | שמירת דינים | [Go](#Seif73) | 15 |
| סעיף 69 | תחילה | [Go](#Seif74) | 15 |
| סעיף 69א | הוראות מעבר | [Go](#Seif75) | 15 |
| סעיף 70 | השם | [Go](#Seif76) | 15 |
|  | תוספת ראשונה | [Go](#med9) | 15 |
|  | תוספת שניה | [Go](#med10) | 24 |
|  | תוספת שלישית | [Go](#med11) | 24 |

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972[[1]](#footnote-1)\*

בתוקף סמכותי לפי סעיף 10 לחוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968, אני מתקין תקנות אלה:

פרק א': הוראות כלליות

1. בתקנות אלה –

הגדרות

"אריזה" - לרבות בקבוקים, צנצנות, קופסאות ושקיות למיניהם;

"אריזה הרמטית" - אריזה המונעת לחלוטין העברת גזים אל המוצר הארוז או מן המוצר הארוז החוצה;

"הל"ת" - הוראות למתקני תברואה, תש"ל-1970, שאושרו על ידי שר הפנים לאחר התייעצות עם המועצה הארצית לתכנון ולבניה, ועותק מהן מופקד בלשכות הבריאות המחוזיות והנפתיות;

"הסעדה" (Catering) - מקום להכנת מזון לצורך הספקתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו ולמעט מפעל לייצור מזון ארוז מראש לשיווק לצרכן;

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' 1211

**הוספת הגדרת "הסעדה"**

"חיטוי" - תהליך של השמדת חיידקים באמצעים כימיים או פיזיים;

"לחם" - לרבות חלה, לחמניה, פיתה וכעך;

"מזון" - מזון כהגדרתו בפקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], תשמ"ג-1983, וכן מי שתיה כהגדרתם בפקודת בריאות העם, 1940;

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' 1211

**החלפת הגדרת "מזון"**

הנוסח הקודם:

~~"מזון" – כמשמעותו בפקודת בריאות העם (תקנות בענין צרכי מזון), 1935;~~

"מזון גלמי" - מזון שטרם נכנס לשלבי עיבוד, לרבות ניקוי, שטיפה, חיטוי וכיוצא באלה;

"מחסן הקפאה - (נמחק);

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

**מחיקת הגדרת "מחסן הקפאה"**

הנוסח הקודם:

~~"מחסן הקפאה" — מחסן המשמש להחסנת מזון קפוא בלבד;~~

"מחסן קירור" - מחסן המשמש לאחסנת מזון בקור בין שהוא קפוא ובין שהוא מקורר או מצונן;

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

**החלפת הגדרת "מחסן קירור"**

הנוסח הקודם:

~~"מחסן קירור" – מחסן המשמש להחסנה בקור של מזון בלתי קפוא בלבד;~~

"מי שתיה" - כהגדרתם בפקודת בריאות העם, 1940;

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

**החלפת הגדרת "מי שתיה"**

הנוסח הקודם:

~~"מי שתיה" – כמשמעותם בגליון הדרכה 183, מרס 1963-תשכ"ג, של מכון התקנים הישראלי~~;

"איכות מי שתיה" - איכותם התברואית של מי שתיה שנקבעה בפקודת בריאות העם, 1940 ובתקנות שעל פיה;

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

**הוספת הגדרת "איכות מי שתיה"**

"מנהל" - המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיך בכתב;

"ניקוי" - תהליך של סילוק כל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח;

"עופות" - לרבות בעלי כנף למיניהם המשמשים למאכל אדם;

"עסק" - כל מלאכה המפורטת בפריטים: 1, 2, 3, 4, 7(א)(ב), 12(ב), 13, 13א(ב), 14, 15, 17, 18, 19(א), 21, 22, 24, 25, 26(א), 27, 28, 29, 30(ב), 31, 33, 34(א), 35, 36, 37, 38(א), 39, 43, 169(א), 171, 174, 181, 181א, 182 ו-184 בצו;

תק' תש"ם-1980

תק' תשנ"ב-1992

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

**החלפת הגדרת "עסק"**

הנוסח הקודם:

~~"עסק" — כל מלאכה המפורטת בפריטים: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, (א) (ב), 11(ב), 12, 13, 14, 16, 17, 18(א), 20, 21, 23, 24, 25(א), 26, 27, 28, 29(ב), 30, 32, 33(א), 34, 35, 36, 37(א), 38, 100, 163, 164, 165, 167, 168(א), (ב), (ג), 170, 171, 172 ו-173 בצו רישוי עסקים (קביעת עסקים טעוני רישוי), תשכ"ז-1967;~~

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' 1211

"עסק" – כל מלאכה המפורטת בפריטים: 1, 2, 3, 4, 7(א) (ב), 12(ב), 13, 13א(ב), 14, 15, 17, 18, 19(א), 21, 22, 24, 25, 26(א), 27, 28, 29, 30(ב), 31, 33, 34(א), 35, 36, 37, 38(א), 39, 43, 169(א), 171, 174, 181, 181א, 182 ו-184 בצו;

"פסטור" - תהליך של חימום מזון והחזקתו בחום ובמשך זמן הדרושים להשמדת חיידקים פתוגניים וגטטיביים;

"צו" - צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), תשל"ג-1973;

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

**החלפת הגדרת "צו"**

הנוסח הקודם:

~~"צו" – צו רישוי עסקים (קביעת עסקים טעוני רישוי), תשכ"ז-1967~~

"תקן" - תקן ישראלי, ובאין תקן כאמור - תקן של כל מוסד חבר בארגון הבינלאומי לתקינה (I.S.O.).

2. (א) לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק, לא ינהל אדם עסק ולא יעסוק בו, אלא אם הוא ממלא אחר הוראות תקנה 3 או 4, ונתמלאו בעסק התנאים המפורטים בתקנות 5 עד 67, להנחת דעתו של המנהל.

מילוי הוראות

(ב) לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק המפורט בטור א', הנקוב בצו במספר כאמור לצדו בטור ב', והמפורט בצו בשם כאמור לצדו בטור ג', לא ינהל אדם עסק כאמור ולא יעסוק בו, אלא אם נתמלאו בו בנוסף להוראות תקנת משנה (א) גם ההוראות המפורטות בתוספת הראשונה לתקנות אלה בסימן הנקוב לצדו בטור ד':

תק' תש"ם-1980

טור א' טור ב' טור ג' טור ד'

מספר הסמן

שם העסק העסק בצו שם העסק בצו בתוספת

מאפיית לחם 13 לחם – מפעל לאפייתו א

מחסן קירור 14 מחסני קירור – למעט מחסני קירור לבשר, לדגים, לעופות ולמוצריהם ב

מאפיית עודות 26(א) עוגות ושאר מיני מאפה (למעט לחם) – (א) מפעל לאפייתם ג

טחנת קמח 28 קמח - מקום לטחינתו ד

מפעל לאריזת דגנים 39 כל מקום לייצור, לאריזה, למכירה,

וקטניות יבשים להחסנה של מצרכי מזון ומשקה שלא פורט במקום אחר בקבוצה זו ה

מפעל לייצור מוצרי בשר 174(א)(ב) בשר, דגים עופות או מוצריהם ו

(א) מפעל לשימורם לעישונם או לכבישתם,

(ב) מפעל לטחינתם, או לייצור מזון שבשר, דגים או עופות טחונים נכנסים בהרכבם.

מפעל לייצור מוצרי דגים 174(א)(ב) בשר, דגים עופות או מוצריהם ז

(א) מפעל לשימורם לעישונם או לכבישתם,

(ב) מפעל לטחינתם, או לייצור מזון שבשר, דגים או עופות טחונים נכסים בהרכבם.

מחסן קירור 174(ג) בשר, דגים, עופות או מוצריהם ב

(ג) מחסן לקירורם.

מפעל לעיבוד מעיים 181 מעיים – מקום לעיבודם ח

בית לשחיטה לעופות 184 עופות – בית שחיטה ט

הסעדה 13א(ב) מאכלים או משקאות – הכנתם לשם הגשה מחוץ למקום הכנסתם י

תק' תשנ"ב-1992

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

(ב) לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק המפורט בטור א', הנקוב בצו במספר כאמור לצדו בטור ב', והמפורט בצו בשם כאמור לצדו בטור ג', לא ינהל אדם עסק כאמור ולא יעסוק בו, אלא אם נתמלאו בו בנוסף להוראות תקנת משנה (א) גם ההוראות המפורטות בתוספת הראשונה לתקנות אלה בסימן הנקוב לצדו בטור ד':

טור א' טור ב' טור ג' טור ד'

מספר הסמן

שם העסק העסק בצו שם העסק בצו בתוספת

מאפיית לחם ~~12~~ 13 לחם – מפעל לאפייתו א

מחסן קירור ~~13~~ 14 מחסני קירור – למעט מחסני קירור

לבשר, לדגים, לעופות ולמוצריהם ב

מאפיית עודות ~~25(א)~~ 26(א) עוגות ושאר מיני מאפה (למעט

לחם) – (א) מפעל לאפייתם ג

טחנת קמח ~~27~~ 28 קמח - מקום לטחינתו ד

מפעל לאריזת דגנים ~~38~~ 39 כל מקום לייצור, לאריזה, למכירה,

וקטניות יבשים להחסנה של מצרכי מזון ומשקה

שלא פורט במקום אחר בקבוצה זו ה

מפעל לייצור מוצרי בשר ~~168(א)(ב)~~ בשר, דגים עופות או מוצריהם ו

174(א)(ב) (א) מפעל לשימורם לעישונם או

לכבישתם,

(ב) מפעל לטחינתם, או לייצור

מזון שבשר, דגים או עופות

טחונים נכנסים בהרכבם.

מפעל לייצור מוצרי דגים ~~168(א)(ב)~~ בשר, דגים עופות או מוצריהם ז

174(א)(ב) (א) מפעל לשימורם לעישונם או

לכבישתם,

(ב) מפעל לטחינתם, או לייצור

מזון שבשר, דגים או עופות

טחונים נכסים בהרכבם.

מחסן קירור ~~168(ג)~~ 174(ג) בשר, דגים, עופות או מוצריהם ב

(ג) מחסן לקירורם.

מפעל לעיבוד מעיים ~~170~~ 181 מעיים – מקום לעיבודם ח

בית לשחיטה לעופות ~~173~~ 184 עופות – בית שחיטה ט

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' 1211

(ב) לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק המפורט בטור א', הנקוב בצו במספר כאמור לצדו בטור ב', והמפורט בצו בשם כאמור לצדו בטור ג', לא ינהל אדם עסק כאמור ולא יעסוק בו, אלא אם נתמלאו בו בנוסף להוראות תקנת משנה (א) גם ההוראות המפורטות בתוספת הראשונה לתקנות אלה בסימן הנקוב לצדו בטור ד':

טור א' טור ב' טור ג' טור ד'

מספר הסמן

שם העסק העסק בצו שם העסק בצו בתוספת

מאפיית לחם 13 לחם – מפעל לאפייתו א

מחסן קירור 14 מחסני קירור – למעט מחסני קירור

לבשר, לדגים, לעופות ולמוצריהם ב

מאפיית עודות 26(א) עוגות ושאר מיני מאפה (למעט

לחם) – (א) מפעל לאפייתם ג

טחנת קמח 28 קמח - מקום לטחינתו ד

מפעל לאריזת דגנים 39 כל מקום לייצור, לאריזה, למכירה,

וקטניות יבשים להחסנה של מצרכי מזון ומשקה

שלא פורט במקום אחר בקבוצה זו ה

מפעל לייצור מוצרי בשר 174(א)(ב) בשר, דגים עופות או מוצריהם ו

(א) מפעל לשימורם לעישונם או

לכבישתם,

(ב) מפעל לטחינתם, או לייצור

מזון שבשר, דגים או עופות

טחונים נכנסים בהרכבם.

מפעל לייצור מוצרי דגים 174(א)(ב) בשר, דגים עופות או מוצריהם ז

(א) מפעל לשימורם לעישונם או

לכבישתם,

(ב) מפעל לטחינתם, או לייצור

מזון שבשר, דגים או עופות

טחונים נכסים בהרכבם.

מחסן קירור 174(ג) בשר, דגים, עופות או מוצריהם ב

(ג) מחסן לקירורם.

מפעל לעיבוד מעיים 181 מעיים – מקום לעיבודם ח

בית לשחיטה לעופות 184 עופות – בית שחיטה ט

הסעדה 13א(ב) מאכלים או משקאות –

הכנתם לשם הגשה מחוץ

למקום הכנסתם י

3. (א) לבקשת רשיון לעסק או להרחבתו יצורפו נספחים אלה :

צירוף נספחים לבקשת הרשיון

תק' תש"ם-1980

(1) תרשימים הנדסיים של תנוחה וחתך של העסק בהם יצויינו פרטים אלה :

(א) רחבם, ארכם, גבהם, שטחם ויעודם של כל חדר מחדרי העסק;

(ב) מקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האוויר - היה האיוור מכני יצוינו המתקנים וההספקים שלהם;

(ג) סימון ציפוי הקורות, גובה הציפוי וצבעו על גוניו;

(ד) סימון שיפועי הרצפה;

(ה) סימון כל הקבועות הסניטריות, האבזרים, צינורות אספקת המים וצינורות סילוק השפכים, בציון קוטרם ושיפועם;

(ו) סימון מתקני החסנת האשפה ונפחם;

(ז) סימון מיקום המנועים הקבועים;

תק' תש"ם-1980

(2) מפה מצבית שבה יצויינו פרטים אלה:

(א) שטח העסק וגבולותיו לפי הרישום בספרי המקרקעין, לפי חוק המקרקעין, תשכ"ט-1969;

(ב) כל בנין או עצם הנמצאים במרחק של 100 מטרים מגבולות העסק ויעודם;

(3) הסימון לענין תקנת משנה (א) פסקה (1)(ה) יהיה בהתאם לשרטוטים לדוגמה המופיעה בהל"ת, עמ' 111-115;

(4) (א) קנה המידה של התרשימים ההנדסיים יהיה 1:100;

(ב) לפי דרישת המנהל, יוגש תרשים התנוחה בקנה מידה 1:50;

(5) קנה המידה של המפה המצבית יהיה 1:250.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

(א) לבקשת רשיון לעסק או להרחבתו יצורפו נספחים אלה :

(1) תרשימים הנדסיים של תנוחה וחתך של העסק בהם יצויינו פרטים אלה :

(א) רחבם, ארכם, גבהם, שטחם ויעודם של כל חדר מחדרי העסק;

(ב) מקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האוויר - היה האיוור מכני יצוינו המתקנים וההספקים שלהם;

(ג) סימון ציפוי הקורות, גובה הציפוי וצבעו על גוניו;

(ד) סימון שיפועי הרצפה;

(ה) סימון כל הקבועות הסניטריות, האבזרים, צינורות אספקת המים וצינורות סילוק השפכים, בציון קוטרם ושיפועם;

(ו) סימון מתקני החסנת האשפה ונפחם;

(ז) סימון מיקום המנועים הקבועים;

4. הוראות תקנה 3 לא יחולו על אדם המגיש בקשה לחידוש רשיון אם נתקיימו תנאים אלה:

סייג

(1) במשך השנה שלאחר הגשת הנספחים כאמור בתקנה 3 לא חלו שינויים בעסק, ותרשימי התנוחה והחתך משקפים את המצב הקיים;

(2) צורפה הצהרה בכתב חתומה בידי המבקש כי הנספחים שהוגשו כאמור בתקנה 3 לענין בקשה קודמת משקפים את המצב הקיים בעת הגשת הבקשה לחידוש הרשיון.

פרק ב': המבנים והחצר

5. הקירות, המחיצות והתקרות של מבני העסק –

קירות, מחיצות ותקרות

(1) יהיו בנויים בטון, לבנים, בלוק בטון או כל חומר בניה אחר שאישר המנהל בכתב במקרה מסויים ובהתאם לתנאים שקבע;

תק' תשל"ה-1974

מיום 7.11.1974

**תק' תשל"ה-1974**

[ק"ת תשל"ה מס' 3244](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-3244.pdf) מיום 7.11.1974 עמ' 197

**החלפת פסקה 5(1)**

הנוסח הקודם:

~~(1) יהיו בנויים בטון, לבנין, בלוקי בטון או כל חומר בניה אחר שאינו עץ, מתכת או אסבסט~~;

(2) יהיו חלקים;

(3) יהיו בעלי גוון בהיר, נקיים, שלמים ותקינים;

(4) יהיו אטומים בפני חדירת חרקים או מכרסמים וקינונם;

(5) יהיו אטומים בפני חדירת רטיבות;

(6) יהיו מצופים בחדרי הייצור וההלבשה עד לגובה של 1.80 מטר לפחות, בחומר חלק או חומר צביעה מתאים שאינו סופג רטיבות.

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

(6) יהיו מצופים בחדרי הייצור וההלבשה עד לגובה של ~~2 מטרים~~ 1.80 מטר לפחות, בחומר חלק או חומר צביעה מתאים שאינו סופג רטיבות.

6. רצפת העסק או ציפויה יהיו בנויים מחומר הממלא תנאים אלה:

חמרי בניה לרצפה

(1) אינו סופג רטיבות;

(2) הוא עמיד בפני חמרים שמשתמשים בהם בתהליכי הייצור;

(3) הוא ניתן לניקוי בנקל.

7. הרצפה וציפויה יהיו שלמים, נקיים ואטומים בפני חרקים, מכרסמים וקינונם.

הרצפה וצפויה

8. לא יותקן ציפוי לקיר או לרצפה או התקרה אלא אם יש בו כדי למנוע חדירת חרקים, מכרסמים או קינונם, בינם לבין הקיר או הרצפה.

תנאים לציפוי קיר או רצפה

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936

8. לא יותקן ציפוי לקיר או לרצפה או התקרה אלא אם יש בו כדי למנוע חדירת חרקים, מכרסמים או קינונם, בינם לבין הקיר או הרצפה.

9. ברצפות הנרטבות תוך כדי תהליכי הייצור או הניקוי יהיו תעלות ניקוז או מחסומי רצפה.

תעלת ניקוז או מחסומי רצפה

10. תעלת ניקוז –

תנאים לתעלת ניקוז

(1) תהיה מחוברת לנקז הבנין;

(2) בינה לבין נקז הבנין יהיה מחסום רצפה;

(3) לא יהיו בה הצטברויות של נוזלים, לכלוך וכדומה;

(4) תהיה עשויה מחומר העמיד בפני חמרים שמשתמשים בהם בתהליכי הייצור.

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

**החלפת פסקה 10(4)**

הנוסח הקודם:

~~(4) תהיה עשויה מפחדה אל-חלד.~~

11. מחסום הרצפה ימלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.23 בהל"ת.

תנאים למחסומי רצפה

12. רצפה שיש בה תעלת ניקוז או מחסום רצפה, תהיה בשיפוע היורד לתעלת הניקוז או מחסום הרצפה באופן שלא יהיו שלוליות.

תנאים לרצפה בעלת ניקוז או מחסום

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

הנוסח הקודם:

~~תנאים לרצפה בעלת תעלת ניקוז או מחסום רצפה~~

~~12. רצפה שיש בה תעלת ניקוז או מחסום רצפה –~~

~~(1) תהיה בנויה בשיפוע יורד אל תעלת הניקוז או מחסום רצפה;~~

~~(2) לא יהיו בה שלוליות~~.

13. דלתות וחלונות העסק –

דלתות וחלונות

(1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים;

(2) יהיו צבועים בצבע שגוונו בהיר על בסיס שמן או על בסיס חומר פלסטי.

14. הוראת תקנה 13(2) לא תחול על דלתות או חלונות העשויים פלדה אל-חלד, אלומיניום, פלסטיק או חמרים דומים שאינם סופגים רטיבות ואינם מחלידים.

סייג

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

14. הוראת תקנה 13(2) לא תחול על דלתות או חלונות העשויים פלדה אל-חלד, אלומיניום, פלסטיק או חמרים דומים שאינם סופגים רטיבות ואינם מחלידים.

15. פתח חיצוני של בנין העסק יהיה מוגן בפני חדירת חרקים, מכרסמים, ציפורים או בעלי חיים אחרים.

פתח חיצוני

16. גג העסק –

גג העסק

(1) ייבנה בשיפוע המאפשר ניקוז שלם של מי גשמים;

(2) יהיה נקי, שלם ותקין;

(3) יהיה מוגן בפני חדירת רטיבות, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים.

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

(3) יהיה מוגן בפני חדירת רטיבות, ~~חרקים,~~ מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים.

17. בכל חדר בעסק הניתן לניקוי בנוזלים יהיו חיבורים למים חמים וקרים או לקיטור שניתן להרכיב להם צינורות גמישים.

חיבור למים חמים וקרים

18. בתחום כל מחלקת ייצור במפעל מזון יהיה מיתקן לרחיצת ידיים הכולל –

מיתקן לרחיצת ידיים בתחום מחלקת ייצור

(1) כיור הממלא אתר הדרישות המנויות בסעיף 3.10 או סעיף 3.15 להל"ת;

(2) ברזים למים חמים וקרים;

(3) סבון נוזלי, אבקת סבון, דטרגנט, או אבקת דטרגנט;

תק' תש"ם-1980

(4) (בוטלה);

תק' תש"ם-1980

(5) מכונת יבוש או מגבות נייר ומיכל לאיסופן;

(6) ראי מעל הכיור.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

18. בתחום כל מחלקת ייצור במפעל מזון יהיה מיתקן לרחיצת ידיים הכולל –

(1) כיור הממלא אתר הדרישות המנויות בסעיף 3.10 או סעיף 3.15 להל"ת;

(2) ברזים למים חמים וקרים;

~~(3) סבון נוזלי או דטרגנט;~~

(3) סבון נוזלי, אבקת סבון, דטרגנט, או אבקת דטרגנט;

~~(4) מברשת לניקוי ציפרניים;~~

(5) מכונת יבוש או מגבות נייר ומיכל לאיסופן;

(6) ראי מעל הכיור.

19. מבני העסק יהיו מוגנים בפני חדירת מי גשמים, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים.

הגנה מפני חדירת מי גשמים וכו'

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

19. מבני העסק יהיו מוגנים בפני חדירת מי גשמים, מכרסמים, ~~חרקים,~~ ציפורים ובעלי חיים אחרים.

20. המבנים יהיו נקיים להנחת דעתו של המנהל, וחפשיים ממכרסמים, חרקים, ציפורים או בעלי חיים אחרים.

נקיון המבנים

21. חצר העסק –

החצר

(1) תהיה מוקפת גדר שלמה ותקינה;

(2) תהיה מנוקזת, נקיה, וחפשיה מעשבים;

(3) החפצים אשר בה יהיו ערוכים בצורה מסודרת המאפשרת שמירה על נקיונה.

פרק ג': איוור ותאורה

22. מבני העסק יאוורו באחד האמצעים האלה:

אמצעי איוור

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

(2) מערכת מכנית לאיוור מלאכותי (להלן - איוור ממוכן).

23. איוור טבעי או ממוכן ירחיק אדים, קיטור וריחות בלתי רצויים אחרים מכל מבני העסק.

הרחקת ריחות, אדים וקיטור

24. איוור מלאכותי יחליף במשך שעה אחת את האוויר בחלקי העסק המפורטים להלן בטור א' לא פחות ממספר הפעמים המצוינים לצדם בטור ב':

החלפות אוויר בחלקי העסק

טור א' טור ב'

מספר מינימלי של

חלק הבנין החלפות אוויר לשעה

חדרי יצור המזון 8

חדרי עיבוד המזון 8

מחסן להחסנת מזון 4

חדרי שירות 6

פרוזדורים של חדרי שירות 6

חדרי הלבשה 6

חדר אוכל 6

25. איוור ממוכן יותקן בהתאם לתקן.

תנאים להתקנת מערכת איוור ממוכן

26. מבני העסק יוארו באחד האמצעים האלה:

אמצעים להארת המבנים

(1) תאורה טבעית;

(2) תאורה בנורות חשמל.

27. עצמת התאורה הנופלת על משטח כלשהו בחלקי העסק המפורטים כלהלן בטור א' תהיה לא פחות מהמצויין לצדם בטור ב':

תנאים לתאורה נאותה

טור א' טור ב'

מינימום עצמת

חלק העסק תאורה בלוקס

חדרי יצור המזון 300

חדרי עיבוד המזון 300

מחסן להחסנת מזון 100

חדרי שירות 100

פרוזדור 100

חדרי הלבשה 100

חדר אוכל 300

28. (א) בכל חדרי העסק יהיו קבועות נורות חשמל במצב תקין;

התקנת נורות חשמל

(ב) הנורות יהיו מצויידות באמצעי מגן למניעת נפילת שברי זכוכית למזון.

פרק ד': מים, ביוב ופסולת מוצקת

29. המים הנכנסים למבני העסק יהיו באיכות מי שתיה.

איכות המים

30. צינורות ומיתקנים שדרכם עוברים מי שתיה או המכילים מי שתיה אסור שיהיו מחומר המכיל עופרת, נחושת או חומר רעיל אחר.

צינורות ומתקני מים

31. בין פי צינור מי שתיה למכל שאינו סגור הרמטית, יהיה מירווח אוויר של לפחות 40 מ"מ.

התקנת מירווח אוויר

32. מכל מים או בור לאגירת מים יהיה מוגן בפני חדירת בעל חיים או זוהמה אחרת לתוכם.

מכלי אגירה

33. לרשות העובדים יועמדו מים חמים וקרים במשך כל שעות העבודה בעסק.

מים לרשות העובדים

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

33. לרשות העובדים יועמדו מים חמים וקרים במשך כל שעות העבודה ~~במקום~~ בעסק.

34. צנרת השפכים במפעל –

צנרת השפכים

(1) תהיה תקינה ללא נזילה או דליפה;

(2) קוטר צינורותיה יאפשר העברת נוזלים תקינה גם בשעת שיא הזרימה;

(3) תמנע אפשרות של זרימה חוזרת של שפכים למבני העסק;

(4) תמנע אפשרות כניסת שפכים אל צינורות מי שתיה;

(5) תהיה ללא חיבור עם צינור מי שתיה;

(6) תהיה מאוורת באמצעות צינורות איוור.

35. שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב ציבורית, יסולקו באופן שלא יגרם נזק או מפגע לעסק או לסביבתו.

סילוק שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב ציבורית

36. (א) הפסולת המוצקת הנוצרת תוך תהליכי העבודה תיאסף בכלי קבול המיועדים למטרה זו, והם –

איסוף פסולת מוצקת והרחקתה

(1) יימצאו בקרבת מקום ביצוע העבודה;

(2) יהיו ניתנים להזזה בנקל;

(3) יהיו עשויים מחומר חלק, בלתי מחליד ואינו סופג רטיבות.

(ב) עם הרחקת הפסולת המוצקת ינוקה כלי הקיבול ויישטף.

37. (א) החסנת הפסולת המוצקת מכלי הקיבול כאמור בתקנה 36, תהיה אל מכלים מרכזיים אשר –

החסנת פסולת מוצקת

(1) יעמדו על גלגלים או על גבי מיתקן מוגבה מרצפה אטומה בפני ספיגת נוזלים, בחדר מאוור, או בתוך מבנה מרושת בחצר המונע חדירת זבובים;

(2) יהיו בעלי נפח קיבול המאפשר החסנת כל הפסולת המוצקה הנוצרת בעסק עד להרחקתה בהתאם להצהרה בכתב של בעל העסק ובלבד שלא תימצא פסולת מוצקת מחוץ למיכלים בעת כלשהי;

תק' תש"ם-1980

(3) יהיו עשויים מחומר חלק ואינו סופג רטיבות;

תק' תש"ם-1980

(4) יהיו תקינים, שלמים ומכוסים.

(ב) עם הרחקת הפסולת המוצקת ינוקה המכל ויישטף.

(ג) בקרבת מקום מכלי הקיבול המרכזיים יותקן ברז עם הברגה לחיבור צינור גמיש.

(ד) שפכים מניקוי מכלי הפסולת המוצקת יורחקו דרך מחסום רצפה אל נקז הבנין.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

(א) החסנת הפסולת המוצקת מכלי הקיבול כאמור בתקנה 36, תהיה אל מכלים מרכזיים אשר –

(1) יעמדו על גלגלים או על גבי מיתקן מוגבה מרצפה אטומה בפני ספיגת נוזלים, בחדר מאוור, או בתוך מבנה מרושת בחצר המונע חדירת זבובים;

(2) יהיו בעלי נפח קיבול המאפשר החסנת כל הפסולת המוצקה הנוצרת בעסק ~~במשך שלושה ימים בממוצע~~ עד להרחקתה בהתאם להצהרה בכתב של בעל העסק ובלבד שלא תימצא פסולת מוצקת מחוץ למיכלים בעת כלשהי;

(3) יהיו עשויים מחומר חלק~~, בלתי מחליד~~ ואינו סופג רטיבות;

(4) יהיו תקינים, שלמים ומכוסים.

38. פסולת מוצקת שאינה מורחקת ע"י רשות מקומית תורחק למקום שאישר לכך המנהל, ובאופן שלא יגרום נזק או מפגע לעסק או לסביבתו.

פסולת מוצקת שאינה מורחקת ע"י רשות מקומית

פרק ה': ציוד וריהוט

39. חלקי ציוד או ריהוט הבאים במגע ישיר עם מזון או עם מים –

תנאים לציוד או ריהוט הבא במגע עם מזון

(1) יהיו שלמים, חלקים, נקיים ותקינים;

(2) לא יהיה בהם עופרת, קדיום, או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם; ובעסקים המעבדים שמני מאכל או מוצרי מזון חומציים - לא יהיה בהם נחושת.

תק' תשנ"ב-1992

(3) יהיו מחומר שאינו סופג רטיבות, אינו מתקלף, ואינו מותקף מהחומרים הבאים במגע עמו; אולם מותר שיהיו מעץ אם ניתן היתר לכך מאת המנהל ובהתאם לתנאים שייקבע;

(4) יהיו ניתנים לניקוי ולחיטוי בנקל;

(5) יאפשרו ניקוז מושלם במקומות שבהם נעשה עיבוד מזון בנוזלים.

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' 1211

**החלפת פסקה 39(2)**

הנוסח הקודם:

~~(2) לא יהיה בהם נחושת, עופרת, קדמיום, או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם;~~

40. חלקי הציוד או הריהוט, בחדרי הייצור, במחסנים ובחדרי ההלבשה שאינם באים במגע עם מזון או עם מים –

ציוד וריהוט שאינו בא במגע עם מזון

תק' תש"ם-1980

(1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים;

(2) יהיו בנויים מחומר שאינו סופג רטיבות ואינו מתקלף;

(3) יהיו ניתנים לניקוי וחיטוי.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

40. חלקי הציוד או הריהוט, בחדרי הייצור, במחסנים ובחדרי ההלבשה שאינם באים במגע עם מזון או עם מים –

41. מכסי בטיחות וכיסויי מגן יותקנו באופן שאפשר לפרקם בנקל לצרכי ניקוי.

מכסי בטיחות וכיסויי מגן

42. ציוד שאינו ניתן להזזה באופן זה:

תנאים להצבת ציוד שאינו ניתן להזזה

(1) לא יהיה כל רווח בינו לבין הקיר או הרצפה כשהוא מוצב צמוד לקיר או לרצפה;

(2) יהיה אפשר לנקותו ניקוי יעיל ויסודי מכל צדדיו ומתחתיו, כשהוא אינו מוצב צמוד לקיר או לרצפה.

פרק ו': החסנת מזון ועיבודו

43. (א) מזון גלמי יוחסן –

החסנת מזון גלמי

תק' תשנ"ב-1992

(1) במקום שאינו חדר עיבוד, טיפול או ייצור;

(2) במקום המוגן בפני מכרסמים, חרקים, ציפורים, בעלי חיים אחרים, או כל זיהום;

תק' תש"ם-1980

ת"ט תשמ"א-1981

(3) באופן השומר על איכותו.

(ב) חומר גלם המהווה קרקע נוחה לריבוי חיידקים יוחסן בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.

תק' תשנ"ב-1992

(ג) חומר גלם קפוא יוחסן בטמפרטורה שלא תעלה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

תק' תשנ"ב-1992

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

**ת"ט תשמ"א-1981**

[ק"ת תשמ"א מס' 4201](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4201.pdf) מיום 5.2.1981 עמ' 420

(2) במקום המוגן מפני מכרסמים, חרקים, ציפרים, בעלי חיים אחרים, ~~אבק וכל זיהום אחר~~ או כל זיהום;

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' 1211

43. (א) מזון גלמי יוחסן –

(1) במקום שאינו חדר עיבוד, טיפול או ייצור;

(2) במקום המוגן בפני מכרסמים, חרקים, ציפורים, בעלי חיים אחרים, או כל זיהום;

(3) באופן השומר על איכותו.

(ב) חומר גלם המהווה קרקע נוחה לריבוי חיידקים יוחסן בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.

(ג) חומר גלם קפוא יוחסן בטמפרטורה שלא תעלה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

43א. הפשרת חומר גלם קפוא או מזון מוקפא תיעשה במקום שבו הטמפרטורה אינה עולה 10 מעלות צלזיוס או בתוך ציוד בו הטמפרטורה עולה על 80 מעלות צלזיוס או בשיטה אחרת שאישר, בכתב, המנהל.

הפשרת חומר גלם

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' 1211

**הוספת תקנה 43א**

43ב. הכשרת בשר תבוצע במים בטמפרטורה שלא תעלה על 7 מעלות צלזיוס; קרח לקירור המים יהיה באיכות של מי שתיה.

הכשרת בשר

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' 1211

**הוספת תקנה 43ב**

43ג. ירקות ופירות טריים ינוקו לפני השימוש, בשיטה ובאמצעות תכשיר שאישר, לצורך זה, המנהל.

ניקוי ירקות ופירות

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' 1211

**הוספת תקנה 43ג**

44. עיבוד מזון –

עיבוד מזון

(א) יבוצע במבנים, אולם תהליכי מיון, שטיפת פירות וירקות ומיצוי שמנים, יכול שיבוצעו מחוץ למבנים;

(ב) יבוצע בציוד נקי;

(ג) לא יהיה מגע בין המזון המעובד לבין מזון גלמי.

45. מים המשמשים לעיבוד מזון יהיו באיכות מי שתיה.

שימוש במי שתיה

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

**החלפת תקנה 45**

הנוסח הקודם:

~~45. מים המשמשים לצורך כלשהו במפעל יהיו באיכות מי שתיה.~~

46. השימוש במי סחרור מותר, בתנאי שאין הם מהווים חלק בהרכב המזון; בתקנה זו, "מי סחרור" – מים שעברו טיהור במפעל והם באיכות מי שתיה.

שימוש במי סחרור

47. (א) לא יימצא בעסק מזון שאינו ראוי למאכל אדם או למאכל בעלי חיים.

מזון שאינו ראוי למאכל אדם או למאכל בהמה

תק' תשנ"ה-1995

(א1) גידול חקלאי שהושקה במי-שופכין או בקולחים בלא היתר הנדרש בהתאם לכללי בריאות העם (טיהור מי-שופכין) המיועדים להשקיה), התשמ"א-1981, או בניגוד לתנאי היתר, יראו אותו כבלתי ראוי למאכל אדם.

תק' תשע"א-2010

(ב) לא יימצאו בעסק ביצים שאינן ביצי תרנגולת (Gallus domesticus).

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

47. (א) לא יימצא בעסק מזון שאינו ראוי למאכל אדם או למאכל בעלי חיים.

(ב) לא יימצאו בעסק ביצים שאינן ביצי תרנגולת (Gallus domesticus).

מיום 7.11.2010

**תק' תשע"א-2010**

[ק"ת תשע"א מס' 6932](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/tak-6932.pdf) מיום 7.10.2010 עמ' 58

**הוספת תקנת משנה 47(א1)**

47א. לא יעשן אדם, לא יאכל ולא ישתה במקום בו מאחסנים, מעבדים או אורזים מזון, לרבות מזון גלמי.

אסור עישון, אכילה ושתיה

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

**הוספת תקנה 47א**

48. מזון ראוי לבעלי חיים יוחסן בנפרד ללא מגע עם מזון אחר, ויסומן במלים אלה: "לא למאכל אדם; מיועד לבעלי חיים בלבד".

מזון ראוי לבעלי חיים

49. (א) לא ייארז מזון בעסק אלא בחמרי אריזה נקיים.

אריזת מזון

(ב) חמרי אריזה משומשים הבאים במגע ישיר עם מזון, יהיו בעת אריזתם גם מחוטים.

(ג) מכלים להחזקת מזון ארוז יהיו נקיים, שלמים ותקינים.

50. (א) מזון מוכן לשיווק יוחסן במבנים ובצורה המבטיחה שמירת איכותו.

החסנת מזון

(ב) על אף האמור בתקנת משנה (א), מזון ארוז הרמטית יכול להיות מוחסן במבנים פתוחים לצדדים בתנאי שיש בהם גג או כיסוי מתאים אחר ורצפה.

תק' תש"ם-1980

(ג) מזון במעבר מיידי יוחזק בצורה המבטיחה שמירת איכותו.

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 937

(ב) על אף האמור בתקנת משנה (א), מזון ארוז הרמטית יכול להיות מוחסן במבנים פתוחים לצדדים בתנאי שיש בהם גג או כיסוי מתאים אחר ורצפה.

(ג) מזון במעבר מיידי יוחזק בצורה המבטיחה שמירת איכותו.

פרק ז': חדרי שירות, הלבשה ואוכל

51. בכל עסק יהיו חדרי שירות, הכל כמספר הנקוב בתוספת השניה, הכוללים מתקנים אלה:

חדרי שירות

(1) תאי בתי כסא;

(2) משתנות;

(3) כיורים;

(4) מקלחות.

52. חדרי שירות –

תנאים לחדרי שירות

(1) תהיה אליהם גישה נוחה לעובדים;

(2) יהיה מעבר מאוור בינם לבין החדרים שבהם מטפלים במזון או מחסינים מזון או חמרי אריזה;

(3) קירותיהם יהיו מצופים באריחי קיר בהירים עד לגובה של 1.80 מטר לפחות ומעליהם טיח וסיד בגוון בהיר;

תק' תש"ם-1980

(4) קבועות השרברבות בהם ימלאו אחר הדרישות המנויות בסעיפים 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, או 3.6, 3.9 ו-3.24 בהל"ת;

(5) הציוד והקבועות בהם יהיו תקינים, שלמים ונקיים;

(6) על קירותיהם וקירות הפרוזדורים הסמוכים יימצאו כרזות המדגישות את חובת רחצת הידיים.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

(3) קירותיהם יהיו מצופים באריחי קיר בהירים עד לגובה של ~~2 מטרים~~ 1.80 מטר לפחות ומעליהם טיח וסיד בגוון בהיר;

53. משתנה –

תנאים למשתנות

(1) תמלא את הדרישות המנויות בסעיף 3.8 להל"ת;

(2) (נמחקה);

תק' תש"ם-1980

(3) תהיה שלמה, נקיה ותקינה.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

**מחיקת פסקה 53(2)**

הנוסח הקודם:

~~(2) תהיה מצויידת במכשיר הדחה אוטומטי המופעל שלוש פעמים או יותר בשעה, והממלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.9 בהל"ת;~~

54. כיור –

תנאים לכיורים

(1) יהיה שלם, נקי ותקין;

(2) לידו יימצאו –

(א) ברזים למים חמים וקרים;

(ב) סבון, אבקת סבון, דטרגנט או אבקת דטרגנט;

תק' תש"ם-1980

(ג) (נמחקה);

תק' תש"ם-1980

(ד) מגבות נייר ומכל לאיסופן או מיתקן לגלילי מגבות בד סובבות שאינו מאפשר שימוש חוזר.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

(2) לידו יימצאו –

(א) ברזים למים חמים וקרים;

~~(ב) סבון או דטרגנט;~~

(ב) סבון, אבקת סבון, דטרגנט או אבקת דטרגנט;

~~(ג) מברשת לניקוי ציפורניים;~~

(ד) מגבות נייר ומכל לאיסופן או מיתקן לגלילי מגבות בד סובבות שאינו מאפשר שימוש חוזר.

55. מקלחות –

תנאים למקלחות

(1) יהיו בהן מים קרים וחמים;

(2) יהיו מחוברות לנקז הבנין;

(3) ימלאו אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.11 להל"ת;

(4) יהיו שלמות, נקיות ותקינות;

(5) יהיו בקשר ישיר עם חדרי ההלבשה.

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

**הוספת פסקה 55(5)**

56. (א) בכל עסק יהיו חדרי הלבשה מאוורים, נפרדים לגברים ולנשים.

חדר הלבשה והמיתקנים בו

(ב) לכל עובד יוקצה ארון עם פתחי אוויר או אצטבה להחסנת בגדיו וחפציו האישיים.

(ג) הארון או האצטבה יהיו עשויים חומר שאינו סופג רטיבות ואינו מתקלף ויותקנו באופן המאפשר ניקוי יעיל בסביבתם.

תק' תש"ם-1980

(ד) ציוד חדר ההלבשה יהיה שלם, לא חלוד ונקי.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

(ג) הארון או האצטבה יהיו עשויים ~~מתכת~~ חומר שאינו סופג רטיבות ואינו מתקלף ויותקנו באופן המאפשר ניקוי יעיל בסביבתם.

57. (א) בכל עסק יהיה חדר אוכל.

חדר אוכל

(ב) מספר מקומות הישיבה בחדר האוכל יהיה כמספר העובדים האוכלים במשמרת אחת בעסק.

תק' תש"ם-1980

(ג) בחדר האוכל או בסמוך לו יותקנו כיורים לרחצת ידיים, בהתאם למספר הנקוב בתוספת השלישית, הממלאים אחר התנאים המפורטים בתקנה 54.

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

(ב) מספר מקומות הישיבה בחדר האוכל יהיה כמספר העובדים האוכלים במשמרת אחת בעסק.

(ג) ~~בחדר האוכל יותקנו –~~

~~(1) כיורים לרחצת ידיים, בהתאם למספר הנקוב בתוספת השלישית, הממלאים אחר התנאים המפורטים בתקנה 54;~~

~~(2) כיור לרחצת כלים, שלידו ברזים למים חמים וקרים.~~

(ג) בחדר האוכל או בסמוך לו יותקנו כיורים לרחצת ידיים, בהתאם למספר הנקוב בתוספת השלישית, הממלאים אחר התנאים המפורטים בתקנה 54.

57א. המנהל רשאי לפטור עסק מתחולת הוראות פרק זה אם ראה כי אין צורך לכך בהתחשב בסוג הייצור והיקפו, הכל בתנאים שיקבע.

סייג

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' 1211

**הוספת תקנה 57א**

פרק ח': תחזוקה

58. קירות, רצפות ותקרות ינוקו מיד עם הזדהמותם.

תחזוקת המבנים

59. מיתקני האיוור והתאורה יהיו נקיים מאבק או מכל זיהום אחר.

נקיון מיתקני האוויר והתאורה

60. (א) ציוד הבא במגע ישיר עם מזון ינוקה או יחוטא מיד עם תום תהליך העבודה בו.

תחזוקת הציוד

תק' תש"ם-1980

תק' תשנ"ב-1992

(ב) הופסקה העבודה למשך זמן העולה על שעה אחת ינוקה הציוד לפני חידוש העבודה.

תק' תש"ם-1980

(ג) ניקוי וחיטוי הציוד ייעשה באופן שלא יזהם את המזון, ורק באמצאות תכשירי ניקוי וחיטוי שאישר, לצורך זה, המנהל.

תק' תשנ"ב-1992

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

(א) ציוד הבא במגע ישיר עם מזון ~~ינוקה ויחוטה~~ ינוקה או יחוטא מיד עם תום תהליך העבודה בו~~, ולפחות אחת לשמונה שעות~~.

(ב) הופסקה העבודה למשך זמן העולה על ~~30 דקות~~ שעה אחת, ינוקה הציוד לפני חידוש העבודה.

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' 1211

60. (א) ציוד הבא במגע ישיר עם מזון ינוקה או ~~יחוטה~~ יחוטא מיד עם תום תהליך העבודה בו.

(ב) הופסקה העבודה למשך זמן העולה על שעה אחת ינוקה הציוד לפני חידוש העבודה.

(ג) ניקוי וחיטוי הציוד ייעשה באופן שלא יזהם את המזון, ורק באמצאות תכשירי ניקוי וחיטוי שאישר, לצורך זה, המנהל.

61. חדרי השירות, מבניהם וציודם יוחזקו במצב נקי בכל עת.

תחזוקת חדרי שרות

62. (א) נעשתה פעולת הדברה בחומר רעיל, תישמר במשרד העסק תעודה הכוללת פרטים אלה:

תעודת הדברה

(1) שם המדביר ומענו;

(2) תאריך הפעולה;

(3) סוג חומר ההדברה ומהותו.

(ב) התעודה תישמר במשרד העסק חצי שנה מעת סיום פעולת ההדברה.

63. (א) חמרי הדברה, חמרי ניקוי וחמרי חיטוי המיועדים לשימוש בעסק (להלן - החמרים) יוחזקו באריזה שמסומנים עליה סוג החומר, שמו וריכוזו.

חמרי הדברה, ניקוי וחיטוי

(ב) החמרים יוחסנו במקום נעול המיועד למטרה זו בלבד שיסומן במלים אלה: "זהירות; חמרי הדברה, ניקוי וחיטוי".

(ג) המפתח למקום יימצא בידי מנהל העסק או אדם אחר שהמנהל הפקידו בידו.

(ד) לא יוחסנו בעסק חמרי ניקוי או חיטוי שלא אושרו בידי המנהל לשימוש בעסק.

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' 1212

**הוספת תקנת משנה 63(ד)**

64. לא יימצא בעסק בעל חיים שלא לצורך ייצור המזון.

איסור החזקת בעל חיים

פרק ט': העובדים

65. לא יעבוד אדם בייצור מזון, אחסנתו או עיבודו, ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אלא אם הוא ממלא הוראות אלה:

לבוש ונקיון אישי

תק' תש"ם-1980

(1) הוא לבוש בגדים בהירים, נקיים ולא קרועים המיועדים אך ורק לעבודה בעסק;

(2) שערותיו אסופות לראשו או תספורתו קצרה;

(3) הוא חובש כיסוי ראש בהיר המכסה את שערותיו;

(4) ידיו וצפורניו נקיות;

(5) אינו עונד עדיים על אצבעותיו ועל זרועותיו, למעט טבעת נישואין;

(6) הוא מקפיד על נקיון גופו ומקום עבודתו.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

**החלפת תקנה 65**

הנוסח הקודם:

~~לבוש העובדים~~

~~65. לא יעבוד אדם בייצור מזון, החסנתו או עיבודו, ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אלא אם נתקיימו לגביו תנאים אלה:~~

~~(1) הוא לובש בגדים נקיים ולא קרועים המיועדים אך ורק לעבודה.~~

~~(2) הוא אוסף שערותיו סמוך לראש וחובש כיסוי ראש המכסה את כל שטח השערות;~~

~~(3) ידיו וציפרניו נקיות;~~

~~(4) אינו עונד עדיים;~~

~~(5) אינו אוכל ואינו מעשן בחדרים שבהם מטפלים במזון, מחסינים אותו או מוכרים אותו;~~

~~(6) אינו חובש כפפות על ידיו אלא אם הכפפות נקיות ועשויות מחומר הניתן לניקוי בנקל;~~

~~(7) הוא רוחץ את ידיו בסבון ובמברשת לציפרנים לפני התחלת העבודה, לאחר ביקור בבית שימוש ולאחר הפסקה בעבודה.~~

~~(8) הוא מקפיד על נקיון גופו ומקום עבודתו~~.

66. לא יעבוד אדם בייצור מזון, החסנתו או עיבודו, ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אם נתקיים בו אחד מאלה:

בריאות העובד

תק' תש"ם-1980

(1) הוא חולה במחלת השחפת הפתוחה, במחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי מזון, או במחלה מידבקת אחרת העלולה לעבור לאדם באמצעות מזון, או אם הוא נושא טפילי מחלה כאמור;

(2) על פניו, צוארו, זרועותיו או ידיו חטטים או מצעים, פתוחים או מוגלתיים;

(3) הוא מסרב לעשות או אינו עושה בדיקה רפואית או בדיקת רנטגן שהמנהל דרש או מסרב להמציא תעודה רפואית שהמנהל דרש.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 938

**החלפת תקנה 66**

הנוסח הקודם:

~~66. לא יעבוד אדם בייצור מזון, החסנתו, עיבודו, הובלתו או מכירתו, ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אם נתקיימו לגביו אחד מאלה:~~

~~(1) הוא חולה במחלה מדבקת העלולה לעבור לאדם באמצעות מזון, או נושא טפילי מחלה כזאת;~~

~~(2) הוא חולה במחלת השחפת הפתוחה, או במחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי מזון;~~

~~(3) על פניו, צווארו, זרועותיו או ידיו חבורות, חטטים או פצעים פתוחים או מוגלתיים שאינם מכוסים בתחבושת עמידה לנוזלים;~~

~~(4) אינו נגיש לבדיקה מעבדתית או בדיקת רנטגן כשהוא נדרש לעשות כן מאת המנהל~~.

67. (בוטלה).

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 939

**ביטול תקנה 67**

הנוסח הקודם:

~~תעודה רפואית~~

~~67. לא יעבוד אדם בייצור מזון, בעיבודו או בהחסנתו אלא אם הציג אישורים אלה:~~

~~(א) תעודה רפואית המעידה עי אין הוא חולה באחת המחלות המנויות בתקנה 66;~~

~~(ב) תוצאות בדיקת רטנגן של בית החוזה מבית החולים, תחנה למניעת מחלות ריאה או מומחה למחלות ריאה, המעידה כי הוא אינו סובל מתהליך שחפתי~~.

68. (א) האמור בתקנות אלה בא להוסיף על כל דין אחר.

שמירת דינים

(ב) התנאים המיוחדים כאמור בסעיף 43 לחוק לא יחולו עוד לגבי עסק כמשמעותו בתקנה 1.

69. תחילתן של תקנות אלה היא בתום ששה חדשים מיום פרסומן.

תחילה

69א. (א) עסק שביום תחילתן של תקנות אלה כבר התנהל לפי רשיון תקף, רשאי המנהל, לפי בקשת בעל העסק, לפטרו בתנאים או בלעדיהם, מהוראות פריט (2) של תקנה 18, פריט 2(א) של תקנה 54, ופריטים (1) ו-(5) של תקנה 55.

הוראות מעבר

תק' תש"ם-1980

(ב) תקנות 17 ו-19 לא יחולו על עסק שביום תחילתן של תקנות אלה כבר התנהל לפי רשיון תקף, כל עוד לא חל שינוי בעסק בפרטים המפורטים בתקנה 3(א)(1); אישור התאחדות התעשינים בישראל בדבר אי שינוי כאמור יהווה ראיה לכאורה לכך.

מיום 3.2.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 939

**הוספת תקנה 69א**

70. לתקנות אלה ייקרא "תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972".

השם

תוספת ראשונה

(תקנה 2(ב))

סימן א' - מאפיית לחם

1.01 חדרים אלה חייבים להימצא במאפיית לחם:

סוגי חדרים במאפיית לחם

(1) חדר החסנת קמח;

(2) חדר ייצור;

(3) חדר החסנת לחם;

(4) חדר החסנת לחם מוחזר;

(5) חדר ניקוי הציוד;

(6) חדר שימון תבניות והחסנת שמנים.

1.02 השטח המינימלי של החדרים ייקבע על ידי המנהל.

שטח מינימלי לחדרים

1.03 לא יוכנסו שקי קמח (להלן - השקים) לחדר החסנת קמח ולא יוחסנו בו, אלא אם נתקיימו תנאים אלה:

החסנת שקי קמח

(1) יוכנסו ישירות דרך פתח חיצוני;

(2) יונחו בשורות על גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה;

(3) בין השורות יהיו מעברים ברוחב של 40 ס"מ לפחות.

1.04 (א) בחדר החסנת הקמח יהיה מיתקן לניפוי קמח.

מיתקן לניפוי קמח

(ב) היה הקמח מוחסן בתפזורת, יותקן המיתקן לניפוי קמח בחדר מיוחד למטרה זו.

(ג) מתקן הניפוי יהיה במקום ובתנאים אשר ימנעו מעבר חרקים ממנו אל הבצק.

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 939

**הוספת סימן 1.04(ג)**

1.05 (א) לא יוחסנו חמרי עזר המשמשים בתהליך אפיה, למעט שמנים, אלא באחד מחדרים אלה:

החסנת חמרי עזר

(1) חדר המיועד למטרה זו בלבד;

(2) חדר החסנת הקמח.

(ב) היו חמרי העזר מוחסנים בחדר להחסנת הקמח, יוחסנו באריזתם המקורית בנפרד מהשטח המיועד לשקי הקמח, ועל גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה.

(ג) עם פתיחת האריזה המקורית תועבר תכולתם למכלים בעלי פינות מעוגלות ודפנות חלקים, והעשויים מחומר חלק שאינו סופג רטיבות ואינו נתקף על ידי החומר הנמצא בו.

(ד) המכלים כאמור בסעיף קטן (ג), יהיו סגורים בכל עת שאינם בשימוש, ויונחו על גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה.

לצורך תקנה זו "חמרי-עזר" - מלח, סוכר, קימל, שומשום ותבלינים למיניהם.

1.06 לא יוחזקו שקים ריקים אלא בחדר החסנת הקמח או בחדר המיועד למטרה זו בלבד.

החזקת שקים ריקים

1.07 לא יימצא במאפיית הלחם כל ציוד או חומר שאינו דרוש לצרכי אפיית לחם.

איסור החזקת חפצים זרים

1.08 המיתקן לניפוי קמח ינוקה תוך שעה מעת גמר הניפוי והפסולת תסולק מהמקום.

ניקוי מיתקן הניפוי

1.09 לא יוחסן לחם מוחזר אלא במקום ובמיכל המיועדים למטרה זו בלבד, ובלבד שיהיה נפרד מחדר הייצור.

החסנת לחם מוחזר

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 939

**החלפת סימן 1.09**

הנוסח הקודם:

~~1.09 לא יוחסן לחם מוחזר אלא בחדר מיוחד למטרה זו.~~

1.10 לא יותרו הפעולות המנויות להלן, אלא אם הן נעשות בחדר מיוחד המיועד למטרות המנויות בלבד:

(1) ייצור צנימים;

(2) ייצור פירורי לחם;

(3) ייבוש לחם;

(4) טחינת לחם.

1.11 לא יוחזק לחם מחוץ לכתלי המאפיה.

איסור החזקת לחם מחוץ למאפיה

1.12 לא יוחזקו שולחנות עבודה במאפית לחם אלא אם הם עשויים עץ קשה או פלדת אל-חלד.

שולחנות עבודה

1.13 לא תותר התקנת דוד קיטור בחדר הייצור או בחדר החסנת הקמח אלא אם הוא צמוד לתנור.

דוד קיטור

1.14 מכלי הבצק יהיו מכוסים בבד נקי ושלם.

כיסוי מכלי הבצק

1.15 ציוד הניתן להזזה יונע על גבי גלגלי גומי בלבד.

גלגלי גומי לציוד נייד

1.16 (א) חלונות העסק יהיו מזכוכית משוריינת או מחומר שקוף אחר בלתי שביר.

שימוש בזכוכית

תק' תש"ם-1980

(ב) שום חלק מחלקי הציוד המשמשים בעסק לא יהיה מזכוכית.

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 939

**הוספת סימן 1.16**

1.17 על אף האמור בתקנה 7, רצפת העסק וציפוייה יהיו שלמים ונקיים.

רצפת העסק

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 939

**הוספת סימן 1.17**

1.18 בחדרי הייצור יהיה אוורור מלאכותי בלבד, כאמור בתקנה 24.

אוורור

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 939

**הוספת סימן 1.18**

סימן ב' – מחסני קירור

תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 939

**החלפת סימן ב'**

[לנוסח הסימן](http://web1.nevo.co.il/Law_word/law01/p212m1_005_s02.doc) לפני החלפתו

2.01 לבקשת רשיון לעסק או להרחבתו יצורפו בנוסף לאמור בתקנה 3 לתקנות העיקריות גם נספחים אלה כשהם חתומים בידי מהנדס קירור ומהנדס חשמל:

נספחים לבקשה

(1) מספר סוגי המדחסים הנמצאים בבית הקירור והספקיהם (ביחידות של כוח סוס);

(2) הסוג של חומר האיטום, עוביו ומקדם ההעברה התרמי שלו לכל חדר לחוד;

(3) הטמפרטורה הנמוכה ביותר המיועדת לכל חדר לחוד;

(4) תכנית הצנרת של הקירור ושל החשמל במערכת הקירור;

(5) תכנית הניקוז והשיפועים של רצפת חדר המדחסים ושל מערכת יציאת השופכין מחדר זה;

(6) תכנית מיקומם של מסכי האויר.

2.02 (א) בכל חדר מחדרי מחסן הקירור יותקן מד חום אינדיקטורי ומד חום רושם, המחוברים ל-(1) מרגש אחד בחדר שגודלו עד 100 מ"ר; (2) שני מרגשים בחדר שגודלו 100 עד 150 מ"ר; (3) שלושה מרגשים לפחות, בחדר שגודלו 150 עד 250 מ"ר; (4) בחדר שגדלו 250 מ"ר ויותר ייקבע מספר המרגשים על-ידי המנהל. המרגשים ימלאו אחר תנאים אלה:

התקנת מדי חום

(1) לוחות הקריאה שלהם יהיו מחוץ לחדרי הקירור בגובה של 1.60-1.70 מטר מהרצפה;

(2) המדחום הרושם יצוייד בלוח רישום או בסרט רישום (להלן - לוח) ועליו תירשם ברציפות, בנאמנות ובדייקנות עקומת הטמפרטורה של תהליך הקירור במשך כל הזמן;

(3) המדחום הרושם יופעל ועל הלוח תירשם עקומת הטמפרטורה גם בעת שהחדר ריק או נמצא בתהליך ניקוי;

(4) שעת רישום הטמפרטורה במדחום הרושם תחפוף את שעת היום שבה נרשמה הטמפרטורה 10± דקות;

(5) גבולות דיוק מדי החום תהיה ± מעלה אחת צלזיוס בתחום הטמפרטורה שבו מיועד לפעול חדר הקירור;

(6) כל לוח יהיה לשימוש חד-פעמי וישא את תאריך התחלת השימוש בו;

(7) עם מילוי הלוח יחתום עליו מנהל מחסן הקירור או עובד אחר שהוא הסמיכו לכך וישמרו אותו למשך מחצית השנה מיום החתימה.

(ב) במחסן קירור בעל מדחום אינדיקטורי מרכזי המחובר לכל החדרים, יהיה בכל חדר שבו רק מד חום רושם.

(ג) במחסן קירור בעל מדחום שבניתו נסתיימה לפני ב' בכסלו תשל"ג (8 בנובמבר 1972) והוא בעל מד חום אינדיקטורי מרכזי, יכול שיהיה ללא מד חום רושם בכל חדר בתנאי שבעל מחסן הקירור או מחזיקו ינהל רישום הטמפרטורה בכל החדרים כל ארבע שעות במשך 24 שעות ליממה במחברת מיוחדת שתעמוד לעיונם של עובדי משרד הבריאות בכל עת.

2.03 (א) במחסן קירור המיועד לאחסנת מזון בטמפרטורה מעל אפס מעלות צלזיוס יותקן גם מד לחות יחסית.

מד לחות

(ב) במחסן קירור המיועד לאחסנת מזון בהקפאה, לא תעלה הטמפרטורה על 18- מעלות צלזיוס והלחות היחסית תהיה בין 95-85 אחוזים.

2.04 דלת מחסן הקירור תיפתח אל פרוזדור אשר הטמפרטורה בו נמוכה מהטמפרטורה הסביבתית או תהיה מצויידת במסך אויר קר או מסך פלסטי המכסה את כל שטח הדלת.

פרוזדור מקורר או מסך אויר

2.05 לא יוחסנו סוגי מזון שונים לרבות מזון גולמי או מעובד חלקית באצוות מזון אחת, למעט חדרי קירור בהן הטמפרטורה אינה עולה על 18- מעלות צלזיוס ובתנאי שיש הפרדה בין סוגי המזון, והמזון ארוז ומוקפא לפני הכנסתו לחדר.

החסנת סוגי מזון שונים

2.06 לא יוחסן במחסן קירור מזון שאינו ארוז להנחת דעתו של המנהל.

מזון שאינו ארוז

2.07 לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם כל אצווה מסומנת בתאריך האזרחי של הכנסתה לקירור.

סימון אצוות למזון

2.08 לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם נתקיימו לגביו כל אלה:

צורת ההחסנה

(1) יש תנועה חפשית של אוויר בתוך הסחורה המוחסנת;

(2) יש ריווח של 15 ס"מ לפחות בין המדף הנמוך ביותר שעליו מונח המזון ורצפת החדר;

(3) יש ריווח של 50 ס"מ לפחות בין המזון המוחסן לתקרת המחסן וצינורות הקירור;

(4) יש מעברים בין השורות שעליהם מונח המזון שיאפשרו גישה נוחה אליו, ולא פחות מ-40 ס"מ בין אריזות הסחורה;

(5) בין אריזת המזון לבית הקירות יהיה מרווח של 30 ס"מ לפחות.

2.09 לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם הקירות, התקרות והדלתות נקיות וחפשיות מקרח או שלג.

קירות ודלתות חפשיות מקרח

2.10 (א) בסימן זה, "תקלה" - הפסקת זרם חשמל למשך ארבע שעות לפחות, קלקול בציוד, הפסקה ברישום טמפרטורה וכיוצא באלה.

רישום תקלות

(ב) קרתה תקלה במחסן הקירור, תירשם התקלה בספר מיוחד למטרה זו (להלן בסימן זה - ספר התקלות), ותובא לידיעת לשכת הבריאות הסמוכה למקום מחסן הקירור תוך 24 שעות מתחילת התקלה.

(ג) ספר התקלות יישמר במחסן הקירור למשך שנה אחת מתאריך הרישום האחרון בו.

2.11 (א) בכל מחסן קירור יש לנהל יומן אשר יירשמו בו הפרטים אלה:

ניהול יומן

(1) סוג המזון המאוחסן וכמותו;

(2) הטמפרטורה של המזון, לרבות מזון גולמי, בזמן קבלתו והוצאתו;

(3) שם ומען המקום ממנו הובא המזון למחסן הקירור;

(4) שם הבעלים של המזון ומענו;

(5) תאריך הכנסת המזון למחסן הקירור;

(6) תאריך הוצאת המזון ממחסן הקירור;

(7) שם ומען המוציא את המזון ממחסן הקירור.

(ב) הרישומים יישמרו במחסן הקירור למשך מחצית השנה.

2.12 במחסן קירור יימצא מדחס מילואי במצב תקין.

מדחס נוסף

2.13 מזון או חפץ שאינו מיועד לאחסנה בקור לא יוחזק במחסן קירור או בשטח טעינה, פריקה או העברה.

איסור החזקת סחורה שלא מיועדת להחסנה בקור

סימן ג' – מאפיית עוגות

3.01 חדרים אלה חייבים להימצא במאפיית עוגות:

סוגי החדרים במאפיית עוגות

(1) חדר החסנת חמרי גלם;

(2) חדר ייצור;

(3) חדר החסנת עוגות.

3.02 שקי הקמח וחמרי העזר יונחו על גבי מדפים מוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה; לענין תקנה זו, "חמרי עזר" - סוכר, מלח, אבקת חלב, קקאו, תבלינים וחמרים כיוצא באלה, שמשתמשים בהם לצורך אפיית עוגות וקישוטן.

החסנת שקי הקמח וחמרי העזר

3.03 (א) לא יוחזקו בחדר הייצור קמח או חמרי עזר, אלא בכמויות הנדרשות לייצור יומי.

החזקת חמרי גלם בחדר ייצור

(ב) לא יוחזקו קמח או חמרי עזר בחדר הייצור, אלא אם נתמלאו לגביהם תנאים אלה:

(1) הם נתונים במכלים בעלי דפנות חלקים ופינות מעוגלות;

(2) המכלים עשויים מחומר שאינו סופג רטיבות ושאינו מותקף על ידי החומר המוחזק בו;

(3) המכלים סגורים בכל עת שאינם בשימוש;

(4) המכלים מונחים על גבי מדפים מוגבהים כ-30 ס"מ לפחות מעל הרצפה.

3.04 לא תימצא בתחום מאפיית עוגות ביצה בתוך קליפתה הטבעית, אלא אם נתמלאו לגביה תנאים אלה:

ביצים שלמות

(1) היא ביצת תרנגולת (Gallus domesticus) בלבד;

תק' תשנ"ה-1995

(2) קליפתה נקיה ושלמה;

(3) קליפתה לא סדוקה ולא שבורה;

(4) היא לא הוצאה ממדגירה.

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

**החלפת פסקה 3.04(1)**

הנוסח הקודם:

~~(1) היא ביצת תרנגולת בית או ביצת תרנגולת הודו בלבד;~~

3.05 (א) לא תימצא בתחום מאפיית עוגות ביצה שלא בתוך קליפתה הטבעית או חלק ממרכיביה, אלא אם נתמלאה לגביה אחת מאלה:

מרכיבי ביצה

(1) הביצה נפתחה במאפיית העוגות לאחר שמולאו לגביה התנאים המנויים בתקנה 3.04;

(2) הביצה לא נפתחה במאפיית העוגות, אך היא או כל חלק ממרכיביה מפוסטרים.

(ב) בתקנה זו, "מרכיבי ביצה" - חלמון ביצה או חלבון ביצה או תערובת שלהם.

3.06 (א) לא יוחזקו ביצים שלמות או מפוסטרות אלא במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 8 מעלות צלזיוס.

החזקת ביצים במקרר

(ב) לא יימצאו ביצים שלמות או מפוסטרות מחוץ למקרר אלא במספר הדרוש לשימוש מידי.

3.07 לא יימצא בתחום מאפיית העוגות קרם, קצפת, מילוי או ציפוי לעוגה, המכילים חלב, מוצרי חלב, ביצים או חלבון אחר, בין בנפרד ובין על העוגה או בתוכה, אלא במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 8 מעלות צלזיוס.

החזקת קרמים וכו'

3.08 לא יימצאו בתחום מאפיית עוגות חלב או מוצרי חלב אלא אם הם מפוסטרים או מעוקרים.

שימוש בחלב מפוסטר ומוצריו

סימן ד' – טחנת קמח

4.01 פתח כניסת גרעיני הדגנים לטחנת הקמח יהיה מכוסה וייפתח רק לצורך קבלת גרעיני דגנים.

פתח כניסת גרעיני דגנים

4.02 לא יוחסנו גרעיני דגנים אלא בממגורה הנסגרת הרמטית והמבטיחה איוור הגרעינים.

החסנת גרעיני דגנים

4.03 לא יוחזקו בטחנת קמח מכל, צינור או מכונה, אלא אם יש בהם כדי למנוע נזילת גרעינים או קמח.

החזקת מכלים, צינורות ומכונות

4.04 (א) לא יימצאו בטחנת הקמח שקים שבהם פסולת.

פסולת

(ב) לא תוחסן פסולת אלא באחד מאלה:

(1) בחדר אטום בפני חדירת ציפרים ומכרסמים, מואר באור טבעי ומאוורר דרך פתח חיצוני;

(2) במכל סגור ואטום בפני חדירת ציפרים ומכרסמים.

(ג) לעניין סעיף זה, "פסולת" - כל פסולת הנוצרת בעת עיבוד קמח וטחינתו, למעט פסולת קמח.

4.05 (א) לא תוחזק פסולת קמח בטחנת קמח אלא בשקים שעליהם מודבקת תווית בגודל של לא פחות מ-10 X 20 ס"מ, ועליה כתוב באותיות גדולות וברורות: "קמח מלוכלך - אינו מיועד למאכל אדם".

החסנת פסולת קמח

(ב) לא יחסין אדם שקי פסולת קמח כאמור בסעיף קטן (א) אלא במקום המיועד למטרה זו בלבד וללא מגע עם שקי קמח או גרעינים.

4.06 (א) לא ימולאו שקים משומשים בקמח אלא אם עברו ניקוי ואידוי באמצעות אדים, אשר המנהל אישר את ריכוזם וזמני מגעם עם השקים (להלן - שק נקי ומאודה).

שקים משומשים

(ב) פעולות הניקוי והאידוי ייעשו במבנה המיועד למטרה זו  בלבד ושאינו חלק מבנין הטחנה.

(ג) לא יוחזקו שקים משומשים אלא במבנה אטום בפני חדירת חרקים ומכרסמים והמיועד למטרה זו בלבד.

4.07 לא יוחסן שק נקי ומאודה, שק חדש או שק מלא קמח, אלא במקום נקי המוגן בפני חדירת חרקים או מכרסמים.

אחסון שקים נקיים ומאודים

סימן ה' – מפעל לאריזת דגנים וקטניות יבשים

5.01 חדרים אלה חייבים להימצא במפעל לאריזת דגנים וקטניות יבשים:

סוגי החדרים במפעל לאריזת דגנים וקטניות יבשים

(1) חדר להחסנת מזון בלתי ארוז;

(2) חדר אריזה;

(3) חדר להחסנת מזון ארוז.

5.02 פעולות הניקוי ייעשו בציוד מיכני.

ציוד הניקוי

5.03 (א) לא ייארזו דגנים או קטניות יבשים אלא אם עברו קודם לכן תהליך של השמדת חרקים וביציהם.

השמדת חרקים וביציהם

(ב) תהליך השמדת החרקים במזון יבוצע אחת לשלושים יום.

5.04 המעבר בין חדר להחסנת מזון בלתי ארוז לכל חדר אחר יהיה מצויד בסידורים למניעת העברת חרקים מעופפים.

מניעת העברת חרקים מעופפים

5.05 (א) לא ייארזו דגנים או קטניות יבשים אלא באריזה המונעת חדירת חרקים לתוכה.

אריזה

(ב) לא תסגר אריזה המכילה דגנים או קטניות יבשים אלא אם הסגירה מונעת חדירת חרקים לתוכה.

סימן ו' – מפעל לייצור מוצרי בשר

6.01 חדרי ייצור אלה חייבים להימצא במפעל לייצור מוצרי בשר (להלן בסמן זה - המפעל):

סוגי החדרים במפעל לייצור מוצרי בשר

(1) חדר קבלת סחורה;

(2) חדר הפשרת בשר קפוא;

(3) חדר הכנת הסחורה לשיווק;

(4) מחסן לחומרי אריזה ולחמרי עזר;

(5) חדר עיבוד;

(6) חדר בישול;

(7) חדר עישון.

6.02 לא יוכנס בשר טרי למפעל אלא בידי אדם הלבוש חלוק עבודה לבן ונקי, העשוי מחומר סינתטי, וחבוש בכיסוי ראש המחובר לחלוק.

הכנסת בשר למפעל

6.03 (א) לא יוכנס בשר, עוף או איברים פנימיים של בעלי חיים למפעל, אלא אם הועברו, בחדר לקבלת סחורה, למכלים נקיים של המפעל.

הכנסת בשר, עופות וחלקים פנימיים למפעל

(ב) לא יוחסנו בתחום בניני המפעל מכלים שבהם הובאו בשר, עוף, או חלקים פנימיים של בעלי חיים למפעל.

6.04 (א) לא יוחסנו בשר או מוצריו, בשר עוף או מוצריו או חלק פנימי, כמפורט להלן בטור א', אלא במיתקן קירור שהטמפרמורה בו אינה עולה על הטמפרטורה המפורטת לצדו בטור ב':

אחסון בשר לסוגיו

טור א' טור ב'

הטמפרטורה

הסוג במעלות צלזיוס

1. בשר קפוא 18-

2. כבד, לשון, חלקי פנים אחרים, קפואים 18-

3. בשר טרי 5+

4. בשר עוף קפוא 18-

5. בשר עוף טרי 5+

6. בשר טחון 18-

7. בשר עוף טחון 18-

8. נקניקיות, נקניק מבושל, נקניק ממרח 5+

9. מזון המכיל בשר או חלקים פנימיים, בשר עוף, מבושל ומוקפא 18-

10. נקניק מעושן או בשר מעושן 5+

(ב) לא יוחסן בשר עוף קפוא או טרי במיתקן קירור שבו מוחסן בשר מסוג אחר.

(ג) בסימן זה - "חלק פנימי" - כבד, לשון, טחול, כליות, ריאות, לב ומוח.

6.05 לא יופשר בשר קפוא אלא בתנאים אלה:

הפשרת בשר קפוא

(1) הבשר תלוי על ווים;

(2) אין מגע בין חלק אחד לשני;

(3) הטמפרטורה בחדר ההפשרה אינה עולה על 10+ מעלות צלזיוס;

(4) הסרת האריזה מעל הבשר הקפוא נעשתה בחדר קבלת סחורה.

6.06 לא יוכשר בשר אלא במים שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על 7+ מעלות צלזיוס; לקירור המים לא ישתמשו בקרח שלא יוצר ממי שתיה.

הכשרת בשר

6.07 לא יעובד בשר עוף קפוא או טרי אלא אם הוסרו ממנו חלקים אלה:

פעולות הכנה לעיבוד בשר עוף קפוא או טרי

(1) כל הנוצות;

(2) סימון בית השחיטה;

(3) כל חלק פגום שנמצא בו.

6.08 לא יעובד בשר קפוא או בשר טרי, אלא אם הוסרו ממנו חלקים אלה:

פעולות הכנה לעיבוד בשר קפוא או טרי

(1) חותמת בית המטבחיים;

(2) כל חלק פגום שנמצא בו.

6.09 לא יעובד חלק פנימי אלא אם הוסר ממנו כל חלק פגום שנמצא בו.

פעולות הכנה לעבוד חלק פנימי

6.10 (א) לא יעובד בשר, בשר עוף או חלק פנימי, אלא בחדר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 20+ מעלות צלזיוס.

הטמפרטורה בחדר העיבוד

(ב) בסימן זה, "עיבוד" - לרבות הכנת מנות לשיווק של בשר או בשר טחון ומילוי אריזות נקניק.

6.11 (א) תהליכי עיבוד בשר, בשר עוף או חלק פנימי יהיו רצופים.

רציפות בעיבוד בשר וכו'

(ב) היתה הפסקה בתהליכי העיבוד שארכה למעלה ממחצית השעה, יוחזק הבשר, בשר העוף או החלק פנימי במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 5+ צלזיוס.

6.12 עיבוד בשר עוף ייעשה בציוד המשמש למטרה זאת בלבד.

ציוד מיועד לבשר עוף

סימן ז' – מפעל וייצור מוצרי דגים

7.01 חדרים אלה החייבים להימצא במפעל לייצור מוצרי דגים (להלן בסימן זה - המפעל):

סוגי החדרים במפעל לייצור מוצרי דגים

(1) חדר עבוד;

(2) חדר בישול;

(3) חדר עישון;

(4) חדר החסנה, ניקוי וקילוף ירקות;

(5) מחסן לחמרי אריזה ולחמרי עזר;

(6) חדר אריזה;

(7) חדר ניקוי ציוד.

7.02 לא יוחסנו דגים, מוצרי דגים או כל מוצר מזון המפורט להלן בטור א', אלא במיתקן קירור שהטמפרטורה בו אינה עולה על הטמפרטורה המפורטת לצדו בטור ב':

החסנת דגים לסוגיהם

טור א' טור ב'

הטמפרטורה

הסוג במעלות צלזיוס

1. דגים טריים 5+

2. דגים קפואים 18-

3. דגים מלוחים 5+

4. סלט דגים 5+

5. דגים מעושנים 5+

6. מזון המכיל דגים או מוצריהם, מבושל ומוקפא 18-

7. דגים טחונים 18-

6 מיונז 5+

9. מוצרי דגים ארוזים באריזה הרמטית אך אינם מעוקרים 5+

7.03 לקירור דגים לא ישתמשו בקרח שלא יוצר ממי-שתיה.

השימוש בקרח לקירור דגים

7.04 הטמפרטורה בחדר העיבוד לא תעלה על +20 מעלות צלזיוס, במשך כל שעות הייצור.

הטמפרטורה בחדר עיבוד

7.05 מים שעמדו בדודי הבישול למעלה מ-12 שעות, אף אם בישלו בהם במשך תקופה זו, לא יבשלו בהם דגים.

בישול דגים במים

7.06 (א) עיבוד הדגים ייעשה בתהליך רצוף ללא הפסקה.

תהליכי עיבוד

(ב) קרתה הפסקה בתהליך העיבוד, יועברו הדגים למקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 0 מעלות צלזיוס, ויוחזקו בו עד תום ההפסקה.

(ג) ארכה ההפסקה למעלה מ-24 שעות, יושמו הדגים במקרר בעל טמפרטורה של 18- מעלות צלזיוס.

7.07 עברו שעתיים מתום תהליך בישול הדגים ולא הסתיים עיבודם, יושמדו הדגים.

עיבוד דגים מבושלים

7.08 לא ייובשו דגים אלא בתוך כתלי המפעל.

ייבוש דגים

7.09 (א) לא ימלא אדם מכלים המכילים דגים בשמן אלא מתוך מכל שמן בעל צינורות וברזים המזרים שמן לכל מכל בכמות הדרושה.

מילוי שמן למכלים המכילים דגים

(ב) לא ימולאו מכלים המכילים דגים בשמן שנשפך, אלא אם סונן לאחר שפיכתו.

7.10 לא תימצא בתחום המפעל ביצה בתוך קליפתה הטבעית, אלא אם נתמלאו לגביה תנאים אלה:

ביצים שלמות

(1) היא ביצת תרנגולת בית או ביצת תרנגולת הודו בלבד;

(2) קליפתה נקיה ושלמה;

(3) קליפתה לא סדוקה ולא שבורה;

(4) היא לא הוצאה ממדגירה.

7.11 (א) לא תימצא בתחום המפעל ביצה שלא בתוך קליפתה הטבעית או חלק ממרכיביה, אלא אם נתמלאה לגביהם אחת מאלה:

מרכיבי ביצים

(1) הביצה נפתחה במפעל לאחר שמולאו לגביה התנאים המנויים בסעיף 7,10;

(2) הביצה לא נפתחה במפעל, אך היא או כל חלק ממרכיביה מפוסטרים.

(ב) בתקנה זו "מרכיבי ביצה" - חלמון ביצה או חלבון ביצה או תערובת שלהם.

סימן ח' – מפעל לעיבוד מעיים

8.01 לא יוכנסו מעיים בלתי מעובדים למפעל לעיבוד מעיים, אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד (להלן בסימן זה - חדר קבלה).

הכנסת מעיים   
בלתי-מעובדות

תק' תשל"ה-1974

מיום 7.11.1974

**תק' תשל"ה-1974**

[ק"ת תשל"ה מס' 3244](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-3244.pdf) מיום 7.11.1974 עמ' 197

8.01 לא יוכנסו ~~מעיים בלתי מעובדות~~ מעיים בלתי מעובדים למפעל לעיבוד מעיים, אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד (להלן בסימן זה - חדר קבלה).

8.02 לא יוחזקו מעיים בלתי מעובדים במפעל לעיבוד מעיים, ולא יוחסנו בו, אלא אם כל דפנות המעיים מכוסים בשכבת מלח ומחוסנות במקרר בעל טמפרטורה שאינה עולה על 0 מעלות צלזיוס.

החזקה החסנה של מעיים בלתי-מעובדות

תק' תשל"ה-1974

מיום 7.11.1974

**תק' תשל"ה-1974**

[ק"ת תשל"ה מס' 3244](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-3244.pdf) מיום 7.11.1974 עמ' 197

8.02 לא יוחזקו ~~מעיים בלתי מעובדות~~ מעיים בלתי מעובדים במפעל לעיבוד מעיים, ולא יוחסנו בו, אלא אם כל דפנות המעיים מכוסים בשכבת מלח ומחוסנות במקרר בעל טמפרטורה שאינה עולה על 0 מעלות צלזיוס.

8.03 המקרר להחסנה ולהחזקה של מעיים בלתי מעובדים יעמוד בחדר הקבלה, ויהיה מיועד רק למטרה זו.

מקום החזקת המקרר

מיום 7.11.1974

**תק' תשל"ה-1974**

[ק"ת תשל"ה מס' 3244](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-3244.pdf) מיום 7.11.1974 עמ' 197

8.03 המקרר להחסנה ולהחזקה של ~~מעיים בלתי מעובדות~~ מעיים בלתי מעובדים יעמוד בחדר הקבלה, ויהיה מיועד רק למטרה זו.

8.04 לא יוצאו מעיים ממפעל לעיבוד מעיים ולא ישווקו אלא אם נתמלאו לגביהם תנאים אלה:

שלבים לעיבוד מעיים

(1) הן עברו שתי פעולות רחצה במים זורמים;

(2) הן נשטפו לאחר הרחצה במים זורמים;

(3) אין עליהן קרומן הרירי, חומר זר או גוף זר;

(4) כל דפנותיהן כוסו במלח מיד עם תום פעולת השטיפה;

(5) הן הוחסנו בקירור בטמפרטורה שאינה עולה על 2+ מעלות צלזיוס.

סימן ט' – בית שחיטה לעופות

9.01 (א) לא יוחזקו עופות חיים אלא בכלובים.

החזקת עופות חיים והחסנתם

(ב) הכלובים יוחזקו במקום המיועד לכך, שיימצא מחוץ למבני בית השחיטה לעופות.

9.02 (א) לא יימצאו כלובים ריקים במבני בית השחיטה.

אסור המצאות כלובים ריקים במבני בית השחיטה

(ב) כלובים ריקים יוחזקו במקום שבו מוחסנים כלובים כאמור בסעיף 9,01, בתנאי שלא יהיה כל מגע עמם.

9.03 (א) לא יוצאו כלובים ריקים מהמקום המיועד להם אלא אם הם נקיים ומחוטים.

הוצאת כלובים ריקים

(ב) פעולות הרחצה והחיטוי ייעשו בעזרת מיתקנים מיוחדים למטרה זו.

(ג) המיתקנים יעמדו בשטח המיועד להחסנת כלובים.

9.04 (א) לא יעבוד שוחט, מורט או מנקה ומחטא כלובים בכל עבודה אחרת הקשורה בעיבוד העוף אחר מריטתו.

עובדי השחיטה המריטה ורחצת הכלובים

(ב) לא ייכנס שוחט, מורט או מנקה ומחטה כלובים לחדרי בית שחיטה אחרים אלא אם החליף את בגדיו החיצוניים, נעליו וכיסוי ראשו, רחץ את ידיו וזרועותיו במים חמים וסבון, וחיטאם.

9.05 לא יהיה מעבר בין חדר השחיטה או חדר המריטה ליתר חדרי בית השחיטה לעופות.

הפרדת חדרי שחיטה וחדר מריטה מיתר חדרי השחיטה

9.06 (א) הדם הניגר מהעוף בעת שחיטתו יזול אל תוך מיכלים שלמים ותקינים.

שחיטת עוף

(ב) סילוק הדם כאמור בסעיף קטן (א) ייעשה באופן שלא יגרום לזיהום הסביבה.

9.07 (א) חדרי בית השחיטה לעופות, פרט לחדר מריטה וחדר החסנת הנוצות יהיו נקיים מנוצות.

החסנת נוצות

(ב) לא יוחסנו נוצות אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד.

9.08 לא יוצא עוף מחדר המריטה אלא כשהוא מונח על גבי סרט נע העובר דרך פתח קטן.

העברת עופות מחדר המריטה

9.09 לא ייפתחו קרבי עוף ולא יבורר לבתרים אלא אם נתמלאו בעוף תנאים אלה:

פתיחת עוף

(1) הוא עבר שטיפה במים זורמים;

(2) הוא תלוי על וו.

9.10 לא תעלה הטמפרטורה בחדר בתירת העופות, פתיחתם ועיבודם, על +16 מעלות צלזיוס.

הטמפרטורה בחדר בתירת עוף

9.11 לא יופרדו חלקי העוף הפנימיים מהעוף אלא תחת מים זורמים.

הפרדת החלקים הפנימיים של העוף

9.12 (א) לא ייפתחו קורקבני עוף אלא על שולחן המיועד למטרה זו בלבד.

פתיחת קורקבנים

(ב) הקורקבנים יישטפו במים זורמים מיד לאחר הורדת קרומם.

9.13 (א) עוף המיועד לשיווק בצורה בלתי קפואה יצונן עם גמר הטיפול בו לטמפרטורה שאינה עולה על 18- מעלות צלזיוס.

צינון עופות והקפאת עופות

9.14 לא יוכשר עוף אלא במים שהטמפרטורה בהם אינה עולה על 7+ מעלות צלזיוס; לקירור המים לא ישתמשו בקרח שלא יוצר בבית השחיטה לעופות ממי-שתיה.

הכשרת עופות

9.15 הטיפול בעוף ועיבודו ייעשו בתהליך רצוף ללא הפסקה.

רציפות בעיבוד העוף

סימן י' – הסעדה

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' 1212

**הוספת סימן י'**

10.01 השטח המזערי של העסק והחדרים בו יהיו להנחת דעתו של המנהל.

שטח מזערי

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' 1212

**הוספת פרט 10.01**

10.02 (א) הכנת מזון גלמי תיעשה על משטח ובציוד מיוחד ונפרד המשמש למטרה זו בלבד.

הכנת מזון גלמי

תק' תשנ"ב-1992

(ב) אדם שטיפל בהכנת מזון גלמי לא ימשיך לטפל במזון מוכן אלא לאחר שהחליף סינרו ורחץ את ידיו ביסודיות.

(ג) הכנת בשר או דגים גלמיים תיעשה בחדר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 20 מעלות צלזיוס.

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' 1212

**הוספת פרט 10.02**

10.03 (א) מזון מוכן שאינו מוחזק בטמפרטורה של לפחות 70 מעלות צלזיוס עד לשיווקו, יקורר באופן המבטיח ירידת הטמפרטורה שבתוך המזון עד 5 מעלות צלזיוס במשך שעתיים.

אחסון מזון מוכן

תק' תשנ"ב-1992

(ב) מזון מוכן, שאינו מיועד לשימוש תוך פחות מ-36 שעות אחרי הכנתו, יוקפא אחרי הקירור כאמור בסעיף קטן (א) באופן המבטיח ירידת הטמפרטורה שבתוך המזון מ-5 מעלות עד 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס במשך לא יותר מ-8 שעות.

(ג) מזון שמיועד לאכילה חם יחומם מחדש לקראת הגשתו עד טמפרטורה של 80 מעלות צלזיוס לפחות בתוך המזון.

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' 1212

**הוספת פרט 10.03**

10.04 לא יחזיק אדם ולא יטפל במזון שהטמפרטורה בתוך המזון היא בין 5 עד 70 מעלות צלזיוס במשך יותר משעתיים אלא באישור בכתב מאת המנהל.

טיפול במזון מוכן

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' 1212

**הוספת פרט 10.04**

10.05 (א) בעסק יהיה חדר קירור בגודל מתאים לפי הנחיות המנהל.

חדר קירור

תק' תשנ"ב-1992

(ב) בחדר קירור יקיימו הוראות סעיף 2.02(א).

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' 1212

**הוספת פרט 10.05**

10.06 לא ישווק מזון מוכן אלא בתנאים הבאים:

הובלת מזון

תק' תשנ"ב-1992

(1) בזמן הובלתו הוא מוחזק בטמפרטורה הבאה –

(א) מזון חם - בטמפרטורה פנימית של 70 מעלות צלזיוס לפחות;

(ב) מזון קר - בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס;

(ג) מזון קפוא - בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

(2) המזון יוחזק במכל מבודד בעל מכסה הנסגר היטב ויובל בתוך רכב סגור המונע זיהום המזון.

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' 1212

**הוספת פרט 10.06**

10.07 דוגמא של 100 סמ"ק לפחות מכל מזון מוכן המיועד לשיווק תוחזק בעסק 48 שעות לאחר השיווק; הדוגמא תוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.

השארת דוגמאות מזון

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' 1212

**הוספת פרט 10.07**

תוספת שניה

(תקנה 51)

מספר האסלות, המשתנות, כיורי הרחצה והמקלחות בהתאם למספר העובדים הקבועים בעסק ומינם.

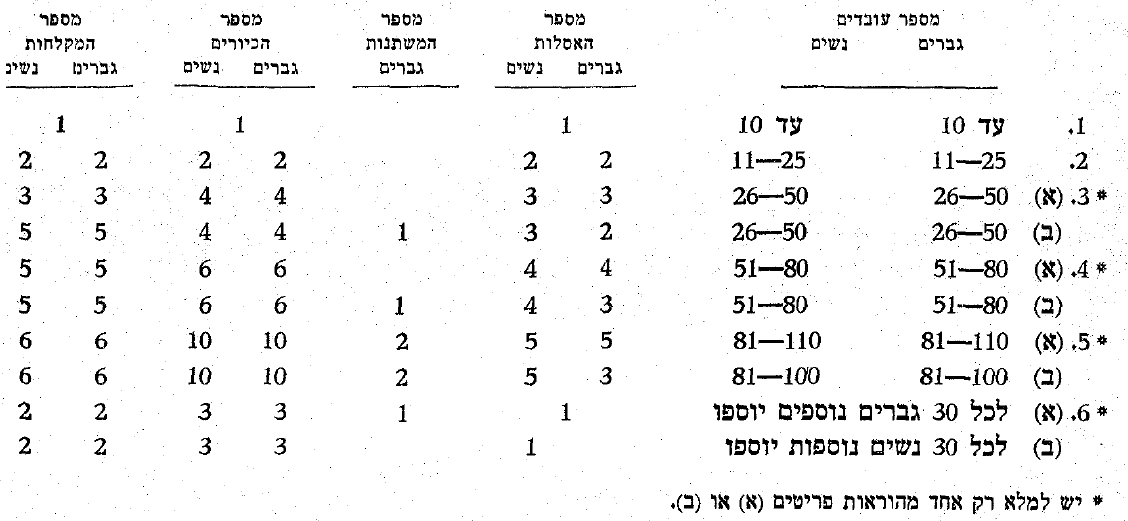
תק' תש"ם-1980

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 942

מספר האסלות, המשתנות, כיורי הרחצה והמקלחות בהתאם למספר העובדים הקבועים בעסק ומינם.



תוספת שלישית

(תקנה 57)

מספר הכיורים לרחצת ידיים בחדר אוכל, לפי מספר העובדים האוכלים בעסק במשמרת עבודה אחת.

תק' תש"ם-1980

מספר

עובדים במשמרת מספר הכיורים

עבודה אחת לרחיצת ידיים

עד 10 1

25-11 2

50-26 3

75-51 6

100-76 7

לכל 30 נוספים יווסף 1+

מיום 4.3.1980

**תק' תש"ם-1980**

[ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 942

מספר הכיורים לרחצת ידיים בחדר אוכל, לפי מספר העובדים האוכלים בעסק במשמרת עבודה אחת.

כ"ו בשבט תשל"ב (11 בפברואר 1972) ויקטור שם-טוב

שר הבריאות

גפני

1. \* פורסמו [ק"ת תשל"ב מס' 2844](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-2844.pdf) מיום 8.5.1972 עמ' 1112.

   תוקנו [ק"ת תשל"ה מס' 3244](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-3244.pdf) מיום 7.11.1974 עמ' 197 – תק' תשל"ה-1974.

   [ק"ת תש"ם מס' 4086](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4086.pdf) מיום 3.2.1980 עמ' 936 – תק' תש"ם-1980; ר' תקנה 33 לענין תחילה. $$$ 33. תחילתן של תקנות אלה, למעט תקנה 28, שלושים יום מיום פרסומן. ### ת"ט \*\*\* [ק"ת תשמ"א מס' 4201](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4201.pdf) מיום 5.2.1981 עמ' 420. ###

   [ק"ת תשנ"ב מס' 5454](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5454.pdf) מיום 1.7.1992 עמ' 1210 – תק' תשנ"ב-1992; $$$ תחילתן 30 ימים מיום פרסומן. ###

   [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 30 ימים מיום פרסומן. ###

   [ק"ת תשע"א מס' 6932](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-6932.pdf) מיום 7.10.2010 עמ' 58 – תק' תשע"א-2010; $$$ תחילתן 30 ימים מיום פרסומן. ### [↑](#footnote-ref-1)