

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

בתוקף סמכותי לפי סעיף 10 לחוק רישוי עסקים, התשכ"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

#### הגדרות

1. בתקנות אלה –

"בית אוכל" – כל עסק המפורט בפרטים 13א, 99א ו-104 לצו רישוי עסקים (עסקים טעונים רישוי), התשל"ג-1973 (להלן – הצו);

"הל"ת" – הוראות למיתקני תברואה, התש"ל-1970, כמשמעותן בתקנה 1 לתקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאים ואגרות), התש"ל-1970 (להלן – תקנות התכנון והבניה), שהעיקר מהן הופקד בכל לשכת בריאות מחוזית ונפתית;

"מזון" – כל דבר המיועד לצריכת אדם באכילה, בשתייה או בלעיסה לרבות חמרי גלם להכנת מזון ולמעט בעל-חיים בעודנו חי וחומר המשמש ברפואה בלבד;

"מזון גלמי" – מזון שטרם הוכן לצריכה;

"מזיקים" – חרקים, מכרסמים, צפורים ובעלי חיים אחרים;

"מטבח" – חדר המיועד להכנת מזון או משקה, לרחיצת כלים או להחזקת מזון מוכן;

"המנהל" – המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיך לענין תקנות אלה או למקצתן;

"ניקוי" – פעולה של סילוק כל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח;

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

1. ק"ת 4528, התשמ"ג (6.9.1983), עמ' 1949.

תיקונים: ק"ת 4891, התשמ"ו (5.1.1986), עמ' 400;

ק"ת 5140, התשמ"ט (16.10.1988), עמ' 83;

ק"ת 5454, התשנ"ב (1.7.1992), עמ' 1213 (תחילת התיקון 30 יום מיום פרסומו);

ק"ת 5496, התשנ"ג (21.1.1993), עמ' 327;

ק"ת 5700, התשנ"ה (29.8.1995), עמ' 1758;

ק"ת 6353, התשס"ה (20.12.2004), עמ' 232.

## פרק ב': רישוי

### תנאים לרישוי

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

טור א' שם העסק	טור ב' מס' העסק בצו	טור ג' שם העסק בצו	טור ד' 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 להיילים	ב
מסעדה	104	בית קפה, מסעדה או קנטינה למעט קנטינות להיילים	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 ומשקאות לשם הגשה מחוץ למקום שיש לו מטבח	13א(ב)	מאכלים או משקאות - הכנתם לשם הגשה מחוץ למקום ההכנה	
אולם שמחות	99א	אולם לעריכת טכסים ושמחות	ח

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

פטור מתנאים  
מסויימים  
(תיקון התשמ"ו)

א2. 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.

צירוף נספחים  
לבקשת רשיון

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

- (1) תנוחה וחתך של בית האוכל;
  - (2) רחבו, ארכו, גבהו, ויעודו של כל חדר מחדרי בית האוכל;
  - (3) מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האוויר, ואם האווירור מיכני – המיתקנים וההספקים שלהם;
  - (4) סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעו על גווניו;
  - (5) סימון כל הקבועות הסניטריות, האבזרים, צינורות אספקת המים וצינורות השפכים, בציון קטרם, שיפועם ואופן סילוק השפכים;
  - (6) סימון מיתקני החסנת האשפה ונפחם;
  - (7) סידורי הציוד והריהוט בתוך חדרי בית האוכל.
- (ב) הסימון לענין תקנת משנה (א) יהיה בהתאם לשרטוטים ולדוגמא שבעמודים 115 ו-1111 של הל"ת.
- (ג) קנה המידה של התרשימים ההנדסיים יהיה 100:1 ורשאי המנהל לדרוש מן המבקש שיגיש תרשים תנוחה בקנה מידה של 50:1.
- (ד) במפה המצבית יצויינו פרטים אלה:
- (1) תרשים הסביבה בקנה מידה 2,500:1;
  - (2) תרשים המגרש בקנה מידה 250:1.

חידוש רשיון

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

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

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

### פרק ג': המבנים

5. (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 חדרים	גבהם
חדרי אוכל	2.75 מטר
מטבח	2.75 מטר
מחסן	2.50 מטר
חדרי שירות	2.20 מטר

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

6. הותקן בחדר האוכל מיוזג 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 חרירת מזיקים או קינונם, ובפני חרירת 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.

- הרצפה** 10. (א) רצפת בית האוכל תהיה ללא שקעים ומרצפת במרצפות או בחומר אחר שיאשר המנהל.
- (ב) הרצפה תהיה תקינה ונקיה בכל עת.
- (ג) הרצפה תיבנה בשיפוע לכוון מחסום הרצפה ובאין מחסום כאמור תותקן תעלת ניקוז.
- תעלת ניקוז ומחסום דלוחים** 11. (א) תעלת הניקוז –
- (1) תהיה מעוגלת ומחוברת לכיוב הבנין;
- (2) בינה לבין כיוב 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.
- דלתות וחלונות** 12. (א) דלתות וחלונות בית האוכל –
- (1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים;
- (2) לא יהיו דלתות הזזה או חלונות הזזה הנעים בתוך הקירות;
- (3) חלקי העץ יהיו צבועים בצבע שמן; דלתות או חלונות שמסגרותיהם עשויות מתכת אל חלד לא חייבים בצביעה.
- (ב) דלתות וחלונות מטבח ירושתו ברשת למניעת כניסת מזיקים לתוכם.
- המטבח** 13. (א) המטבח יהיה בתוך בנין בית האוכל וימלא אחר תנאים אלה –
- (1) יותקנו בו כיורים וברזים לאספקת מים חמים וקרים;
- (2) שליש משטחו ייועד למדור לשטיפת כלים;
- (3) אחרי התקנת הציוד והריהוט במטבח ישארו בו שטחים חפשיים ופנויים ברוחב של 1.50 מטרים לפחות;
- (4) קירות המטבח או כל מחיצה בו יהיו בגוון בהיר מכוסים באריחי חרסינה בהירים או בחומר אחר, שאישר המנהל, בגובה של 1.80 מטרים לפחות מהרצפה.
- (ב) לא ימכר מזון לציבור ישירות מהמטבח בכל דרך שהיא.
14. המחסן 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 חרירת זיהום ומזיקים למזון.
- (ב) הדלפק יימצא בתוך העסק במרחק של 1.50 מטרים לפחות מסף הכניסה.
- (ג) מיתקני צליה, גריל, טיגון ותנורים לאפיה יותקנו בתוך העסק במרחק של 2.50 מטרים לפחות מסף הכניסה.

### פרק ד': ציוד

16. ציוד שאינו ניתן להזזה יותקן באופן שניתן לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים אלה:
- (1) חלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר יותקנו באופן שימנע הצטברות לכלוך או חרירת 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:
- (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 –
- (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) המרפים והשטחים המיועדים להחזקת מזון הנמצא בכלים יהיו עשויים חומר בלתי מחליר.
- (ג) המרחק בין המרפים לבין הקיר יהיה 5 ס"מ לפחות ובין המרף 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 שנתקימו 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), התשל"ז-1977 (להלן – התקנות בדבר רעש בלתי סביר).
- הגבלת רעש**
23. מזון גלמי יחזק 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. (ב) גודלו של מיתקן קירור יתאים להיקף הפעילות של בית האוכל.
- מיתקן קירור**
25. במיתקן הקירור יהיה מלאי קוביות קרח לקירור מי שתיה או מכלים המכילים מי שתיה.
- מי שתיה קרים**

### פרק ו': איורור ותאורה

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

הרחקת ריחות,  
אדים וקיטור  
(תיקונים: התשמ"ט,  
התשנ"ג)

27. (א) איורור טבעי או מלאכותי ירחיק אדים, קיטור וריחות בלתי רצויים אחרים מכל מבני בית האוכל, להנחת דעתו של המנהל; לצורך זה רשאי המנהל לדרוש התקנת מיתקנים מיוחדים למיזוג אויר.

(ב) המנהל רשאי לדרוש התקנת מינרף המכיל כיפה ומפוח מעל כל מיתקן בישול, אפיה או צליה, או מיתקנים נוספים למניעת הפצת ריחות אל הסביבה; דרש המנהל הקמת מינרף, יהיה המינרף 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 המינרף יחובר למיתקן המונע פליטת ריחות ואדים לסביבה.

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

החלפת אויר  
בחדרי בית האוכל

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

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

התקנת מערכת  
איורור מלאכותי

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

נורות השמליות

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

תאורה נאותה

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



טור ב' עצמת תאורה מזערית בלוקס	טור א' חדרי בית האוכל
400	מטבח ומשטחי העבודה שבו
300	מחסן
300	חדרי שירות
200	פרוודורים וחדרי מדרגות
300	מעל שולחנות האוכל לקהל

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. **מעברי 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 –  
 (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. **סילוק שפכים**

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 –
- (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 חרירת 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.
40. (א) אחרי הרקת הפסולת המוצקת מתוך מכלי ההחסנה יגוקו המכלים וישטפו.
- (ב) המכלים יהיו תמיד מכוסים.
- (ג) השפכים מניקוי המכלים יורחקו דרך מחסום הרצפה של נקז הבנין.
41. פסולת מוצקת שאינה מורחקת על ידי הרשות המקומית תסולק בידי בעל העסק באופן שלא יגרום נזק או מפגע לסביבה, להנחת דעתו של המנהל.

### פרק ח': אחסון מזון וטיפול בו

42. (א) כל מצרכי המזון והמאכלים המוצגים לראווה יוצגו במקום, בצידו, החסנת מזון

באופן ובצורה המבטיחה שמירת איכותם והגנה מפני מגע של מזיקים או זיהום לתוכם.  
(ב) מצרכי המזון יאוכסנו בכלים עם מכסים מותאמים.

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

44. בשר עוף בלתי מעובד, דגים ובשר אחר בלתי מעובד יוחסנו במקרה בתאים נפרדים או בחדר קירור על מדהים או ויים נפרדים.

45. (א) לא יימצאו בבית אוכל מצרכי מזון אלה –  
(1) מצרכים שאינם ראויים לצריכת אדם, או שאינם מיועדים לצריכת אדם;  
(2) חלב או מוצרי חלב שאינם עשויים מחלב מפוסטר או מעוקר;  
(3) גלידה שאינה מפוסטרת;

(4) בשר או מוצרי בשר שהופקו מבעלי חיים שלא עברו פיקוח וטרינרי רשמי ואושרו כראויים למאכל אדם או שהובאו לבית האוכל ממפעל שאינו מחזיק ברשיון לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצורו והחסנתו), התשכ"א-1960;

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

(6) מצרכים מזוהמים בחידקים פטוגניים;

(7) מצרכים נגועים במזיקים, הפרשותיהם או חלקיהם.

(ב) לא יימצא בבית אוכל מצרך שאינו מזון, למעט חמרי ניקוי הדרושים לעסק.

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

(ב) פירות וירקות ינוקו ויחוטאו מיד עם הכנסתם לתחום המטבח.

(ג) הכנת מזון גלמי תיעשה על משטחים מיוחדים ונפרדים שמשטחם חלק ואינו סופג נוזלים והמשמשים רק למטרה זו בלבד.

(ד) מיד אחרי סיום עבודת ההכנה ינוקו ויחוטאו המשטחים שעליהם בוצעו העבודות.

47. הפרשת מצרכי מזון מוקפאים תיעשה בנפרד מכל מזון אחר ובמקום שהטמפרטורה אינה עולה על 10 מעלות צלזיוס. **הפרשת מצרכי מזון**
48. (א) הגשת מזון בלתי עטוף תיעשה בעזרת מכשיר נקי וללא מגע ידיים. (ב) לא יוגשו מאכלים או משקאות אלא בכלים נקיים. **הגשת מאכלים**
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. (ב) מזון מוקפא ובשר טחון גלמי יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס. **הטמפרטורה להחזקת מזון**
51. (א) מאכל המיועד להגשה כמאכל חם יוחזק בטמפרטורה של 65 מעלות צלזיוס לפחות, עד למסירתו לידי הסועד. (ב) רטבים, סלטים ומאכלים אחרים שמתכוונים לקררם אחרי הבישול, יקוררו מיד עם גמר הבישול במהירות האפשרית, באופן שכעבור שעה מגמר הבישול מידת החום במרכז המאכל לא תעלה על 20 מעלות צלזיוס, וכעבור שעתיים מגמר הבישול מידת החום במרכז המאכל לא תעלה על 5 מעלות צלזיוס. (ג) מאכלים כאמור בתקנת משנה (ב), המיועדים להגשה כמאכל קר יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס, עד למסירתם לידי הסועד. (ד) עוגות עם קצפת או קרם יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס. **הטמפרטורה להחזקת מאכלים**

### **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.

**בריאות העובד**

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

**פרק י': חדרי שירות**

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

**חדרי שירות  
 (תיקון התשמ"ו)**

מספר מקומות לאורחים בישיבה או בעמידה		נשים		גברים	
או בעמידה	ללא אורחים בישיבה	כיור	אסלה	כיור	אסלה
31 עד 50	1	1	1	1	1
51 עד 100	2	2	2	2	2
101 עד 200	3	3	3	3	2
201 עד 300	4	4	4	3	2
301 עד 500	5	5	5	4	3
501 עד 700	6	6	6	5	4
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 מזנון, פיצריה, פלאפל ובורקס יכולים השירותים להיות מחוץ לכתלי העסק, במרחק שלא יעלה על 25 מטרים ממנו ובתנאי שיהיו לשימוש בלעדי של עובדי המזנון ואורחיו.
- (ה) במקרה שהכיור לשטיפת ידיים נמצא בתוך תא בית השימוש או שבית השימוש נמצא מחוץ לכתלי העסק כאמור בתקנת משנה (ד) יימצא כיור לרחצת ידיים גם בחדר האוכל.

**תנאים להדרי  
שירות  
(תיקון התשמ"ו)**

55. על חדר השירותים יחולו הוראות אלה:

- (1) תהיה אליהם גישה נוחה;
- (2) הקירות יהיו מכוסים באריחים עד לגובה של 1.80 מטרים מהרצפה לפחות, ומעל לגובה האמור יהיו מטויחים ומסוידים בגוון בהיר;
- (3) קבועות סניטריות ימלאו אחר הדרישות המנויות בפרק 3 בהל"ת;
- (4) הציוד והקבועות יהיו תקינים, שלמים ונקיים;
- (5) בקיר מעל הכיור הנמצא במבוא או בחדר האוכל יהיו אריחי חרסינה שיכסו שטח של 7575 ס"מ.

56. בבתי השימוש –

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

57. 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	הכיוורים –	<b>כיוורים</b>
(1) יותקנו בהם ברזים לאספקת מים קרים וחמים בכל שעות היום;			
(2) ימצא לידם סבון או חומר ניקוי רומה;			
(3) בקרבתם ימצא אמצעי לניגוב ידיים לשימוש חד-פעמי ומכל לאיסוף פסולת;			
(4) יהיו שלמים, תקינים ונקיים.			
<b>פרק י"א: תחזוקה</b>			
	.59	(א) הציוד והמבנה יהיו נקיים בעת התחלת השימוש בהם ויוחזקו נקיים כל זמן השימוש; בגמר יום העבודה ינוקו הציוד והמבנה.	<b>נקיון המבנים והציוד</b>
(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.	<b>מיתקני האיוורור והתאורה</b>
	.61	(א) כלי האוכל, השתיה והבישול ינוקו במים חמים ובסבון או בטרנגנט מיד אחרי השימוש בהם.	<b>שיטת היטוי כלי האוכל והבישול</b>
(ב) במבחן swab test או rinse test לא ימצאו חיידקים פוטוגניים.			
	.62	כלי אוכל וכלי שתיה המיועדים לשימוש חד פעמי יורחקו למכל קיבול לאיסוף פסולת מיד אחרי השימוש בהם.	<b>כלי אוכל ושתייה לשימוש חד פעמי</b>
	.63	במשך השעות שבית האוכל פתוח לציבור יהיו הציוד והריהוט המיועדים לאורחים, לרבות מפות השולחן, נקיים מכל זיהום ומשאריות מזון.	<b>הריהוט המיועד לאורחים</b>
	.64	במטבח, במחסנים, בפרוודורים ובחדרי המדרגות לא תהיה צפיפות העלולה למנוע תנועה נוחה לעובדים וגישה חופשית לכל חלקי המבנה והציוד.	<b>מניעת צפיפות</b>
	.65	במטבח, במחסנים ובחדרי הקירור יונחו המצרכים על גבי משטחים החל בגובה 30 ס"מ מהרצפה אלא אם נקבע אחרת בתקנות אלה.	<b>אחסנת מצרכים</b>

66.	חצר בית האוכל תהיה מנוקות, מסודרת ונקיה מלכלוך ומשלוליות.	החצר
67.	בוצעה פעולת הרברה באמצעות רעלים, יימצא במשרד בית האוכל מסמך הכולל פרטים אלה: שם המרביר, מענו, תאריך הפעולה וסוגה, מהותו וריכוזו של חומר ההרברה; על המסמך יש לשמור ששה חודשים מיום ביצוע פעולת ההרברה.	חובת החזקת מסמך על הרברה
68.	חמרי הרברה יוחזקו באריזה מקורית בלבד הנושאת עליה סימן כחוק, ויוחסנו במקום נעול ומיוחד המיועד למטרה זו בלבד.	החזקת חמרי הרברה

### 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 (תיקון התשס"ה)
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), התשל"ד – 1974;	
	(2) תנאים מיוחדים (סניטריים) לבתי אוכל שהוצאו בהתאם לסעיף 7 לפקודת מלאכות ותעשיות, 1972.	
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 חודשים 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) ייוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;  
(2) ייוספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.
3. הכיריים במטבח יהיו בעלי 4 להבות לכל היותר.

**סימן ב' - בית קפה**

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

5. (א) שטחם של החדרים בבית קפה יהיה לפחות כאמור להלן: מטבח 10 מ"ר מחסן 6 מ"ר 1 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)  $\frac{1}{3}$  משטחו יוקצה לרחצת כלים, ובשטח זה יהיה מיתקן ליבוש כלים;
- (2) יהיו בו שני כיורים עם משטח שיש או נירוסטה הצמוד אליהם או לאחד מהם;
- (3) יהיו בו שני משטחי עבודה, האחד למזון גלמי והאחר למזון מעובד;
- (4) משטחי העבודה יהיו בגודל ובצורה שיאפשרו עבודה תקינה במקום להנחת דעתו של המנהל;
- (5) לא יהיו בו יותר מארבע להבות בכיריים לבישול.

### סימן ג' – מסעדה

7. במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות.
8. (א) שטחם של החדרים במסעדה יהיה לפחות כאמור להלן:
- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| מטבח                      | 12 מ"ר |
| מחסן                      | 8 מ"ר  |
| חדר אוכל וחדרי שירות ביחד | 35 מ"ר |
- (ב) במסעדה שבה למעלה מ-30 מקומות ישיבה –
- (1) 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) לטיפורל במזוןגלמי;  
 (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 מינרף כאמור בתקנה 27.  
 (ד) יהיו שלושה כיורים לפחות.

### סימן ד' – פיצריה

10. (א) כפיצריה 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 כפיצריה יהיה לפחות כאמור להלן:  
 מטבח 10 מ"ר  
 מחסן 6 מ"ר  
 חדר אוכל וחדרי שירות ביחד 23 מ"ר  
 (ב) כפיצריה שבה למעלה מ-30 מקומות ישיבה –  
 (1) ייוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;  
 (2) ייוספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.  
 (ג) כפיצריה שבה מכינים מצרכי מזון נוספים, ייקבעו השטחים הנוספים להנחת דעתו של המנהל.
12. (א) מעל למיתקני האפיה יותקן מינרף כאמור בתקנה 27.  
 (ב) התנור יהיה מסוג שאישר המנהל.
13. הבצק יוכן מקמח מנופה באריוות מוכנות מראש.

## סימן ה' – מזנון בורקס

14. (א) במזנון בורקס מותר לאפות בורקס קפואים ולמכור בורקס לשם צריכה במקום או מחוץ למקום.

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

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

(ב) הבורקס יועברו ישירות מהרכב כאמור, למקור של מזנון הבורקס.

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

מטבח 10 מ"ר

מחסן 6 מ"ר

חדר אוכל וחדרי שירות ביחד 23 מ"ר

(ב) במזנון בורקס שבו למעלה מ-30 מקומות ישיבה –

(1) ייוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;

(2) ייוספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

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

17. בנוסף לאמור בתקנות אלה יהיו לפחות שני כיורים שאחד מהם יהיה מיועד לרחיצת תבניות ושגודלו יהיה לפחות 60 ס"מ 360 ס"מ 380 ס"מ.

18. מעל למיתקן האפיה יותקן מינרף כאמור בתקנה 28.

## סימן ו' – מזנון פלאפל

19. (א) במזנון פלאפל כאמור בסימן זה מותר להכין ולטגן פלאפל ולהכין תוספות לפלאפל מירקות לא מבושלים, לשם צריכה במקום.

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

20. במזנון פלאפל אסורה המכירה בשירות עצמי.

21. (א) שטחם של החדרים במזנון לפלאפל יהיה לפחות כאמור להלן; מטבח 10 מ"ר מחסן 6 1 מ"ר חדר אוכל וחדרי שירות ביחד 15 מ"ר
- (ב) המנהל רשאי להתיר שטח קטן יותר לחדר האוכל אם מצא הצדקה לכך.
- (ג) במזנון לפלאפל שבו מכינים מצרכי מזון נוספים, יקבעו שטחים נוספים להנחת דעתו של המנהל.

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

23. מעל למיתקן לטיגון יותקן מינרף כאמור בתקנה 27.

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

### סימן ז' (בוטל)

(תיקון התשנ"ב)

25-28. (בוטלו).

(תיקון התשנ"ב)

### סימן ח' - אולם שמחות

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

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

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

31. במטבח יהיו מדורים מופרדים במחיצות כאמור להלן:

(1) לטיפול במזון גלמי, שבו מקום לרחיצת ירקות כולל כיור עמוק;

- (2) לבישול ובו שטח נפרד להכנת בצק לעוגות;
- (3) למזון מוכן להגשה, ובו מיתקן לחימום;
- (4) לשטיפת כלים, ובו כיור אחד לפחות, המיועד לרחיצת כלים גדולים בלבד, שגודלו 60 ס"מ × 60 ס"מ × 80 ס"מ לפחות.

י"ב באב התשמ"ג (22 ביולי 1983)

אליעזר שוסטק  
שר הבריאות