



רשומות

קובץ התקנות

6 בספטמבר 1983

4528

כ"ח באלול התשמ"ג

צמור

1949	.	.	תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983
1967	.	.	צו המיקוח על מצרכים ושירותים (מקלטי טלוויזיה) (תיקון), התשמ"ג-1983
1967	.	.	צו המועצות המקומיות (רובע קרית חיים) (חוראת שעה), התשמ"ג-1983
1968	.	.	צו הניקון וההגנה מפני שטמונות (הקמת רשות ניקון) (תיקון), התשמ"ג-1983

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

בתוקף סמכותי לפי סעיף 10 לחוק רישוי עסקים, התשכ"ה-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 13, 99 (א) ו-104 לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשל"ג-1973 (להלן - הצו);

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

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

"מזון גלמי" - מזון שטרם הוכן לצריכה;

4 ק"ת התשל"ג, עמ' 684; התשמ"ב, עמ' 202.
5 ק"ת התשל"ל, עמ' 1841; התשמ"א, עמ' 877.

1 ס"ח התשכ"ח, עמ' 204; התשל"ה, עמ' 40.
2 ע"ר 1935, תוס' 1, עמ' 53; ס"ח התשל"ט, עמ' 50.
3 ס"ח התשכ"ח, עמ' 226; התשמ"א, עמ' 280.

"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 למקצתו ;
 "ביקוי" — פעולה של סילוק כל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח ;
 "מיתקן קירור" — מקרר חשמלי, חדר קירור, מיתקן להקפאת עמוקה או חדר להקפאה עמוקה.

פרק ב' : רישוי

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

תנאים לרישוי

סור א' שם העסק	סור ב' מס' העסק בצו	סור ג' שם העסק בצו	סור ד' סימן בתוספת
מזנון	א13	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	א13(ד)	פלפל או פיצה -- מקום להכנתו או למכירתו או משקאות לצריכה במקום	ד
בורסק	א13	מזנון או כל מקום אחר שבו מכינים או מגישים מאכלים או משקאות במקום	ה
פלפל	א13(ד)	פלפל או פיצה -- מקום להכנתו או למכירתו	ו
הכנת מאכלים ומשקאות לשם הגשה מחוץ למקום שיש לו מטבח	א13(ב)	מאכלים או משקאות -- הכנתם לשם הגשה מחוץ למקום ההכנה	
אולם שמהות	99(א)	אולם לעריכת טכסים ושמחות	ח

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

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

צירוף נספחים לבקשת רישיון

- (1) תגותה ותחך של בית האוכל ;
- (2) רחבו, ארכו, גבהו, ויעודו של כל חדר מחדרי בית האוכל ;

(3) מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האיורור, ואם האיורור מיכני — המיתקנים וההספקים שלהם;

(4) סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעו על גווניו;

(5) סימון כל הקבועות הסניטריות, האבורים, 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-111 של הל"ת.

(ג) קנה המידה של התרשימים ההנדסיים יהיה 1:100 ורשאי המנהל לדרוש מן המבקש שיגיש תרשים תנוחה בקנה מידה של 1:50.

(ד) במפה המצבית יצויינו פרטים אלה:

(1) תרשים הסביבה בקנה מידה 1:2,500;

(2) תרשים המגרש בקנה מידה 1:250.

4. (א) הוראות תקנה 3 יחולו גם על בקשה לחידוש רשיון; 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 חדרים	סוג א' סוגי חדרים	סוג ב' 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 בחקנת משנה (א).

6. הותקן בחדר האוכל מיוזג אויר, מותר להתקין תקרה דקורטיבית הממלאת אחר תנאים אלה —

(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.
8. הקירות, המחיצות והתקרות של מבני בית האוכל וחדרי השירותים יהיו —
 (1) בנויים מבטון, לבנים, בלוקי מלט או כל חומר בניה קשה אחר שאינו עץ, מתכת או אסבסט ;
 (2) חלקים בצידם הפנימי ;
 (3) אטומים בפני הדירת מויקים או קיגונם, ובפני הדירת רטיבות ;
 (4) נקיים ושלמים.
9. (א) בין צינורות המותקנים סמוך לקיר ובין הקיר עצמו יהיה מרווח של 5 ס"מ לפחות.
 (ב) במטבח לא תהיה צנרת גלויה לעין.
10. (א) רצפת בית האוכל תהיה ללא שקעים ומרוצפת 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.
11. (א) תעלת הניקוז —
 (1) תהיה מעוגלת ומחוברת לביוב הבנין ;
 (2) בינה לבין ביוב הבנין יהיה מחסום דלוחים ;
 (3) לא יהיו בה סתימות של נוזלים או הצטברויות של פסולת כלשהי ;
 (4) תהיה מחומרי משויף.
 (ב) מחסום הרצפה יתאים לדרישות הל"ת לענין זה.
12. (א) דלתות וחלונות בית האוכל —
 (1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים ;
 (2) לא יהיו דלתית הזזה או חלונות הזזה הנעים בתוך הקירות ;
 (3) חלקי העץ יהיו צבועים בצבע שמן ; דלתות או חלונות שמסגרותיהם עשויות מתכת אל חלד לא חייבים בצביעה.
 (ב) דלתות וחלונות המטבח ייושחו ברשת למניעת כניסת מויקים לתוכם.
13. (א) המטבח יהיה בתוך בנין בית האוכל וימלא אחר תנאים אלה —
 (1) יותקנו בו כיורים וברזים לאספקת מים חמים וקרים ;
 (2) שליש משטח ייועד למדור לשטיפת כלים ;

(3) אחרי התקנת הציוד והריהוט במטבח ישארו בו שטחים חפשיים ופנויים ברוחב של 1.50 מטרים לפחות;

(4) קירות המטבח או כל מחיצה בו יהיו בגוון בהיר מכוסים באריחי חרסינה בהירים או בחומר אחר, שאישר המנהל, בגובה של 1.80 מטרים לפחות מהרצפה.

(ב) לא ימכר מזון לציבור ישירות מהמטבח בכל דרך שהיא.

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

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

(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 להוזה יותקן באופן שניתן לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים אלה:

(1) חלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר יותקנו באופן שימנע הצטברות לכלוך או חדירת מזיקים ביניהם;

(2) חלקי ציוד שאינם צמודים כאמור יותקנו ברווח של 40 ס"מ לפחות בין חלק אחד למשנהו, וגובה תחתיתם 30 ס"מ מהרצפה לפחות.

17. ציוד הניתן להוזה יותקן באחת הדרכים הבאות: ציוד הניתן להוזה

(1) באופן שניתן להזיזו בנקל לצרכי ניקוי באמצעות גלגלים שהותקנו בו או בדרך אחרת שאישר המנהל;

(2) גובה תחתיתו מהרצפה יהיה 20 ס"מ לפחות.

18. (א) כל חלק מחלקי הציוד הבא במגע ישיר עם המזון — ציוד הבא במגע עם מזון

(1) לא יכיל עופרת, נחושת, קדמיום או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם;

(2) לא יהיה עשוי עץ;

(3) יהיה בעל משטח חלק מחומר שאינו סופג נוזלים ואינו מתקלף;

(4) יהיה קל לפירוק לצרכי ניקוי וחיטוי אם הוא מורכב מחלקים שונים;

(5) יהיה שלם, תקין ונקי.

(ב) המדפים והשטחים המיועדים להחזקת מזון הנמצא בכלים יהיו עשויים חומר בלתי מחליד.

(ג) המרחק בין המדפים לבין הקיר יהיה 5 ס"מ לפחות ובין המדף התחתון לרצפה 40 ס"מ לפחות.

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

ציוד שאינו בא במגע עם מזון

פרק ח': קירור

20. חדרי הקירור ומקררים יהיו מצוידים במד חום אינדקטורי.

מד חום אינדקטורי

21. חדר קירור יהיה מצויד גם במד חום רושם שנתקיימו בו תנאים אלה —
(1) לוח הקריאה שלו יותקן מחוץ לחדר הקירור בגובה של 1.60 עד 1.70 מטר מהרצפה;

מד חום רושם בחדר קירור

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

החוקת 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 —
(1) חלונות הנפתחים אל אויר החוץ (להלן — איורור טבעי);
(2) מערכת מכנית לאיורור (להלן — איורור מלאכותי).

איורור ותאורה

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.

הרחקת ריחות, אדים וקיטור

(ב) המנהל רשאי לדרוש התקנת מינדף המכיל כיפה ומפוח מעל כל מיתקן בישול, אפיה או צליה, או מיתקנים נוספים למניעת הפצת ריחות אל הסביבה; דרש המנהל הקמת מינדף, יהיה המינדף מחובר לארובה שגובהה 2 מטרים מעל המבנה בו נמצא בית האוכל, או מעל גג הבנין הגבוה ביותר בסביבה, והנמצא במרחק עד 50 מטרים, לפי הגבוה יותר.

6 ק"ה התשל"ז, עמ' 716; התשל"ט, עמ' 1399.

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

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

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

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

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

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

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

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

פרק ז': מי שתיה, מי שפכים ופסולת

33. המים בבית האוכל יהיו באיכות מי שתיה.

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

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

36. (א) הצגרת 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 איזורור;
 - (4) תמנע אפשרות של זרימה חוזרת של שפכים אל תוך הבנין;
 - (5) יותקן בה מפריד שומן בהתאם להוראות המנהל.
- (ב) שפכים שאינם מוזרמים לרשת הביוב הציבורית יסולקו באופן שלא יגרום נזק או מפגע, להנחת דעתו של המנהל.
37. (א) בבית האוכל יוצבו מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקת, במספר ובמקום המבטיח נקיון מתמיד, להנחת דעתו של המנהל.
- (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 גפה קיבול המבטיח החסנת כל הפסולת המוצקת הנוצרת בעסק במשך 3 ימים לפחות;
 - (3) יהיו עשויים חומר קשיח, בלתי מתעוות, להנחת דעתו של המנהל;
 - (4) יוצבו על גבי מיתקן מוגבה מעל הרצפה או על גבי תושבת בעלת גלגלים;
 - (5) יהיו תקינים, שלמים ובעלי מכסים בלתי נתיקים, למניעת חדירת מזיקים לתוכם.
- (ב) הרצפה או הקרקע שמתחת למכלי הפסולת תהיה אטומה בפני נוזלים.
39. בקרבת המכלים להחסנת הפסולת המוצקת יותקן ברו בעל הברגה להיבור צינור גמיש.
40. (א) אחרי הרקת הפסולת המוצקת מתוך מכלי ההחסנה ינקו 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.

סילוק שפכים

מכלים לאיסוף
פסולת מוצקת
בבית האוכל

מכלים להחסנת
פסולת מוצקת
בחצר

התקנת ברו
בקרבת מכלי
הפסולת

ניקוי מכלי
הפסולת

פסולת מוצקת

פרק ח': אחסון מזון וטיפול בו

42. (א) כל מצרכי המזון והמאכלים המוצגים לראווה יוצגו במקום, בצידו, באופן החסנת מזון 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 במקום בעל רשיון עסק תקף.
44. בשר עוף בלתי מעובד, דגים ובשר אחר בלתי מעובד יוחסנו במקרה בתאים נפרדים או בחדר קירור על מדפים או וזים 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 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 גיקוי 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. הפשרת מצרכי מזון מוקפאים תיעשה בנפרד מכל מזון אחר ובמקום שהטמפרטורה אינה עולה על 10 מעלות צלזיוס.

7 ק"ת התשכ"א, עכ" 590; התשל"ח, עכ" 1088.

48. (א) הגשת מזון בלתי עטוף תיעשה בעזרת מכשיר גקי וללא מגע ידיים.
(ב) לא יוגשו מאכלים או משקאות אלא בכלים נקיים.
49. אדם שטיפל במזון כאמור בתקנה 46(ג) לא ימשיך לטפל במזון אלא אחרי שהחליף את סיגורו ואחרי שרחץ את ידיו ביסודיות, במים חמים עם סבון ומברשת.
50. (א) מזון בלתי מוקפא, המהווה קרקע נוחה לריבוי חיידקים יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
(ב) מזון מוקפא ובשר טחון גלמי יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.
51. (א) מאכל המיועד להגשה כמאכל חם יוחזק בטמפרטורה של 65 מעלות צלזיוס לפחות, עד למסירתו לידי הסועד.
(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 שתיים מגמר הבישול מידת החום במרכז המאכל לא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
(ג) מאכלים כאמור בתקנת משנה (ב), המיועדים להגשה כמאכל קר יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס, עד למסירתם לידי הסועד.
(ד) עוגות עם קצפת או קרם יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.

פרק מ': העיבדים

52. לא יעסוק אדם בבית אוכל בהכנת אוכל אלא אם כן —
- (1) הוא לובש בגדים בהירים, נקיים ושלמים המיועדים אך ורק לעבודה בבית האוכל, ואם הוא עובד מטבח — הוא לובש גם סינר לבן;
 - (2) שערותיו אסופות לראשו או תספורתו קצרה והוא חובש כיסוי ראש בהיר המכסה את שערותיו;
 - (3) ידיו וצפרניו נקיות;
 - (4) אינו עונד עדיים, למעט טבעת נשואין, על אצבעותיו ועל זרועותיו;
 - (5) מקפיד על נקיון גופו.
53. לא יעסוק אדם ולא יעבוד בבית אוכל אם נתקיים בו אחד מאלה:
- (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, שהמנתל דרש.

פרק י': חדרי שירות

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

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

משתנה	גברים		נשים		מספר מקומות לאורחים בישיבה או בעמידה
	אסלה	כיור	אסלה	כיור	
1	1	1	1	1	26 עד 50
2	2	2	2	2	51 עד 100
3	2	3	3	3	101 עד 200
3	2	3	4	3	201 עד 300
5	3	4	5	4	301 עד 500
6	4	5	6	5	501 עד 700
1	1	1	1	1	לכל 200 נוספים

(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 בחקנת משנה (ד) יימצא כיור לרחצת ידיים גם בחדר האוכל.

תנאים לחדרי שירות

55. על חדרי השירותים יחולו הוראות אלה:

- (1) תהיה אליהם גישה נוחה;
- (2) הקירות יהיו מכוסים באריחים עד לגובה של 2 מטרים מהרצפה לפחות, ומעל לגובה האמור יהיו מטויחים ומסוידיים בגוון בהיר;
- (3) קבועות סניטריות ימלאו אתר 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 75X75 ס"מ.

בתי השימוש

56. בבתי השימוש —

- (1) ימצא תמיד נייר טואלט;
- (2) אם יועדו לנשים, יהיה בהם מכל עם מכסה ומדרס רגל;

- (3) האסלה תהיה מצוידת בנוכשיר הדחה 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.

משתנות 57. המשתנות —

- (1) יהיו מסוג של משתנת קיר בהתאם לפרק 3 להל"ת, או משתנות עביט, אם אישר זאת המנהל ;
- (2) יצוידו ברזי לחץ אוטומטי ;
- (3) יהיו שלמות, תקינות ונקיות ;
- (4) ימלאו אחר הדרישות הנוספות המנויות בפרק 3 להל"ת.

כורים 58. הכורים —

- (1) יותקנו בהם ברזים לאספקת מים קרים וחמים בכל שעות היום ;
- (2) ימצא לידם סבון או תומר ניקוי דומה ;
- (3) בקרבתם ימצא אמצעי לניגוב ידיים לשימוש חד-פעמי ומכל לאיסוף פסולת ;
- (4) יהיו שלמים, תקינים ונקיים.

פרק י"א: תחזוקה

59. (א) הציוד והמבנה יהיו נקיים בעת התחלת השימוש בהם ויוחזקו נקיים כל זמן השימוש ; בגמר יום העבודה ינוקו הציוד והמבנה.
- (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.
61. (א) כלי האוכל, השתיה והבישול ינוקו במים חמים ובסבון או בדיטרגנט מיד אחרי השימוש בהם.
- (ב) במבחן swab test או rinse test לא ימצאו חיידקים פטוגניים.
62. כלי אוכל וכלי שתיה המיועדים לשימוש חד פעמי יורזקו למכל קיבול לאיסוף פסולת מיד אחרי השימוש בהם.

63. במשך השעות שבית האוכל פתוח לציבור יהיו הציוד והריהוט המיועדים לאורחים, לרבות מפות השולחן, גקיים מכל זיהום ומשארות מזון.
64. במטבח, במחסנים, בפרוזדורים ובחדרי המדרגות לא תהיה צפיפות העולה למגווע תנועה נוחה לעובדים וגישה חופשית לכל חלקי המבנה והציוד.
65. במטבח, במחסנים ובחדרי הקירור יונחו המצרכים על גבי משטחים החל בגובה 30 ס"מ מהרצפה אלא אם נקבע אחרת בתקנות אלה.
66. חצר בית האוכל תהיה מנוקות, מסודרת ונקיה מלכלוך ומשלוליות.
67. בוצעה פעולת הדברה באמצעות רעלים, יימצא במשרד בית האוכל מסמך הכולל פרטים אלה: שם המדביר, מענו, תאריך הפעולה וסוגה, מהותו וריכוזו של חומר ההדברה; על המסמך יש לשמור ששה חודשים מיום ביצוע פעולת ההדברה.
68. תמרי הדברה יותקו באריזה מקורית בלבד הנושאת עליה סימון כחוק, ויוחסנו במקום בעול ומיוחד המיועד למטרה זו בלבד.

פרק י"ב: שונות

69. לא ימצא במטבח אדם שאינו נמנה עם צוות העובדים.
70. לא ימצאו בבית האוכל חיות-בית.
71. לא ילון ולא יגור אדם בבית אוכל.
72. לא יעשו אדם במטבח של בית אוכל, ולא בזמן הגשת האוכל.
73. בטלים —
- (1) תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשל"ד—1974⁸;
- (2) תנאים מיוחדים (סניטריים) לבתי אוכל שהוצאו בהתאם לסעיף 7 לפקודת מלאכות ותעשיות, 1927⁹.
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.
75. תחילתן של תקנות אלה שלושה חדשים מיום פרסומן.

8 ק"ת התשל"ד, עמ' 982; התש"ס, עמ' 657 (926).

9 חוקי א"י, פרק קכ"ג.

חוספת

(תקנה 2)

סימן א' — מזנון

1. (א) במזנון מותר :

- (1) להכין ולמכור לצריכה במקום — משקאות חמים, כריכים, מרקים מירקות או מרקים מוכנים מאבקות וכן חביתות ;
- (2) למכור לצריכה במקום — עוגות, ממתקים, גלידה, משקאות קרים וסלטים.

(ב) במזנון אסור להכין תבשילים, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי, לרבות דגים, בשר ועוף, ולמעט נקניק או נקניקיות.

2. (א) שטחם של החדרים במזנון שבו עד 30 מקומות ישיבה יהיה לפחות כאמור להלן :

מטבח	8 מ"ר
מחסן	4 מ"ר
חדר אוכל וחדרי שירות ביחד	23 מ"ר

(ב) במזנון שבו למעלה מ-30 מקומות ישיבה —

- (1) יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף ;
- (2) יווספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

3. הכיריים במטבח יהיו בעלי 2 להבות לכל היותר.

סימן ב' — בית קפה

4. (א) בבית קפה מותר :

- (1) להכין ולמכור — משקאות חמים, כריכים מכל סוג, חביתות או סלטים ותבשילים שאינם מכילים מזון מן החי לשם צריכה במקום ;
- (2) למכור — עוגות, ממתקים, גלידה או משקאות קרים, בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רשיון לפי חוק רישוי עסקים.

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

5. (א) שטחם של החדרים בבית קפה יהיה לפחות כאמור להלן :

מטבח	10 מ"ר
מחסן	6 מ"ר
חדר אוכל וחדרי שירות ביחד	29 מ"ר

(ב) בבית קפה שבו למעלה מ-30 מקומות ישיבה —

- (1) יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;
- (2) יווספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

6. בנוסף לאמור בתקנות אלה ימלא המטבח אחר תנאים אלה:

- (1) $\frac{1}{3}$ משטחו יוקצה לרחצת כלים, ובשטח זה יהיה מיתקן ליבוש כלים;
- (2) יהיו בו שני כיורים עם משטח שיש או בירוטטה 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' — מטערה

7. במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות.

8. (א) שטחם של החדרים במסעדה יהיה לפחות כאמור להלן:

מטבח	12 מ"ר
מחסן	8 מ"ר
חדר אוכל וחדרי שירות ביחד	35 מ"ר

(ב) במסעדה שבה למעלה מ-30 מקומות ישיבה —

- (1) יווספו למטבח ולמחסן 0.40 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;
- (2) יווסף לחדר האוכל 1 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

9. בנוסף לאמור בתקנות אלה ימלא המטבח אחר תנאים אלה:

(א) במטבח יהיו מדורים נפרדים כאמור להלן:

- (1) לטיפול במזון גלמי;
- (2) לבישול;
- (3) למזון מוכן להגשה;
- (4) לשטיפת כלים.

(ב) המדורים יהיו בגודל ובצורה שיאפשרו עבודה תקינה במקום להנחת דעתו של המנהל.

(ג) מעל למיתקני בישול או טיגון יותקן מינרף כאמור בתקנה 27.

(ד) יהיו שלושה כיורים לפחות.

סימן ד' - פיצוריה

10. (א) בפיצוריה 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 בפיצוריה יהיה לפחות כאמור להלן:

מטבח 10 מ"ר

מחסן 6 מ"ר

חדר אוכל וחדרי שירות ביחד 23 מ"ר

(ב) בפיצוריה 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) בפיצוריה 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 בארזיות 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-1972¹⁰, והובלתם תיעשה ברכב מיועד לכך שאישר המנהל.

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

¹⁰ ק"ת התשל"ב, עמ' 1102.

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

מטבח	10 מ"ר
מחסן	6 מ"ר
חדר אוכל וחדרי שירות ביחד	23 מ"ר

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

- (1) יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף;
- (2) יווספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

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

17. בנוסף לאמור בתקנות אלה יהיו לפחות שני כיורים שאחד מהם יהיה מיועד לרחיצת תבניות ושגודלו יהיה לפחות 60 ס"מ × 60 ס"מ × 80 ס"מ.

18. מעל למיתקן האפיה יותקן מינדרף כאמור בתקנה 28.

סימן ו' — מזנון לפלאפל

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 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 מינדרף כאמור בתקנה 27.

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

סימן ז' - מאכלים ומשקאות

25. סימן זה חל על מקום להכנת מאכלים ומשקאות לשם הגשה מחוץ למקום.
26. שטחם של החזירים וציודם יהיו בהתאם לתכנון מיוחד, להנחת דעתו של המנהל.
27. במטבח יהיו מדורים כאמור להלן שגודלם בהתאם לצורך, להנחת דעתו של המנהל:
- (1) לטיפול במזון גלמי וכן פינה לרחיצת ירקות המצוידת בכיור עמוק;
 - (2) לבישול;
 - (3) למזון מוכן להגשה ובו אמבטיות חימום המצוידות בכלי קיבול מחומר שאישר המנהל;
 - (4) לשטיפת כלים ובו כיור אחד לפחות המיועד לרחיצת כלים גדולים בלבד, שגודלו 60 ס"מ × 60 ס"מ × 80 ס"מ לפחות.
28. הובלת המזון המוכן תיעשה רק ברכב מיוחד שאישר המנהל; הרכב ישא שלט שבו יצויינו שם העסק ומעגו באותיות דפוס שגודלם 5 ס"מ לפחות.

סימן ח' - אולם שמחות

29. סימן זה חל על מקום להכנת כיבוד וארוחות לאירועים חברתיים או משפחתיים ולהגשתם.
30. שטחם של החזירים באולם שמחות יהיה לפחות כאמור להלן:

אחוז מהשטח הכללי של האולם

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

31. במטבח יהיו מדורים מופרדים במחיצות כאמור להלן:
- (1) לטיפול במזון גלמי, שבו מקום לרחיצת ירקות כולל כיור עמוק;
 - (2) לבישול ובו שטח נפרד להכנת בצק לעוגות;
 - (3) למזון מוכן להגשה, ובו מיתקן לחימום;
 - (4) לשטיפת כלים, ובו כיור אחד לפחות, המיועד לרחיצת כלים גדולים בלבד, שגודלו 60 ס"מ × 60 ס"מ × 80 ס"מ לפחות.

א ל י ע ז ר ש ו ס ט ק
שר הבריאות

י"ב באב התשמ"ג (22 ביולי 1983)
(חמ 78-3)

**צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (מקלטי טלוויזיה) (תיקון),
התשמ"ג-1983**

בתוקף סמכותי לפי סעיפים 5 ו-15 לחוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, התשי"ח—1957 ולפי סעיף 2 לפקודת היבוא והיצוא [נוסח חדש], התשל"ט—1979, אני מצווה לאמור:

1. בצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (מקלטי טלוויזיה), התשל"ב—1972, אחרי סעיף 6 יבוא:

א6. לא ייבא אדם מקלטי טלוויזיה אלא אם כן צורף לרשימון היבוא מסמך מאת הספק שבו יירשם, לגבי כל מקלט שבמשלוח, הסוג או הדגם של המקלט והמספר הסידורי של יצורו.

2. צו זה בא להוסיף על כל דין אחר.

שמירת דינים

3. תחילתו של צו זה 90 ימים מיום פרסומו.

תחילה

י' באלול התשמ"ג (19 באוגוסט 1983)
(הס' 1614—3)

גדעון פת
שר התעשייה והמסחר

- 1 ס"ח התשי"ח, עמ' 24; התשמ"ב, עמ' 92.
2 דיני מדינת ישראל, נוסח חדש 32, עמ' 625.
3 ק"ת התשל"ב, עמ' 662; התשמ"ג, עמ' 106 ועמ' 934.

**צו המועצות המקומיות (רובע קרית חיים) (הוראת שעה),
התשמ"ג-1983**

בתוקף סמכותי לפי סעיפים 2 ו-4 לפקודת המועצות המקומיות, אני מצווה לאמור:

1. על אף האמור בסעיף 13(ב) לצו המועצות המקומיות (רובע קרית חיים), התשל"ח—1978, לא יתקיימו בהירות למועצה המקומית קרית חיים ביום י"ח בחשוון התשמ"ד (25 באוקטובר 1983) והן יתקיימו ביום כ"א בחשוון התשמ"ו (5 בנובמבר 1985).

ז' באלול התשמ"ג (16 באוגוסט 1983)
יוסף בורג
שר הפנים

- 1 דיני מדינת ישראל, נוסח חדש 9, עמ' 256.
2 ק"ת התשל"ח, עמ' 1863 ועמ' 2154; התשמ"ב, עמ' 766.

**צו הניקוז וההגנה מפני שטפונות (הקמת רשות ניקוז) (תיקון),
התשמ"ג—1983**

כתוקף סמכותי לפי סעיפים 11 ו-15 לחוק הניקוז וההגנה מפני שטפונות, התשי"ח—1957, ולאחר התייעצות עם שר הפנים, אני מצווה לאמור:

1. רשות ניקוז נעמן ורשות ניקוז הגליל המערבי יתאחדו ויהיו לרשות ניקוז חבל אשר. איחוד רשות ניקוז
2. בתוספת לצו הניקוז וההגנה מפני שטפונות (הקמת רשות ניקוז), התשי"ח—1960, במקום פרטים 3 ו-4 יבוא: תיקון התוספת

טור א' שם הרשות	טור ב' הרכב הרשות	טור ג' הרכב הרשות
3" רשות ניקוז חבל אשר	השטח של אנזרים מספר 7 ומספר 8 כנקוב בתוספת	א) נציגי הרשויות המקומיות (1) מועצה אזורית מטה אשר (2) עיריית עכו (3) עיריית נהריה (4) עיריית קרית מוצקין (5) עיריית קרית ביאליק (6) מועצה מקומית שבי ציון
	ב) נציגי הממשלה (1) נציג משרד החקלאות (2) נציג משרד הפנים (3) נציג משרד החקלאות	
	ג) נציגי בעלי הקרקעות לפי סעיף 11(ד) לחוק	2
	בסה"כ	14

כ"ב באב התשמ"ג (1 באוגוסט 1983) מנחם בגין
(המ-364)

ראש הממשלה

וממלא מקום שר החקלאות

1 סיח התשי"ח, עמ' 4.
2 ק"ח התשי"ח, עמ' 587; התשמ"ב, עמ' 317 ועמ' 1388.