

מפרט אחיד לפריט 4.2 ג'

בית אוכל - מקום הכנה או הגשה של מזון לצריכה במקום או

מחוצה לו, למעט עסק כמפורט בפריט 4.6:

הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח

מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6ה'

(שינוי מס' 1)

תוכן עניינים

פרק 1 - הגדרות כלליות.....	2
פרק 2 - תנאים רוחביים.....	3
פרק 3 - משרד הבריאות.....	5
פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה (תצהיר).....	52
פרק 5 - הרשות הארצית לכבאות והצלה.....	57

פרק 1 - הגדרות כלליות

- 1.1. בעל מקצוע מוסמך**
- 1.1.1. מי ששר הפנים הסמיכו לעניין סעיף 6 לחוק רישוי עסקים (להלן: "החוק"), והוא אחד מאלה:
- (1) מהנדס רישוי כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-1958 (להלן: "חוק המהנדסים"), הרשום במדור הנדסה אזרחית, ואדריכל רישוי כמשמעותו בחוק המהנדסים הרשום במדור לארכיטקטורה.
- (2) במבנה פשוט, כהגדרתו בתוספת הראשונה לתקנות המהנדסים והאדריכלים (רישוי וייחוד פעולות), התשכ"ז-1967 (להלן: "תקנות ייחוד פעולות"):
- (א) מהנדס או אדריכל רשום בפנקס המהנדסים והאדריכלים במדור להנדסה אזרחית או ארכיטקטורה.
- (ב) הנדסאי כמשמעותו בתוספת הראשונה לתקנות ייחוד פעולות.
- 1.2. בעל עסק**
- 1.2.1. לרבות בעל רישיון העסק, מבקש הרישיון, המחזיק בעסק או האדם שבהשגחתו, בפקוחו או בניהולו פועל העסק.
- 1.3. גורם מוסמך ארצי**
- 1.3.1. כל אחד מאלה, לפי העניין:
- (1) ראש רשות הרישוי שבתחומה נמצא העסק, או עובד בכיר אחר מקרב עובדיה שהוא הסמך לעניין זה.
- (2) המנהל הכללי של המשרד נותן האישור, או עובד בכיר אחר מקרב עובדי משרדו שהוא הסמך לעניין זה.
- (3) נציב כבאות והצלה, או קצין כבאות והצלה בכיר אחר שהוא הסמך לעניין זה.
- (4) המפקח הכללי של משטרת ישראל, או קצין משטרה בכיר אחר שהוא הסמך לעניין זה.
- 1.4. הוראות לצד המפרט האחיד**
- 1.4.1. מסמכים ותנאים כאמור בסעיף 2ג(ג) לחוק, שנקבעו בחיקוק, הנדרשים מבעל עסק לפי החוק, לרבות לפי סעיפים 6ב, 6ג ו-8 עד 11ב לחוק, ואולם אין באי-פרסומם כדי לפטור מן הדרישה להגישם או למלאם.
- 1.5. החוק**
- 1.5.1. חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968.
- 1.6. התקנות**
- 1.6.1. תקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), התשס"א-2000.

- 1.7. מפרט, מפרט אחיד**
- 1.7.1. מפרט, לפי סעיף 1ג7 לחוק, המאחד את התנאים לרישיון, הנדרשים מטעמים של נותני האישור לפי סעיף 7 לחוק, והמסמכים הנדרשים על-פי סעיף 6ד לחוק מעסק מהסוג האמור בתחילת המפרט והוראות לצד המפרט האחד, המופיעות במפרט.
- 1.8. נותן אישור**
- 1.8.1. השר להגנת הסביבה, השר לביטחון הפנים, שר העבודה, הרווחה והשירותים החברתיים, שר החקלאות ופיתוח הכפר או שר הבריאות, או מי שהם הסמיכו לתת אישור, לעניין עסק שקביעתו כטעון רישוי נעשתה בהתייעצות עמם, לשם הבטחת המטרות כאמור בסעיף 1 לחוק.
- 1.9. צו רישוי עסקים**
- 1.9.1. צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013.
- 1.10. רישיון**
- 1.10.1. רישיון עסק, היתר זמני או היתר מזורז.
- 1.11. רשות הרישוי**
- 1.11.1. בתחום רשות מקומית - ראש הרשות המקומית או מי שהוא הסמיכו לכך.
- 1.11.2. מחוץ לתחומה של רשות מקומית - מי ששר הפנים הסמיכו לכך.
- 1.12. שינוי בעלות**
- 1.12.1. כל שינוי בזהות הבעלים הרשומים ברישיון העסק, לרבות הוספת בעל או גריעתו, וכן העברת שליטה בתאגיד כמשמעותה בחוק ניירות ערך, התשכ"ח-1968.

פרק 2 - תנאים רוחביים

- הוראות לצד המפרט האחד**
- 2.1.** אין באמור במפרט זה כדי לפטור את מבקש הרישיון מהגשת בקשה, ומקבלת אישורים מתאימים לפי החוק ולפי כל דין. מפרט זה אינו מהווה רישיון. המנהל עסק ללא רישיון עובר על החוק, ויהא צפוי לעונשים הקבועים בחוק.
- 2.2.** אין באמור במפרט זה כדי לפטור בעל עסק מקיום דרישות כל דין החל עליו, אף אם הוראות הדין אינן מופיעות במפרט.
- 2.3.** אם קיימים בעסק סוגי עסקים נוספים החייבים ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013, יחולו עליהם התנאים המסוימים לעסקים מסוגם, בין שהם מפורטים במפרט האחד ובין שאינם מפורטים בו, והאמור בתנאים אלה לא יגרע מהם.
- 2.4.** לבקשה לרישיון יצורפו, לאחר שנחתמו בידי בעל מקצוע מוסמך: תרשים סביבה, מפה מצבית ותכנית עסק, כמפורט בתקנות 12-15 לתקנות. בנוסף, יצורפו לבקשה מסמכים המפורטים במפרט זה, אם ניתן להגישם בעת הגשת הבקשה.
- 2.5.** רישיון יוצג בעסק במקום נראה לעין.

- 2.6. נותן אישור או רשות הרישוי רשאים להוסיף תנאים ברישיון לפי סעיף 7 לחוק.
- 2.7. המבקש רישיון, או בעל רישיון, רשאי להגיש השגה על תנאי או מסמך שנדרש ממנו במפרט זה, למעט תנאי או מסמך שנקבע בחיקוק. את ההשגה יש להגיש לגורם מוסמך ארצי בהתאם לטופס 9 המופיע בתקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), תשס"א-2000.
- 2.8. לגורם המוסמך לדון בהשגות מטעם נותן האישור, לפי טופס ההשגה, בתוך 30 ימים מיום קבלת הדרישה לפי המפרט האחיד. הנחיות לגבי אופן הגשת ההשגה מפורטות באתר. עותק של ההשגה יש להגיש לרשות הרישוי. עבור כל השגה יש לשלם אגרה בסך 323 ₪ (סכום המתעדכן מעת לעת). יודגש כי הגשת השגה אינה מתלה את תוקפה של החלטה, כל עוד לא החליט אחרת הגורם שהוגשה לו ההשגה.
- 2.9. **ביטול רישיון או פקיעתו**
- 2.9.1. לא יהיה תוקף לרישיון עסק או להיתר זמני אם חלו שינויים מהרשום בו או במסמכים המצורפים לו לגבי סוג העסק, לרבות מבניו, שטחו, הבעלות בו, מיקומו וסוג העיסוק.
- 2.9.2. רישיון עסק יבוטל אם נעשו שינויים בעסק בהשוואה לתרשים הסביבה, המפה המצבית או תכנית העסק, לאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.
- 2.9.3. היתר זמני יפקע בנסיבות האמורות בסעיף 2.9.2.
- 2.9.4. רשות הרישוי רשאית לבטל רישיון מטעמים אחרים, לאחר התייעצות עם נותן אישור המופקד על קיום מטרה מן המטרות האמורות בסעיף 1(א) לחוק, שאי קיומה משמש עילה לביטול, ולאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.
- 2.9.5. במקרה של יסוד סביר להניח שנעברה בעסק או לגביו עבירה לפי סעיף 14 לחוק (עיסוק ללא רישיון, הפרת תנאי מתנאי הרישיון או הפרה של תקנות הנוגעות לעניין), ניתן להוציא לעסק צו הפסקה מנהלי לפי סעיף 20 לחוק.
- 2.10. **הוראות במפרט האחיד**
- 2.10.1. בעל עסק ידווח לנותן האישור על כל שינוי בעסק, העלול להשפיע על העמידה בתנאי הרישיון, שלושה חודשים מראש לפחות, ויפעל לפי הנחיות נותן האישור.
- 2.11. **תחילה**
- 2.11.1. מועד תחילתן של ההוראות המפורטות בפרקים 1 (הגדרות כלליות) ו-2 (תנאים רוחביים) למפרט זה הוא יום פרסומו של המפרט. מועד תחילתן של ההוראות המפורטות ביתרת הפרקים המופיעים במפרט זה יהיה בהתאם לאמור בכל פרק, ויחול רק על ההוראות המפורטות באותו הפרק.

פרק 3 - משרד הבריאות

יום התחילה של הוראות מפרט זה הוא ביום כ"א בסיוון התשפ"א (1 ביוני 2021), ובכלל זה לגבי עסק שביום התחילה אין לו רישיון, היתר זמני או היתר מזורז;
יום התחילה של הוראות מפרט זה לגבי עסק שביום י"ט באייר התשפ"א (1 במאי 2021) היה לו רישיון או היתר זמני הוא ביום ב' בסיוון התשפ"ב (1 ביוני 2022).
אין באמור כדי לגרוע מתוקפן של הוראות שנקבעו מכוח חוק רישוי עסקים או התקנות האמורות במפרט, ובכלל זה תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983.

3.1. הוראות חקיקה הנוגעות לעניין

- 3.1.1. פקודת בריאות העם 1940.
- 3.1.2. חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו 2015.
- 3.1.3. חוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, תשמ"ג-1983.
- 3.1.4. חוק איסור פרסומת והגבלת השיווק של מוצרי טבק ועישון, תשמ"ג-1983.
- 3.1.5. תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983 (להלן - התקנות).
- 3.1.6. תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013. (להלן - תקנות מי שתייה).
- 3.1.7. תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), תש"ף-2019.
- 3.1.8. תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (אצירת אשפה), התש"ף-2019.
- 3.1.9. הוראות למתקני תברואה (הל"ת), עידכונים, התשס"ז-2007.
- 3.1.10. תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
- 3.1.11. כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד-2014.
- 3.1.12. תנאים מיוחדים למלאכות ותעשיות המרחיקות מי פסולת לביוב או תיעול. (נספח מס' 6).
- 3.1.13. הנחיות משרד הבריאות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים (להלן - הנחיות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מי שתייה).

- 3.1.1. הנחיות למניעת התרבות חיידקי לגיונלה במערכות מים.
- 3.1.2. תחנות שאיבה לשפכים - מערכות הולכת שפכים ציבוריות, הנחיות לתכנון תפעול ותחזוקה.
- 3.1.3. תקן ישראלי לשמירת איכות אוויר נאותה בתוך בניינים, ת"י 6210.
- 3.1.4. תקן ישראלי ת"י 1205, "התקנת מתקני תברואה ובדיקתם".
- 3.1.5. תקן ישראלי ת"י 5113 "חומרי פלסטיק ומוצרי פלסטיק הבאים במגע עם מזון ומשקאות".

3.2. הגדרות

המונחים במפרט זה יהיו כהגדרתם להלן ובחקיקה המפורטת בפרק 3.1 למפרט זה, זאת כל עוד לא נקבע אחרת במפרט זה.

- 3.2.1 "אריזת שירות" - חומר המשמש או שנועד לשמש עטיפה או כלי קיבול למזון לצורכי הצגתו או הגנתו למכירה או הגשה למשתמש סופי או לצרכן, בנקודת מכירה או הגשה, שהשימוש בו לאריזת המוצר מתבצע שלא בעת הייצור התעשייתי.
- 3.2.2 "אריזת משלוח" - אריזה שנועדה לאפשר נשיאה או שינוע בכלי רכב של כמה מאכלים למכירה באריזות שירות או של אריזות מאגדות אותן, לשם מניעת גרימת הזדהמות כתוצאה משינועם.
- 3.2.3 "אצווה" - כמות מזון מאותו סוג שהוכן בבית אוכל ביום אחד ובתהליך טיפול אחד ורציף.
- 3.2.4 "בריכה" - מבנה המיועד לאגירה, לוויסות ולאספקת מי שתיה.
- 3.2.5 "בשל קרר" - שיטת טיפול במזון מוכן על ידי קירור מהיר, שנעשה באופן המבטיח את ירידת הטמפרטורה עד רמה נדרשת ובפרק זמן מסוים, לצורך הבטחת בטיחות מזון.
- 3.2.6 "בשל הקפא" - שיטת טיפול במזון מוכן על ידי הקפאתו בהקפאה מהירה מיד לאחר סיום הכנתו.
- 3.2.7 "בשר מעובד" - בשר גולמי שעבר תהליך עיבוד של כבישה, הזרקת מים, תוספי מזון, עיסוי או טבילה במים, ולמעט פירוק, אריזה או המלחה.
- 3.2.8 "דגים" - בעלי חיים החי במים לרבות פירות ים ואשר בשרם או כל חלק אחר מגופם משמש למאכל אדם, בין שהם חיים ובין שאינם.
- 3.2.9 "ביצים מפוסטרות" - ביצים (ביצה שלמה עם או בלי קליפה, נוזל ביצים, אבקת ביצים), מוכנות לאכילה לאחר תהליך פיסטור, טיפול בחום או תהליך שווה ערך שאישר המנהל. ממפעל בעל רישיון יצרן.
- 3.2.10 "הל"ת" - הוראות למתקני תברואה (הל"ת), לרבות עדכונים והוראות המחליפות הוראות אלה.
- 3.2.11 "המנהל" - כהגדרתו בתקנות.
- 3.2.12 "הכנת מזון מראש" - הכנת מזון מוכן לאכילה, 24 שעות או יותר לפני הגשתו/מכירתו.
- 3.2.13 "הפשרה" - תהליך בו עולה הטמפרטורה במזון קפוא מ -18°C עד $+5^{\circ}\text{C}$ לכל היותר.
- 3.2.14 "הפשרה חלקית" - תהליך בו עולה הטמפרטורה במזון קפוא מ -18°C עד -5°C לכל היותר, בשכבה עליונה של מזון לקראת טיפול תרמי, כדוגמה: טיגון בשמן.
- 3.2.15 "זיהום צולב" - זיהום הנגרם כתוצאה ממגע של מזון מוכן לאכילה עם מזון גולמי וכן ממגע עם כלים, חפצים או ציוד העלולים להיות מזוהמים.
- 3.2.16 "חיטוי" - הליך טיפול על ידי חום או חומר כימי שהוכח יעילותו בהפחתת ריכוז חיידקים גורמי מחלות. או שיטה אחרת שאישר המנהל.
- 3.2.17 "טיפול תרמי חוזר" - טיפול תרמי מלא במזון שהוכן בשיטת בשל קרר/בשל הקפא, לפני הגשתו לצרכן.
- 3.2.18 "טיפול תרמי מלא (בישול)" - הכנת מזון לצריכה על ידי העלאת הטמפרטורה של מזון שאינו מוכן לאכילה, לשם השמדת חיידקים פתוגניים (מחוללי מחלות) לשם בטיחותו התברואית.

- 3.2.19. **"טיפול במזון"** - אחד מאלה או שילוב של מספר פעולות, כגון: חיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, קירור, חימום, אפיה, צליה, בישול, סחיטה, שטיפה, עטיפה, אריזת שירות או כל פעולה אחרת המשנה את המצב הפיזי או הכימי של המזון, צורתו וטיבו.
- 3.2.20. **"טמפרטורה מדודה במזון"** - טמפרטורה הנמדדת במרכז (ב"ליבת המזון") המזון.
- 3.2.21. **"טמפרטורה מבוקרת"** - טמפרטורה שנקבעה בתקנות להחזקת מאכלים והיא נשלטת במתקני חימום/קירור/הקפאה להחזקת מזון מס"ג, לאורך זמן, ברציפות, בצורה אוטומטית והיא נמדדת ומוצגת.
- 3.2.22. **"כיוור רחיצת ידיים"** - כיוור ייעודי להיגיינת ידיים.
- 3.2.23. **"כלי קיבול מבודד"** - כלי המיועד לשמירה על טמפרטורת מזון, כדוגמת: תרמופורטר, צידנית, תרמו קרטון וכדומה.
- 3.2.24. **"מי שתייה, מערכת אספקת מים, ספק מים"** - כהגדרתם בתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013
- 3.2.25. **"מערכת שפכים בעסק"** - מערכת הכוללת את כל צנרת השפכים, כולל ספחים ואביזרים, מהקבועות בתוך הבניין או בחצר הבניין ובכלל זה ביב הבניין, עד לתא הבקרה שמתחבר למערכת ביוב של הרשות או גבול המגרש.
- 3.2.26. **"מערכת אספקת מים שאינם מי שתייה"** - מערכת אספקת מים אשר מתקיים בכולה או בחלק ממנה אחד מהתנאים הבאים:
- (1) המערכת מכילה צנרת, אבזרים או מכשירים האסורים לפי כל דין לשימוש למי שתייה.
- (2) במערכת מוזרמים, בשימוש אקראי או אחר מים, או חומרים, שאינם מי שתייה.
- (3) מערכת מים בה אין תחלופת מים כנדרש לפי כל דין, לרבות מערכות כיבוי אש.
- 3.2.27. **"מים חמים"** - מים בטמפרטורה של 55 מעלות צלזיוס לפחות במערכת מי צריכה חמים מסוחררת.
- 3.2.28. **"מערכת הביוב של הרשות"** - כמשמעותה בחוק רשויות מקומיות (ביוב), התשכ"ב-1962.
- 3.2.29. **"מערכת שפכים בעסק"** - מערכת הכוללת את כל צנרת השפכים, כולל ספחים ואביזרים, מהקבועות בתוך הבניין או בחצר הבניין ובכלל זה ביב הבניין, עד לתא הבקרה שמתחבר למערכת ביוב של הרשות או גבול המגרש, לפי העניין, ובכלל זה התא, וככל שקיים בעסק - מיתקן שאיבת שפכים ומיתקן לטיהור שפכים.
- 3.2.30. **"מפריד שומן"** - מתקן להפרדת שומנים ושומנים מזרם שפכים לפני סילוקם למערכת ביוב ציבורית (בדרך כלל כולל תא מוצקים/בוצה, תא הפרדת שומן ותא עם נקודת דיגום).
- 3.2.31. **"מזון"** - כהגדרתו בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015.
- 3.2.32. **"מזון בתהליך"** - מזון הנמצא בהליך הכנתו (מעובד חלקית), ולפני טיפול תרמי מלא או טיפול אחר שנדרש להשלמת בטיחותו התברואית.
- 3.2.33. **"מזון עם פוטנציאל סיכון גבוה" (מס"ג)** - מזון המהווה קרקע נוחה לריבוי חיידקים פתוגניים (מיקרואורגניזמים מחוללי מחלות) או חיידקים מיצרי טוקסינים (רעלנים),

- שיתכן ונמצאים במזון, והמחייב שמירתו בטמפרטורה מבוקרת וזמן מוגדר, כדוגמת: ביצים, תבשיל קטניות, סלט ירקות וכד'.
- 3.2.34. **"מזון שאינו, מזון עם פוטנציאל סיכון גבוה"** - מזון שלא תומך בריבוי מיקרואורגניזמים, והוא יכול להיות מאוחסן בטמפרטורה וזמן לא מבוקרים, כדוגמת: מאכלים יבשים, שימורים מיוצרים במפעל, עוגיות יבשות.
- 3.2.35. **"מזון מוכן לאכילה"** - מאכל/מזון שלא נדרש עבורם טיפול נוסף להבטחת בטיחותו התברואית, לפני אכילתו.
- 3.2.36. **"מזון לצריכה במצב נא" (מזון נא)** - מזון מן החי, שלא עבר טיפול תרמי מלא או שלא עבר טיפול תרמי כלל, או טיפול אחר להבטחת בטיחותו התברואית והוא מוכן לאכילה לאוכלוסייה, לדוגמה סושי עם דג נא, סביציה, סטיק טרטר או בקר נא-ריר.
- 3.2.37. **"מתקן קירור מהיר"** - מתקן המבטיח קירור מהיר ומבוקר של המזון, במהירות ובפרקי הזמן הנדרשים.
- 3.2.38. **"מטבחי קצה"** - בית אוכל הנמצא במבנה קבע, המרוחק מבית אוכל בעל רישיון עסק או מקייטרינג בעל רישיון יצרן, שממנו הוא מקבל מזון מוכן להגשה, או מזון שנדרש עבורו הפעולות נוספות לטיפול במזון, בהיקף מצומצם.
- 3.2.39. **"מזון קר"** - מאכלים ממזון רגיש מס'ג, הנצרכים במצב קר כגון: סלטים מירקות טריים/מבושלים, מאכלים ממרכיבים מבושלים, כריכים למיניהם בשילוב עם מאכלים מבושלים וטריים, כולל מזון מן החי מוכן לאכילה וביצים, קינוח קפוא כדוגמת גלידה, וברד.
- 3.2.40. **"מדור עבודה"** - משטח עבודה, כלי עבודה וכיור תפעולי המיועד לטיפול במזון ייעודי וממוקם במטבח בהתאם לסוג המזון המטופל, כך שנמנע מגע בין המזון המטופל במדור לבין מזונות אחרים.
- 3.2.41. **"מחלקה להכנת מזון"** - להלן "מחלקה" אזור מופרד באופן פיזי מחללים אחרים, המיועד לטיפול במזון מסוג אחד (ייחודי) בעל ציוד ייעודי, הנדרש לטיפול בו.
- 3.2.42. **"מזון גולמי"** - מזון שטרם הוכן לצריכה (אינו מוכן לאכילה מטעמי בטיחותו התברואית).
- 3.2.43. **"מז"ח"** - מכשיר מונע זרימת מים חוזרת) מתקין מוסמך וראש מערכת מים - כהגדרתם בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
- 3.2.44. **"מע"צ"** - מעלות צלסיוס.
- 3.2.45. **"עובד מזון"** - עובד אשר מתוקף תפקידו מטפל במזון, בציוד או משטחי עבודה המיועדים לטיפול במזון ובאלו בלבד.
- 3.2.46. **"פרשה טכנית"** - מסמך (כמפורט בנספח מס' 6), הכולל הסבר מילולי על מהות פעילות העסק וכולל נתונים.
- 3.2.47. **"צרכן/לקוח"** - אדם הקונה מזון מעסק קמעונאי לצריכה שיעקרה אישית, ביתית או משפחתית בלבד (ללא מכירה נוספת).

3.2.48. "ציוד" - ריהוט, כלים, מכשירים, כלי עזר או מתקנים המשמשים לפעילות הכנת מזון בבית אוכל ואחזקתו בתנאי תברואה נאותים.

3.2.49. "רשות הבריאות" - לשכת בריאות ארצית/מחוזית/נפתית.

3.2.50. "רכב משלוח מזון" - כלי רכב המשמש לשינוע מזון מוכן לאכילה מבית אוכל לצרכן או לגופים אחרים והוא עומד בדרישות מפרט זה.

3.3. תחולה

3.3.1. מפרט זה חל על:

(1) עסק המכין מזון (כאמור בסעיף 7 בתוספת לתקנות) למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6ה' בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), תשע"ג-2013.

(2) עסק המבצע משלוחי מזון מבתי אוכל בעלי רישיון כמשמעותו בצו רישוי עסקים לפריטי רישוי 4.2א, 4.2ב, 4.2ג.

3.4. תנאים מוקדמים

3.4.1. לבקשה לרישיון יצורפו המסמכים הנדרשים בתקנות.

3.4.2. המבקש יגיש פרשה טכנית כמפורט בנספח מס' 4 הכוללת תכנית לבקרה עצמית. הגשת פרשה טכנית כאמור תוגש באופן מקוון לאחר פרסום הודעת המנהל בעניין זה.

3.4.3. העסק ביצע את כל המצוין בתכנית ובפרשה הטכנית, והציוד בעסק תקין ומוכן לשימוש.

3.5. מניעת עישון, איסור פרסום והגבלת השיווק של מוצרי עישון

3.5.1. בעל העסק יקבע בעסק שלטים המורים על איסור העישון בהתאם להוראות חוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, התשמ"ג-1983, ותקנות הגבלת העישון במקומות ציבוריים (קביעת שלטים), התשמ"ד-1984 ויחזיקם במצב תקין.

3.5.2. בעל העסק יעמוד בהוראות חוק איסור פרסומת והגבלת השיווק של מוצרי טבק ועישון, התשמ"ג-1983.

3.5.3. בעל העסק חייב לפקח ולעשות כל שניתן למניעת עבירות של עישון או החזקת מוצר עישון כשהוא דלוק בבית העסק. לעיל.

3.6. מי שתייה

3.6.1. בעל העסק אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת המים.

3.6.2. לעסק יסופקו מי שתייה באיכות הנדרשת לפי תקנות מי שתייה ובכמות הנדרשת לפעילות תקינה, על-ידי חיבור למערכת אספקת מים.

3.6.3. בעל העסק ינקוט את כל האמצעים הסבירים להבטחת איכות מי השתייה בעסק.

3.6.4. בעל העסק לא יגרום ולא ירשה לאחר לגרום לשינוי לרעה באיכות מי השתייה בעסק.

3.6.5. בעל העסק ידווח לספק המים בכל מקרה של פגיעה באיכות המים המסופקים לעסק ויפעל בהתאם להוראות משרד הבריאות לשיקום המערכת.

3.6.6. בעסק תהיה אספקת מים קרים, וכן אספקת מים חמים.

- 3.6.7. בעת הפסקה או הפרעה בהספקת מים יופסק פעילות העסק עד לתיקון התקלה והחזרת הספקה תקינה של מים קרים ו/או חמים.
- 3.6.8. בכל מקרה של ביצוע עבודות בנייה או חידוש של מערכות אספקת המים בעסק, מערכות מי השתייה יתוכננו ויותקנו בהתאם להוראות כל דין ובין היתר הדרישות המפורטות להלן:
- (1) תקן ישראלי ת"י 1205.1, התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - מערכות שרברבות - מערכות אספקת מים קרים וחמים (בפרק זה - תקן ישראלי ת"י 1205).
- (2) תקן ישראל ת"י 5452, בדיקת מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה.
- 3.6.9. **בררכת (מאגר) מי שתייה** במידה והיא קיימת בעסק:
- (1) בעל העסק יבטיח את תחלופת המים בברכה כך שכל נפח המכל יוחלף במים טריים לפחות פעם בשלושה ימים.
- (2) תכנון מערכת בריכה, התקנתה והפעלתה ייעשו באופן המאפשר אספקת מים גם בעת ניקויה.
- (3) בצנרת הברכה יותקנו ברזי דיגום אשר יאפשרו, דגימת המים במערכת הכניסה והציאה מהברכה.
- (4) בחצר ובסביבת הברכה יוחזקו רק הציוד והחומרים הדרושים לתחזוקת והפעלת הברכה ולטיפול במימיה.
- (5) פנים הברכה יהיה חלק וללא פינות חדות באופן המאפשר את ניקויה.
- (6) כל החומרים המשמשים לטיפול במים ולתחזוקת הברכה יעמדו בהוראות ת"י 5438.
- (7) פתחי הכניסה לברכה יהיו סגורים ונעולים בכל עת פרט לזמן שעובדים בה.
- (8) בעל העסק יבצע ניקוי וחיטוי של ברכת השתייה, אחת לשנתיים, או לפי דרישה של רשות הבריאות, ובהתאם להנחיות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים.
- 3.6.10. **מניעת זרימה חוזרת**
- (1) ככל שיש בעסק מערכת לאספקת מים שאינם מי שתייה (כיבוי אש, מי ריכוך או מערכת אחרת), יותקן מז"ח ויתוחזק תוך נקיטת אמצעים שיש בהם כדי למנוע שימוש למטרות שתייה ולכל הפחות אמצעים אלו:
- (א) בנקודת המוצא של המערכת יותקן שילוט קבע המפרט את סוג הזורם והמזהיר כי המים אינם ראויים לשתייה לפי הוראות תקן ישראלי ת"י 3864, על חלקיו.
- (ב) צנרת מערכת אספקת מים שאינם מי שתייה יהא בגוונים אחרים מגווני צנרת אספקת מי השתייה - לפי הוראות תקן ישראלי ת"י 659.
- (ג) בעל העסק יפריד בין מערכת מי השתייה למערכת שאינה מי שתייה, כנדרש בתקנות תכנון ובניה (תברואה) 2019 ולפי ת"י 1205 (חלק 1).
- (ד) ככל שנדרשת התקנת מז"ח בעסק לפי ההוראות האמורות בתקנות תכנון ובניה, אחזקתו ובדיקתו תיעשה בהתאם להוראות אלה:
- (1) התקנת מז"ח ובדיקתו יהיו בידי מתקין מוסמך בלבד.

2) בעל העסק יחזיק את המז"ח במצב תקין בכל עת ויוודא שהמז"ח נבדק אחת לשנה ע"י מתקין מוסמך.

3.7 שפכים

- 3.7.1 שפכי העסק יסולקו באמצעות חיבור למערכת הביוב של הרשות בלבד. כל פתרון או חיבור אחר חייב לקבל אישור מראש של רשות הבריאות.
- 3.7.2 בעל העסק אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת השפכים בעסק וידאג לתחזוקה התקינה והשוטפת של המערכת כאמור ולמניעת מפגעים תברואיים ומטרדים.
- 3.7.3 מערכות סילוק שפכים בעסק, יופעלו ויתוחזקו לפי הוראות כל דין ובין היתר לפי התקנים וההוראות המפורטים להלן:
- (1) הנחיות משרד הבריאות לתכנון והפעלת תחנות שאיבה לשפכים.
- (2) כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"א-2011
- (3) תנאים מיוחדים למלאכות ותעשיות המרחיקות מי פסולת לביוב או תיעול.
- 3.7.4 בעל העסק ינקוט בכל האמצעים הדרושים לכך שתקלה במערכת השפכים לא תגרום להצפה בעסק.
- 3.7.5 בכל מקרה של גלישה או הצפה של שפכים בתחום העסק, בעל העסק יסגור מידית את העסק, ידווח על כך לרשות הרישוי ויפעל לתיקון המצב, ניקוי וחיטוי העסק לפני פתיחתו מחדש.
- 3.7.6 ביצוע עבודות בנייה או חידוש של מערכות השפכים בעסק יתוכננו ויותקנו לפי הוראות כל דין ובין היתר לפי תקנים והוראות המפורטים להלן:
- (1) תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), התש"ף-2019.
- (2) תקן ישראלי ת"י 1205.3 - התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - קבועות שרברבות ואבזריהם.
- (3) תקן ישראלי ת"י 1205.4 - התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - ביוב הבניין ותיעול הבניין.
- 3.7.7 מערכת סילוק שפכים של העסק המכילה שומנים ושומנים תחובר למערכת קדם טיפול, למשל מפריד שומן לפני הזרמת שפכים למערכת ציבורית.
- 3.7.8 למפריד שומנים לא יוזרמו הזרמים הבאים: שפכים סניטריים, נגר עילי, זרם תכולת אמבט ההשריה המשמש להסרת שומנים קשים, מערכות CIP וכד' זרמי שפכים המכילים שמן ממקור מינרלי, כמו כן קולחים המכילים כמות משמעותית של שומן שאינו ניתן להפרדה כדוגמת אמולסיות וכד'.
- 3.7.9 שפכים מכילים מוצקים גסים שניתנים להפרדה ללא תא הפרדת מוצקים יוזרמו למפריד דרך יחידת סינון שתותקן בתעלות ניקוז או בכניסה למפריד שומן.
- 3.7.10 במידה ונדרשת התקנת מפריד שומן, הוא יותקן במקום שניתן לפנותו באמצעות בויבית ומחוץ למבנה העסק.

- 3.7.11. יש לנקות באופן שגרתי את סלי הרשת לסינון מוצקים גסים כדי למנוע חדירת מוצקים אל המפריד שומנים. המוצקים הגסים יפוגו לפי כל דין.
- 3.7.12. אין להזרים שמן טיגון משומש למפריד שומנים. יש לאסוף את השמן המשומש במכלים ייעודיים ולפנותו למחזור באתר המורשה לכך.
- 3.7.13. צנרת ניקוזים אופקית של ביוב לרבות פתחי ניקוי ובקרה לא תותקן מתחת לתקרה שמעל חללים, שמפגע של שפכים עלול לסכן אותם כגון: מטבחים, אזורים לאחסון, החזקה וטיפול במזון או כלים הבאים במגע עם מזון, כמו כן מעל מאגרי מי שתייה וכוד' במידה וקיימים.
- 3.7.14. לא תהיה גישה מתוך חללים האלה לפתחי ניקוי ובקרה בצנרת ביוב.
- 3.7.15. קולטנים (צנרת אנכית של ביוב) לא יותקנו בחללים בהם מטפלים במזון, חדרי אוכל, מחלקות לשיטפת כלים, אלא בפירים שיוותקנו בפרוזדורים או מקום אחר באישור המנהל.
- 3.7.16. רצפה בקומות מעל אזורים לטיפול במזון, תהיה אטומה לחדירת נוזלים, כמו כן גם הקידוחים למעבר צנרת דרכה.
- 3.7.17. שפכים מחדרי השירותים יהיו נפרדים מכל חלקי המערכת עד לתא בקורת של ביב מחוץ לעסק.
- 3.7.18. כל חיבור לביוב של ציוד להכנת מזון וכיורים תפעוליים יהיה דרך מרווח אוויר או צינור עקיף וחתם מים.
- 3.7.19. בכל אזור שמשמשים בו במים לצרכי שטיפת מזון או ניקוי ציוד לטיפול במזון יותקנו תעלות ניקוז.
- 3.7.20. בבניינים משותפים למספר עסקים/מגורים מערכות ביוב של בית אוכל תהיה נפרדת ממערכות הביוב של בניין משותף.
- 3.7.21. צינורות ביוב של עסקים/מגורים אחרים לא יועברו דרך בית אוכל.
- 3.7.22. יש לנקות בכל האמצעים למניעת זרימה חוזרת של ביוב אל תוך העסק.
- 3.7.23. יש להימנע עד כמה שניתן מפתרון סילוק שפכים על ידי תחנות שאיבת שפכים אלא להעדיף מערכת ביוב גרביטציונית.
- 3.7.24. במידה ותותקן תחנת שאיבה לשפכי בית אוכל, היא תתוכנן כך שתמנע כשלים ותקלות בפעולתה הסדירה, ומפגעים סביבתיים, כלהלן:
- (1) תותקן מחוץ לכותלי העסק ובמרוחק ממנו, כך שתמנעו המטרדים בשגרה ובעת תחזוקה וטיפול בתקלות.
 - (2) מכסה התחנה תהיה מתחת למפלס רצפה בבית אוכל.
 - (3) תאי השאיבה יאפשרו לטפל באחד ממרכיבי התחנה, באופן שהתחנה תמשיך לעבוד.
 - (4) תותקן משאבה רזרבית.
 - (5) מערכת שאיבת ביוב תהיה עם מקור מתח נפרד ועם לוח פיקוד מקומי.
 - (6) התחנה תתוכנן באופן כזה שתמנע הצפתה ע"י נגר עילי (מי שיטפונות וכו').
 - (7) תותקן מנגנון הפסקת אספקת מים לעסק במקרה הצפה/תקלה.

(8) יותקן מנגנון התראה על תקלות למכשירי קשר של מחזיק העסק.

3.8. סידורים תברואיים בשירותים

- 3.8.1. בעסק שמעסיק מעל 5 עובדי מזון במשמרת יקצו לצוות עובדי מזון, שירותים נפרדים משירותי מבקרים במידה וקיימים, כמפורט בהל"ת.
- 3.8.2. עובד שביצע ניקיון בשירותים לא יעסוק בטיפול במזון מוכן לאכילה אלא לאחר שהחליף את בגדי עבודה העליונים (לדוגמה חלוק, סרביל חד פעמי וכד') ורחץ את ידיו היטב בהתאם לנספח מס' 3.
- 3.8.3. יש ליעד ולסמן בצבע אדום, את כלי הניקוי המיועדים לשירותים בלבד, ואלו יהיו מיועדים לניקיון השירותים בלבד כלי הניקוי יהיו מחומרים ובעלי צורה הניתנים לניקוי בנקל.
- 3.8.4. ליד הכיורים לנטילת ידיים בעסק יוצבו מתקנים לסבון נוזלי, מגבות נייר, ומכלים לאיסוף אשפה וליד כיורים לצוות עובדים יותקן מתקן לתכשירי חיטוי ידיים.
- 3.8.5. בכל שעות פעילות העסק יתוחזקו השירותים במצב תברואי תקין ונקי.

3.9. פסולת

- 3.9.1. במטבח ובאזורים לטיפול במזון, ניקוי כלים וכו' יוצבו מכלי/מתקני קיבול לאיסוף אשפה מדופני שקית, בעלי מכסים צמודים והם יהיו ניידים ומורמים מהרצפה, יש להימנע ממגע יד בעת הפתיחה.
- 3.9.2. פחי אשפה יפוננו מהמטבח כשהם מגיעים למילוי של לא יותר 80 אחוז מנפחם, ובסיום כל יום יינקו ויחוטאו.
- 3.9.3. מבלי לגרוע מהוראות התקנות פתרון סילוק פסולת יהיה תואם לתקנות התכנון והבנייה (תכ"ן הבנייה) (אצירת אשפה), התש"ף-2019, וימנע מטרדים סביבתיים ובריאותיים.
- 3.9.4. על בעל העסק לאסוף, למיין, לטפל ולפנות פסולת מהעסק על פי כל דין ובתדירות אשר תמנע מפגעים תברואיים ומטרדי ריח בעסק ומחוצה לו, ומבלי לגרוע מהאמור:
- (1) בעל העסק יציב מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקה, בכמות ובמקומות המבטיחים ניקיון בעסק ובסביבתו.
- (2) מכלים לריכוז פסולת השייכים לעסק:
- (א) המכלים יוצבו בחצר העסק או בחדר מיוחד המיועד למטרה זו בלבד.
- (ב) המכלים יהיו בעלי נפח קיבול המבטיח אחסנת כל הפסולת המוצקה הנוצרת בעסק.
- (ג) המכלים יהיו שלמים, תקינים, נקיים ובעלי מכסים למניעת חדירת מזיקים לתוכם.
- 3.9.5. בעל העסק ישמור על מצב תברואי תקין בחדר/מתחם האשפה השייכים לעסק.

3.10. תשתיות

- 3.10.1. בנוסף לכל האמור בתקנות בעל העסק יקפיד על ההוראות בפרק זה.
- 3.10.2. בעת פריקת מזון, אזורי פריקת המזון יהיו נקיים ומוגנים ממטרדים תברואיים וסביבתיים (גשם, שמש, לכלוך, פסולת, אבק, ריחות, שפכים, מזיקים).

- 3.10.3. מחלקה להכנת מזון תהיה מופרדת באופן פיזי מחללים אחרים. ותשמש לפעילות המיועדת למחלקה בלבד.
- 3.10.4. בעסק בו פתרון האיוורור הוא מערכת אוורור מלאכותית (מאולצת), היא תהיה נפרדת ממערכות אוורור ומיזוג של בנין משותף.
- 3.10.5. מערכות אוורור מלאכותית במתחם שירותים, מתחם פסולת, מדור הדחת כלים ומתחמים בעלי אפשרות למטרדי ריח, בעסק כאמור בסעיף 3.10.4, יהיו נפרדות ממערכות אוורור בשאר החללים.
- 3.10.6. על לחצי האוויר בשירותים, מתחם פסולת וכד' להיות נמוכים ביחס לחלל המטבח על מנת למנוע מעבר אדים/ריחות לחלל המטבח.
- 3.10.7. שאיבת אוויר צח למערכת אוורור תבוצע מהמקום הנקי ביותר. מרוחק ככל הניתן ממקורות פולטי חום ואוויר לא נקי.
- 3.10.8. פתחי שאיבת אוויר צח ימוגנו מפני חדירת מזיקים.
- 3.10.9. על ציוד יניקת אוויר להיות קל לניקוי וללא פינות חדות.
- 3.10.10. טמפרטורה אופפת בחלל המטבח - באזור הבישול לא תעלה על - 28 מע"צ, ובמקום בו מטפלים במזון הטמפרטורה לא תעלה על 25 מע"צ.
- 3.10.11. במחלקות ייעודיות לטיפול במזון קר כדוגמת סלטים, קרמים, בעת טיפול במזון תישמר הטמפ' האופפת בחלל המחלקה לא תעלה על 20 מע"צ.
- 3.10.12. מנורות תאורה במחלקות טיפול במזון יהיה מוגנות מפני אדים ואבק וניתנות לניקוי בנקל.
- 3.10.13. חדרי קירור יהיו ככל הניתן ללא מדרגות בכניסה.
- 3.10.14. קירות במעברים, משקופים, בליטות במבנה וכו' ימוגנו מפני פגיעה פיזית.
- 3.11. התנאים לרישיון והפעילות המותרת או אסורה**
- 3.11.1. בעסק, לפי העניין, יתקיימו התנאים למתן רישיון, על פי כל דין.
- 3.11.2. בעל העסק יבטיח כי התנאים המפורטים בתקנות, והתנאים המפורטים במפרט אחיד זה, יתקיימו בעסק בכל עת.
- 3.11.3. **בעסק המכין מזון מותר לבצע כלהלן:**
- (1) הכנת מזון (מוכן לאכילה) למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, ואיסוף על ידי הצרכן.
- (2) בבית האוכל מותר להכין ולמכור מזון מהסוגים המפורטים בסעיף 7 בתוספת התקנות (מסעדה).
- (3) בעסק לא יהיו מקומות ישיבה לטובת אכילה במקום.
- (4) משלוח מזון - הכנת המזון בעסק ושינוע מזון מוכן לאכילה לצרכן, לפי הזמנה מראש.
- (5) משלוח מזון שנועד להספקה לגופים אחרים שאינם הצרכנים במסגרת אישור להכנת לא יותר מ-30% מהמזון, אותו מכינים בבית העסק, במוצק, בשבוע, לפי הזמנה מראש.

- 3.11.4. שיטות הכנת מזון בבית האוכל יפורטו בתכנית ובפרשה טכנית של בית האוכל. בית האוכל יפעל לפי התכנית והפרשה הטכנית שהגיש. שיטות אפשריות:
- (1) הכנת מזון, כולל מזון גולמי, לפי הזמנה לצריכה מידית.
 - (2) חימום מזון מוכן לאכילה מיצרן לפני הגשתו, לפי הזמנה, לצריכה מידית.
 - (3) "בשל-הגש" - הכנת מזון לצריכה מידית ובכל מקרה המזון לא יוחזק יותר מ 12 שעות המזון יוחזק בטמפרטורה מבוקרת כנדרש בתקנות.
 - (4) הכנת מזון מראש בשיטות "בשל קרר", "בשל הקפא".
- 3.11.5. **בעסק המבצע משלוחים בלבד (ללא הכנת מזון), להלן חברת משלוח, מותר לבצע:**
- (1) שינוע מזון מוכן לאכילה לצרכן לפי הזמנה מראש, מעסק בעל רישיון עסק להכנת מזון.
 - (2) איסוף מזון וחלוקה לצרכנים.
- 3.11.6. עסק המבצע משלוחים בלבד, יעמוד בהנחיות המפורטות בסעיפים מספר 3.20.7 ו' 3.20.8.
- 3.12. כללים למניעת תחלואה ממזון בבתי אוכל**
- 3.12.1. בבית האוכל יש להקפיד על הגנה מזיהומים באמצעות:
- (1) קבלת מזון בטוח ממקור מאושר.
 - (2) מניעת הזדהמות מזון.
 - (3) מניעת ריבוי חיידקים במזון.
 - (4) השמדת חיידקים ופתוגנים אחרים במזון ובכלים.
- 3.13. קבלת מזון בטוח ממקור מאושר (רכישת המזון, הובלתו וקבלתו במטבח).**
- 3.13.1. מזון שנדרש עבורו רישיון יצרן/יבואן או רישיון עסק יירכש מעסק בעל רישיון תקף. בבית העסק לא יוחזק מזון ללא רישיון כאמור.
- 3.13.2. מזון יתקבל בעסק רק אם הוא במצב תקין, שלם, טרי, נקי, ראוי למאכל אדם וללא סימנים המעידים על כך שמזון נחשף למזהמים, ללא סימני הפשרה של מזון קפוא או סימני הקפאה מחודשת.
- 3.13.3. המזון יהיה באריזה מקורית, שלמה עם סימון ברור הכולל שם היצרן, תאריך ייצור, ותוקף, כולל הוראות יצרן לאחסנה ושימוש.
- 3.13.4. קופסאות שימורים יהיו ללא סימני חלודה, נזילה, נפיחות או עיוות. האריזה תהיה עם מדבקה על הקופסה. אין לקבל ולאחסן אריזות שימורים שאינן ראויות לשימוש כמפורט לעיל.
- 3.13.5. קבלה, בדיקה ופסילת המזון תעשה על-ידי אחראי שמונה על ידי בעל העסק והוכשר לכך על ידי בעל העסק או מי מטעמו.
- 3.13.6. מזון רגיש מס"ג, ייבדק ויוכנס לעסק בעדיפות הראשונה.
- 3.13.7. המזון, המתקבל בבית העסק, ילווה במסמכים בעברית המעידים על מקור המזון, כולל שם ספק וכתובתו. המסמכים יישמרו בעסק 3 חודשים לפחות.

- 3.13.8. **שמירה עקיבות** - מזון המועבר מאריזה סיטונאית לאריזות של בית העסק יכלול זיהוי המוצר של האריזה המקורית. יש לסמן על גבי האריזה שם המוצר, מקורו, תאריך ייצור, ותוקף. ויוצג לפי דרישה.
- 3.13.9. על בעל העסק לוודא, ככל הניתן, כי הובלה לעסק תבוצע בתנאי תברואה נאותים ובהתאם לתקנות ולחוקים המתאמים.
- 3.13.10. בעת קבלת מזון מס"ג שבטור א, בעל העסק יודא שהמוצרים בטמפ' הנדרשת בטור ב.

טור א	טור ב
סוג המזון	טווח טמפרטורה הנדרשת
בשר בהמות, בשר בעלי כנף, דגים	0 עד 5 מע"צ
ביצים	7 עד 20 מע"צ
מוצרי חלב	0 עד 5 מע"צ
מוצרים קפואים	לא תעלה על מינוס 18 מע"צ
מזון חם מוכן לאכילה	מעל 65 מע"צ
מזון קר מוכן לאכילה	0 עד 5 מע"צ

3.14. **מניעת הזדהמות מזון**

- 3.14.1. מניעת הזדהמות מזון מידיים של עובדי מזון (שמירה על היגיינת ידיים).
- (1) במטבח ובאזור טיפול במזון מוכן לאכילה, יותקן כיור לרחיצת ידיים, ליד הכיורים לנטילת ידיים בעסק יוצבו מתקנים לסבון נוזלי, מגבות נייר, מתקן לתכשירי חיטוי ידיים ומכלים לאיסוף אשפה.
- (2) כיורים כאמור להיגיינת (רחצת) ידיים יעמדו בדרישות הבאות:
- (א) יוצבו במיקום נגיש ובסמוך לתחנת עבודה.
- (ב) בכיור לרחיצת ידיים, יש להעדיף ברז המופעל ללא מגע יד (ברז מכני שמופעל על ידי רגל, מרפק, או סידור אלקטרוני או שווה ערך).
- (ג) ברז עם סגירה עצמית (לחצן וכדמי) ייסגר לפחות לאחר 40 שניות, ללא צורך להפעיל מחדש את הברז.
- (ד) הכיור יותקן במרחק כך שלא תתאפשר התזת מים לעבר עמדת הטיפול במזון, אם כיור גורם להתזה על משטחי עבודה וציוד יש להתקין מחיצה המונעת התזה על משטחי העבודה.
- (ה) גודל הכיור יהיה 35 ס"מ*35 ס"מ נטו, לפחות.
- (3) עובדי המזון צריכים להימנע עד כמה שניתן ממגע של היד החשופה עם מזון מוכן לאכילה.
- (4) עובדי המזון ירחצו ביסודיות את ידיהם וחלקים חשופים מזרועותיהם בהתאם למפרט בנספח מס' 3.
- (5) עובדי מזון שנדרשים לטפל במזון מוכן לאכילה בידיים חשופות (ללא כפפות) (כדוגמת סלטים, כריכים, קישוטים ותבלינים, וכד') לפני תחילת הטיפול יעשו כלהלן: שטיפת

ידיים פעמיים. שימוש מברשות לניקוי ציפורניים, ניגוב עם נייר, חיטוי עם תכשיר חיטוי.

3.14.2. שימוש בכפפות

(1) טיפול במזון מוכן לאכילה שאינו ארוז (כדוגמת סלטים, כריכים, קישוטים ותבלינים, וכד') למעט המקרים המפורטים בסעיף 3.14.1(5) לעיל, יעשה עם כפפות לשימוש חד פעמי.

(2) יש להחליף כפפות במעבר בין סוגי מזון באיכות שונה או בשלב טיפול שונה.

(3) כפפות אינן מהוות תחליף להיגיינת ידיים ולרחיצתן כמפורט בנספח מס' 3.

(4) יש להסיר את הכפפות מיד לאחר שנקרעו, נפגעו, כאשר מתרחשות הפסקות בפעולה או בעת סיום והשלמת המשימה, או כל שעתיים של עבודה רציפה באתו סוג מזון, ולהשליכן לאשפה סמוך לעמדת הטיפול במזון.

3.14.3. מניעת הזדהות מזון בעת ביצוע טעימות/בדיקות מזון:

(1) עובד מזון לא ישתמש בכלי יותר מפעם אחת כדי לטעום מזון מוכן לאכילה.

(2) יש לחטא דקרן של מד חום לאחר כל מדידה של טמפרטורה במזון בעזרת מגבון חיטוי חד פעמי או חיטוי שווה ערך או להשתמש בכיסוי חד פעמי של הדוקרן, או שטיפה במים זורמים עם סבון וייבוש.

3.14.4. בריאות העובדים ובגדי עבודה

(1) בנוסף לאמור בתקנות יש לעמוד בהוראות הבאות:

(א) על כלל העובדים חל איסור להגיע לעבודה חולים (עד להחלמה מלאה).

(ב) בגדי עבודה יש להחליף בעסק עצמו במקום המיועד לכך (אין לצאת ולהגיע לבושים בבגדי עבודה).

(ג) במבוא לשירותים של עובדים יותקנו מתקנים לתליית בגדי עבודה (חלוק, סינר וכד') לפני שימוש בתא שירותים.

(ד) עובד מזון שמטפל במזון מוכן לאכילה יהיה לבוש בבגדי עבודה עם שרוולים ארוכים וכפפות (למעט המקרים המפורטים בסעיף 3.14.1(5)).

3.14.5. מניעת זיהום צולב של מזון

(1) בעל העסק ידאג להפרדה בכל עת, בין 4 קבוצות מזון בכל שלבי הכנת מזון (במקום, בציד, בכלים וכו') כלהלן:

(א) מזון גולמי מן החי כגון: בשר בעלי כנף, בשר בהמות, דגים וביצים.

(ב) מזון גולמי שאינו מן החי (לפני ניקוי וחיטוי).

(ג) מזון מוכן לאכילה מן החי, שלא עבר טיפול תרמי מלא (מזון נא).

(ד) מזון מוכן לאכילה (שעבר ניקוי וחיטוי, או טיפול תרמי מלא).

- (2) בעל העסק ידאג להפרדה בכל עת, בין מזון מוכן לאכילה לבין מזון גולמי ותשמר הפרדה בין כלים ומשטחים נקיים לכלים ומשטחים מלוכלכים, על מנת למנוע זיהום צולב בכל שלבי הכנת מזון.
- (3) טיפול בחומרי גלם והכנת מאכלים ממזון מוכן לאכילה (נקי/מחוטא/מפוסטר/מבושל וכד') יבוצעו במדורים נפרדים.
- (4) הפרדה, המונעת מגע באופן מוחלט, תבוצע על ידי תכנון אזורים, מדורים או מחלקות ייעודיות להפרדה בין סוגי מזונות, כלהלן: לטיפול במזון גולמי, לטיפול במזון נקי, לטיפול תרמי, טיפול במזון מוכן לאכילה, הגשה/מכירה.
- (5) לעסק יהיו 2 כניסות ככל הניתן, אחת לכניסת סחורה והשנייה לכניסת לקוחות. במקום שלא ניתן לבצע 2 כניסות, יש לבצע הפרדה בזמנים כך שסחורה לא תוכנס בזמן שיש במקום אורחים.
- (6) תכנון ותפעול עסק המזון ישמור על עקרון תזרימי חד כיווני, ממזון גולמי למזון מוכן לאכילה, וללא תנועת מזון נגדית לשם מניעת זיהום צולב. התכנון יכלול את הפונקציות הבאות לפי העניין:
- (א) חצר פריקה/אזור קבלת הסחורה.
- (ב) אזור אחסון.
- (ג) מתחם לצוות עובדים (החלפת בגדים, אחסון ציוד אישי וכד').
- (ד) מטבח עם המחלקות הנדרשות.
- (ה) מתחם החזקת מזון מוכן לאכילה לפני הגשה (בחום או בקור).
- (ו) אזור שרות והתארגנות להגשה הכולל כיור לרחיצת ידיים (כלי אוכל, ציוד ואביזרים לשולחן, סידור מנות וכו').
- (ז) אזור למשלוחי מזון או/ו לאיסוף עצמי במידת הצורך.
- (7) מחלקה, מדור, חדר קירור או מקרר יסומנו בשלטים המציינים את ייעודם.
- (8) עובד המטפל במזון גולמי לא יטפל בו זמנית בהכנת מזון נקי או מוכן לאכילה.
- (9) טיפול בחומרי גלם והכנת מאכלים ממזון מוכן לאכילה (נקי/מחוטא/מפוסטר/מבושל וכד') יבוצעו בחללים/אזורים נפרדים פיזית, כלהלן: לטיפול במזון גולמי, לטיפול תרמי, לטיפול במזון מוכן לאכילה, להדחת כלים.
- (10) למרות האמור לעיל ניתן לטפל במזון מוכן לאכילה ומזון גולמי בחלל /אזור אחד, במדורים נפרדים, בתנאי שהמזון הגולמי מן החי יהיה ברמת עיבוד גבוהה (מוכן לטיפול תרמי ללא הצורך בטיפול נוסף) ובתנאי שהמרחק בין מדורים לא יפחת מ-1.5 מטר, או מחיצה, המפרידה פיזית בין המדורים, בגובה 0.60 מטר לפחות מעל גובה משטחי העבודה (או 1.50 מטר לפחות מהרצפה).
- (11) יש להפריד בין הסוגים השונים של מזון גולמי מן החי כלהלן: בשר בעלי כנף, בשר בהמות, דגים וכד' בשלבי טיפול על ידי מדורים/מחלקות נפרדים. ניתן לעשות תערובת

מסוגי בשר שונים, בשלב ההכנה הסופי ובמדור הפחות בטוח מבחינה תברואית, לפי סדר הבא: בעלי כנף, בשר בהמות, דגים.

(12) למרות האמור בסעיף 3.14.5(9), יותר טיפול באותו מדור במזון גולמי מן החי מסוגים שונים שהם ברמת עיבוד גבוהה (בשר מוכן לטיפול תרמי, מעוצב, מחולק למנות וכד'), בתנאים כלהלן:

(א) הפרדה בזמנים - טיפול בסוג מזון אחד ובסיום העבודה ביצוע פעולות ניקוי וחיטוי.

(ב) יש לטפל במזון לפי הסדר הבא ממזון הנחשב יותר בטוח למאכל, למזון פחות בטוח: דגים, בקר, בעלי כנף וכו'.

(13) בסיום עבודה עם סוג מזון מסוים יבוצעו פעולות ניקוי וחיטוי של משטחי עבודה וציוד.

(14) אסור לערבב מזון שהוכן באצווה אחת עם מזון שהוכן קודם באצווה אחרת.

3.14.6. מניעת זיהום צולב על ידי טיפול נכון בירקות ופירות גולמיים

(1) פירות וירקות ארוזים מראש, יש למיין ולאחסן לפי רמת הניקיון (שטוף ומוכן לאכילה, לא שטוף) ולפעול בהתאם להוראות היצרן.

(2) יש למיין פירות וירקות ולהוציא חלקים רקובים ופגומים לפני ניקויים.

(3) לפני הקילוף והורדת קצוות נדרשת שטיפה במים זורמים.

(4) תכשיר לניקוי וחיטוי ירקות יוחזק באריזה מקורית.

(5) השרייה/טבילה בתמיסת חומר מנקה/מחטא תהיה בריכוז ולמשך זמן לפי הנחיות היצרן.

(6) לשטיפת ירקות יותקנו שני כיורים (כיור כפול), ניקוז הכיורים יהיה עם ברז סגירה ידני, כמו כן יהיו משטחי עבודה באורך 50 ס"מ לפחות משני צדדי הכיורים כך שצד אחד יהיה למלוכלך וצד שני לנקי.

(7) הכיורים יהיו בגודל ובעומק מתאים להיקף הפעילות של העסק.

(8) ירקות שעברו חיטוי כאמור בתקנות ובסעיף 3.14.6(5) לעיל, יעברו שטיפה במים זורמים, ואלה המיועדים למאכל טרי (סלטים, ירקות חתוכים וכו') יוחזקו לאחר שטיפתם במתקן קירור למזון מוכן לאכילה, בטמפ' עד פלוס 5 מע"צ.

(9) על חדר/אזור קילוף/קיצוץ ירקות לכלול תעלת ניקוז עם סלים נשלפים או אמצעים אחרים ללכידת לכלוך גס ומניעת סתימות במערכת ביוב.

3.14.7. מניעת זיהום מזון מכלים וציוד

(1) יש להפריד בין ציוד הבא במגע עם מזון שעבר בישול והציוד המיועד לטיפול במזון טרי (ירקות, פירות וכד').

(2) יש להפריד בין ציוד לטיפול בחומרי גלם בשלבי טיפול שונים ומרכיבי מזון מוכן לאכילה (נקי/ מפוסטר), לדוגמה: יש להפריד בין מיקסר לייצור בצקים ומיקסר להקצפת מוסים, קרמים וכד'.

- (3) לפני פתיחת אריזות סגורות עם מזון מוכן לאכילה, כגון שימורים, יש לבצע ניקוי וחיטוי באמצעות ניגוב עם חומר מחטא, לפני פתיחתן.
- (4) קרשי חיתוך וסכינים יהיו עם סימון מתאים לסוג המזון המטופל.
- (5) כלים וציוד לטיפול במזון מוכן לאכילה יוחלפו לכלים נקיים כל שעתיים לפחות, כל משמרת תתחיל לעבוד עם כלים וציוד נקיים.
- (6) ציוד וכלים מכניים/חשמליים שבאים במגע עם מזון יעמדו בדרישות הבאות:
- (א) ניתנים לניקוי בנקל.
- (ב) ניתנים לפירוק מהיר בנקל (ללא צורך בכלים מיוחדים לפירוק).
- (7) ניקוי מכונות ומכשירים יבוצע לאחר פירוק מלא של כל החלקים, הרכבה מחדש תבוצע אחרי ייבוש המכונה והחלקים.
- (8) ליד מכשירים להכנת מזון מס'ג בטמפרטורה מבוקרת (קומביסטימרים, מכונות גלידה, מקרר מהיר וכד') יוצגו הוראות יצרן להפעלה וניקוי ע"י המשתמש.
- (9) שטיפה ידנית של כלי עבודה תבוצע כלהלן:
- (א) בשני כיורים או בכיור מחולק ל 2 תאים בגודל מתאים לגודל הציוד והכלים בעסק.
- (ב) מיד עם סיום השימוש, בכיור הראשון יתבצע סילוק מכני של שאריות מזון, ניקוי באמצעות שפשוף עם דטרגנט או השרייה מקדמית בתמיסת דטרגנט (בהתאם לצורך), ובכיור השני שטיפה במים זורמים, חיטוי במים חמים או חומר מחטא, שטיפה במים זורמים, ניקוז וייבוש.
- (ג) אחסון כלי עבודה נקיים יבוצע על מתקנים ייעודיים המבטיחים הפרדה, ניקוז, ייבוש ומנעת הזדהמות הכלים.
- (10) כלים וציוד המיועדים לטיפול במזון מוכן לאכילה שנשארו ללא שימוש במשך יותר מ-48 שעות יעברו שטיפה חוזרת לפני השימוש, למעט כאלה הנמצאים בארון סגור.
- (11) בעסק המבצע משלוחים, ניקוי ואחסון כלים מבודדים (תרמופוטרים, צידניות וכו') יעשה במקום יעודי.
- (12) אריזות שירות שמבצעים בהם שימוש נוסף (כלים המיועדים לשימוש רב פעמי) יעמדו בתנאים הבאים:
- (א) ישטפו במדיח כלים.
- (1) הדחת כלים במכונה תבוצע בהתאם להוראות יצרן מדיח כלים, טמפרטורת הפעלה תהיה 82 מע"צ לפחות.
- (ב) בכיור המחולק ל 3 תאים בגודל מתאים באופן ובסדר הבא:
- (1) בכיור ראשון, אחרי ניקוי ראשוני של שאריות מזון תבוצע רחיצת הכלים עם דטרגנט.
- (2) בכיור שני שטיפת הכלים במים זורמים חמים

- (3) בכיור שלישי - חיטוי במים חמים מעל 65 מע"צ 30 שניות לפחות, או בתמיסת חומר חיטוי כדוגמת כלור היפוכלורית 100 מג"ל במשך שתי דקות לפחות ושטיפה במים זורמים.
- (4) ייבוש הכלים על מדפים.
- (ג) אחסון כלים נקיים לייבוש באוויר ואחסון תבוצע על מתקנים ייעודיים המבטיחים ניקוז, יבוש ומניעת הזדהמותם.
- (ד) כלי עבודה רב פעמיים המשמשים לניקוי כלי אוכל וכלי עבודה, בסוף כל תהליך יעברו ניקוי וחיטוי.

3.14.8. מניעת זיהום צולב באזור למכירת מזון

- (1) מכירת מזון מוכן לאכילה בתפוזרת:
- (א) תבוצע ממתקן קירור/חימום לנגד עיני הלקוח ולפי בקשתו, על ידי עובד מזון מאחורי דלפק המכירה עם מגן עיטוש (ויטרינה) סגור מצד הלקוח.
- (ב) בכלי חדש או כלי נקי שעבר הדחה בעסק.
- (ג) דלפק המכירה יוצב כך שלציבור הלקוחות לא תהיה גישה לצד הדלפק שבו עובד המזון עוסק בחלוקתו.
- (ד) הכנות למכירה יבוצעו במטבח באזור המיועד למזון מוכן לאכילה.
- (ה) מזון קר או חם שנמכר ללקוחות, יהיה מתאים לשימוש תוך שעתיים, אחרי שעתיים יש לצרוך אותו או להכניס מזון קר לקירור עד 5 מע"צ או מזון חם לחימום מעל 65 מע"צ לצריכה תוך 12 שעות.
- (ו) בעסק לא ימכרו מזון גולמי וטובין שאינם מזון.
- (2) אריזת שירות שנמסרה ללקוח לא ניתנת למילוי מחדש אלא לאחר ניקוי וחיטוי בעסק.
- (3) מזון שאינו מס"ג (כדוגמת חמוצים) המיועד לאיסוף עצמי יהיה ארוז מראש באריזת שירות, למכירה בתוך 24 שעות מאריזתו.
- (4) המזון יוצב על גבי מדפים בגובה שלא יפחת מ-1 מטר מהרצפה.
- (5) לכל גסטרונום/תבנית עם מזון, ייועד כלי חלוקה נפרד.
- (6) כלי החלוקה יוחזקו בתוך המזון, בתנאי שידית הכלי נמצאת מחוץ למאכל ואורכה 20 ס"מ לפחות. כלי הגשה לא יוחזקו על הציוד או בחריצים בין מתקני הגשה או בכלי עם חומרי חיטוי, ניקוי או מים.
- (7) כלי קיבול (גסטרונום) לאחר שהתרוקן ממזון לא ימולא מחדש אלא יוחלף.
- (8) דלפקי הגשת מזון מוכן לאכילה המכיל מזון נא, יהיו נפרדים מדלפקים למזון מוכן לאכילה אחר.
- (9) עמדות להכנת מזון לבקשת הלקוח ונגד עיניו יעבדו בתנאים כלהלן:
- (א) יופרדו מאזור מכירת מזון מוכן לאכילה.
- (ב) תהיה מיועדת לטיפול תרמי סופי במזון גולמי ברמת עיבוד גבוהה.

- (ג) עמדות הכנה אלה לא יישמשו להכנת מזון המיועד להחזקה בחום אלא להכנת מזון ללקוחות לצריכה מידית.
- (ד) החזקה ובישול המזון הגולמי יתבצע באופן שימנע הצטלבות ומגע עם המזון המוכן לאכילה.
- (ה) שינוע מזון גולמי לעמדה יהיה מראש לפני מועד ההכנה, בכלים סגורים הנמצאים בשימוש המטבח.
- (ו) בעמדה יוקצה מקום נפרד לאחסון כלים, להחזקת מזון גולמי, חומרי עזר, אשפה וכו' בגודל מתאים, כדי למנוע שינוע ופינוי בזמן המכירה.
- (ז) אחזקת מזון גלמי רגיש מס"ג בעמדות יהיה בתנאי קירור בלבד (עד 5 מעלות צלזיוס).
- (ח) המזון הגלמי שיוחזק בעמדה ביחידות קירור יישמש תוך 12 שעות לכל היותר. מזון שנשאר יושלך לאשפה.
- (ט) מרחק בין מתקני (טיגון, אפיה וכד') ובין פס הגשה יהיה 2.0 מטר לפחות.
- (י) באזור עמדת הכנת מזון לעיני לקוח יותקן כיור לשמירה על היגיינה אישית.
- (יא) אדם שבישל מזון גולמי לא ימכור במזון מוכן לאכילה אלא לאחר שהחליף בגדי עבודה עליונים ואחרי שרחץ את ידיו.

3.15. מניעת ריבוי חיידקים במזון

3.15.1 כללי

- (1) יש להקפיד על החזקת מזון בטמפרטורה הנדרשת לאותו סוג מזון, בכל שלבי הטיפול. ניתן להוציא מזון מס"ג ממתקן שמירה על טמפרטורה מבוקרת במהלך הכנה, בישול, טיפול, העברה למתקן תצוגה, לפרק זמן של 30 דקות לכל היותר.
- (2) מזון מוכן לאכילה קפוא יאוחסן ויוצג להגשה במצבו הקפוא, אלא אם כן הותר להפשירו על ידי יצרן.
- (3) ביצים טריות יאוחסנו ככל הניתן במקרר ייעודי, וכשלא ניתן יאוחסנו בתאים נפרדים ייעודיים באותו מקרר, או בחדר קירור למזון גולמי עם שמירת הפרדה פיזית בצידוד ובמקום.
- (4) מזון מס"ג מוכן לאכילה במתקני הגשה יוחזק בטמפרטורה מבוקרת עד שעתיים מעת כניסתו למתקן. מזון שלא נצרך יושמד.
- (5) טמפרטורה בדגים טריים מצוננים תהיה מתחת ל-2 מע"צ משלב קבלתן ועד הטיפול התרמי או הגשה קרה.
- (6) מבלי לגרוע מדרישות התקנות, ההפשרה מזון גולמי מן החי תתבצע כדלקמן:
- (א) לאחר הוצאת המזון מאריזתו (עקיבות מזון ישמרו וירשמו על תבניות) ללא שינוי בשלמות המוצר.
- (ב) בסיום תהליך ההפשרה טמפרטורת המזון לא תעלה על +5 מע"צ בשטח פני המוצר.

- (ג) מזון שהופשר ישמש לצריכה או טיפול תרמי תוך 24 שעות מסיום ההפשרה.
- (ד) מזון שהופשר לא יוקפא מחדש. מזון בהפשרה יוחזק בכלי עם מסננת לניקוז, הפרדת ואיגום נוזלי ההפשרה.
- (ה) ניתן לבצע הפשרה כחלק מתהליך טיפול תרמי רציף (למשל מוט שווארמה קפואה שהוצב על מתקן גריל מסתובב).
- (7) בחדרי קירור המיועדים לבשר גולמי בתהליך ניתן לבצע הפשרת מזון גולמי מסוגים שונים, עם הפרדה בצידוד, בכלים ובמדפים, (בטמפ' 0 - 5 + מע"צ).
- (8) מזון המיועד לאכילה כמאכל נא יופשר במקרר הפשרה ייעודי כך שהטמפרטורה של המזון תהיה עד 3 מע"צ לכל היותר, ומועד צריכתו לא יעלה על 36 שעות מתחילת ההפשרה.
- (9) מזון גולמי מן החי שעבר טיפול כל שהוא ייחשב מזון גולמי בתהליך, ויוחזק עד לטיפול תרמי במתקן קירור לתהליך.
- (10) בשר טחון ומוצריו שהוכן בעסק ישמש להכנות מזון, מהר עד כמה שניתן אך לא יוחזק יותר מ-12 שעות. בשר טחון שלא נצרך יושלך לאשפה.
- (11) רטבים במתקני מכירה או הגשה הנמצאים בכלי, והמשמשים מספר צרכנים, יישמרו בקירור (לדוגמה בקבוק טחינה/רוטב עגבניות). אריזות אישיות יוחזקו בהתאם להוראות היצרן.
- (12) מזון שעבר טיפול תרמי ומוגש קר יקורר בהתאם לדרישות התקנות סעיף 51 (ב).
- (13) הכנת מזון מראש בשיטת "בשל קרר"/"בשל הקפא" תבוצע אחרי טיפול תרמי ע"י קירור מהיר במתקן קירור מהיר (משב קור), כמפורט בפרק 3.19.
- (14) בהכנת מס"ג, יש להקפיד על רצף פעילות במכשירים, צידוד וכלים. ניתן להפסיק הכנה לחצי שעה לכל היותר, הפסקה ארוכה יותר מחייבת החזקת חלקי צידוד שבא במגע עם מזון בקירור (בלנדר, מערבב, מזרקים/שקיות למילוי קרמים וכו') או ביצוע ניקוי וחיטוי הכלים והציוד וייבושם לפני חידוש הטיפול במזון.

3.15.2. ביצים מפוסטרות

- (1) במאכלים שלא עוברים טיפול תרמי מלא או לא עוברים טיפול תרמי כלל, יש להשתמש בביצים או מוצרי ביצים מפוסטרים בלבד. דוגמאות למאכלים: מיונז, קינוחים/גלידה, קרם מוקצף, משקה חריף וכד'.
- (2) במאכלים המיועדים להחזקה במתקני הגשה, יש להעדיף שימוש בביצים מפוסטרות כמרכיב למאכל.
- (3) הפשרת נוזל ביצים מפוסטרות קפוא תבוצע במקרר.
- (4) יש להשתמש בביצים שהופשרו ואריזתם נפתחה, באותו היום ואין להקפיאן שנית. אריזות שהופשרו ולא נפתחו יאוחסנו בהתאם להוראות היצרן.
- (5) זמן הכנת והחזקת תערובת אבקת ביצים מפוסטרות עם מים, לא יעלה על שתיים מחוץ למקרר, לפני טיפול תרמי.

3.15.3. טיפול במזון קר

- (1) מזון שאינו עובר טיפול תרמי ומוגש קר (סלטים, כריכים וכד'), יטופל במחלקה/מדור נפרד הממוקם באזור נקי.
- (2) אחרי פתיחת קופסאות/אריזות שימורים, יש לשמור אותם בקירור באריזה מקורית ולהשתמש בתכולה בתוך 24 שעות, שאריות יושלכו לאשפה.
- (3) מרכיבים של מאכל קר יהיו מקוררים לפני הטיפול עד טמפרטורה $+5$ מע"צ לכל היותר, כולל מזון מקופסאות/אריזות שימורים.
- (4) ערבוב מרכיבים והוספת חומרי טעם וריח יש לבצע סמוך עד כמה שניתן לזמן ההגשה.
- (5) המרכיבים המבושלים של מזון קר לפני ערבוב, יוחזקו ויטופלו בכלים נפרדים מפירות או ירקות טריים.
- (6) הכנת תערובת לקינוח קפוא תיעשה: בסמוך לשימוש, במקום נקי, בכמות הנדרשת למילוי המכונה ולפי הוראות יצרן, מנות נוספות של תערובת שהוכנה בעסק תחזוק במקרר למזון מוכן לא יותר מ-6 שעות עד השימוש.
- (7) במחלקה להכנת מזון קר יימצא כיור לשטיפת ידיים.
- (8) כריכים או מאכלים שמכינים במקום לפי הזמנת הלקוח יש להכין לא יאוחר מ-30 דקות לפני מסירה לצרכן.
- (9) מזון שהוכן מראש במנות אישיות (כריכים וכד') יהיה מתועד בתאריך ושעת ההכנה, לצריכה בתוך 24 שעות. מזון שלא נצרך יושלך לאשפה.
- (10) ניתן להחזיק אורז מבושל בטמ"פ אופפת, עד 25 מע"צ (למשל אורז להכנת מנות סושי), בתנאי שיעבור החמצה מיד אחרי הבישול, וישמר ברמת הגבה של $\text{pH} \leq 4.5$ ויצרך תוך 8 שעות, (מזון שלא נצרך תוך 8 שעות ייזרק לאשפה).
- (11) מנת אורז מבושל (אצווה) מוחמץ ומוחזק בטמפרטורת אופפת, תהיה מסומנת בתווית בה יצוין תאריך, שעת הכנה ותוצאת בדיקת הגבה לאחר החמצה.

3.15.4. שאריות מזון

- (1) מזון שהוגש לצרכן או במתקני הגשה בחדר האוכל לא יועבר לשימוש חוזר. פרט לרוטבים ארוזים מראש על ידי יצרן.
- (2) מזון שהוכן בשיטת "בשל קר/הקפא" וחומם ולא נצרך לא יעשה בו שימוש חוזר (אין לקררו ולחממו מחדש להגשה).

3.16. הרחקת והשמדת חיידיקים במזון

- 3.16.1. טיפול תרמי מלא (בישול כגון: צלייה, טיגון, אפייה, בישול וכד') של מזון מס"ג יבוצעו כך שהטמפרטורה במזון תגיע ל-74 מע"צ לפחות למשך 15 שניות לפחות, בכל חלקי המזון או לטמפרטורה נמוכה יותר וזמן ארוך יותר, המבטיחים בטיחות תברואית של המזון, אך לא פחות מ-64 מע"צ למשך 4 דקות לפחות.
- 3.16.2. למרות האמור בסעיף 3.16.1, התבשילים הבאים יעוברו טיפול תרמי מלא כך שטמפרטורה מדודה במזון תהיה 74 מע"צ לפחות, למשך 15 שניות לפחות: תבשיל המכיל בשר בעלי כנף

- ומוצריהם, או תבשילים שמכילים איברים פנימיים, או תבשילים המכילים בשר טחון (למשל ממולאים), או בשר חיות בר ומוצריהם.
- 3.16.3. בישול המזון ייעשה כך שהתבשיל יגיע לטמפרטורה הנדרשת בכל חלקיו, בזמן קצר ככל הניתן, יחד עם זאת, זמן הבישול עד הגעה לטמפרטורה מדודה של 60 מע"צ, לא יעלה על שעה.
- 3.16.4. מאכל שנחתך מסיח/שיפוד יעבור טיפול תרמי בשנית במתקן לטיפול תרמי כגון: מטגנת, פלנצה לצלייה וכד', כמפורט בסעיף 3.16.2. החזקת מאכל במתקן רציף לא יוארך מעל 4 שעות מעת הצבת מזון על המתקן. מזון שלא נצרך יושלך לאשפה.
- 3.16.5. יש להחזיק במקומות שונים ונפרדים מזון מס"ג לקראת טיפול תרמי, ומזון שעבר טיפול תרמי, כך שלא ייווצר מגע בין המזונות, בין הציד ובין הכלים בשני המצבים.
- 3.16.6. הטיפול במזון מס"ג במתקן צליה/טיגון יהיה מנתי על פי היכולת התפעולית של מתקן ולא יוסף מזון גלמי עד לסיום הליך הטיפול התרמי.
- 3.16.7. מתקנים המיועדים להחזקת מזון מוכן בחימום לא יישמשו לבישול (טיפול תרמי) כדוגמת ארון חימום, דלפק בן-מארי וכד'.
- 3.16.8. יש לוודא שהטמפרטורה במזון מתאימה לנדרש בתקנות ובמפרט זה. לקראת סיום הליך בישול, בכל אצווה של מאכל, תיבדק הטמפרטורה המדודה במזון באמצעות מד חום הכולל דקרן.
- 3.16.9. מזון שעובר בישול במיקרוגל יהיה מכוסה בכדי להבטיח שמירת חום. לאחר סיום טיפול תרמי יישאר 2 דקות נוספות מכוסה. כדי להבטיח פיזור חום באופן אחיד.
- 3.16.10. **טיפול בביצים טריות**
- (1) יש להוציא את הביצה מהמקרר סמוך ככל הניתן לזמן השימוש.
- (2) פתיחת ביצים תעשה במדור ייעודי (ניתן למקם באזור טיפול בחומרי גלם) סמוך עד כמה שניתן לטיפול תרמי, למעט בפתיחה ישירה לטיפול תרמי מידי.
- (3) שבירת ביצים תבוצע בכמות של 5 ביצים לכלי. לאחר בדיקה ויזואלית וסינון יועבר לכלי המאסף תערובת ביצים.
- (4) יש להקפיד על פתיחת ביצים בכמות הנדרשת להכנה.
- (5) אין לאחסן ביצים אחרי פתיחתן/שבירתן בחלל המטבח, ניתן לאחסן במקרר בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מע"צ, זמן האחסון לא יעלה על 8 שעות.
- (6) אין להוסיף נוזל ביצים חדש לאצווה קודמת. יש להשתמש באצווה אחת ולאחר מכן להתחיל מחדש.
- (7) הכנת חביתות לעיני הלקוח בפס הגשה, תהיה בנפרד מהגשת מזון מוכן לאכילה.
- 3.16.11. מיד לאחר הטיפול בביצים גולמיות, יש לשטוף ידיים ביסודיות.
- 3.16.12. בסיום כל הליך הכנות יש לשטוף ביסודיות ציוד שבא במגע עם ביצים גולמיות ולחטא כראוי לאחר מכן.
- 3.16.13. **על תהליך בישול לא רציף (דו שלבי) של מזון גולמי מן החי יחולו הוראות באות:**

- (1) טיפול תרמי ראשוני בטמפרטורה הפחותה מ 64 מע"צ יוגבל למשך 60 דקות לכל היותר.
- (2) מיד לאחר טיפול תרמי ראשוני יבוצע קירור מהיר.
- (3) המזון שעבר טיפול תרמי ראשוני יסומן - "מזון שאינו מוכן לאכילה, בתהליך" כולל תאריך ושעת הכנתו.
- (4) המזון המקורר יוחזק בקירור עד 72 שעות לכל היותר.
- (5) לפני הגשתו יבוצע טיפול תרמי של 74 מעלות למשך 2 דקות לפחות.
- (6) לאחר טיפול תרמי המזון יוגש לצריכה מיידית או יוחזק בחום כנדרש בתקנות עד צריכתו, מזון שלא נצרך יושמד.

3.17. הנחיות נוספות

- 3.17.1. לא יורשה אדם להכניס בעל-חיים לחצרי בית אוכל זולת חיית שירות כהגדרתה בתקנות שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלות (התאמות נגישות לשירות), התשע"ג-2013 ולפי תקנה 10 לתקנות ולמעט לאזורי טיפול והכנת מזון.
- 3.17.2. **ניהול מחסן מזון** - המזון יאוחסן לפי עיקרון: סחורה הנכנסת ראשונה נצרכת ראשונה (FIFO-first in first out).
- 3.17.3. בנוסף לאמור בסעיף 3.17.2, מלאי המזון ינוהל לפי תוקף המזון שניתן על ידי היצרן, כך שתוקף קצר ייצרך ראשון, FEFO (First expiring first out).
- 3.17.4. **במתחמים לטיפול במזון**
 - (1) לא יעשה שימוש בתרסיסי אוויר ריחניים באזורי טיפול במזון.
 - (2) מלכודות חרקים יהיו מסוג שאינו מאפשר יציאת החרקים מתוכן.
 - (3) לא יבוצעו פעולות ניקוי וחיטוי רטובים במשטחים ובציוד בזמן הטיפול במזון.
 - (4) לא יבוצעו פעולות תחזוקה ושיפוץ בעת פעילות המטבח.
- 3.17.5. בעת החזקת מזון מס"ג בטמפרטורה מבוקרת, יש להשתמש בכלים המוליכים חום בצורה מיטבית. (נירוסטה, זכוכית, חרסינה).
- 3.17.6. במקום שמגישים מזון נא יוצג שלט אזהרה, בהתאם לדרישות נספח מס' 1.
- 3.17.7. לרשות העסק יהיו מדי חום מסוג דקרון למדידת טמפ' המזון.
- 3.17.8. במקומות לטיפול במזון אין להחזיק ציוד מיותר חפצים וחומרים שבירים.
- 3.17.9. חומרי ניקוי וחיטוי יהיה באריזות מקוריות של היצרן ויאוחסנו במקום סגור המיועד לכך.
- 3.17.10. לא ישתמשו לצורך ניגוב ניקוי ופוליש במגבות רב פעמיות ובממחטות בד.
- 3.17.11. בכל מתקן קירור או חימום יהיה צג טמפרטורה חיצוני שיוצב במקום נראה לעין.
- 3.17.12. בעת פעילות העסק, בעל העסק יבצע בדיקת טמפרטורה של מתקני הקירור בעסק לפחות 3 פעמים ביום ויתעד ביומן, או באמצעות ניטור רציף ממוחשב.
- 3.17.13. בעת פעילות העסק, בעל העסק יבצע בדיקת טמפרטורה של מתקני חימום להחזקת מזון מוכן לאכילה לפחות פעם ביום.

3.17.14. החזקת מזון במדפים/עגלות בחדרי קירור יהיה עם שמירת מרווח של 10 ס"מ מהקירות ולפחות 30 ס"מ מתקרה והרצפה.

3.17.15. הטיפול במזון באמצעות טיגון בשמן יעשה בהתאם לנספח מס' 2.

3.17.16. לא יוכנסו למטבח תיקים בגדים וחפצים אישיים מכל סוג שהוא.

3.17.17. במידה וקיימים בעסק מגדלי קירור, מזרקות, מקלחות או כל מתקן אחר המייצר אירוסולים, בעל העסק יפעל בהתאם להנחיות למניעת ריבוי חיידקי לגיונלה במערכות מים. בדיקות הנדרשות לפי ההנחיות כאמור, יבוצעו במעבדה מוכרת על ידי משרד הבריאות לביצוע בדיקות לגיונלה; הדיגום יבוצע על ידי דוגם שהוכשר לדיגום לגיונלה.

3.18. דיגום מזון ומשטחים, תוצאות ופעולות מתקנות

3.18.1. עסק שמכינים בו מזון מראש בשיטת בשל קרר/הקפא או שמכינים בו מזון נא, שלא עבר טיפול תרמי מלא, יבצע דגימות מיקרוביאליות של מזון ומשטחים בהתאם לנספח מס' 5 במעבדה מוכרת על ידי משרד הבריאות למזון, בתדירות של לפחות פעם בחצי שנה, מספר הדגימות ייקבע עפ"י הערכת סיכונים שביצע בעל עסק.

3.18.2. דיגום מזון ייעשה ממזון שהוגדר כמס"ג מוכן לאכילה קר או חם וכן ממשטחי העבודה להכנת מאכלים אלו.

3.18.3. בדיקות המזון תבוצע במעבדה מוכרת על ידי משרד הבריאות לבדיקות המזון המתאימות. עם קבלת תוצאות הבדיקות, בהתאם לצורך, בעל העסק יבצע פעילות מתקנות הכוללת בין היתר: תחזוקה, ניקוי, חיטוי, עדכון נוהלי עבודה, הדרכות לצוות עובדים וכד', והכל בכדי למנוע את הישנות החריגה.

3.18.4. קבלת תוצאות חריגות מסוג "חיידקים פתוגניים" בהתאם לטבלה בסעיף 1.38 בנספח מס' 5, מחייבת את בעל העסק לדווח ללשכת הבריאות, להפסיק הכנה והגשת מזון בו התגלתה התוצאה החריגה, עד לאחר ביצוע פעולות מתקנות. יש לבצע דיגום נוסף על מנת לוודא שהפעולות המתקנות שנקטו היו יעילות.

3.19. שיטת בשל קרר/הקפא - הכנת מזון מוכן לאכילה מראש

3.19.1. תשתיות וציוד

- (1) מתקן לטיפול תרמי בחום, ולמתקן קירור מהיר יהיה מצויד במד חום הכולל דקרון המחובר למערכת מדידה עם צג ומנגנון רישום ואגירת נתונים(במידה וקיים).
- (2) מתקן קירור/הקפאה להחזקת מזון מוכן מקורר/קפוא יהיה ייעודי למטרה זו בלבד.
- (3) המזון שעבר טיפול בחום יועבר באותה התבנית לטיפול בקירור מהיר או הקפאה.
- (4) מתקן לקירור מהיר יבטיח קירור מהיר ומבוקר של המזון במהירות ובפרק הזמן הנדרשים.

(5) המזון יוכנס לכלים ותבניות שמוליכים חום (נירוסטה, זכוכית, חרסינה) בצורה מיטבית.

(6) בבתי אוכל שמכינים מעל 250 מנות ביום ינוהל מערך בקרה ממוחשב על מלאי מזון המאוחסן בקירור.

3.19.2. הליך קירור מהיר

- (1) הכנה לפני תהליך קירור מהיר כגון: חלוקת מזון, הסדרת תבניות/גסטרונומים של מזון לפני הכנסתם למתקן קירור מהיר, תבוצע באזור המיועד למזון מוכן לאכילה.
- (2) המזון יוכנס לתבנית/גסטרונום בשכבה דקה עד 6 ס"מ לכל היותר.
- (3) במידה ובמתקן קירור יהיו מספר סוגי מזון, בקרת תהליך (טמפרטורה מדודה) תבוצע במזון שמתקרר הכי לאט.
- (4) בעת קירור מהיר יוסר/יורם מכסה מכלי/תבנית המזון כדי להקל על העברת הקור למזון.
- (5) הליך קירור מהיר במזון יבוצע על ידי הורדה מהירה של טמפ' המזון עד ל 20 מע"צ או פחות ולא תמשך יותר מ-60 דקות. המשך הורדת טמפ' עד ל-3 מע"צ במרכז המזון תהיה תוך 60 דקות לכל היותר, לאחר מכן יש לשמור את המזון בטמפרטורה בין 0 ל 3 מע"צ.
- (6) ביציאת מזון ממתקן קירור מהיר יכוסה המזון, יסומן שם המאכל, תאריך ושעת סיום הליך הקירור ותאריך ושעה אחרונים לצריכה.
- (7) החזקת מזון, מסיום הליך הקירור המהיר ועד צריכתו, לא תעלה על 5 ימים.

3.19.3. הליך בשל הקפא

- (1) הקפאת מזון מוכן לאכילה תהיה מיד לאחר סיום הטיפול התרמי.
- (2) המזון יעבור הקפאה מהירה על ידי הורדת טמפ' במרכז המזון החם ל 20 מע"צ או פחות לאחר 60 דקות, וברצף הורדת טמפ' עד ל 5 מעלות צלזיוס תוך 60 דקות נוספות לכל היותר, ולאחר מכן הורדת טמפרטורה המזון למינוס 18 מעלות צלזיוס בפרק זמן שלא יעלה על 8 שעות.

3.19.4. הנחיות למזון שהוקפא

- (1) כל אצווה תתועד בתאריכי גמר הכנה ותאריך אחרון לצריכה.
- (2) יוחזק במקפיא ייעודי באזור נקי, למטרה זאת בלבד, למשך 30 יום.
- (3) הפשרת מזון מוכן לאכילה קפוא, יבוצע במקרר ייעודי בטמפ' של 5 מע"צ ולא יותר מ-24 שעות לפני טיפול תרמי.
- (4) מזון שמופשר יוחזק בטמפרטורה של עד 5 מע"צ לא יותר מ 24 שעות עד לטיפול תרמי חוזר וצריכה.
- (5) אין להקפיא בשנית מזון שהופשר.

3.19.5. שחזור מזון שקורר/הוקפא

- (1) חובה לבצע טיפול תרמי חוזר במזון שהוכן בשיטת בשל קרר/הקפא לצורך החזקתו כמזון חם לפני הגשתו.
- (2) מזון שחולק למנות אישיות לפני טיפול תרמי מלא ומוגש ללקוח לפי הזמנה, לצריכה מיידית, לא נדרש עיבור טיפול תרמי חוזר אלא רק חימום לפני הגשתו, כמו גם למזון שמוגש כמזון קר.

- (3) טיפול תרמי חוזר יהיה מהיר עד כמה שניתן ולא יארך מעל שעה עד הגעה ל-60 מע"צ ולא יותר משעתיים להגעה לטמפרטורה במרכז המזון של 74 מע"צ. בטמפרטורה זו המזון ישהה למשך 2 דקות לפחות.
- (4) טיפול תרמי חוזר יתבצע פעם אחת בלבד.

3.19.6. ניטור ובקרה

- (1) במתקני הקירור להחזקת מזון מקורר מוכן לאכילה יהיה מנגנון התרעה לצוות המטבח על עליית טמפרטורה מעל הטמפר' הנדרשת.
- (2) ניטור ותיעוד טמפרטורה במרכז המזון יבוצע בתהליך הקירור או הקפאה, או חימום חוזר, ולכל הפחות בנקודות זמן אלו:
- (א) אחרי טיפול תרמי מלא (נתחי בשר, בעלי כנף וכד').
- (ב) לפני כניסתו למתקן קירור מהיר.
- (ג) בסיום קירור מהיר לפני כניסתו לאחסון/החזקה בקירור.
- (ד) בהליך חלוקת מזון מקורר.
- (ה) בסיום הליך חימום חוזר.
- (3) חריגה המחייבת השמדת מזון מקורר מוכן לאכילה היא במצב בו שהה המזון מעל 5 מע"צ לזמן ארוך משעתיים.
- (4) צוות עובדים בעסק שמבצעים בו הכנת מזון בשיטת בשל קרר יעבור הכשרה מתאימה בתברואת מזון והדרכה לשמירה על בטיחות המזון.
- (5) בעל עסק ימנה עובד שיהיה אחראי על בטיחות המזון במערך הכנת מזון בשיטת בשל קרר/הקפא.

3.20. הנחיות לבית אוכל למשלוח מזון

- 3.20.1. בית אוכל המכין מזון לפי פריט זה, המשלב בעיסוקו פעולות של הכנת מזון למשלוח מזון לצרכנים יעמוד בנוסף בכל הדרישות כלהלן:
- (1) משלוח מזון מבית האוכל יהיה בהתאם לתכנית שהוגשה ולמותר בעסק שלו.
- (2) שליחות מזון במסגרת 30 אחוז לגופים אחרים, תבוצע ישירות מבית האוכל למטבח קצה או עסק אחר.
- 3.20.2. תשתית למשלוחים בתחום העסק לפי פריט זה:
- (1) יוקצה שטח להכנת המשלוח באזור המיועד למזון מוכן לאכילה, המתאים להיקף המשלוחים ושאינו פוגע בפעילות הסדירה של העסק.
- (2) עסק המבצע שליחות מזון במסגרת 30 אחוז, לגופים אחרים יקצה מחלקה ייעודית לפעילות זאת.
- (3) באזור הטיפול במשלוח יהיו משטחי עבודה וציוד להרכבה, אריזה ואחסון מזון, בהתאם להיקף העבודה, בנוסף באזור או בסמוך אליו יהיה כיור לרחיצת ידיים.
- (4) יוקצה מקום/ארון סגור לאחסון אריזות, בלבד.
- (5) הרכבת משלוח תעשה בסמוך לשילוח המזון.

- (6) יש להבטיח שמירה על רצף טמפרטורה עד בית הלקוח, במאכלים הנצרכים חמים בטמפרטורה מעל 65 מע"צ, ובמאכלים קרים מ 0 עד 5 מע"צ, במידת הצורך, יותקנו בעסק מתקני חימום וקירור.
- (7) במאכלים הנצרכים חמים או קרים, במצב של שינוע מזון באמצעות עסק לשליחות מזון, במידה ומשך הזמן למשלוח מבית העסק ועד לצרכן צפוי לעלות על שעה, המזון יוכנס לאריזות שרות מבודדת.
- (8) תבלינים, רטבים, שמנים וכד' המיועדים למשלוח, יצורפו באריזות אישיות נפרדות.

3.20.3. תחזוקה ותפעול בעסק

- (1) חל איסור לשלוח מזון קר וחם באותה אריזת שירות.
- (2) יש לשמור על הפרדה באריזת שינוע, בין מאכלים חמים למאכלים קרים.
- (3) אריזות שירות הבאות במגע עם מזון מוכן יהיו נקיות, שלמות ומיועדות למזון. יש להקפיד על התאמת האריזות העשויות פלסטיק וכן כלים חד פעמיים לת"י רשמי 5113, "חומרי פלסטיק ומוצרי פלסטיק הבאים במגע עם מזון ומשקאות".
- (4) אריזה הבאה במגע עם מזון תהיה אריזה חד פעמית ולא תוחזר לבית האוכל.

3.20.4. משלוח מזון על ידי בעל העסק

- (1) משך הזמן המקסימלי מעת הוצאת המזון מבית האוכל עד למסירתו ללקוח לא יעלה על שעה. במידה והמזון ישלח בתוך אריזת שרות מבודדת, ניתן להגדיל את זמן המשלוח עד ל 3 שעות.

3.20.5. כלים, הרכב והתנאים למשלוח

- (1) כלי קיבול מבודד (אריזת שינוע), יהיה בעל סגירה המונעת חדירת זיהום מכל סוג שהוא, והוא יבטיח שמירה על טמפרטורה מתאימה, הכלי יהיה שלם, נקי, מחומר רחץ, הניתן לניקוי עם מים ודטרגנטים.
- (2) כלי הרכב צריך להיות נקי בכל עת, אין להוביל ברכב זה מוצרים או חפצים, או כל דבר פסולת אחר העלול לזהם את המזון.
- (3) מסירת המזון תהיה במסירה אישית ללקוח.

3.20.6. עקיבות

- (1) עבור כל אחד מהמשלוחים תונפק תעודה/מדבקת ובה תיעוד של הפרטים הבאים:
- (א) שם המאכל/מנה, של משלוח מזון.
- (ב) תאריך ושעת יציאת משלוח המזון מהעסק.
- (ג) שם וכתובתו מלאה של העסק בו הוכן המזון ושם העסק ממנו סופק המשלוח (במידת הצורך) ואמצעי קשר עם העסק (מספר טלפון לפחות).

3.20.7. משלוח מזון על ידי חברת משלוחים

- (1) יתבצע על ידי עסק בעל רישיון לפי פריט זה, המיועד למתן שירותי משלוח מזון. באחריות בעל העסק לעבוד עם חברת משלוחים בעלת רישיון עסק.

3.20.8. הנחיות לעסק למתן שירות של משלוח מזון (חברת משלוחים)

- (1) מבנה המיועד לאיסוף וארגון משלוחי מזון מבתי אוכל לפני חלוקתן במידה ויש שימוש בו, יעמוד בדרישות סעיפים 8, 10, 12, 29 ו-30 לתקנות בתי אוכל.
- (2) במבנה כאמור, יהיה תא שירותים אחד לפחות והוא יעמוד בדרישות סעיפים 54 ו 55 בתקנות בתי אוכל. באולם הפצה יותקן כיור לרחיצת ידיים.
- (3) משך הזמן המקסימלי מעת הוצאת המזון מבית האוכל עד למסירתו ללקוח לא יעלה על שעה, במידה והמזון ישלח בתוך אריזת שרות מבודדת, ניתן להגדיל את זמן המשלוח עד ל 3 שעות.
- (4) קבלת מזון למשלוח יהיה רק מעסק בעל רישיון עסק להכנת מזון.
- (5) בעל העסק יוודא קבלת מזון עם אריזה מתאימה, שלמה ושאינה פגומה, טמ"פ מתאימה לסוג המזון, ושנרשמו פרטי העקיבות הנדרשים בסעיף 3.20.6.
- (6) יש לשמור על הפרדה באריזת משלוח, בין מאכלים חמים למאכלים קרים.
- (7) יש להבטיח שמירה על רצף טמפרטורה עד בית הלקוח, במאכלים הנצרכים חמים בטמפרטורה מעל 65 מע"צ, ובמאכלים קרים מ 0 עד 5 מע"צ.
- (8) בעל העסק יעמוד בדרישות המפורטות בסעיף 3.20.5 - כלים, הרכב והתנאים למשלוח.

3.21. הדרכה מקצועית

- 3.21.1. בעל העסק או מי מטעמו יעביר הדרכה בתחומי התברואה והדרישות החלות על פי כל דין על בית העסק לכלל העובדים ולכל עובד חדש.
- 3.21.2. בעל העסק או מי מטעמו יקיים לעובדיו ריענון להדרכה כאמור בסעיף 3.21.1, פעם בשנה לפחות.
- 3.21.3. בעל העסק ינהל יומן הכשרות בו ייכתבו מועד ונושא ההכשרה שניתנו לכל עובד.
- 3.21.4. לאחר כל כשל/אירוע בטיחות מזון ותברואה, יעביר המנהל לכל עובדיו הפקת לקחים וריענון של ההדרכות, בהתאם לאופי האירוע.

3.22. בקרה עצמית להבטחת איכות התברואה של המזון

- 3.21.5. בעל העסק יכין תכנית בקרה עצמית שמטרתה הבטחת איכות התברואה של המזון, ועמידה בדרישות המפרט והתקנות, התכנית תכלול גם תדירות ביצוע הבקרה.

3.22. דיווחים פרוצדורות ואחזקת מסמכים

- 3.22.1. המסמכים המעידים על מקור המזון, כולל שם ספק וכתובתו, יישמרו בעסק למשך 3 חודשים לפחות.
- 3.22.2. בעל העסק ישמור בעסק את התוצאות, הנתונים, האישורים והמסמכים כלהלן (לתקופה של 3 שנים לפחות ויעבירם לרשות הבריאות לפי דרישה):
 - (1) אישור התקנת מז"ח ובדיקת מז"ח כמפורט בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
 - (2) אישור בדבר ביצוע ניקוי וחיטוי מאגרי מי שתייה ואוגרי מים חמים ככל שיש בעסק מיתקנים כאמור.
 - (3) תוצאות בדיקות איכות מי שתייה ובדיקות שפכים, במידה ובוצעו.

- (4) אישור פינוי מתקן קדם טיפול בשפכים.
- (5) תוצאות דיגום במזון, במשטחי עבודה, במידה ובוצעו.
- (6) תיעוד אודות ביצוע הדברה בבית העסק.
- (7) עותקים של תעודות הסמכה של עובדי מזון נאמני תברואה במידה וקיימים.
- 3.22.3. בעל העסק ינהל יומן הכשרות בו יכתבו מועד ונושא ההכשרה שניתנו לכל עובד
- 3.22.4. בעל העסק ינהל יומן בקורות עצמיות בו יתועדו תוצאות הבקורות העצמיות והפרמטרים ובדיקות טמפרטורה שנעשו, הבקורות ישמרו לתקופה של שנה אחת לפחות.
- 3.23. כללי**
- 3.23.1. המלצות בנושאים שונים הנוגעים למפרט זה, לשיקול דעת בעל העסק, ניתן למצוא בנספח מס' 7 למפרט וכן [באתר האינטרנט של משרד הבריאות](#) ומתעדכנות מעת לעת.

נספח מס' 1 - שלט אזהרה מאכילת מזון נא (מזון מוכן לאכילה שלא עבר טיפול תרמי מלא)

- 1.1. השלט יוצב במקום שנראה לעין (ניתן גם לרשום בתפריט בצמוד למנה)
- 1.2. הכיתוב יהיה בצבע אדום על רקע לבן.
- 1.3. אותיות יהיו בגודל של 20 מ"מ לפחות.
- 1.4. המלל הנדרש - אכילת מזון נא (מזון שלא עבר טיפול תרמי מלא לצורך השמדת חיידקים מחוללי מחלות) עלולה להיות מסוכנת ובמיוחד לנשים הרות, אנשים עם מערכת חיסון מוחלשת, ילדים בגילאים עד 6, מבוגרים מעל גיל 65. יש לקבל יעוץ אצל רופא לפני צריכת מזון נא.

נספח מס' 2 - הנחיות להליך טיגון בשמן

- 1.5 יש להשתמש בסוג שמן המיועד לטיגון
- 1.6 השמן לא יחומם לטמפרטורה מעל 180 מעלות צלזיוס (מע"צ), טמפרטורה מתאימה להליך טיגון עמוק היא 160-180 מע"צ.
- 1.7 בין טיגונים, יש להוריד את הטמפרטורה ל 120 מע"צ או פחות, ולכסות מפני אור השמש.
- 1.8 יש לשמור על מפלס קבוע של השמן במתקן הטיגון, בהתאם להוראות יצרן הציוד.
- 1.9 יש להכניס מנות מדודות של מזון כדי להימנע מירידת טמפרטורה של השמן במטגנת ולהקפיד על יחס בין נפחי שמן ומזון, של לפחות ארבע מנות שמן למנת מזון.
- 1.10 יש להימנע מהוספת מלח בישול ותבלינים למזון בעת הטיגון.
- 1.11 אלמנט החימום במתקן הטיגון צריך להיות מורם מעל תחתית המתקן (כדי למנוע חימום משקעים ושאריות מזון).
- 1.12 יש לסנן את השמן או להחליפו מדי יום, ולשמור אותו נקי משאריות מזון מטיגונים קודמים, ולפני שמתחילים להופיע אחד מאלו: עשן, קצף, צבע חום כהה, ריח וטעם לא נעימים (מרירות).
- 1.13 מתקן הטיגון ינוקה פעם ביום לפחות.
- 1.14 ניתן להשתמש במכשיר שדה למדידת איכות שמן הטיגון (TPM - MATERIALS TOTAL POLAR), ערך ה TPM לא יעלה על 27%.

נספח מס' 3 - מדריך לרחיצת ידיים של עובדי מזון

- 1.15. **מתי לשטוף? עובדי מזון ינקו היטב את ידיהם וחלקים חשופים מזרועותיהם כלהלן:**
- 1.15.1. **מיד לפני:** הגעה לבית אוכל ותחילת עבודה במטבח, עבודה עם מזון מוכן לאכילה עבודה עם ציוד וכלים נקיים
- 1.15.2. **מיד אחרי:** נגיעה בחלקי גוף חשופים, ביקור בשירותים, כאשר נראה לכלוך על הידיים, שיעול, התעטשות, עישון, אכילה או שתייה, טיפול בציוד או בכלים/חפצים מלוכלכים, פסולת וכד', במהלך הכנת המזון, לעתים קרובות כדי להסיר לכלוך וזיהום
- 1.16. **איך לשטוף?**
- 1.16.1. להרטיב את הידיים במים
- 1.16.2. להשתמש בכמות נדיבה של סבון – מספיק על מנת לכסות את כל היד
- 1.16.3. לשפשף את הידיים במשך 40 שניות כדלהלן:
- 1.16.3.1. כף אל כף
- 1.16.3.2. להצמיד כף יד אל גב כף יד, ולשפשף
- 1.16.3.3. לשלב אצבעות ולהקפיד על שפשוף גם בין האצבעות
- 1.16.3.4. לשלב את אצבעות הידיים ולשפשף היטב בין האצבעות
- 1.16.3.5. את גב האצבעות אל תוך כף היד
- 1.16.3.6. אגודלים בתנועה סיבובית
- 1.16.3.7. ציפורניים בתנועה סיבובית אל תוך כף היד
- 1.16.4. לשטוף את הידיים במים
- 1.16.5. לנגב את הידיים באמצעות מגבת ניר חד פעמית.
- 1.16.6. לסגור את הברז עם מגבת הניר.

מפרט אחיד לפריט 4.2 ג' בית אוכל: הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6ה', שינוי מס' 1

איך נכון לשטוף ידיים?

רחיצת ידיים כשחולכלכתה! במקרים אחרים, ניתן להשתמש בגזל חייט

זמן סטולץ: 40-50 סניט



רחיצת ידיים
סניט חייט

סניט חייט
סניט חייט

סניט חייט
סניט חייט

נספח מס' 4 - מדריך להגשת פרשה טכנית

פרשה טכנית תוגש על ידי בעל עסק, כמסמך מצורף לבקשת לחוות דעת מקדמית או בקשה לקבלת רישיון עסק, המסמך יסביר מילולית את מהות העיסוק בעסק ותהליכים (תזרים) של הכנת סוגי מזון מס"ג עיקריים בעסק, ומשלוח מזון.

המסמך יכלול התייחסות לפרקים הבאים בהתייחס לפעילות המתוכננת בעסק:

1. מהות העסק - יש לפרט את סוג העסק בהתאם לצו רישוי עסקים ולתקנות.

1.1. עסק המכין מזון לאיסוף עצמי בלבד

1.2. עסק המכין מזון כולל משלוח מזון עצמי של העסק

1.3. עסק המכין מזון כולל משלוח באמצעות חברת משלוחים

2. **משלוח מזון** - האם העסק כולל פעילות של משלוח מזון? במידה וכן האם על ידי בעל העסק או על ידי חברת משלוחים? האם יבצעו משלוח מזון שנועד להספקה לגופים אחרים שאינם הצרכנים?

3. יש לציין שיטת עבודה מתוכננת בעסק, כדוגמת:

3.1. חימום והגשת מזון מוכן לאכילה ממקור מאושר.

3.2. הכנת מזון מס"ג לפי הזמנת לקוח, לצריכה מיידית ("Fast Food").

3.3. בשל-הגש - הכנת מזון לצריכה מיידית ובכל מקרה המזון לא יוחזק יותר מ 12 שעות. המזון יוחזק בטמפרטורה מבוקרת כנדרש בתקנות.

3.4. בשל קרר או בשל הקפא - שיטת טיפול במזון מוכן על ידי קירור מהיר, שנעשה באופן המבטיח את ירידת הטמפרטורה עד רמה נדרשת ובפרק זמן מסוים, לצורך הבטחת בטיחות מזון.

3.5. העסק משלב מספר שיטות הנ"ל.

4. יש להתייחס לסוג חומרי גלם שיעשה בהם שימוש בעסק:

4.1. מזון גולמי: בשר, בעלי כנף, דגים, ביצים, ירקות ופירות וכד'.

4.2. מזון מוכן לאכילה מוצרי חלב, קפואים, סלטים, רטבים קנויים, גסטרונומיה, קינוחים וכד'.

4.3. שימורים/ מזון יבש /שתייה.

4.4. מאפים.

4.5. מצבו הפיזי (קפוא, מקורר, מזון יבש וכד')

5. רמת עיבוד:

5.1. מזון שנדרש עיבוד טיפול ראשוני כגון: מיון, ניקוי, שטיפה וחיטוי, קילוף, פירוק.

5.2. מזון מעובד חלקית מזון שעבר טיפול ראשוני ונדרש עיבוד טיפול נוסף לפני טיפול תרמי או הגשה כמזון קר: טחינה, חלוקה למנות/פילות, חיתוך וקיצוץ ירקות ופירות שתופים, תיבול, ייצוב, סחיטה, ערבול.

5.3. מזון מוכן לטיפול תרמי ללא טיפול נוסף, פרט מפעולות ייצוב, תיבול וכד',

5.4. מזון אחרי טיפול תרמי.

- 5.5. מזון מוכן לאכילה קר
6. יש לציין כמות משוערת של מזון באספקה אחת לפי סוג מזון, תדירות אספקתו.
7. יש לפרט את סוגי המזונות שיוגשו בעסק. יש לציין את סוגי המזון שיוכנו חם (מנה עיקרית, תבשילים, רטבים וכד'), ולפרט את תזרים הכנת המזון, מאחסון לשלבי עיבוד וטיפול, טיפול תרמי, קירור, החזקה בקירור, טיפול תרמי חוזר, החזקה לפני הגשה גיבוי, תצוגה במתקני הגשה, שירות סועדים, שליחות מזון וכד', תוך התייחסות למקום מחלקות/מדורים, ציוד, מתקני קירור וחימום ייעודיים להכנת המאכל. לכל קבוצת מאכלים (כגון: פחמימה, ירקות, פסטה וכד').
8. יש לפרט את סוגי המזון הקר שיוכנו כדוגמת: סלטים, כריכים עם מזון רגיש מס'ג, מנות ראשונות קרות כולל סוגי סלטים שמכינים בעסק.
9. יש לפרט את סוגי הקינוחים מס'ג שיוכנו או יוגשו, כדוגמת: עוגות קרם, מוססים, גלידות, יוגורט וכד' שמכינים ומגישים בעסק.
10. יש לפרט את אופן פינוי ושיטיפת כלים, כדוגמת:
- 10.1. כלי ההגשה נשטפים בחדר שטיפת כלי הגשה, או על ידי מדיח כלים.
- 10.2. בסוף השטיפה, מונחים הכלים על מדפי כלים נקיים. כלי הגשה נקיים מאוחסנים במטבח חם במדפים לכלי אוכל/הגשה, כמו כן גם באזור הסעדה בעמדות מלצרים – כלי הגשה.
11. יש לתת הסבר לתכנית:
- 11.1. יש לתת רשימת הציוד ולציין היכן ממוקם בתכנית.
- 11.2. יש לתת הסבר מילולי של תהליך הכנת המזון כולל התייחסות לתזרים/מסלול המונע הצטלבויות בין מזון מוכן לאכילה למזון גולמי.
12. עסק העוסק במשלוח בלבד (חברת משלוחים) יגיש פרשה טכנית כדלקמן:
- 12.1. פרטים בנוגע לתחנת הביניים במידה וקיימת.
- 12.2. פירוט לגבי רכבי המשלוח.
- 12.3. פירוט לגבי כלי הקיבול המבודדים.
- 12.4. פירוט בנוגע לניקוי כלי הרכב וכלי הקיבול המבודדים.
- 12.5. נהלי העבודה המבטיחים שמירה על איכות המזון המשוּנע ועמידה בטמפרטורות הנדרשות לפי סוגי המזון.
- 12.6. תהליכי הבקרה העצמית.
- 12.7. פירוט לגבי תיעוד המשלוחים.

נספח מס' 5 - איכות מיקרוביאלית של מזון בבתי אוכל

התקנות קובעות שבמזון ובכלי אוכל ובישול, לא ימצאו חיידקים פתוגניים, בהתאם לכך מסמך זה מפרט את הדרישות להערכת איכות מזון מוכן לאכילה, העקרונות לפרשנות תוצאות בדיקות המעבדה.

איכות מיקרוביאלית של מזון מוכן לאכילה (שהוכן בבית האוכל) נגזרת מבדיקת הפרמטרים המיקרוביאליים (בטבלה מסומנים המאכלים המאפיינים לכל סוג פתוגן) כלהלן:

1.17. **ספירה כללית:** בדיקה מסייעת בלבד כמדד במוצרים שעברו טיפול תרמי מלא, המדד בדרך כלל מצביע על איכות תברואית סביבתית. ספירת חיידקים כללית לא מבדילה בין (microflora) אוכלוסיית חיידקים הטבעית של מאכל, ממיקרואורגניזמים של קלקול מזון או חיידקים פתוגניים, לכן בחינה זו של מאכלים לא יכולה להיות אמינה מספיק כאשר מבוססת על ספירה כללית בלבד.

1.18. **חיידקים אינדיקטורים במזון**

1.18.1. חיידקים קוליפורמים כלליים וא. קולי (E.coli) משמשים כאינדיקטור לרמה תברואית של מזון, כמות גדולה של חיידקים אינדיקטורים מצביעה על זיהום ישיר או עקיף ומעידה על כך שחיידקים פתוגניים עלולים להימצא במזון.

1.18.2. נוכחות חיידקי א. קולי מצביעה על זיהום בחיידקים ממערכת העיכול (מקור צואתי) ואי שמירה על כללי תברואה והיגיינה אישית.

1.18.3. מספר חיידקים קוליפורמים במזון שעבר טיפול תרמי מלא, מעבר למותר מצביע בין היתר, על טיפול תרמי לקוי או/ו זיהום משני שהתרחש אחרי טיפול תרמי.

1.18.4. זנים פתוגניים של E. coli, לא צריכים להימצא במזון, כגון: Escherichia coli O157:H7, Shiga toxin-producing E. coli (STEC)

1.18.5. בדיקה לחיידקים אינדיקטורים אינה ישימה למאכלים טריים כדוגמת: מזון גולמי מן החי, פירות וירקות טריים או מזונות המכילים מרכיבים אלה.

1.19. **חיידקים פתוגניים ספציפיים במזון**

1.19.1. חלק ניכר ממחוללי מחלות/הרעלות מזון המעורבים בהתפרצויות הקשורות במזון נכללים בקבוצה זו.

1.19.2. בחירה של סוג הפתוגן תתבסס על מידע על נוכחות חיידקים פתוגניים במזונות ספציפיים.

1.20. **בבדיקה מבחן משטחים של כלים ומשטחי עבודה נקיים ויבשים, לא ימצאו ביחד או לחוד תוצאות, כלהלן:**

1.20.1. ספירה כללית של חיידקים גבוהה מ 100 (cfu/cm²)

1.20.2. לא ימצאו חיידקים מסוג Escherichia coli

1.21. **בהתאם לתוצאות המיקרוביאליות של מזון ניתן לסווג את איכות התברואית המזון המוכן לאכילה, כמפורט להלן:**

Microbiological quality (cfu/g)	איכות מיקרוביאלית של מזון לפי תוצאות דיגום	דירוג התוצאות	פעולה מתקנת
Satisfactory	משביע רצון	טוב	לא נדרשת פעילות כל שהיא
Marginal	סביר	מקובל/גבולי	דורש בדיקה עצמית ושיפור תנאים
Unsatisfactory	לא משביע רצון	נכשל, לא מתאים למאכל	דורש בדיקה עצמית ודיגום חוזר אחרי פעולה מתקנת
Potentially Hazardous	סיכון אפשרי לבריאות	נכשל, לא מתאים למאכל	דורש בדיקה עצמית ודיגום חוזר אחרי פעולה מתקנת
N/A - not applicable	לא רלוונטי	לא רלוונטי	לא רלוונטי

1.22. טבלת הערכת איכות תברואית של מזון מוכן לאכילה בבית אוכל - ספירה כללית

מס'	ספירה או הימצאות של חיידקים ל- 1 גרם של מזון	משביע רצון (1)	סביר (2)	לא משביע רצון (3)	סיכון, אפשרי לבריאות (4)	הערות רלוונטי למזון
ספירה כללית						
1	ספירה כללית קבוצה A	$< 10^4$	$< 10^5$	$\geq 10^5$	-	A - מזון שכל מרכיביו עברו טיפול תרמי מלא או הוכנו מקופסאות שימורים ללא טיפול נוסף.
2	ספירה כללית קבוצה B	$< 10^6$	$< 10^7$	$\geq 10^7$	-	B - מזון מוכן לאכילה לאחר שעבר טיפול תרמי מלא ולאחר מכן עבר טיפול כגון: חלוקה למנות, חיתוך, ערבוב, תיבולן וכד' החזקה בקירור לאורך הזמן (בשל קרר) ללא טיפול תרמי נוסף
3	ספירה כללית קבוצה C	לא רלוונטי	לא רלוונטי	לא רלוונטי	-	C - ספירה כללית לא רלוונטית למאכלים כגון:

פירות, ירקות טריים (סלט חי מירקות/פירות), מאכלים שמותססים (מכילים שמרים) או עברו תסיסה כגון: מזון כבוש, מוחמץ או בשילוב איתם ולכן ספירה כללית תהיה גבוהה מדי בגלל חיידקים שנוכחים במזון באופן טבעי.						
--	--	--	--	--	--	--

1.23. טבלת הערכת איכות תברואית של מזון מוכן לאכילה בבית אוכל - חיידקים אינדיקטורים

חיידקים אינדיקטורים						
מס'	ספירה או הימצאות של חיידקים	משביע רצון (1)	סביר (2)	לא משביע רצון (3)	סיכון אפשרי לבריאות (4)	הערות
1	קוליפורמים כללים Enterobacteriaceae	$< 10^2$	$10^2 - < 10^4$	$\geq 10^4$	-	מזון אחרי טיפול תרמי
2	אשריכיה קולי Escherichia coli	< 3	$3 - < 100$	≥ 100	התגלו זנים פתוגניים של E. coli	מזון אחרי טיפול תרמי

1.24. טבלת הערכת איכות תברואית של מזון מוכן לאכילה בבית אוכל - חיידקים פתוגניים

חיידקים פתוגניים						
מס'	ספירה או הימצאות של חיידקים	משביע רצון (1)	סביר (2)	לא משביע רצון (3)	סיכון אפשרי לבריאות (4)	הערות
						רלוונטי למזון מסוגים כלהלן:

מזון מבושל כגון: בשרים מעובדים, עופות, דגים, פירות ים, מוצרי חלב, קרמים, סלטים ממרכיבים מבושלים, מזונות קרים שטופלו באופן ידני, מזונות שבדרך כלל עברו טיפול רב שלבי, ממושך וששרשרת הקירור שלהם לא נשמרה כנדרש טרם צריכתם.	$\geq 10^4$	$10^3 - < 10^4$	$10^2 - 10^3$	$< 10^2$	ספירת חיידקים סטאפילוקוקוס אוראוס קאוגולאז חיובית Coagulase + staphylococci	1
תבשילים ומאכלים מבשר, רטבים, ירקות מבושלים המכילים בשר שמוחזקים בחום למשך זמן וטמפרטורה לא נשמרת כיאות.	$\geq 10^4$	$10^3 - < 10^4$	$10^2 - 10^3$	$< 10^2$	קלוסטרדיה מחזורי סולפיט Clostridium perfringens	2
תבשיל (מבושל או מטוגן) שכולל מוצרי עמילן כגון: אורז, קוסקוס, קטניות, פסטה, מוצרי מאפה, מוצרי בשר מעובדים, רטבים.	$\geq 10^4$	$10^3 - < 10^4$	$10^2 - 10^3$	$< 10^2$	בצילוס ציראוס Bacillus cereus and other pathogenic Bacillus spp.	3
מזון נא, מוצרי בשר מוכנים חתוכים, גבינה רכה, גבינת פטה, כריכים, דגים מעושנים, סלטים טריים, סלט חומוס, מוקפצים, סלטים	התגלו חיידקים (חיובי) ב25 גר'	-	-	לא התגלה (שלילי) ב25 גר'	ליסטריה מונוציטוגנס Listeria monocytogen es	4

מורכבים עם מזון מבושל, מזון קר אחר שנשמר בקירור לאורך הזמן.						
מזון כולל מזון מן החי והצמח כגון: ביצים, עופות, בשר לבן(חזיר), זרעים, עשבי תיבול, ירקות טריים, סלטי חומס, טחינה.	התגלו חיידקים (חיובי) ב25 גר'	-	-	לא התגלה (שלילי) ב25 גר'	סלמונלה Salmonella spp.	5
מזון נא כגון: פירות ים, דגים	$\geq 10^2$	-	$< 3 - 10^2$	< 3	ויבריו פארהמוליטיקו Vibrio parahaemolyticus	*6
מזון שעבר טיפול תרמי מלא כגון: פירות ים ודגים מבושלים	התגלו חיידקים (חיובי) ב25 גר'	-	-	לא התגלה (שלילי) ב25 גר'	ויבריו פארהמוליטיקו Vibrio parahaemolyticus	*7
מוצרי עופות, בשר, ביצים, שלא עברו טיפול תרמי מספיק או נגועים מזיהום משני, מוצרי חלב עשויים מחלב לא מפוסטר.	התגלו חיידקים (חיובי) ב25 גר'	-	-	לא התגלה (שלילי) ב25 גר'	קומפילובקטר Campylobacter spp.	*8

הערה - * דיגום מזון לחיידקים פתוגניים ויבריו פארהמוליטיקוס, קומפילובקטר בסעיפים 6, 7, 8 – אופציונאלי בלבד.

1.25. במזון שנדגם להמצאות היסטמין לא יתגלה היסטמין ברמות מעל 20 מ"ג ב 100 גרם של מזון.

1.26. דוגמאות לדיגום קבוצות מאכלים מסוימים

- 1.26.1. הערכת איכות למאכל המכיל אורז מוחמץ (סושי) ומזון נא (פרמטרים מיקרוביאליים ופיסיקו כימיים) מוצרי מזון מוכנים לאכילה על בסיס מזון נא יידגמו ותוצאות הדיגום יעמדו בקריטריונים המפורטים בטבלה, שלהלן:
- 1.26.1.1. אורז מוחמץ: דגימה אחת מכל מצבור (אצווה) שנמצאים בעסק בעת הדיגום.
- 1.26.1.2. סוגי מאכלים המכילים אורז מוחמץ ומרכיבים נוספים (סושי מוכן לאכילה), גודל המדגם 3 יחידות לפחות.

1.27. דיגום מזון - קבוצת מאכלים המכילים אורז מוחמץ ודג נא (סושי)

איכות מקרוביאלים						פרמטר נבדק
מאכל המכיל אורז מוחמץ (סושי) (ללא מזון נא)	אורז מוחמץ	אורז מוחמץ	מאכל המכיל אורז מוחמץ (סושי) (ללא מזון נא)	מאכל המכיל אורז מוחמץ (סושי) (ללא מזון נא)	מאכל המכיל אורז מוחמץ (סושי) (ללא מזון נא)	Test ספירה או הימצאות של חיידקים
לא	משביע רצון (3)	סביר (2)	משביע רצון (1)	מאכל המכיל אורז מוחמץ (סושי) (ללא מזון נא)	מאכל המכיל אורז מוחמץ (סושי) (ללא מזון נא)	ספירה כללית
Greater than or equal to 10^5	$< 10^5$	$< 10^4$	לא	כן	כן	קוליפורמ ים כללים Enterobacteriaceae
Greater than or	$10^2 - < 10^4$	$< 10^2$	כן	כן	כן	-

איכות מקרוביאל						פרמטר נבדק
	equal to $\geq 10^4$					
Patho genic strains of E. coli shoul d be absent	Great er than or equal to ≥ 100	$3 < 100$	$3 >$	כן	כן	א. קולי Escheric hia coli
Great er than or equal to $\geq 10^4$	$10^3 - < 10^4$	$10^2 - 10^3$	$< 10^2$	כן	כן	בצילוס ציראוס Bacillus cereus
Great er than or equal to $\geq 10^4$	$10^3 - < 10^4$	$10^2 - 10^3$	$< 10^2$	כן	לא	סטאפילו קוק אאורוס קואגולו חיובי Coagula se + staphylo cocci
Detected	-	-	not dete	כן	לא	סלמונלה

מפרט אחיד לפריט 4.2 ג' בית אוכל: הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6ה', שינוי מס' 1

איכות מקרוביאל						פרמטר נבדק
התגלו חיידקים (חיובי) 25gr			ected in לא התגלה (שלי ל) ב 25gr			Salmone .lla spp
Detected התגלו חיידקים (חיובי) 25gr	-	-	not detected in לא התגלה (שלי ל) ב 25gr	כן	לא	ליסטריה מונוציטוגנס Listeria monocytogenes
-	-	-	4.5 לכל היות ר	לא	כן	pH הגבה
איכות מקרוביאל						פרמטר נבדק
סיכון פוטנציאלי לבריאות (4)	לא משביע רצון (3)	סביר (2)	משביע רצון (1)	מאכל המכיל אורז מוחמץ	אורז מוחמץ	Test ספירה או הימצאות של חיידקים

איכות מקרוביאל						פרמטר נבדק
				(סושי ללא מזון נא		
	Greater than or equal to $\geq 10^5$	$< 10^5$	$< 10^4$	לא	כן	ספירה כללית
-	Greater than or equal to $\geq 10^4$	$10^2 - < 10^4$	$< 10^2$	כן	כן	קוליפורמים כללים Enterobacteriaceae
Pathogenic strains of E. coli should be absent.	Greater than or equal to ≥ 100	$3 - < 100$	$3 >$	כן	כן	א. קולי Escherichia coli
Greater than or equal to $\geq 10^4$	$10^3 - < 10^4$	$10^2 - 10^3$	$< 10^2$	כן	כן	בצילוס ציראוס Bacillus cereus
Greater than or	$10^3 - < 10^4$	$10^2 - 10^3$	$< 10^2$	כן	לא	סטאפילוקוק אאורוס קואגולז חיובי Coagulase + staphylococci

מפרט אחיד לפריט 4.2 ג' בית אוכל: הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6ה', שינוי מס' 1

איכות מקרוביאל						פרמטר נבדק
equal to $\geq 10^4$						
Detected התגלו חיידקים (חיובי) 25gr	-	-	not dete cted in לא התגל ה (שלי לי) ב 25gr	כן	לא	סלמונלה Salmonella spp
Detected התגלו חיידקים (חיובי) 25gr	-	-	not dete cted in לא התגל ה (שלי לי) ב 25gr	כן	לא	ליסטריה מונוציטוגנס Listeria monocytogenes
-	-	-	4.5 לכל היות ר	לא	כן	pH הגבה

1.28. דיגום מזון - קבוצה סלטים מס' ג המכילים רכיבים מהחי (ביצים, בשר, בשר בע"כ, כבד קצוץ, וכד')

מס'	ספירה או הימצאות של חיידקים	משביע רצון (1)	סביר (2)	לא משביע רצון (3)	סיכון פוטנציאלי לבריאות (4)
1	ספירה כללית קבוצה B	$< 10^6$	$< 10^7$	$\geq 10^7$	-
2	קבוצת קוליפורמים	$< 10^2$	$10^2 - < 10^4$	$\geq 10^4$	-
3	אשריכיה קולי	< 3	$3 - < 100$	≥ 100	-
4	ספירת חיידקים סטאפילוקוקוס אוראוס קאוגולאז חיובית	$< 10^2$	$10^2 - 10^3$	$10^3 - < 10^4$	$\geq 10^4$
5	קלוסטרדיה מחזורי סולפיט	$< 10^2$	$10^2 - 10^3$	$10^3 - < 10^4$	$\geq 10^4$
6	ליסטריה מונוציטוגנס	לא התגלה (שלילי) ב 25gr	-	-	התגלו חיידקים 25gr ב (חיובי)
7	סלמונלה	לא התגלה (שלילי) ב 25gr	-	-	התגלו חיידקים 25gr ב (חיובי)

1.29. דיגום מזון - קבוצה כריכים מוכנים לאכילה כולל מזון מן החי (ללא מזון נא)

מס'	ספירה או הימצאות של חיידקים	משביע רצון (1)	סביר (2)	לא משביע רצון (3)	סיכון פוטנציאלי לבריאות (4)
1	ספירה כללית קבוצה A* * ללא תוספת ירקות	$< 10^4$	$< 10^5$	$\geq 10^5$	-
2	קבוצת קוליפורמים	$< 10^2$	$10^2 - < 10^4$	$\geq 10^4$	-
3	אשריכיה קולי	< 3	$3 - < 100$	≥ 100	-
4	סטאפילוקוקוס אוראוס קאוגולאז חיובית	$< 10^2$	$10^2 - 10^3$	$10^3 - < 10^4$	$\geq 10^4$

5	ליסטריה מונוציטוגנס	לא התגלה (שלילי) ב 25g	-	-	התגלו חיידקים 25g ב (חיובי)
6	סלמונלה	לא התגלה (שלילי) ב 25g	-	-	התגלו חיידקים 25g ב (חיובי)
7	קומפילובקטר	לא התגלה (שלילי) ב 25g	-	-	התגלו חיידקים 25g ב (חיובי)

1.30. דוגמה : פרשנות לדיגום מזון (בדיקה שגרתית) שם המאכל - רול עוף (ללא סלט), תוצאות הדיגום שהתקבלו:

ספירה או הימצאות של חיידקים	תוצאה	הערכה לתוצאה
Aerobic Colony Count	9×10^5 cfu/g	טוב
Enterobacteriaceae*	3×10^5 cfu/g	נכשל, לא מתאים למאכל
Escherichia coli	6×10^3 cfu/g*	נכשל, לא מתאים למאכל
Listeria spp. (total)	Not detected in 25g	טוב
Staphylococcus aureus	< 20 cfu/g	טוב
Salmonella spp.	Not detected in 25g	טוב
Campylobacter spp.	Not detected in 25g	טוב

סיכום/פרשנות: המזון הנדגם נכשל, לא מתאים למאכל, לפי הפרמטרים הבאים: ריכוזים גבוהים של חיידקים אינדיקטורים מסוג קבוצת קוליפורמים ואשריכיה קולי.
* **הערה:** אם המדגם היה מכיל סלט ירקות טרי הבדיקות של קבוצת קוליפורמים וספירה כללית לא היו רלבנטיות ולא היו מבצעים אותן.

נספח מס' 6 - תנאים מיוחדים למלאכות ותעשיות המרחיקות מי פסולת לביוב או תיעול.

התנאים המיוחדים בתוקף לפי סעיף 43 לחוק רישוי עסקים 1968 בתוקף סמכותי לפי סעיף 7 לפקודת המלאכות והתעשיות (הסדרתן), הריני קובע את התנאים המיוחדים, המפורטים והמפורשים להלן, לכל המלאכות והתעשיות המרחיקות מי פסולת לביוב או תיעול.

1. הגדרות

בתנאים מיוחדים אלה:

"מנהל" - פירושו המנהל הכללי של משרד הבריאות או אדם שהוסמך על ידו בכתב למטרת ביצוע תנאים מיוחדים אלה;

"מי פסולת" - מי שופכין המכילים חומר צפ, מוצק, מומס או חומר כימי מוצק או נוזל כלשהו, המורחקים ע"י מלאכות או תעשיות לאחר שהשתמשו בהם תוך כדי תהליכי העבודה, לרבות ניקוי וטיהור;

"ביוב" - כמשמעו בחוק הרשויות המקומיות (ביוב), תשכ"ב – 1962;

"תיעול" - כל תעלה ציבורית או פרטית, מלאכותית או טבעית בין מכוסה ובין פתוחה.

2. הוראה כללית

לא ירחיק אדם מי פסולת לביוב או תיעול שאיכותם או כמותם עלולים להזיק למערכת הביוב או התיעול ולמכוני טיהור מים על מתקניהם, או העלולים לסכן את השימוש הרגיל במקוואות מים, נחלים, אגמים, הים או כל מקום אחר המשמש להרחקת מי-פסולת.

3. התנאים בהם מותרת הרחקת מי פסולת

על אף האמור בתנאי דלעיל תהיה הרחקת מי פסולת מותרת אם איכותם הכימית והפיסית תמלא את התנאים כדלקמן:

(1) ההגבה PH

ההגבה PH תהא בין 6.0 לבין 9.0: במקרה של שנוי ההגבה כאמור יש לבדוק אותה מחדש בתקופת

זמן שתיקבע על-ידי המנהל. גבולות ההגבה יקבעו בהתאם לתקן ישראלי מס. 27 (צינורות בטון).

(2) מדת החום

מדת החום של מי-פסולת לא תעלה על 40 מעלות צלזיוס.

(3) מוצקים מרחפים

(א) לא יימצאו במי פסולת חומרים מוצקים העלולים לשקוע בצנורות או בתעלות ולהזיק לצנורות הביוב, לתאי הבקורת, למכשירי המדידה, למתקני טיהור או העלולים לסתמם.

(ב) לא יימצא בהם חול או חומר כבד אחר השוקע במשך דקה אחת בחרוט אימהוף IMHOFF CONE בכמות העולה על 1 מיליליטר לליטר מי פסולת.

(ג) לא ימצאו בהם מוצקים השוקעים תוך עשר דקות בחרוט אימהוף בכמות העולה על 4 מיליליטר לליטר מי-פסולת.

(ד) כמות המוצקים המרחפים לא תעלה על 1200 מיליגרם לליטר אלא אם יקבע המנהל לאחר התייעצות עם הרשות המקומית המתאימה כי תכולה גבוהה מזו לא תגרום נזק לצנורות הביוב או למתקני הטיהור או לכל דרכי הרחקה אחרות של מי הפסולת.

(4) תצרוכת חמצן ביוכימית

תצרוכת החמצן הביוכימית בבדיקה של חמישה ימים לא תעלה על 1200 מיליגרם לליטר אחד: אלא אם יקבע המנהל לאחר התייעצות עם הרשות המקומית המתאימה כי תכולה גבוהה מזו לא תגרום נזק לצנורות הביוב או למתקני הטיהור או לכל דרכי הרחקה אחרות של מי הפסולת.

(5) שומנים

לא ימצאו במי הפסולת שמן או שומנים אחרים; ואסור בהחלט להרחיק מי פסולת הכוללים בליטר מעל ל-100 מיליגרם שומן הנמס באתיל-אתר (ETHYL ETHER).

(6) חמרים העלולים להתלקח

אסור שיימצאו מי-פסולת בנזין, נפט או כל חומר אחר העלול להתלקח.

(7) חמרים טוקסיים

אסור שיימצאו במי-הפסולת המורחקים חמרים רעילים, (או בעלי ריח), או כל חומר אחר העלול ליצור גזים או ריחות מטרידים.

(8) חמרים הפוגעים בטיהור מי-פסולת.

אסור שיימצאו במי-פסולת חמרים העלולים לפגוע בתהליכי טיהורם.

(9) חמרים המזיקים לחקלאות

אסור שיימצאו במי-פסולת חמרים העלולים להזיק לקרקע, לצמחיה או לייצור החקלאי אם ישתמשו בהם בחקלאות.

4. תנודות קיצוניות בהזרמת מי-פסולת

בעל מפעל המלאכה או בעל מפעל התעשייה הנוגע בדבר יהיה אחראי, כי מי-הפסולת של מפעלו לא יורחקו בכמויות העולות על מקסימום הזרימה שלפיו נחשבו הצנורות (או – שנקבע ביחס מתאים לקוטר הצנורות) והוא אחראי כי תימנע העמסת יתר על צנורות הביוב או הטיהור או על מתקני הטיהור.

5. מדידת הזרימה של מי-פסולת

חובה על בעל מפעל המלאכה או התעשייה להתקין מכשירי מדידה לזרימת מי-פסולת ולבצע מדידות בזמנים שייקבעו על ידי המנהל. תוצאות הבדיקות יירשמו ביומן מיוחד על ידי אדם שיתמנה למטרה זו על ידי הנהלת המפעל או בעלו.

את המדידות יש לבצע בצורה ושיטה שייקבעו על ידי המנהל.

6. סמכות המנהל לערוך בדיקות

המנהל רשאי לערוך מדידות ובדיקות כימיות, הכל כדרוש במסיבות כל מקרה ומקרה, על חשבון המפעל הנוגע בדבר.

7. מתקני טיהור

מצא המנהל, כי מי-פסולת לא מתאימים לדרישות ולתנאים מיוחדים אלה, מבחינות איכותם או כמותם, אסור יהיה להרחיקם לתוך מערכת ביוב או תיעול, אלא עם יותקנו על ידי מפעל המלאכה או התעשייה מתקני טיהור מיוחדים, הטעונים אישורו המוקדם של המנהל, לשיפור איכותם של מי הפסולת עד כדי הנחת דעתו. עד להקמת המתקנים יורחקו מי הפסולת בדרך אחרת הטעונה אף היא אישורו המוקדם של המנהל.

8. מניעת מפגעים תברואיים

כל אימת שיתהוו תברואיים, לרבות דגירת יתושים, במערכת הביוב או התיעול, כתוצאה מהזרמת מי הפסולת לתוכם, יהיה מחובתו של המפעל הנוגע בדבר לבצע על חשבונו את כל הטפול והעבודות הדרושות לסילוק ומניעת המפגעים כפי שיקבל המנהל.

9. שיטות ותקנים לבדיקת מי-פסולת

עד אשר מכון התקנים הישראלי יקבע שיטות ותקנים לבדיקת מי-שופכין ומי-פסולת יבוצעו הבדיקות בהתאם לשיטה האחרונה שנקבע בהוצאה האחרונה

Stanadrd Methods For The Exdmination of Water, Sewage and Industrial Wastes, of the American Public Health Association.

10. תחולת התנאים המיוחדים

המנהל רשאי לקבוע כי תנאי אחד או יותר מתנאים מיוחדים אלה לא יחול במסיבות כל מקרה ומקרה, הכל לפי שיקול דעתו.

11. התנאים המיוחדים האלה באים במקום ומבטלים את "התנאים המיוחדים למלאכות

ותעשיות המרחיקות מי-פסולת לרשת ביוב או לתיעול צבורי או טבעי", מיום 28.2.1958

ומיום 15.6.1959.

נספח מס' 7 - המלצות בנושאים שונים הנוגעים למפרט זה, לשיקול דעת בעל העסק

1. מומלץ שעובד מטבח יעבור הדרכה בתברואת מזון, בין על ידי בעל העסק, או מי מטעמו, או על ידי גוף אחר.
2. מומלץ שבעסקים שעד 5 עובדים במשמרת, יהיו לעובדים שירותים נפרדים משירותי האורחים.
3. למזון המוגדר במפרט זה כמס"ג, מומלץ לבצע בדיקות מעבדה בהתאם לנספח מס' 5, בתדירות של פעם בחצי שנה.
4. מומלץ שמילוי דליים המיועדים לניקיון יהיה מברז ייעודי, ומקום ייעודי לקליטת מי שטיפה.
5. מומלץ כי בשירותי העובדים יותקנו אסלות עם מנגנוני הדחה ללא מגע יד.
6. מומלץ שעובדי מזון העוסקים בהכנה והגשת מזון לא יעסקו בגביית תשלום בכסף מזומן עבור השירות.
7. טיפול במזון קר –
(א) מומלץ שחיתוך מרכיבי מזון להכנת מאכל קר מבושל, יבוצע לפני הטיפול התרמי.
(ב) מומלץ בעסק שעיקר פעילותו הכנת מזון קר, העבודה עם מזון מוכן לאכילה תבוצע על משטחי עבודה מקוררים.
8. מידע נוסף בתחום הפיקוח על עסקי מזון ובטיחות מזון ניתן למצוא [באתר המשרד](#).

פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה

בית אוכל: הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6ה' ששטחו המבונה עד 500 מ"ר, ועונה על תנאי מסלול "אישור על יסוד תצהיר" בהתאם לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013

מועד תחילתן של ההוראות המפורטות בפרק זה הוא במועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום כ"ג בניסן התשפ"ד (1 במאי 2024), לפי המוקדם מביניהם, ואולם לגבי הוראות שלא נדרשו בעבר, בכתב, מן העסק, לפי כל דין:

- 1) תחילתן תהיה בתוך 90 ימים ממועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום כ"ג בניסן התשפ"ד (1 במאי 2024), לפי המוקדם מביניהם;
- 2) אם נכללה בהן דרישה להתקנת מערכות כיבוי או גילוי אוטומטיות - תחילתה של אותה דרישה תהיה שנה ממועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום כ"ג בניסן התשפ"ד (1 במאי 2024), לפי המוקדם מביניהם.

4.1. הוראות חוק הנוגעות לעניין

- 4.1.1 חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012, והתקנות על פיו.
- 4.1.2 דיני התכנון והבנייה, לרבות חלק ג' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל-1970 - בטיחות אש בבניינים.
- 4.1.3 חוק רישוי עסקים התשכ"ח-1968 (להלן - החוק), והתקנות על פיו.

4.2. הגדרות

- 4.2.1 "סידורי בטיחות אש והצלה" - לרבות אמצעים המותקנים בנכסים, דרך קבע או באופן ארעי, ומיועדים, בין השאר, לכל אחד מאלה:
 - (1) מניעת דליקות והתפשטותן.
 - (2) כיבוי דליקות, צמצום נזקיהן והקלת פעולות לכיבוי דליקות.
 - (3) מילוט וחילוץ לכודים והקלת פעולות למילוטם ולחילוץם.
 - (4) הצלת חיי אדם ורכוש.
 - (5) דרכי התקשרות.
 - (6) כל צורך הנדרש לביצוע פעולות כיבוי והצלה.
- 4.2.2 "גפ"מ" - גז פחמימני מעובה כהגדרתו בחוק הגז הפחמימני המעובה, התשפ"א-2020.
- 4.2.3 "ציוד כיבוי" - ציוד, מתקנים וחומרים המשמשים לכיבוי דליקות ומניעתן.
- 4.2.4 "תקן ישראלי (ת"י)" - תקן ישראלי רשמי או תקן ישראלי כמשמעותו בחוק התקנים.

4.2.5. "גורם מוסמך" - אחד מאלה:

נושא	גורם מוסמך
תקינות מטפים מיטלטלים	תחזוקאי או מבקר מטפים מורשה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1, מטפים מיטלטלים - תחזוקה
תקינות מערכת החשמל ותאורת חירום	בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו
התאמה ותקינות מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158, מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).	בעל רישיון בתוקף לעבודות גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות גפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו
תקינות מערכת בישול מסחרית (מנדפים), לרבות ניתוק ממקור אנרגיה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים	מתקין מערכת כיבוי לפי תקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים

4.3. כללי

- 4.3.1. מפרט זה מתייחס לדרישות הבסיסיות בנושא סידורי בטיחות אש, שהן חיוניות לצמצום הסכנה לחיים ולרכוש באירוע כבאות והצלה. ביצועו אינו מבטיח מניעת דליקות ונזקיהן. בעל העסק יפעיל את העסק בכל עת, תוך נקיטה והתקנה של סידורי בטיחות אש והצלה ההולמים את היקף הפעילות בעסק, רמת הסיכון הנובעת מאופי הפעילות בו, מספר השוהים בו, מיקומו ושטחו, לפי כל דין ולכל הפחות לפי מפרט זה.
- 4.3.2. אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין, לרבות דיני התכנון והבנייה.
- 4.3.3. מבלי לגרוע מכלליות האמור בסעיפים 4.3.1 ו-4.3.2, אין בהוראותיו של מפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות בדיני התכנון והבנייה לצורך קבלת היתר בנייה, או ההוראות לעניין המשך אכלוס הנכס. בכל מקום במפרט שיש בו התייחסות לדרישות הנוגעות לבטיחות אש בעסק, יש לראותן כנוספות על דרישותיהן של תקנות אלה.
- 4.3.4. אם דיני התכנון והבנייה אינם מתקיימים בעסק, חובה ליידע על כך את רשות הכבאות וההצלה ועשויות לחול לגבי דרישות נוספות, בהתאם לקביעתו של נותן האישור, עד להסדרת עמידתו בהוראות דיני התכנון והבנייה.
- 4.3.5. הפניות במפרט לתקן ישראלי (ת"י) מחייבות התאמה מלאה בין מבנה העסק, תכולתו וסידורי בטיחות האש וההצלה הקיימים בו, לבין הדרישות הקבועות בתקן. בעל העסק, או מי שמונה מטעמו לעסוק בתחום זה, מחויב להכיר את דרישות התקן ולוודא התאמה מלאה של העסק כנדרש.

- 4.3.6. הדרישות המופיעות במפרט יקוימו לכל אורך תקופת פעילותו של העסק. בעל העסק אחראי לכך שלא יתבצעו בו שינויים העומדים בסתירה להוראות המפרט ולתנאי הרישיון.
- 4.3.7. תחזוקת סידורי בטיחות אש והצלה:
- (1) סידורי בטיחות אש והצלה יימצאו בכל עת במצב תקין. בעל רישיון העסק יודא ביצוע של הבדיקות, הטיפולים וכל פעולה אחרת הנדרשת לצורך זה (להלן – תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה).
- (2) תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה תתבצע לפי הוראות התקן הישראלי (ת"י) התקף והוראות היצרן. אם ניתנו הוראות נוספות על ידי נותן האישור, תתבצע גם בהתאם להוראות אלה.
- 4.3.8. תיקון הוראות הנציב שמפרט זה מפנה אליהן, יחול על העסק בהתאם להוראות סעיף 4ג7 לחוק רישוי עסקים.
- 4.4. פתח יציאה**
- 4.4.1. בעסק ששטחו עד 250 מ"ר, יהיה לפחות פתח יציאה אחד.
- 4.4.2. בעסק ששטחו עולה על 250 מ"ר, יהיו לפחות שני פתחי יציאה.
- 4.5. שילוט**
- 4.5.1. בעסק יותקנו שלטים שבהם נכתב "יציאה" מעל פתחי העסק ובמקומות שבהם כיוון היציאה מהעסק לא נראה באופן ברור.
- 4.5.2. הכיתוב על השלטים יהיה בגוון לבן על גבי רקע ירוק; גובה האותיות יהיה 15 סנטימטרים לפחות ועוביים יהיה 15 מילימטרים לפחות; המרווח בין האותיות יהיה לפחות 1 סנטימטר.
- 4.5.3. לשלטים תותקן תאורה מרשת החשמל של הבניין וממקור חשמל עצמאי המבוסס על סוללות נטענות המאפשרות זמן תאורה של 60 דקות. גוף התאורה יתאים לתקן ישראלי ת"י 20, חלק 2.22 מנורות: דרישות מיוחדות - מנורות לתאורת חירום, והוא יופעל בעת הפסקת חשמל או נפילה במתח רשת החשמל.
- 4.6. ציוד כיבוי**
- 4.6.1. בעסק ששטחו מ-50 מ"ר ועד 200 מ"ר, יותקן גלגלון כיבוי אש עם זרנוק בקוטר 3/4" עם מזנק צמוד, כך שייתן מענה לכיסוי כל שטח העסק. תשתית הצינורות לגלגלון תהיה ממתכת; אם קיימת הפרדת אש ועשן בין חלקי העסק, יש להתקין ציוד כאמור בכל אחד מחלקיו.
- 4.6.2. בעסק ששטחו מעל 200 מ"ר, תותקנה עמדות כיבוי אש כך שיתנו מענה לכיסוי כל שטח העסק.
- 4.6.3. כל אחת מעמדות הכיבוי תכיל:
- (1) ברז כיבוי בקוטר 2".
- (2) 2 זרנוקים בקוטר 2" באורך 15 מ' כל אחד.
- (3) מזנק בקוטר 2".

- (4) גלגלון עם צינור בקוטר $3/4$ " עם מזנק צמוד.
- (5) מטפה כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל של 6 ק"ג.
- הציוד יאוחסן בארון שמידותיו לא יפחתו מ: גובה 120 ס"מ, רוחב 80 ס"מ, ועומק 30 ס"מ.
- על הארון יותקן שלט פולט אור שבו ייכתב: "עמדת כיבוי אש".
- 4.6.4 תשתית הצינורות לברזים הרשומים לעיל תהיה מתכת.
- 4.6.5 בעסק יוצבו מטפי כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל של 6 ק"ג, ביחס של מטפה אחד על כל 200 מ"ר, וזאת נוסף למטפי הכיבוי שנדרש להציב בעמדת כיבוי (אם נדרש). אחד המטפים יוצב בקרבת לוח החשמל.
- 4.6.6 בדיקת מטפי הכיבוי ותחזוקתם תתבצע לפי האמור בתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים: תחזוקה.
- 4.7 מערכת החשמל**
- 4.7.1 מערכת החשמל המותקנת במקום תתוכנן ותבוצע בהתאמה לחוק החשמל התשי"ד-1954 (להלן - חוק החשמל) ותקנותיו.
- 4.7.2 על גבי לוחות חשמל יותקן שלט פולט אור שבו ייכתב "חשמל, לא לכבות במים".
- 4.7.3 מערכת החשמל תיבדק אחת לחמש שנים.
- 4.8 מערכת הגפ"מ**
- 4.8.1 מערכת הגפ"מ המשמשת את העסק תהיה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 158, מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).
- 4.8.2 אם קיימת מערכת בישול מסחרית ("מנדפים") בעסק - יש להתקין מערכת כיבוי במנדפים, לרבות ניתוק ממקור אנרגיה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים. יש לקבל אישור בכתב על התאמת המערכת לתקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים. העתק מתעודת הבדיקה יוגש לנותן האישור.
- 4.9 אישורים**
- 4.9.1 בעל העסק ישמור בשטח העסק בכל עת את המסמכים המפורטים להלן, ויציגם או ימסרם לאדם המוסמך לבדוק את עמידת העסק בדרישות לעיל:
- (1) אישור כי מטפי הכיבוי הקיימים בעסק נבדקו בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים - תחזוקה, ונמצאו תקינים. את האישור ייתן אדם שהוסמך לכך על-ידי הרשות לכבאות והצלה.
- (2) אישור כי מערכת החשמל המותקנת במקום נבדקה ונמצאה תקינה, בהתאמה לחוק החשמל התשי"ד-1954 (להלן - חוק החשמל) ותקנותיו, כולל תאורות החירום המותקנות במקום. על האישור לכלול התייחסות למיקום ותקינות מפסק חשמל ראשי לשעת חירום (אם קיים) וטבלה המפרטת את מיקום לוחות החשמל, מספרם ואת גודל החיבור באמפר של כל לוח. את האישור ייתן בעל רישיון לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו.

(3) אישור על בדיקת התאמתה ותקינותה של מערכת הגז לדרישות תקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ). את האישור ייתן בעל רישיון לעבודות גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות גפ"מ) תשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו.

(4) אישור על ניקוי ארובות ומנדפים בהתאם לדרישות תקן ישראלי ת"י 1001 חלק 6 בטיחות אש בבניינים: בקרת אוורור והגנה מפני אש במערכות בישול מסחריות (אם קיימים מנדפים).

(5) אישור גורם מוסמך כי מערכת הכיבוי במנדפים נבדקה ונמצאה תקינה בהתאם לדרישות תקן ישראלי ת"י 5356 חלק 2 מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים, לרבות ניתוק ממקור אנרגיה (אם קיימים מנדפים).

4.10. נספחים

4.10.1. את פרסומי הרשות הארצית לכבאות והצלה, כולל תיקיית טפסים אחידים לאישורים, אפשר למצוא באתר הרשות הארצית לכבאות והצלה ולהורידם ממנו.

פרק 5 - הרשות הארצית לכבאות והצלה

4.2 ג- בית אוכל: הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6ה'

מועד תחילתן של הוראות פרק זה, כנוסחן בשינוי מס' 1, הוא ביום פרסום הודעה על השינוי ברשומות.

5.1 הוראות חוק הנוגעות לעניין

- 5.1.1 חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012, והתקנות על פיו.
- 5.1.2 דיני התכנון והבנייה, לרבות חלק ג' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל-1970 - בטיחות אש בבניינים.
- 5.1.3 חוק רישוי עסקים התשכ"ח-1968 (להלן - החוק), והתקנות על פיו.

5.2 הגדרות

- 5.2.1 **ברז כיבוי אש** - ברז לכיבוי אש המתאים לתקן ישראלי ת"י 448 "הידרנט לכיבוי אש" על חלקיו לפי פירוט הקטרים הבאים:
- (1) 2" על זקף בקוטר 2".
- (2) 2*2" על זקף בקוטר 3".
- (3) 3" על זקף בקוטר 3".
- (4) 3" על זקף בקוטר 4".
- (5) 2*3" על זקף בקוטר 4".
- (6) 4" על זקף בקוטר 6".
- (7) 2*3" על זקף בקוטר 6".
- 5.2.2 **"ברז כיבוי אש בתחום הנכס"** - ברז כיבוי אש הממוקם בתחום הנכס מחוץ למבנה אחרי מד המים של הנכס והמחובר לרשת המים העירונית או למאגר מים ומשאבות.
- 5.2.3 **"ברז כיבוי אש עירוני"** - ברז כיבוי אש הממוקם מחוץ לתחום הנכס לפני מד המים של הנכס והמחובר לרשת המים העירונית.
- 5.2.4 **"ברז כיבוי אש פנימי"** - ברז כיבוי אש הממוקם בתוך תחום הנכס בתוך מבנה והמחובר לרשת המים העירונית או למאגר מים ומשאבות.
- 5.2.5 **"גורם מוסמך"** - אחד מאלה:

גורם מוסמך	נושא
מי שיש לו תו תקן ממכון התקנים לתחזוקת מערכת כיבוי אוטומטית במים לפי תקן ישראלי ת"י 1928, מערכות לכיבוי אש במים - בקרה, בדיקה ותחזוקה	אפיון רשת מים
מי שהודרך והוסמך על ידי יצרן או ספק גלגלונים	תקינות אמצעי כיבוי במים

לגלגלונים שהותקנו לאחר 01.06.2013 עפ"י תקן ישראלי ת"י 2206, חלק 2, גלגלון לכיבוי אש - דרישות תכן, התקנה ותחזוקה.	
תחזוקאי או מבקר מטפים מורשה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1, מטפים מיטלטלים - תחזוקה	תקינות מטפים מיטלטלים
בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו	תקינות מערכת החשמל ותאורת חירום
בעל רישיון בתוקף לעבודות גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות גפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו	התאמה ותקינות מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158, מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ)
מי שיש לו תו תקן ממכון התקנים לתחזוקת מערכות גילוי אש ועשן לפי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה	תחזוקה מערכת גילוי אש בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה
מי שיש לו תו תקן ממכון התקנים לתחזוקת מערכות גילוי אש ועשן לפי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה	סידורי בטיחות אש והצלה בארון חשמל בהתאם לתקן ישראלי ת"י 5210, מערכות לכיבוי-אש בארוסול או תקן ישראלי ת"י 1597, מערכות כיבוי אש אוטומטיות בגז כיבוי
מי שיש לו תו תקן ממכון התקנים לתחזוקת מערכות גילוי אש ועשן לפי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה או בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו	תקינות מערכת למסירת הודעת (כריזת חירום)
מי שיש לו תו תקן מכון התקנים לתחזוקת מערכת כיבוי אוטומטית במים לפי תקן ישראלי ת"י 1928, מערכות לכיבוי אש במים - בקרה, בדיקה ותחזוקה	תקינות מערכת אוטומטית לכיבוי אש (ספרינקלרים) בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1928, מערכות לכיבוי אש במים - בקרה, בדיקה ותחזוקה
בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו	תקינות גנרטור חירום

תקינות מערכת בישול מסחרית (מנדפים), לרבות ניתוק ממקור אנרגיה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים	מתקין מערכת כיבוי לפי תקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים
התאמת מערכות בטיחות אש וההצלה להוראת נציב 536 – משטר הפעלות מערכות בטיחות אש - אינטגרציה	1. מהנדס מורשה או מעבדה מוכרת ובעלת הסמכה לתקן ישראלי ת"י 1220, חלק 3, מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות 2. גורם מוסמך לפני הוראת נציב - 536 משטר הפעלות מערכות בטיחות אש - אינטגרציה
תקינות מערכת שחרור	1. מעבדה שהוסמכה על-ידי הרשות הלאומית להסמכת מעבדות, על-פי חוק הרשות הלאומית להסמכת מעבדות, התשנ"ז-1997, בתחומים ובסוגי בדיקות שלגביהם נדרש האישור. 2. מי שיש לו תו תקן לתחזוקת מערכת בתחום שלגביו נדרש האישור.
תקינות של מערכת מיזוג אוויר מרכזית, הכוללת תעלות ומדפים בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1001 - בטיחות אש בבניינים	1. מעבדה שהוסמכה על-ידי הרשות הלאומית להסמכת מעבדות, על-פי חוק הרשות הלאומית להסמכת מעבדות, התשנ"ז-1997, בתחומים ובסוגי בדיקות שלגביהם נדרש האישור. 2. מי שיש לו תו תקן לתחזוקת מערכת בתחום שלגביו נדרש האישור.

5.2.6 "גישה למוצא בטוח" (Exit Access) - חלק מדרך מוצא, לרבות פרוזדורים ומעברים, שתחילתו בכל נקודה שהיא בבניין וסופו בכניסה למוצא בטוח או מחוץ לבניין או בדלת יציאה חיצונית.

5.2.6 "גלאי עשן עצמאי" - גלאי עם התראה קולית המכיל סוללת גיבוי, המחובר לרשת החשמל ללא רכזת והעומד באחד מהתנאים האלה:

- (1) מאושר לפי תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 5 מערכות גילוי אש: גלאי עשן עצמאיים.
- (2) מאושר על ידי מעבדת ANSI/UL 217 ארה"ב.
- (3) מאושר לפי תקן אירופאי.

5.2.7 "גפ"מ" - גז פחמימני מעובה כהגדרתו בחוק הגז הפחמימני המעובה, התשפ"א-2020.

- 5.2.8 "דלת אש" - כמשמעותה בתקן ישראלי ת"י 1212 דלתות אש: עמידות-אש.
- 5.2.9 "דרך מוצא" (Means of Egress) - נתיב יציאה מבניין, הפנוי ממכשולים והכולל אחד או יותר ממרכיבים אלה:
(1) גישה למוצא בטוח.
(2) יציאה.
(3) מוצא בטוח.
- 5.2.10 "הנדסאי" - הנדסאי רשום, כמשמעותו בחוק ההנדסאים והטכנאים המוסמכים, התשע"ג-2012, העוסק בתחום ובסוג בדיקות שלגביהם נדרש האישור.
- 5.2.11 "חיבור כבאים להסנקת מים", "חיבור כבאים" (Fire Department Connection) - חיבור צינור מים בקוטר 3" או 4", הכולל שסתום אל חוזר, חיבור מהיר מדגם שטורץ, מכסה ושרשרת.
- 5.2.12 "חומר לא דליק" - כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 755 תגובות בשריפה של חומרי בנייה - שיטות בדיקה וסיווג.
- 5.2.13 "חומר ציפוי וגימור" - חומר המשמש לציפוי, כיסוי או חיפוי, לרבות טפטים, ציפוי עץ, שטיחים, פרקט, תקרות עץ, בד או PVC.
- 5.2.14 "חומר מסוכן (חומ"ס)" - כהגדרתו בחוק החומרים המסוכנים, התשנ"ג-1993.
- 5.2.15 "חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה" - חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012.
- 5.2.16 "חוק התקנים" - חוק התקנים, התשי"ג-1953.
- 5.2.17 "ידיית (מנגנון) בהלה" - דלת בעלת מנגנון בהלה המקיים את הדרישות המנויות בפרט 3.2.1.21 (ב) לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה.
- 5.2.18 "יציאה" (Exit Discharge) - חלק מדרך מוצא שתחילתו בסופה של גישה למוצא בטוח או בסופו של מוצא בטוח וסיומו ברחוב, בין במישרין ובין דרך שטח פתוח.
- 5.2.19 "מהנדס" - מהנדס רשום, כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-1958, אשר עוסק בתחום ובסוג בדיקות שלגביהם נדרש האישור.
- 5.2.20 "מוצא בטוח" (Exit) - חלק מדרך מוצא, המופרד משאר חלקי הבניין על ידי אלמנטים עמידים אש ודלתות אש והמוביל אל היציאה או אל מחוץ לבניין.
- 5.2.21 "מעבדה מאושרת" - מעבדה שאושרה על ידי הממונה על תקינה במשרד הכלכלה והתעשייה.
- 5.2.22 "מעבדה מוכרת" - מעבדה מאושרת ומוסמכת אשר הוכרה על ידי רשות הכבאות ושמה פורסם באתר האינטרנט של רשות הכבאות והצלה.
- 5.2.23 "מעבדה מוסמכת" - מעבדה שקיבלה אישור הסמכה מאת הרשות הלאומית להסמכת מעבדות, לפי חוק הרשות הלאומית להסמכת מעבדות, התשנ"ז-1997, ורשות הכבאות והצלה.

- 5.2.24 "נותן האישור" - לעניין פרק זה, עובד רשות הכבאות וההצלה שהוסמך לכך על-ידי השר לביטחון פנים.
- 5.2.25 "סידורי בטיחות אש והצלה" - לרבות אמצעים המותקנים בנכסים, דרך קבע או באופן ארעי, ומיועדים, בין השאר, לכל אחד מאלה:
- (1) מניעת דליקות והתפשטותן.
 - (2) כיבוי דליקות, צמצום נזקיהן והקלת פעולות לכיבוי דליקות.
 - (3) מילוט וחילוץ לכודים והקלת פעולות למילוטם ולחילוצם.
 - (4) הצלת חיי אדם ורכוש.
 - (5) דרכי התקשרות.
 - (6) כל צורך הנדרש לביצוע פעולות כיבוי והצלה.
- 5.2.26 "ציוד כיבוי" - ציוד, מתקנים וחומרים המשמשים לכיבוי דליקות ומניעתן.
- 5.2.27 "קומה תת-קרקעית" - קומה שכל קירותיה או חלקן נמצאים מתחת לפני הקרקע.
- 5.2.28 "רשות הכבאות וההצלה" - הרשות הארצית לכבאות והצלה שהוקמה בחוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012.
- 5.2.29 "תעודת בדיקה" - תעודת בדיקה על התאמה לתקן שניתנה לפי סעיף 12 לחוק התקנים.
- 5.2.30 "תקן ישראלי (ת"י)" - תקן ישראלי רשמי או תקן ישראלי כמשמעותו בחוק התקנים.
- 5.2.31 "תקנות התכנון והבנייה" - תקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאים ואגרות), התש"ל-1970.
- 5.2.32 "שינוי מהותי" - שינוי של כל אחד מאלה במבנה:
- (1) מרחק הליכה.
 - (2) מספר דרכי מוצא.
 - (3) שינוי ייעוד.
- 5.2.33 "תקן NFPA" - תקן של האגודה הלאומית האמריקנית להגנה בפני אש.
- 5.3 מסמכים נוספים**
- 5.3.1 לבקשת רישיון עסק או להיתר זמני (להלן - בקשה) יצורפו המסמכים המנויים להלן:
- (1) אפיון רשת המים המזינה את העסק, שיערך בהתאם להוראת נציב 529 זמינות רשת מים ופריסת ברזי כיבוי - לאחר שנחתם על ידי אחד מאלה:
- (א) מהנדס.
 - (ב) אדריכל.
 - (ג) הנדסאי.
 - (ד) גורם מוסמך.
- דרישה לאפיון רשת המים תחול רק במקומות שבהם קיימת או נדרשת מערכת מתזים. הדרישה לאפיון רשת המים כאמור לא תחול על עסק שקיים בו מאגר מים עם היתר בנייה כדין ושאושר על ידי מעבדה מוכרת.

- (2) בכפוף לדרישת רשות הכבאות וההצלה, על בעל העסק להגיש אחד או יותר מהמסמכים הבאים:
- (א) תכנית העסק בקנה מידה 1:100 ובה מפורטים כלל סידורי בטיחות האש והצלה הנדרשים או הקיימים בעסק מסוג זה.
- (ב) העתק מהיתר הבנייה.
- (ג) לגבי עסק שאינו מקיים את דיני התכנון והבנייה - אישור מהנדס הוועדה המקומית לפי סעיף 1א8 לחוק רישוי עסקים.
- 5.3.2 הדרישות הקבועות בסעיף 5.3.1, לא תחולנה על עסק שמקיים את אחד התנאים הבאים:
- (1) הוא אינו מכיל חומרים מסוכנים (חומ"ס).
- (2) שטחו הכולל הוא עד 100 מ"ר והוא מיועד להכיל עד 50 איש.
- 5.4 רישום ודיווח**
- 5.4.1 בעל העסק יודיע לרשות הכבאות וההצלה על כוונה לניתוק יזום של מערכות כיבוי אש על ידו, וזאת לכל הפחות 48 שעות לפני מועד הניתוק. לעניין סעיף זה, "מערכת כיבוי אש" - אחת מהמערכות הבאות, אם מתקיימת לגביה חובת התקנה על-פי דין: גלאים, מתזים, גנרטור, מערכת על-לחץ ושחרור עשן.
- 5.4.2 בעל העסק יודיע לנותן האישור על כוונה לבצע עבודות בנייה בעסק, לרבות כל שינוי פנימי, גם אם אינו טעון היתר, הפוגעות או עשויות לפגוע בסידורי בטיחות האש והצלה בעסק, לכל הפחות שבעה ימים לפני היום שבו יתחילו העבודות. ייתכן שעסק שבו יתבצעו עבודות כמפורט בסעיף זה יידרש לעמוד בדרישות נוספות, בהתאם לקביעת נותן האישור.
- 5.5 כללי**
- 5.5.1 מפרט זה מתייחס לדרישות הבסיסיות בנושא סידורי בטיחות אש, שהן חיוניות לצמצום הסכנה לחיים ולרכוש באירוע כבאות והצלה. ביצעו אינו מבטיח מניעת דליקות ונזקיהן. בעל העסק יפעיל את העסק בכל עת, תוך נקיטה והתקנה של סידורי בטיחות אש והצלה החולמים את היקף הפעילות בעסק, רמת הסיכון הנובעת מאופי הפעילות בו, מספר השוהים בו, מיקומו ושטחו, לפי כל דין ולכל הפחות לפי מפרט זה.
- 5.5.2 אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין, לרבות דיני התכנון והבנייה.
- 5.5.3 מבלי לגרוע מכלליות האמור בסעיפים 5.3.1 ו-5.3.2, אין בהוראותיו של מפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות בדיני התכנון והבנייה לצורך קבלת היתר בנייה, או ההוראות לעניין המשך אכלוס הנכס. בכל מקום במפרט שיש בו התייחסות לדרישות הנוגעות לבטיחות אש בעסק, יש לראותן כנוספות על דרישותיהן של תקנות אלה.
- 5.5.4 אם דיני התכנון והבנייה אינם מתקיימים בעסק, חובה ליידע על כך את רשות הכבאות וההצלה ועשויות לחול לגבי דרישות נוספות, בהתאם לקביעתו של נותן האישור, עד להסדרת עמידתו בהוראות דיני התכנון והבנייה.

- 5.5.5 הפניות במפרט לתקן ישראלי (ת"י) מחייבות התאמה מלאה בין מבנה העסק, תכולתו וסידורי בטיחות האש וההצלה הקיימים בו, לבין הדרישות הקבועות בתקן. בעל העסק, או מי שמונה מטעמו לעסוק בתחום זה, מחויב להכיר את דרישות התקן ולוודא התאמה מלאה של העסק כנדרש.
- 5.5.6 הדרישות המופיעות במפרט יקוימו לכל אורך תקופת פעילותו של העסק. בעל העסק אחראי לכך שלא יתבצעו בו שינויים העומדים בסתירה להוראות המפרט ולתנאי הרישיון.
- 5.5.7 תחזוקת סידורי בטיחות אש והצלה:
- (1) סידורי בטיחות אש והצלה ימצאו בכל עת במצב תקין. בעל רישיון העסק יוודא ביצוע של הבדיקות, הטיפולים וכל פעולה אחרת הנדרשת לצורך זה (להלן – תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה).
- (2) תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה תתבצע לפי הוראות התקן הישראלי (ת"י) התקף והוראות היצרן. אם ניתנו הוראות נוספות על ידי נותן האישור, תתבצע גם בהתאם להוראות אלה.
- 5.5.8 תיקון הוראות הנציב שמפרט זה מפנה אליהן, יחול על העסק בהתאם להוראות סעיף 4ג7 לחוק רישוי עסקים.
- 5.6 דרכי גישה**
- 5.6.1 דרכי הגישה לעסק תהיינה פנויות מכל מכשול, בכל עת.
- 5.7 הפרדות ועמידות אש**
- דרישות אלו יתקיימו אם נדרשו בתנאים להיתר בנייה או בעקבות שינוי מהותי המחייב שינוי בתנאי ההיתר.
- 5.7.1 בעסק תהיה הפרדת אש ועשן בין שטח המשמש לאחסנה לבין שאר חלקי העסק, וכן בין העסק לשאר חלקי הבניין האחרים. ההפרדה האמורה תבוצע באמצעות:
- (1) קירות בעלי עמידות אש למשך שעותיים לפחות. הקיר יהיה בנוי בהתאם לתקן ישראלי ת"י 931 עמידות אש של אלמנטי בניין - שיטות בדיקה.
- (2) פתחי הכניסה והיציאה בקירות בעלי עמידות אש ייסגרו באמצעות דלת או חלון בעלי עמידות אש שמשכה 30 דקות לפחות וכשל תחילי ויציבות שמשכו 90 דקות לפחות, ושעומדים בתקן ישראלי ת"י 1212, דלתות-אש - עמידות-אש.
- 5.7.2 חומרי הציפוי והגימור שבהם ייעשה שימוש במבנה או במבנים, לרבות מבנים יבילים המשמשים את העסק, יעמדו בתקן ישראלי ת"י 921, תגובות בשריפה של חומרי בנייה. בדיקת אי דליקותם וסיווגם של החומרים תיערך בהתאם לתקן ישראלי ת"י 755, תגובות בשריפה של חומרי בנייה - שיטות בדיקה וסיווג. לעניין סעיף זה - שימוש בחומרי ציפוי וגימור כולל הן שימוש פנימי והן שימוש חיצוני.
- 5.8 דרכי מוצא**
- דרישות אלו יתקיימו אם נדרשו בתנאים להיתר בנייה או בעקבות שינוי מהותי המחייב שינוי בתנאי ההיתר.

- 5.8.1 פתחי יציאה**
- (1) בעסק יהיה פתח יציאה אחד ברוחב של 0.9 מ' נטו לפחות. פתחים נוספים יידרשו, אם המרחק אל פתח היציאה מכל נקודה בתוך המבנה לאורך מסלול ההליכה ועד ליציאה עולה על 30 מטר.
- (2) בעסק מיועד למסחר בשטח מעל 100 מ"ר, רוחב פתח היציאה לא יפחת מ-1.10 מטר נטו.
- (3) בעסק המיועד להכיל מעל 50 איש, כיוון הפתיחה של הדלתות בפתחי היציאה יהיה כלפי כיוון המילוט.
- 5.8.2 דרכי המוצא, לרבות פתחי היציאה, יהיו פנויים מכל מכשול בכל עת.**
- 5.8.3 אם הותקן מנעול על דלת בדרך המוצא, יהיה אפשר לפתוח את הדלת מכיוון המילוט ללא מפתח נשלף.**
- 5.9 ידית (מנגנון) בהלה**
- 5.9.1 בדלת המשמשת ליציאה מעסק או מקומה בעסק המיועדים להכיל מעל 100 איש, תותקן ידית (מנגנון) בהלה.**
- 5.10 שילוט**
- 5.10.1 בדרכי המוצא בעסק יותקן שילוט וסימון, כמפורט בסימן י"ח לפרק ב' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה.**
- 5.10.2 בעסק יותקנו שלטים פולטי אור כמפורט להלן:**
- (1) "חשמל, לא לכבות במים" - על גבי לוחות חשמל.
- (2) "מפסק זרם ראשי" - סמוך למפסק במקום בולט ונגיש.
- (3) "עמדת כיבוי אש".
- (4) "ברז שריפה" - סמוך לברז.
- (5) "ברז הסנקה לעמדות" - סמוך לברז.
- (6) "ברז הסנקה למתזים" - סמוך לברז.
- (7) "אין להשתמש במעלית בזמן שריפה" - סמוך למעלית.
- (8) "חדר שירות" (בהתאם לשימוש החדר הסקה/דוודים/מיזוג/אשפה וכו').
- בשלטים פולטי אור בסעיף זה הכיתוב יהיה על השלט בגוון אדום על רקע צהוב, גובה כתיב האותיות יהיה 3 ס"מ לפחות ועוביין יהיה 7 מ"מ לפחות. השלט ימוקם סמוך למתקן בגובה 1.5 מ' לפחות מגובה הרצפה.
- 5.11 תאורת חירום**
- 5.11.1 בעסק תותקן תאורת חירום שתתחיל לפעול ותאיר את דרכי המוצא במקרה של כשל באספקת החשמל או נפילה במתח החשמל.**
- 5.11.2 תאורת החירום תותקן מעל פתחי העסק ובמעברים המשרתים מעל 6 אנשים או שאורכם עולה על 15 מטרים, בפרוזדורים ובחדרי מדרגות, לאורך דרך המוצא ולאורך מעברי מילוט, כולל מעברי מילוט אחוריים, בשטח העסק.**

5.11.3 תאורת החירום תתבסס על גופי תאורה עצמאיים הניזונים מסוללות נטענות או ממערכת מרכזית לגיבוי חשמלי מבוקרת טעינה, הכוללת מצבר נטען. גופי תאורת חירום יהיו מוזנים משני מעגלי הזנה נפרדים המוזנים ממערכות נפרדות.

5.11.4 גופי תאורת החירום יתאימו לתקן ישראלי ת"י 20 חלק 2.22 מנורות: דרישות מיוחדות - מנורות לתאורת חירום.

5.12 אספקת מים (כולל ברזי כיבוי)

5.12.1 בעסק ששטחו הכולל מעל 800 מ"ר, יותקנו ברזי כיבוי אש בתחום הנכס בקוטר של 3" על זקף בקוטר של 4", בהתאם לתקן ישראלי ת"י 448 הידרנט לכיבוי אש חלק 1 וחלק 3. ברז כיבוי אש יהיה ליד המבנה. לעניין זה ברז כיבוי אש עירוני במרחק של עד 120 מ' מהמבנה ייחשב לצורך העניין ברז מין המניין ואין לדרוש ברזים נוספים.

5.12.2 במבנה בעל 3 קומות ומעלה, יותקן חיבור כבאים להסנקת מים לברזי הכיבוי המותקנים בעסק. ברז ההסנקה יוצב מחוץ לעסק במרחק שלא יעלה על 6 מטרים מקצהו. דרישה זו אמורה להתקיים, אם נדרשה בתנאים להיתר בנייה או בעקבות שינוי מהותי המחייב שינוי בתנאי ההיתר.

5.13 ציוד כיבוי

5.13.1 בעסק ששטחו עד 200 מ"ר, יותקן גלגלון כיבוי אש עם זרנוק בקוטר 3/4" עם מזנק צמוד, כך שיתן מענה לכיסוי כל שטח העסק. תשתית הצינורות לגלגלון תהיה ממתכת. אם קיימת הפרדת אש ועשן בין חלקי העסק, יש להתקין ציוד כאמור בכל אחד מחלקיו.

5.13.2 בעסק ששטחו מעל 200 מ"ר תותקנה עמדות כיבוי אש כך שיתנו מענה לכיסוי כל שטח העסק.

5.13.1 כל אחת מעמדות הכיבוי תכיל:

(1) ברז כיבוי בקוטר 2".

(2) 2 זרנוקים בקוטר 2" באורך 15 מ' כל אחד.

(3) מזנק בקוטר 2".

(4) גלגלון עם צינור בקוטר 3/4" עם מזנק צמוד.

(5) מטפה אבקה במשקל של 6 ק"ג.

הציוד יאוחסן בארון שמידותיו לא יפחתו מ: גובה 120 ס"מ, רוחב 80 ס"מ, ועומק 30 ס"מ. על הארון ייכתב: "עמדת כיבוי אש".

5.13.2 תשתית הצינורות לברזים הרשומים לעיל תהיה מתכת.

5.13.3 בעסק יוצבו מטפי כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל של 6 ק"ג. מספר המטפים יתאים לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 2 מטפים מיטלטלים: התאמה, התקנה וסימון. בדיקת המטפים ותחזוקתם תתבצע לפי האמור בתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים - תחזוקה.

5.14 מערכת מתזים

- 5.14.1 במקומות המפורטים להלן תתוכנן ותותקן מערכת כיבוי אש אוטומטית במים על פי תקן הישראלי ת"י 1596, מערכות מתזים - התקנה (להלן - מערכת מתזים):
- (1) במבנה או עסק ששטחו גדול מ-1000 מ"ר - בכל שטח המבנה או העסק.
- (2) על אף האמור בסעיף 5.14.1(1), אם העסק נמצא מתחת לבניין מגורים (מבנה מעורב מסחר + מגורים) או בשדרת חנויות וקיימת הפרדת אש ועשן בינו לבין העסקים הסמוכים אליו באמצעות קירות בעלי עמידות אש למשך 60 דקות לפחות ושטחו גדול מ-500 מ"ר - יש להתקין את מערכת המתזים בשטח העסק בלבד.
- (3) בקומה תת-קרקעית ששטחה הכולל גדול מ-140 מ"ר.
- 5.14.2 אם אין הפרדות אש בין ייעודים או שימושים שונים, תתוכנן ותותקן בחלקים אלה מערכת מתזים בהתאם לרמת הסיכון המחמירה ביותר.
- 5.14.3 לנותן האישור יוגשו האישורים הבאים:
- (1) אישור מעבדה מוכרת והעתק הצהרת מהנדס על התאמת התכנון של מערכת המתזים לתקן ישראלי ת"י 1596, מערכות מתזים - התקנה.
- (2) אישור מעבדה מוכרת על התקנת המערכת והתאמתה לתקן ישראלי ת"י 1596, מערכות מתזים - התקנה.
- 5.14.4 מערכת המתזים תתאים בכל עת לסיווג המבנה, לייעודו, למיקומו, לשטחו, לשימוש בו ולדרגת סיכון האש של חלקיו (כגון אזור אחסנה, אזור משרדים, אזור מכירות וכו').
- 5.14.5 מערכת המתזים תתחזק במצב תקין, בכל עת.
- 5.14.6 בדיקת מערכת המתזים תתבצע על פי תקן ישראלי ת"י 1928, מערכות לכיבוי אש במים: בקרה, בדיקה ותחזוקה. העתק מתעודת הבדיקה בצירוף מפרט הבדיקה יוגש לנותן האישור.
- 5.15 מערכת גילוי אש ועשן**
- 5.15.1 במקומות המפורטים להלן תותקן מערכת גילוי אש ועשן על פי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 3 מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות:
- (1) במבנה או עסק ששטחו מ-500 מ"ר ועד 1000 מ"ר.
- (2) במבנה או בעסק ששטחו מעל 1000 מ"ר ועד 3000 מ"ר - בכל השטחים הציבוריים ובשטח העסק - התקנת צופרים ונצנצים בלבד.
- (3) במבנה או בעסק ששטחו מעל 3000 מ"ר.
- 5.15.2 במבנה יביל לפי תקן ישראלי ת"י 931 עמידות אש של אלמנטי בניין - שיטות בדיקה, יש להתקין גלאי עצמאי על פי תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 5 מערכות גילוי אש - גלאי עשן עצמאיים.
- 5.15.3 בדיקת מערכת גילוי האש והעשן תתבצע על פי תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 11 מערכות גילוי אש - תחזוקה. העתק מתעודת הבדיקה, שתיערך לפי נספח ג' לתקן הנ"ל, יוגש לנותן האישור.
- 5.16 מערכת החשמל**

- 5.16.1 בלוחות חשמל הממוקמים במבנה העסק יותקנו המערכות הבאות:
- (1) לוח חשמל בעל זרם של 63 אמפר - אם נדרש להתקין בעסק מערכת גילוי אש ועשן, יותקן גלאי עשן בלוח החשמל.
- (2) לוח חשמל בעל זרם של 80 אמפר - אם נדרש להתקין בעסק מערכת גילוי אש ועשן, יותקנו גלאי עשן בלוח החשמל ומערכת ניתוק לוח החשמל ממקור ההזנה.
- (3) לוח חשמל בעל זרם של 100 אמפר ומעלה - תותקן מערכת גילוי אש או עשן הכוללת גלאים, מערכת כיבוי אוטומטית יבשה ומערכת ניתוק לוח חשמל ממקור ההזנה.
- (4) על אף האמור בסעיף 5.16.1(3), בלוח חשמל בעל זרם של 100 אמפר ומעלה, אין חובה להתקין מערכת כיבוי אוטומטית בלוח בהתקיים אחת מהחלופות הבאות:
- (א) הלוח עומד בדרישות תקן ישראלי 61439, חלק 2 - לוחות מיתוג ובקרה למתח נמוך - לוחות הספק. (חובה להציג אישור מעבדה על התאמת הלוח לתקן ישראלי ת"י 61439).
- (ב) מתקיימות בלוח הדרישות הבאות במצטבר:
- 1) מותקן בו גלאי עשן.
- 2) מותקנת בו מערכת ניתוק לוח החשמל ממקור הזנה.
- 3) הלוח נמצא באזור כיסוי של מערכת כיבוי אוטומטית (ספרינקלרים).
- 5.16.2 מערכת גילוי האש והעשן המותקנת בלוח החשמל, תותקן על פי תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 3 מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות.
- 5.16.3 מערכת הכיבוי האוטומטית היבשה המותקנת בלוח החשמל, תותקן על פי תקן ישראלי ת"י 5210 מערכות לכיבוי-אש בארוסול או תקן ישראלי ת"י 1597 מערכות כיבוי אש אוטומטיות בגז כיבוי, בהתאם לסוג המערכת המותקנת.
- 5.16.4 במבנה ששטחו עולה על 500 מ"ר, יותקן מפסק חשמל חירום במקום בולט ונגיש אשר במקרה חירום ינתק את זרם החשמל לכל המבנה.
- 5.16.5 מערכת גילוי אש ועשן המותקנת בלוח החשמל, תתוחזק במצב תקין, בכל עת.
- 5.16.6 מתקני החשמל בעסק ייבדקו באופן תקופתי ועל פי כל דין.
- 5.17 מערכת שליטה בעשן**
- דרישה זו תתקיים אם נדרשה בתנאים להיתר בנייה או בעקבות שינוי מהותי המחייב שינוי בתנאי ההיתר.
- 5.17.1 בעסק ששטחו עולה על 500 מ"ר ובחלקי המבנה אחרים (כגון מחסנים, חדרים טכניים וכדומה) יהיו סידורי שליטה בעשן בהתאם לקבוע בפרט 3.5.3.1 לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה.
- 5.18 מערכת מיזוג אוויר**
- דרישה זו תתקיים אם נדרשה בתנאים להיתר בנייה או בעקבות שינוי מהותי המחייב שינוי בתנאי ההיתר.

5.18.1 מערכת מיזוג האוויר המותקנת בעסק תענה לנדרש בתקן ישראלי ת"י 1001 בטיחות אש בבניינים. דרישה זאת נדרשת, אם מותקנת מערכת מיזוג אוויר מרכזית הכוללת תעלות ומדפי אש.

5.19 מערכת למסירת הודעות (כריזת חירום)

דרישה זו תתקיים אם נדרשה בתנאים להיתר בנייה או בעקבות שינוי מהותי המחייב שינוי בתנאי ההיתר.

5.19.1 בעסק ששטחו הכולל מעל 1000 מ"ר תותקן מערכת מסירת הודעות.

5.20 מקור מתח חלופי

5.20.1 בעסק אשר נדרש להתקין בו משאבות מים לכיבוי אש או מפוחי יניקת עשן לפי מפרט זה או על פי כל דין, יותקן מקור מתח חלופי אשר יהיה בכוחו לספק גם זרם חשמל בשעת חירום להפעלתם.

5.21 לוח פיקוד כבאים

דרישה זו תתקיים אם נדרשה בתנאים להיתר בנייה או בעקבות שינוי מהותי המחייב שינוי בתנאי ההיתר.

5.21.1 בעסק שנדרש על פי דין להתקין בו מערכות מתזים, גלאים וניהול עשן או מערכות נוספות שקבע לעניין זה נותן האישור, יותקן לוח פיקוד כבאים הכולל את הרכיבים או המערכות הבאות, אם הם קיימים או נדרשים על פי דין:

(1) לוח בקרה ושליטה במערכות הגילוי והכיבוי האוטומטיות:

(א) מערכת הכיבוי האוטומטית תספק התרעה קולית על כל פגם במערכת הבקרה ותעמוד בדרישות תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 3 מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות.

(ב) רכיבים מבוקרים יכללו לפחות:

(1) ברז שליטה.

(2) אספקת חשמל או דלק למשאבת מים של מערכת המתזים.

(3) נתוני מצב פעולה של משאבת מים (דומם/פועל).

(4) התראה קולית וויזואלית תתקבל ברכזת גילוי אש. אם קיימת עמדת בקרה מאוישת, ההתראה תתקבל גם בעמדה זו.

(5) דיווח להפעלת מערכות כיבוי בלוחות חשמל/מנדפים.

(2) עמדת הפעלת כריזת חירום ואזעקה.

(3) לוח הפעלת מפוחים לשחרור עשן יכולול מתג בורר תלת מצבי להפעלת מערכות שליטה בעשן, מתג בורר תלת-מצבי לשליטה במערכת על לחץ, מתג שליטה בפתחי שחרור עשן אוטומטיים.

(4) לוח פיקוד לחשמל.

(5) לוח פיקוד לגנרטור חירום אשר יכלול גם נוריות חיווי המורות על מצב הגנרטור: מצב מפסק אוטומטי סגור, תקלה בגנרטור, מצב מד סולר, מצב כמות שמן, מצב טעינה מצבר הגנרטור.

(6) לוח שליטה ובקרה על מעליות הבניין.

(7) תיק חירום של הבניין הכולל את תוכניות הבניין ותוכנית בטיחות אש.

5.22 מערכת הגפ"מ

5.22.1 מערכת הגפ"מ המשמשת את העסק תהיה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 158, מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).

5.22.2 אם קיימת מערכת בישול מסחרית ("מנדפים") בעסק, יש להתקין מערכת כיבוי במנדפים, לרבות ניתוק ממקור אנרגיה, בהתאם לתקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים. יש לקבל אישור בכתב על התאמת המערכת לתקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים. העתק מתעודת הבדיקה יוגש לנותן האישור.

5.23 משטר הפעלות מערכות בטיחות אש - אינטגרציה

5.23.1 בדיקת משטר הפעלות (אינטגרציה) תידרש בהתאם להוראת נציב 536- משטר הפעלות מערכות בטיחות אש - אינטגרציה אם נדרשת מערכת גילוי אש, מערכת התרעת אש או מערכת כיבוי אש אוטומטית לפיקוד או לבקרה על מערכות מבין קבוצות המערכות המפורטות להלן:

(1) מערכות הנמנות על מערכות שליטה בעשן.

(2) מערכות הנמנות על הפרדות אש ועשן.

5.23.2 הבדיקה תיערך בהתאם להוראת נציב 536 - משטר הפעלות מערכות בטיחות אש - אינטגרציה. אישור על ביצועה יועבר לנותן האישור. אם קיימת מערכת שחרור עשן מאולצת, תצורף לאישור גם טבלת משטר בדיקה.

5.24 תיק שטח (תיק הגנה מאש)

5.24.1 בעל עסק, ששטחו הכולל עולה על 2,000 מ"ר, יגיש לנותן האישור תיק שטח (תיק הגנה מאש) עבור כל שטח העסק והמבנים הקיימים בו, אשר יוכן על-פי הוראת נציב 503 - הכנת תיק שטח (תיק הגנה מאש) בהתאמות הנדרשות (להלן - "תיק שטח" (תיק הגנה מאש)).

5.24.2 בעל העסק ישמור על תיק שטח (תיק הגנה מאש) מעודכן בכל עת.

5.24.3 בעל העסק יגיש לנותן האישור תיק שטח (תיק הגנה מאש) מעודכן לפחות אחת לשנה קלנדרית.

5.24.4 בעל העסק יעדכן את תיק שטח (תיק הגנה מאש) בשינויים בעסק שיש בהם כדי להוסיף או לגרוע מוקדי סיכון, או שינוי בפרטי בעלי התפקידים או דרכי ההתקשרות לצורך דיווח או תקשורת בעת אירוע, וזאת בתוך 14 יום ממועד השינוי.

5.25 מתקן פוטו-וולטאי

5.25.1. נותן האישור יהיה רשאי לקבוע לבעל העסק הוראות בעניינים הנוגעים למערכת לייצור חשמל הממירה ישירות אנרגיה סולרית לאנרגיה חשמלית (מתקן פוטו-וולטאי) המותקנת בשטח העסק, לרבות סימון ושילוט, סידורי בטיחות אש והצלה שיש להתקין במתקן ובסביבתו והמצאת מסמכים ואישורים על עמידת המתקן בדרישות כל דין.

5.26. אישורים

5.26.1. בכל מקום שבו צוין במסמך תנאים זה כי יש להעביר מסמכים, אישורים, דיווחים וכיו"ב לנותן האישור, יועבר המידע הנדרש לראש מדור בטיחות אש בתחנה האזורית שבשטח אחריותה ממוקם העסק, לפי רשימת הכתובת והטלפונים המופיעה באתר האינטרנט של הרשות הארצית לכבאות והצלה או לגורם אחר שפרטיו ימסרו לבעל העסק.

5.26.2. על פי דרישת נותן האישור, אם לא נעשה בעסק שינוי מהותי, ימציא בעל העסק מסמכים הכוללים אישורים ותעודות בדיקת תחזוקה על תקינות ציוד הכיבוי, ובכלל זה:

(1) אישור כי עמדות כיבוי אש תקינות ושמישות. גלגלון שהותקן לאחר 01.06.2013 נבדק בהתאם לתקן ישראלי ת"י 2206 חלק 2 "גלגלון כיבוי אש - דרישות תכן, התקנה ותחזוקה".

(2) אישור גורם מוסמך כי מטפי הכיבוי הקיימים בעסק נבדקו בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים - תחזוקה, ונמצאו תקינים.

(3) אישור כי מערכת החשמל המותקנת במקום נבדקה ונמצאה תקינה, בהתאמה לחוק החשמל התשי"ד-1954 (להלן - חוק החשמל) ותקנותיו, כולל תאורות החירום המותקנות במקום. על האישור לכלול התייחסות למיקום מפסק חשמל ראשי לשעת חירום ולתקינותו, התייחסות למתקן פוטו-וולטאי (אם קיים) וכן טבלה המפרטת את מיקום לוחות החשמל, מספרם ואת גודל החיבור באמפר של כל לוח. את האישור ייתן בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו.

(4) אישור על בדיקת התאמתה ותקינותה של מערכת הגז לדרישות תקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ). את האישור ייתן בעל רישיון לעבודות גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות בגפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו.

(5) אישור גורם מוסמך המעיד על תקינות המערכת האוטומטית לגילוי אש. האישור יוגש על טופס לפי נספח ג' לתקן ישראלי ת"י 1220 חלק 11 מערכות גילוי אש - תחזוקה.

(6) אישור גורם מוסמך המעיד שמערכת הכיבוי המותקנת בארון החשמל נבדקה ונמצאה תקינה בהתאמה מלאה לתקן ישראלי ת"י 5210 מערכות לכיבוי-אש בארוסול או תקן ישראלי ת"י 1597 מערכות כיבוי אש אוטומטיות בגז כיבוי, בהתאם לסוג המערכת המותקנת.

(7) אישור גורם מוסמך כי מערכת למסירת הודעות (כריזת חירום) המותקנת במקום נבדקה ונמצאה תקינה בהתאמה לתקן ישראלי ת"י 1220 חלק 3 או תקן NFPA-72 או

מפרט משטרת ישראל 160.1, 160, וזאת בהתאם לשיטת ההתקנה של המערכת. באישור יפורט את סוג התקן או מפרט שלפיו נעשתה הבדיקה.

(8) אישור גורם מוסמך כי המערכת האוטומטית לכיבוי אש (ספרינקלרים) נבדקה ונמצאה תקינה בהתאמה מלאה לתקן ישראלי ת"י 1928 מערכות לכיבוי אש במים - בקרה, בדיקה ותחזוקה. על האישור לכלול את מפרט הבדיקה.

(9) אישור כי גנרטור החירום נבדק ונמצא תקין. את האישור ייתן בעל רישיון לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו.

(10) אישור גורם מוסמך, כי מערכות בטיחות האש וההצלה תואמות את דרישות הוראה נציב 536 משטר הפעלות מערכות בטיחות אש-אינטגרציה. אם קיימת מערכת שחרור עשן מאולצת יצורפו לאישור גם טבלת משטר בדיקה ופירוט סוג המערכת.

(11) אישור על תקינות מערכות מיזוג אוויר או שחרור עשן יינתנו כמפורט בסעיף זה.

(א) אישור על תקינות מערכות קירור או מיזוג אוויר בהתאם לתקן 1001 חלק 1.1 או תקן 1001 חלק 1.2, לפי העניין, יינתן כמפורט להלן:

(1) החל מיום 15.7.2025 ועד ה-15.1.2027:

לגבי מערכת קירור או מיזוג אוויר הפועלת באמצעות קרר המנוי בתוספת הרביעית לחוק – אישור בעל רישיון כהגדרתו בסעיף 2 לחוק הסדרת העיסוק בעבודה במערכת קירור או מיזוג אוויר, התשפ"ה-2025, בהתאם לסוג רישיונו ובשים לב לתפוקת הקירור של אותה המערכת (להלן: "**אישור בעל רישיון**").

לגבי מערכת קירור או מיזוג אוויר הפועלת באמצעות קרר שאינו מנוי בתוספת הרביעית לחוק – אישור מהנדס רשום בענף מכונות, אישור הנדסאי רשום בענף קירור ומיזוג אוויר או אישור גורם מוסמך או אישור בעל רישיון.

(2) מיום 15.1.2027 ואילך: יידרש אישור בעל רישיון לגבי כל מערכת קירור או מיזוג אוויר.

(ב) לעניין תקן 1001 חלק 2.2 – אישור מהנדס רשום בענף מכונות, או אישור גורם מוסמך.

(ג) לעניין תקן 1001 חלק 2.4 – אישור מהנדס רשום בענף מכונות, או אישור גורם מוסמך.

(ד) לעניין תקן 1001 חלק 3 – אישור מהנדס רשום בענף מכונות, אישור הנדסאי רשום בענף מכונות, או אישור גורם מוסמך.

(ה) לעניין תקן 1001 חלק 4 – אישור מהנדס רשום בענף מכונות, אישור הנדסאי רשום בענף מכונות, או אישור גורם מוסמך.

(ו) לעניין מערכת מיזוג אוויר או שחרור עשן אשר אינה מנויה בסעיף קטן (א) עד (ה) - אישור מהנדס רשום בענף מכונות, אישור הנדסאי רשום בענף מכונות, או אישור גורם מוסמך.

(ז) לעניין האישורים המפורטים בסעיף קטן (א) עד (ו) - אם נקבעו הוראות בחיקוק או בתקן לעניין מי שמוסמך לאשר את העמידה בתקן 1001 - יחולו ההוראות שבחיקוק או בתקן.

(12) נמחק.

(13) אישור על ניקוי ארובות ומנדפים בהתאם לדרישות תקן ישראלי ת"י 1001 חלק 6 בטיחות אש בבניינים - בקרת אוורור והגנה מפני אש במערכות בישול מסחריות (אם קיימים ארובות ומנדפים).

(14) אישור גורם מוסמך כי מערכת הכיבוי במערכת בישול מסחרית ("מנדפים") נבדקה ונמצאה תקינה בהתאם לדרישות תקן ישראלי ת"י 5356 חלק 2 מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים, לרבות ניתוק ממקור אנרגיה (אם קיימים מנדפים).
(15) אישור גורם מוסמך על ביצוע אפיון רשת מים (גרף). האישור יוגש אם קיימת מערכת מתזים.

5.26.3. התקנה של סידורי בטיחות אש והצלה ואמצעי כיבוי או שינוי מהותי בהם, ובכלל זה של

אלה המפורטים להלן, מחייבת את העסק בהמצאת אישורים, כדלקמן:

(1) אישור מעבדה מוכרת או מהנדס חשמל מטעם הקבלן או יועץ חשמל שהתמנה כעורך משנה לבקשה להיתר בנייה לגלאי עצמאי, אשר מעיד על התאמה לתקן ישראלי ת"י 1220 חלק 5 מערכות גילוי אש - גלאי עשן עצמאיים.

(2) אישור מעבדה מוכרת כי מערכת גילוי אש ועשן תוכננה והותקנה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1220, חלק 3, מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות. בהתקנה עד 10 גלאים אש ועשן כאמור, יכולה לתת את האישור חברה בתו תקן לתחזוקת מערכות גילוי אש ועשן לפי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה.

(3) אישור מעבדה מוכרת כי מערכת כיבוי אש במים תוכננה והותקנה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1596, מערכות מתזים: התקנה. בהתקנה עד 10 מתזים כאמור, יכולה לתת את האישור חברה בתו תקן לתחזוקת מערכות כיבוי אש במים לפי תקן ישראלי ת"י 1928, מערכות לכיבוי אש במים: בקרה, בדיקה ותחזוקה.

(4) אישור מעבדה מוכרת כי מערכת כיבוי אש בגז תוכננה ובוצע בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1597 מערכות כיבוי אש אוטומטיות בגז כיבוי.

(5) אישור מעבדה מוכרת כי מערכת כיבוי בארוסול תוכננה ובוצעה בהתאמה לתקן ישראלי ת"י 5210 מערכות לכיבוי-אש בארוסול.

(6) אישור מעבדה מוכרת כי מערכת כיבוי אש בכימיקלים רטובים תוכננה ובוצעה בהתאמה לתקן ישראלי ת"י 5356 חלק 2 מערכות כיבוי אש: כיבוי אש בכימיקלים רטובים.

(7) אישור מעבדה מוכרת כי מערכת מיזוג אוויר (מובילי אוויר) תוכננה ובוצע עפ"י תקן ישראלי ת"י 1001 חלק 1.1 בטיחות אש בבניינים - מערכות מיזוג אוויר ואוורור - יחול במקרים הבאים:

(א) המבנה בעל יותר מקומה אחת ובו פירי אוורור חוצים בין הקומות.
(ב) קיימים מדפים ודמפרים אשר נועדו לבצע הפרדת אש בין עסקים סמוכים ושימושים שונים.

(8) אישור מעבדה מוכרת כי מנדפים בישול/טיגון תוכננו ובוצעו בהתאמה לתקן ישראלי ת"י 1001 חלק 6 בטיחות אש בבניינים - בקרת אוורור והגנה מפני אש במערכות בישול מסחריות.

(9) אישור המעיד על בדיקת אינטגרציה בין מערכות בטיחות אש כנדרש בהוראת נציב 536, וכי הבדיקה נמצאת תקינה. את האישור ייתן מהנדס מורשה או מעבדה מוכרת ובעלת הסמכה לתקן ישראלי ת"י 1220 חלק 3 למערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות. לאישור תצורף טבלת משטר הפעלות.

(10) אישור מעבדה מאושרת המעיד על תקינות מערכת הגז בהתאם לתקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).

(11) אישור מעבדה מוכרת כי מערכת למסירת הודעות (כריזת חירום) תוכננה ובוצע בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1220 חלק 3 מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות.

(12) אישור מעבדה מוכרת כי התאמת חומרי בנייה וגימור בוצעו עפ"י תקן ישראלי ת"י 921 תגובות בשריפה של חומרי בנייה - חלק רלוונטי.

(13) אישור מעבדה מוכרת כי מערכת שליטה בעשן תוכננה ובוצע עפ"י תקן ישראלי ת"י 1001 חלק 2.2 בטיחות אש בבניינים - מערכת בקרת עשן בבניינים, למעט בנייני מגורים שגובהם עד 13 מטר - קניונים, אטריוםים וחללים גדולים דומים (אם נדרש).

(14) תעודת בדיקה ממעבדה מוכרת למפוחי שליטה בעשן עפ"י תקן ישראלי ת"י 1001 חלק 7 בטיחות אש בבניינים: מערכות שליטה לחום ולעשן - מפוחים מונעים על ידי חשמל להוצאת עשן וחום. לתעודה הבדיקה תצורף הצהרת מהנדס מתכנן (נספח א) המערכת כי המפוחים המתוארים בתעודת הבדיקה [מספר התעודה] הם המפוחים שהותקנו במבנה בגוש [מספר], חלקה [מספר], מגרש [מספר] (אם נדרש).

5.27. נספחים

5.27.1. את פרסומי הרשות הארצית לכבאות והצלה כולל תיקיית טפסים אחידים לאישורים אפשר למצוא באתר הרשות הארצית לכבאות והצלה ולהורידם ממנו.

נספח א'

תאריך: _____

לכבוד:

הרשות הארצית לכבאות והצלה

מדור 'הגנה מאש'

הצהרת מהנדס המתכנן מערכות שליטה לחום ולעשן

מפוחים מונעים על ידי חשמל להוצאת עשן וחום

תיק שטח (תיק הגנה מאש) [מספר תיק] _____

אני _____ מהנדס רשום בפנקס המהנדסים והאדריכלים לפי

תקנות המהנדסים והאדריכלים (רישום בפנקס) התשכ"א-1960, מס' רישיון _____

בתוקף עד ליום _____ (חובה לצרף צילום רישיון המהנדס לתצהיר זה), מצהיר בזאת

כדלקמן:

1. המפוחים המפורטים בתעודת הבדיקה של מעבדה מוכרת [שם המעבדה]

_____ [מספר התעודה]

מיום _____ הם המפוחים שהותקנו במבנה:

א. בגוש [מספר] _____

ב. חלקה [מספר] _____

ג. מגרש [מספר] _____

זהו שמי, זו חתימתי וכל אשר הצהרתי לעיל - אמת. ידוע לי כי אם יתברר כי הצהרתי זו אינה

אמת, כולה או חלקה, אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק.

תאריך _____ חתימה וחותמת (כולל מס' הרישיון)