

מפרט אחיד לפריט 4.6 ד'
מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם :
הובלתו, הפצתו או חלוקתו

תוכן עניינים

3.....	פרק 1 - הגדרות כלליות.....
4.....	פרק 2 - תנאים רוחביים.....
6.....	פרק 3 - משרד הבריאות.....

פרק 1 - הגדרות כלליות

- 1.1. בעל מקצוע מוסמך**
- 1.1.1. מי ששר הפנים הסמיכו לעניין סעיף 6ב לחוק רישוי עסקים (להלן - החוק), והוא אחד מאלה:
- (1) מהנדס רשוי כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-195 (להלן - חוק המהנדסים), הרשום במדור הנדסה אזרחית, ואדריכל רשוי 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 הסמיך לעניין זה.
- (2) המנהל הכללי של המשרד נותן האישור, או עובד בכיר אחר מקרב עובדי משרדו שהוא הסמיך לעניין זה.
- (3) נציב כבאות והצלה, או קצין כבאות והצלה בכיר אחר שהוא הסמיך לעניין זה.
- (4) המפקח הכללי של משטרת ישראל, או קצין משטרה בכיר אחר שהוא הסמיך לעניין זה.
- 1.4. הוראות לצד המפרט האחיד**
- 1.4.1. מסמכים ותנאים כאמור בסעיף 1ג7(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 מטעם של נותני האישור לפי סעיף 7 לחוק, והמסמכים הנדרשים על-פי סעיף 6ד לחוק מעסק מהסוג האמור בתחילת המפרט והוראות לצד המפרט האחיד, 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 בזכות 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 האחיד

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 האחיד 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 ביום 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 בתמוז התשפ"א (1 ביולי 2021), ובכלל זה לגבי עסק שביום התחילה אין לו רישיון, היתר זמני או היתר מזורז, או עסק שביום התחילה היה לו רישיון או היתר זמני, אלא אם כן נקבע מועד לתחילה אחר בגוף הפרק. אין באמור כדי לגרוע מתוקפן של הוראות שנקבעו מכוח חוק רישוי עסקים או התקנות האמורות במפרט, ובכלל זה חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, ובכלל זאת הוראות לעניין רישיון הובלה לפי החוק, תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971, תקנות בריאות הציבור (מזון) (שיווק ביצי מאכל), התשנ"ה-1994.

3.1 הוראות חוק הנוגעות לעניין

- 3.1.1 המפרט כפוף להוראות חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, ובכלל זאת הוראות לעניין רישיון הובלה לפי החוק.
- 3.1.2 הסעיפים הרשמיים בתקן ישראלי, ת"י 1291 - "רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת".
- 3.1.3 תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971.
- 3.1.4 תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, סימן י" הסעדה, 10.06 הובלת מזון.
- 3.1.5 תנאים מיוחדים להובלת לחם, עוגות ושאר מיני מאפה. התנאים המיוחדים בתוקף לפי סעיף 43 לחוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968.
- 3.1.6 תקנות בריאות הציבור (מזון) (שיווק ביצי מאכל), התשנ"ה-1994.

3.2 הגדרות

במפרט זה -

- 3.2.1 החוק - חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015.
- 3.2.2 טמפרטורה מבוקרת - כהגדרתה בסעיף 2 לחוק.
- 3.2.3 טמפרטורה מוגדרת - כהגדרתה בסעיף 2 לחוק.
- 3.2.4 בקר טמפרטורה - מכשיר המבקר את הטמפרטורה במרכב לאורך זמן.
- 3.2.5 הובלה - העברה של מזון ממקום למקום, הכוללת טעינת המוצרים ברכב ההובלה ופריקתם.
- 3.2.6 מזון - כהגדרתו בסעיף 2 לחוק.
- 3.2.7 מרכב או רכב הובלה - ארגז המותקן על רכב משא, על גרר או על נתמך, או שהוא חלק אינטגרלי ממבנה הרכב.
- 3.2.8 רשם טמפרטורה - מכשיר הרושם ואוגר באופן רצוף את הטמפרטורה במרכב.
- 3.2.9 תקנות הובלה - תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971.

3.3 תנאים מוקדמים

- 3.3.1 על העסק יחולו, לפי העניין, הוראות החוק, תקנות רישוי עסקים והמפרט האחיד.
- 3.3.2 בעסק או במבקש, לפי העניין, יתקיימו התנאים למתן רישיון, על פי כל דין.

- 3.3.3. לבקשה לרישיון לעסק יצורפו התכניות והמסמכים כאמור בסעיף 3.6.
- 3.3.4. מחובת המבקש להבטיח, כי התנאים למתן הרישיון שהתנה נותן האישור, לצד נהלי העבודה והתנאים המפורטים במפרט אחיד זה, יתקיימו בעסק בכל עת.

3.4. נהלי עבודה

מפרט זה אינו חל על רכב, המשמש להובלת מזון לבתי לקוחות (משלוחים). המפרט אינו חל על הובלת מזון המיועד ליצוא הנשלח מחוץ לישראל גם אם המשלוח בשטח ישראל.

3.4.1. **רלוונטי גם לרכב בטמפ' מבוקרת וגם לרכב שלא בטמפ' מבוקרת, אלא אם כן נכתב אחרת**
** במקרה של החזרות מזון שאיננו מיועד לשיווק, המזון המוחזר יובל בהפרדה משאר המוצרים, בסימון ברור, שהסחורה איננה מיועדת לשיווק, ותוך מניעה של כל אפשרות לבלבול ו/או זיהום צולב עם מוצרים תקינים.*

(1) רכבי הובלה המשמשים להובלת מצרכי מזון יישמרו במצב נקי ותקין בכל עת לשם הגנת המזון מפני זיהום, ויהיו ניתנים לניקוי בנקל.

(2) מזון ברכבי הובלה ימוקם, יוגן ויוצל כך שימנע סיכון של זיהומו, קלקולו, חדירת רטיבות וריחות לא אופייניים למזון, חדירת מזיקים/חרקים ופגיעה בשלמות המוצר ובאריזתו.

(3) כל זאת, בתנאי שרכב הובלה אינו מעביר כל חומר העלול להזיק לבריאות אדם, ולא הכיל או היה במגע עם רעל, עם כימיקל מזיק, או עם כל חומר אחר שאינו מזון, העלול להזיק לבריאות האדם,

(4) לעניין "רכב להובלת מזון בטמפ' מבוקרת" חל סעיף 1.5 בת"י 1291 הקובע: "מרכב להובלת מוצרי מזון בטמפ' מבוקרת יהיה מיועד להובלה של מוצרי מזון בלבד".

(5) הבהרה - סעיף 1.5 בת"י 1291 לא חל, כאשר המזון מובל בטמפרטורה "מוגדרת" (לא "מבוקרת"), כגון, הובלה בטמפרטורת מזגן של שוקולד.

(6) כאשר רכבי הובלה ו/או מכלים משמשים להובלת דבר מה בנוסף למצרכי מזון באותו הזמן, המזון יהיה ארוז מראש ותהיה הפרדה ביניהם, אשר תמנע כל אפשרות של זיהום או פגיעה באיכות המזון ובטיחותו, לרבות, מניעת נזילות, מעבר חומרים נדיפים ומניעת ספיגת ריחות.

(7) רכבי הובלה לא ישמשו להובלת חומרים אחרים וציוד אחר מאשר מצרכי מזון, אם תוצאת הובלה כזו עלולה להביא לזיהום המזון, לרבות חומרים נדיפים וחומרים כימיים.

(8) מזון נוזלי, גרגרי או אבקתי בצובר/תפזורת, שאינו ארוז מראש, יובל בכלי קיבול ו/או מכלים השמורים להובלת מזון בלבד. מכלים כאלו יסומנו בסימון ברור ולא מחיק, המראה שהם משמשים להובלת מזון, כגון הסימון: "למזון בלבד".

(9) לא יימצא אדם או בעל חיים במרכב להובלת מזון, למעט עובדים לצורך תפעול ותחזוקה, פריקה וטעינה של מזון.

(10) ברכבי הובלה ו/או מכלים, המשמשים להובלת מצרכי מזון מוכנים לאכילה ומזון גולמי באותו הזמן, המוצרים יהיו ארוזים מראש ותהיה הפרדה ביניהם, באופן אשר מונע אפשרות לזיהום צולב. במקרים של אפשרות לזיהום בין המוצרים, כגון במקרים

של מוצרים רטובים, ההובלה תהיה בהפרדה מוחלטת ברכבי הובלה נפרדים או במכלים אטומים נפרדים. בעניין הובלת מזון מן החי- יש לראות ההוראות בנספח א'.
(11) דרישות המרכב:

(א) פנים המרכב יהיה בנוי מחומרים שאינם מחלידים, שאינם סופגים ריחות ורטיבות, וקלים לניקוי ולשטיפה או לחיטוי, כגון פלדה בלתי מחלידה (פלבי"מ). במרכב לא יהיו סדקים או "כיסים" שלא ניתן לנקותם בנקל בשיטות ניקוי מקובלות.

(ב) המבנה הפנימי של המרכב יאפשר ניקוז נוזלים מהמרכב. המרכב לא ייזוק מניקוי בשיטות מקובלות, כגון בקיטור או בדטרגנטים מקובלים (למעט בלאי סביר).

(12) תנאים תפעוליים - בהעמסת מזון לרכב ובפריקתו יש לוודא כי:

(א) הרכב נקי, ואין בו מוצרים או חומרים העלולים להזיק לבריאות האדם.

(ב) הטמפרטורה ברכב היא הטמפרטורה הנדרשת להובלת המוצרים, ונמנעת חשיפת המוצרים לטמפי' גבוהה יותר.

(ג) נמנע מגע בין המוצרים לבין שטחי הפנים של הרכב ושטחים אחרים (כגון מדרכות, רצפה וכיו"ב).

(ד) יש למנוע פגיעה באריזות המזון ו/או זיהום של המזון בהליכי הטעינה והפריקה.

(ה) המזון הנפרק יועבר מיידית לידי נציג העסק לשם אחסונו לפי כל דין.

(ו) במידה שבעת הפריקה מתבצע ליקוט* של מוצרים שונים, יש להקפיד הקפדה יתירה על מנת למנוע זיהום צולב ביניהם. אם הליקוט איננו מאפשר מניעה של זיהום כאמור, לא תתאפשר הובלה כזאת.

(ז) תהליך פריקת המוצר מהמרכב ועד החסנתו יהיה מהיר ככל הניתן.

* ליקוט - כגון פריקה בנקודות מכירה רבות של סוגי מזון שונים באותו יום מאותה משאית.

(13) ההובלה תהיה בהתאם לדרישות כל דין ומפרט זה. תנאי ההובלה יבטיחו את איכות המזון ובטיחותו, ויהיו בהתאם להוראות היצרן. המפרט כפוף להוראות חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, ובכלל זאת הוראות לעניין רישיון הובלה לפי החוק.

3.4.2. הובלת מזון בטמפי' מבוקרת (רלוונטי לרכב קירור/הקפאה בלבד) - בנוסף לדרישות

הרלוונטיות בסעיף 3.4.1, להלן דרישות נוספות לגבי הובלת מזון בטמפי' מבוקרת:

(1) באם קיימת ברכב מערכת קירור, חלה החובה על העוסק במזון לבדוק את תקינותה ואת תקינות המחוננים של יחידת הקירור טרם ההעמסה. ניטור רציף ייחשב גם כבדיקה לעניין זה.

(2) בהובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת יש לוודא כי המזון מאוחסן על גבי משטחים נקיים באופן המאפשר זרימת אויר נאותה ושמירה על הטמפרטורה המבוקרת שנקבעה לגביו.

(3) המרכב יהיה מצויד במד טמפרטורה ורשם טמפרטורה בהתאם לסעיף 3.3 בת"י 1291 "רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת".

(4) תיעוד הטמפרטורה ברכב ישמר למשך חצי שנה ויוצג לאלתר עם דרישת מפקח.

(5) רשם ובקר הטמפרטורה שבמרכב יכולו אחת לשנה לפחות, ותעודת הכיול האחרונה תישמר ברכב.

(6) טמפרטורת המזון וכן טמפרטורת חלל המרכב יהיו בהתאם לטמפרטורה המבוקרת שנקבעה לגביהם. בהעדר דרישות חקיקה מפורשות, הטמפ' יבטיחו את איכות המזון ובטיחותו.

(7) המבנה הפנימי של ארגז המשא, הבידוד התרמי, איטום הדלתות/הגומיות יהיו במצב תקין.

(8) יש לוודא כי יחידת הקירור במרכב פועלת בכל עת בה יש מזון. אין לכבות את יחידת הקירור כל עוד יש במרכב מזון.

(9) בהובלת מזון ממפעל הסעדה (קייטרינג) - מזון חם יובל בכלים ייעודיים לשמירה על טמפרטורת המזון. על הכלים להיות נקיים, מבודדים ועשויים מחומר הניתן לניקוי ולשטיפה בנקל. טמפרטורת שטח הפנים וליבת המזון החם לא תרד מתחת ל- 70 מע"צ ובמזון קר לא תעלה על 5 מע"צ.

(10) הוראות נוספות בעניין הובלת מזון מן החי בטמפרטורה מבוקרת נמצאות בנספח א'.

3.4.3 סימון רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת

(1) לא יוביל אדם מוצר מזון אלא ברכב הובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת, שעליו הודפסו או סומנו בצדו החיצוני באותיות ברורות ונראות לעין הפרטים הבאים:

1) שם העסק וכתובת העסק.

2) מען בעל הרכב*.

3) שם מוצר המזון וסוגו או ביטוי המכיל את המילים "הובלת מזון".

* אם מדובר באדם פרטי, ניתן להסתפק במספר הטלפון בלבד.

(2) בנוסף לדרישות בסעיף 3.4.3(1), יסומנו על רב ההובלה המילים: "להובלת מוצרי מזון בטמפרטורה מבוקרת" או ביטוי שקיל.

3.4.4 העובד/המוביל

(1) בעת מגע עם המזון, העוסק בהובלתו יהיה לבוש בגדים נקיים המתאימים לעבודת ההובלה, ויקפיד על היגיינה אישית. בהובלת מזון חשוף, המוביל לא יענוד עדיים (תכשיטים) על אצבעותיו ועל זרועותיו, למעט טבעת נישואין, והוא יחבוש כיסוי ראש המכסה את שערותיו. בהובלת מזון מן החי, על המוביל לנעול נעלי עבודה סגורות ומכנסיים ארוכים.

(2) לא יעסוק אדם בהובלת מזון חשוף, אם נתקיים בו אחד מאלה:

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

(ב) על פניו, צווארו, זרועותיו או ידיו חטטים או פצעים, פתוחים או מוגלתיים.

(ג) הוא מסרב לעשות או אינו עושה בדיקה רפואית לה נדרש או מסרב להמציא תעודה רפואית מתאימה.

3.5 תיעוד, דיווח ושמירת מסמכים

3.5.1 תעודת כיוול בתוקף ודוח טמפרטורה ורשם טמפרטורה, כאמור בסעיף 3.4.2.

3.5.2. בעל העסק ישמור את התוצאות, הנתונים, האישורים והמסמכים כלהלן לתקופה של שנה לפחות ויעבירם לפי דרישה:

- (1) רישיון עסק להובלה בקירור. ישמר בנוסף גם ברכב.
- (2) התכנית ההנדסית למרכב וליחידת הקירור (תרשים תנוחה וחתך של ארגז הקיבול) ועל גביה מסומן מיקום חיישני מד ורשם הטמפרטורה (לרכב עד 5 שנים על הכביש).
- (3) תעודת כיוול מד טמפרטורה ורשם טמפרטורה, אשר תינתן על ידי מעבדה מאושרת. תעודת הכיוול האחרונה תישמר ברכב.
- (4) פלט של נתוני רשם הטמפרטורה, המאפיין פעילות רציפה של מערכת הקירור במהלך יום עבודת רכב הקירור.

3.6 טפסים ופרוצדורות

3.6.1. **מסמכים נדרשים לשם הגשת בקשה לרישיון עסק להובלת מזון** - מסמכים שיש לצרף לבקשה לרישיון עסק לרכב להובלת מזון (פריט רישוי - 4.6 ד'): :

- (1) טופס בקשה לרישיון עסק מהרשות המקומית
 - (2) רישיון רכב מטעם משרד הרישוי
 - (3) ביטוח חובה בתוקף
 - (4) במידה שהעסק הינו חברה או תאגיד, יש לפעול כדלקמן
 - (5) יש לצרף צילום תעודה מרשם החברות, עם תדפיס שאילתא מלאה של החברה או התאגיד וכתובת המשרד הרשום במשרדי רשם החברות. תעודה זו חייבת להיות מעודכנת ליום הגשת הבקשה, ועדכון התעודה נעשה במשרדי רשם החברות
 - (6) במידה שהעסק הינו בבעלות חברה ליסינג, יש לצרף הסכם שכירות מהחברה.
 - (7) תכנית הנדסית (תרשים) למרכב (1: 50 או 1: 100)
 - (8) צילום חזית קדמית ואחורית עם לוחית זיהוי, כולל צד הרכב עם כיתוב של פרטי הבעלים כמתואר בסעיף 3.4.3.
 - (9) צילום היחידה הפנימית.
 - (10) צילום של סימון ארגז הקיבול (כנדרש בסעיף 3.4.3).
 - (11) במידה שמדובר ברכב שכור, יש לצרף חוזה שכירות.
- יש לציין את מספר הרכב בגוף הבקשה לרישיון ועל התכנית ההנדסית.

3.6.2. בנוסף למסמכים שפורטו לעיל, עבור רכבים להובלת מזון בטמפי' מבוקרת נדרש:

- (1) התכנית ההנדסית למרכב וליחידת הקירור (תרשים תנוחה וחתך של ארגז הקיבול) ועל גביה מסומן מיקום חיישני מד ורשם הטמפרטורה (לרכב עד 5 שנים על הכביש).
- (2) תעודת כיוול מד טמפרטורה ורשם טמפרטורה ממעבדה מאושרת. להלן קישורית למעבדות מאושרות מכוח חוק התקנים, התשי"ג-1953 באתר משרד הכלכלה והתעשייה (נכון ליום פרסום הנחייה זו):

<https://www.gov.il/he/Departments/DynamicCollectors/standards-approved-labs?skip=0>

- (3) פלט של נתוני רשם הטמפרטורה, המאפיין פעילות רציפה של מערכת הקירור במהלך יום עבודת רכב הקירור, מתאריך של כשבוע לפני הגשת הבקשה.
- (4) צילום של רשם הטמפרטורה.

נספח א' - הובלת מזון מן החי בטמפרטורה מבוקרת

1. כללי

1.1 פרק זה במפרט בא לאחד את התנאים והמסמכים הנדרשים לשם הובלת מזון מן החי בטמפרטורה מבוקרת. למען הסר כל ספק, דרישות אלה באות להוסיף על כל דין אחר ולא לגרוע מהן.

2. הגדרות

"ארגז קיבול" - כהגדרתו בתקנות הובלה.
"ביצים טריות" - ביצים לאחר ההטלה, בלא טיפול כלשהו, למעט שטיפה, שימון או ציפוי.
"מוצר בשר" - כהגדרתו בסעיף 177 לחוק המזון.
"מזון מן החי" - מוצר בשר כהגדרתו בסעיף 177 לחוק וביצים ומוצריהן.
"תרמובוקס" - כלי קיבול, בעל תכונות דומות לצידנית, מחומר ועובי דפנות המאפשרים שמירת טמפרטורה של מזון בטמפ' 0-2 מע"צ במשך כל זמן ההובלה ואחסון הביניים.

3. תנאים נדרשים להובלת מזון מן החי

3.1 לא ימסור אדם להובלה, לא יעמיס, לא יוביל ולא ישווק מזון מן החי אלא אם נתמלאו במזון מן החי התנאים שלהלן:

- הוא מובל בארגז קיבול נקי.
- הטמפרטורה שבה הוא נמצא לא תעלה על הטמפרטורה הקבועה בתוספת הראשונה לנספח א'.

4. תנאים נדרשים להובלת בשר טחון מצונן

4.1 במשך כל זמן ההובלה ברכב להובלה בקירור, האחסנה במרכז ההפצה ועד לפריקתו בנקודת המכירה, ימצא הבשר הטחון המצונן בתוך "תרמובוקס" סגור.
4.2 ה"תרמובוקס" יכיל מוצרים המיועדים לנקודת מכירה אחת בלבד.
4.3 כל "תרמובוקס" יצויד במד טמפרטורה אינדיקטורי, והטמפ' בו ובבשר הטחון המצונן בתוכו תהיה בטווח שבין 0-2 מעלות צלזיוס מרגע העמסתו במקרר התוצרת המוגמרת במפעל ועד לרגע פריקתו במקרר הייעודי בנקודת המכירה.
4.4 מיד עם פריקתם מהמשאית יועברו התרמובוקסים הסגורים למקררים הייעודיים בנקודות המכירה.

5. תנאים להובלת מזון מן החי עם מוצרי מזון שונים

5.1 ארגז קיבול המשמש להובלה של מזון מן החי לא ישמש לשימוש אחר זולת הובלה של מזון ולמעט הובלה של אריזות מזון ריקות ונקיות ובלבד שנמנע מגע בין לבין המזון מן החי.
5.2 הובלת מוצרי בשר מסוגים שונים ברכב הובלה תבוצע לפי הדרישות המפורטות בתוספת השנייה לנספח א'. הובלת מוצרים קפואים ומצוננים באותו המרכב תעשה בטמפ' המוצר הקר ביותר.
5.3 הובלת ביצים טריות תעשה בארגז קיבול נפרד מכל מזון אחר, כאשר קיימת יחידת קירור נפרדת בכל ארגז קיבול.

**תוספת ראשונה לנספח א'
הטמפרטורה המרבית בארגז הקיבול**

מעלות צלזיוס	סוג מוצר
-18	מוצר בשר קפוא
+4	מוצר בשר מצונן
+2	בשר טחון מצונן (+תרמובוקס)
+2	בשר בהמות מצונן בוואקום או באריזת MAP (בעל חיי מדף ארוכים מ-14 ימים)
+20	ביצים טירות

תוספת שנייה לנספח א'

סוגי הפרדה בהתאם לסוג אריזה וטמפרטורה אופפת

מפתח סוגי אריזות

דרגת אריזה	סוג האריזה	הגדרה	דוגמאות
א	אריזה פתוחה	מוצר בשר מצונן באריזה שאינה סגורה	1. בשר בהמה טרי על גבי וו תליה לאחר שחיטה בבית המטבחים. 2. דגים טריים בארגז בכיסוי פתיתי קרח בלבד
ב	אריזה ראשונית שפתיחתה הראשונה איננה ניכרת	אריזה מאגדת מקרטון או פלסטיק ובתוכה מוצר ב.ע.ד מצונן באריזה שאינה אטומה ושפתיחתה איננה ניכרת.	1. ארגז קרטון או מיכל פלסטי. ובתוכו בשר בהמה או עוף לאחר שחיטה בתפוזרת בשקית בעלת חבק או מדבקה. 2. ארגז פוליסטירן מוקצף ("קלקרי") ובתוכו דגים טריים עם פתיתי קרח. 3. ארגז קרטון ובתוכו דגים מעושנים מוכנים לאכילה בתפוזרת באריזה שאיננה אטומה.
ג	אריזה ראשונית סגורה שפתיחתה הראשונה ניכרת	אריזה מאגדת מקרטון או פלסטיק ובתוכה מוצר ב.ע.ד באריזה סגורה ואטומה שפתיחתה ניכרת.	1. ארגז קרטון ובתוכו ב.ע.ד באריזת סיטונאיות או קמעונאיות אטומות בוואקום / MAP. 2. ארגז מקרטון ובתוכו מוצרי ב.ע.ד מוכנים לאכילה באריזה קמעונאית.
ד	אריזה משנית	אריזה כוללת (פוליאתילן) של מספר אריזות מאגדות מקרטון או פלסטיק אשר בתוכם מוצר ב.ע.ד באריזה סגורה ואטומה שפתיחתה ניכרת.	1. מספר קרטונים ארוזים בצבר כאשר בכל קרטון כל יחידת ב.ע.ד באריזות סיטונאיות או קמעונאיות אטומות בוואקום / MAP.

	(שלוש שכבות הגנה)		
--	----------------------	--	--

קפוא RTE
מצוק RTE
בשר קפוא
דגים קפוא
עוף קפוא
בשר מצוק
דגים מצוק
עוף מצוק

מפתח סוגי הפרדות

מרכב נפרד	A
משטח נפרד	B
משטח על משטח לפי סדר	C
משטחים מעורבים	D

סוגי הפרדה בהתאם לסוג אריזה ולטמפ' האופפת

טמפ' המרכב	מוצרים	א	ב	ג	ד
מצוק	גולמי - גולמי	A	B	C	C
	גולמי - RTE	A	A	B	C

טמפ' המרכב	מוצרים (קפוא + מצוק)	א	ב	ג	ד
קפוא	גולמי - גולמי	A	B	C	D
	גולמי - RTE	A	B	B	D

- ☒ הובלת מוצרים קפואים בלבד - אין צורך בהפרדה.
- ☒ הובלת מזון מוכן למאכל בלבד - אין צורך בהפרדה.