

מפרט אחיד לפריט 4.7 ג'

מזון לרבות משקאות - מכירתו:

אטליז - מכירת בשר, עופות או דגים שאינם קפואים

תוכן עניינים

פרק 1 - הגדרות כלליות.....	3
פרק 2 - תנאים רוחביים.....	4
פרק 3 - משרד הבריאות.....	6
פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה (תצהיר).....	24

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 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 הסמיק לעניין זה.
- (2) המנהל הכללי של המשרד נותן האישור, או עובד בכיר אחר מקרב עובדי משרדו שהוא הסמיק לעניין זה.
- (3) נציב כבאות והצלה, או קצין כבאות והצלה בכיר אחר שהוא הסמיק לעניין זה.
- (4) המפקח הכללי של משטרת ישראל, או קצין משטרה בכיר אחר שהוא הסמיק 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 1ג לחוק, המאחד את התנאים לרישיון, הנדרשים מטעם של נותני האישור לפי סעיף 7 לחוק, והמסמכים הנדרשים על-פי סעיף 6 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.

יום התחילה של הוראות מפרט זה לגבי עסק שביום כ"א תמוז התשפ"א (1 ביולי 2021) היה לו רישיון או היתר זמני הוא ביום כ"ח טבת התשפ"ב (1 בינואר 2022) 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.

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 (להלן - חוק המזון).
- 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 צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), תשל"ו-1975.
- 3.1.6 תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981.
- 3.1.7 תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013. (להלן: תקנות מי שתייה).
- 3.1.8 תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), תש"ף-2019.
- 3.1.9 תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (אצירת אשפה), התש"ף-2019.
- 3.1.10 הוראות למתקני תברואה (הל"ת), עדכונים התשס"ז-2007.
- 3.1.11 תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
- 3.1.12 כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד-2014.
- 3.1.13 תנאים מיוחדים לרישוי עסקים "תנאים מיוחדים לאטליזים וחנויות, למכירת בשר ומוצרי בשר" (להלן - תנאים מיוחדים לאטליזים).
- 3.1.14 תנאים מיוחדים לרישוי עסקים "תנאים מיוחדים לחנויות ולבתי מסחר סיטונאים למכירת דגים",
- 3.1.15 תנאים מיוחדים למלאכות ותעשיות המרחיקות מי פסולת לביוב או תיעול.
- 3.1.16 הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים (פריטים 4.7 ג'-ד', 4.4 ב'-ה' לצו רישוי עסקים) מיום 8.4.2016 פרט 77 בתוספת הראשונה לצו הגנה על בריאות הציבור (מזון) (הארכת תקופת תוקפן של הנחיות והוראות נוהל), תש"ף-2020.
- 3.1.17 הנחיות משרד הבריאות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים (להלן - הנחיות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מי שתייה).
- 3.1.18 תחנות שאיבה לשפכים - מערכות הולכת שפכים ציבוריות, הנחיות לתכנון תפעול ותחזוקה 1.3.2016.
- 3.1.19 תקן ישראלי לשמירת איכות אוויר נאותה בתוך בניינים, ת"י 6210.
- 3.1.20 תקן ישראלי ת"י 1205, "התקנת מתקני תברואה ובדיקתם".

3.1.21. תקן ישראלי ת"י 5113 " חומרי פלסטיק ומוצרי פלסטיק הבאים במגע עם מזון ומשקאות
PLASTIC MATERIALS AND PLASTIC ARTICLES IN CONTACT WITH "
FOOD AND BEVERAGES

3.1.22. תקן ישראלי ת"י 1145 "סימון מזון ארוז מראש".

3.1.23. סעיפים רשמיים בתקן ישראלי ת"י 1188 "בשר טחון ומוצרי בשר טחון".

3.2. הגדרות

3.2.1. המונחים במפרט זה יהיו כהגדרתם בחקיקה המפורטת בסעיף 2 למפרט זה, זאת כל עוד לא נקבע אחרת במפרט זה.

3.2.2. "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.

3.2.3. "מי שתייה, מערכת אספקת מים, ספק מים" - כהגדרתם בתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי - שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013.

3.2.4. "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.

3.2.5. "מים חמים" - מים בטמפרטורה של 55 מעלות צלזיוס לפחות במערכת מי צריכה חמים מסוחרת.

3.2.6. "מערכת הביוב של הרשות" - כמשמעותה בחוק הרשויות המקומיות (ביוב), התשכ"ב-1962.

3.2.7. "מערכת שפכים בעסק" - מערכת הכוללת את כל צנרת השפכים, כולל ספחים ואבזרים, 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.

3.2.8. "מפריד שומן" - מתקן להפרדת שומנים ושומנים מזרם שפכים לפני סילוקם למערכת ביוב ציבורית (בדרך כלל כולל תא שיקוע מוצקים/בוצה, תא הפרדת שומן ותא עם נקודת דיגום).

3.2.9. "שפכים סניטריים" - שפכים שמקורם בשירותים וקבועות סניטריות.

3.2.10. "שפכים תעשייתיים" בהמשך "קולחים" - פסולת נוזלית שמקורה במטבחים, אולמות ייצור בעסקים וכוד' המיועדת לסילוק מהעסק, למעט שפכים סניטריים.

3.2.11. "הל"ת" - הוראות למתקני תברואה (הל"ת), לרבות עדכונים והוראות המחליפות הוראות אלה.

3.3. תחולה

3.3.1. על העסק יחולו, לפי העניין, ההוראות כלהלן :

(1) תנאים מיוחדים לרישוי עסקים "תנאים מיוחדים לאטליזים וחנויות, למכירת בשר ומוצרי בשר" למעט סעיפים : 14, 15, 17, 19, 29, 36.

(2) תנאים מיוחדים לרישוי עסקים "תנאים מיוחדים לחנויות ולבתי מסחר סיטונאים למכירת דגים" למעט סעיפים : 13, 17, 19, 21, 29.

- (3) סעיף 17א לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), תשל"ו-1975.
- (4) תקנות 3 ו-6 לתקנות בריאות הציבור (מזון)(בדיקת דגים), התשמ"א-1983.
- (5) הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטלזים או מחלקות אטלז במרכולים (פריטים 4.7 ג'-4.7 ד', 4.4 ב'-4.4 ה' לצו רישוי עסקים), 8.4.2016 בהתאם לסוג פעילות האטלז המפורט בהן :
- (א) קטגוריה בסיסית - אטלז המוכר בשר ארוז מראש בלבד - ללא טיפול וללא פתיחת אריזות.
- (ב) קטגוריה ב1 - שירות ללקוח, לנגד עיניו ולפי בקשתו.
- (ג) קטגוריה ב2 - פעולת "הכנה למכירה" (מראש) הטעונה אישור במסגרת רישיון העסק.
- (ד) קטגוריה ג' - ייצור ומכירה במקום במסגרת רישיון ייצור לפי חוק המזון, לפונקציות סמוכות למחלקות אטלז במרכולים. לפעילות זו נדרש רישוי לפי פריט 4.6 א' או 4.6 ו' לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013. יוער כי בעקבות חלוקת הסמכויות בין משרד החקלאות לבין משרד הבריאות במקום פריטי רישוי 4.4 ב'-4.4 ה' יבוא פריטי רישוי 4.6 א' או 4.6 ו' לפי העניין).
- (6) התנאים המפורטים במפרט זה.

3.4. תנאים מוקדמים

- 3.4.1. לבקשה לרישיון יצורפו המסמכים הנספחים להיתר בנייה כלהלן :
- (1) תרשים של הסביבה בקנה מידה של 1:2500 ובו תיאור וזיהוי של הרחובות הסמוכים והבניינים השכנים הקיימים והמתוכננים בתכנית החלה לפי חוק התכנון והבניה.
- (2) תרשים של המגרש בקנה מידה של 1:250 בציון דרכי הגישה אליו עם רכב, המדרגות שייבנו בו, גישה לנכים, מיקום מתקנים מרכזיים לאחסנת פסולת ומחיבורים מרכזיים למים ולביוב.
- (3) תכנית העסק בקנה של 1:100 ובה יצוינו הפרטים האלה :
- (א) תנוחה וחתך של העסק.
- (ב) רוחבו, אורכו, גובהו, שטחו וייעודו של כל חדר מחדרי העסק, לרבות סימון כלל המחלקות, בציון השימושים המתוכננים בהן.
- (ג) מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האוורור או מתקני האוורור המכני, בציון המתקנים כאמור.
- (ד) סימון חיפוי הקירות, גובה החיפוי וצבעו.
- (ה) סוג הרצפה וסימון שיפועה.
- (ו) סימון כל הקבועות הסניטריות והשרברבות, האביזרים, מערכת אספקת המים, ומערכת צינורות השפכים, בציון קוטר, השיפוע ואופן סילוק השפכים.
- (ז) סימון כלי הקיבול לפסולת, ומתקנים מרכזיים לאחסנת פסולת ונפחם.
- (ח) סידורי הציוד והריהוט בתוך חדרי העסק.
- (ט) פירוט נפח מתקני הקירור והשימושים המתוכננים בהם.
- (י) תכנית ומפרטי מערכות הקירור.
- (4) המנהל רשאי, על אף האמור בסעיף 3.4.1.(3), לדרוש תרשים תנוחה בקנה מידה של 1:50, ובנסיבות מיוחדות - כי התרשימים, כולם או מקצתם, יהיו בקנה מידה אחרים.

(5) אטליז הפועל במרכול או בקניון, תצורף לבקשה לרישיון תכנית העסק ומערכת השפכים בלבד.

3.4.2. פרשה טכנית

(1) בפרשה טכנית תיתן תיאור מילולי של מהות ואופן פעילות בעסק ויפורטו כלהלן:

(א) מסלולי תנועה של סחורה וחומרי עזר: מפריקה וקבלתה, חלוקתה לפי סוג ויעודה, אחסון חומרי עזר, חומרי וכלי ניקוי, אריזות למכירת בשר, מקום לניקוי ציוד וכלים, אחסון אריזות ספק, ריכוז פסולת ואחסון מוצרים פסולים המיועדים להשמדה, אחזקה בקירור בשלבי: אחסון, טיפול ומכירה, מלתחה לעובדים, שירותים.

(ב) פרוט סוגי בשר מתוכנן למכירה באטליז, סוגי טיפול בבשר במידה ויתקיימו במקום, התייחסות לציוד התומך בפעילות המתוכננת.

(ג) פרוט תשתיות לניקוי כלי עבודה וציוד, טיפול קדם בשפכים, תנאים לשמירה על היגיינה עובדים וכד'.

3.4.3. ידועה למבקש חובתו להבטיח כי התנאים למתן הרישיון, לצד נהלי העבודה והתנאים המפורטים במפרט אחיד זה יתקיימו בעסק בכל עת.

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. הקצאת מקום נפרד לעישון - בעל העסק רשאי להקצות בתחום העסק מקום נפרד לחלוטין לעישון כמפורט בתוספת לחוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, התשמ"ג-1983.

3.5.4. בעל העסק לא יציב מאפרה בתחום העסק למעט במקום נפרד לחלוטין שהוקצה לעישון כאמור בסעיף 3.5.3. להלן, אם הוקצה.

3.5.5. בעל העסק חייב לפקח ולעשות כל שניתן למניעת עבירות של עישון או החזקת מוצר עישון כשהוא דלוק בבית העסק, למעט במקום נפרד שהוקצה לעישון כאמור בסעיף 3.5.3. 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 קרים ו/או חמים יופסק פעילות העסק עד לתיקון התקלה והחזרת הספקת 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 ויוקנו 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 ישראלי ת"י 5452, בדיקת מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה.

3.6.9. מניעת זרימה חוזרת

- (1) במידה וקיימים בעסק עסקים לגביהם קיימת חובת התקנת מז"ח לפי תקנות בריאות העם למניעת זרימה חוזרת, יותקנו מז"חים בנקודות החיבור ביניהם.
- (2) ככל שיש בעסק מערכת נפרדת לאספקת מים שאינם מי שתייה ינקטו אמצעים שיש בהם כדי למנוע שימוש למטרות שתייה כנדרש בתקנות תכנון ובניה (תברואה) 2019 ולפי ת"י 1205 (חלק 1).
- (3) ככל שיש בעסק מערכת שאינם מי שתייה המוזנת ממערכת מי שתייה (כיבוי אש, מי ריכוך או מערכת אחרת), יותקן אביזר למניעת זרימה חוזרת בהתאם למדריך משרד הבריאות לבחירת האביזר הנכון.
- (4) ככל שנדרשת התקנת מז"ח בעסק לפי ההוראות האמורות, התקנתו אחזקתו ובדיקתו תיעשה בהתאם להוראות אלה:
- (א) התקנת מז"ח ובדיקתו יהיו בידי מתקין מוסמך בלבד.
- (ב) המז"ח יותקן ויבדק לפי הוראות ת"י 4426 מונעי זרימה חוזרת - דרישות התקנה ובדיקות באתר.
- (5) בעל העסק יחזיק את המז"ח במצב תקין בכל עת.

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) שפכים המורחקים מהעסק יעמדו בדרישות כל דין לעניין כמות השפכים והאיכות הנדרשת. שפכים שאינם עומדים בדרישות כאמור לא יורחקו מהעסק לתוך מערכת הביוב אלא לאחר התקנת מיתקן טיהור באישור מראש של רשות הבריאות. עד להתקנת והפעלת מיתקן כאמור, יורחקו השפכים מהעסק בדרך אחרת ולאחר קבלת אישור מראש של רשות הבריאות.
- (4) בעל העסק ינקוט בכל האמצעים הדרושים לכך שתקלה במערכת השפכים לא תגרום להצפה בעסק.
- (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.

- 3.7.4. 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.
- (4) מערכת סילוק שפכים של העסק המכילה שומנים ושמינים תחובר למערכת קדם טיפול, למשל מפריד שומן לפני הזרמת שפכים למערכת ציבורית.
- 3.7.5. 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'.
- 3.7.6. שפכים מכילים מוצקים גסים שניתנים להפרדה ללא תא הפרדת מוצקים יוזרמו למפריד דרך יחידת סינון שתותקן בתעלות ניקוז או בכניסה למפריד שומן.
- 3.7.7. במידה ונדרשת התקנת מפריד שומן, הוא יותקן במקום שניתן לפנותו באמצעות ביובית ומחוץ למבנה העסק.
- 3.7.8. יש לנקות באופן שגרתי את סלי הרשת לסינון מוצקים גסים כדי למנוע חדירת מוצקים אל המפריד שומנים. המוצקים הגסים יפזרו לפי כל דין.
- 3.7.9. צנרת ניקוזים אופקית של ביוב לרבות פתחי ניקוי ובקרה לא תותקן מתחת לתקרה שמעל חללים, שמפגע של שפכים עלול לסכן אותם כגון: אזורים לאחסון, החזקה וטיפול במזון או כלים הבאים במגע עם מזון, כמו כן מעל מאגרי מי שתייה וכוד' במידה וקיימים.
- 3.7.10. לא תהיה גישה מתוך חללים האלה לפתחי ניקוי ובקרה בצנרת ביוב.
- 3.7.11. קולטנים (צנרת אנכית של ביוב) לא יותקנו בחללים בהם מטפלים במזון, חדרי אוכל, מחלקות לשטיפת כלים, אלא בפירים שיוותקנו בפרוזדורים או מקום אחר באישור המנהל.
- 3.7.12. רצפה בקומות מעל אזורים לטיפול במזון, תהיה אטומה עם הידרו איזולציה, כמו כן גם הקידוחים למעבר צנרת דרכה.
- 3.7.13. שפכים מחדרי השירותים יהיו נפרדים מכל חלקי המערכת עד לתא בקורת של ביב מחוץ לעסק.
- 3.7.14. כל חיבור לביוב של ציוד לטיפול במזון וכיורים תפעוליים יהיה דרך מרווח אוויר או צינור עקיף וחתם מים.
- 3.7.15. בכל אזור שמשמש בו במים לצרכי שטיפת מזון או ניקוי ציוד לטיפול במזון יותקנו תעלות ניקוז.
- 3.7.16. בבניינים משותפים למספר עסקים /מגורים מערכות ביוב של אטליו תהיה נפרדת ממערכות הביוב של בניין משותף.
- 3.7.17. צינורות ביוב של עסקים /מגורים אחרים לא יועברו דרך אטליו.
- 3.7.18. יש לנקוט בכל האמצעים למניעת זרימה חוזרת של ביוב אל תוך העסק.
- 3.7.19. יש להימנע עד כמה שניתן מפתרון סילוק שפכים על ידי תחנות שאיבת שפכים אלא להעדיף מערכת ביוב גרביטציונית.

3.7.20. במידה ותותקן תחנת שאיבה לשפכי אטלז, 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 באטלז.

(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) יותקן 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. מספר חדרי השירות עבור צוות עובדים בעסק, הכוללים תאי בית שימוש, משתנות וכיורים ומיקומם כנדרש בתנאים מיוחדים לאטלזים והל"ת.

3.8.2. למרות האמור בסעיף לעיל רשאית רשות הבריאות להקל על מספר תאי השירותים ללקוחות במידה ואטלז ממוקם בעסק אחר בו קיימים שירותים ציבוריים.

3.8.3. תהיה הפרדה בין שירותים ללקוחות במידה וקיימים, לשירותים לעובדי העסק.

3.8.4. מומלץ כי בשירותי העובדים יותקנו אסלות עם מנגנוני הדחה ללא מגע יד.

3.8.5. בכל שעות פעילות העסק יתוחזקו השירותים במצב תברואי תקין ונקי.

3.9. פסולת

3.9.1. פתרון סילוק פסולת יהיה תואם לתקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (אצירת אשפה), התש"ף-2019.

3.9.2. 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:

3.9.3. בעל העסק או רשות מקומית יציב מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקה, בכמות ובמקומות המבטיחים ניקיון בעסק ובסביבתו.

3.9.4. המכלים יהיו בעלי נפח קיבול המבטיח אחסנת כל הפסולת המוצקה הנוצרת מהעסק.

3.9.5. המכלים יהיו שלמים, תקינים, נקיים ובעלי מכסים למניעת חדירת מזיקים לתוכם.

3.9.6. בעל העסק ישמור על נקיון, סדר, תקינות של הציוד ושל חלקי המבנה בחדר/מתחם אשפה שנמצא בבעלותו או באחריותו.

3.9.7. בכל אזור הכנה למכירה ובאזור מכירה יוצבו פחי אשפה עם מכסה, מדופן בשקית ניילון חד פעמית ובכמות מספקת.

3.10. מבנה וציוד

3.10.1. בלי לגרוע בחקיקה המצוינת בסעיף 3.1, יחולו הוראות הבאות:

(1) 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 לקוחות.

(2) חצר העסק במידה וקיימת - תהיה מנוקזת, נקייה, מאפשרת שמירה על ניקיונה ומוקפת בגדר שלמה ותקינה.

(3) יוקצו מקומות עבודה, ציוד וכלי עבודה נפרדים לטיפול בבשר בעל כנף, בשר בהמות, ודגים.

(4) מקום לטיפול ומכירת דגים יהיה מופרד לחלוטין ממקום למכירת בשר בהמות ובשר בעלי כנף.

3.10.2. **אורור ומיזוג אוויר**

- (1) יש להבטיח בעסק אורור בהתאם לדרישת תקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאים ואגרות), תש"ל-1970 כפי שהיו במועד קבלת היתר הבניה למבנה.
- (2) מערכות אורור במתחם שירותים, חדר לניקוי כלים, מתחם פסולת וכד' ויהיו נפרדות ממערכות אורור בשאר החללים.
- (3) שאיבת אוויר צח למערכת אורור תבוצע מהמקום הנקי ביותר. מרוחק ככל הניתן ממקורות פולטי חום ואוויר לא נקי.
- (4) פתחי שאיבת אוויר צח ימוגנו מפני חדירת מזיקים.

3.10.3. **תאורה**

- (1) בחדרי העסק יהיו מתקני תאורה קבועים.
- (2) באזור טיפול במזון יהיה מיגון לנורות.
- (3) עוצמת התאורה בחדרי עסק טור א' תהיה כמפורט בטבלה טור ב' לפחות :

טור א'	טור ב'
חדרי אטליז	עצמת תאורה מזערית בלוקס
אולם מכירה	500
חדר טיפול בבשר	500
מחסן	300
חדר שירות	300
חדר הלבשה	300

3.11. **הנחיות נוספות**

3.11.1. לא יורשה אדם להכניס בעל חיים לאטליז, זולת חיית שירות כהגדרתה בתקנות שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלות (התאמות נגישות לשירות), התשע"ג-2013. לאזור המכירה באטליז.

3.11.2. אריזות ריקות למחזור יאוחסנו במקום ייעודי (במחסן או בחצר) לכך ובאופן שלא יגרום למפגעים תברואתיים.

3.11.3. אחסון חומרי ניקוי וחיטוי יהיה באריזות מקוריות של היצרן הנושאות עליה סימן כחוק וישמרו במכלים סגורים בארון נפרד במרוחק ממוצרי מזון.

3.11.4. ליד הכיורים לנטילת ידיים בעסק יוצבו מתקנים לסבון נוזלי, מגבות נייר, מתקן לתכשירי חיטוי ידיים ומכלים לאיסוף אשפה.

3.12. **הדרכה מקצועית**

3.12.1. בעל העסק או מי מטעמו יעביר הדרכה בתחומי התברואה והדרישות החלות על פי כל דין על בית העסק לכלל העובדים ולכל עובד חדש.

3.12.2. בעל העסק או מי מטעמו יקיים לעובדיו ריענון להדרכה פעם בשנה לפחות.

3.12.3. בעל העסק ינהל יומן הכשרות בו ייכתבו מועד ונושא ההכשרה שניתנו לכל עובד.

- 3.12.4. לאחר כל כשל/אירוע בטיחות מזון ותברואה, יעביר המנהל לכל עובדיו הפקת לקחים וריענון של ההדרכות, בהתאם לאופי האירוע.
- 3.12.5. הדרכה הכרה והצגת נהלי עבודה - על כל עובדי האטליז להכיר את נהלי העבודה. נהלי עבודה בסיסיים יוצגו בשילוט זמין וקריא במקום יישומם.
- 3.13. בקרה עצמית**
- 3.13.1. בעל העסק יכין תכנית בקרה עצמית שמטרתה הבטחת איכות התברואה של המזון, ועמידה בדרישות המפרט והתקנות, התכנית תכלול גם תדירות ביצוע הבקרה.
- 3.14. דיווחים פרוצדורות ואחזקת מסמכים**
- 3.14.1. בעל העסק ישמור בעסק את התוצאות, הנתונים, האישורים והמסמכים כלהלן (לתקופה של שנתיים לפחות ויעבירם לרשות הבריאות לפי דרישה):
- (1) בעל העסק ישמור בעסק במרוכז את כל התיעוד (תעודות משלוח, תעודות וטרינריות, חשבוניות וכו') לעניין חומרי הגלם הנכנסים לאטליז באופן שניתן יהיה לבצע מעקב אחר מקורו, תאריך ייצורו, תאריך תפוגתו וכו'.
 - (2) אישור התקנת מז"ח ובדיקת מז"ח כמפורט בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
 - (3) תוצאות בדיקות איכות מי שתייה ובדיקות שפכים, במידה ובוצעו.
 - (4) אישור פינוי מתקן קדם טיפול בשפכים.
 - (5) פעולות הדברה שבוצעו בעסק.
 - (6) עותקים של תעודות הסמכה של עובדי מזון נאמני תברואה במידה וקיימים.
- 3.14.2. בעל העסק ינהל יומן הכשרות בו יכתבו מועד ונושא ההכשרה שניתנו לכל עובד.
- 3.14.3. בעל העסק ינהל יומן בקורות עצמיות בו יתועדו תוצאות הבקורות העצמיות והפרמטרים והבדיקות שנעשו.

נספח מס' 1

תנאים מיוחדים לרישוי עסקים

תנאים מיוחדים למכירת בשר, עופות ודגים

"תנאים מיוחדים לאטליזים וחנויות, למכירת בשר ומוצרי בשר"

בתוקף סמכותי לפי סעיף 7 לפקודת המלאכות והתעשיות (הסדרתן) הריני קובע בשביל חנויות ובתי מסחר סיטונאים, אטליזים וחנויות למכירת בשר ומוצרי בשר התנאים המיוחדים המפורשים והמפורטים להלן:

א. הגדרות

1. בתנאים מיוחדים אלה-

"מנהל" – המנהל הכללי של משרד הבריאות ("מנהל שירותי הרפואה") או פקיד שהמנהל הסמיכו בכתב למטרת ביצוע התנאים המיוחדים הללו:
"חנויות" - אטליז או חנות למכירת בשר ומוצרי בשר, אם בקמעונות ואם בסיטונות.

ב. המבנה

2. המבנה מחומר יציב

החנויות תהיה בנויה מחומר יציב, כגון: אבן, בטון, לבנים; והיא צריכה להיות מוגנת מפני חדירת המכרסמים לתוכה.

3. הרצפה של החנות תהיה בנויה מחומר שאפשר לשטפו ולנקותו בקלות, הרצפה צריכה להיות שלמה, בלי פגמים ובלי סדקים, חלקה ובלתי מחוספסת. יש לבנות את הרצפה בשיפוע המכוון כלפי "מחסום הרצפה" שיהיה מחובר למערכת הביוב. שטח הרצפה יהיה לא פחות משמונה עשר מטרים מרובעים, וממנו יש להפריש מעברים ומקום להמתנת הקונים, בכדי למנוע צפיפות בחנות.

4. הקירות והתקרה חומר וצבע

הקירות והתקרה של החנות צריכים להיות שלמים, בלי פגמים ובלי סדקים, חלקים ובלתי מחוספסים, מסוידים או מצובעים בצבע בהיר.

5. ציפוי הקירות

יש לצפות את הקירות, עד גובה של 180 סנטימטר מן הרצפה, בחרסינה, או בחומר אטים אחר שאושר לכך מטעם המנהל.

6. דלתות וחלונות מרושתים, צבועים בצבע שמן ונקיים

הדלתות החיצוניות והחלונות החיצוניים של החנות צריכים להיות מרושתים היטב, כדי למנוע חדירת זבובים וחרקים אחרים לתוך החנות. כל הדלתות והחלונות של החנות, הן חיצוניים והן פנימיים, צריכים להיות צבועים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות לפחות, וצריכים להיות נקיים תמיד.

7. תאורה ואוורור

החנות צריכה להיות מוארת היטב, אם באור טבעי ואם באור מלאכותי, והיא צריכה להיות ניתנת לאוורור באופן המניח את דעת כל אדם שהמנהל הסמיכו בכתב למטרת ביצוע התנאים המיוחדים הללו.

8. אספקת מים טהורים

יש להתקין בתוך החנות את מערכת השרברבות (האינסטלציה הסניטרית) כך שיהיו בה תמיד מים זורמים נקיים וטהורים, ממקור שאושר מטעם המנהל.

9. סידורים לשטיפת הרצפה והקירות

יש להתקין בתוך החנות ברז מים עם צינור גומי, או צינור מחומר אחר שיתחבר עם הברז בהברגה, לצורך שטיפת הרצפה והקירות.

10. סידורים לשטיפת כלים

יש להתקין בתוך החנות כיור רחצה עם ברז של מים זורמים, לשטיפת כלים והמכשירים. המים לשטיפת הכלים צריכה להיות מים זורמים הבאים מן הברז, והכיור צריך להיות מחובר למערכת הביוב. ממדי הכיור המינימליים יהיו:

אורך- 60 סנטימטרים;

רוחב- 40 סנטימטרים;

עומק- 30 סנטימטרים.

11. בתי שימוש לעובדים

יש להתקין סמוך לחנות בית או בתי שימוש במספר מספיק לצרכי כל העובדים בחנות, ובאופן המניח את דעת המנהל, אבל אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש ובין החנות. על יד בית השימוש יש להתקין כיור עם ברז של מים זורמים לרחיצת ידיים. כמו כן צריך להימצא במקום תמיד סבון ומברשת לניקוי ציפורניים.

ג. ציוד וסידורים פנימיים

12. מקרר חשמלי

בתוך החנות צריך להימצא מקרר חשמלי אשר נפח קיבולו יספיק כדי להכיל את כל הבשר או מוצרי בשר המיועדים למכירה הנמצאים בשעה מסויימת בחנות. הטמפרטורה במקרר החשמלי לא תעלה על 4 מעלות צלזיוס במקום המרוחק ביותר ממגננון הקירור, בשעה שבשר או מוצריו נמצאים בתוכו. המקרר צריך להיות תמיד נקי ובמצב תקין.

13. שולחן מכירה

(א) בתוך החנות יימצא שולחן מכירה, שישמש לשקילת הבשר עבור הקונים מכוסה לוח שיש או מצופה מתכת לא חלודה.

(ב) מחיצת זכוכית

לשולחן המכירה יש להתקין מחיצה מזכוכית מלוטשת, באופן שהגובה מהרצפה עד לקצה העליון של המחיצה יהיה לא פחות מ- 160 סנטימטרים ובאופן שימנע כל מגע בין הקורנים והבשר. הגשת הבשר לקונים תיעשה דרך אשנב או פתח מיוחד במחיצה.

14. בול לקיצוץ

בתוך החנות יימצא בול לקיצוץ בשר שיהיה קל ונוח להזזה ממקומו. בכדי להחזיק את בול הקיצוץ במצב נקי וחלק וללא חריצים, חורים ונקבובים יש להקצינו לעתים קרובות ולנקותו מדי יום ביומו בעזרת חמרי ניקוי ומברשת עשויה חוטי פלדה קשים.

15. מערכת ויים

יש להתקין בתוך החנות מערכת ווים ממתכת לא-חלידה, במרחק לא קטן מ-40 סנטימטרים מהקיר ובגובה מתקבל על הדעת מהרצפה. מערכת הווים תותקן מאחורי שולחן המכירה, באופן שימנע גישת הלקוחות לבשר.

16. אצטבאות לכלים ומכשירים

יש להתקין בתוך החנות אצטבאות בשביל להחזיק עליהן כלי עבודה, כלי קיבל וכלים ומכשירים נחוצים אחרים ואצטבאות מיוחדות עבור חומרי ניקוי. האצטבאות תהיינה בגובה של 30 סנטימטרים לפחות למעלה מן הרצפה, בכדי שכל שטח הרצפה יהיה פנוי תמיד.

17. ציבוע הרהיטים

האצטבאות, השולחנות, וכל יתר הרהיטים הנמצאים בחנות, יהיו מצובעים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות לפחות.

18. הרהיטים והכלים שלמים ונקיים

האצטבאות, השולחנות, המאזניים, הסכינים, הגרזנים, המסורים, הווים, הכפות, המכונות לחיתוך מוצרי בשר ועל הרהיטים והכלים והמכשירים האחרים הנמצאים בחנות, יהיו שלמים ונקיים בכל עת. כל מכשירי העבודה הניתנים לפירוק, יפורקו יום יום, לשם ניקוי.

19. מאוורר חשמלי להרחקת זבובים

יש להתקין בחנות מאוורר חשמלי, או מתקן מתאים אחר, כדי למנוע חדירת זבובים לתוך החנות ויש למנוע בכל דרך אפשרית אחרת גישת זבובים לבשר או למוצריו.

ד. הטיפול בבשר ובמוצרי בשר

20. חובה להחזיק בשר ומוצרי בשר במקרר

(א) אסור להחזיק בחנות בשר או בשר עוף או מוצרי בשר העלולים להתקלקל, מחוץ למקרר, אלא אם הם מיוחדים למכירה מיידית.

(ב) מקרר נפרד לבשר עוף

בשר עוף יש להחזיק במקרר חשמלי נפרד שימלא את הדרישות כאמור בסעיף 12.

(ג) אסור להחזיק במקררים כל מצרכים אחרים שאינם בשר או מוצרי בשר.

21. החזקת אברים מסוימים במיכלים מדגם מאושר

(א) רגלים, מעיים וזנבות יש להחזיק במיכלים מחומר ומדגם שאושרו מטעם המנהל.

(ב) אסור לנקות בחנות חלקי בשר מסוימים

אסור לנקות או לגרד קיבות או מעיים בתוך החנות.

22. עטיפת בשר לקונה

אסור להשתמש בנייר משומש או בעיתונים בתור חומר עטיפה לבשר ולמוצריו יש לעטוף אותם בנייר לבן ובלתי משומש.

23. סוגי בשר האסורים למכירה ולהחזקה

(א) אסור למכור בחנות בשר או מוצרי בשר אלא אם הופקו מבהמות שנשחטו בבית מטבחים מאושר – זה הנושא חותמת שעברו בדיקה וטרינרית.

(ב) אסור למכור בחנות בשר או מוצרי בשר אחרים אלא אם הם מאותו סוג בהמות שרשום ברשיון או בשלט אשר על פתח החנות.

- (ג) אסור להחזיק בחנות או במקרר בשר או מוצרי בשר שאינם ראויים למאכל אדם.
אי ציות להוראות האלה יחשב עבירה על התנאים המיוחדים הללו.

ה. אשפה, פסולת ושפכים.

24. סילוק הפסולת והאשפה

- (א) בחנות יהיו פחי אשפה מדגם שאושר מטעם המנהל, במספר מספיק כדי לאסוף לתוכן את כל הפסולת והאשפה של החנות.
(ב) פסולת בשר ואשפה, מיד עם הופעתן יש לאסוף לתוך פח האשפה. את פחי האשפה יש לסגור ולכסות היטב באופן שימנע חדירת זבובים, חרקים אחרים ומכרסמים לתוכם.
(ג) יש לסלק את הפסולת והאשפה מן החנות לפחות פעם אחד ביום. ואולם אסור להחזיק פחי אשפה מלאים בתוך החנות אפילו שעה אחת.

25. הוצאות שפכים

השפכים יוצאו ויסולקו מן החנות אם דרך מחסום הרצפה ואם בצינורות אחרים המחוברים למערכת הביוב. יש להקפיד במיוחד שהוצאת השפכים תיעשה באופן שלא יגרמו למפגעים סניטריים בחוץ, ובאופן המניח את דעת כל אדם שהמנהל הסמיכו בכתב למטרת ביצוע התנאים המיוחדים הללו.

י. ניקיון העובדים

26. כל עובד בחנות חייב ללבוש חלוק נקי, סינר גומי וכיפת ראש לבנה בכל שעות העבודה. שרוולי החלוק יהיו קצרים, והסינר יהיה ארוך, למטה מן הברכיים.
27. כל עובד חייב להקפיד על ניקיון ידיו וציפורניו בכל שעות העבודה והוא חייב לרחוץ ידיו בסבון ולנקות ציפורניו במברשת בשלושה זמנים אלה:
(א) לפני התחלה העבודה;
(ב) אחרי שהוא יוצא מבית שימוש;
(ג) עם גמר כל הפסקה בשעות העבודה.

ז. בריאות העובדים

28. אסור לאדם לעבוד, ולהעביד או להעסיק עובד בחנות –
(א) אם העובד סובל ממחלה מידבקת העלולה לעבור מאדם לאדם באמצעות מצרכי מזון, או כשהוא נושא טפילי מחלה כזאת; או
(ב) אם העובד סובל משחפת ריאות העלולה לסכן את בריאות הציבור; או
(ג) אם העובד סובל ממחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי מזון; או
(ד) אם יש לעובד על פניו, על צווארו, על זרועותיו, או על ידיו חבורות, חטטים, פצעים פתוחים, או מוגלתיים גלויים לעין או אם ישנה תחבושת על פצעים כאלה, על ידיו או על אצבעותיו; או
(ה) אם העובד אינו מקפיד על נקיון גופו באופן המניח את הדעת.
29. כל עובד בטרם יתקבל לעבודה בחנות חייב להיבדק בדיקה רפואית ולהציג –
(א) אישור בכתב מאת רופא מוסמך שאין הוא סובל מאחד המחלות המנויות בסעיף 28 לעיל

- (ב) תעודת בדיקה רנטגנית של ריאות המאשרת שהוא אינו סובל משחפת ריאות.
תעודה זו יש לחדש פעם בשנה לפחות. אם בבדיקה הרנטגנית מתגלה תהליך

פתולוגי כלשהו, לא יורשה העובד לעבוד אלא לפי אישור מיוחד מטעם המנהל.
המעביד אחראי וחייב לדאוג לכך ששום עובד לא יתקבל לעבודה ולא ימשיך
בעבודה בחנות אלא אם נתקיימו הוראות הסעיף הזה בדיוק.

30. בעל החנות וכל העובדים בחנות חייבים להיבדק בדיקה מעבדתית ובדיקה רנטגנית של
ריאות בכל עת שיידרשו לעשות זאת מטעם משרד הבריאות או מטעם הרשות
המקומית. אי ציוד להוראות כאלו יחשב עבירה על התנאים המיוחדים הללו.

ח. שונות

31. אסור לבעל החנות ולכול אדם אחר לעסוק בתוך החנות, בכל מלאכה או בכל עסק אחר.
וכן אסור להשתמש במקומות אלה לצרכי מגורים. אסור שיהיה קשר עם איזה שהוא
חלק של דירת מגורים או של עסק אחר.

32. יש לשמור על נקיון יסודי בתוך החנות במקררים ובסביבת החנות. ויש להקפיד על כך
שלא יימצאו במקומות אלה כל אשפה, פסולת, או כל חומר זיהום אחר.

33. אסור להשתמש לצורך ניקוי החנות או ניקוי הרהיטים והכלים בכל חומר המפריש
ריחות העלולים להיספג על ידי בשר או מוצרי הבשר.

34. אסור להחזיק בעל חיים בחנות וכן אסור להכניס בל-חי לתוכה, הן על ידי הבעלים
והעובדים, הן על ידי הקונים, והן על ידי כל אדם אחר.

35. אסור להחזיק בחנות סחורות וחפצים שאינם שייכים לעסק מכירת בשר.

ט. בשר טחון

36. לא יחזיק בעל חנות או כל אדם אחר, בחנות, בשר טחון (להלן-הבשר), אלא בתנאים
אלה:

_____ (א) הבשר נטחן ונארג במקום ואושר לכך ע"י המנהל.

_____ (ב) הבשר קפוא וארוז באריזתו המקורית;

_____ (ג) הבשר מוחזק בצידוד לקירור עמוק בטמפרטורה שלא תעלה מעל 18 צלזיוס מתחת
לאפס;

_____ (ד) הבשר לא הופשר והוקפא שנית;

תנאים מיוחדים לרישוי עסקים

"תנאים מיוחדים לחנויות ולבתי מסחר סיטונאים למכירת דגים"

בתוקף סמכותי, לפי סעיף 7 לפקודת המלאכות והתעשיות (הסדרתן) הריני קובע בשביל חנויות
ובתי מסחר סיטונאים, למכירת דגים את התנאים המיוחדים המפורשים והמפורטים להלן:

א. הגדרות

1. בתנאים מיוחדים אלה.

"מנהל" - המנהל הכללי של משרד הבריאות (-"מנהל שירותי הרפואה") או פקיד שהמנהל
הסמיכו בכתב למטרת ביצוע התנאים המיוחדים הללו;
"חנות" - אטלז או חנות למכירת דגים, אם בקמעונות ואם בסיטונות לרבות מחסן
המשמש לצורך החנות.

ב. המבנה

2. המבנה מחומר יציב

החנות תהיה בנויה מחומר יציב, כגון: אבן, בטון, לבנים; והיא צריכה להיות מוגנת מפני חדירת המכרסמים לתוכה.

3. הריצפה שטח חומר וצורה

הרצפה של החנות תהיה בנויה מחומר שאפשר לשטפו ולנקותו בקלות. הרצפה צריכה להיות שלמה, בלי פגמים ובלי סדקים, חלקה ובלתי מחוספסת. יש לבנות את הרצפה בשיפוע המכוון כלפי "מחסום" הרצפה שיהיה מחובר למערכת הביוב. שטח הרצפה יהיה לא פחות משמונה עשר מטרים מרובעים.

4. הקירות והתקרה, חומר וצבע.

הקירות והתקרה של החנות צריכים להיות שלמים, בלי פגמים ובלי סדקים, חלקים ובלתי מחוספסים, מסויידים או מצובעים בצבע בהיר.

5. ציפוי הקירות

יש לצפות את הקירות, עד גובה של 180 סנטימטר מן הרצפה, בחרסינה, או בחומר אטיס אחר שאושר לכך מטעם המנהל.

6. דלתות וחלונות מרושתים, צבועים בצבע שמן ונקיים

הדלתות החיצוניות והחלונות החיצוניים של החנות צריכים להיות מרושתים היטב, כדי למנוע חדירת זבובים וחרקים אחרים לתוך החנות, כל הדלתות והחלונות של החנות, הן חיצוניים והן פנימיים, צריכים להיות מצובעים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות לפחות, וצריכים להיות נקיים תמיד.

7. תאורה ואוורור

החנות צריכה להיות מוארת היטב, אם באור טבעי ואם באור מלאכותי. והיא צריכה להיות ניתנת לאוורור באופן המניח את דעת כל אדם שהמנהל הסמיכו בכתב למטרת ביצוע התנאים המיוחדים להלן.

8. אספקת מים טהורים

יש להתקין בתוך החנות את מערכת השרברוב (האינסטלציה הסניטרית) כך שיהיו בה תמיד מים זורמים נקיים וטהורים, ממקור שאושר מטעם המנהל.

9. סידורים לשטיפת הרצפה והקירות

יש להתקין בתוך החנות ברז מים עם צינור גומי, או צינור מחומר אחר שיתחבר עם הברז בהברגה, לצורך שטיפת הרצפה והקירות.

10. סידורים לשטיפת כלים

יש להתקין בתוך החנות כיור רחצה עם ברז של מים זורמים, לשטיפת כלים והמכשירים. המים לשטיפת הכלים צריכה להיות מים זורמים הבאים מן הברז, והכיור צריך להיות מחובר למערכת הביוב.

11. בתי שימוש לעובדים

יש להתקין סמוך לחנות בית או בתי שימוש במספר מספיק לצרכי כל העובדים בחנות, ובאופן המניח את דעת המנהל, אבל אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש ובין החנות. על יד בית השימוש יש להתקין כיור עם ברז של מים זורמים לרחיצת ידיים. כמו כן צריך להימצא במקום תמיד סבון ומברשת לניקוי ציפורניים.

ג. ציוד וסידורים פנימיים

12. מקרר חשמלי

בתוך החנות צריך להימצא מקרר חשמלי אשר נפח קיבולו יספיק כדי להכיל את כל הדגים המתים המיועדים למכירה הנמצאים בשעה מסוימת בחנות. הטמפרטורה במקרר החשמלי לא תעלה על 4 מעלות צלזיוס במקום המרוחק ביותר ממנגנון הקירור, בשעה שדגים או מוצרי דגים נמצאים בתוכו. המקרר צריך להיות תמיד נקי ובמצב תקין.

13. בריכה לדגים חיים

~~בתוך החנות יש לבנות בריכה למים זורמים שתהיה מחוברת עם רשת הביוב, למטרת החזקת דגים חיים, ממדי הבריכה המינימליים יהיו:~~

~~אורך – 150~~

~~רוחב – 100 סנטימטרים~~

~~עומק – 80 סנטימטרים~~

~~הבריכה צריכה להיות בנויה מבטון ומצופה מבפנים בחרסינה או בחומר אטום אחר שאושר לכך מטעם המנהל.~~

14. פנה ושולחן לניקוי דגים

בתוך החנות יש להקצות פינה סגורה משלושה צדדים על ידי קירות בגובה של 180 סנטימטרים לפחות, כדי להעמיד בה שולחן לניקוי דגים. שלושת קירות הפינה יהיו מצופים מבפנים בחרסינה, או חומר אטום אחר שאושר לכך מטעם המנהל. השולחן לניקוי דגים יהיה מכוסה לוח שיש, או מצופה במתכת לא –חלודה.

15. שולחן מכירה

בתוך החנות יימצא שולחן מכירה שישמש לשקילת דגים עבור הקונים. שולחן המכירה יהיה מכוסה לוח שיש או מצופה במתכת לא חלודה.

16. אצטבאות לכלים ומכשירים

יש להתקין בתוך החנות אצטבאות בשביל להחזיק אליהן כלי עבודה, , ארגזים, כלי קיבל וכלים ומכשירים נחוצים אחרים, האצטבאות תהיינה בגובה של 30 סנטימטרים לפחות למעלה מן הרצפה, בכדי שכל שטח הרצפה יהיה פנוי תמיד.

17. ציבוע הרהיטים

~~האצטבאות, השולחנות, וכל יתר הרהיטים הנמצאים בחנות, יהיו מצובעים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות לפחות.~~

18. הרהיטים והכלים שלמים ונקיים

האצטבאות, השולחנות, המאזניים, הסכינים, המזלגות, הכפות, וכל הרהיטים והכלים והמכשירים האחרים הנמצאים בחנות, יהיו שלמים ונקיים בכל עת.

19. מאוורר חשמלי הרחקת זבובים

~~יש להתקין בחנות מאוורר חשמלי, או מתקן מתאים אחר, כדי למנוע חדירת זבובים לתוך החנות, ויש למנוע בכל דרך אפשרית אחרת גישה זבובים לדגים או למוצרי דגים.~~

ד. הטיפול בדגים ומוצרי דגים

20. חובה להחזיק דגים ומוצרי דגים במקרר

(א) אסור להחזיק בחנות דגים מתים או מוצרי דגים העלולים להתקלקל, חוץ למקרר,

אלא אם הם מיועדים למכירה מידית.

(ב) דגים מתים המוצגים למכירה, יש להחזיקם במכלים שאושרו לכך מטעם המנהל,

ותחת רובד מספיק של קרח. אסור להחזיק דגים מתים בארגזי הובלה.

21. שימורי דגים שדרך החזקתם היא למקרה

שימורי דגים ומצרי דגים שאינם עלולים להתקלקל מהם, כגון דגים מלוחים או דגים מעושנים, וכיוצא באלה, שאינם ארוזים בפחיות סגורות, ושדרך החזקתם היא חוץ למקרר, יש להחזיקם בארון סגור המרושת היטב מפני הזבובים וחרקים אחרים.

22. עטיפת דגים לקונה

אסור להשתמש בנייר משומש או בעיתונים בתוך חומר עטיפה לדגים ולמוצרי דגים. יש לעטוף אותם בנייר לבן ולבתי משומש בלבד.

23. איסור החזקת דגים שאינם ראויים למאכל אדם

אסור להחזיק בחנות או במקרה דגים או מוצרי דגים שנתקלקלו ואינם ראויים למאכל אדם.

ה. אשפה, פסולת ושפכים.

24. סילוק הפסולת והאשפה

(א) בחנות יהיו פחי אשפה, מדגם שאושר מטעם המנהל, במספר מספיק כדי לאסוף לתוכן את כל פסולת והאשפה של החנות.

(ב) פסולת דגים ואשפה, מיד עם הופעתן יש לאסוף לתוך פחי האשפה. את פחי האשפה יש לסגור ולכסות היטב באופן שימנע חדירת זבובים, חרקים, ומכרסמים לתוכם.

(ג) יש לסלק את הפסולת והאשפה מן החנות לפחות פעם אחת ביום. ואולם אסור להחזיק פחי אשפה מלאים בתוך החנות אפילו שעה אחת.

25. הוצאות שפכים

השפכים יוצאו ויסולקו מן החנות אם דרך " מחסום הרצפה" ואם בצינורות אחרים המחוברים למערכת הביוב יש להקפיד במיוחד שהוצאת השפכים תיעשה באופן שלא יגרמו למפגעים סניטריים בחוץ, ובאופן המניח את דעת כל אדם שמנהל הסמיכו בכתב למטרת ביצוע התנאים המיוחדים הללו.

ו. ניקיון העובדים

26. כל עובד בחנות חייב ללבוש חלוק נקי וסינור גומי בכל שעות העבודה. שרוולי החלוק יהיו קצרים, והסינור יהיה ארוך, עם למטה מן הברכיים.

27. ניקיון ידיים

כל עובד חייב להקפיד על ניקיון ידיו וציפורניו בכל שעות העבודה, והוא חייב לרחוץ ידיו בסבון ולנקות ציפורניו במברשת בשלושה זמנים אלה:

(א) ליפני התחלת העבודה;

(ב) אחרי שהוא יוצא מבית השימוש;

(ג) עם גמר כל הפסקה בשעות העבודה.

ז. בריאות העובדים

28. אסור לאדם לעבוד להעביד או להעסיק עובד בחנות:

(א) אם העובד סובל ממחלה מידבקת העלולה לעבור מאדם לאדם באמצעות מצרכי מזון, או כשהוא נושא טפילי מחלה כזאת; או

(ב) אם העובד סובל משחפת ריאות העלולה: "לגרומ" לסכן את בריאות הציבור; או

(ג) אם העובד סובל ממחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי מזון; או

(ד) אם יש לעובד על פניו, על צווארו, על זרועותיו, או על ידיו חבורות חטטים, פצעים פתוחים, או מוגלתיים גלויים לעין או אם ישנה תחבושת על פצעים כאלה, על ידיו או על אצבעותיו ; או

(ה) אם העובד אינו מקפיד על ניקיון גופו באופן המניח את הדעת.

~~29. כל עובד בטרם יתקבל לעבודה בחנות חייב להיבדק בדיקה רפואית ולהציג –~~

~~(א) אישור בכתב מאת רופא מוסמך שאין הוא סובל מאחד המחלות המנויות בסעיף 28 לעיל~~

~~(ב) תעודת בדיקה רנטגנית של ריאות המאשרת שהוא אינו סובל משחפת ריאות. תעודה זו יש להחדש פעם בשנה לפחות. אם בבדיקה הרנטגנית מתגלה תהליך פתולוגי כלשהו, לא יורשה העובד לעבוד אלא לפי אישור מיוחד מטעם המנהל. המעביד אחראי וחייב לדאוג לכך ששום עובד לא יתקבל לעבודה ולא ימשיך בעבודה בחנות אלא אם נתקיימו הוראות הסעיף הזה בדיקה.~~

30. בכל החנות וכל העובדים בחנות חייבים להיבדק בדיקה מעבדתית ובדיקה רנטגנית של ריאות כל עת שיידרשו לעשות זאת מטעם משרד הבריאות או מטעם הרשות המקומית. אי ציות להוראות כאלו יחשב עבירה על התנאים המיוחדים הללו.

ח. שונות

31. אסור לבעל החנות ולכול אדם אחר לעסוק בתוך החנות, בכל מלאכה או בכל עסק אחר. וכן אסור להשתמש במקומות אלה לצרכי מגורים. אסור שיהיה קשר עם איזה שהוא חלק של דירת מגורים או של עסק אחר.

32. יש לשמור על נקיון יסודי בתוך החנות במקררים ובסביבת החנות. ויש להקפיד על כך שלא יימצאו במקומות אלה כל אשפה, פסולת, או כל חומר זיהום אחר.

33. אסור להשתמש לצורך ניקוי החנות או ניקוי הרהיטים והכלים בכל חומר המפריש ריחות העלולים להיספג על ידי הדגים.

34. אסור להחזיק בעל חי בחנות וכן אסור להכניס בעל חי לתוכה, הן על ידי הבעלים והעובדים, והן על ידי הקונים, והן על ידי כל אדם אחר.

35. אסור להחזיק בחנות סחורות וחפצים שאינם שייכים לעסק מכירת דגים.

פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה - תצהיר

מועד תחילתן של ההוראות המפורטות בפרק זה הוא במועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום כ"ה בסיון התשפ"ד (1 ביולי 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"ה בסיון התשפ"ד (1 ביולי 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"ה בסיון התשפ"ד (1 ביולי 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' בתוספת השנייה לתקנות התכנון והבניה (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 ולחילוצם.
 - (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:

גורם מוסמך	נושא
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 החירום
בעל רישיון בתוקף לעבודות גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות	התאמה ותקינות של מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158 - מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ)

גפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו	
---	--

4.3. כללי

- 4.3.1 מפרט זה מתייחס לדרישות הבסיסיות לגבי סידורי בטיחות אש והצלה, שהן חיוניות לצמצום הסכנה לחיים ולרכוש באירוע כבאות והצלה. ביצועו אינו מבטיח מניעת דליקות ונזקיהן. בעל העסק יפעיל את העסק בכל עת, תוך כדי נקיטה והתקנה של סידורי בטיחות אש והצלה ההולמים את היקף הפעילות בעסק ואת רמת הסיכון הנובעת מאופי הפעילות בעסק, 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 בסעיף 4.3.1 ו-4.3.2, אין בהוראות 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, הן יבואו בנוסף לדרישות של תקנות אלה.
- 4.3.4 אם דיני התכנון והבנייה אינם מתקיימים בעסק, חובה ליידע על כך את הרשות הארצית לכבאות והצלה ועשויות לחול לגבי דרישות נוספות, בהתאם לקביעתו של נותן האישור, עד להסדרת עמידה 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 יוודא ביצוע של הבדיקות, הטיפולים וכל פעולה אחרת הנדרשת לצורך כך (להלן - תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה).
- (2) תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה תתבצע לפי הוראות התקן הישראלי (ת"י) התקף והוראות היצרן. אם נותן האישור נתן הוראות נוספות - תתבצע 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. שילוט

- 4.4.1 בעסק יותקנו שלטים שבהם נכתב "יציאה" מעל פתחי העסק ובמקומות שבהם כיוון היציאה מהעסק אינו נראה באופן ברור.
- 4.4.2 הכיתוב על השלטים יהיה בגוון לבן על רקע ירוק. גובה האותיות יהיה 15 ס"מ לפחות ועוביין 15 מ"מ לפחות. המרווח בין האותיות יהיה 1 ס"מ לפחות.
- 4.4.3 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. הוא יופעל בעת הפסקת חשמל או נפילה במתח של רשת החשמל.

4.5 תאורת חירום

- 4.5.1 בעסק ששטחו 150 מ"ר ומעלה תותקן תאורת חירום.
- 4.5.2 תאורת החירום תתבסס על גופי תאורה עצמאיים הניזונים מסוללות נטענות, או מערכת מרכזית לגיבוי חשמלי מבוקרת טעינה, הכוללת מצבר נטען. גופי תאורת החירום יוזנו משני מעגלי הזנה נפרדים, המוזנים ממערכות נפרדות. גופי תאורת החירום יתאימו לתקן ישראלי ת"י 20, חלק 2.22 - מנורות : דרישות מיוחדות - מנורות לתאורת חירום

4.6 ציוד כיבוי

- 4.6.1 בעסק ששטחו מ-50 מ"ר ועד 200 מ"ר, יותקן גלגילון לכיבוי אש עם זרנוק בקוטר "3/4 ומזנק צמוד, כך שייתן מענה לכיסוי מלא של שטח העסק. תשתית הצינורות לגלגילון 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 שיתנו מענה לכיסוי מלא של שטח העסק.
- 4.6.3 כל אחת מעמדות הכיבוי תכיל :
- (1) ברז כיבוי בקוטר "2.
- (2) 2 זרנוקים בקוטר "2 ובאורך 15 מ' כל אחד.
- (3) מזנק בקוטר "2.
- (4) גלגילון עם צינור בקוטר "3/4 עם מזנק צמוד.
- (5) מטפה כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל 6 ק"ג.
- הציוד יאוכסן בארון שמידותיו לא יפחתו מגובה 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 ששטחו עד 200 מ"ר יוצב בקרבת לוח החשמל מטפה כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל 6 ק"ג וזאת נוסף למטפי הכיבוי שנדרש להציב בעמדת הכיבוי (אם נדרש).
- 4.6.6 בעסק ששטחו מעל 200 מ"ר יוצבו שני מטפי כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל 6 ק"ג וזאת נוסף למטפי הכיבוי שנדרש להציב בעמדת הכיבוי (אם נדרש). אחד המטפים יוצב בקרבת לוח החשמל.

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 לוחות החשמל 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 תענה על הנדרש בתקן ישראלי ת"י 158 - מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).

4.9 אישורים

4.9.1. בעל העסק ישמור בשטח העסק בכל עת את המסמכים המפורטים להלן ויציגם או ימסרם לאדם המוסמך לבדוק האם העסק עומד בדרישות לעיל:

(1) אישור כי מטפי הכיבוי הקיימים בעסק נבדקו בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 - מטפים מיטלטלים - תחזוקה ונמצאו תקינים. האישור יינתן על ידי אדם שהוסמך לכך על-ידי הרשות הארצית לכבאות והצלה.

(2) אישור כי מערכת החשמל המותקנת במקום נבדקה ונמצאה תקינה בהתאמה לחוק החשמל התשי"ד-1954 (להלן - חוק החשמל) ותקנותיו, כולל תאורת החירום המותקנת במקום. על האישור לכלול התייחסות למיקומו ותקינותו של מפסק חשמל ראשי לשעת חירום (אם קיים) וטבלה המפרטת את מיקומם של לוחות החשמל, את מספרם ואת גודל החיבור באמפר של כל לוח. האישור יינתן על-ידי 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). האישור יינתן על ידי בעל רישיון לעבודות גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות גפ"מ) התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו (אם קיים).

נספחים 4.10.

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