

מפרט אחיד לפריט 6.9 א'
רוכלות: רוכלות מזון

תוכן עניינים

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

פרק 1 - הגדרות כלליות

- 1.1. בעל מקצוע מוסמך**
- 1.1.1. מי ששר הפנים הסמיכו לעניין סעיף 66 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 27(ג) לחוק, שנקבעו בחיקוק, הנדרשים מבעל עסק לפי החוק, לרבות לפי סעיפים 6, 6ג ו-8 עד 11 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 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 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 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 15-12 לתקנות. בנוסף, יצורפו לבקשה מסמכים המפורטים במפרט זה, אם ניתן להגישם בעת הגשת הבקשה.

2.5. לעסק שפעילותו דורשת היתר לשימוש חורג, לפי חוק התכנון והבנייה, התשכ"ה-1965, לא יינתן רישיון לתקופה ארוכה מתוקפו של ההיתר.

- 2.6.** רישיון יוצג בעסק במקום נראה לעין.
- 2.7.** נותן אישור או רשות הרישוי רשאים להוסיף תנאים ברישיון לפי סעיף 7 לחוק.
- 2.8.** 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.
- 2.9.** 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.
- 2.10. ביטול רישיון או פקיעתו**
- 2.10.1. 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.
- 2.10.2. רישיון עסק יבוטל אם נעשו שינויים בעסק בהשוואה לתרשים הסביבה, המפה המצבית או תכנית העסק, לאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.
- 2.10.3. היתר זמני יפקע בנסיבות האמורות בסעיף 2.10.2.
- 2.10.4. 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.
- 2.10.5. 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.
- 2.11. הוראות במפרט האחיד**
- 2.11.1. בעל עסק ידווח לנותן האישור על כל שינוי בעסק, העלול להשפיע על העמידה בתנאי הרישיון, שלושה חודשים מראש לפחות, ויפעל לפי הנחיות נותן האישור.
- 2.12. תחילה**
- 2.12.1. 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

מועד תחילתן של ההוראות במפרט אחיד זה הוא ביום 1.1.2021 (י"ז טבת, תשפ"א), ובכלל זה לגבי עסק שבמועד התחילה אין לו רישיון, היתר זמני או היתר מזוהז, או עסק שבמועד התחילה היה לו רישיון או היתר זמני. אין באמור כדי לגרוע מתוקפן של הוראות שנקבעו מכוח חוק רישוי עסקים או התקנות האמורות במפרט, ובכלל זה תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון), תשס"ט-2009.

3.1. הוראות חוק הנוגעות לעניין

- 3.1.1 פקודת בריאות העם, 1940.
- 3.1.2 תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון), תשס"ט-2009, [להלן התקנות](#).
- 3.1.3 תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013.
- 3.1.4 תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), התש"ף-2019.

3.2. הגדרות

במפרט זה -

- 3.2.1 "טיפול תרמי" - תהליך העלאת הטמפרטורה של מזון שאינו מוכן לאכילה, לשם שמירה על בטיחותו התברואית.
 - 3.2.2 "מזון" - כהגדרתו בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015.
 - 3.2.3 "מזון בתפזורת" - כאמור בתקנות, לרבות מזון ארוז מראש הנמכר מחוץ לאריזתו המקורית.
 - 3.2.4 "מזון רגיש" - מזון כמפורט בתוספת התקנות.
 - 3.2.5 "מזון מוכן לאכילה" - מזון שלא נדרש עבורו טיפול כל שהוא להבטחת בטיחותו התברואית.
 - 3.2.6 "מזון מוכן לאכילה שמקובל להגישו חם" - מזון מוכן לאכילה שנדרש עבורו חימום לפני צריכתו כמפורט בסעיף 3.13.2.
 - 3.2.7 "חימום מזון" - תהליך העלאת הטמפרטורה של מזון מוכן לאכילה, באמצעות מתקן חימום, לצורך שיפור התכונות האורגנולפטיות (כגון: טעם, צבע וריח) של המזון.
 - 3.2.8 "מזון שאינו מוכן לאכילה" - מזון שנדרש עבורו טיפול תרמי או טיפול אחר להבטחת בטיחותו התברואית, לפני אכילתו.
- הערה - כל מונח שלא הוגדר במפרט זה יפורש על פי משמעותו בתקנות.

3.3. תנאים מוקדמים

- 3.3.1 מבלי לגרוע מהוראות סעיף 3 לתקנות, לבקשה של עסק לרוכלות מזון שנעשות בו פעולות טיפול במזון, או/ו עיסוק במזון רגיש מוכן לאכילה בתפזורת, יצורפו המסמכים הבאים:
 - (1) אישור מהרשות המקומית או מתאגיד הביוב ברשות המקומית בדבר:
 - (א) חיבור העסק למערכת הביוב.
 - (ב) לריקון מיכל אגירת שפכים למערכת ביוב מרכזית.

- (ג) על פיננוי שפכי העסק באמצעות עסק בעל רישיון לפי פריט 5.3 ג' "הובלתן במיכליות" (ביובית).
- (ד) בעל העסק יחזיק את האישור האמור בעסק, ויצגו לבקשת גורם מוסמך מטעם נותן אישור או רשות הרישוי.
- (2) פרשה טכנית של העסק הכוללת את הפרטים המנויים להלן:
- (א) תיאור מילולי של כלל הפעולות והציוד הנדרשים להכנת המזון.
- (ב) מספר העובדים המועסקים בעסק ותפקידם.
- (ג) כמות מרבית מוערכת של מנות ליום.
- (ד) אמצעי אספקת מים ומקורם.
- (ה) אמצעי סילוק שפכים.
- (ו) פירוט אמצעי החשמל, האוורור/מנדוף, קירור והקפאה בעסק, ככל שקיימים.

3.4 כללי

- 3.4.1 מבלי לגרוע מהאמור בתקנות, על עסק לרוכלות מזון בתפוזרת או שמתבצעות בו פעולות טיפול במזון, יחולו הוראות הבאות:
- (1) בעל העסק יקיים את כל הוראות החקיקה הנוגעות לעסק, לרבות הוראות התקנות, ויעמוד בתנאי המפרט בכל עת.
- (2) אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין.
- (3) בעל העסק ידווח לרשות המקומית על כל שינוי בעסק העלול להשפיע על העמידה בתנאי הרישיון, שלושה חודשים לפחות מראש, ויפעל לפי הנחיות נותן האישור.

3.5 סביבת העסק

- 3.5.1 השטח בו יוצב מתקן העסק יהיה נקי ממפגעים.
- 3.5.2 אזור ההמתנה המיועד ללקוחות העסק יהיה מוצל ומוגן מפני גשם.

3.6 מי שתייה

- 3.6.1 מבלי לגרוע מהאמור בתקנות ובנוסף על האמור בתקנות ברוכלות מזון בתפוזרת או בעסק בו מתבצעות פעולות טיפול במזון, יתקיימו התנאים המנויים להלן:
- (1) מערכת מי שתיה תותקן בעסק בהתאם לדרישות תקנות התכנון והבניה (תכן הבנייה) (תברואה), תש"ף-2019, לעניין התקנת מערכות מים וביוב בשינויים המחויבים.
- (2) בעל העסק יחבר את מתקן העסק לרשת להספקת מי שתייה או למכל מים שיעמדו בהוראות התקנות.
- (3) בעל העסק אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת מי השתייה בעסק.
- (4) מבלי לגרוע מהוראות התקנות ומהוראות אלה, בעל העסק ינקוט בכל האמצעים הסבירים להבטחת איכות מי השתייה בעסק.
- (5) בעל העסק לא יגרום, ולא ירשה לאחר לגרום, שינוי לרעה באיכות מי השתייה בעסק.
- (6) בעסק תהיה אספקת מים קרים וחמים.
- (7) בכל מקרה של הפסקה באספקת המים תיפסק הפעילות בעסק עד לחידוש האספקה.
- (8) בעסק בו קיים חיבור למיכל מים יחולו בנוסף ההוראות הבאות:
- (א) המכל יוצב בתוך מתקן העסק.

- (ב) המכל יוצב במקום המונע ככל הניתן את התחממות המים, וכן יהיה עשוי חומר המונע התחממותם.
- (ג) המכל יוצב באופן המאפשר ניקוי וחיטוי בנקל.
- (ד) המכל יהיה בעל מבנה המאפשר ריקון מלא של המים מתוכו.
- (ה) פתח המכל יהיה ברוחב המאפשר ביצוע בקרה על מצבו הפיזי ותברואי וביצוע פעולות תחזוקה במידת הצורך.
- (ו) המכל יצויד בצינור מילוי; קצה המילוי של הצינור, יהיה מורם מעל מפלס המים בכל עת, באופן שייצור מרווח אוויר.
- (ז) נפח המכל יספיק לצורך הפעילות המרבית הנדרשת ביום עבודה של העסק (2 ליטר מים למנה אחת לפחות), ובכל מקרה לא יפחת מ-200 ליטרים.
- (ח) בסוף יום העבודה ירוקן מכל המים. מילוי מחדש של המכל יבוצע לאחר שטיפת המכל, בסמוך ככל הניתן לתחילת העבודה בעסק.

3.7 שפכים

- 3.7.1 בנוסף על האמור בתקנות, ברוכלות מזון בתפוזרת או בעסק בו מתבצעות פעולות טיפול במזון, יתקיימו התנאים המנויים להלן:
- (1) בעל העסק יחבר את מתקן העסק למערכת ביוב מרכזית באישור הרשות המקומית, או יאסוף את שפכי העסק למכל אגירת שפכים המותקן במתקן העסק.
- (2) בעל העסק ירוקן את שפכי העסק ממכל אגירת השפכים, בפרקי זמן סבירים, ולא פחות מפעם ביום למערכת ביוב מרכזית.
- (3) בעל העסק יהיה אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת השפכים בעסק וידאג לתחזוקה תקינה ושוטפת של המערכת כאמור, ולמניעת מפגעים תברואיים ולמטרדים.
- (4) בעל העסק ינקוט בכל האמצעים הדרושים במקרה של תקלה במערכת הביוב, למניעת הצפה בעסק.
- (5) בכל מקרה של גלישה או הצפה של שפכים, בעל העסק יסגור את העסק באופן מידי ויפעל לתיקון התקלה ולניקוי וחיטוי העסק.
- (6) חלקי מערכת השפכים בעסק יהיו צבועים בצבעי אפור, שחור או כתום ויתקיימו לגביהם הדרישות להלן:
- (א) מיכל אגירת השפכים יהיה בנפח של 120 אחוז מנפח מיכל המים, עשוי מחומר עמיד, בעל שטח פנים חלק, הניתן לניקוי בנקל.
- (ב) תחתית המכל תהיה משופעת לכיוון פתח הריקון לצורך ריקון מלא.
- (ג) צינור האוורור של המכל יופנה לכיוון שאינו גורם למטרד ריח בסביבת העסק.
- (ד) הכיורים ומתקני הקירור והטיפול במזון, כמו כן ניקוזי רצפה בעסק יזרימו את שפכיהם אל מערכת הביוב או אל מכל אגירת השפכים, לפי העניין, באמצעות מרווח אוויר.
- (ה) ריקון מכל אגירת שפכים יבוצע לאחר שעות הפעילות ולא במהלך הפעילות בעסק.

3.8 מתקן העסק

- 3.8.1 גודל מתקן העסק וכמות הציוד שישמשו את בעל העסק, יתאימו להיקף וסוג הפעילות בעסק.
- 3.8.2 כלל החיפויים והמשטחים הפנימיים הקיימים במתקן העסק יעמדו בהוראות אלה:
- (1) יהיו עשויים מחומר יציב, עמיד ושאינו מחליד.
 - (2) יהיו עשויים חומר הניתן לניקוי וחיטוי בנקל: חלק, רחיץ, ושאינו סופג מים.
 - (3) לא יהיו עשויים, ולא יכילו, חומר העלול להזיק לבריאות האדם או חומר אסור בשימוש כגון אסבסט, עופרת וכדומה.
- 3.8.3 הציוד על רצפת המתקן יקובע בצמוד לרצפה ללא רווח, או לחלופין ברווח שהוא מספיק לצורך ניקוי בנקל של רצפת המתקן.
- 3.8.4 רוחב המעבר במתקן העסק יהיה מספיק לצורך מעבר חופשי וביצוע פעולות תחזוקה וניקיון: כ-70 סנטימטרים לפחות, ואם בשני צידי המעבר מצויים מתקנים שפולטים חום, כ-90 סנטימטרים לפחות.
- 3.8.5 בעת פעילות העסק, המעברים יהיו פנויים מחפצים או מצרכים.
- 3.8.6 בעל העסק לא יספק מקומות ישיבה לשימוש הלקוחות.
- 3.8.7 דלת מתקן העסק תהיה בעלת מנגנון סגירה אוטומטי; הדלת תהא סגורה בכל עת, למעט בעת הכניסה והיציאה מהמתקן או הכנסת והוצאת המזון.
- 3.8.8 מבנה המתקן, החומרים מהם הוא עשוי וכן אופן אחסון המזון והציוד יהיו בדרך המונעת קינון מזיקים.
- 3.8.9 סביבת המתקן ופנים המתקן יהיו נקיים ממזיקים; בעל העסק יבצע פעולות הדברה ותחזוקה במתקן בהתאם לצורך.
- 3.8.10 מתקן העסק יהיה שלם, מוגן לכניסת מזיקים, נקי ותקין בכל עת.
- 3.8.11 בסוף כל יום עבודה ינוקה שטח פנים המתקן באופן יסודי.
- 3.9 תשתיות מתקן העסק**
- 3.9.1 בעסק בו מתבצעות פעולות טיפול במזון, יימצאו במתקן העסק שני כיורים לפחות (כיור לרחצת ידיים וכיור תפעולי) עם מים חמים וקרים, בעל העסק יפריד בין הכיורים, בסעיף זה, "שני כיורים", לרבות כיור מפוצל עם ברז אחד.
- 3.9.2 בעסק בו מתבצעות פעולות טיפול במזון, שחל עליו סעיף 8 לתקנות: "שמירת מזון בטמפרטורה מבוקרת", יוודא בעל העסק כי הטמפרטורה בתוך מתקן העסק לא תעלה על 25 מעלות צלזיוס.
- 3.9.3 במקרה של הפסקה באספקת החשמל לעסק, תופסק הפעילות בעסק עד לחידוש האספקה.
- 3.10 ציוד**
- 3.10.1 הציוד הבא במגע עם המזון או משמש להכנת המזון בעסק, יעמוד בדרישות התקנים הישראליים הרשמיים החלים עליו.
- 3.10.2 בעסק בו מתבצע טיגון עמוק של מזון, יימצא מתקן לקליטת אדים.
- 3.10.3 ככל שקיימים בעסק מתקני קירור מזון, לוח הקריאה של מד-החום במתקן יימצא במקום המאפשר קריאתו בנקל.

3.10.4. ככל שקיים בעסק ציוד המשמש לטיגון עמוק, או ציוד אחר העלול לפזר נתזים בעת השימוש בו, יימצאו אמצעים למניעת נתזים, או לחילופין, ככל שלא נמצאו אמצעים אלה, יוצב הציוד האמור בנפרד ורחוק ככל הניתן מאזור החזקת המזון המיועד להגשה.

3.11. איסור עישון

3.11.1. בעל העסק יודא כי לא יעשן אדם במתקן העסק.

3.12. תנאים כלליים לטיפול במזון בעסק

3.12.1. המזון בעסק יהיה ממקור בעל רישיון עסק ו/או רישיון יצרן, לפי העניין.

3.12.2. לא יבוצעו פעולות הכנה או טיפול במזון, מחוץ למתקן העסק.

3.12.3. המזון רגיש מס"ג בעסק, יישמר בטמפרטורה מבוקרת בהתאם להוראות התקנות ולהוראות היצרן, בכל עת, לרבות בעת הצגתו לצורך מכירה (להלן - "שמירה בטמפרטורה מבוקרת").

3.12.4. הפשרת מזון קפוא במידה ותידרש על ידי יצרן, תבוצע במתקן קירור.

3.12.5. מזון שהופשר ישמשו לאותו היום בלבד.

3.12.6. אריזות מזון רגיש (מס"ג) שנפתחו ישמשו לאותו היום בלבד; שאריות ישליכו לאשפה בסוף היום.

3.12.7. לא יחזקו ולא יימכרו בעסק מוצרי מזון שאינם בתוקף.

3.12.8. שמן טיגון:

(1) יהיה מסוג שמתאים לטיגון עמוק ממושך.

(2) לא יפגע בטעמו או בטיב המזון.

(3) שאריות שמן יופנו למחזור ולא למערכות הביוב.

(4) טיגון בשמן עמוק יבוצע לפי הנחיות בנספח מס' 1.

3.13. תנאים לאחזקה וטיפול במזון

3.13.1. לא יוחזקו או יימכרו בעסק מוצרי מזון רגיש מן החי שאינם מוכנים לאכילה (גולמי) או מזון נא.

3.13.2. לא יבוצעו בעסק פעולות טיפול במזון, אלא בהתאם לפעולות טיפול במזון כמפורט בטור א', ולסוגי המזון כמפורט בטור ב' שלהלן ובתנאים המפורטים בסעיף זה:

טור א' פעולות הטיפול במזון המותרות	טור ב' סוג המזון
חימום מזון	<p>מזון מוכן לאכילה שמקובל להגישו חם:</p> <p>מזון כאמור, קפוא או שאינו קפוא, מוכן לאכילה וארוז מראש על ידי יצרן, כגון:</p> <ul style="list-style-type: none"> שניצלונים, נקניקיות, בורקסים אפויים, פיצות אפיות, טוסט, חביתה מביצים מפוסטרות, קלחי תירס או פופקורן וכו' מרקים מאבקות מוכנות

<p>מזון צמחי (שאינו מן החי) שאינו מוכן לאכילה: מזון כאמור שנארז מראש והוקפא על ידי היצרן, כגון: ציפס, פלאפל, ירקות קפואים, מוצרי מאפה קפואים, פיצות קפואות, פסטלים וכיוצא בזה</p>	<p>טיפול תרמי באמצעות אפייה או טיגון בשמן</p>
<p>מזון שנדרש עבורו הפשרה לפי הוראות היצרן כגון: • הפשרת עיסת פלאפל שמגיעה קפואה מיצרן</p>	<p>הפשרה</p>
<p>מזון מוכן לאכילה ממקור מורשה כגון: • ירקות שטופים, חמוצים וכו' • סלטים: חומס, טחינה, מטבוחה, שימורי דגים וכו' • דברי חלב, גבינות, פסטרמות, נקניק וכו'</p>	<p>ערבוב, מריחה, הרכבת מנות</p>
<p>כל סוגי המזון המותרים למכירה בעסק</p>	<p>תיבול</p>
<p>כל סוגי המזון המותרים למכירה בעסק</p>	<p>חיתוך</p>

3.13.3. מבלי לגרוע מהאמור בסעיף 3.13.2, לא ייעשו בעסק פעולות בישול במזון שאינו מוכן לאכילה, כגון: תבשילי קטניות, אטריות או ירקות.

3.13.4. על אף האמור בסעיף 3.13.2, תותר הכנת שתייה חמה או מיצי פירות בעסק.

3.13.5. טיגון ואפיית מזון שאינו מוכן לאכילה מן הצומח, הנדרש עבורו טיפול תרמי, תיעשה כך שטמפרטורה במזון לא תפחת מ-75 מעלות צלזיוס, למשך 2 דקות לפחות.

3.13.6. לא יוחזקו ולא יטופלו בעסק בביצים, למעט ביצים מפוסטרות.

3.13.7. לא ייעשו בעסק פעולות טיפול בפירות ובירקות שאינם שטופים ומחוטאים מראש מספק בעל רישיון עסק ו/או רישיון יצרן, לפי העניין.

3.13.8. כל פעולות הטיפול במזון בעסק, ובכלל זה: חימום המזון, הרכבת כריכים, הכנת מיצים, טיגון ביצה או הכנת סלט ירקות או פירות ייעשו במנות אישיות, לעיני הלקוח ולצריכה מידית.

3.13.9. על אף האמור בסעיף 3.13.8, בכפוף לשמירת המזון בטמפרטורה מבוקרת, יותרו פעולות הטיפול במזון שלהלן, אף שלא לעיני הלקוח לצריכה מידית:

(1) שימוש במתקן חימום רציף לנקניקיות.

(2) הכנת ציפס מקפוא ארוז מראש על ידי היצרן.

(3) הכנת קלחי תירס או פופקורן.

(4) אפיית מוצרי מאפה.

3.13.10. הגשת המזון

(1) הגשת מזון בתפוזרת תיעשה תוך שימוש בכפפות חד פעמיות, אשר יוחלפו אחת לשעה לפחות, או לאחר כל ביצוע פעולה שאינה קשורה להגשת המזון, כגון: פעולות ניקיון או טיפול בסחורה.

(2) המזון יוגש ללקוחות דרך דלפק ההגשה; לא תותר הגשה עצמית על ידי הלקוחות.

(3) תבלינים ורטבים יסופקו ללקוחות במנות אישיות ארוזות מראש על ידי היצרן, או ממארז מקורי של יצרן שנמזג לכלי אישי חד פעמי על ידי מגיש המזון.

3.14. ניהול יומן ובקרה עצמית

- 3.14.1 בעל העסק ינהל יומן אשר ישמר בתחום העסק לרישום הפעולות שלהלן :
- (4) רישום מדידות טמפרטורה במתקני הקירור, 3 פעמים ביום. מועד הרישום הראשון יהיה מרגע הכנסת מוצרי מזון רגישים למתקן הקירור, בתחילת יום העבודה בעסק.
- (5) בדיקת אימות טמפרטורה במתקני קירור שתתבצע פעם ביום לפחות באמצעות מדחום אינדיקטורי שיימצא בעסק.
- (6) מבלי לגרוע מהאמור בתקנות, בעל העסק ישמור אריזות מזון מוכן לאכילה שנפתחו לצורך מכירתם בתפוזרת, עד לסיום תכולת האריזה.

נספח מס' 1

3.15 הנחיות להליך טיגון בשמן

- 3.15.1 השמן לא יחומם לטמפרטורה מעל 180 מע"ץ .
- 3.15.2 טמפרטורה מומלצת להליך טיגון עמוק היא 160-180°C.
- 3.15.3 בין טיגונים יש להנמיך טמפרטורה ל 120 מע"ץ או פחות ולסגור מפני אור השמש.
- 3.15.4 יש לשמור על מפלס קבוע של שמן במתקן טיגון, כנדרש על ידי יצרן.
- 3.15.5 יש להכניס מנות מדודות של מזון כדי להימנע מירידת טמפרטורה של שמן במטגנת ולהקפיד על יחס בין נפחי שמן ומזון, של ארבע לאחד לפחות.
- 3.15.6 יש להימנע מהוספת מלח בישול ותבלינים למזון לפני ובעת הטיגון.
- 3.15.7 אלמנט חימום במתקן הטיגון צריך להיות מורם מעל תחתית המטגנת (כדי למנוע חימום משקעים ושאריות מזון).
- 3.15.8 יש לסנן את השמן או להחליפו מדי יום ולשמור אותו נקי משאריות מזון מטיגונים קודמים.
- 3.15.9 מתקן טיגון ושמן טיגון ינוקה מדי יום לפחות.
- 3.15.10 שמן טיגון יוחלף לפני שמתחילים להופיע אחד משינויים כאלו : עשן, קצף, צבע חום כהה, ריח וטעם לא נעימים, ערכי TPM מעל המותר בסעיף 3.15.11
- 3.15.11 ערכי TPM (TOTAL POLAR MATERIALS) לא יעלו על 27%.

פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה

עונה 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 1.1.2024 (כ' טבת, תשפ"ד), 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 1.1.2024 (כ' טבת, תשפ"ד), 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 1.1.2024 (כ' טבת, תשפ"ד), 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 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, והמיועדים, 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 כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 158 מיתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).

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 מטלטלים - תחזוקה	תקינות מטפים מטלטלים

<p>בעל רישיון בתוקף לעבודת גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ברישוי) (רישוי עסקים עבודות בגפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו</p>	<p>התאמה ותקינות מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

4.3. כללי

- 4.3.1 מפרט זה מתייחס לדרישות סידורי בטיחות האש הבסיסיות והחיוניות לצמצום הסכנה לחיים ולרכוש באירוע כבאות והצלה, וביצועו אינו מבטיח מניעת דליקות ונזקיהן. בעל העסק יפעיל את העסק בכל עת, תוך נקיטה והתקנת סידורי בטיחות אש והצלה ההולמים את היקף הפעילות בעסק, רמת הסיכון הנובעת מאופי הפעילות בעסק, ממספר השוהים בו, ממיקומו, משטחו ולפי 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 בהוראות מפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות בדיני התכנון והבנייה, לצורך קבלת היתר בנייה, או ההוראות לעניין המשך אכלוס הנכס, ובכל מקום בו ישנה התייחסות במפרט לדרישות הנוגעות לבטיחות אש בעסק, הן יבואו בנוסף לדרישות תקנות אלו.
- 4.3.4 לא התקיימו בעסק דיני התכנון והבנייה, חובה ליידע על כך את רשות הכבאות, ועשויות לחול לגבי דרישות נוספות בהתאם לקביעת נותן האישור, עד להסדרת עמידתו בהוראות דיני התכנון והבנייה.
- 4.3.5 הפניות במפרט לתקן ישראלי (ת"י) מחייבות כי תתקיים התאמה מלאה בין מבנה העסק, תכולתו וסידורי בטיחות אש והצלה בו, לבין הדרישות הקבועות בתקן; ובעל העסק, או מי מטעמו שמונה לעסוק בתחום זה, מחויב להכיר את דרישות התקן ולוודא כי תתקיים התאמה מלאה של העסק כנדרש.
- 4.3.6 הדרישות המופיעות במפרט יקוימו לכל אורך תקופת פעילותו של העסק, ובעל העסק אחראי לכך שלא יתבצעו כל שינויים בעסק, העומדים בסתירה להוראות המפרט ולתנאי הרישיון.
- 4.3.7 תחזוקת סידורי בטיחות אש והצלה:
- (1) סידורי בטיחות אש והצלה יימצאו במצב תקין בכל עת, ובעל רישיון העסק יוודא את ביצוען 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, ואם ניתנו הוראות נוספות על ידי נותן האישור - בהתאם להוראות אלו.
- 4.3.8 תיקון הוראות הנציב אליהן מפנה מפרט זה, יחול על העסק בהתאם להוראות סעיף 4ג7 לחוק.
- 4.4. ציוד כיבוי
- 4.4.1 בעסק יוצבו מטפי כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל של 6 ק"ג.

4.4.2. בדיקת מטפי הכיבוי ותחזוקתם תעשה לפי האמור בתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים - תחזוקה.

4.4.3. ציוד הכיבוי יהיה נגיש וזמין ויוחזק במצב תקין בכל עת.

4.5 מערכת הגפ"מ

4.5.1. מערכת הגפ"מ המשמשת את העסק תענה לתקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).

4.5.2. מערכת הגפ"מ, המכשירים והאביזרים לצריכת גפ"מ והמנדפים הקיימים בעסק, יתוחזקו במצב תקין, בכל עת.

4.6 אישורים

4.6.1. בעל העסק ישמור בשטח העסק בכל עת את המסמכים המפורטים להלן, ויציגם או ימסרם לאדם המוסמך לבדוק עמידת העסק בדרישות לעיל:

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

(2) אישור על בדיקת התאמתה ותקינותה של מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ). האישור יינתן על ידי בעל רישיון לעבודת גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ברישוי) (רישוי עסקים עבודות בגפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו (אם קיימת מערכת גז בעסק).

4.7 נספחים

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