מפרט אחיד לפריט 4.7 ב'

מזון לרבות משקאות - מכירתו:

מרכול - מקום לממכר מזון ומוצרי צריכה לשימוש אישי או ביתי, שאין בו טיפול במזון, לרבות משלוח מזון

טיוטה

הערה: הפרקים של הרשות הארצית לכבאות והצלה פורסמו להערות הציבור ביולי 2020, ואינם פתוחים להערות הציבור כעת

תוכן עניינים

פרק 1 - הגדרות כלליות.....3

פרק 2 - תנאים רוחביים.....4

פרק 3 - משרד הבריאות.....6

פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה (תצהיר).....31

פרק 5 - הרשות הארצית לכבאות והצלה.....34

טיוטה

פרק 1 - הגדרות כלליות

1.1 <u>בעל מקצוע מוסמך</u>

1.1.1 מי ששר הפנים הסמיכו לעניין סעיף 26 לחוק רישוי עסקים (להלן - החוק), והוא אחד מאלה:

(1) מהנדס רשוי כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-1958 (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 <u>בעל עסק</u>

1.2.1 לרבות בעל רישיון העסק, מבקש הרישיון, המחזיק בעסק או האדם שבהשגחתו, בפיקוחו או בניהולו פועל העסק.

1.3 <u>גורם מוסמך ארצי</u>

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 <u>הוראות לצד המפרט האחיד</u>

1.4.1 מסמכים ותנאים כאמור בסעיף 27ג(ג) לחוק, שנקבעו בחיקוק, הנדרשים מבעל עסק לפי החוק, לרבות לפי סעיפים 26, 26ג ו-8 עד 11ב לחוק, ואולם אין באי-פרסומם כדי לפטור מן הדרישה להגישם או למלאם.

1.5 <u>החוק</u>

1.5.1 חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968.

1.6 <u>התקנות</u>

1.6.1 תקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), התשס"א-2000.

1.7 <u>מפרט, מפרט אחיד</u>

1.7.1 מפרט, לפי סעיף 1ג7 לחוק, המאחד את התנאים לרישיון, הנדרשים מטעמם 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 <u>נותן אישור</u>

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. <u>צו רישוי עסקים</u>

1.9.1. צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013.

1.10. <u>רישיון</u>

1.10.1. רישיון עסק, היתר זמני או היתר מזורז.

1.11. <u>רשות הרישוי</u>

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. <u>שינוי בעלות</u>

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

<u>הוראות לצד המפרט האחיד</u>

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. <u>ביטול רישיון או פקיעתו</u>

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. <u>הוראות במפרט האחיד</u>

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. <u>תחילה</u>

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.

3.1 <u>הוראות חוק הנוגעות לעניין</u>

3.1.1. חוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, תשמ"ג-1983.

3.1.2. חוק איסור פרסומת והגבלת השיווק של מוצרי טבק ועישון, תשמ"ג-1983.

3.1.3. פקודת בריאות העם 1940.

3.1.4. חוק הסדרת העיסוק בהדברה תברואית, תשע"ו-2016

3.1.5. תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013. (להלן: תקנות מי שתיה).

3.1.6. תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), תש"ף-2019

3.1.7. תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (אצירת אשפה), התש"ף-2019

3.1.8. תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.

3.1.9. <u>תנאים מיוחדים למקומות למכירת צרכי מכולת (נספח מס' 2).</u>

3.1.10. <u>תנאים מיוחדים למקומות למכירת ירקות ופירות (נספח מס' 3).</u>

3.1.11. <u>תנאים מיוחדים לחנויות לממכר עוגות וממתקים (נספח מס' 4).</u>

3.1.12. <u>הוראות למתקני תברואה (הל"ת), עדכונים התשס"ז-2007.</u>

3.1.13. <u>הנחיות משרד הבריאות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים (להלן - הנחיות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מי שתיה).</u>

3.1.14. <u>הנחיות למניעת התרבות חיידקי לגיונלה במערכות מים.</u>

3.1.15. <u>אוורור לשמירת איכות אוויר נאותה בתוך בניינים ת"י 6210.</u>

3.1.16. <u>ת"י 5113 – חומרי פלסטיק ומוצרי פלסטיק הבאים במגע עם מזון ומשקאות.</u>

3.2 <u>הגדרות</u>

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

3.2.1. "**אריזת שירות**" - חומר המשמש או שנועד לשמש עטיפה או כלי קיבול למזון לצורכי הצגתו או הגנתו למכירה למשתמש סופי או לצרכן, בנקודת מכירה, שהשימוש בו לאריזת המוצר מתבצע שלא בעת הייצור התעשייתי.

3.2.2. "**בשר קפוא**" - בשר הנמצא במצב קפוא ומוחזק בטמפרטורה של מינוס 18 מע"צ.

3.2.3. "**הוראות יצרן**" - התנאים שסומנו על גבי המזון או אריזתו על ידי בעל רישיון הייצור או בעל תעודת היבואן הרשום, לפי העניין, לרבות לעניין אחסון בטמפרטורה מוגדרת ותוקפו.

3.2.4. "**מדור עבודה**" - משטח עבודה וכיור תפעולי.

3.2.5. "**זיהום**" - נוכחות של חומר מזהם או מזיקים, כולל מיקרואורגניזמים, שהופך את הבשר ומוצריו ללא בטוחים או לא מתאימים לצריכת בן אדם.

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

3.2.7. "**מזון ארוז מראש**" - מזון שנארז על ידי יצרן באריזה קמעונאית לשיווקו לצרכן.

3.2.8. "**הל"ת**" - הוראות למיתקני תברואה (הל"ת).

3.2.9. "**המנהל**" - המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיכו.

3.2.10. "**מזון**" - כהגדרתו בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) תשע"ו 2015.

3.2.11. "**טיפול במזון**" - חיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, אפייה, חימום, סחיטה, שטיפה, אריזה מחדש (למעט אריזת שירות) או כל פעולה אחרת המשנה את המצב הפיזי או הכימי של המזון.

3.2.12. "**מזון בתפזורת**" - מזון שאינו ארוז מראש באריזה קמעונאית של יצרן.

3.2.13. "**מזיקים**" - חרקים, זוחלים, מכרסמים, ציפורים.

3.2.14. "**מיתקן קירור**" – מקרר/מקפיא או חדר קירור/הקפאה.

3.2.15. "**משלוח בהזמנה מראש**" - מכלול המוצרים העוברים את מגוון הפעולות הבאות: ליקוט מצרכים בהזמנה מראש, הרכבה וארגון מארזים, החזקה בתנאי קירור למזון רגיש, הובלה ומסירה ללקוחות, או איסוף מהמרכול על ידי לקוח.

3.2.16. "**משלוח בליקוט עצמי על ידי הצרכן**" - איסוף המוצרים במרכול על ידי הצרכן, החזקה בתנאי קירור למזון רגיש הובלה ומסירה ללקוחות.

3.2.17. "**רכב משלוח**" - רכב המשמש להעברת מצרכים ממרכול לצרכן.

3.2.18. "**רכב משלוח בקירור**" - רכב מבודד או כלי קיבול מבודד המונח ברכב, והכולל מיתקן קירור (מנוע חשמלי לקירור).

3.2.19. "**טמפרטורה מבוקרת**" - טמפרטורה שנשלטת על ידי מתקני קירור/הקפאה פעילים, בעלי יכולת לשמירת טמפרטורה לאורך זמן, ברציפות, בצורה אוטומטית והיא נמדדת, נרשמת ומתועדת.

3.2.20. "**קרחומים**" - אמצעי המפזר קור לשמירת טמפרטורה, רב פעמי או חד פעמי.

3.2.21. "**כלי משלוח מבודד**" - כלי קיבול מבודד לשמירה על טמפרטורת מזון, בתוספת קרחומים או אמצעי קירור שווה ערך, כגון: תרמופורטר, צידנית, תרמו קרטון, וכדומה, בעל סגירה המונעת חדירת זיהום מכל סוג שהוא.

3.2.22. "**עטיפה משנית מאגדת**" - עטיפה מאגדת מצרכים לצורך הובלתם לבית הלקוח, כדוגמת קופסה, ארגז, קרטון/צידנית/שקית או עטיפה שוות ערך.

3.2.23. "**מסירה אישית ללקוח**" - מסירת משלוח לידי הלקוח, או מי מטעמו.

3.2.24. "**מזון רגיש עם פוטנציאל סיכון גבוה (מס"ג)**" - מזון שנדרש להחזיקו בטמפרטורה וזמן מבוקרים ומוגדרים, על מנת למנוע התרבות חיידקים. בין היתר מזון מוכן לאכילה, מוצרי חלב, גלידה וכדומה, וכן מוצרי מזון מן החי, כגון: ביצים, דגים, בשר, בשר בעלי כנף.

3.2.25. "**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.

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

3.2.27. "**מערכת שפכים בעסק**" - מערכת הכוללת את כל צנרת השפכים, כולל ספחים ואביזרים, מהקבועות בתוך הבניין או בחצר הבניין ובכלל זה ביב הבניין, עד לתא הבקרה שמתחבר למערכת ביוב של הרשות או גבול המגרש.

3.2.28. "**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.

3.2.29. "**מים חמים**" - מים בטמפרטורה של 55 מעלות צלזיוס לפחות במערכת מי צריכה חמים מסוחררת.

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

3.2.31. "**שפכים סניטריים**" - שפכים שמקורם בשירותים או במתקנים סניטריים.

3.2.32. "**רשות הבריאות**" - לשכת בריאות מחוזית/נפתית.

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

3.3 <u>תחולה</u>

3.3.1. מפרט זה חל על מקום לממכר מזון ומוצרי צריכה לשימוש אישי או ביתי, שאין בו טיפול במזון, לרבות משלוח מזון.

3.4 <u>תנאים לרישוי</u>

3.4.1. לבקשה לרישיון, להיתר זמני או להיתר מזורז לעסק יצורפו התכניות והמסמכים הבאים:

(1) תרשים של הסביבה בקנה מידה 1:2500 ובו תיאור וזיהוי של הרחובות הסמוכים והבניינים השכנים הקיימים והמתוכננים בתכנית החלה לפי חוק התכנון והבניה.

(2) תרשים של המגרש בקנה מידה 1:250 בציון דרכי הגישה אליו עם רכב, המדרגות שייבנו בו, מיקום מיתקנים מרכזיים לאחסנת פסולת וחיבורים למים ולביוב.

(3) תכנית העסק בקנה מידה 1:100 שיצוינו בה פרטים אלה:

(א) תנוחה וחתך של העסק.

(ב) רוחבו, אורכו, גובהו, שטחו ויעודו של כל חדר מחדרי העסק, לרבות סימון מחלקת פירות וירקות ומחלקת מוצרים שאינם מזון, בציון סוגי הסחורה שיימכרו בה.

(ג) מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האיוורור או מיתקני האוורור המכני, בציון המיתקנים כאמור וההספקים שלהם.

(ד) סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעיו.

(ה) סוג הרצפה וסימון שיפועה.

(ו) סימון כל קבועות הסניטריות והשרברבות, האבזרים, מערכת אספקת מים ומערכת צינורות השפכים, בציון הקוטר, השיפוע ואופן סילוק השפכים.

(ז) סימון כלי קיבול לפסולת ומיתקנים מרכזיים לאחסנת פסולת ונפחם.

(ח) סידורי הציוד והריהוט בתוך חדרי העסק.

(ט) פירוט של נפח מיתקני הקירור והשימושים המתוכננים בהם.

3.4.2. המנהל רשאי לדרוש תרשים תנוחה בקנה מידה של 1:50 ובנסיבות מיוחדות - כי התרשימים הנדרשים, כולם או מקצתם, יהיו בקני מידה אחרים.

3.4.3. המבקש יגיש פרשה טכנית כמפורט להלן:

(1) בפרשה טכנית יינתן תיאור מילולי של מהות ואופן הפעילות בעסק ויפורטו כלהלן:

(א) מסלולי תנועה של סחורה וחומרי עזר - מפריקתם וקבלתם, חלוקתם לפי סוג וייעוד, אחסון חומרי עזר, חומרי וכלי ניקוי, אריזות למכירת מזון בתפזורת, מקום לניקוי ציוד וכלים, אחסון אריזות ספק רב פעמיות, ריכוז פסולת ואחסון מוצרים פסולים המיועדים להשמדה. מסלולי התנועה יתוכננו באופן שיישמר תזרים בדרך הקצרה ביותר ללא תנועה נגדית.

(ב) החזקת מזון בשלבי אחסון יבש ואחסון בקירור/הקפאה, הכנת מצרכים ארוזים למכירה, הכנת מצרכים למכירה בתפזורת, אולם מכירה בו אזורים נפרדים בהתאם לסוגי המצרכים, אזור משלוח מזון (במידה ונדרש), אזור לאיסוף בקבוקים למחזור, שירות לקוחות וכד׳.

(ג) חדרי שירות - מלתחה ושירותים לעובדים, שירותים ללקוחות.

(ד) פרוט סוגי מזון רגיש מתוכנן למכירה, במידה ותתקיים מכירת מזון בתפזורת - התייחסות לציוד התומך בפעילות המתוכננת וסוגי המזון המיועדים להימכר.

(ה) פירוט ההיקף המכירה הצפוי (בק״ג ליום/שבוע/חודש) על פי גודל התשתיות ונפחי הקירור/הקפאה , מספר העובדים.

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

3.4.5. מבלי לגרוע מדרישות חוק רישוי עסקים, התשכ״ח-1968, ותקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), תשס״א-, ידועה 2000, ידועה למבקש חובתו להבטיח כי התנאים למתן הרישיון, לצד נהלי העבודה והתנאים המפורטים במפרט אחיד זה יתקיימו בעסק בכל עת.

3.5. <u>הנחיות כלליות</u>

3.5.1. על העסק יחולו, לפי העניין, הוראות תנאים מיוחדים והמפרט האחיד.

3.5.2. על העסק יחולו התנאים המיוחדים למקומות למכירת צרכי מכולת, המצורפים כנספח מס׳ 2 למפרט זה: למעט סעיפים 9, 11, 16.א, 18.ב, 27, 28.

3.5.3. על העסק יחולו התנאים המיוחדים למקומות למכירת ירקות ופירות, המצורפים כנספח מס׳ 3 למפרט זה: למעט סעיפים 12, 21, 22.

3.5.4. על העסק יחולו התנאים המיוחדים לחנויות למכר עוגות וממתקים כנספח מס׳ 4 למפרט זה: למעט סעיפים 11, 12ג, 13, 19, 23.

3.5.5. על עסק המבצע משלוחי מזון יחולו התנאים המפורטים בנספח מס׳ 1 למפרט זה.

3.5.6. טובין שאינם מזון (כדוגמת חומרי ניקוי והדברה, מזון לבעלי חיים, מוצרי היגיינה וטואלטיקה) באחסון ובאולם המכירה יוחזקו במקום נפרד על גבי מדפים המיועדים למטרה זו בלבד ובאופן שאינו עלול לזהם מזון.

3.5.7. בעסק או במבקש, לפי העניין, יתקיימו התנאים למתן רישיון, על פי כל דין.

3.6. <u>מניעת עישון ואיסור פרסום והגבלת השיווק של מוצרי טבק ועישון</u>

3.6.1. 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.

3.6.2. בעל העסק יעמוד בכל הוראות חוק איסור פרסומת והגבלת השיווק של מוצרי טבק ועישון, התשמ״ג-1983

3.6.3. בעל העסק יעשה כל שניתן כדי למנוע עישון בתחום העסק,

3.6.4. בעל העסק חייב לפקח ולעשות כל שניתן למניעת עבירות של עישון או החזקת מוצר טבק או כל עישון כשהם דלוקים בבית העסק.

3.7. <u>מי שתייה</u>

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

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

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

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

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

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

3.7.7. בכל מקרה של ביצוע עבודות בנייה או חידוש של מערכות אספקת המים בעסק, מערכות מי השתייה יתוכננו ויותקנו בהתאם להוראות כל דין ובין היתר הדרישות המפורטות להלן:

(1) תקן ישראלי ת"י 1205.1, התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - מערכות שרברבות - מערכות אספקת מים קרים וחמים (בפרק זה - תקן ישראלי ת"י 1205).

(2) תקן ישראל ת"י 5452, בדיקת מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה.

3.7.8. **מניעת זרימה חוזרת**

(1) ככל שיש בעסק מערכת לאספקת מים שאינם מי שתייה (כיבוי אש, מי ריכוך או מערכת אחרת), יותקן מז"ח ויתוחזק תוך נקיטת אמצעים שיש בהם כדי למנוע שימוש למטרות שתייה ולכל הפחות אמצעים אלו:

(א) בנקודת המוצא של המערכת יותקן שילוט קבע המפרט את סוג הזורם והמזהיר כי המים אינם ראויים לשתייה לפי הוראות תקן ישראלי ת"י 3864, על חלקיו.

(ב) צנרת מערכת אספקת מים שאינם מי שתייה יהא בגוונים אחרים מגווני צנרת אספקת מי השתייה - לפי הוראות תקן ישראלי ת"י 659.

(ג) בעל העסק יפריד בין מערכת מי השתייה למערכת שאינה מי שתייה, כנדרש בתקנות תכנון ובניה (תברואה) 2019 ולפי ת"י 1205 (חלק 1).

(ד) ככל שנדרשת התקנת מז"ח בעסק לפי ההוראות האמורות בתקנות תכנון ובניה, אחזקתו ובדיקתו תיעשה בהתאם להוראות אלה.

(ה) התקנת מז"ח ובדיקתו יהיו בידי מתקין מוסמך בלבד.

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

3.8. <u>שפכים</u>

3.8.1. שפכי העסק יסולקו באמצעות חיבור למערכת הביוב של הרשות בלבד. כל פתרון או חיבור אחר חייב לקבל אישור מראש של רשות הבריאות.

3.8.2. בעל העסק אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת השפכים בעסק וידאג לתחזוקה התקינה והשוטפת של המערכת כאמור ולמניעת מפגעים תברואיים ומטרדים.

3.8.3. מערכות סילוק שפכים בעסק, יופעלו ויתוחזקו לפי הוראות כל דין ובין היתר לפי התקנים וההוראות המפורטים להלן:

(א) הנחיות משרד הבריאות לתכנון והפעלת תחנות שאיבה לשפכים.

(ב) כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"א-2011.

(ג) תנאים מיוחדים למלאכות ותעשיות המרחיקות מי פסולת לביוב או תיעול.

3.8.4. בעל העסק ינקוט בכל האמצעים הדרושים לכך שתקלה במערכת השפכים לא תגרום להצפה בעסק.

3.8.5. 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.

3.8.6. ביצוע עבודות בנייה או חידוש של מערכות השפכים בעסק יתוכננו ויותקנו לפי הוראות כל דין ובין היתר לפי תקנים והוראות המפורטים להלן:

(1) תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), התש"ף-2019.

(2) תקן ישראלי ת"י 1205.3 - התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - קבועות שרברבות ואבזריהם.

(3) תקן ישראלי ת"י 1205.4 - התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - ביוב הבניין ותיעול הבניין.

3.8.7. צנרת ניקוזים אופקית של ביוב לרבות פתחי ניקוי ובקרה לא תותקן מתחת לתקרה שמעל חללים, שמפגע של שפכים עלול לסכן אותם כגון: אזורים לאחסון, והחזקת מזון או כלים הבאים במגע עם מזון, כמו כן מעל מאגרי מי שתייה וכד' במידה וקיימים.

3.8.8. לא תהיה גישה מתוך החללים האלה לפתחי ניקוי ובקרה בצנרת ביוב.

3.8.9. קולטנים (צנרת אנכית של ביוב) לא יותקנו בחללים בהם מאוחסן או מוצג למכירה מזון, אלא בפירים שיותקנו בפרוזדורים או מקום אחר באישור המנהל.

3.8.10. רצפה בקומות מעל אזורים לאחסון מזון או הצגתו למכירה, תהיה אטומה עם הידרו איזולציה, כמו כן גם הקידוחים למעבר צנרת דרכה.

3.8.11. שפכים סניטאריים מחדרי השירותים יהיו נפרדים מכל חלקי המערכת עד לתא בקורת של ביב מחוץ לעסק.

3.8.12. בבניינים משותפים למספר עסקים/מגורים מערכת ביוב של המרכול תהיה נפרדת ממערכות הביוב של בניין משותף.

3.8.13. צינורות ביוב של עסקים /מגורים אחרים לא יועברו דרך המרכול .

3.8.14. יש לנקוט בכל האמצעים למניעת זרימה חוזרת של ביוב אל תוך העסק.

3.8.15. יש להימנע עד כמה שניתן מפתרון סילוק שפכים על ידי תחנות שאיבת שפכים אלא להעדיף מערכת ביוב גרביטציונית.

3.8.16. במידה ותותקן תחנת שאיבה לשפכי המרכול, 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 הרצפה במרכול.

(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 שטפונות וכו').

(7) תותקן מנגנון הפסקת אספקת מים לעסק במקרה הצפה/תקלה.

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

3.9. <u>סידורים תברואיים</u>

3.9.1. מספר חדרי השירות עבור הקהל וצוות העובדים בעסק, הכוללים תאי בית שימוש, משתנות וכיורים ומיקומם כנדרש בטבלה 3.6.3.10 בהל"ת או לפי כל דין שיחליף הוראות אלו.

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

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

3.9.4. כלי ניקוי ובגדי עבודה לניקוי שירותים יהיו נפרדים מכלי ניקוי במרכול ויסומנו באופן בולט בהתאם.

3.9.5. במבוא לשירותי עובדים יותקן וו לתליית בגדי עבודה, לפני שימוש בשירותים.

3.10. <u>פסולת</u>

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

3.10.2. 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:

(1) בעל העסק יציב מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקה, בכמות ובמקומות המבטיחים ניקיון בעסק ובסביבתו.

(2) המכלים יהיו בעלי נפח קיבול המבטיח אחסנת כל הפסולת המוצקה הנוצרת מהעסק.

(3) המכלים יהיו שלמים, תקינים, נקיים ובעלי מכסים למניעת חדירת מזיקים לתוכם.

(4) בעל העסק ישמור על מצב תברואי תקין בחדר/מתחם האשפה.

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

3.11. <u>מבנה</u>

3.11.1. בלי לגרוע מהדרישות בתנאים המיוחדים בכל חקיקה אחרת המצוינת בסעיף 3.1, יחולו ההוראות הבאות:

(1) חצר העסק במידה וקיימת - תהיה מוקפת בגדר שלמה ותקינה, מנוקזת, נקיה ומאפשרת שמירה על ניקיונה.

(2) פעילות המרכול לא תשפיע לרעה על התנאים התברואיים בסביבת המרכול.

(3) עד 100 מ"ר מומלץ להתקין שתי כניסות נפרדות - לאזור אחסון ופריקה של סחורה, וללקוחות. מעל 100 מ"ר חובה להתקין שתי כניסות.

(4) למרות האמור בסעיפים 2 ו-3 בתנאים המיוחדים למקומות למכירת צרכי מכולת (נספח מס'2) ובסעיפים 2 ו-3 בתנאים המיוחדים למקומות למכירת ירקות ופירות (נספח מס' 3), רשאית רשות הרישוי, לאחר שקיבלה את אישור רשות הבריאות במידה ותשתכנע שהדבר לא יפגע בתפקוד התקין של המרכול, לאשר הקלה כדלקמן:

(א) בנוגע לשטח הכללי של המרכול.

(ב) בנוגע למיקום מחסן המצוי במרחק שלא יעלה על 25 מטר מהמרכול או המצוי במפלס אחר באותו בנין.

3.11.2. המעברים באולם המכירות המשמשים את הצרכנים יהיו ברוחב 1.0 מטרים לפחות. במרכול שיש בו שימוש בעגלות, המעבר יהיה ברוחב של שתי עגלות.

3.11.3. למחלקה למכירת פירות וירקות במרכול, ייועד שטח סביר ונפרד ממחלקות אחרות, על מנת להבטיח תנאי תברואה נאותים.

3.11.4. מחזור בקבוקים יבוצע במקום נפרד ומרוחק מאזורי מכירה בחצר משק או בפינה מבודדת ייעודית במרכול ובצורה שלא יהיו מפגעי תברואה.

3.11.5. בעסק המבצע משלוחי מזון יהיה אזור מיוחד להרכבת משלוח והחזקת מזון וטובין שאינם מזון לפני הפצה לצרכנים כמפורט בהמשך.

3.11.6. במידה ויתקיימו במרכול פעולות של **מכירה בתפזורת של מזון**

(1) יוקצה אזור לפתיחת אריזות, פתיחת שימורי חמוצים, חלוקת סחורה למכלי מכירה, אריזת שירות, קליית גרעינים וכד', ובסמוך לו יותקן כיור עם משטח עבודה בגודל מתאים לכלים וציוד התומך בפעילות במרכול (וזאת בנפרד לחלוטין מאזור השירותים). אזור זה יהיה בגודל מתאים להיקף הפעילות ובאופן המאפשר לשמור על תנאי תברואה נאותים.

(2) למכירת מזון מוכן לאכילה ללא טיפול נוסף (לדוגמה: עוגיות, חמוצים, ממתקים וכו') נדרש להקצות בעסק מדור לניקוי כלי עבודה וכלים לתצוגת מזון.

(3) אזור הכנה למכירה בתפזורת לא ישמש כמעבר לאולם מכירות.

3.11.7. **אוורור ומיזוג אוויר**

(1) מערכות אוורור בחדרי שירות, חדר לניקוי כלים, מתחם פסולת וכד' ויהיו נפרדות ממערכות אוורור בשאר החללים.

(2) שאיבת אוויר צח למערכת אוורור תבוצע מהמקום הנקי ביותר. מרוחק ככל הניתן ממקורות פולטי חום ואוויר לא נקי.

(3) פתחי שאיבת אוויר ופליטתו ימוגנו מפני חדירת מזיקים.

3.11.8. **תאורה נאותה**

(1) בחדרי המרכול יהיו מיתקני תאורה קבועים.

(2) עוצמת התאורה בחדרי המרכול תהיה כמפורט להלן לפחות:

חדרי המרכול	עוצמת תאורה מזערית בלוקס
אולמי מכירה	500
מחסנים	300
חדרי שירות	300
פרוזדורים	300

3.11.9. **הקירות, המחיצות והתקרות, דלתות וחלונות של מבנה המרכול יהיו**

(1) הקירות, המחיצות והתקרות יהיו בנויים בטון, לבנים, בלוקי בטון, חומר אחר שאינו סופג רטיבות או כל חומר אחר שאישר המנהל, ובלבד שאינו עץ או אסבסט.

(2) הדלתות והחלונות בקירות החיצוניים יהיו מרושתים אלא אם כן הם סגורים.

(3) קירות במעברים, משקופים, בליטות במבנה וכו' ימוגנו מפני פגיעה פיזית.

(4) הקירות והמחיצות יהיו מצופים בצדם הפנימי עד לגובה של 2 מטרים לפחות מהרצפה, בחומר הניתן לניקוי בנקל ומונע קינון מזיקים.

(5) דלתות וחלונות, תקרה, קירות ומחיצות המרכול יהיו תקינים שלמים ונקיים בכל עת.

3.11.10. **הרצפה**

(1) רצפת המרכול תהיה ללא שקעים או סדקים, ומרוצפת במרצפות או בחומר אחר שאישר המנהל, הניתן לניקוי בנקל.

(2) הרצפה תהיה, תקינה ,שלמה ונקיה בכל עת.

(3) הרצפה תהיה פנויה מחפצים בכל עת ובכל שטחה כדי לאפשר את ניקויה.

3.11.11. **מתקני קירור במרכול**

(1) יהיו מתאימים להיקף אחסון מזון הטעון שמירה בקירור.

(2) אלא אם נדרש אחרת על ידי היצרן, מזון מצונן יוחזק בטמפרטורה של 0-4 מע״צ ומזון קפוא בטמפ׳ שלא תעלה על 18 מע״צ, ביצים בטמפרטורה 0-20 מע״צ.

(3) יצוידו במד חום אינדיקטורי/דיגיטלי .

(4) צג טמפרטורה חיצוני יהיה במקום נראה לעין המאפשר קריאתו בנקל.

(5) צג טמפרטורה של מיתקן קירור לתצוגת מוצרים או לשירות עצמי של לקוחות יימצא במקום המאפשר ללקוחות קריאתו בנקל.

(6) חדרי הקירור יצוידו במנגנון התרעה על תקלות לבעל העסק או מי מטעמו.

(7) חדרי קירור לא ישמשו כמעבר לאזור המכירה ויהיו ללא מדרגות בכניסה.

(8) אחסון בקירור יהיה תחת בקרת טמפרטורה מתמדת ונשלטת.

(9) לצורך בקרת טמפרטורה יימצא בעסק מד חום נייד.

(10) מזון בחדרי קירור יוחזק באופן שימנע צפיפות ויאפשר זרימה חופשית של אויר בין המדפים. המדפים יהיו במרווחים של 30 ס״מ מהתקרה והרצפה ו-5 ס״מ לפחות מהקירות.

3.11.12. **מתקני קירור/מקפיא באולם מכירות**

(1) במתקני קירור מסוג פתוח (לדוגמה - אמבטיות) לא יאוחסן מזון מעל למפלס העליון המסומן להחזקת מזון.

(2) יהיו ייעודיים ונפרדים למזון גולמי מן החי (ביצים, בשרים קפואים וכו׳) ולמזון מוכן לאכילה, אלא אם כן קיימת מחיצה אטומה ביניהם.

(3) מומלץ שמתקני הקירור יהיו נפרדים לכל קבוצת מוצרים עם תכונות ויעוד צריכה דומים (כגון: גלידות, ירקות קפואים, בצקים, מוצרי חלב וכו׳), באולם מכירות ובמחסן.

(4) למרות האמור בסעיפים 3.11.12.(1) עד 3.11.12.(3), ניתן לאחסן סוגי מזון שונים מוכן וגולמי במקפיא משותף באריזת ספקים.

(5) מתקני הקירור והמקפיאים יהיו בעלי סגירה הרמטית ע״י דלתות ויוחזקו סגורים בסיום יום עבודה.

(6) הטמפרטורה במתקני קירור לא תעלה על 4 מע״צ ובמקפיא לא תעלה על מינוס 18 מע״צ.

(7) יהיו נקיים בכל עת.

(8) ניקוז נוזלי שטיפה וניקוי מיחידת קירור להחזקה ותצוגה תנוקז למערכת ביוב דרך מחסום רצפה.

3.12. <u>רהיטים וציוד</u>

3.12.1. יהיו עשויים חומר שאינו רעיל, אינו מחליד, אינו סופג רטיבות ואינו מתקלף.

3.12.2. יהיו ניתנים לניקוי ולחיטוי בנקל, יהיו תקינים, שלמים ונקיים בכל עת.

3.12.3. בציוד וברהיטים שאינם ניתנים להזזה אם הותקנו בצמוד לקיר או לרצפה, לא יהיה כל רווח בינם לבין הקיר או הרצפה.

3.12.4. בכיורים בעסק יותקן ברז ערבוב עם מים זורמים קרים וחמים.

3.12.5. כיור לשטיפת ידיים יצויד בסבון נוזלי, נייר לניגוב ידיים, פח אשפה.

3.13. <u>הדברה</u>

3.13.1. בית העסק יתנהל כשהוא נקי ממזיקים.

3.13.2. פעולות ההדברה הדרושות יבוצעו על ידי מדביר מוסמך.

3.14. <u>קבלת מזון בטוח ממקור מאושר</u>

3.14.1. **מזון יתקבל בעסק** כלהלן

(1) ממקור מורשה בעלי כל הרישיונות הנדרשים על פי החקיקה הישראלית.

(2) יהיה באריזה מקורית, שלמה, נקיה ותקינה עם סימון ברור, הכולל שם היצרן, תאריך ייצור, תוקף, וכולל הוראות יצרן לאחסנה ושימוש.

(3) מזון רגיש (מס״ג) יוחזק בטמפרטורה של 0-4 מע״צ, מזון קפוא ללא סימני הפשרה והקפאה מחדש, ללא סימנים המעידים על כך שהמזון נחשף למזהמים.

(4) ביצים המוחזקות בעסק ילוו במסמכים המעידים על מקור, כולל שם ספק וכתובתו.

3.15. <u>נהלי עבודה</u>

3.15.1. לא יוצגו מוצרים למכירה מחוץ לכותלי המרכול, למעט פירות וירקות טריים ומצרכי מכולת שאינם מזון, המוצגים למכירה באישור רשות הרישוי.

3.15.2. המזון יאוחסן לפי העיקרון שסחורה הנכנסת ראשונה משווקת ראשונה (First In -FIFO First Out).

3.15.3. במחסנים, במעברים ובחדרי מרכול לא תהיה צפיפות העלולה למנוע תנועה לעובדים וגישה חופשית ונוחה לכל חלקי המבנה והציוד.

3.15.4. המזון והצגתו למכירה במרכול ייעשו לפי הוראות אלה:

(1) מזון ארוז מראש יימכר אך ורק באריזתו המקורית עם סימון של יצרן .

(2) אסור לפתוח אריזה קמעונאית של יצרן מכל סיבה שהיא.

(3) אסור למכור מזון כאשר הוא אינו בתוקף, אינו מוחזק בהתאם להוראות יצרן, באריזה לא נקיה מזיהום, נושא סימני קלקול, שימורים עם נפיחות או חלודה, נזילות, מזון שהוקפא בשנית וכד׳.

(4) מזון יוחזק באזורים ובמדפים המיועדים לסוגי/קבוצות המזון ומוצרים שאינם מזון.

(5) לא יוצג למכירה מזון ללא תאריך אחרון לשיווק או התאריך האחרון המומלץ לשימוש בו, המסומן על גבי אריזתו (במקרה של מזון בתפזורת - על אריזתו המקורית).

(6) מומלץ כי דברי מאפה ולחם יוצגו על מדפים ייעודיים כאשר הם ארוזים באריזה של ספק או אריזת שירות.

(7) חיתוך לחם יבוצע על ידי צרכן במתקן שיוצב ביציאה ממתחם קופות התשלום.

(8) אריזה קמעונאית של המוצר שנפתחה או נפגמה מסיבה כל שהיא תפסול את המוצר למכירה.

(9) שקילת מזון לצורך אריזתו כשירות ללקוח תבוצע על עטיפה או באריזה.

(10) מוצרי מזון פגי תוקף או שנפגעה אריזתם יוחזקו במתקן הקפאה ייעודי או במקום נפרד, סגור ואטום לפני חדירת מזיקים (ככל שמדובר במוצרים לא רגישים) - עם סימון בולט לעין ״לא למאכל אדם - להשמדה״ עד להשמדתם, ובאופן שלא יגרום למטרד תברואי.

3.15.5. **מכירה בתפזורת בשירות עצמי מותרת בעסק** בתנאים כלהלן

(1) מזון למכירה בתפזורת יתקבל במרכול באריזה סיטונאית בלבד.

(2) לא יימכר בתפזורת מזון רגיש (מס״ג).

(3) מזון שאינו ארוז, הנמכר בתפזורת, יהיה באזור נפרד ומרוחק 1.5 מטר לפחות מאזור מכירת דברי ניקיון או ממזון גולמי (פירות, ירקות, ביצים וכד׳) העלול לזהם את המזון.

(4) מזון הנמכר בתפזורת יוחזק במכל נקי מצויד במכסה צמוד לסגירה הרמטית וייסגר בסיום יום עבודה.

(5) יוצג למכירה כשפתח המכל בגובה מטר אחד לפחות מן הרצפה.

(6) ליד מזון הנמכר בתפזורת בשירות עצמי יימצאו אמצעי לקיחה ומילוי לכל סוג מזון ובכמות המספיקה לשימוש הצרכנים, לפחות אמצעי לקיחה אחד לכל חצי מטר של אורך דלפק המכירה, וכן יימצאו אריזות חד פעמיות לשימוש הצרכנים.

(7) ליד כל סוג מזון תוצב תווית עם הפרטים הבאים:

(א) שם המזון.

(ב) שם היצרן, היבואן או המשווק וכתובתו.

(ג) התאריך האחרון לשימוש שנקבע על ידי יצרן.

(8) מומלץ למכור מזון בתפזורת באריזות שירות שקופות.

(9) אריזת שירות תהיה:

(א) בהתאם לת״י 5113 - חומרי פלסטיק ומוצרי פלסטיק הבאים במגע עם מזון ומשקאות.

(ב) עם תווית שיסומן בה - שם המזון, שם היצרן, היבואן או המשווק וכתובתו.

(ג) תאריך אחרון לשימוש ותנאי השימוש בהתאם להוראות יצרן.

(10) בעל העסק ישמור עקיבות המוצרים הנמכרים בתפזורת, על ידי החזקת האריזה המקורית של היצרן, עם תווית סימון מזון, עד לסיום מכירת המוצרים האמורים.

(11) אין למלא מזון לאריזות רב פעמיות של לקוח אלא ממכונה/מכשיר למילוי עצמי שמונעת מגע עם כלי של לקוח.

3.15.6. **מזונות הנמכרים לאחר קלייה במקום**, יעמדו בדרישות כלהלן:

(1) גרעינים/פיצוחים העוברים קלייה במקום כשירות ללקוח, יהיו למכירה תוך 3 ימים לכל היותר.

(2) פעולות קלייה של פיצוחים יבוצעו בחדר הכנה למכירה בלבד.

3.15.7. מזון שאינו ארוז/עטוף, בלי קליפה, שנאכל ללא טיפול כלשהו להבטחת בטיחותו התברואית, להלן: ממתקים, עוגיות יבשות, לחם ודברי מאפה שאינם רגישים (מס״ג), ירקות וזיתים כבושים, יוחזקו ויימכרו בתנאים הבאים:

(1) הכנה למכירה תבוצע בחדר/אזור נפרד שיוקצה באזור אחסנה.

(2) יוחזק באולם מכירות בנפרד ממזון ומצרכים אחרים במרחק של 1.5 לפחות

(3) לא יונח מזון על דלפק אלא אם הותקנו בו אמצעי הגנה נאותים בפני חדירת זיהום ומזיקים למזון(מגן עיטוש, וילונות שקופים וכד׳).

(4) מזון מקופסאות שימורים יוחזק:

(א) בתנאים שנקבעו על ידי יצרן.

(ב) יוחזק במיכל תצוגה בתפזורת לא יותר מיום אחד.

(ג) הכנת אריזות שירות תהיה בכמות המתאימה למכירה באותו יום.

(5) יש להעדיף מתקנים למסירת מזון שלא ארוז ללא מגע יד של לקוח (קונוסים, מכשירי חלוקה וכד').

(6) באזור המכירה יהיה שילוט באותיות בגודל 50 מ"מ "יש להימנע מלנגוע בידיים חשופות במצרכי המזון, שאינם עטופים".

(7) ליד עמדת המכירה יהיו כפפות חד פעמיות וכלים ללקיחה (כפות, מזלגות, מלקחיים) ואריזות מתאימות לעטיפה או מילוי המוצרים.

(8) מוצרים שנלקחו על ידי צרכן לא יוחזרו לכלי החזקת המזון.

(9) בעל עסק לא ירשה לקונים לנגוע בידיים חשופות במצרכי מזון שאינם עטופים.

3.16. <u>בריאות והיגיינה של עובדים</u>

3.16.1. **לבוש וניקיון** - לא יעבוד אדם במכירת מזון, אחסונו, סידורו, אלא אם כן:

(1) הוא לבוש בגדי עבודה נקיים;

(2) ידיו וציפורניו נקיות, והוא רוחץ את ידיו בסבון לפי הצורך ולפני התחלת העבודה וביציאה מהשירותים.

3.16.2. **בריאות העובד** - לא יעבוד אדם במכירת מזון, אחסונו או הובלתו אם הוא חולה במחלה מידבקת או שהוא נושא מחוללי מחלה כזו;

3.17. <u>הדרכה מקצועית</u>

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

3.17.2. בעל העסק או מי מטעמו יקיים לעובדיו ריענון להדרכה כאמור בסעיף 3.17.1, פעם בשנה לפחות.

3.17.3. בעל העסק ינהל יומן בו ייכתבו מועד ונושא ההדרכה שניתנו לכל עובד.

3.17.4. לאחר כל כשל/אירוע בטיחות מזון ותברואה, יעביר המנהל לכל עובדיו הפקת לקחים וריענון של ההדרכות, בהתאם לאופי האירוע.

3.18. <u>בקרה פנימית</u>

3.18.1. בעל העסק יכין תכנית בקרה עצמית שמטרתה להבטיח עמידה בדרישות המפרט, התכנית תכלול גם תדירות לביצוע הבקרה. ניתן לראות הצעה לנושאים בקרה פנימית בנספח מס' 5.

3.19. <u>דיווחים, טפסים ופרוצדורות</u>

3.19.1. בעל העסק ישמור בעסק את התוצאות, הנתונים, האישורים והמסמכים כלהלן (לתקופה של 5 שנים לפחות, אלא אם נקבע אחרת, ויעבירם לרשות הבריאות לפי דרישה):

(1) אישור התקנת מז"ח ובדיקת מז"ח כמפורט בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.

(2) אישור בדבר ביצוע ניקוי וחיטוי מאגרי מי שתייה ואוגרי מים חמים ככל שיש בעסק מיתקנים כאמור.

(3) תוצאות בדיקות איכות מי שתייה ובדיקות שפכים, במידה ובוצעו.

(4) תוצאות דיגום במזון, במשטחי עבודה, במידה ובוצעו.

(5) תיעוד אודות ביצוע הדברה בבית העסק.

(6) אישורי קבלת מצרכי מזון יישמרו בעסק למשך 3 חודשים.

3.19.2. בעל העסק ינהל יומן הכשרות בו יכתבו מועד ונושא ההכשרה שניתנו לכל עובד

3.19.3. בעל העסק ינהל יומן בקרות עצמיות בו יתועדו תוצאות הבקרות העצמיות והפרמטרים והבדיקות שנעשו.

נספח מס' 1 - משלוח מזון

פרק א' - משלוח בהזמנה מראש

1. בעל העסק (המרכול) אחראי על איכות המזון ותקינותו, כולל מסירתו ללקוח.
2. תכנון פיזי, תהליכי:
   2.1 למשלוחים בהזמנה מראש - יוקצה מקום/אזור ייעודי להרכבת משלוחים.
   2.2 חומרי אריזה יהיו נקיים; יוקצו אזורי אחסון לחומרי אריזה וציוד לשימוש רב פעמי (כדוגמת תרמפורטרים, קרחומים, ארגזי פלסטיק, עגלות, וכו') בהפרדה בין נקי למלוכלך.
   2.3 לעובדי הרכבה ואחסון יהיה כיור אחד לפחות לצרכי שמירה על היגיינת העובדים, עם מים זורמים, סבון, מגבות נייר, ופח אשפה (מותר במשותף עם המרכול).
   2.4 לא יבוצעו פעולות טיפול במזון.
   2.5 יהיה מלאי קרחומים (או אמצעי קירור אחרים) למשלוחים, בכמות מספקת
   2.6 קרחומים לשימוש חוזר יעברו תהליך הקפאה במתקן הקפאה ייעודי נפרד
3. שמירה על שרשרת טמפרטורה ושילוח מס"ג ממרכול:
   3.1 מזון מס"ג יוחזק בכל עת בטמפ' כלהלן מהמרכול ועד למסירתו לצרכן:
      3.1.1 מזון מוכן לאכילה מצונן - בטווח טמפ' פלוס 0-4 מע"צ.
      3.1.2 ביצים – טמפ' עד 20+ מע"צ. (מומלץ שלא תרד מ7 מע"צ).
      3.1.3 מזון קפוא בטמפ' שלא תעלה על מינוס 12 מע"צ
      3.1.4 ניתן להחזיק בטמפ' גבוהה מהמפורט בסעיף זה, באחד מהתנאים הבאים:
         (1) יש הוראות יצרן הקובעות טמפ' אחרת לאחזקת המוצר.
         (2) קיים תקן ישראלי הקובע טמפ' אחרת לאחזקת המוצר.
      3.1.5 מס"ג לא יוחזק/יאוחסן במרכול בכלי מבודד עם קרחומים, שלא במתקן קירור פעיל, יותר משלוש שעות.
      3.1.6 שינוע מס"ג תהיה אפשרית באחת מהחלופות הבאות:
         (1) רכב קירור.
         (2) כלים מבודדים עם אמצעי קירור (צידניות, קרחומים וכדו').
         (3) שילוב של רכב קירור וכלים מבודדים עם אמצעי קירור.
      3.1.7 משך הזמן המקסימלי להובלת המזון המס"ג ללקוח:
         (1) ברכב בעל מתקן קירור לא יעלה על 8 שעות.
         (2) בכלי משלוח מבודד לא יעלה על 3 שעות.
         (3) המנהל רשאי לאשר זמנים ארוכים יותר להובלת מס"ג, לאחר שהוגש לו מסמך המוכיח שקיימת שיטת עבודה המבטיחה שמירה על הטמפרטורה הנדרשת ובתנאים שייקבע.
      3.1.8 תנאים להפרדה בין סוגי מצרכי מרכול:

(1) המצרכים יהיו באריזה/עטיפה ראשונית וייארזו ויסופקו ללקוח באריזה משנית מאגדת.

(2) המצרכים מהסוגים המפורטים להלן, יופרדו בכל עת בהתאם לסוגם, באופן המונע זיהום צולב, ולא יארזו ביחד באריזה משנית מאגדת:

א. מצרכי מרכול שאינם מזון (חומרי ניקוי, טואלטיקה, קוסמטיקה ומוצרים שבירים וכד').

ב. מוצרי מזון גולמיים מן החי (בשר בקר, עופות, דגים, ביצים וכד')

ג. מוצרי מזון מוכנים לאכילה (דברי מאפה, דברי חלב וכו').

4. <u>דרישות לרכב משלוח מצרכי מרכול</u>:

4.1 מקום אחסון/אחזקת המצרכים ברכב יהיה מחומר רחיץ, הניתן לניקוי וחיטוי בנקל, ואינו עשוי או מכיל חומר העלול להזיק לבריאות האדם.

4.2 בעת השילוח יהיה מקום האחסון ברכב פנוי מכל חפץ שלא שייך למשלוח מצרכי המרכול.

4.3 רכב לא יעביר מוצרים, מהסוגים הבאים: חומרי הדברה, חומרים מסוכנים, נדיפים או כל חומר אחר העלול לזהם מזון ולהזיק לבריאות האדם, אף לא בעת שאינו בשימוש שילוח מזון, אלא אם כן הם המוצרים המותרים למכירה במרכול.

4.4 הרכב יהיה נקי בכל עת ומצב הניקיון ייבדק על ידי עובד אחראי של המרכול לפני העמסת הרכב, ויתועד ביומן.

4.5 יש להבטיח את יציבותן של האריזות, כדי למנוע זיהום של מזון.

4.6 רכב קירור (במידה וקיים) להובלת משלוחים יצויד במד חום רושם הכולל אגירת נתונים. הנתונים ישמרו בעסק במשך שלושה חודשים לפחות.

4.7 עקיבות:

4.7.1 עבור משלוחי מס"ג, תונפק תעודה זיהוי/תעודת משלוח ובה תיעוד של הפרטים הבאים:

(1) תאריך ושעת יציאת משלוח מזון ממרכול לצרכן.

(2) שם וכתובתו של העסק ממנו סופק המשלוח.

4.8 מס"ג שהובל אך לא נמסר לצרכן – יושמד בסוף אותו יום. השמדות אלו יתועדו.

<u>פרק ב' - משלוח בליקוט עצמי</u>

5. על משלוח המבוצע בליקוט עצמי (בידי הצרכן), יחולו ההוראות הבאות:

5.1 מס"ג ביציאה ממתחם קופות התשלום ישהה במרכול במתקן קירור פעיל (חדר קירור או מקרר, עד שליחותו לצרכן).

5.2 תנאים להפרדה בין סוגי מצרכי מרכול יהיו כמפורט בסעיף 3.18. דרישות לרכב להובלת משלוחים יהיו זהות לדרישות לרכב משלוח מצרכי מרכול בהזמנה מראש כמפורט בסעיף 4.

נספח מס׳ 2

תנאים מיוחדים למקומות למכירת צרכי מכולת

תנאים מיוחדים לחנויות מכלת ולבתי מסחר סיטוניים לצרכי מכולת

בתוקף סמכותו לפי סעיף 7 של פקודת המלאכות והתעשיות (הסדרתן) קבע המנהל הכללי של משרד הבריאות ואת התנאים המיוחדים דלהלן:

א. המבנה

1. חנות מכולת, או בית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת, יהיו בנויים מחומר יציב, כגון: אבן, בטון, לבנים, ויהיו מוגנים בפני חדירת מכרסמים לתוכם.
2. שטח הרצפה של חנות מכולת צריך להיות לא פחות מ-24 ממ״ר, ומתוך שטח זה יופרש שטח פנוי מיוחד למעברים ולהמתנת הקונים, כדי למנוע צפיפות ככל האפשר.
3. כל חנות מכולת או בית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת צריך שיהיה על ידה ורצוף לה מחסן לסחורות ומיכלים ריקים המופרד מהחנות על-ידי מחיצה, ושטח רצפתו יהיה לא פחות מ-6 ממ״ר.
4. בחנות מכולת או בבית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת, הרצפות תהיינה עשויות חומר שאפשר יהיה לשטפן ולנקותן בקלות. הקירות, הרצפות והתקרות יהיו חלקים שלמים ונקיים. הקירות והתקרות יהיו מסויידים או צבועים בצבע בהיר.
5. בחנות מכולת או בבית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת הדלתות החיצוניות והחלונות יהיו מרושתים יפה, מלבד אם ישנו אוורור המונע חדירת זבובים לתוך החנות. כל הדלתות והחלונות יהיו נקיים וצבועים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות לפחות.
6. החנות והמחסנים יהיו מוארים ומאווררים היטב.
7. יש להעמיד לרשות העובדים בחנויות מכולת ובבתי מסחר סיטונאים לצרכי מכולת בתי-כסא במספק מספיק באופן המניח את דעת המנהל הכללי של משרד הבריאות (להלן: ״המנהל״). אסור שיהא קשר ישיר בין בית-כסא ובין חנות המכולת או בית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת, או מחסני המזון.

ב. הציוד

8. בתוך חנות המכולת ובתוך בית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת, או בתוך המחסנים שלהם, יש להתקין קערת רחצה שתשמש לשטיפת כלים ולרחיצת ידים. קערה זו תהיה מצוידת בברז של מים זורמים הבאים ממקור נקי המאושר ע״י משרד הבריאות. על-יד הקערה ימצאו תמיד סבון, מברשת לנקוי צפרנים, ומגבות נפרדות ונקיות לכל עובד.
9. בתוך כל חנות מכולת ובתוך כל בית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת יימצא מקרר נקי ובמצב תקין, אשר נפח הקיבול שלו יספיק כדי להכיל את כל מצרכי המזון העלולים להתקלקל ללא קירור. הטמפרטורה בתוך המקרר במקום המרוחק ביותר ממקור הקרור, לא תעלה על 8 מעלות צלזיוס.
10. ארונות הראוה, האצטבאות, שולחנות המכירה, המאזניים, הסכינים, המלקחיים, המזלגות, הכפות, וכל הכלים והרהיטים האחרים המשמשים בחנות המכולת, או בבית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת, יהיו נקיים, שלמים וללא פגם.

11. שולחנות המכירה יכוסו בכל שטחם בלוחות שיש בלתי שבורים או במתכת בלתי מחלידה.
12. האצטבאות, השולחנות וכל יתר הרהיטים הנמצאים בחנות המכולת, או בבית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת, או במחסנים שלהם, יהיו צבועים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות לפחות.

ג. מצרכי המזון והמשקאות

13. מצרכי המזון והמשקאות יהיו טריים ונקיים מזיהום, וכל סחורה שלא יתקיימו בה התנאים האלה תורחק מיד משטח חנות המכולת או בית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת, או מן המחסנים שלהם.
14. מצרכי המזון והמשקאות, לחם ודברי מאפה, וכן דברי מתיקה, לא יוחסנו ויוצגו לראווה, אלא כשהם מוגנים מפני אבק, זבובים, דבורים, רמשים, שרצים, מכרסמים וכו׳. עקבות המזיקים הנ״ל ליד מצרכי המזון, ייחשבו כהוכחה מכרעת על עבירה על תנאים מיוחדים אלה.

סוכר וכל מיני אטריות, יוחזקו אך ורק בתוך כלי קיבול סגורים היטב העשויים ממתכת. הסחורות, הארגזים וכלי הקבול האחרים – בין שהם מלאים ובין שהם ריקים – יונחו על גבי אצטבאות המורמות לפחות 30 ס״מ מעל לרצפה, והרצפה תהא פנויה בכל שטחה כדי לאפשר את ניקויה.

15. אסור למכור או לאחסן סחורות שלפי דעת המנהל כרוכה בהן, או באורח מכירתן, סכנה לבריאות האדם, או לזיהום וקלקול המזונות.
16. בחנות מכולת, או בבית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת,

א. אסור למכור או לאחסן ירקות ופירות, בשר ודגים, פרט לשימורי המצרכים האלה.
ב. אסור למכור חלב, אלא אם כן הוא מפוסטר וממולא בבקבוקים סגורים, שמולאו ונסגרו במחלבות מאושרות ע״י המנהל.
ג. אסור למכור משקעות לשתיה במקום, וכן אסור למכור גלידה בלתי עטופה.
ד. אסור להכין מאכלים ומשקאות, וכן אסור להגישם לאכילה או לשתיה במקום.

17. בחנות מכולת או בית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת יש להקצות שטח מיוחד לסחורות שאינן בגדר מצרכי מזון או משקאות; ויש להפריד סחורות כאלה ממצרכי המזון והמשקאות בשטח המיוחד לכך.
18. בחנות מכולת או בבית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת –

א. אסור לאחסן או להציג לראווה, מחוץ למקרר, מצרכי מזון העלולים להתקלקל;
ב. אסור לאחסן, או להציג לראווה, כל סחורה או ארגזים וכלי קיבול אחרים – בין שהם מלאים ובין שהם ריקים – מחוץ לכתלי חנות המכולת, או בית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת, או מחסני המזון שעל ידם .

ד. הטיפול במזונות

19. אסור לנגוע בידיים בדבר מאפה, בממתקים, ובכל מצרכי מזון הנאכלים בלתי מבושלים. כמו-כן יש להימנע מלנגוע בידים בכל יתר מצרכי המזון, שאינם עטופים. להגשת מצרכי המזון יש להשתמש במלקחים, בכפות, במזלגות, או בכל כלי דומה אחר המתאים למטרה זו.
20. אסור להרשות לקונים לנגוע בידים במצרכי מזון שאינם עטופים ושטרם נקנו על-ידם.

21. הכלים כגון: סכינים, כפות, מזלגות, מלקיים, וכד' יהיו נקיים ויוחזקו במקום מוגן בפני זיהום וחרקים.
22. אסור להשתמש בנייר משומש, או בעתונים, כחומר עטיפה למצרכי מזון.

ה. סילוק האשפה והשפכים

23. יש לאסוף את האשפה בפחי אשפה מטפוס מאושר. הפחים יוחזקו במצב תקין ונקי, ויהיו מכוסים היטב כדי למנוע בעד חדירת חרקים ומכרסמים. האשפה תסולק באופן המניח את דעת המנהל.
24. השפכים יסולקו באופן שלא יגרמו לפגעים סניטריים, ובאופן המניח את דעת המנהל.

ו. נקיון העובדים

25. העובדים בחנות המכולת או בבית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת חייבים ללבוש חלוק נקי בשעת עבודתם. עליהם להקפיד על נקיון ידיהם וצפרניהם בכל שעות העבודה. העובדים חייבים לרחוץ את ידיהם בסבון ובעזרת מברשת לצפרניים לפני התחלת העבודה, אחרי כל ביקור בבית-כסא, ובתום כל הפסקה בעבודה.

ז. בריאות העובדים

26. אסור לאדם לעבוד, להעביר או להעסיק עובד בחנות מכולת, או בבית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת:—

א. אם העובד סובל ממחלה מידבקת העלולה לעבור מאדם לאדם באמצעות מצרכי מזון או משקאות, או כשהוא נושא טפילי מחלה כזאת.
ב. אם העובד סובל משחפת ריאות העלולה לסכן את בריאות הציבור.
ג. אם העובד סובל ממחלת עור העלולה לגרום לזיהום מזון או משקה.
ד. אם יש לעובד על פניו, על צוארו, על זרועותיו, אם על ידיו חבורות, חטטים, פצעים פתוחים, או מוגלתיים, גלויים לעין, או אם ישנה תחבושת של פצעים כאלה, על ידיו או על אצבעותיו.
ה. אם העובד אינו מקפיד על נקיון גופו באופן המניח את הדעת.

27. כל עובד, בטרם יתקבל לעבודה בחנות מכולת או בבית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת, חייב להיבדק בדיקות רפואיות, ולהציג: -

א. אישור בכתב מאת רופא מוסמך שאין הוא סובל מאחת המחלות המנויות בסעיף 26 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 כל שהוא, לא יורשה העובד לעבוד אלא לפי אישור מיוחד מטעם משרד הבריאות. המעביד אחראי וחייב לדאוג לכך ששום עובד לא יתקבל לעבודה, ולא ימשיך בעבודה בחנות מכולת או בבית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת אם נתקיימו הוראות הסעיף הזה בדיוק.

28. בעל חנות מכולת או בעל בית מסחר סיטונאי לצרכי מכולת, וכל העובדים בחנות כזאת או בבית מסחר כזה, חייבים להיבדק בדיקה מעבדתית ובדיקה רנטגנית של ריאות בכל עת שיידרשו לעשות זאת מטעם משרד הבריאות או מטעם הרשות המקומית. אי-ציות להוראות כאלה תיחשב עבירה על התנאים המיוחדים הללו.

ח. שונות

29. אסור לבעל המקום או העסק ולכל אדם אחר לעסוק בתוך חנות המכולת או בתוך בית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת, או במחסניהם, בכל מלאכה או עסק אחר, וכן אסור להשתמש במקומות אלה כמקומות מגורים. אסור שיהיה קשר עם איזה שהוא חלק של דירת מגורים או של כל עסק אחר.
30. יש לשמור על נקיון יסודי בתוך בנין חנות המכולת או בתוך בית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת במחסניהם ובסביבותיהם, ויש להקפיד על כך שלא יימצאו במקומות אלה כל אשפה, פסולת, או כל חומר זיהום אחר.
31. אסור להחזיק בעל-חי בחנות המכולת, או בבית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת, וכן אסור להכניס בעל-חי למקומות אלה, הן ע"י הבעלים או העובדים והן ע"י הקונים או ע"י כל אדם אחר.
32. אסור להחזיק בחנות המכולת, או בבית המסחר הסיטונאי לצרכי מכולת ובמחסניהם סחורות וחפצים שאינם שייכים לעסק.

נספח מס' 3

תנאים מיוחדים למקומות למכירת ירקות ופירות

תנאים מיוחדים לחנויות ירקות ופירות ולבתי מסחר סיטונאיים לפירות וירקות

בתוקף סמכותו לפי סעיף 7 של פקודת המלאכות והתעשיות (הסדרתן) קבע הרופא המחוזי למחוז ירושלים כמיופה כוח של המנהל הכללי של משרד הבריאות את התנאים המיוחדים דלקמן:—

א. המבנה

1. חנות ירקות ופירות או בית מסחר סיטונאי לירקות ופירות יהיו בנויים מחומר יציב, כגון: אבן, בטון, לבנים, ויהיו מוגנים בפני חדירת מכרסמים לתוכם.
2. שטח הרצפה של חנות ירקות ופירות צריך להיות לא פחות מ-12 ממ"ר, ומתוך שטח זה יופרש שטח פנוי מיותר למעברים ולהמתנת הקונים, כדי למנוע צפיפות ככל האפשר.
3. בחנות ירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות, הרצפות תהיינה מחומר כזה שאשפר יהיה לשטפן ולנקותן בקלות, הקירות, הרצפות והתקרות יהיו חלקים, שלמים ונקיים. הקירות והתקרות יהיו מסויידים או צבועים בצבע בהיר.
4. החנות והמחסנים יהיו מוארים ומאווררים היטב.
5. יש להעמיד לרשות העובדים בחנויות ירקות ופירות ובתי מסחר סיטונאיים לירקות ופירות, בתי כסא במספר מספיק באופן המניח את דעת רופא המחוז של לשכת הבריאות, או פקיד שיורשה בכתב על ידו (להלן: הרופא). אסור שיהא קשר ישיר בין בית כסא ובין חנות ירקות ופירות ובית מסחר סיטונאי לירקות ופירות ומחסניהם.

ב. הציוד

6. בתוך חנות ירקות ופירות ובתוך בית מסחר סיטונאי לירקות ופירות או בתוך המחסנים שלהם, יש להתקין קערת רחצה שתשמש לשטיפת כלים ולרחיצת ידים. קערה זו תהיה מצוידת בברז של מים זורמים הבאים ממקור נקי המאושר ע"י משרד

הבריאות. על יד הקערה יימצאו תמיד סבון, מברשת לנקוי צפרנים ומגבות נפרדות ונקיות לכל עובד.

7. ארונות הראוה, האצטבאות, שולחנות המכירה, המאזניים, הסכינים, המלקחיים, המזלגות, הכפות וכל הכלים והרהיטים האחרים המשמשים בחנות ירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות יהיו נקיים, שלמים וללא פגם.
8. האצטבאות, השולחנות, וכל יתר הרהיטים הנמצאים בחנות ירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות או במחסנים שלהם, יהיו צבועים בצבע שמן בשלש שכבות לפחות.

ג. מצרכי המזון

9. מצרכי המזון יהיו טריים ונקיים ובלתי רקובים וכל סחורה שלא יתקיימו בה התנאים האלה תורחק מיד משטח ירקות פירות או בית מסחר סיטונאי לירקות ופירות או מן המחסנים שלהם.
10. הפירות והירקות יהיו מוגנים מפני רמשים, שרצים, מכרסמים ומזיקים אחרים. עקבות המזיקים הנ״ל בתוך החנות או בית המסחר ומחסניהם יחשבו כהוכחה מכרעת על עבירה על תנאים מיוחדים אלה. הסחורות, הארגזים וכלי הקבול האחרים – בין שהם מלאים ובין שהם ריקים – יונחו על גבי אצטבאות המורמות לפחות 30 ס״מ מעל לרצפה, והרצפה תהא פנויה בכל שטחה כדי לאפשר את נקויה.
11. אסור למכור או לאחסן ירקות ופירות שלפי דעת הרופא כרוכה בהן סכנה לבריאות האדם, או לזיהום וקלקול הירקות והפירות.
12. אסור למכור או לאחסן בחנות ירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות של מצרכי מזון או סחורות אחרות, פרט לשימורי ירקות ופירות.
13. אסור לאחסן או להציג לראוה כל סחורה או ארגזים וכלי קבול אחרים – בין שהם מלאים ובין שהם ריקים – מחוץ לכתלי חנות ירקות ופירות או בית מסחר סיטונאי לירקות ופירות ומחסניהם.

ד. הטפול במזונות

14. אסור לנגוע בידיים בגרעינים, צמוקים ותמרים וכו׳. בהגשת מצרכי מזון אלה יש להשתמש בכלי הגשה מתאים למטרה זו.
15. כלי הגשה ויתר הכלים המשמשים למכירת ירקות ופירות יהיו נקיים ויוחזקו במקום נקי ומוגן בפני זיהום.
16. אסור להשתמש בנייר שאינו נקי כחומר עטיפה לירקות ופירות.

ה. סלוק האשפה והשפכים

17. יש לאסוף את האשפה בפחי אשפה מטפוס מאושר. הפחים יוחזקו במצב תקין ונקי, ויהיו מכוסים היטב כדי למנוע בעד חדירת חרקים ומכרסמים. האשפה תסולק באופן המניח את דעת הרופא.
18. השפכים יסולקו באופן שלא יגרמו למפגעים סניטריים, ובאופן המניח את דעת הרופא.
19. העובדים בחנות ירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות חייבים ללבוש חלוק נקי בשעת עבודתם. עליהם להקפיד על נקיון ידיהם וצפרניהם בכל שעות העבודה. העובדים חייבים לרחוץ את ידיהם בסבון ובעזרת מברשת לצפרניים לפני התחלת העבודה, אחרי כל בקור בבית כסא ובתום כל הפסקה בעבודה.

ו. בריאות העובדים

20. אסור לאדם לעבוד, להעביד או להעסיק עובד בחנות ירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות:

א. אם העובד סובל ממחלה מדבקת העלולה לעבור מאדם לאדם באמצעות מצרכי מזון, או כשהוא נושא טפילי מחלה כזאת.

ב. אם העובד סובל משחפת העלולה לסכן את בריאות הצבור.

ג. אם העובד סובל ממחלת עור העלולה לגרום לזיהום מזון.

ד. אם יש לעובד על פניו, על צוארו, 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.

ה. אם העובד אינו מקפיד על נקיון גופו באופן המניח את הדעת.

21. כל עובד, בטרם יתקבל לעבודה בחנות לירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות, חייב להיבדק בבדיקות רפואיות ולהציג:

א. אישור בכתב מאת רופא מוסמך שאין הוא סובל מאחת המחלות המנויות בסעיף 20 לעיל.

ב. תעודה בדיקה רנטגנית של ריאות המאשרת שהוא אינו סובל משחפת ריאות. תעודה זו יש לחדש פעם בשנה לפחות. אם בבדיקה הרנטגנית מתגלה תהליך פתולוגי כל שהוא, לא יורשה העובד לעבוד אלא לפי אישור מיוחד מטעם משרד הבריאות.

המעביד אחראי וחייב לדאוג לכך שאם עובד לא יתקבל לעבודה ולא ימשיך בעבודה בחנות ירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות אלא אם נתקיימו הוראות הסעיף הזה בדיוק.

22. בעל חנות ירקות ופירות או על בית מסחר סיטונאי לירקות ופירות, וכל העובדים בחנות כזאת או בבית מסחר כזה, חייבים להבדק בדיקה מעבדתית ובדיקה הרנטגנית של ריאות בכל עת שיידרשו לעשות זאת מטעם משרד הבריאות או מטעם הרשות המקומית. אי-ציות להוראות כאלה תחשב עבירה על התנאים המיוחדים הללו.

ח. שונות

23. אסור לבעל המקום או העסק ולכל אדם אחר לעסוק בתוך החנות לירקות ופירות או בתוך בית המסחר הסיטונאי לירקות ופירות או במחסניהם, בכל מלאכה או עסק אחר, וכן אסור להשתמש במקומות אלה כמקומות מגורים. אסור שיהיה קשר בין החנות או בית המסחר ומחסניהם ובין איזה שהוא חלק של דירת מגורים או של כל עסק אחר.

24. יש לשמור על נקיון יסודי בתוך בנין חנות ירקות ופירות או בתוך בית המסחר הסיטונאי לירקות ופירות במחסניהם ובסביבותיהם, ויש להקפיד על כך שלא ימצאו במקומות אלה כל אשפה, פסולת או כל חומר זיהום אחר.

25. אסור המחזיק בעל חי בחנות ירקות ופירות או בבית מסחר סיטונאי לירקות ופירות וכן אסור להכניס בעל חי למקומות אלה, הן ע"י הבעלים או העובדים והן ע"י הקונים או ע"י כל אדם אחר.

26. אסור להחזיק בחנות ירקות ופירות או בבית המסחר הסיטונאי לירקות ופירות ובמחסניהם סחורות וחפצים שאינם שייכים לעסק.

נספח מס' 4

תנאים מיוחדים לחנויות לממכר עוגות וממתקים

תנאים מיוחדים לחנויות לממכר עוגות, סוכריות, שוקולד ושאר מיני מתיקה

בתוקף סמכותי לפי סעיף 7 לפקודת המלאכות והתעשיות (הסדרתן) אני קובע בזה את התנאים המיוחדים לחנויות לממכר עוגות, סוכריות, שוקולד ושאר מיני מתיקה.

פרק א': הגדרות

1. הגדרות

בתנאים מיוחדים אלה:

"**מנהל**" – המנהל הכללי של משרד הבריאות או פקיד שהורשה על ידו בכתב לצורך ביצוע התנאים המיוחדים לפי פקודת המלאכות והתעשיות (הסדרתן);

"**משקאות**" – גזוז, מים מינרליים, מי-סודה ומיצים.

2. **תחולת התנאים**

תנאים אלה יחולו על חנויות שמוכרים בהם גלידה, מיני מתיקה, משקאות ועוגות.

פרק ב': מבנה החנות

3. **המבנה**

המבנה יהיה מחומר יציב, היינו בטון, אבן או לבנים ויהיה מוגן בפני חדירת מכרסמים, שרצים וחרקים.

4. **הקיר והתקרה**

קירות המבנה ותקרתו, יהיו שלמים, בלתי חדירים לרטיבות, חלקים ומסויידים או צבועים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות, ולא יימצאו בהם פגמים או סדקים.

5. **צפוי הקירות**

קירות המבנה יהיו מצופים בחרסינה או בחומר אטים אחר המונע גידול אצות, פטריות או מיקרואורגניזמים אחרים להנחת דעת המנהל, צפוי זה יגיע לגובה של 1.50 מטר לפחות.

6. **דלתות וחלונות**

הדלתות והחלונות יהיו נקיים וצבועים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות.

7. **רצפת המבנה**

רצפת המבנה תהא שלמה ובלי פגמים. הרצפה תהא בנויה מחומר יציב המאפשר שטיפה ונקוי בקלות.

8. **אספקת מים**

אספקת המים לכל צרכי החנות תהא אך ורק ממקור מים שאושר על ידי המנהל. מערכת השרברבות תותקן בצורה שתבטיח אספקת מים זכים וראויים לשתייה מבחינה בקטריולוגית.

פרק ג': הציוד

9. מישטף

יש להתקין בחנות מישטף (קערת רחצה) אשר תשמש לשטיפת כלים ולרחיצת ידיים. מעל למישטף יהא ברז מים זורמים המחובר לרשת אספקת המים, וכן יהא ליד המישטף סבון ומברשת לצפרניים.

10. כלים ואביזרים

כל הכלים אשר משתמשים בהם יותר מפעם אחת, וכן ארונות הראווה, מיכלי הסירופים הברזים, כלי הנקוי, האצטבאות, שולחנות העבודה, מכשירי הקרור וכל הכלים או הרהיטים האחרים המשמשים בחנות, יהיו עשויים מחומר שאינו מעלה חלודה והניתן לנקוי בקלות.

11. צנורות

כל הצנורות המשמשים להעברת מים או משקאות יהיו עשויים מברזל מגולוון, מבדיל, או מחומר אחר שאושר על ידי המנהל. הדפנות הפנימיים של מכונת הערבוב יהיו מצופים בדיל. את הצפוי יש לחדש מיד עם בלוי פגם בו.

כל הברזים והמשאבות המשמשים להוצאת הסירופים יהיו עשויים כך שאפשר יהא לפרקם בנקל לשם נקויים.

פרק ד׳: החזקת הציוד ונקויו

12. נקיון הרהיטים והכלים

(א) כל הציוד אשר בחנות לרבות ארונות הראווה, האצטבאות, השולחנות, המקררים, מיכלי הסירופ, הברזים, הכוסות, מברשות הנקוי, כלי השטיפה וכל כיוצא בהם יהיו מוחזקים בתמידות במצב נקי ללא אבק, חרקים, מכרסמים או כל דבר מזהם אחר;

(ב) הכלים המיועדים לשימוש חד-פעמי (כגון קשי שתייה, גביעי נייר וכיוצא באלו) ישמשו רק פעם אחת ויושלכו מיד לאחר גמר השימוש בהם לתוך פח אשפה;

(ג) אסור להשתמש בכוסות מזוהמות, מחושפסות, סדוקות או שבורות. לאחר כל שימוש יש לשטוף ולחטא את הכוסות בהתאם למפורט בסעיף 13 להלן;

(ד) כל כלי הבא במגע עם מזון יחוטא לפחות פעם אחת כל יום. כלי אשר יימצאו עליו יותר ממאה חיידקים ממין אחד או ממינים שונים (לפי ״בדיקת ממרח״) יראו אותו כמזוהם.

13. שטיפת הכוסות וחיטויין

(א) לצורך שטיפת הכוסות וחיטויין יש להשתמש בציוד הבא:-

(1) מזרקת מים לשטיפת כוסות המחוברת לרשת אספקת המים ולמערכת הביוב.

(2) מברשת מיוחדת לנקוי הכוסות השרוייה בתוך תמיסת חיטוי שאושרה על-ידי המנהל. אביזרי ציוד אלו יהיו שלמים ונקיים ומטפוס מאושר על-ידי המנהל.

(ב) השטיפה והחיטוי ייעשו באופן הבא:-

(1) הכוס תישטף היטב במזרקת המים הנזכרת בסעיף 13(א)(1) מיד לאחר גמר השימוש בה.

(2) הכוס תשופשף באופן יסודי בעזרת המברשת הנזכרת בסעיף 13(א)(2) ובחומר חטוי שאושר על-ידי המנהל. אישור זה יימצא על תוית האריזה של תכשיר החטוי. הכנת תמיסת החטוי תעשה בהתאם להוראות המודפסות על תוית האריזה של תכשיר החטוי.

(ג) הכוס תועמד על גבי רשת מיוחדת או על גבי פח מנוקב העשוי מחומר בלתי מחליד, כשפיה מופנה כלפי מטה.

(ד) הכוס תישטף היטב בפעם השניה במזרקת המים הנזכרת בסעיף 13(א)(1) לשם הורדת עקבות תמיסת החטוי אשר נותרו על הכוס. פעולת שטיפה זו תיעשה מיד לפני מילוי הכוס מחדש.

(ה) אין להעמיד את הכוסות כשפיהן מופנה כלפי מעלה, ויש למנוע זיהום הכוסות לפני השימוש בהן.

14. הכלים הבאים במגע עם המזון

כל הכלים הבאים במגע עם המזון ישטפו ויחוטאו במישטף (קערת רחצה) לפחות פעם אחת בכל יום.

פרק ה׳: המזונות והמשקאות

15. נקיון הסחורה המוצגת למכירה

המזונות והמשקאות המוצגים למכירה בחנות יהיו נקיים וטריים. המנהל רשאי לקחת דוגמאות מן המזונות והמשקאות כדי לבדוק את טיבם במעבדה, בהתאם להוראות פקודת בריאות העם (תקנות בענין צרכי מזון), 1935.

16. אחסנת הסחורה המוצעת למכירה

המזונות והמשקאות יאוחסנו ויוצגו למכירה כשהם מוגנים מפני אבק, דבורים, זבובים, מכרסמים, רמשים ושרצים וכיוצא בהם. עקבות חרקים ומכרסמים ליד המזונות והמשקאות ישמוש עדות למציאותם.

17. הרצפה והאצטבאות

(א) כל הסחורות, הארגזים, הבקבוקים וכלי הקיבול האחרים יעמדו על אצטבאות בגובה של 30 ס״מ (שלושים סנטימטרים) לפחות מעל פני הרצפה, בין שהם מלאים ובין שהם ריקים.

(ב) הרצפה תהיה פנויה תמיד כדי שאפשר יהא לנקותה בקלות.

18. איסור מגע בלתי אמצעי עם המזונות והמשקאות

מזונות בלתי עטופים יוחזקו רק בתוך ארון בלתי חדיר לחרקים ומכרסמים. כל מגע בידיים בין בעל החנות ועובדיו לבין מזונות בלתי עטופים – אסור. כל מגע בין בעלי החנות ועובדיו לבין הדפנות הפנימיים של הכוסות או בינם לבין חלקי הכלי הבאים במגע עם המזונות והמשקאות או עם הפה – אסורים. לצורך הגשת המזונות הללו או טלטולם יש להשתמש בכפיות, מזלגות או מלקחיים.

19. החזקת גלידה ומכירתה

לא יחזיק בעל בית העסק ולא ימכור גלידה אלא בתנאים אלה:

(1) בכלי קיבול נקיים וסגורים;

(2) הכף להוצאת גלידה תוחזק תחת מים זורמים, או בתמיסת חטוי שאושרה עלידי המנהל ואשר תוחלף לפחות פעמיים ביום;

(3) גביעי הגלידה יוחזקו במקום מוגן בפני אבק, חרקים ומכרסמים.

פרק ו׳: סילוק האשפה והשפכים

20. אשפה ושפכים

(א) האשפה בחנות תיאסף מידי יום ביומו במיכלים המיועדים לכך, אשר יהיו מטפוס שאושר על-ידי המנהל. המיכלים יוחזקו במצב תקין ויהיו מכוסים היטב כל הזמן כדי למנוע חדירת

חרקים ומכרסמים לתוכם. לאחר הרקתם ישטפו המיכלים במים נקיים. האשפה והפסולת יסולקו לפחות אחת ליממה.

(ב) מי השפכים והדלוחים יסולקו באופן שלא יגרמו למפגעי תברואה, ובהתאם להוראות למתקני תברואה של משרד הבריאות.

פרק ז': נקיון העובדים ובריאותם

21. נקיון העובדים

בעל החנות יספק לכל עובד בחנות סבון ומגבת נקיה מידי יום ביומו. העובדים ילבשו חלוקי בד נקיים. כל עובד חייב להקפיד על נקיון גופו ולבושו בכל שעות העבודה וכן עליו לרחוץ את ידיו בסבון ולנקות את צפרניו במברשת לפני התחלת העבודה ולאחר כל ביקור בבית הכסא, וכן לאחר כל הפסקה בעבודה.

22. בריאות העובדים

בעל החנות לא יעסיק שום אחד מן האנשים האלה:-

(א) אדם החולה במחלה מדבקת או אדם הנושא טפילים של מחלה מדבקת;

(ב) אדם החולה בשחפת או במחלת עור;

(ג) אדם שעל גופו נמצאים חבורות, חטטים, פצעים פתוחים או מוגלתיים אף אם הם מכוסים על ידי תחבושת;

(ד) אדם שאינו מקפיד על נקיון גופו להנחת דעת המנהל.

23. עריכת בדיקות רפואיות

בעל החנות ידרוש מכל עובד שיעבור בדיקה רפואית לפני התקבלו לעבודה. העובד יידרש להציג את המסמכים הבאים:

(א) אישור מאת רופא שאין הוא חולה באחת המחלות המנויות בסעיף 22 לעיל;

(ב) תעודת בדיקת רנטגן של ריאות המאשרת שהוא אינו חולה בשחפת ריאות. תעודה זו תחודש מידי שנה בשנה. התגלה בשיקוף הריאות תהליך פתולוגי, לא יורשה העובד להמשיך בעבודתו בחנות אלא לפי אישור מיוחד מטעם מנהל לשכת הבריאות אשר בתחומה נמצאת החנות.

(ג) בעל החנות ועובדיו יעברו שיקוף ריאות וכל בדיקה אחרת לפי הוראות המנהל, כל אימתש יידרשו לעשות כן על ידי המנהל, וזאת בנוסף על השיקופים השנתיים אשר ייערכו להם כאמור בסעיף קטן (ב) לעיל.

פרק ח': הוראות שונות

24. איסור עסקים

בעל החנות לא יעסוק ולא ירשה לאדם אחר לעסוק בתחומי החנות בכל עסק אחר.

25. שמירה על נקיון הסביבה

בעל החנות ישמור על נקיון יסודי בחנות ובסביבתה ויקפיד על הרחקת כל אשפה, פסולת או זיהום אחר מסביבות החנות.

26. איסור אחסנת דברים שאינם למכירה

לא יוחזקו בחנות שום מצרכים או חפצים שאינם שייכים לצרכי החנות במישרין, להוציא חומרי חטוי ונקוי אשר יוחזקו בארון נפרד.

27. השימוש בחנות לעסק בלבד

בעל החנות לא ירשה עשיית שימוש בשטח החנות למגורים ולא ירשה קשר ישיר בין החנות לבין דירת מגורים, עסק או מוסד אחר.

28. הקשר לבית-הכסא

לא יהא קשר ישיר בין החנות ובית הכסא אלא דרך פרוזדור.

29. איסור הכנסת בעלי-חי

בעל החנות לא ירשה להכניס לתחומי החנות כל בעל-חי.

נספח מס' 5 - נושאים לבקרה עצמית

להלן נושאים שיש לכלול בבקרה העצמית של העסק:

1. ניקיון ותחזוקת כלל האזורים בעסק – קבלת סחורה, מחסן, אולם מכירה, חדרי שירותי, אזור פינוי האשפה וכו', תקינות כיורים לרחצת ידיים לרבות הימצאות סבון נוזלי ומגבות נייר.
2. תקינות טמפרטורת מתקני הקירור וההקפאה בעסק, לרבות (אך לא רק) ניהול יומן לרישום הטמפרטורה ותקינות מדי טמפרטורה.
3. תוקף המוצרים המוצעים למכירה.
4. תוקף מוצרים הנמכרים בתפזורת
5. מקור המוצרים (לוודא כי קיימים רשיונות יצרן).
6. קיום תעודות משלוח מתאימות, אישורים וטריניריים כנדרש
7. בדיקת שלמות אריזות.
8. הפרדה בין מוצרי מזון למוצרים שאינם מזון – במחסן ובאולם המכירה
9. הפרדה בין מוצרים גולמיים למוצרים מוכנים לאכילה – במחסן ובאולם המכירה
10. אחסון בטוח של כימיקלים.
11. הדברה (רישיון מדביר, תכנית הדברה, סימנים לנוכחות מזיקים)
12. משלוחים – עמידה בהנחיות, לרבות (אך לא רק) הפרדה בין מוצרים כנדרש, בדיקות טמפרטורה, משך הזמן עד הגעה ללקוחות, ניקיון רכבי הובלה.
13. תקינות מערכות מים וביוב, תחזוקה שוטפת, ניקוי וחיטוי תקופתי למאגרי מי שתייה, פינוי מפריד שומנים לאתר מאושר וכו'.
14. בדיקת מז"ח תקופתית
15. העובדים – ביגוד, ניקיון, בריאות.

4.1 <u>הוראות חוק הנוגעות לעניין</u>

4.1.1 חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012, והתקנות על פיו.

4.1.2 דיני התכנון והבנייה, לרבות חלק ג' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל-1970 - בטיחות אש בבניינים.

4.1.3 חוק רישוי עסקים התשכ"ח-1968 (להלן - החוק), והתקנות על פיו.

4.2 <u>הגדרות</u>

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 "**ציוד כיבוי**" - ציוד, מתקנים וחומרים המשמשים לכיבוי דליקות ומניעתן.

4.2.3 "**תקן ישראלי (ת"י)**" - תקן ישראלי רשמי או תקן ישראלי כמשמעותו בחוק התקנים.

4.2.4 "**גורם מוסמך**" - אחד מאלה:

נושא	גורם מוסמך
תקינות מטפים מיטלטלים	תחזוקאי או מבקר מטפים מורשה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129 חלק 1 מטפים מטלטלים - תחזוקה
תקינות מערכת החשמל ותאורת החירום	בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו

4.3 <u>כללי</u>

4.3.1 מפרט זה מתייחס לדרישות הבסיסיות בנושא סידורי בטיחות אש, שהן חיוניות לצמצום הסכנה לחיים ולרכוש באירוע כבאות והצלה. ביצועו אינו מבטיח מניעת דליקות ונזקיהן. בעל העסק יפעיל את העסק בכל עת, תוך נקיטה והתקנה של סידורי בטיחות אש והצלה ההולמים את היקף הפעילות בעסק, רמת הסיכון הנובעת מאופי הפעילות בו, מספר השוהים בו, מיקומו ושטחו, לפי כל דין ולכל הפחות לפי מפרט זה.

4.3.2 אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין, לרבות דיני התכנון והבנייה.

4.3.3. מבלי לגרוע מכלליות האמור בסעיפים 4.3.1 ו-4.3.2, אין בהוראותיו של מפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות בדיני התכנון והבנייה לצורך קבלת היתר בנייה, או ההוראות לעניין המשך אכלוס הנכס. בכל מקום במפרט שיש בו התייחסות לדרישות הנוגעות לבטיחות אש בעסק, יש לראותן כנוספות על דרישותיהן של תקנות אלה.

4.3.4. אם דיני התכנון והבנייה אינם מתקיימים בעסק, חובה ליידע על כך את רשות הכבאות וההצלה ועשויות לחול לגביו דרישות נוספות, בהתאם לקביעתו של נותן האישור, עד להסדרת עמידתו בהוראות דיני התכנון והבנייה.

4.3.5. הפניות במפרט לתקן ישראלי (ת"י) מחייבות התאמה מלאה בין מבנה העסק, תכולתו וסידורי בטיחות האש וההצלה הקיימים בו, לבין הדרישות הקבועות בתקן. בעל העסק, או מי שמונה מטעמו לעסוק בתחום זה, מחויב להכיר את דרישות התקן ולוודא התאמה מלאה של העסק כנדרש.

4.3.6. הדרישות המופיעות במפרט יקוימו לכל אורך תקופת פעילותו של העסק. בעל העסק אחראי לכך שלא יתבצעו בו שינויים העומדים בסתירה להוראות המפרט ולתנאי הרישיון.

4.3.7. תחזוקת סידורי בטיחות אש והצלה:

(1) סידורי בטיחות אש והצלה יימצאו בכל עת במצב תקין. בעל רישיון העסק יוודא ביצוע של הבדיקות, הטיפולים וכל פעולה אחרת הנדרשת לצורך זה (להלן - תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה).

(2) תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה תתבצע לפי הוראות התקן הישראלי (ת"י) התקף והוראות היצרן. אם ניתנו הוראות נוספות על ידי נותן האישור, תתבצע גם בהתאם להוראות אלה.

4.3.8. תיקון הוראות הנציב שמפרט זה מפנה אליהן, יחול על העסק בהתאם להוראות סעיף 4ג7 לחוק רישוי עסקים.

4.4. <u>שילוט</u>

4.4.1. בעסק יותקנו שלטים שבהם נכתב "יציאה" מעל פתחי העסק ובמקומות שבהם כיוון היציאה מהעסק לא נראה באופן ברור.

4.4.2. הכיתוב על השלטים יהיה בגוון לבן על גבי רקע ירוק; גובה האותיות יהיה 15 סנטימטרים לפחות ועוביין יהיה 15 מילימטרים לפחות; המרווח בין האותיות יהיה לפחות 1 סנטימטר.

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, והוא יופעל בעת הפסקת חשמל או נפילה במתח רשת החשמל.

4.5. <u>תאורת חירום</u>

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 חירום יהיו מוזנים 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. <u>ציוד כיבוי</u>

4.6.1. בעסק ששטחו מ-50 מ״ר ועד 200 מ״ר, יותקן גלגלון כיבוי אש עם זרנוק בקוטר ״3/4 עם מזנק צמוד, כך שייתן מענה לכיסוי כל שטח העסק. תשתית הצינורות לגלגלון תהיה ממתכת. אם קיימת הפרדת אש ועשן בין חלקי העסק, יש להתקין ציוד כאמור בכל אחד מחלקיו.

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

4.6.3. כל אחת מעמדות הכיבוי תכיל:

(1) ברז כיבוי בקוטר ״2.

(2) 2 זרנוקים בקוטר ״2 באורך 15 מ׳ כל אחד.

(3) מזנק בקוטר ״2.

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

(5) מטפה כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל של 6 ק״ג.

הציוד יאוחסן בארון שמידותיו לא יפחתו מ: גובה 120 ס״מ, רוחב 80 ס״מ, ועומק 30 ס״מ. על הארון יותקן שלט פולט אור שבו ייכתב: ״עמדת כיבוי אש״.

4.6.4. תשתית הצינורות לברזים הרשומים לעיל תהיה מתכת.

4.6.5. בעסק ששטחו עד 200 מ״ר, יוצב מטפה כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל של 6 ק״ג בקרבת לוח החשמל, וזאת נוסף למטפי הכיבוי שנדרש להציב בעמדת כיבוי (אם נדרש).

4.6.6. בעסק ששטחו מעל 200 מ״ר, יוצבו שני מטפי כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל של 6 ק״ג, וזאת נוסף למטפי הכיבוי שנדרש להציב בעמדת כיבוי (אם נדרש). אחד המטפים יוצב בקרבת לוח החשמל.

4.6.7. ציוד הכיבוי יהיה נגיש וזמין ויוחזק במצב תקין, בכל עת.

4.7. <u>מערכת החשמל</u>

4.7.1. מערכת החשמל המותקנת במקום תתוכנן ותבוצע בהתאמה לחוק החשמל התשי״ד-1954 (להלן - חוק החשמל) ותקנותיו.

4.7.2. על גבי לוחות חשמל יותקן שלט פולט אור שבו ייכתב ״חשמל, לא לכבות במים״.

4.7.3. מערכת החשמל תיבדק אחת לחמש שנים.

4.8. <u>אישורים</u>

4.8.1. 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 גורם מוסמך כי מערכת החשמל המותקנת במקום נבדקה ונמצאה תקינה, בהתאמה לחוק החשמל ותקנותיו, כולל תאורות החירום המותקנות במקום. על האישור לכלול התייחסות למיקום מפסק חשמל ראשי לשעת חירום (אם קיים), לתקינותו וכן טבלה המפרטת את מיקום לוחות החשמל, מספרם ואת גודל החיבור באמפר של כל לוח.

4.9. <u>נספחים</u>

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

פרק 5 - הרשות הארצית לכבאות והצלה

מרכול - מקום לממכר מזון ומוצרי צריכה לשימוש אישי או ביתי, שאין בו טיפול במזון, לרבות משלוח מזון

פרק זה של הרשות הארצית לכבאות והצלה פורסם להערות הציבור ביולי 2020, ואינו פתוח להערות הציבור כעת

5.1 <u>הוראות חוק הנוגעות לעניין</u>

5.1.1 חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012, והתקנות על פיו.

5.1.2 דיני התכנון והבנייה, לרבות חלק ג' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל-1970 - בטיחות אש בבניינים.

5.1.3 חוק רישוי עסקים התשכ"ח-1968 (להלן - החוק), והתקנות על פיו.

5.2 <u>הגדרות</u>

5.2.1 "**ברז כיבוי אש**" - ברז לכיבוי אש המתאים לתקן ישראלי ת"י 448 הידרנט לכיבוי אש על חלקיו לפי פירוט הקטרים הבאים:

(1) 2" על זקף בקוטר 2"

(2) 2"*2 על זקף בקוטר 3"

(3) 3" על זקף בקוטר 3"

(4) 3" על זקף בקוטר 4"

(5) 3"*2 על זקף בקוטר 4"

(6) 4" על זקף בקוטר 6"

(7) 3"*2 על זקף בקוטר 6"

5.2.2 "**ברז כיבוי אש בתחום הנכס**" - ברז כיבוי אש הממוקם בתחום הנכס מחוץ למבנה אחרי מד המים של הנכס והמחובר לרשת המים העירונית או למאגר מים ומשאבות.

5.2.3 "**ברז כיבוי אש עירוני**" - ברז כיבוי אש הממוקם מחוץ לתחום הנכס לפני מד המים של הנכס והמחובר לרשת המים העירונית.

5.2.4 "**ברז כיבוי אש פנימי**" - ברז כיבוי אש הממוקם בתוך תחום הנכס בתוך מבנה והמחובר לרשת המים העירונית או למאגר מים ומשאבות.

5.2.5 "**גורם מוסמך**" - אחד מאלה:

נושא	גורם מוסמך
אפיון רשת מים	מי שיש לו תו תקן ממכון התקנים לתחזוקת מערכת כיבוי אוטומטית במים לפי תקן ישראלי ת"י 1928, מערכות לכיבוי אש במים - בקרה, בדיקה ותחזוקה
תקינות אמצעי כיבוי במים	מי שהודרך והוסמך על ידי יצרן או ספק גלגלונים לגלגלונים שהותקנו לאחר 01.06.2013 עפ"י תקן ישראלי ת"י 2206, חלק 2, גלגלון לכיבוי אש - דרישות תכן, התקנה ותחזוקה

תקינות מטפים מיטלטלים	תחזוקאי או מבקר מטפים מורשה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1, מטפים מיטלטלים - תחזוקה
תקינות מערכת החשמל ותאורת חירום	בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו
התאמה ותקינות מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158, מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ)	בעל רישיון בתוקף לעבודת גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות גפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו
תחזוקה מערכת גילוי אש בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה	מי שיש לו תו תקן ממכון התקנים לתחזוקת מערכות גילוי אש ועשן לפי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה
סידורי בטיחות אש והצלה בארון חשמל בהתאם לתקן ישראלי ת"י 5210, מערכות לכיבוי-אש בארוסול או תקן ישראלי ת"י 1597, מערכות כיבוי אש אוטומטיות בגז כיבוי	מי שיש לו תו תקן ממכון התקנים לתחזוקת מערכות גילוי אש ועשן לפי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה
תקינות מערכת למסירת הודעת (כריזת חירום)	מי שיש לו תו תקן ממכון התקנים לתחזוקת מערכות גילוי אש ועשן לפי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 11, מערכות גילוי אש - תחזוקה או בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו
תקינות מערכת אוטומטית לכיבוי אש (ספרינקלרים) בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1928, מערכות לכיבוי אש במים - בקרה, בדיקה ותחזוקה	מי שיש לו תו תקן מכון התקנים לתחזוקת מערכת כיבוי אוטומטית במים לפי תקן ישראלי ת"י 1928, מערכות לכיבוי אש במים - בקרה, בדיקה ותחזוקה
תקינות גנרטור חירום	בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו
תקינות מערכת בישול מסחרית (מנדפים), לרבות ניתוק ממקור אנרגיה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש: כיבוי אש בכימיקלים רטובים	מתקין מערכת כיבוי לפי תקן ישראלי ת"י 5356, חלק 2, מערכות כיבוי אש - כיבוי אש בכימיקלים רטובים
התאמת מערכות בטיחות אש וההצלה להוראת נציב 536 - משטר הפעלות מערכות בטיחות אש - אינטגרציה	1. מהנדס מורשה או מעבדה מוכרת ובעלת הסמכה לתקן ישראלי ת"י 1220, חלק 3,

	מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות 2. גורם מוסמך לפני הוראת נציב - 536 משטר הפעלות מערכות בטיחות אש - אינטגרציה
תקינות מערכת שחרור עשן	מהנדס ובלבד שאינו מתכנן המתקן או המערכת
תקינות מערכת מיזוג אוויר מרכזית הכוללת תעלות ומדפים בהתאם לתקן ישראלי ת"י 1001, בטיחות אש בבניינים	מהנדס או מורשה מערכות קירור ומיזוג אוויר אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו

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

5.2.7. "**גלאי עשן עצמאי**" - גלאי עם התראה קולית המכיל סוללת גיבוי, המחובר לרשת החשמל ללא רכזת העומד באחד מהתנאים האלה:

(1) מאושר לפי תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 5 מערכות גילוי אש - גלאי עשן עצמאיים.

(2) מאושר על ידי מעבדת ANSI/UL 217 ארה"ב.

(3) מאושר לפי תקן אירופאי.

5.2.8. "**דלת אש**" - כמשמעותה בתקן ישראלי ת"י 1212 דלתות אש: עמידות-אש.

5.2.9. "**דרך מוצא**" **(Means of Egress)** - נתיב יציאה מבניין הפנוי ממכשולים והכולל אחד או יותר ממרכיבים אלה:

(1) גישה למוצא בטוח.

(2) יציאה.

(3) מוצא בטוח.

5.2.10. "**הנדסאי**" - הנדסאי רשום, כמשמעותו בחוק ההנדסאים והטכנאים המוסמכים, התשע"ג-2012, אשר עוסק בתחום ובסוג בדיקות שלגביהם נדרש האישור.

5.2.11. "**חומר לא דליק**" - כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 755 תגובות בשריפה של חומרי בנייה – שיטות בדיקה וסיווג.

5.2.12. "**חומר ציפוי וגימור**" - חומר המשמש לציפוי, כיסוי או חיפוי, לרבות טפטים, ציפוי עץ, שטיחים, פרקט, תקרות עץ בד או PVC.

5.2.13. "**חומר מסוכן (חומ"ס)**" - חומר מסוכן כהגדרתו בחוק החומרים המסוכנים, התשנ"ג-1993.

5.2.14. "**חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה**" - חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, תשע"ב-2012.

5.2.15. "**חוק התקנים**" - חוק התקנים, התשי"ג-1953.

5.2.16. "**חיבור כבאים להסנקת מים**", "**חיבור כבאים**" **(Fire Department Connection)** - חיבור צינור מים בקוטר "3 או "4 הכולל שסתום אל חוזר, חיבור מהיר מדגם שטורץ, מכסה ושרשרת.

5.2.17. "**טלפון כבאים**" - יחידה המאפשרת קשר קווי בין יחידת הבקרה הראשית לבין נקודות קצה המותקנות במקום המוגן, ושאליהן ניתן לחבר שפופרות טלפון כדי לאפשר העברת מידע באמצעות אותות דיבור אל המקום המוגן וממנו.

5.2.18. "**ידית (מנגנון) בהלה**" - דלת בעלת מנגנון בהלה המקיים את הדרישות המנויות בפרט 3.2.1.21 (ב) לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה.

5.2.19. "**יציאה (Exit Discharge)** - חלק מדרך מוצא שתחילתו בסופה של גישה למוצא בטוח או בסופו של מוצא בטוח וסיומו ברחוב, בין במישרין ובין דרך שטח פתוח.

5.2.20. "**מהנדס**" - מהנדס רשום, כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-1958, אשר עוסק בתחום ובסוג בדיקות שלגביהם נדרש האישור.

5.2.21. "**מוצא בטוח**" **(Exit)** - חלק מדרך מוצא, המופרד משאר חלקי הבניין על ידי אלמנטים עמידי אש ודלתות אש והמוביל אל היציאה או אל מחוץ לבניין.

5.2.22. **מזנק** - תותח מים.

5.2.23. "**מעבדה מאושרת**" - מעבדה שאושרה על ידי הממונה על תקינה במשרד הכלכלה והתעשייה.

5.2.24. "**מעבדה מוכרת**" - מעבדה מאושרת ומוסמכת אשר הוכרה על ידי רשות הכבאות ושמה פורסם באתר האינטרנט של רשות הכבאות וההצלה.

5.2.25. "**מעבדה מוסמכת**" - מעבדה שקיבלה אישור הסמכה מאת הרשות הלאומית להסמכת מעבדות, לפי חוק הרשות הלאומית להסמכת מעבדות, התשנ"ז-1997 ורשות הכבאות וההצלה.

5.2.26. "**מערכת גילוי אש**" - מערכת ידנית או אוטומטית לגילוי אש או עשן.

5.2.27. "**מערכת התרעת אש**" - מערכת המתריעה לדיירי הבניין על שינויי חום, עשן או שינוי אחר במערכות המכניות באמצעות מערכת כריזה, צופרים ואמצעי הודעה אחרים ומפעילה מערכות הכלולות במשטר ההפעלה של הבניין.

5.2.28. "**נותן האישור**" - לעניין פרק זה, עובד רשות הכבאות וההצלה שהוסמך לכך על ידי השר לביטחון פנים.

5.2.29. "**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 ולחילוצם.

(4) הצלת חיי אדם ורכוש.

(5) דרכי התקשרות.

(6) כל צורך הנדרש לביצוע פעולות כיבוי והצלה.

5.2.30. "**ציוד כיבוי**" - ציוד, מתקנים וחומרים המשמשים לכיבוי דליקות ומניעתן.

5.2.31. "**קומה תת-קרקעית**" - קומה שכל קירותיה או חלקן נמצאים מתחת לפני הקרקע.

5.2.32. "**רשות הכבאות וההצלה**" - הרשות הארצית לכבאות והצלה שהוקמה בחוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012.

5.2.33. "**תעודת בדיקה**" - תעודת בדיקה על התאמה לתקן שניתנה לפי סעיף 12 לחוק התקנים.

5.2.34. "**תקן ישראלי (ת"י)**" - תקן ישראלי רשמי או תקן ישראלי כמשמעותו בחוק התקנים.

5.2.35. "**תקנות התכנון והבנייה**" - תקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל-1970.

5.2.36. "**שינוי מהותי**" **-** שינוי של כל אחד מאלה במבנה:

(1) מרחק הליכה.

(2) מספר דרכי מוצא.

(3) שינוי ייעוד.

5.2.37. "**תקן NFPA** " - תקן של האגודה הלאומית האמריקאית להגנה בפני אש.

5.3. <u>מסמכים נוספים</u>

5.3.1. לבקשת רישיון עסק או להיתר זמני (להלן - בקשה) יצורפו המסמכים המנויים להלן:

(1) אפיון רשת המים המזינה את העסק, שייערך בהתאם להוראת נציב 529 זמינות רשת מים ופריסת ברזי כיבוי - לאחר שנחתם על ידי אחד מאלה:

(א) מהנדס.

(ב) אדריכל.

(ג) הנדסאי.

(ד) גורם מוסמך.

דרישה לאפיון רשת המים תחול רק במקומות שבהם קיימת או נדרשת מערכת מתזים. הדרישה לאפיון רשת המים כאמור לא תחול על עסק שקיים בו מאגר מים עם היתר בנייה כדין ושאושר על ידי מעבדה מוכרת.

(2) בכפוף לדרישת רשות הכבאות וההצלה, על בעל העסק להגיש אחד או יותר מהמסמכים הבאים:

(א) תכנית של העסק בקנה מידה 1:100 ובה מפורטים כלל סידורי בטיחות האש והצלה הנדרשים או הקיימים בעסק מסוג זה.

(ב) העתק מהיתר הבנייה.

(ג) אישור מהנדס הוועדה המקומית לפי סעיף 8א1 לחוק, לגבי עסק שאינו מקיים את דיני התכנון והבנייה.

5.3.2. הדרישות הקבועות בסעיף 5.3.1, לא תחולנה על עסק שאינו מכיל חומרים מסוכנים (חומ"ס) וששטחו הכולל הוא עד 100 מ"ר, והוא מיועד להכיל עד 50 איש.

5.4. <u>רישום ודיווח</u>

5.4.1. בעל העסק יודיע לרשות הכבאות וההצלה על כוונה לניתוק יזום של מערכות כיבוי אש על ידו וזאת לכל הפחות 48 שעות לפני מועד הניתוק; לעניין סעיף זה "מערכת כיבוי אש" - אחת מהמערכות הבאות, אם מתקיימת לגביה חובת התקנה על-פי דין: גלאים, מתזים, גנרטור, מערכת על-לחץ ושחרור עשן.

5.4.2. בעל העסק יודיע לנותן האישור על כוונה לבצע עבודות בנייה בעסק, לרבות כל שינוי פנימי גם אם אינו טעון היתר, הפוגעות או עשויות לפגוע בסידורי בטיחות האש והצלה בעסק, לכל הפחות שבעה ימים לפני היום שבו יתחילו העבודות. עסק שבו יתבצעו עבודות כמפורט בסעיף זה ייתכן שיידרש לעמוד בדרישות נוספות בהתאם לקביעת נותן האישור.

5.5. <u>כללי</u>

5.5.1. מפרט זה מתייחס לדרישות הבסיסיות בנושא סידורי בטיחות אש, שהן חיוניות לצמצום הסכנה לחיים ולרכוש באירוע כבאות והצלה. ביצועו אינו מבטיח מניעת דליקות ונזקיהן. בעל העסק יפעיל את העסק בכל עת, תוך נקיטה והתקנה של סידורי בטיחות אש והצלה ההולמים את היקף הפעילות בעסק, רמת הסיכון הנובעת מאופי הפעילות בו, מספר השוהים בו, מיקומו ושטחו, לפי כל דין ולכל הפחות לפי מפרט זה.

5.5.2. אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין, לרבות דיני התכנון והבנייה.

5.5.3. מבלי לגרוע מכלליות האמור בסעיפים 5.3.1 ו-5.3.2, אין בהוראותיו של מפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות בדיני התכנון והבנייה לצורך קבלת היתר בנייה, או ההוראות לעניין המשך אכלוס הנכס. בכל מקום במפרט שיש בו התייחסות לדרישות הנוגעות לבטיחות אש בעסק, יש לראותן כנוספות על דרישותיהן של תקנות אלה.

5.5.4. אם דיני התכנון והבנייה אינם מתקיימים בעסק, חובה ליידע על כך את רשות הכבאות וההצלה ועשויות לחול לגביו דרישות נוספות, בהתאם לקביעתו של נותן האישור, עד להסדרת עמידתו בהוראות דיני התכנון והבנייה.

5.5.5. הפניות במפרט לתקן ישראלי (ת"י) מחייבות התאמה מלאה בין מבנה העסק, תכולתו וסידורי בטיחות האש וההצלה הקיימים בו, לבין הדרישות הקבועות בתקן. בעל העסק, או מי שמונה מטעמו לעסוק בתחום זה, מחויב להכיר את דרישות התקן ולוודא התאמה מלאה של העסק כנדרש.

5.5.6. הדרישות המופיעות במפרט יקוימו לכל אורך תקופת פעילותו של העסק. בעל העסק אחראי לכך שלא יתבצעו בו שינויים העומדים בסתירה להוראות המפרט ולתנאי הרישיון.

5.5.7. תחזוקת סידורי בטיחות אש והצלה:

(1) סידורי בטיחות אש והצלה יימצאו בכל עת במצב תקין. בעל רישיון העסק יוודא ביצוע של הבדיקות, הטיפולים וכל פעולה אחרת הנדרשת לצורך זה (להלן - תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה).

(2) תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה תתבצע לפי הוראות התקן הישראלי (ת"י) התקף והוראות היצרן. אם ניתנו הוראות נוספות על ידי נותן האישור, תתבצע גם בהתאם להוראות אלה.

5.5.8. תיקון הוראות הנציב שמפרט זה מפנה אליהן, יחול על העסק בהתאם להוראות סעיף 4ג7 לחוק רישוי עסקים.

5.6. <u>דרכי גישה</u>

5.6.1. דרכי הגישה לעסק תהיינה פנויות מכל מכשול, בכל עת.

5.7. <u>הפרדות ועמידות אש</u>

דרישות אלה יתקיימו, אם נדרשו בתנאים להיתר בנייה או בשינוי מהותי שמשנה את תנאי ההיתר.

5.7.1. בעסק תהיה הפרדת אש ועשן בין שטח המשמש לאחסנה לבין שאר חלקי העסק, וכן בין העסק לשאר חלקי הבניין האחרים. ההפרדה האמורה תבוצע באמצעות כל אלה:

(1) קירות בעלי עמידות אש למשך שעתיים לפחות. הקיר יהיה בנוי בהתאם לתקן ישראלי ת"י 931 עמידות אש של אלמנטי בניין - שיטות בדיקה ובזמן עמידות אש.

(2) פתחי הכניסה או יציאה בין השטח המשמש לאחסנה לבין שאר חלקי העסק, וכן בין העסק לשאר חלקי הבניין האחרים, ייסגרו באמצעות דלת או חלון בעלי עמידות אש שמשכה 30 דקות לפחות וכשל תחילי ויציבות שמשכו 90 דקות לפחות ושעומדים בתקן ישראלי ת"י 1212 דלתות-אש - עמידות-אש.

5.7.2. חומרי הציפוי והגימור שבהם ייעשה שימוש במבנה או במבנים, לרבות מבנים יבילים המשמשים את העסק, יעמדו בתקן ישראלי ת"י 921 תגובות בשריפה של חומרי בנייה.

בדיקת אי דליקותם וסיווגם של החומרים תיערך בהתאם לתקן ישראלי ת"י 755 תגובות בשריפה של חומרי בנייה - שיטות בדיקה וסיווג. לעניין סעיף זה - שימוש בחומרי ציפוי וגימור כולל הן שימוש פנימי והן שימוש חיצוני.

5.8 <u>ידית (מנגנון) בהלה</u>

5.8.1. בדלת המשמשת ליציאה מעסק או מקומה בעסק המיועדים להכיל מעל 100 איש תותקן ידית (מנגנון) בהלה.

5.9 <u>דרכי מוצא</u>

דרישות אלה יתקיימו, נדרשו בתנאים להיתר בנייה או בשינוי מהותי שמשנה את תנאי ההיתר.

5.9.1. **פתחי יציאה**

(1) בעסק יהיה פתח יציאה אחד ברוחב של 0.9 מ' נטו לפחות. פתחים נוספים יידרשו, אם המרחק אל פתח היציאה מכל נקודה בתוך המבנה לאורך מסלול ההליכה ועד ליציאה עולה על 30 מטר.

(2) בעסק מיועד למסחר בשטח מעל 100 מ"ר, רוחב פתח היציאה לא יפחת מ-1.10 מטר נטו.

(3) בעסק המיועד להכיל מעל 50 איש, כיוון הפתיחה של הדלתות בפתחי היציאה יהיה כלפי כיוון המילוט.

5.9.2. דרכי המוצא, לרבות פתחי היציאה, יהיו פנויים מכל מכשול בכל עת.

5.9.3. אם הותקן מנעול על דלת בדרך המוצא, יהיה ניתן לפתוח את הדלת מכיוון המילוט ללא מפתח נשלף.

5.10 <u>שילוט</u>

5.10.1. בדרכי המוצא בעסק יותקן שילוט וסימון, כמפורט בסימן י"ח לפרק ב' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה.

5.10.2. בעסק יותקנו שלטים פולטי אור כמפורט מטה:

(1) "חשמל, לא לכבות במים" - על גבי לוחות חשמל.

(2) "מפסק זרם ראשי" - סמוך למפסק במקום בולט ונגיש.

(3) "עמדת כיבוי אש".

(4) "ברז שריפה" - סמוך לברז.

(5) "ברז הסנקה לעמדות" - סמוך לברז.

(6) "ברז הסנקה למתזים" - סמוך לברז.

(7) "אין להשתמש במעלית בזמן שריפה" - סמוך למעלית.

(8) "חדר שירות" (בהתאם לשימוש החדר הסקה/דוודים/מיזוג/אשפה וכו').

בשלטים פולטי אור בסעיף זה הכיתוב יהיה על השלט בגוון אדום על רקע צהוב, גובה כתיב האותיות יהיה 3 ס"מ לפחות ועוביין יהיה 7 מ"מ לפחות. השלט ימוקם בסמוך למתקן בגובה 1.5 מ' לפחות מגובה הרצפה.

5.11 <u>תאורת חירום</u>

5.11.1. בעסק תותקן תאורת חירום שתתחיל לפעול ותאיר את דרכי המוצא במקרה של כשל באספקת החשמל או נפילה במתח החשמל.

5.11.2. תאורת החירום תותקן במעברים המשרתים מעל 6 אנשים או שאורכם עולה על 15 מטרים, בפרוזדורים ובחדרי מדרגות, לאורך דרך המוצא ולאורך מעברי מילוט, כולל מעברי מילוט אחוריים, בשטח העסק.

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

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

5.12. <u>אספקת מים (כולל ברזי כיבוי)</u>

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

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

5.13. <u>ציוד כיבוי</u>

5.13.1. בעסק ששטחו מ-50 מ"ר ועד 200 מ"ר, יותקן גלגלון כיבוי אש עם זרנוק בקוטר "3/4 עם מזנק צמוד כך שייתן מענה לכיסוי כל שטח העסק. תשתית הצינורות לגלגלון תהיה ממתכת; אם קיימת הפרדת אש ועשן בין חלקי העסק, יש להתקין ציוד כאמור בכל אחד מחלקיו.

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

5.13.3. כל אחת מעמדות הכיבוי תכיל:

(1) ברז כיבוי בקוטר "2.

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

(3) מזנק בקוטר "2.

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

(5) מטפה אבקה במשקל של 6 ק"ג.

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

5.13.4. תשתית הצינורות לברזים הרשומים לעיל תהיה מתכת.

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

5.13.6. ציוד הכיבוי יהיה נגיש וזמין ויוחזק במצב תקין, בכל עת.

5.14. <u>מערכת מתזים</u>

5.14.1. במקומות המפורטים להלן תתוכנן ותותקן מערכת כיבוי אש אוטומטית במים על פי תקן הישראלי ת"י 1596, מערכות מתזים - התקנה (להלן - מערכת מתזים):

(1) במבנה או עסק ששטחו גדול מ-1000 מ"ר - בכל שטח המבנה או העסק.

(2) על אף האמור בסעיף 5.14.1(1), אם העסק נמצא מתחת לבניין מגורים (מבנה מעורב מסחר + מגורים) או בשדרת חנויות וקיימת הפרדת אש ועשן בינו לבין העסקים הסמוכים אליו באמצעות קירות בעלי עמידות אש למשך 60 דקות לפחות ושטחו גדול מ-500 מ"ר - יש להתקין את מערכת המתזים בשטח העסק בלבד.

(3) בקומה תת-קרקעית ששטחה הכולל גדול מ-140 מ"ר.

5.14.2. אם אין הפרדות אש בין ייעודים או שימושים שונים, תתוכנן ותותקן בחלקים אלה מערכת מתזים בהתאם לרמת הסיכון המחמירה ביותר.

5.14.3. לנותן האישור יוגשו האישורים הבאים:

(1) אישור מעבדה מוכרת והעתק הצהרת מהנדס על התאמת התכנון של מערכת המתזים לתקן ישראלי ת"י 1596 מערכות מתזים - התקנה.

(2) אישור מעבדה מוכרת על התקנת המערכת והתאמתה לתקן ישראלי ת"י 1596 מערכות מתזים - התקנה.

5.14.4. מערכת המתזים תתאים בכל עת לסיווג המבנה, לייעודו, למיקומו, לשטחו, לשימוש בו ולדרגת סיכון האש של חלקיו (כגון אזור אחסנה, אזור משרדים, אזור מכירות וכו').

5.14.5. מערכת המתזים תתוחזק במצב תקין, בכל עת.

5.14.6. בדיקת מערכת המתזים תתבצע על פי תקן ישראלי ת"י 1928 מערכות לכיבוי אש במים - בקרה, בדיקה ותחזוקה. העתק מתעודת הבדיקה בצירוף מפרט הבדיקה יוגש לנותן האישור.

5.15. <u>מערכת גילוי אש ועשן</u>

5.15.1. במקומות המפורטים להלן תותקן מערכת גילוי אש ועשן על פי תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 3 מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות:

(1) במבנה או בעסק ששטחו מ-300 ועד 1,000 מ"ר.

(2) במבנה או בעסק ששטחו מעל 1,000 מ"ר ועד 3,000 מ"ר - בכל השטחים הציבוריים, ובשטח העסק - התקנת צופרים ונצנצים בלבד.

(3) במבנה או בעסק ששטחו מעל 3,000 מ"ר.

5.15.2. במבנה יביל לפי תקן ישראלי ת"י 931 עמידות אש של אלמנטי בניין - שיטות בדיקה, יש להתקין גלאי עצמאי על פי תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 5 מערכות גילוי אש - גלאי עשן עצמאיים.

5.15.3. מערכת גילוי אש ועשן, לרבות הגלאים העצמאיים, תתוחזק במצב תקין, בכל עת.

5.15.4. בדיקת מערכת גילוי האש והעשן תתבצע על פי תקן ישראלי ת"י 1220 חלק 11 מערכות גילוי אש - תחזוקה. העתק מתעודת הבדיקה, שתיערך לפי נספח ג' לתקן הנ"ל, יוגש לנותן האישור.

5.16. <u>מערכת החשמל</u>

5.16.1. בלוחות חשמל הממוקמים במבנה העסק תותקנה המערכות הבאות:

(1) לוח חשמל בעל זרם של 63 אמפר - אם נדרש להתקין בעסק מערכת גילוי אש ועשן, יותקן גלאי עשן גם בלוח החשמל.

(2) לוח חשמל בעל זרם של 80 אמפר - אם נדרש להתקין בעסק מערכת גילוי אש ועשן, יותקנו גלאי עשן גם בלוח החשמל ומערכת ניתוק לוח החשמל ממקור ההזנה.

(3) לוח חשמל בעל זרם של 100 אמפר ומעלה - תותקן מערכת גילוי אש או עשן הכוללת גלאים, מערכת כיבוי אוטומטית יבשה ומערכת ניתוק לוח חשמל ממקור ההזנה.

(4) על אף האמור בסעיף 5.16.1.(3), אין חובה להתקין מערכת כיבוי אוטומטית בלוח חשמל בעל זרם של 100 אמפר ומעלה המקיים את כל הדרישות הבאות:

(א) הוא עומד בתקן ישראלי ת"י 61439, חלק 2 לוחות מיתוג ובקרה למתח נמוך: לוחות הספק לוחות מיתוג ובקרה למתח נמוך - לוחות הספק.

(ב) מותקן בו גלאי עשן.

(ג) מותקנת בו מערכת ניתוק לוח חשמל ממקור הזנה.

(ד) הוא מצא באזור כיסוי של מערכת כיבוי אוטומטית.

5.16.2. מערכת גילוי האש או העשן המותקנת בלוח החשמל, תותקן על פי תקן ישראלי ת"י 1220, חלק 3 מערכות גילוי אש - הוראות התקנה ודרישות כלליות.

5.16.3. מערכת הכיבוי האוטומטית היבשה המותקנת בלוח החשמל, תותקן על פי תקן ישראלי ת"י 5210 מערכות לכיבוי-אש בארוסול או תקן ישראלי ת"י 1597 מערכות כיבוי אש אוטומטיות בגז כיבוי, בהתאם לסוג המערכת המותקנת.

5.16.4. בעסק ששטחו עולה על 2000 מ"ר, יותקן מפסק חשמל חירום במקום בולט ונגיש אשר במקרה חירום ינתק את זרם החשמל לכל המבנה.

5.16.5. מערכת גילוי אש ועשן המותקנת בלוח החשמל תתוחזק במצב תקין, בכל עת.

5.16.6. מתקני החשמל בעסק ייבדקו באופן תקופתי ועל פי כל דין.

5.17. <u>מערכת שליטה בעשן</u>

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

5.17.1. בעסק ששטחו עולה על 500 מ"ר ובחלקי המבנה אחרים (כגון מחסנים, חדרים טכניים וכו'), יהיו סידורי שליטה בעשן בהתאם לקבוע בפרק ה' ובפרט 3.5.3.1 פרק ג' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה.

5.17.2. מערכת השליטה בעשן תתוחזק במצב תקין, בכל עת.

5.18. <u>מערכת מיזוג אוויר</u>

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

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

5.19. <u>מערכת למסירת הודעות (כריזת חירום)</u>

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

5.19.1. בעסק ששטחו הכולל מעל 500 מ"ר, תותקן מערכת מסירת הודעות (כריזת חירום).

5.19.2. מערכת מסירת ההודעות (כריזת חירום) תתוחזק במצב תקין, בכל עת.

5.20. <u>מקור מתח חלופי</u>

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

5.20.2. מקור מתח חלופי יתוחזק במצב תקין, בכל עת.

5.21. <u>לוח פיקוד כבאים</u>

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

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

(1) לוח בקרה ושליטה במערכות הגילוי והכיבוי האוטומטיות:

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

(ב) רכיבים מבוקרים יכללו לפחות:

1) ברז שליטה.

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

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

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

(2) עמדת הפעלת כריזת חירום ואזעקה.

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

(4) לוח פיקוד לחשמל.

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

(6) לוח שליטה ובקרה על מעליות הבניין.

5.22. <u>משטר הפעלות מערכות בטיחות אש - אינטגרציה</u>

5.22.1. בדיקת משטר הפעלות (אינטגרציה) תידרש, אם נדרשת מערכת גילוי אש או מערכת התרעת אש או מערכת כיבוי אש אוטומטית לפיקוד או לבקרה על מערכות מתוך לפחות שתי קבוצות המערכות המפורטות להלן:

(1) התראות, התרעות ודיווחים.

(2) מערכות שליטה בעשן.

(3) הפרדות אש ועשן.

(4) שליטה במערכות.

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

5.23. <u>תיק שטח (תיק הגנה מאש)</u>

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

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

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

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

5.24. <u>מתקן פוטו-וולטאי</u>

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

5.25. <u>אישורים</u>

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

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

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

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

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

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

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

(6) אישור גורם מומך כי מערכת למסירת הודעות (כריזת חירום) המותקנת במקום נבדקה ונמצאה תקינה בהתאמה לתקן ישראלי ת"י 1220 חלק 3 או תקן NFPA-72 או מפרט משטרת ישראל 160.1, 160, וזאת בהתאם לשיטת ההתקנה של המערכת. באישור יפורט סוג התקן או מפרט שעל פיו נעשתה הבדיקה.

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

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

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

(10) אישור גורם מוסמך כי מערכת שחרור העשן נבדקה ונמצאה תקינה. באישור יפורט סוג המערכת שנבדקה.

(11) אישור גורם מוסמך כי מערכת מיזוג האוויר המותקנת בעסק נבדקה ונמצאה תקינה בהתאם לדרישות תקן ישראלי ת"י 1001 בטיחות אש בבניינים.

(12) אישור גורם מוסמך על ביצוע אפיון רשת מים (גרף). האישור יוגש אם קיימת מערכת מתזים.

5.25.3. התקנה של סידורי בטיחות אש והצלה ואמצעי כיבוי או שינוי מהותי בהם, ובכלל זה של אלה המפורטים להלן, מחייב את העסק בהמצאת אישורים, כדלקמן:

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

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

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

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

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

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

(א) המבנה בעל יותר מקומה אחת ובו פירי אוורור חוצים בין הקומות.

(ב) קיימים מדפים ודמפרים אשר נועדו לבצע הפרדת אש בין עסקים סמוכים ושימושים שונים.

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

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

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

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

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

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

5.26. <u>נספחים</u>

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

נספח א'

תאריך: _____

לכבוד:
הרשות הארצית לכבאות והצלה
מדור 'הגנה מאש'

הצהרת מהנדס המתכנן מערכות שליטה לחום ולעשן – מפוחים מונעים על ידי חשמל להוצאת עשן וחום

תיק הגנה מאש [מספר תיק]_____

אני _____ מהנדס רשום בפנקס המהנדסים והאדריכלים לפי תקנות המהנדסים והאדריכלים (רישום בפנקס) התשכ"א-1960, מס' רישיון _____ בתוקף עד ליום _____ (חובה לצרף צילום רישיון המהנדס לתצהיר זה), מצהיר בזאת כדלקמן:

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

מיום _____ הם המפוחים שהותקנו במבנה:

א. גוש [מספר] _____

ב. חלקה [מספר] _____

ג. מגרש [מספר] _____

זהו שמי, זו חתימתי וכל אשר הצהרתי לעיל - אמת. ידוע לי כי אם יתברר כי הצהרתי זו אינה אמת, כולה או חלקה, אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק.

תאריך _____ חתימה וחותמת (כולל מס' הרישיון) _____