

תנאים מיוחדים/הנחיות לחדרי אירוח (השכרת חדרים)

בתוקף סמכותי, לפי סעיף 7 פריט 7.1 ב' ופרטי 1. 27, לחוק רישוי עסקים, הריני קובע
עבור חדרי אירוח והשכרת חדרים את התנאים המיוחדים המפורשים והמפורטים להלן:

א. הגדרות:

1. המנהל – המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהסמיכו בכתב לביצוע התנאים המיוחדים שלו, כולם או מקצתם.
2. מי שתיה – מים העומדים בדרישות תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה), התשל"ד – 1974.
3. חדרי אירוח – חדרים, יחידות דיור להשכרה על בסיס יומי, שבועי, או חודשי עם כל השרותים הנלווים לשוכרים.

ב. הקירות: הקירות יהיו:

1. כל חומר בניה קשיח שאינו מתכת או אסבסט.
2. חלקים בצידם הפנימי.
3. אטומים בפני חדירת מזיקים או קינונם ובפני חדירת רטיבות.
4. נקיים ושלמים.

ג. רצפה:

1. מרוצפת במרצפות א בחומר אחר שאישר המנהל.
2. תקינה ונקיה.

ד. דלתות וחלונות:

1. נקיים, שלמים ותקינים.
2. החלונות ירושתו ברשת למניעת כניסת מזיקים לתוכם.
3. הדלתות ייסגרו בצורה שלא תאפשר כניסת חרקים, מכרסמים ומזיקים למיניהם.

ה. איוורור:

- המבנה יאוויר בצורה נאותה באחד מאמצעים אלה:
1. חלונות הנפתחים אל האוויר הצח.
 2. מערכת מכנית לאיוורור.

ו. חדרי שרות ומקלחת:

1. הקירות יהיו מכוסים באריחים עד לגובה של 1.8 מטרים מהרצפה לפחות, ומעל לגובה האמור יהיו אטומים וחלקים.
2. הציוד והקבועות יהיו תקינים, שלמים ונקיים, כמפורט בדרישות הל"ת.
3. יותקן כיור ולידו יותקנו מתקנים לסבון נוזלי לניגוב ידיים.

4. האיורור יהיה כלפי האוויר הצח. בפתח האוויר יותקן חלון מרושת או ונטה.

ז. מטבחון:

1. יותקן כיור עם משטח עבודה עשויים מחומר בלתי מחליד ואינו סופג רטיבות כגון שיש או נירוסטה.
2. בקיר מעל הכיור ומשטח העבודה יותקנו אריחי קרמיקה או חרסינה בגוון בהיר בגובה חצי מטר לפחות ממפלס המשטח.
3. יסופקו מים קרים וחמים זורמים בכל עת.
4. המקרר לאחסון דברי מזון יהיה תקין שהטמפ' בו לא תעלה על $5^{\circ}\text{C} +$.
5. איורור נאות.
6. במקרה של הכנת מזון מרוכז – עמידה בתנאי בטי אוכל.

ח. אספקת מים תהיה באיכות מי שתיה.

ט: סילוק שפכים:

א. השפכים והדלוחים יסולקו למערכת ביוב ציבורית.
שפכים שאינם מוזרמים לרשת הביוב הציבורית יסולקו באופן שלא יגרום נזק או מפגע להנחת דעתו של המנהל.

ב. צנרת לסילוק השפכים:

1. תהיה שלמה ותקינה ללא נזילה או דליפה.
2. תמנע אפשרות חדירת שפכים אל צינורות מי השתיה.
3. תהיה מאווררת באמצעות צינורות איורור.
4. תמנע אפשרות של זרימה חוזרת של שפכים את תוך המבנה.

י. שונות:

1. אספקת מזון לאורחים יסופק מזון ממקור מאושר ע"י משרד הבריאות או ממטבח העונה לתקנות בטי אוכל.
2. הדברה: יש לבצע פעולת הדברה ע"י מדביר מוסמך במידת הצורך ובתדירות הנדרשת.
פעולת ריסוס (חקלאי, תברואי) לא תבוצע בזמן שהיית האורחים, או בקרבתם.
3. מז"ח: במידה וקיימת סכנה למי השתיה מזרימה חוזרת של המים ממערכת שבה מותקן מתקן המיועד להחדרת חומרים לתוך מערכת המים. על בעל העסק חובת התקנת מז"ח ע"י מתקין מוסמך.
4. כביסה: מגבות וסדינים יכובסו בדטרגנט ובתמיסת נתרן-תת-כלורי (אקונומיקה) בתדירות הנדרשת.
5. כל החומרים (סבון, שמפו) יהיו בעלי רשיון של משרד הבריאות.
6. דרך גישה נוחה לחדרי האירוח.
7. חדרי האירוח ימצאו במקום המרוחק מספיק מגורמים מזהמים (אתרי אשפה, השקיה בקולחים, תעשיות) להנחת דעתו של המנהל.

8. למבנה תהיה אספקת חשמל מסודרת.
9. החצר תהיה מנוקזת, ללא עשבייה, עם דשא או ריצוף.