

## תנאי המועצה – תנאים בסיסיים לחדר אוכל

### פרק א: הגדרות

ברישיון עסק האמור להלן, יהיו למונחים המופיעים בו המשמעות כדלקמן:

<b>בעל העסק:</b>	בעליו הרשום של העסק ולרבות כל אחד מאלה: המחזיק בו, בעל רישיון העסק, האדם אשר העסק מצוי בהשגחתו, בפיקוחו או בניהולו וכיוצא באלה.
<b>המועצה:</b>	מועצה מקומית תעשייתית נאות חובב.
<b>העסק:</b>	העסק המוזכר בתנאים אלו, המצוי בתחומי המועצה ואשר ברשותו בית אוכל במפעל.
<b>חוק התכנון:</b>	חוק התכנון והבניה, תשכ"ה-1965.
<b>אגף להגנת הסביבה:</b>	האגף להגנת הסביבה מטעמה של המועצה המקומית התעשייתית נאות חובב.
<b>מזון:</b>	כל דבר המיועד לצריכת אדם באכילה, בשתייה או בלעיסה לרבות חמרי גלם להכנת מזון.
<b>נותן האישור:</b>	רשות הרישוי או עובד ממשלה הרשאים להתנות את מתן הרישיון, ההיתר הזמני, ההיתר המזורז או האישור, לפי העניין, בתנאים שיש לקיימם.
<b>רשות הכבאות:</b>	איגוד ערים אזור באר-שבע (שירותי כבאות) ו/או נציג מטעמו.

### פרק ב: כללי

1. כל פעילות העסק תתבצע בשטח העסק בלבד.
2. בעל העסק אחראי לכך שמערכות אספקת המים והשפכים יתוחזקו באופן שוטף על מנת למנוע נזק בריאותי ומטרדים סביבתיים.
3. בחדר האוכל או בסמוך לו יותקנו כיורים לרחצת ידיים, ליד הכיורים יוצב ציוד לסבון נוזלי, מגבות נייר ומכלים לאיסוף אשפה.
4. כאשר בעל העסק יבצע הדברה בחדר האוכל, יש לבצע זאת ע"י מדביר מוסמך ובעל רישיונות מתאימים. כל הדברה תתועד ותישמר בעסק ויוצג לנציג המועצה בכל עת שנדרש.
5. עובד חדר אוכל ילבש בגדים נקיים ושלמים המיועדים אך ורק לעבודה בבית האוכל, שערותיו אסופות לראשו, ידיו וציפורניו נקיות ומקפיד על ניקיון גופו. בריאות עובד איתנה ללא כל מחלות, אין בגופו של העובד חטטים או פצעים פתוחים או מוגלתיים.
6. לא יעשן אדם, לא יאכל ולא ישתה במקום בו מאחסנים, מעבדים או אורזים מזון, לרבות מזון גלמי.
7. מספר מקומות הישיבה בחדר האוכל יהיה כמספר העובדים האוכלים במשמרת אחת בעסק.
8. חל איסור על הגשת וצריכת משקאות משכרים.

### פרק ג: כיבוי אש

1. העבודה בעסק תיעשה רק במידה וניתן אישור תקף בכתב על ידי כיבוי אש לכך.
2. באחריות בעל העסק להעביר לנותן האישור אישור כיבוי אש תקף מידי שנה.

### פרק ד: דיווח

1. בעל העסק ידווח למועצה בכתב שלושה חודשים לפחות מראש, במידה וחלו שינויים כלשהם מן הרשום ברישיון העסק ובפרט, במקרים בהם קיימת התרחבות של הפעילות. במידה והרחבת הפעילות הנוספת מחויבת ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013, מחויב בעל העסק להסדיר ברישוי את פעילות זו ולפעול לפי הנחיות נותן האישור.
2. מדי שנה בסוף חודש ינואר, יעביר בעל העסק לאגף להגנת הסביבה, דו"ח שנתי מרוכז על השנה שחלפה, הכולל את כל המידע הנדרש במסמך זה ועמידת העסק בתנאי רישיון העסק שלו.

### פרק ה: היתרי בנייה

1. לא תותר כל פעילות בעסק והפעלתו, ללא הוצאתם של כל היתרי הבנייה הנדרשים למבנים בתחומו וכל הנדרש על פי כל דין, על ידי הועדה המקומית לתכנון ולבנייה במועצה.
2. רישיון עסק יבוטל אם נעשו שינויים בעסק בהשוואה לתרשים הסביבה, המפה המצבית או תכנית העסק, זאת לאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.

### פרק ו: הצבת שילוט

- בעל העסק יתקין שלטים בהם יקבע כי העישון אסור, בהתאם לחוק הגבלת עישון במקומות ציבוריים, התשמ"ג – 1983 ותקנות הגבלת העישון במקומות ציבוריים (קביעת שלטים) (תיקון – הוראת שעה), התשס"ב – 2001.

### פרק ז: רישיון יצרן

1. בעל העסק יעביר לאגף להגנת הסביבה רישיון יצרן בר תוקף של חברת הקייטרינג אותה הוא מעסיק, לא יאוחר מיום 15/01 בכל שנה.
2. במידה וחברת הקייטרינג הוחלפה במהלך השנה, יש להעביר דיווח למועצה טרם ההחלפה ולהציג רישיון יצרן של הקייטרינג הנבחר.

### פרק ח: תנאים תברואתיים

1. יש להקפיד על הדלקת התנורים/עגלות ברמרי לחימום/קירור האוכל טרם הפעלת חדר האוכל.
2. בעת קבלת האוכל מחברת הקייטרינג: את האוכל הקר יש לשמור במקררים עד להגשתו לסועד, ואת האוכל החם יש להכניס במידי לתנורי חימום עד להגשתו לסועד. אין להשאיר מזון חם/קר בטרמופוטים.
3. מנהל המטבח יצטייד במד טמפרטורה וימדוד את הטמפרטורה עם קבלת המזון מהקייטרינג, וירשום אותה ביומן.
- א. מזון חם המתקבל יהיה בטמפרטורה של לפחות 70 מ"צ .

- ב. מזון קר המתקבל יהיה בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מ"צ .
4. חל איסור שימוש במידה והמזון המגיע בטמפרטורה לא מתאימה. במקרה זה, המזון יוחזר לספק.
5. מנהל המטבח יקפיד על קבלת המזון במכלים מבודדים ושומרי טמפרטורה הנמצאים במצב נקי בכל עת .
6. המזון יוחזק עד להגשה באופן הבא :
  - א. מזון חם יוחזק בארון חימום כך שהטמפרטורה במרכז המזון לא תפחת מ- 65 מ"צ עד למסירתו לסועד.
  - ב. מזון קר יוחזק במקרר כך שהטמפרטורה במרכז המזון לא תעלה על 5 מ"צ עד למסירתו לסועד.
7. מנהל המטבח ימדוד את טמפרטורת המזון בעת הגשתו וירשום אותה ביומן.
8. ביומן יופיעו הפריטים הבאים :
  - 8.1 תאריך ושעת קבלת המזון, ושעת הגשתו .
  - 8.2 שם עסק הקייטרינג שסיפק את המזון.
  - 8.3 רשימת סוגי המזון שהתקבלו.
  - 8.4 תוצאות מדידת טמפרטורה בכל סוגי המזונות, בעת קבלתו ובעת הגשתו.
  - 8.5 פרוט המזונות שהוחזרו/הושמדו מסיבות שונות עם פירוט הסיבות.
  - 8.6 שם הבודק וחתימתו.
9. דוגמאות מזון :
  - 9.1 מנהל חדר האוכל ייקח דוגמאות מזון בעת קבלת האוכל מחברת הקייטרינג, טרם הגשת האוכל לסועדים.
  - 9.2 ינוהל יומן לביצועי דיגומי מזון המכיל את הפרטים : תאריך דגימה, שעה, שם הדוגם וחתימה.
  - 9.3 הדוגמאות יישמרו במקום קריר במשך 48 שעות.
10. המזון יוגן מזיהום חיצוני במשך כל זמן האחסון וההגשה עד לצריכתו.
11. יש לקצר ככל הניתן את פרק הזמן מקבלת המזון עד להגשתו.
12. כל המזון הנשאר בסיום הארוחה, יושלך למיכל איסוף הפסולת במפעל בסוף כל יום, אין להשאיר אוכל מוכן ליום המחרת.
13. מנות ארוזות עם מוצרי מזון רגישים יהיו בטמפ' שלא תעלה על 5 מ"צ.
14. לא יבוצע טיפול במזון מחוץ לכותלי המטבח.
15. החזקת מזון גלמי ומזון מוכן במיתקני קירור : מזון גלמי יוחזק במיתקני קירור בנפרד ממזון מוכן לאכילה ; ההפרדה תהיה בדרך של מחיצות באותו מיתקן קירור או בדרך אחרת שאישר המנהל.

### פרק ט : צלייה וטיגון

1. הבשר יגיע במיכלים מבודדי טמפ', כך שתישמר טמפ' הבשר כך שלא תפחת מ- 5 c °, כמו כן, הבשר יוגן מזיהום חיצוני עד להגעה למועצה.
2. לאחר הגעת הבשר למועצה, יש לדאוג לשמירה של טמפ' הבשר שלא תפחת מ- 5c ° עד לזמן הצלייה.
3. אין להחזיק באותו מקרר מזון מוכן ומזון המיועד לטיפול טרמי.

4. זמן הכנת הבשר לא יעלה על שעתיים לפני זמן פתיחת חדר האוכל, זמן הארוחה תחל בשעה 11:30.
5. לאחר צליית הבשר, יש להחזיקו בטמפרטורה שלא תפחת מ-65°C עד למסירתו לסועד.
6. בשר טרי יגיע ויוכן יום ביומו ולא ישמר ליום שלמחרת ואף אינו יוחזר לחברת הקייטרינג.
7. מנהל חדר האוכל יקפיד על ניהול יומן תברואה ורשימת הברשים שמגיעים באותו היום.
8. בסיום הארוחה של אותו יום, יש לנקות את הפלאנצ'ה ולשמרה נקייה למניעת מפגעים תברואתיים.
9. מותר לבצע צלייה בלבד, אין לבצע בישול ו/או חימום של אוכל המגיע מחברת הקייטרינג.

### פרק י: תנאי תפעול

1. יש להפעיל את חדר האוכל בהתאם לאזורים הפונקציונליים הקיימים.
2. יש לשמור על ניקיון החדר האוכל, הציוד והכלים באופן קבוע.
3. אין להחזיק בחדר האוכל ציוד שאינו שייך למהות העסק.
4. בעסק יבוצעו פעולות ניקיון שוטף בכל זמן הפעלתו.
5. מכשירים וציוד (תנורים, מדיח כלים, מקררים, מנדפים, מקררים, כלים חשמליים וכד') יהיו תקינים בכל עת.
6. ציוד הבא במגע ישיר עם מזון ינוקה או יחוטא מיד עם תום תהליך העבודה בו.
7. לא יאוחסנו סוגי מזון שונים לרבות מזון גולמי או מעובד חלקית באצוות מזון אחת, למעט חדרי קירור בהן הטמפרטורה אינה עולה על 18- מ"צ ובתנאי שיש הפרדה בין סוגי המזון, והמזון ארוז ומוקפא לפני הכנסתו לחדר.
8. הכנת מזון גלמי תיעשה על משטח ובציוד מיוחד ונפרד המשמש למטרה זו בלבד.

### פרק י"א: מבנה חדר האוכל

1. בכניסה לחדר האוכל יותקן אמצעי המונע חדירת אבק, פיח, חרקים ומזהמים אחרים (מסך אויר/דלת אשר תהיה סגורה בכל עת וכד') או לפי דרישה של נותן האישור.
2. האוויר בחדר האוכל יתבסס על אוורור טבעי או על אוורור מאולץ לשם החלפת האוויר מעת לעת. מערכת אוורור תותאם לתקן הישראלי.
3. מערכת סילוק שפכים של העסק תחובר למפריד שומן שיוותקן במקום שניתן לפנותו באמצעות ביובית ומחוץ למבנה העסק, במידה ולא ניתן להתקין את מפריד השומן מחוץ למבנה העסק הוא יותקן במקום אחר שאישר המנהל. שמן שבוצע בו שימוש ישמר במכלי מחזור.
4. רצפת בית האוכל :
  - 4.1 רצפת בית האוכל תהיה ללא שקעים ומרוצפת במרצפות או בחומר אחר שיאשר נותן האישור.
  - 4.2 הרצפה תהיה תקינה ונקיה בכל עת.
  - 4.3 הרצפה תיבנה בשיפוע לכוון מחסום הרצפה ובאין מחסום כאמור תותקן תעלת ניקוז, כמו כן, אין להשאיר שלוליות.
  - 4.4 הרצפה וציפוייה יהיו שלמים, נקיים ואטומים בפני חרקים, מכרסמים וקינונים.
5. תעלת ניקוז :
  - 5.1 תהיה מחוברת לביוב של העסק.

- 5.2 בינה לבין ביוב הבניין יהיה מחסום דלוחים.
- 5.3 לא יהיו בה סתימות של נוזלים או הצטברויות של פסולת כלשהי.
6. המבנה וכל חלקיו יישמרו במצב תקין בכל עת, כמו : כיור, תאורה, בתי תאורה, משקופים, חלונות, דלתות, טיח, צבע וכד'.

### **פרק י"ב: פסולת**

1. סילוק הפסולת יהיה באופן שימנע מטרדים סביבתיים ובריאותיים.
2. מנהל המטבח יציב מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקה, בכמות ובמקומות המבטיחים ניקיון בהתאם לפעילות חדר האוכל.
3. מכלים לאצירת פסולת מוצקה :
  - 3.1 יוצבו בחצר העסק או בחדר מיוחד המיועד למטרה זו בלבד.
  - 3.2 יהיו בעלי נפח קיבול בהתאם לכמות הפסולת המוצקה הנוצרת מהעסק ובלבד שלא תימצא פסולת מוצקה מחוץ למכלים.
  - 3.3 בקרבת המכלים להחסנת הפסולת המוצקה יותקן ברז בעל הברגה לחיבור צינור גמיש.
  - 3.4 יהיו שלמים, תקינים, נקיים ובעלי מכסים למניעת חדירת מזיקים לתוכם.
  - 3.5 לאחר ריקון הפסולת, המכלים ישטפו וינקו לשימוש חוזר.
4. מנהל חדר האוכל ישמור על מצב תברואי תקין בסביבת מיכלי האשפה.
5. מנהל חדר האוכל יסלק פסולת מוצקה באופן שלא יגרום נזק או מפגע לסביבה.

### **פרק י"ג: תוקף הרישיון**

תוקפם של תנאים אלו יהיו לפי תוקפה של התעודה המציינת תנאים אלו.

### **פרק י"ד: כניסה לתוקף**

1. בתוקף סמכותי לפי סעיף 7 (ב) לחוק רישוי עסקים, התשכ"ח – 1968, הריני קובע כי תוקפם של תנאים אלה ברישיון העסק יהיה מיידי.
2. מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, רישיון עסק זה לא יהיה תקף במידה ויחולו שינויים מן הרשום ברישיון העסק והמסמכים המצורפים לו לגבי סוג העסק, שטחו, הבעלות בו, מיקומו וכדומה.