

מחלקת קידום ורישוי עסקים עיריית מודיעין מכבים רעות

מדריך לתנאי תברואה נאותים בבתי אוכל, מסעדות, בתי קפה



הקדמה

לתשומת לב, עיריית מודיעין מכבים רעות עושה ככל שביכולתה כדי לשפר את השרות הניתן לבעלי העסקים בעיר. חוברת זו נועדה לספק מידע בסיסי באשר לקבלת רישיון לניהול עסק לבתי אוכל ואת התנאים התברואתיים הנדרשים בניהול העסק. המידע שבחוברת הינו כללי, ואינו תחליף לחוק ולתקנות (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל התשמ"ג 1983) ואם יש סתירה בין המידע בחוברת זו ובין החוק יש לנהוג כלשון החוק והתקנות. ידיעה מוקדמת של דרישות העירייה ורישוי עסקים תביא לידי תהליך קצר ויעיל של הוצאת רישיון לניהול העסק.

תוכן העניינים

עמוד 3-4	המלצות ארגון הבריאות העולמי למניעת תחלואה ממזון
עמוד 5	התאמת העסק לתוכנית המאושרת
עמוד 6	תשתית
עמוד 7-8	סידור פנימי של במטבח
עמוד 9-10	טיפול במזון
עמוד 11	אחסנה וניקיון
עמוד 12	בריאות העובדים
עמוד 13	חצר
עמוד 14	כללי

המלצות ארגון הבריאות העולמי למניעת תחלואה ממזון

ארגון הבריאות העולמי קבע חמישה כללים בסיסיים למניעת זיהום המזון. הכללים האלה משמשים בסיס לתנאי התברואה הנדרשים מבתי אוכל בתקנות משרד הבריאות.

1. שמור על הניקיון

- רחץ ידיים לפני הטיפול במזון ולעיתים קרובות בעת הכנת המזון.
- רחץ ידיים ביציאה מן השירותים.
- רחץ וחטא את כל המשטחים והכלים ששימשו להכנת המזון.
- הגן על כל מוצרי המזון מפני חרקים, מכרסמים, חיות מחמד ובעלי חיים אחרים. שמור על המזון בכלים מכוסים.



הסבר

באדמה, במים, בבעלי חיים ובבני אדם נמצאים מיקרואורגניזמים מסוכנים הגורמים מחלות שמקורן במזון. הם מועברים ממקום למקום באמצעות הידיים, הכלים, הבגדים, מטליות הניקוי, הספוגים ומכל פריט אחר, שלא נוקה כראוי. המגע הקל ביותר בהם, יכול לזהם מזון.

2. הפרד מזון גולמי ממזון מוכן

- הפרד תמיד מזונות גולמיים ממזונות מעובדים או ממזונות מוכנים.
- השתמש בצידוד (כגון משטחי עבודה, מקררים) ובכלים נפרדים (כגון קרשי חיתוך, סכינים) כדי למנוע מגע בין מזון גולמי למזון מעובד.
- שמור את המזון בכלים נפרדים כדי למנוע מגע בין מזון גולמי למזון מעובד.



הסבר

מזונות גולמיים, בעיקר בשר, עוף, דגים והנוזלים המופרשים מהם, מזוהמים במיקרואורגניזמים מסוכנים, שיש בכוחם לעבור למזונות אחרים ולמזון מוכן לאכילה בזמן הכנת המזון או באחסונו.

3. בשל בישול מלא

- יש לבשל את המזון בישול מלא, בעיקר בשר, עוף, דגים וביצים.
- הרתח מזונות כגון מרקים, כדי לוודא שהטמפרטורה מגיעה ל-70 מעלות לפחות.
- בחימום חוזר יש לחמם חימום מלא.



הסבר

בישול מלא הורג את רוב המיקרואורגניזמים המסוכנים. מחקרים מוכיחים שבישול כל חלקי המזון בטמפרטורה של 70 מעלות מבטיח את איכות המזון. מזונות כגון נתחים גדולים של בשר, עוף, או בשר טחון דורשים הקפדה יתרה בבישול. חימום חוזר הורג את המיקרואורגניזמים, שהתפתחו בזמן אחסנת המזון.

4. שמור את המזון בטמפרטורה מתאימה

- אין להשאיר מזון מבושל בטמפרטורת החדר יותר משעתיים.
- קרר במהירות האפשרית מזונות מבושלים לטמפרטורה של 4 מעלות.
- שמור את המזון החם בטמפרטורה של 65 מעלות לפחות.
- גם בקירור אין לשמור מזון לזמן ממושך.



הסבר

מיקרואורגניזמים מסוימים יכולים להתפתח במהירות במזון שנשמר בטמפרטורת החדר. מתחת ל- 5 מעלות ומעל 60 התרבות החיידקים מועטת.

5. השתמש בחומרי גלם ובמים ממקור בטוח

- השתמש במים נקיים, ממקור מאושר הנמצא בפיקוח.
- בחר במזון טרי.
- בחר במזון ממקור מאושר הנמצא בפיקוח.
- שטוף פירות וירקות.
- אל תשתמש במוצרי מזון שפג תוקפם.



הסבר

חומרי גלם, כולל מים וקרח, יכולים להזדהם במיקרואורגניזמים ובכימיקלים מסוכנים. מזון, שאינו טרי ונגוע בעובש, יכול להיות מזוהם בכימיקלים רעילים. יש להקפיד בבחירת חומרי הגלם והטיפול בהם, כמו שטיפתם וקילופם, כדי לצמצם את סכנת הזיהום.

התאמת העסק לתוכנית עסק מאושרת

1. התאמת העסק לתוכנית עסק מאושרת

יש להתאים את העסק לפרטי התוכנית שהכין בעל מקצוע מוסמך מטעם בעל העסק בצירוף פרשה טכנית שאושרה ע"י מחלקת קידום ורישוי עסקים ומשרד הבריאות.

הסבר

התוכנית מציגה את העסק, על פי הדרישות של משרד הבריאות וגופי רישוי נוספים, לכן פרטי התוכנית משמשים בסיס לביקורת בעסק ולהמשך הליך הרישוי, יתר על כן, הם מחייבים את בעל העסק לוודא, שהעסק מותאם לתוכנית. פרטי התוכנית הם באחריות בעל המקצוע המוסמך, החתום עליה ובעל העסק. אי התאמה לתוכנית עלולה לעכב את המשך הליך הרישוי ולמנוע אותו.

2. נדרשת התאמה לפרטי התוכנית

- **סוג העסק:** התוכנית אושרה רק לסוג העסק המפורט בתוכנית. פריטי המזון המותרים להכנה ולהגשה נקבעים על פי הפרשה הטכנית שהוגשה ולפי מהות העסק. אין בעסק תנאי תברואה לפעילות שאינה תואמת את סוג העסק, לכן יש להקפיד, שהכנת המזון והגשתו (תפריט) יהיו מתואמים לסוג העסק.
- **השטח הכולל של העסק, מיקום העסק.**
- **החלוקה הפנימית הקובעת את המיקום של כל אחד מחלקי העסק, השטח והגובה בכל אחד מחלקי העסק נועדו לאפשר הפעלה של העסק בתנאי תברואה נאותים.**
- **חיוני להתאים לתוכנית את חלקי העסק האלה:** מטבח (ראה גם בסעיף סידור פנימי במטבח), מחסן, מקום ההגשה, מקום הישיבה, שירותים, שירותי נכים ונגישות לנכים, חצר.
- **מתקנים שונים מחוץ לעסק:** ארובה, מתקנים לטיהור אוויר, מזגנים, גגון, מקום למיכלי אשפה, מפריד שומן.
- **פתחים בעסק:** חלונות ודלתות, חלון ראוה קבוע בחזית העסק, ללא תריס גלילה אטום.



תשתית

הקירות והתקרה של מבנה העסק בנויים מבטון או מלבנים. קירות פנימיים אפשר לבנות גם מלוחות גבס. הקירות והתקרה צריכים להיות מטויחים, חלקים, צבועים (במטבח בצבע בהיר), אטומים מפני רטיבות, מפני חדירה ומפני קינון חרקים ומכרסמים.

על כל קירות המטבח, מקום ההגשה והשירותים יש להדביק קרמיקה בגוון בהיר, מן הרצפה עד גובה של 1.80 לפחות. בקיר מעל הכיור במבוא לשירותים, יש להדביק קרמיקה של 75 ס"מ על 75 ס"מ. **הרצפה** תהיה מרוצפת במרצפות שלמות, נקיות, בלי שקעים ומרווחים. אסור להדביק כיסויים מכל סוג שהוא, כגון שטיח, לינולאום, פרקט. רצפת המטבח צריכה להיות משופעת לכיוון תעלת ניקוז לביוב מכוסה ברשת.

הדלתות והחלונות שלמים, אטומים לחדירת חרקים, נקיים, המשקופים צבועים בצבע רחיק. פתחי החלונות הניתנים לפתיחה מרושתים ברשת צפופה, למניעת חדירת חרקים. **צינורות מים וביוב** מותקנים בקירות. לא יהיו צינורות גלויים. במבנה העסק לא יהיו תאי ביקורת לביוב ומשאבות לביוב.

ברזים לפי התקן, מחוברים למים חמים וקרים וחיבור לביוב.

אוורור לפי המפורט בתוכנית – באמצעות חלונות נפתחים, ונטה, מזגן.

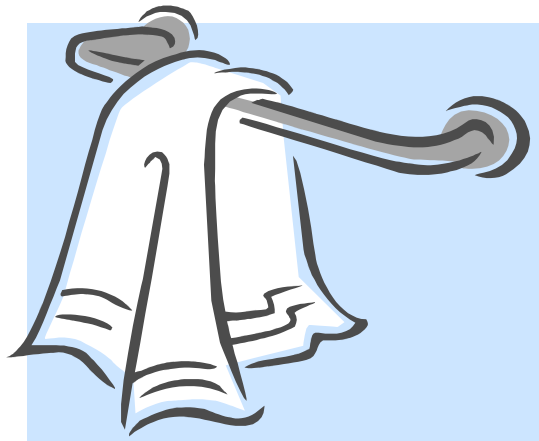
תאורה קבועה במטבח בעוצמה של 400 לוקס, במחסן, חדרי שירות ואולם ישיבה בעוצמה של 300 לוקס, בפרוזדורים וחדרי מדרגות בעוצמה של 200 לוקס, בלי כבלי חשמל גלויים. הנורות בבתי מנורה מוגנים מפני נפילת שברי זכוכית וניתנים לניקוי, למניעת הצטברות מזהמים וחרקים.

החצר צריכה להיות מרוצפת במעבר למיכלי האשפה ולמחסן החיצוני. מנוקזת למניעת מים עומדים. פתחי ביוב מכוסים במכסים אטומים.

מפריד שומן יותקן על פי התוכנית, למניעת חדירת שומנים למערכת הביוב העירונית.

מיכלי האשפה יוצבו מחוץ לעסק במקום שקבע מחלקת התברואה, כפי שצוין בתוכנית העסק.

בתוך בית האוכל יוצבו מיכלים לאיסוף פסולת, במקום המאפשר שמירה על הניקיון בכל שעות פעילות בעסק.



סידור פנימי במטבח

1. חלוקה למדורים על פי התוכנית

מדור במטבח הוא יחידה הכוללת שולחן עבודה מנירוסטה, במידות 1 מ' על 60 ס"מ, צמוד לכיור מטבח, במידות 60 ס"מ על 40 ס"מ. חיוני להתאים את מספר המדורים ומיקומם לתוכנית. לכל שינוי נדרש אישור מחודש, הכרוך בהגשת תוכנית נוספת. יש להקפיד על הפרדה בין המדורים על פי התוכנית.

הסבר

התכנון הפנימי של המטבח, ובפרט מספר המדורים, מיקומם והפרדה בין המדורים, נועדו לאפשר מזון תוך שמירה על תנאי תברואה נאותים כדי למנוע הרעלת מזון. ההפרדה למדורים מאפשרת הפרדה בין טיפול גולמי (מזון מזוהם, הזקוק לטיפול בחום כגון בישול, אפייה, לשם הפיכתו למזון מוכן לאכילה) לבין טיפול במזון מוכן לאכילה. הכנת מזון מוכן לאכילה על משטח עבודה שזוהם במזון גולמי, עלולה לגרום זיהום במזון המוכן והרעלה של המזון המוגש ללקוחות (לדוגמה: חיתוך ירקות, שיוגשו בלתי מבושלים, במדור לטיפול בבשר גולמי, יגרום לזיהום הירקות).

2. סידור הציוד במטבח על פי התוכנית

הסבר

הסידור, כפי שאושר בתוכנית כולל את ציוד המטבח (כגון מקררים, מקפיאים, תנור, כיריים) ומיקומו במטבח. **זכור!** יש להקפיד על מעברים פנויים לפי התוכנית. התאמת הסידור לתוכנית חיונית למניעת זיהום מזון ולמניעת צפיפות, שאינה מאפשרת שמירה על ניקיון המטבח



3. הצבת הציוד ושמירה על ניקיונו

ציוד, שאי אפשר להזיזו יותקן באופן שיוכלו לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים האלה:
חלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר יותקנו באופן שימנע הצטברות לכלוך או חדירת מזיקים ביניהם.
חלקי ציוד, שאינם צמודים, יותקנו ברווח של 40 ס"מ לפחות בין חלק אחד למשנהו, וגובה תחתיתם 30 ס"מ מן הרצפה לפחות.

ציוד שאפשר להזיזו יותקן באחד מהדרכים שלפניכם:

שיהיה אפשר להזיזו בנקל באמצעות גלגלים שהותקנו בו, לצורכי ניקוי או בדרך אחרת שאישר המנהל. מכל מקום, גובה תחתיתו מן הרצפה יהיה 20 ס"מ לפחות.

ציוד הבא במגע עם מזון

- יש לשמור, שכל חלק מחלקי הציוד, הבא במגע ישיר עם המזון:
- לא יכיל עופרת, נחושת, קדמיום או כל חומר העלול להיות רעיל לאדם.
- לא יהיה עשוי עץ.
- יהי בעל משטח חלק מחומר שאינו סופג נוזלים ואינו מתקלף.
- אם יהיה מורכב מחלקים שונים, שיהיה קל לפירוק לצורכי ניקוי וחיטוי.
- יהיה שלם, תקין ונקי.
- המדפים והמשטחים, המיועדים להחזקת מזון הנמצא בכלים, יהיו עשויים חומר בלתי מחלד.
- המרחק בין המדפים לבין הקיר יהיה 5 ס"מ לפחות, ובין המדף התחתון לרצפה 40 ס"מ לפחות.



טיפול במזון

1. מקור המזון

- מזון וחומרי גלם יתקבלו אך ורק מיצרני מזון בעלי רישיון עסק ורישיון יצרן. על כל אריזה תהיה תווית היצרן ובה פרטי היצרן, פרטים על המוצר, תאריך אחרון לשיווק.
- לא יימצאו בבית האוכל מוצרי מזון שאינם ראויים לצריכת אדם, ושאינם מיועדים לו.
- מזון מן הזני יתקבל רק ממקור שבפיקוח וטרינרי ובצירוף אישור הוטרנר העירוני על בדיקת המזון ברכב הספק. יש לשמור בעסק את אישורי הוטרנר.
- יש להשתמש בביצים מספק ברישיון. חובה שתהיה חותמת על כל ביצה ובה שם המשווק ותאריך אחרון לשימוש.
- אין להגיש מזון שהוכן בבית פרטי, בבית אוכל אחר או בכל מקום אחר, שאינו יצרן מזון מורשה כחוק.

2. שמירה על טמפרטורה הנדרשת לאחסנת מזון בקירור, בהקפאה ובחימום

- מזון בקירור יאוחסן בטמפרטורה שלא תעלה על 4° .
- מזון בהקפאה יאוחסן בטמפרטורה של -18° .
- מזון בחימום יאוחסן בטמפרטורה של 65° לפחות.
- מזון המיועד לקירור אחרי הבישול, יקורר מיד עם גמר הבישול באופן שכעבור שעתיים מגמר הבישול מידת החום במרכז המאכל, לא תעלה על 4° .
- מזון מקורר יאוחסן בטמפרטורה של 4° עד הגשתו לסועד.
- מזון מחומם יאוחסן בטמפרטורה של 65° לפחות עד הגשתו לסועד.

הסבר

אחסנת המזון בטמפרטורה הנדרשת מעכבת התרבות חיידקים וזיהום המזון עד תאריך התפוגה המומלץ, לפי סוג המזון.

3. יש לוודא שהמזון נשמר בטמפרטורה הנדרשת באמצעות מד טמפרטורה מותקן במקררים,

במקפיאים, בחדרי קירור, בחדרי הקפאה, במתקנים לשמירת מזון בקירור ובמתקנים

לשמירת מזון חם

מד הטמפרטורה יותקן במקום הנראה לעין, המאפשר את קריאת הטמפרטורה.

הסבר

מד הטמפרטורה נועד לאפשר בקרה על הטמפרטורה הדרושה, למניעת זיהום המזון.

4. הפרדה בין מזון גולמי למזון מוכן

הכנת המזון תיעשה במטבח בלבד על פי המדורים שנקבעו בתוכנית העסק ובאופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי למזון מוכן חלקית או סופית. יש להקפיד על הכנת מזון במדורים נפרדים וקבועים. מדור בשר ישמש לטיפול בבשר בלבד, מדור ירקות ישמש לטיפול בירקות בלבד, מדור דגים לטיפול דגים בלבד, מדור אפייה להכנת דברי מאפה בלבד. אין להכין מזון ואין להניח מזון במקום שבו שוטפים כלים. אין להכין ואין לאחסן מזון גולמי במקום שמיועד להגשה. הוצאת מזון מוכן מן המטבח להגשה והכנסת כלים מלוכלכים למטבח יהיו בפתחים נפרדים כפי שנקבעו בתוכנית העסק.

5. אחסנה במקררים, מקפיאים, חדרי קירור והקפאה

מזון גולמי יאוחסן בנפרד ממזון מוכן.

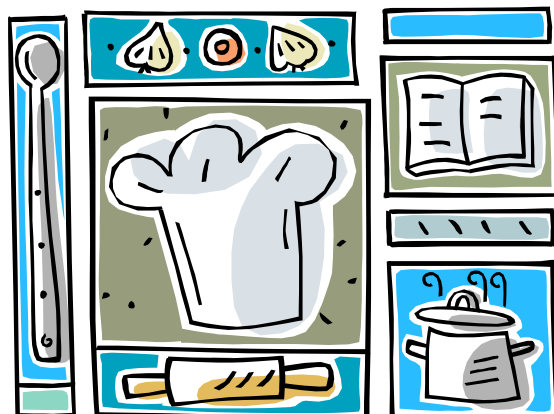
- מזון גולמי יאוחסן במחסן, ומזון מוכן יאוחסן במטבח ובמקום שיועד להגשה.
- מזון מן החי (בשר, דגים, עוף) יאוחסן בנפרד ממזונות אחרים. יש להקפיד על הפרדה בין הסוגים השונים של מזון מן החי.
- המזון יאוחסן בכלים מכוסים.
- אין לאחסן מזון בקופסות שימורים פתוחות. לאחר הפתיחה יש להעביר את המזון לכלים מכוסים.
- ביצים יש לאחסן במקרר במדף התחתון, נפרד מן המזון.

6. פירות וירקות יש לשטוף ולחטא מיד עם הכנסתם למטבח

יש להשתמש בחומר מאושר ע"י משרד הבריאות לחיטוי ירקות. פירות וירקות לפני שטיפה יש לאחסן במחסן בלבד.

7. הפשרת מזון קפוא תעשה בנפרד מכל מזון אחר, במקרר בטמפרטורה שלא תעלה על 10°. אין להפשיר מזון מחוץ למקרר.

8. שטיפת כלים תעשה במים ובסבון, עדיף במדיח כלים, מיד אחרי השימוש בהם.



אחסנה וניקיון

1. הכלים והמזון במטבח יאוחסנו על מדפים מעל משטחי עבודה

למניעת זיהום מזון וכלים, אין לאחסנם מתחת למשטחי עבודה וכיריים.

2. במטבח אפשר לאחסן מזון לשימוש יומי בלבד

מזון, כלים וכל פריט שאינו לשימוש יומי יש לאחסן במחסן.

3. במחסן

- יש לאחסן את כל הסחורה (מזון, משקאות, כלים, אריזות, חומרי ניקוי) על מדפים בגובה 30 ס"מ מן הרצפה. יש לשמור על מעבר פנוי, באופן שיאפשר לנקות את הרצפה בכל שטח המחסן ובתוך כך למניעת קינון חרקים ומכרסמים.
- המזון יאוחסן במיכלים מכוסים בלבד.
- חומרי ניקוי יופרדו מכל סחורה אחרת.

4. ניקיון המבנים והציוד

מבנה העסק (רצפה, חרסינה, חלונות, דלתות, ונטה, תעלות ניקוז וכו') והציוד (משטחי עבודה, מקררים, כיורים, ברזים, מדפים, תנור, כיריים, מערבל וכל ציוד לעיבוד מזון) חייבים להיות נקיים בעת התחלת השימוש בהם. בגמר יום העבודה יש לנקות את הציוד והמבנים. במשך יום העבודה יש לנקות את הציוד והמבנה בסוף כל תהליך עבודה.



בריאות העובדים

1. מצבים, שבהם אדם לא יעבוד בבית אוכל

- חולה במחלה מידבקת, מחלת עור וכל מחלה העלולה לגרום זיהום במזון, או מחלה העלולה לעבור לאדם אחר באמצעות מזון.
- אדם שעל גופו פצעים פתוחים או מוגלתיים.
- מסרב לעבור בדיקה רפואית שהמנהל דרש.

2. הוראות לעובדים בהכנת המזון ובהגשתו, לשמירת ההיגיינה האישית

- יש ללבוש בגדים בהירים, נקיים ושלמים, המיועדים רק לעבודה בבית האוכל.
- יש לחבוש כובע המכסה את השיער.
- הציפורניים חייבות להיות קצוצות ונקיות.
- יש להקפיד על עבודה בידיים נקיות ועל שטיפת ידיים במים ובסבון במהלך העבודה, ובעיקר, ביציאה מן השירותים.
- אין לענווד תכשיטים.
- יש לדאוג לסבון נוזלי ומגבות נייר ליד הכיורים.



החצר

1. **יש לשמור על חצר פנויה ונקייה**
 אין להשתמש בחצר לצורכי העסק. אין לאחסן בחצר מקררים, מקפיאים, מזון, משקאות, חפצים, קרטונים, בקבוקים ריקים וכל פריט אחר.
 אין לבנות בחצר כלובים, מחסנים מאולתרים או כל בנייה אחרת, שלא אושרה בתוכנית.
2. **יש להקפיד על מיכלי אשפה** שלמים ומכוסים, מוצבים על משטח מרוצף או על משטח בטון המנוקז לביוב. ליד המיכלים חייב להיות ברז לשטיפת המיכלים וסביבתם.
3. **יש להקפיד על ניקוז שטח החצר**, שלא ייווצרו מים עומדים.
4. **בורות הביוב חייבים להיות מכוסים** במכסה סגור הרמטית.
5. **יש להקפיד על מעבר מרוצף** מן העסק למחסן חיצוני ולמיכלי אשפה.



כללי

1. שמירת דגימות מזון

בבתי אוכל, שיש בהם 99 מקומות ויותר, חייבים לשמור על דוגמאות של המזון. מכל פריט יש לשמור דגימה במשקל של 50 גרם לפחות. הדוגמאות יישמרו 48 שעות בכלים נקיים המיועדים למטרה זו בלבד. כל פריט מזון יש לאחסן בכלי נפרד ועליו לרשום את סוג המזון, תאריך ושעת לקיחת הדגימה.

הסבר

במקרה של תלונות על הרעלת מזון, שמירת הדוגמאות של המזון נועדה לסייע באיתור הגורם המזהם, ובתוך כך להעניק טיפול מתאים לנפגעי הרעלת מזון ולמנוע את הישנות הליקויים שגרמו לזיהום המזון.

2. הדברת מזיקים

חרקים ומכרסמים מזהמים את המזון ואת סביבת העבודה בחיידקים מחוללי מחלות. למניעת הצרבות חרקים ומכרסמים בעסק ובקרבתו יש לעשות הדברה באמצעות מדביר מוסמך. יש לשמור בעסק מסמך, שבו שם המדביר, תאריך הפעולה וסוגה, סוג חומר ההדברה וריכוזו. יש לשמור על המסמך 6 חודשים.

3. אין להחזיק בעלי חיים בבית האוכל

בעלי חיים עלולים לגרום לזיהום מזון וסביבת העבודה בעת מגע בציוד, כלי עבודה, בעובדים ובמזון. עיוור המלווה בכלב נחיה רשאי להכניס את הכלב לאולם האוכל ולשירותים של בית האוכל.

4. אין לגור ואין לישון בבית האוכל

5. החוק למניעת עישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון

החוק למניעת עישון במקומות ציבוריים תוקן בעת האחרונה ומטרתו למנוע עישון במקומות ציבוריים, כולל בתי אוכל, וכן למנוע חשיפה של הציבור לעישון פסיבי כפוי הגורם למחלות, לנכות ולמוות.

האחריות למניעת עישון כפוי חלה גם על מניעת חשיפת עובדי העסק לעישון כפוי.

חדר עישון

בכל מקום ציבורי אפשר להקצות חדר מיוחד, נפרד לחלוטין מן העסק, ששטחו לא יעלה על רבע משטח העסק הפתוח לציבור. בחדר יהיו סידורי אוורור תקינים והעישון בו לא יגרום למטרד בחלקים האחרים של העסק ושל בית האוכל.

יודגש: אין חובה להקצות חדר עישון בעסק.



חובת בעל העסק ואחריותו

- החוק מטיל את האחריות על בעלי העסק, נושא המשרה בעסק, כל עוד לא יוכיח שנקט את כל האמצעים למלא אחר דרישות החוק.
- בעל העסק מחויב על פי החוק להציב שלט האוסר עישון בתחומי העסק.
- השלטים חייבים להכיל את סמל איסור העישון המוכר ובו חלק מילולי.
- השלטים יוצבו במקומות בולטים לפי כמות והגודל המוגדרים בתקנות.
- אין להציב מאפרה בעסק, ולא על השולחנות או בשטח הציבורי.
- מאפרה היא כלי להשלכת אפר ושיירים של מוצרי טבק.
- החוק קובע: המחזיק מקום ציבורי חייב לפקח ולעשות ככל שניתן למניעת עבירה של עישון בתחום המקום הציבורי שבהחזקתו"

6. פינוי שומנים

- בתהליך הטיפול במזון נוצרים שומנים הנשטפים לביוב בעת הטיפול, בעת שטיפת הכלים ובעת ניקיון העסק.
- שומנים המגיעים לצינורות הביוב העירוני גורמים סתימות בצינורות ולעומס בתהליך טיהור השפכים. תיקון הנזקים האלה מהווה נטל כבד על תקציב הרשות.
- מתוך כך בעלי העסקים, שנחשבים למעשה יצרני השומן המזיק והמזהם, חייבים למנוע את הגעת השומן לצינורות הביוב באמצעות מפריד שומנים. מפריד שומנים הוא מיכל המחובר לצינורות הביוב, במקום יציאת הביוב מן העסק.
- השומן שבמי הביוב נאגר במיכל. את השומן שהצטבר במפריד השומנים יש להריק. תדירות ההרקה תלויה בהיקף הפעילות של העסק. מכל מקום, יש לבדוק מדי פעם את כמות השומן במיכל.
- כדי למנוע זיהום הסביבה בשומן, שהצטבר במפריד השומנים, יש לפנותו רק באמצעות חברה המפנה את השומן למתקן טיפול בשומנים. קבלות על פינוי השומן יש לשמור בעסק.

7. תריסי גלילה

- תריס גלילה בחזית העסק – נדרש לפעול בהתאם להנחיות מינהל תכנון וההנדסה.
8. למקומות ישיבה מחוץ לעסק נדרש היתר בנפרד. להגשת הבקשה להיתר יש לפנות למחלקת קידום ורישוי עסקים.

9. בעסק, שבו נמכרים ומגשים משקאות משכרים, יש להציג במקום גלוי לעין שלט ועליו הודעה, שמכירת משקאות משכרים או הגשתם אסורה למי שטרם מלאו לו 18 שנה.

10. הנחיות לבתי אוכל שמכינים ומגישים מוצרי סושי מדגים גולמיים

מאחר שמאכלי סושי מדגים רגישים במיוחד לזיהום הוכנו ההנחיות האלו מודגשת במיוחד אחריותם של בעלי העסקים להבטחת איכותם ובטיחותם של המאכלים לפני תקנות משרד הבריאות. בתי אוכל המכינים סושי מדגים (לרבות דגים גולמיים) יתוכננו על פי תקנות רישוי עסקים, בתנאי תברואה נאותים לבתי אוכל מ- 1983 ונוסף על כך יעמדו בתנאים האלה:

- תוגש פרשה טכנית שתכלול את סוגי הדגים וספקי הדגים שימשו להכנת הסושי ואיזה דגים יוגשו גולמיים.
- רישיון העסק של הפריט הזה יותנה בביצוע בדיקות מיקרוביאליות מלאות (כולל חיידקי ליסטריה) במעבדה מוכרת לכל סוגי הדגים.
- הבדיקות יבוצעו פעם בחודש. תוצאות הבדיקות המיקרוביאליות יוחזקו בעסק לפחות 3 חודשים מעת קבלת תוצאות הבדיקה.
- המסעדה תכין מערכת של הבטחת איכות ובטיחות ובה יפורט נוהל פעילות בעת קבלת תוצאות מעבדה חריגות.



סיכום

כל עסק, שיכין ויגיש מוצרי סושי מדגים (לרבות דגים גולמיים), יהיה כפוף לתנאים שפורטו לעיל, והתנאים לעיל יצורפו לכל רישיון של עסק כזה. התנאים האלה הם תנאים נוספים ל- "תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל" תקנות רישוי עסקים 1983.