

הנחיות לרישוי בתי אוכל:

תשתית:

- **גובה חדרים:**
מטבח וחדר אוכל 2.75 מטר.
מחסן 2.50 מטר.
חדרי שירות 2.20 מטר.
בסמכות המפקחת הנפתית במשרד הבריאות להקל את הדרישה באשר לגובה החדרים.
במבנה שבו יש מערכת מיזוג אוויר רשאית המפקחת הנפתית לאשר תקרה דקורטיבית, שגובהה מהרצפה לא יפחת מ-2.50 מטר.
- **קירות:**
קירות בית האוכל יהיו חלקים וייבנו מחומר קשיח שניתן לנקותו ושאינו עץ, מתכת או אסבסט.
- **רצפה:**
רצפת בית האוכל תהיה מרוצפת או בנויה מחומר קשיח הניתן לניקוי ולשטיפה בקלות.
הרצפה תהיה שלמה, ללא פיצוצים או שברים ובשיפוע מתאים לכיוון תעלות ניקוז. בתעלות הניקוז יוצבו מחסומי דלוחים. הרצפה תשמר נקייה במשך כל זמן העבודה.
אסורה הדבקת שטיח או משטח P.V.C
- **דלתות:**
הדלתות תהיינה נקיות ותקינות.
דלתות עשויות מעץ תצבענה בצבע שמן או בכל ציפוי אחר הניתן לרחיצה.
בכניסה למטבח תותקן דלת רשת למניעת חדירת מזיקים.
- **תאורה:**
יש לתכנן בבית האוכל תאורה קבועה ומוגנת שבר, עוצמת התאורה תיקבע ע"פ התקנות ותספק תאורה טובה באזורי העבודה, במחסנים ובחדרי הקירור.

טבלת סיכום מידות מינימליות:

מהות העסק	שטח מחסן (מ"ר)	שטח מטבח (מ"ר)	שטח חדר האוכל + חדרי השירותים (מ"ר)	סה"כ שטח (מ"ר)
מסעדה	8	12	35	55
בית קפה	6	10	29	45
מזנון בית אוכל אחר	4	8	23	35
אולם שמחות	12% מסך השטח	20% מסך השטח	68% ביחד עם חדרי הלבשה אם ישנם מעל 10 עובדים.	

סידור פנימי של המטבח:

תכנונו הפנימי של המטבח מחייב סיוע של יועץ מזון מקצועי שכן המטבח הוא לב בית האוכל ומרכז פעילותו. יש לשאוף שכל תהליכי הכנת המזון המתבצעים במקום יהיו חד-כיווניים מהגולמי/מלוכלך למעובד/נקי ללא חזרות ו/או הצטלבויות.

תכנון בית האוכל בכלל והמטבח בפרט חייב באישור משרד הבריאות לכל הסידור הפנימי.

מטבח:

המטבח יחולק למדורי עבודה, שהינם יחידות פונקציונאליות בהם יש לפחות משטח עבודה וכיור. גודל המדורים ומספרם יתאים לפעילויות המתבצעות במטבח (לדוגמה מ. לעוף גולמי, מ. לבשר גולמי, מ. לדגים גולמיים, מ. שטיפה/קילוף ירקות, מ. לסלטים, אזורי בישול ואפיה, מ. שטיפת כלים וכו'). ישמרו במטבח מעברים פנויים של מטר וחצי לפחות. קירות המטבח יחופו בחרסינה/קרמיקה בגובה של 1.80 מטר לפחות.

הכיורים יהיו מצוידים בברזים למים חמים וקרים וכן במתקנים למגבות נייר חד פעמיות ולסבון נוזלי. פרטי הציוד

בנוסף למדורים השונים יש להקצות מקום לפרטי הציוד השונים שבמטבח כגון מקררים, מקפיאים, מתקני בישול וצלייה ארונות אחסון מכשירי קיצוץ, ערבול, כלי אוכל וכו'.

מעל כל מתקני הבישול, הטיגון והצלייה יותקן מנדף ובו כיפה, מפוח ומערכת מסננים מכנית כדי ללכוד את השומנים ולמנוע את זיהום הארובה.

המנדף יחובר לארובה שגובהה יהיה שני מטרים מעל הבניין הגבוה בסביבה. בין המנדף לארובה יש להתקין מסנן פחם פעיל ומשקע אלקטרוסטטי, במידה ובעסק מתבצעת צליית בשר. כאמור מתקנים חיצוניים וארובה טעונים היתר בניה, לכן רצוי לוודא מראש כי ניתן להוציא היתר בניה.

מחסן:

המחסן יהיה צמוד למטבח, עם גישה ישירה אליו. באישור משרד הבריאות, ניתן לקבוע מחסן חיצוני במרחק שלא יעלה על 25 מטרים מהעסק. עובדה זו אינה פוטרת את בעל העסק מלהקצות איזור אחסון יומי/תפעולי בתוך בית העסק. חשוב לתכנן גישה למחסן מדלת חיצונית כדי לאפשר הכנסת סחורה ישירות אליו ולא דרך אולם המכירה והמטבח.

הגנה על המזון:

דלפקי ההגשה ומתקני הצלייה והטיגון יימצאו במרחק של מטר וחצי לפחות מן הפתח לבית העסק (אל פנים העסק).

ציוד קבוע שאינו ניתן להזזה יותקן באופן שיאפר לנקותו וכן מתחתיו, יש להתקין על גבי מעמדים או רגליים בגובה של 30 ס"מ מעל הרצפה.

ציוד הבא במגע עם מזון לא יכיל חומר רעיל כגון: עופרת, נחושת וקדמיום.

משטחי האחסון יהיו שלמים, מחומר שאינו מחליד וניתן לנקותו בקלות.

כל פריטי המזון יוצגו למכירה תחת מגני עיטוש ולא חשופים למגע יד אדם למזיקים ומזהמים.

קירור:

חדרי קירור, מקררים ומקפיאים יצויידו במד חום קבוע במקום נראה לעין. חדר קירור וחדרי הקפאה יצויידו במד חום רושם כמוגדר בתקנות.

הפרדת מזון:

מזון גולמי יופרד ממזון מוכן לאכילה.

הנחיות בנושא שירותים וחדרי שירות:

תכנון חדרי שירותים:

בבתי אוכל יהיו שירותים בלעדיים לבית האוכל ומחוברים אליו במבואה. במזנונים קטנים, שאינם מגישים משקאות משכרים, ניתן לאשר תאי שירותים נפרדים מבית האוכל שמרחקם לא יעלה על 25 מטר ובלבד שהם בלעדיים לבית האוכל, אינם מצויים בחדר כניסה של בית מגורים, אינם בחצר משותפת של הדיירים והגישה אליהם קלה, פשוטה ומוארת. בבתי אוכל יש להקצות תאי שירותים נפרדים לגברים ולנשים ולהם מבואה, בין המבואה לחדר האוכל תותקן דלת. כמו כן יותקנו במבואה כיור לרחצת ידיים ובו מים חמים וקרים מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר חד פעמיות ופח אשפה. בבית אוכל שאין בו שירותים צמודים ומחוברים לאולם הסועדים תותקן עמדה לנטילת ידיים גם באולם הסועדים ובה כיור לשטיפת ידיים עם מתקן סבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח. מספר חדרי השירותים והמתקנים שבתוכם יהיו על פי הוראות הל"ת

הנחיות בנושא הטיפול במזון:

היגיינת העובדים

העובדים חייבים ללבוש בגדי עבודה נקיים. עובדי המטבח חייבים ללבוש סינר עבודה ולחבוש כובע. חל איסור להעסיק עובד החולה במחלה מדבקת, מחלת מעיים, מחלת עור או שיש לו פצעים פתוחים על הפנים, על הידיים או על הצוואר.

שמירת דגימות:

בבית עסק שיש בו 100 מקומות ישיבה ומעלה יש לשמור דגימות מזון 48 שעות לפחות.

העסקת יועץ בטיחות:

לבתי אוכל גדולים ומורכבים או בבתי אוכל בהם נמצאה רמת תברואה ירודה יש צורך להחזיק יועץ בטיחות מזון ותברואה לתכנון ולפיקוח שוטפים על התברואה.

הנחיות בנושא תחזוקה:

בית האוכל ומתקניו ישמרו נקיים בכל עת.
חל איסור על אחסנת ציוד ומזון במעברים ולא במקום מיוחד שיועד לאחסנה.
כל הציוד והסחורה שבאחסון יוחזקו על משטחים מוגבהים 30 ס"מ לפחות מהרצפה.

חצר העסק

חצר העסק תישמר נקייה לחלוטין, לא יעשה בה שימוש לאחסון, להכנת מזון או לשטיפת כלים.

רחצת כלים

כלי אוכל מלוכלכים ינקו מיד לאחר השימוש בסבון לניקוי כלים, רחצת הכלים תעשה במים חמים, יש להעדיף שימוש במדיח כלים על פני רחצה ביד.

מגורים

לא יגור איש בבית האוכל- לא אדם מן החוץ ולא עובד בבית האוכל.

בעלי חיים

חל איסור על הכנסת ואחזקת בעלי חיים בעסק מזון.

עישון

חל איסור מוחלט על עישון בבתי אוכל.