

**מדריך
לתנאי תברואה
בבתי אוכל**



כתיבה ועריכה: שלמה גרנות

עיצוב: סטודיו *Touch*

עריכה לשונית: ד"ר ציפורה שפירא

תכנון והפקה: הוצאה לאור עיריית תל־אביב-יפו

אגף רישוי עסקים

רח' פילון 5, תל־אביב-יפו 6451805

טלפון: 03-7244600 | asakim@tel-aviv.gov.il

תוכן עניינים

7	מבוא	
9	המלצות ארגון הבריאות העולמי למניעת תחלואה ממזון	
13	התאמת העסק לתכנית המאושרת	
15	תשתית	
17	סידור פנימי במטבח	
21	טיפול במזון	
25	אחסנה וניקיון	
27	בריאות העובדים	
29	חצר	
31	כללי	
35	רשימת הנושאים לבדיקה של תנאי תברואה נאותים בבית אוכל	
38	כללי בטיחות במזון	



מבוא

במדריך הזה מובא מידע על תנאי התברואה הנדרשים בבתי אוכל, לפי התקנות שהותקנו על-ידי שר הבריאות ועל ידי ביקורות ועל פי הניסיון המקצועי של מחלקת ביקורות עסקים בביקורות משותפות עם נציגי משרד הבריאות.

מטרת המדריך

לאפשר לבעל/ת העסק להיות מודע לדרישות התברואה והתשתית הנדרשת ממנו לתפקודו הנכון של העסק ולשמירת בריאות הציבור.

המידע שבחוברת מפורט לפי הנושאים הנבדקים בביקורת של המחלקת לביקורת עסקים ומשרד הבריאות. המידע מאפשר לבעל/ת העסק להיערך מראש לדרישות, לקראת פתיחת עסק חדש או לפני שיפוע בעסק, ולתקן ליקויים בעת הפעלה שוטפת של העסק על פי הממצאים של ביקורת העסק.

יודגש, כי המידע עוסק בתנאי התברואה הנדרשים ומסתמך על תכנית עסק מאושרת והגשת בקשה לרישוי, ואינו כולל מידע מוקדם הנדרש לתכנון העסק.

המידע בחוברת זו אינו תחליף לחוק, לתקנות, לצווים ולהוראות השונות, ואם יש סתירה בין המידע שבחוברת זו ובין החוק, התקנות והצווים, יש לנהוג כלשון החוק, התקנות והצווים.

קריאה נעימה,

איילת וסרמן

מנהלת אגף רישוי עסקים

A top-down view of a wooden cutting board. A large, silver tomato knife with a black handle is positioned diagonally from the top left towards the center. There are four tomato slices on the board: one in the top left, one in the top right, one in the bottom right, and one in the bottom left. The slices in the top left, top right, and bottom right are cut open, revealing the internal structure and seeds. The slice in the bottom left is whole, showing the green stem scar. In the center of the board, there is a white oval with a thin red border containing Hebrew text.

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

- יש לרחוץ ידיים לפני הטיפול במזון ולעתים קרובות בעת הכנת המזון.
- יש לרחוץ ידיים ביציאה מן השירותים.
- יש לרחוץ ולחטא את כל המשטחים והכלים ששימשו להכנת המזון.
- יש להגן 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

- יש להפריד תמיד מזונות גולמיים ממזונות מעובדים או ממזונות מוכנים.
- יש להשתמש בצידוד (כגון משטחי עבודה, מקררים) ובכלים נפרדים (כגון קרשי חיתוך, סכינים) כדי למנוע מגע בין מזון גולמי למזון מעובד.
- יש לשמור 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 בִּאֲחֻסוֹנוֹ.

3. בשל בישול מלא

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



הסבר

בישול מלא הורג את רוב המיקרואורגניזמים המסוכנים. מחקרים מוכיחים, שבבישול כל חלקי המזון בטמפרטורה של 70°C 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.
- יש לקרר במהירות האפשרית מזונות מבושלים לטמפרטורה של 4°C.
- יש לשמור את המזון החם בטמפרטורה של 65°C לפחות.
- גם בקירור אין לשמור מזון לזמן ממושך.
- אין להפשיר מזון קפוא בטמפרטורת החדר. יש להפשירו במקרר.



הסבר

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

5. השתמש בחומרי גלם ובמים ממקור בטוח

- יש להשתמש במים נקיים, ממקור מאושר הנמצא בפיקוח.
- יש לבחור במזון טרי.
- יש לבחור במזון ממקור מאושר הנמצא בפיקוח.
- יש לשטוף פירות וירקות.
- אין להשתמש 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 ובטיפול בהם, כמו שטיפתם וקילופם, כדי לצמצם את סכנת הזיהום.

The background of the image is a technical architectural drawing, likely a floor plan or section, showing various structural elements, dimensions, and annotations. A blue ruler is positioned vertically on the right side, and a pair of compasses is visible at the bottom. The text is centered within a white oval with a blue border.

התאמת העסק לתכנית עסק מאושרת

1. יש להתאים את העסק לפרטי התכנית, שהכין בעל מקצוע מוסמך מטעם בעל/ת העסק ושאושרה ע"י מחלקת ביקורת עסקים ומשרד הבריאות.

הסבר

התכנית מציגה את העסק, על פי הדרישות של משרד הבריאות ושל גופי רישוי נוספים, לכן פרטי התכנית משמשים בסיס לביקורת בעסק ולהמשך הליך הרישוי, יתר על כן, הם מחייבים את בעל/ת העסק לוודא, שהעסק מותאם לתכנית. פרטי התכנית הם באחריות בעל המקצוע המוסמך, החתום עליה ובעל/ת העסק. אי התאמה לתכנית עלולה לעכב את המשך הליך הרישוי או למנוע אותו.

.....

2. נדרשת התאמה לפרטי התכנית

1. סוג העסק: התכנית אושרה רק לסוג העסק המפורט בתכנית. פריטי המזון המותרים להכנה ולהגשה נקבעים לפי סוג העסק. אין בעסק תנאי תברואה לפעילות שאינה תואמת את סוג העסק, לכן יש להקפיד, שהכנת המזון והגשתו (תפריט) יהיו מותאמים לסוג העסק.

2. השטח הכולל של העסק, מיקום העסק.

3. החלוקה הפנימית הקובעת את המיקום של כל אחד מחלקי העסק, השטח והגובה בכל אחד מחלקי העסק נועדו לאפשר הפעלה של העסק בתנאי תברואה נאותים.

4. חיוני להתאים לתכנית את חלקי העסק האלה: מטבח (ראה גם בסעיף סידור פנימי במטבח), מחסן, מקום ההגשה, מקום הישיבה, שירותים, שירותי נכים ונגישות לנכים, חצר.

5. מתקנים שונים מחוץ לעסק: ארובה, מתקנים לטיהור אוויר, מזגנים, גגון, מקום למכלי אשפה, מפריד שומן.

6. פתחים בעסק: חלונות ודלתות, חלון ראווה קבוע בחזית העסק, ללא תריס גלילה אטום.

A photograph of a white subway tile wall. A metal rack is mounted on the wall, and a plaid towel with purple, white, and grey patterns is hanging from it. A white oval with a purple border is centered on the image, containing the Hebrew word 'תשתית' (Teshetit) in bold black text.

תשתית

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

על כל קירות המטבח, על מקום ההגשה ובשירותים יש להדביק קרמיקה בגוון בהיר, מן הרצפה עד גובה של 1.80 מ' לפחות. בקיר מעל הכיור במבוא ובשירותים, 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 רחיצ. 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 ביוב.

ברזים לפי התקן, מחוברים למים חמים וקרים וחיבור לביוב.

אוויר לפי המפורט בתכנית - 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 למכלי האשפה ולמחסן החיצוני. מנוקזת למניעת מים עומדים. פתחי ביוב מכוסים במכסים אטומים.

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

מכלי האשפה יוצבו מחוץ לעסק במקום שקבע אגף התברואה, כפי שמצוין בתכנית העסק.

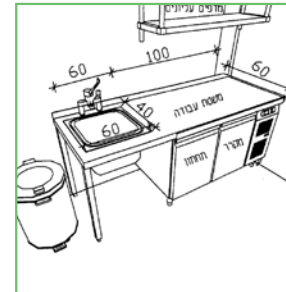
בתוך בית האוכל יוצבו מכלים לאיסוף פסולת, במקום המאפשר שמירה על הניקיון בכל שעות הפעילות בעסק.



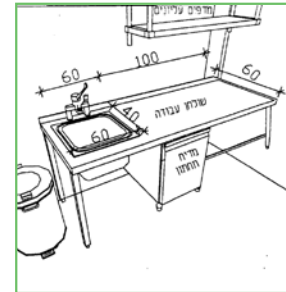
**סידור פנימי
במטבח**

1. חלוקה למדורים על פי התכנית

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 לתכנית. לכל שינוי נדרש אישור מחודש, הכרוך בהגשת תכנית נוספת. יש להקפיד על הפרדה בין המדורים על פי התכנית.



מדור טיפול
בירקות/בשר/דגים



מדור שטיפת כלים כולל
מדיח תחתון

התכנון הפנימי של המטבח, ובפרט מספר המדורים, מיקומם והפרדה בין המדורים, נועדו לאפשר הכנת מזון מתוך שמירה על תנאי תברואה נאותים כדי למנוע הרעלות מזון. ההפרדה למדורים מאפשרת הפרדה בין טיפול במזון 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 התכנית

הסבר

הסידור, כפי שאושר בתכנית כולל את ציוד המטבח (כגון מקררים, מקפיאים, תנור, כיריים) ומיקומו במטבח.

חשוב! יש להקפיד על מעברים פנויים לפי התכנית. התאמת הסידור לתכנית חיונית למניעת זיהום מזון ולמניעת צפיפות, שאינה מאפשרת שמירה על ניקיון המטבח.



3. הצבת הציוד ושמידה על ניקיונו

ציוד, שאי-אפשר להזיזו יותקן באופן שיוכלו לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים האלה:

א. חלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר יותקנו באופן שימנע הצטברות של לכלוך או חדירת מזיקים ביניהם.

ב. 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 כך:

שיהיה אפשר להזיזו בנקל באמצעות גלגלים שהותקנו בו, לצורכי ניקוי או לשימוש אחר שאישר המנהל, מכל מקום, גובה תחתית הרצפה יהיה 20 מ"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 אחר העלול להיות רעיל לאדם.
- לא יהיה עשוי עץ.
- המשטח יהיה חלק מחומר שאינו סופג נוזלים ואינו מתקלף.
- אם הציוד מורכב מחלקים שונים, חשוב שיהיה קל לפירוק לצורכי ניקוי וחיטוי.
- יהיה שלם, תקין ונקי.
- המדפים והמשטחים, המיועדים להחזקת מזון הנמצא בכלים, יהיו עשויים חומר בלתי מחליד.
- המרחק בין המדפים לבין הקיר יהיה 5 ס"מ לפחות, ובין המדף התחתון לרצפה - 40 ס"מ לפחות.



A top-down view of four white, oval-shaped eggs nestled in a light brown, textured cardboard egg carton. The eggs are arranged in a 2x2 grid. In the center of the image, there is a white oval with a thin gold border. Inside this oval, the Hebrew text "טיפול במזון" is written in a bold, black, sans-serif font.

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 החי יתקבל רק ממקור שבפיקוח וטרינרי ובצירוף אישור הווטרינר העירוני על בדיקת המזון ברכב הספק. יש לשמור בעסק את אישורי הווטרינר.
 - 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 הטמפרטורה 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 שकेבור 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 לודא שהמזון נשמר בטמפרטורה הנדרשת באמצעות מד טמפרטורה מותקן במקרים, במקפאים, בחדרי קירור, בחדרי הקפאה, במתקנים לשמירת מזון בקירור ובמתקנים לשמירת מזון חם.
מד הטמפרטורה יותקן במקום הנראה לעין, המאפשר את קריאת הטמפרטורה.



מד טמפרטורה

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 בתכנית 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 בדגים 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.



מד טמפרטורה
בחזית המקרר

הוצאת מזון מוכן מן המטבח להגשה והכנסת כלים מלוכלכים למטבח יהיו בפתחים נפרדים כפי שנקבעו בתכנית העסק.

5. אחסנה במקררים, מקפאים, 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 תחתון, 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 תיעשה בנפרד מכל מזון אחר, במקרר בטמפרטורה שלא תעלה על 10°C. אין להפשיר מזון מחוץ למקרר.

8. שטיפת הכלים תיעשה במים חמים ובסבון, עדיף במדיח כלים, מיד אחרי השימוש בהם.



אחסנה וניקיון

1. הכלים והמזון במטבח יאוחסנו על המדפים מעל משטחי העבודה

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

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 של 30 ס"מ מן הרצפה. יש לשמור על מעבר פנוי, באופן שיאפשר לנקות את הרצפה בכל שטח המחסן ובתוך כך למנוע קינון חרקים ומכרסמים.
- המזון יאוחסן במכלים 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, מערבב 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.



אחסנה תקינה



אחסנה לא תקינה

A white chef's hat is centered on a light-colored marble surface with dark, veined patterns. Overlaid on the hat is a white oval with a thin red border. Inside the oval, the Hebrew words 'בריות' and 'העובדים' are written in bold black font, stacked vertically.

**בריות
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.
- עובד שמסרב 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.





חצר

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 בתכנית.



.....

2. יש להקפיד על מכלי אשפה שלמים ומכוסים, מוצבים על משטח מרוצף או על משטח בטון המנוקז לביוב. ליד המכלים חייב להיות ברז לשטיפת המכלים 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 ולמכלי האשפה.



כללי

1. שמירת דוגמות מזון

בבתי אוכל בהם 99 מקומות ויותר חייבים לשמור מכל פריט מזון דגימה במשקל 50 גר'.
הדגימות תשמרנה 48 שעות, בכלים נקיים המיועדים למטרה זו בלבד, כל פריט מזון יש לאחסן בכלי נפרד ועליו לרשום את סוג המזון, את התאריך ואת שעת לקיחת הדגימה, לבדיקת תקינות המזון במעבדה בלבד.



הסבר

במקרה של תלונות על הרעלת מזון, שמירת דגימות 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 התרבות חרקים ומכרסמים בעסק ובקרבתו יש לעשות הדברה באמצעות מדביר מוסמך.
יש לשמור בעסק מסמך עם 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 בצידוד, כלי עבודה, בעובדים ובמזון. עיוור המלווה בכלב נחייה 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 בבתי 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.**



חובות בעל/ת 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/ת 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 הכמות 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".

5. 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 מכל המחובר לצינור הביוב, במקום יציאת הביוב מן העסק.

השומן שבמי הביוב נאגר במכל. את השומן שהצטבר במפריד השומנים יש להריק. תדירות ההרקה תלויה בהיקף הפעילות של העסק. מכל מקום, יש לבדוק מדי פעם את כמות השומן במכל.

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.



מפריד שומן



מפריד שומן

7. תריסי גלילה

אסור להתקין תריסי גלילה אטום בחזית העסק, ברחובות שנקבעו ע"י העירייה. אפשר להתקין תריסי מסורג, שדרכו אפשר לראות את פנים העסק. הדרישה נועדה להבטיח חזית מסחרית ואסתטית ברחובות מסחריים בעיר כדי להתאימם להיתר הבנייה המקורי של הבניין.



תריס סורג תקני

8. למקומות ישיבה מחוץ לעסק נדרש היתר נפרד. להגשת בקשה להיתר

יש להגיש בקשה בדוא"ל לאגף רישוי עסקים asakim@tel-aviv.gov.il

9. בעסק, שבו נמכרים ומוגשים 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 לפי 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:

1. תוגש **פרשה טכנית** שתכלול את סוגי הדגים וספקי הדגים שישמשו להכנת הסושי ואיזה סוגי דגים יוגשו גולמיים.
2. 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.
3. 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.

רשימת נושאים לבדיקה של התאמת העסק לתוכנית העסק ולתנאי תברואה נאותים

1. התאמת העסק לתכנית מספר שמופיע על גבי התכנית המאושרת		תקין	ליקויים
האם חזית העסק תואמת לתכנית? האם מחוץ לעסק יש ארובה ומנועי מזגנים?			
2. האם סוג העסק תואם לסוג העסק בתכנית העסק ובבקשה?			
3. מטבח		תקין	ליקויים
התאמה לתכנית	האם המידות: אורך, רוחב, גובה התקרה, מידות החלונות והדלתות מתאימים לתכנית?		
התאמה לסיידור הפנימי בתכנית	האם יש התאמה לתכנית בפרטים האלה: מדורים נפרדים [ירקות, בשר, שטיפת כלים, דגים, אפייה], מקררים, מקפיאים, תנורים, מדיח כלים, מעלון, מדרגות, מעברים פנויים, חדר קירור או הקפאה?		
תשתית, ניקיון ותקינות	האם פרטי המבנה נקיים ותקינים: רצפה מרוצפת במרצפות שלמות ונקיות, קירות ותקרה חלקים ושלמים, צבועים ונקיים. קרמיקה שלמה ונקייה. צינורות מים, ביוב או ניקוז, אוורור על ידי ונטה או מזגן, עוצמת התאורה, חלונות, רשתות?		
ציוד, ניקיון ותקינות	האם סביבת עבודה והמטבח תקינים ונקיים: משטחי עבודה מנירוסטה, כיורים, ברזים, מקררים, מקפיאים. האם מד טמפרטורה מותקן בכל מקרר ומקפיא? האם הטמפרטורה במקררים עד 4°C? האם הטמפרטורה במקפיאים 18°C- לפחות? האם קיים מכל אשפה?		
נוהלי עבודה	האם העבודה מתבצעת בהתאם לתקנות: עבודה במדורים קבועים, שטיפה במים חמים, הפרדה בין מזון גולמי למעובד, כיסוי מזון, הפשרה במקרר בלבד, סבון ידיים ליד הכיורים, מגבות נייר?		
4. מחסן		תקין	לקויים
התאמה לתכנית	האם המידות: אורך, רוחב, גובה המחסן, מספר החלונות והדלתות מתאים לתכנית?		
תשתית, ניקיון ותקינות	האם פרטי מבנה המחסן תקינים ונקיים: רצפה, פתח ניקוז, קירות, תקרה, חלונות, רשתות? האם עוצמת התאורה מספיקה? האם קיים אוורור על ידי ונטה או מזגן? האם קיימת מעטפת מחומר אטום מסביב לצינורות ביוב?		
כניסת חומרי גלם וסחורה	האם קיים מעבר פנוי להעברת הסחורה למחסן במעבר חיצוני בהתאם לתכנית ולא דרך המטבח?		

		האם המקררים והמקפיאים נקיים, מותקנים בהם מדי טמפרטורה? האם הטמפרטורה במקררים עד 4° ? האם הטמפרטורה במקפיאים 18° - לפחות? האם כל הסחורה מאוחסנת על מדפים שלמים ונקיים מוגבהים מהרצפה?	ציוד, ניקיון ותקינות
לקויים	תקין	5. אזור הגשה ואולם ישיבה	
		האם הפרטים האלה תואמים לתכנית? שטח האולם, סידור פנימי, כיורים, מקררים, תנור, מכונת קפה, ויטרינה, מעבר פנוי, כיור שטיפת ידיים ללקוחות (כשהשירותים בחוץ) מספר מקומות ישיבה?	התאמה לתכנית
		האם הרצפה, הקירות, הקרמיקה, כיורים ברזים נקיים ושלמים? האם קיימת תאורה? האם קיים אוורור בהתאם לתכנית?	תשתית, ניקיון ותקינות
		האם המקררים והמקפיאים נקיים? האם מותקנים בהם מדי טמפרטורה? האם הטמפרטורה במקררים עד 4° ? האם הטמפרטורה במקפיאים 18° - לפחות? משטח עבודה מנירוסטה? תנורים נקיים?	ציוד, ניקיון ותקינות
		האם המזון נשמר בחימום בטמפרטורה 65° לפחות או בקירור בטמפרטורה עד 4° ? האם יש מים חמים בברז? האם מאוחסן מזון גולמי? האם באזור ההגשה, בכיור לשטיפת ידיים, יש סבון ידיים ומגבות נייר?	נוהלי עבודה
לקויים	תקין	6. שירותים כולל שירותי נכים	
		האם יש התאמה במספר השירותים ובמידות למבנה הפנימי המופיע בתכנית?	התאמה לתכנית
		האם פרטי המבנה והכלים הסניטריים תקינים ונקיים: רצפה, תקרה, קירות, אוורור, תאורה, אסלות, כיורים, ברזים, סבון, מגבות חד פעמיות?	תשתית, תקינות וניקיון

7. חצר		תקין	לקויים
התאמה לתכנית	האם נמצאים בהתאם לתוכנית: חדר אשפה, מיכלי אשפה, מנועי מזגנים, בלוני גז, מפריד שומן. אין להשתמש בחצר לצורכי העסק.		
תשתית וניקיון	שטח מרוצף, ללא בורות למניעת הצטברות מים עומדים. בורות ביוב מכוסים הרמטית. אי אחסנת חפצים וסחורה, ניקיון מפסולת, מכלי אשפה שלמים ונקיים. האם קיים אזור לשטיפת מכלי האשפה, כולל ברז מים וניקוז לביוב.		
8. היגיינה אישית עובדים		תקין	לקויים
האם העובדים בבגדי עבודה נקיים? האם קיים ארון בגדי עובדים? האם יש מטבחון ושירותים לעובדים?			
9. כללי		תקין	לקויים
האם קיים מפריד שומן? האם מבוצעת הדברה על ידי מדביר מוסמך? האם יש שמירת דגימות מזון (בעסק מ-100 מקומות ישיבה)? האם הוסדר אזור לעישון? האם קיים שילוט על הגבלות משקאות משכרים, עישון? האם וידאתם שאין לינה בעסק? אין אחזקת בעלי חיים בעסק?			



**כללי בטיחות
במזון**

רשימת עקרונות לקניית מזון

שמירה על עקרונות אלו תבטיח במידה מרבית כי המזון שיגיע למטבחך יהיה משוחרר מזיהום לפני כניסתו למטבח:

- רישיון עסק בתוקף
- רישיון יצרן בתוקף
- אישור וטרינרי למזון גולמי מהחי
- קניית מזון בעטיפה מקורית, עם שם היצרן וכתובתו. העטיפה על המזון מבטיחה במידה מסוימת את המוצר בפני זיהום

יש חשיבות לרישום שם היצרן מכמה טעמים:

- א. יצרן מוכר - יש עליו ועל מוצריו פיקוח מטעם הרשויות
- ב. במקרה והמוצר לא טוב אפשר להחזירו ולהתלונן, עובדה המאפשרת פיקוח יעיל על המוצר
- ג. ציון תאריך אחרון לשיווק - שימוש
- ד. רשום המרכיבים התזונתיים

.....

כללי בטיחות בהכנת ביצים

להזכירכם:

- חיידק הסלמונלה עלול לגרום למחלות קשות ואף למוות
- סלמונלה יכולה להיות בקליפת הביצה, בחלבון ובחלמון ובתבניות הקרטון
- יש לרכוש ביצים רק ממקור ידוע ושם המשווך מופיע עליהן, עם חותמת ותאריך תפוגה
- לקנות רק ביצים שמאוחסנות במקרר בנפרד ממזון אחר
- יש להפריד ביצים גולמיות משאר המוצרים המוכנים ואף הגולמיים. אין לאחסן ביצים בתבניות קרטון במקרר.
- בישול בטמפרטורה שמעל 72° צלסיוס משמיד חיידקים ולכן חשוב לבשל ביצים באופן מלא, כגון ביצה קשה. בשלו ביצים עד שהצהוב והלבן התקשו. אל תשמשו במתכונים שבהם הביצים נשארות טריות או שהן מבושלות רק חלקית.
- יש לאחסן ביצים רק במקרר, ב- 4° .
- יש לשטוף ידיים עם סבון לאחר כל טיפול בביצים.

בישול נכון

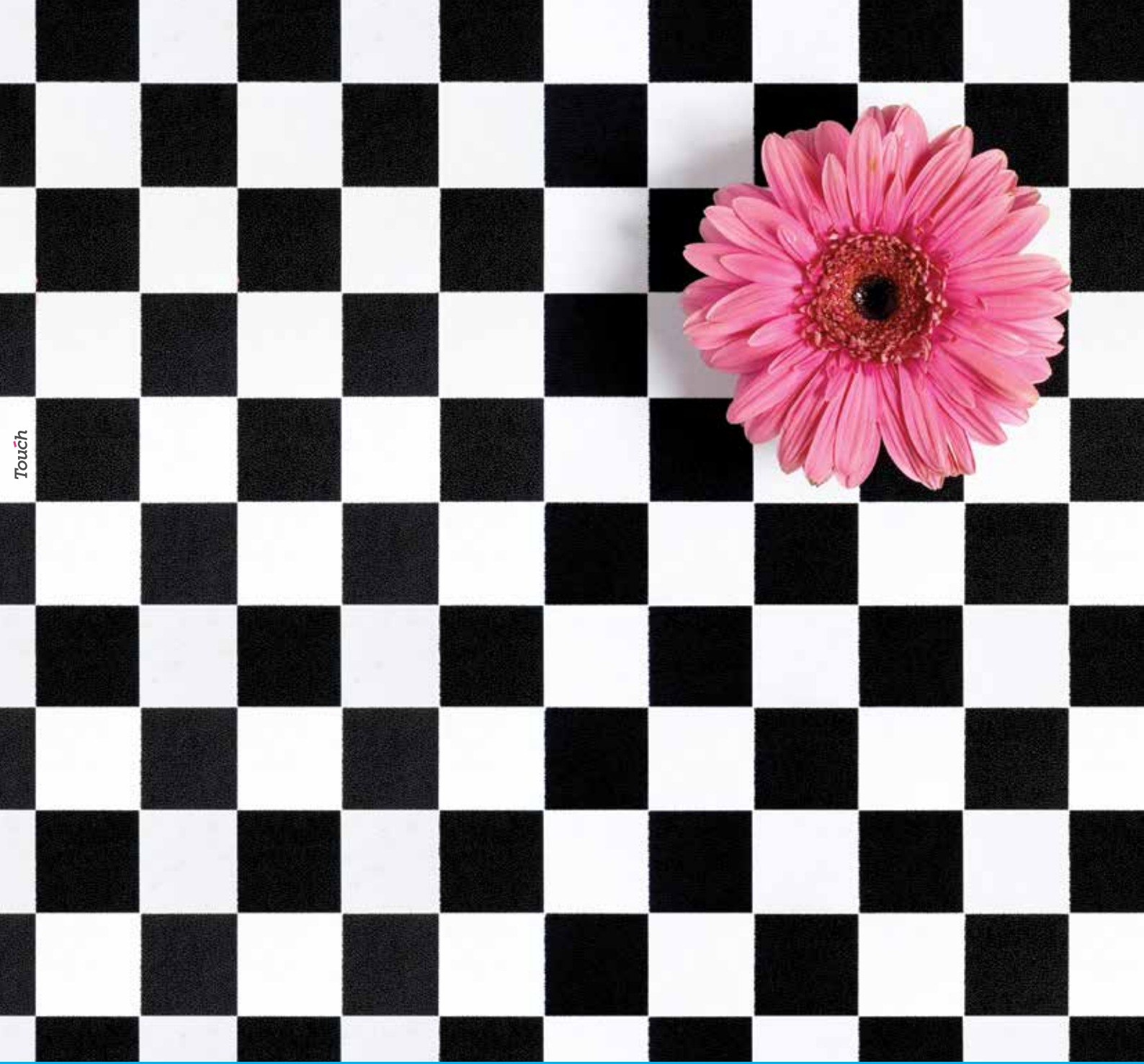
כדי לוודא שבשר, עוף, תבשילים שונים, מבושלים גם בפנים:

- יש לבשל מזון גולמי, במיוחד בשר אדום, מוצרי עוף ודגים בבישול יסודי. בישול המזון, כולל בשר, חייב להגיע לטמפרטורה מינימלית במרכז המוצר של 72° מוצרי בשר שעברו בישול מחליפים צבע. מומלץ להשתמש במד חום ביתי מיוחד, מד חום דוקרני שמיועד לבדיקת מזון כדי לבדוק את הטמפרטורה במרכז המזון ולהבטיח בישול יסודי. אין להשתמש במד חום כספית הבנוי מזכוכית.
- שימו לב לא לאכול בשר שהוא עדיין ורוד בתוכו.
- בשלו ביצים עד שהצהוב והלבן התקשו. אל תשמשו במתכונים שבהם הביצים נשארות טריות או שהן מבושלות רק חלקית.
- בישול בתנור מיקרוגל - יש לוודא שלא נותרו במזון נקודות קרות, שם עלולים החיידקים לשרוד. לתוצאות טובות, יש לכסות את המזון, לערבב ולנער את כלי הקיבול כדי לקבל בישול אחיד. אם אין מגש מסתובב, סובבו ידנית את הכלי פעם או פעמיים במהלך הבישול.



טיפול נכון בהפשרה

- במקרה והפשרה נעשית לא נכון, החיידקים המצויים בתוך המזון תוך כדי תהליך ההפשרה יתרבו ובתום ההפשרה המזון יהיה מזוהם לגמרי.
- הפשרת המזון תתבצע במקרר או במיתקן מיוחד להפשרה במשך הלילה!
- אין להפשיר מזון בתוך מים ולא מחוץ למקרר!
- יש להפשיר את הבשר או את הדגים, או כל מוצר אחר במועד המתאים.
- אין להחזיר להקפאה בשר או דג בלתי מבושל לאחר שהופשר! אפשר להקפוא שוב רק לאחר הבישול.
- יש להקפא מזון במנות קטנות להפשרה מהירה.



Touch