הנחיות מיוחדות לרישוי בתי אוכל

אילו בדיקות מוקדמות מומלץ לבצע בטרם פתיחת בית אוכל ?

- מומלץ לבדוק את **ההיסטוריה** של העסק הקודם: אם לעסק עבירות בנייה, צווי סגירה שיפוטיים, בעיות רישוי קודמות וכיו"ב.
- מומלץ לבדוק היטב באגף רישוי עסקים אם ידוע על **חריגות בנייה** במקום לעומת תכנית הבנייה המאושרת והיתר הבנייה. בנכס בו נעשו עבירות בנייה, לא יהיה ניתן להשלים את הליך הרישוי.
- **מקום העסק** המבוקש חייב להיות תואם את מפת אזורי הבילוי ושעות הפעילות של בתי האוכל בתל-אביב-יפו. המפה משקפת את המדיניות הקובעת את האזורים בהם יכולים בתי אוכל לפעול לאחר השעה 24:00 (השעה המותרת על פי החוק לפעולת עסקים ללא היתר לילה). למשל, פאב אינו יכול לפעול בלילה, באזור שמותרת בו פעילות עד השעה 24:00 בלבד.
- מומלץ לבדוק באגף רישוי עסקים אם ניתן **לנהל בנכס ובמקום את העסק המבוקש** מבחינת גודל הנכס, תשתיות קיימות, אפשרות להוצאת שולחנות וכיסאות למדרכה, בניית ארובה וכיו"ב.

  אם העסק הוא בנכס שאינו תואם את השימוש המותר על-פי חוק התכנון והבנייה – השימוש בנכס מהווה "שימוש חורג" על פי החוק. במצב מסוג זה העלויות גבוהות למדי וההליך הביורוקראטי מורכב.

  למשל, הקמת מסעדה באזור תעשיה מהווה על פי רוב שימוש חורג להיתר הבנייה שכן המבנה נבנה לצורכי תעשיה, ולעתים גם שימוש חורג לתכנית בניין עיר (תב"ע) המייעדת את האזור לתעשייה בלבד (מידע מדויק על התב"ע החלה על המקום ניתן לקבל במרכז המידע שבאגף לרישוי ופיקוח על הבנייה בהתאם לפרטי ההתקשרות המופיעים מטה).
- מתקנים שונים הנבנים בעסק חייבים **היתר בנייה** : ארובה, מתקני טיהור אוויר, גגון בכניסה, חדרי קירור חיצוניים, במות עץ וכיו"ב. יש לבדוק אם ניתן להוציא היתר לרכישה או לשכירה של העסק, או שהוצא היתר בנייה.
- הליך רישוי רגיל לבית אוכל ותכנון בית אוכל מחייבים **סיוע של בעלי מקצוע** בתחום ההנדסה. על פי החוק, אין חובה בסיוע של עורך דין. אגף רישוי עסקים מתייחס בהערכה ובאופן ענייני לכל פנייה של בעל עסק בין שהוא פונה בעצמו ובין שהוא פונה באמצעות בא-כוחו.

  בבחירת בעלי מקצוע העוסקים בתהליך הרישוי, ראוי לנהוג במידה של זהירות – מומלץ לבקש המלצות קודמות ולבדוק אצל עמיתים למקצוע בעסקים דומים אם השירות שקיבלו מבעל המקצוע היה טוב ומקצועי.

  מומלץ לנהוג בגישה צרכנית נכונה ולהימנע מלהתחיל בעבודות הקמה של בית אוכל בטרם אושרו התכניות בידי מהנדסי האגף, גם אם התכנון נעשה בידי אדריכל או מעצב רבי מוניטין.

מסמכים ונספחים שיש לצרף לבקשה לרישיון

א. בטרם תוגש הבקשה לרישיון יש לקבל מידע מוקדם והנחיות להגשת בקשה באגף רישוי עסקים, לרבות הכנת תוכניות עסק המידע ניתן בחינם.

ב. לפי הצורך יעביר אגף רישוי עסקים את תכניות העסק לאישור מוקדם של משרד הבריאות.

ג. בתכניות העסק יהיו כל הפרטים, המפרטים ההנדסיים והקבועות הסניטריות של בית האוכל: ריהוט, מתקנים וציוד בישול, חיפוי קירות, מתקנים סניטריים לשירותים ולמטבח, סידורי בישול, מתקני סילוק ריחות וטיהור אוויר, חיבור מערכת ביוב לרשת העירונית לרבות מתקן מפריד שומנים, צנרת מים, מתקני כיבוי אש, הסדרי הנגשה לנכים ולאנשים עם מוגבלויות.

ד. תכניות העסק יכללו את התרשימים והתכניות הבאים:

1. תרשים סביבה בקנה מידע של 1:1250.

2. תרשים מגרש בקנה מידה של 1:250.

3. תרשים תנוחה של העסק בקנה מידה של 1:100.

4. תכנית מפורטת של המטבח בקנה מידה של 1:50.

5. שני חתכים של מבנה בית האוכל, ניצבים זה לזה.

6. בתכנית עסק של בית אוכל המשמש לעינוג ציבורי או של בית אוכל גדול, יש לכלול תכנית בטיחות, חתומה בידי מהנדס בטיחות. לתכנית זאת יצורף נספח בטיחות במילים, ערוך וחתום בידי מהנדס בטיחות.

הוראות החוק להגשת בקשה לרישיון לניהול עסק.

הנחיות בנושא מבנים ותשתיות

גובה החדרים

גובה **המטבח** וחדר האוכל יהיה 2.75 מטרים.
גובה **המחסן** יהיה 2.50 מטרים.
גובה **חדרי השירות** יהיה 2.20 מטרים.

בסמכות מהנדסת המחוז במשרד הבריאות להקל את הדרישה באשר לגובה החדרים.
במבנה שיש בו מערכת מיזוג אוויר רשאי מהנדס המחוז לאשר תקרה דקורטיבית, שגובהה מהרצפה לא יפחת מ- 2.50 מטרים.
מעל חדר האוכל תיתכן בניית יציע, ובלבד שגובה חדר האוכל לא יפחת מ-2.25 מטרים, והיציע נבנה כחוק.

קירות

קירות בית האוכל ייבנו מחומר קשה שאינו עץ, מתכת או אזבסט.

רצפה

רצפת בית האוכל תהיה מרוצפת או בנויה מחומר קשה הניתן לניקוי ולשטיפה.
הרצפה תהיה נקייה ותקינה, בשיפוע לכיוון תעלת הניקוז.
בתעלת הניקוז יותקן מחסום דלוחים.
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.
עוצמת התאורה תיקבע על פי התקנות ותספק תאורה טובה באזורי העבודה.

מטבח

במטבח יותקנו כיורים וברזים למים חמים וקרים, וכן יוקצה חלק מיוחד לשטיפת כלים, המרוחק מאזור הכנת המזון.
יש לשמור במטבח על מעברים פנויים של מטר וחצי.
קירות המטבח יכוסו בחרסינה בגובה של מטר ושמונים (180) ס"מ או בכל חומר אחר הניתן לניקוי ויאושר בידי משרד הבריאות.
תכנונו הפנימי של המטבח מחייב היעזרות בבעלי מקצוע, שכן המטבח הוא לב בית האוכל ומרכז פעילותו.
תכנון המטבח חייב באישור של משרד הבריאות לכל הסידור הפנימי.
מדור במטבח הוא יחידה פונקציונאלית, שבה שולחן עבודה וכיור.
שולחן העבודה יישמר כל העת נקי ופנוי מחפצים שונים.
בנוסף למדורים השונים יש להקצות מקום למקררים, מקפיאים, כיריים, כלי טיגון, אחסנת כלי מטבח, מכונת שטיפת כלים ומתקני סינון האוויר המזוהם ממתקני הבישול, הצלייה והטיגון.
ניתן לתכנן משטחי עבודה שהם המשטח העליון של מקררי שולחן.

מחסן

המחסן יהיה צמוד למטבח, עם גישה ישירה אליו.
ניתן, באישור משרד הבריאות, לקבוע מחסן חיצוני עיקרי במרחק שלא יעלה על 25 מטרים מהעסק, אך חובה גם להקצות מחסן תפעולי בתוך מבנה העסק. חשוב לתכנן גישה למחסן מדלת חיצונית כדי לאפשר הכנסת סחורה ישירות אליו.

הגנה על המזון

דלפק ההגשה ומתקני הצלייה והטיגון יימצאו במרחק של מטר וחצי (150 ס"מ) לפחות מן הפתח לבית העסק.
ציוד קבוע שאינו ניתן להזזה יותקן באופן שיאפשר לנקות אותו. יש להתקינו על מעמדים או רגליים בגובה של 30 ס"מ מעל הרצפה כדי שיהיה ניתן לנקות תחתיו.
ציוד הניתן להזזה יונח באופן שיאפשר להזיזו כדי לנקות תחתיו.
ציוד הנוגע במזון לא יכיל חומר רעיל לאדם כמו עופרת, נחושת, קדמיום וכיו"ב.
משטחי האחסון יהיו שלמים, מחומר חלק שאינו מחליד וניתן לנקותו בקלות.
המשטח יונח באופן שיאפשר לנקות תחתיו ומאחור.

קירור

חדרי קירור, מקררים ומקפיאים יצוידו במד-חום קבוע במקום נראה לעין.
חדרי הקירור יצוידו גם במד-חום רושם כמוגדר בתקנות.
החלקים החיצוניים של מתקני הקירור ימוגנו מפני רעש כדי שלא יגרמו מטרד לשכנים.

הפרדת מזון

מזון גולמי יופרד ממזון מוכן לאכילה.

הנחיות בנושא שירותים וחדרי שירות

תכנון חדרי השירותים

בבתי אוכל יהיו שירותים בלעדיים לבית האוכל ומחוברים אליו במבוא.
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 היטב.
בבתי אוכל יש להקצות תאי שירותים נפרדים לגברים ולנשים ולהם מבוא.
במבוא יותקן כיור, ובו ברז למים חמים וקרים, סבון נוזלי לניקוי ידיים, מתקן ייבוש ידיים באוויר חם או אמצעי אחר חד-פעמי לניגוב ידיים ומיכל לאיסוף פסולת. חל איסור להשתמש במגבת קבועה.
בבית אוכל שאין בו שירותים הצמודים ומחוברים לאולם האוכל, תוכן עמדה לנטילת ידיים לאורחים, ובה כיור לשטיפת ידיים עם מתקן סבון ומתקן לייבוש ידיים או מגבות נייר.

מספר חדרי השירותים והמתקנים שבתוכם יהיה על פי ההוראות למתקני תברואה (ההל"ת). מספר המתקנים בעבור הנשים יהיו גדול ממספרם לגברים. תאי שירותים הם תחליף הולם למשתנות בשירותי גברים. לחישוב מספר תאי השירותים הנדרשים ניתן לפנות למהנדס תכנון הנדסי באגף רישוי עסקים.

שירותים לנכים

בבית אוכל יש לתכנן נגישות לנכים לשירותים ולבנות תא מיוחד לשימוש נכים על כיסא גלגלים ומוגבלי תנועה אחרים. בתא יהיו כל המתקנים הפנימיים כמתחייב בתקנות. אם העסק בקניון או במרכז מסחרי או בבניין שיש בו שירותים לנכים עד טווח של 100 מטר, לא יידרשו שירותי נכים בלעדיים.

שירותים בבית עסק המגיש משקאות משכרים

כל עסק להגשת משקאות משכרים במקום יחויב בתאי שירותים בלעדיים בתוך בית העסק.

תשתיות לפי סוגי בתי אוכל

בצו רישוי עסקים ישנן הגדרות מסוימות לסוגי בתי אוכל שונים (מסעדה, בית קפה ובית אוכל אחר). כמו כן, ישנה הגדרת הכנת מזון ומכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו.

המגמה השלטת כיום היא לראות בהגדרות תנאי סף בלבד, ולתכנן את תשתיות בית האוכל עפ"י תכנון מודולארי. לפיכך, יהיה מספר המדורים וגודלם על פי העיסוק המבוקש ומספר הסועדים הצפוי (החישוב ייעשה על פי גודל אולם האוכל).

לדוגמה: עסק המבקש להכין מאכלי בשר מבשר גולמי, יידרש לתכנן מדור בשר; עסק המבקש להכין גם דגים יידרש לתכנן בנוסף גם מדור דגים; עסק המבקש גם לאפות דברי מאפה ולא לקנות עוגות מוכנות, יידרש לתכנן מדור קונדיטוריה. לכל מדור יתוכנן משטח עבודה נפרד מהמדורים הסמוכים.

חישוב השטחים

הנתונים בהמשך נוגעים לבית אוכל המותאם ל-30 סועדים.
על כל סועד נוסף יש לחשב 0.4 מ"ר למטבח ולמחסן ו-0.5 מ"ר לחדר האוכל.

פעילות מצומצמת

ניתן לסייג בית אוכל לפעילות מצומצמת ולאפשר הקלה במקצת התשתיות.
סמכות האישור היא של משרד הבריאות.

תכנית 2052 א - "צפון מיוחד"

לרחובות דיזנגוף, בן יהודה, ירמיהו, כ"ג יורדי הסירה ולצפון הירקון יש טבלת חישוב שטחים שונה, ונדרשים שטחים גדולים יותר לבתי האוכל.
ראה פרטים לתשתיות הנדרשות לבתי אוכל בצפון המיוחד תוכנית תב"ע 2052 א'

מסעדה

מקום בו מותר להכין ולהגיש מזון מבושל, צלוי או מטוגן מכל סוג.

מדורים (דרישה מזערית)

מדור לטיפול במזון גולמי (מספר המדורים נקבע לפי סוגי המזון המוכן); מדור לבישול; מדור למזון מוכן להגשה; מדור לשטיפת כלים.

שטח החדרים (חישוב מזערי)

מטבח – 12 מ"ר
(יהיו בו שלושה כיורים לפחות)
מחסן – 8 מ"ר
חדר אוכל, אזור הגשה ושירותים – 35 מ"ר
השטח הכללי – 55 מ"ר לפחות

בית קפה

מקום בו מותר להכין ולמכור – משקאות חמים, כריכים מכל סוג, חביתות או סלטים, פשטידות עשויות מירקות ותבשילים או מזון קר שאינם מכילים בשר, גוף, דגים או פירות ים לשם צריכה במקום, למעט נקניקיות ונקניקים שמותר להגיש.

מותר למכור – עוגות, ממתקים, גלידה, משקאות קרים, בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רישיון עסק או רישיון יצרן.

מטבח – 10 מ"ר
(יהיו בו שלושה כיורים לפחות)
מחסן – 6 מ"ר
חדר אוכל, אזור הגשה ושירותים – 29 מ"ר
השטח הכללי – 45 מ"ר לפחות

מזנון ובית אוכל אחר

מקום בו מותר להכין ולמכור לצריכה במקום – משקאות חמים, כריכים, מרק עשוי מירקות או מאבקות, סלט ירקות, חביתות.

מותר למכור לצריכה במקום – עוגות, ממתקים, גלידה, משקאות קרים, סלטים, נקניקים ונקניקיות, פשטידות ומזון מוכן להגשה (ללא בשר, עוף ודגים) ממקור בעל רישיון עסק או רישיון יצרן.

מטבח – 8 מ"ר
מחסן – 4 מ"ר
חדר אוכל, אזור הגשה ושירותים – 23 מ"ר
השטח הכללי – 35 מ"ר לפחות

אסור – להכין תבשילים, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי: בשר, עוף ודגים.

בהגדרת מזנון ובית אוכל אחר ייכללו גם בתי עסק למכירת פיצה, פלאפל, בורקס, סביח וכיו"ב.
בבתי עסקים אלה, המיועדים לצריכה במקום, יוגדר ברישיון המזון שיימכר לפי הבקשה שהוגשה, לפי התשתיות העומדות לרשות העסק ולפי אישור רשויות הרישוי.

הכנת מאכלים ומשקאות לצריכה מחוץ לכותלי העסק

עיסוק של הכנת מזון לצריכה מחוץ לעסק, הן באמצעות שליחים והן באמצעות מכירה קמעונאית לעוברים ושבים, ואין בכלל זה הסעדה ("קייטרינג") השייכת לתחום ייצור מזון.

תכנון החדרים

שטחם וציודם יהיה על פי תכנון מיוחד ועל פי המזון המבוקש להכנה ובאישור משרד הבריאות. על עסק זה חלות כל הנחיות תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) 1983.

חדרים ותשתיות נדרשים

<u>מטבח מלא</u>

מדור לטיפול במזון גולמי; מדור לרחיצת ירקות עם כיור עמוק; מדור בישול; מקום לאחסון מזון מוכן חם באמבטיות או במתקן חימום אחר; מדור לשטיפת כלים כולל מקום לכלים גדולים; מחסן מזון לרבות מתקני קירור למזון.
עוד יהיו בעסק שירותים לעובדים, חדר הלבשה ומקום לאחסנת בגדי היום-יום של העובדים, מקום לאכילה בעבור העובדים, מקום להכנת המשלוחים ומקום להמתנה לשליחים.
בעסק זה לא יידרשו חדר אוכל ומתקן שירותים ללקוחות.

הובלת המזון

הובלת המזון תיעשה ברכב שאישר משרד הבריאות למטרה זו.
הובלה באמצעות שליחים בקטנועים תיעשה רק למנות אישיות ארוזות וסגורות, והן יוכנסו לתוך מתקן סגור. המתקן יוצמד לקטנוע ויהיה ניתן לסוגרו במכסה להגנה מפני אבק, מזיקים ופיח.

<u>הנחיות בנושא מערכות לשמירת איכות הסביבה</u>

אוורור, טיהור אוויר, פינוי עשן, סילוק ריחות

מבנה בית האוכל יתוכנן באופן שיוחלף בו האוויר מעת לעת. מערכת אוורור תותאם לתקן הישראלי.
האוורור בבית האוכל יתבסס על אוורור טבעי או על אוורור מאולץ שיופעל באמצעות מערכת להחלפת אוויר או מיזוג אוויר.
מעל מתקני הבישול, הטיגון והצלייה יותקן מנדף, ובו כיפה, מפוח ומערכת מסננים מכאנית כדי ללכוד את השומנים ולמנוע את זיהום הארובה.
המנדף יחובר לארובה שגובהה יהיה שני מטרים מעל הבניין הגבוה בסביבה.
בניית ארובה ומתקני טיהור טעונה היתר בנייה כחוק. <u>בניית ארובה טעונה בהוצאת היתר בניה</u>
בין המנדף לארובה יש להתקין מסנן פחם פעיל ומשקע אלקטרוסטאטי, אם בעסק נעשית צליית בשר.
תכנית מערכת טיהור האוויר תובא לאישור מוקדם של הרשות לאיכות הסביבה, בטרם תותקן המערכת.

מתקנים חיצוניים וארובה טעונים היתר בנייה לפני בנייתם,
לכן רצוי לוודא כי ניתן להוציא היתר בנייה.
רצוי מאוד לתכנן את כל מערכות טיהור האוויר בתוך מבנה האוכל.

מניעת רעש

מערכות היוצרות רעש בזמן עבודתן, כגון מזגנים גדולים, מנועי מערכות קירור לחדרי קירור ומקררים, מערכות דחיסת אוויר לארובות וכיו"ב, תמוגנה כך שלא תגרומנה מטרדי רעש לשכנים.
האחריות למיגון מפני רעש היא של מתקין המערכות, ובלבד שבעל העסק ידרוש זאת, **ולכן חשוב מאוד לדרוש כי ההתקנה תכלול גם התקנת מערכות מיגון אקוסטי.**

הנחיות בנושא שמירה על איכות מי השתייה, סילוק שפכים ואיסוף פסולת

שמירה על איכות מי השתייה

מי השתייה יהיו באיכות המחייבת של מי שתייה ויסופקו ממערכת המים העירונית.
מיכלי מים יהיו מוגנים מפני חדירת לכלוך, מזיקים וחרקים ויטופלו תקופתית לניקוי ולחיטוי.

סילוק שפכים והפרדת שומנים

מערכת השפכים מבית האוכל תחובר למערכת השפכים העירונית.
חל איסור על שימוש בבורות ניקוז או ספיגה.
החוק אוסר על הזרמת שפכים לא מעובדים למערכת הביוב העירונית.
מערכת השפכים תעבור דרך מתקן מפריד שומנים תקני, שחייב בעל העסק להתקין כדי למנוע חדירת שומנים למערכת הניקוז העירונית.
בית האוכל חייב לחתום על חוזה עם חברה לשאיבת שומנים להרקה של מפריד השומנים לפי הצורך.
המסמכים המעידים על פינוי השומנים יישמרו בעסק לתקופה של שלוש שנים.
בעל העסק יחוייב בפינוי שומנים ע"י חברה מוסמכת לחברת ליפודן וישמור את שוברי הפינוי בעסק 3 שנים.

איסוף פסולת

בבית האוכל יוצבו מיכלי אשפה נקיים לאיסוף האשפה הנוצרת בתהליך העבודה.
מחוץ לבית האוכל, בחצר או בביתן מיוחד, יוצבו מיכלי אשפה על פי גודלו של העסק ועל פי התקן שקובע אגף התברואה.
בתי אוכל גדולים יידרשו להציב מכבש לאריזות קרטון ודחסנית אשפה קטנה.
העסק חייב להכין מקום לאריזות ריקות.
פסולת בשר או דגים תישמר במקרר מיוחד עד זמן פינוי האשפה העירוני.

הנחיות בנושא הטיפול במזון

קבלת הספקה

מזון וחומרי גלם המתקבלים בבית האוכל יהיו ממקור הספקה מאושר ובעל רישיון עסק ורישיון יצרן תקפים.
בשר ודגים יתקבלו רק ממקורות הנמצאים בפיקוח וטרינרי, לאחר בדיקה שכלי הרכב המעביר עמד בביקורת וטרינרית, ולאחר שהתקבל אישור הווטרינר העירוני לכניסתם לעיר.

החזקה

מזון המוצג לראווה יוחזק בתנאי קירור וניקיון על פי התקנות, ויישמרו התנאים למניעת זיהום המזון וחדירת מזיקים לתוכו.
מזון לא קפוא, המוגש קר, יוחזק בטמפרטורה מרבית של 4 מעלות מעל האפס.
מזון קפוא יוחזק בטמפרטורה של 18 מעלות מתחת לאפס.
מזון חם, המיועד להגשה חם, יוחזק בטמפרטורה של 65 מעלות לפחות.

אחסנה

מזון יאוחסן על מדפים, והתחתון בהם יהיה בגובה של 30 ס"מ מהרצפה.
סוגי בשר שונים יאוחסנו בתאים נפרדים ומסומנים.

הכנת מאכלים

המזון יוכן רק במטבח תוך שמירה על הפרדה מוחלטת בין אזורי העבודה לטיפול במזון מעובד ולטיפול במזון גולמי.
פירוט וירקות יישטפו ויחוטאו מיד בכניסה למטבח בכיור נפרד מאזורי ההכנה במטבח.
הפרשת מזון ובשר תיעשה במיכל מיוחד ובתנאי קירור: בטמפרטורה של 10 מעלות.

היגיינת עובדי המזון

העובדים חייבים ללבוש בגדים נקיים ובהירים.
עובדי המטבח חייבים ללבוש סינר עבודה ולחבוש כובע למניעת נשירת שיער על המזון.
חל איסור להעסיק עובד החולה במחלה מידבקת, במחלת מעיים ובמחלת עור או שיש לו פצעים פתוחים על הפנים, על הידיים או על הצוואר.

שמירת דגימות מזון

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

פרשה טכנית

בית עסק המכין מזון חייב לצרף "פרשה טכנית" לתכניות בית האוכל.
הפרשה הטכנית תכלול תיאור המוצרים, שבית העסק עומד להכין, תהליכי העבודה לטיפול במזון ופרטים נוספים לפי דרישת משרד הבריאות.
הסבר מפורט ייתן מהנדס התברואה המקבל את תכנית העסק באגף, טופס פרשה טכנית.

העסקת יועץ בטיחות מזון

לבתי אוכל גדולים ומורכבים צריך יועץ בטיחות מזון ותברואה לתכנון ולפיקוח תברואה שוטף.
משרד הבריאות יקבע בעת קבלת התכניות ואישורן, אם צריך להעסיק יועץ בטיחות מזון.

הנחיות בנושא תחזוקה

בית האוכל וכל מתקניו יישמרו נקיים כל העת.
חל איסור על אחסנת ציוד ומזון במעברים ולא במקום מיוחד שיועד לאחסנה.

חצר העסק

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

רחיצת כלים

כלי אוכל מלוכלכים ינוקו מיד לאחר השימוש בסבון לניקוי כלים, ורחיצת הכלים תיעשה במים חמים.
יש להעדיף שימוש במכונה להדחת כלים על פני רחיצה ביד.

מגורים

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

בעלי חיים

חל איסור על הכנסת בעלי חיים למטבח.
עיוור עם כלב נחייה רשאי להכניס את הכלב לאולם האוכל ולשירותים של בית האוכל.

הדברת מזיקים

בית אוכל חייב לעשות הדברה תקופתית נגד מזיקים.
מסמך המאשר את ביצוע ההדברה, פרטי המדביר והחומרים שהשתמש בהם יישמרו בבית העסק שישה חודשים, תקנות רישוי עסקים להדברת מזיקים .

הנחיות ייחודיות

נגישות לאנשים עם מוגבלויות

לפי תקנות תכנון ובניה נדרש להסדיר סידורי נכים, במקומות שיש בהם מעל 25 מקומות ישיבה

העסק יהיה נגיש לאנשים עם מוגבלות בתנועה מהחניה הקרובה או משפת הכביש אל בית העסק פנימה, לרבות לחדרי השירותים.
בבית העסק יהיה מתקן שירותים מותאם לאנשים עם מוגבלות בתנועה על פי התקנות.
עיוור רשאי להיכנס עם כלבו למקום.
תפריט בית העסק ייכתב באותיות גדולות וקריאות גם לאנשים עם לקות ראייה.

איסור הגשת משקאות משכרים

חל איסור על מכירת משקאות משכרים לבני פחות מ-18 שנה.
בבית אוכל המגיש משקאות משכרים יוצב במקום שלט בולט, וזו לשונו:

"חל איסור על הגשת משקאות משכרים למי שטרם מלאו לו 18".

עישון

חל איסור מוחלט על עישון במטבח ובמחסן המזון.
בבית אוכל יוקצה מקום מיוחד למעשנים באולם האוכל, והוא יופרד במחיצה מהמקום בו סועדים אלה שאינם מעשנים. החלוקה תהיה קבועה ומסומנת בשלט **"אזור למעשנים בלבד"**.
בבית עסק בו לא יוקצה אזור למעשנים, ייאסר העישון כליל.
החוק למניעת עישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון.

הנחיות מגבילות לפתיחת בתי אוכל

באזורים וברחובות רבים בתל-אביב-יפו ישנה הגבלה של מספר סוגי אוכל שמותר לפתוח במקום, וכן של גודל המקום ושעות הפתיחה.

כמו כן ניתן לראות באתר, בפרק ' מפות', באמצעות ספריית 'תרבות ונופש' את שעות הפעילות של בתי עסק, לאחר סימון הכתובת המבוקשת ואיתורה במפה.

אזורים מוגבלים (רשימה חלקית)

בתל אביב יפו, יש במספר אזורים ורחובות, מגבלות על הקמת בתי אוכל חדשים, הגבלות על עסקי בילוי והגבלות על הקמת מועדונים ודיסקוטקים. ראה עדכון המגבלות במדיניות עירונית לכל רחוב או מתחם/שכונה בת"א

מפת שעות פתיחת בתי אוכל ועינוג ציבורי

על פי חוק העזר לתל-אביב-יפו, עד השעה 24:00 רשאי בית אוכל לפתוח שעריו ללא היתר לילה.
בתל-אביב-יפו נקבעת מפת מדיניות המגדירה את האזורים שיינתן בהם היתר לילה לבתי אוכל ועינוג ציבורי.

העיר חולקה לאזורים לפי הסימון הבא:	פעילות עד השעה 24:00 – סימון בצבע לבן.
פעילות עד השעה	01:00 – סימון בצבע כחול.
פעילות עד השעה	02:00 – סימון בצבע אדום.
	פעילות ללא הגבלה עד הבוקר – סימון בצבע צהוב בהיר או כהה.

היתרים מיוחדים

היתר לילה

היתר לילה מאשר לבית אוכל להיות פתוח אחרי השעה 24:00.
היתר לילה יינתן לבית אוכל בעל רישיון עסק, או לעסק הנמצא בהליך רישוי תקין (ללא סירובים) והעסק אינו גורם למטרדים לשכנים.
היתר יינתן לתקופות של עד חצי שנה וייקבעו בו תנאים למניעת מטרדים לשכנים.
ההיתר יינתן על פי מפת אזורי פעילות הלילה, והוא כרוך בתשלום.

היתר להצבת שולחנות וכיסאות

חוק העזר לתל-אביב-יפו (שמירת הסדר והניקיון) מאפשר לרשות הרישוי לתת היתר להציב שולחנות וכיסאות ב"רחוב", כהגדרתו בחוק העזר, לשימושו של בית אוכל בלבד.
היתר זה ניתן רק לעסק בעל רישיון עסק תקף, ותוקפו עד 12 חודשים.
במקרים מיוחדים, על פי שיקול מנהל אגף עסקים, יינתן היתר להצבת שולחנות וכיסאות גם לעסק שנמצא בהליך רישוי תקין, ובקשתו לרישיון לא סורבה.

לא יינתן היתר לעסק הגורם מטרדים, לעסק שבקשתו לרישיון סורבה, או לעסק שניתן לו צו סגירה שנכנס לתוקפו.
לקבלת ההיתר צריך להגיש בקשה להיתר להצבת שולחנות וכיסאות. הבקשה תכלול טופס בקשה ותרשים של שטח ההיתר: תרשים מגרש, תרשים סביבה, תרשים שטח הישיבה וכל מתקניו, לרבות השטח של המדרכה, ועליו יסומנו כל המכשולים שבמדרכה.

הנחיות עיצוב –

- רוחב שטח ההיתר לא יעלה על מחצית מרוחב המדרכה, ויישאר מעבר פנוי לציבור ברוחב של שני מטרים לפחות, מעבר נגיש ללא מכשולים.
- שטח הישיבה יסומן בקו לבן ברוחב חמישה (5) ס"מ.
- תיחום המשטח ייעשה בגדר דקורטיבית שגובהה יהיה עד 80 ס"מ ניתן גם להניח אדנית עם צמחים לתיחום המתחם בחלקו הפנימי.
- בשטח ההיתר ניתן להציב שולחנות, כיסאות ושמשיות ניידות. ברחבות ציבוריות יינתן אישור להציב שמשמיות ענק מתקפלות בקוטר עד ארבעה (4) מטרים, ובתנאי שלא תחוברנה בחיבור קבע לקרקע.
- חל איסור מוחלט לבנות או להציב בשטח ההיתר במת עץ או מתקני הגשה לסוגיהם או בר נייד או הגבהה של משטח הישיבה המקורי.

לקבלת היתר שולחנות וכיסאות יש לשלם אגרה ששיעורה משתנה לפי שטח הישיבה.
אגרה זאת באה במוקם ארנונה, לפיכך אין כפל תשלום לעירייה.

היתר להצבת פרגוד חורף

חוק העזר לתל-אביב-יפו (שמירת הסדר והניקיון) מאפשר לרשות הרישוי לתת לעסק היתר להצבת פרגוד חורף לתקופה שבין אחד באוקטובר עד סוף אפריל.

היתר זה ניתן רק לעסק בעל רישיון עסק תקף, וברשותו היתר תקף להצבת שולחנות וכיסאות.
במקרים מיוחדים, על פי שיקול מנהל אגף רישוי עסקים, יינתן היתר להצבת פרגוד גם לעסק שאין בידיו רישיון עסק, אם הוא נמצא בהליך רישוי תקין, ובקשתו לא סורבה.

לא יינתן היתר לעסק הגורם מטרדים, לעסק שבקשתו לרישיון סורבה או לעסק שניתן לו צו סגירה, והצו נכנס לתוקפו. לקבלת ההיתר תשולם אגרה שתיקבע על פי גודל הפרגוד.
הבקשה לפרגוד תוגד לאחראית רישוי חניונים ופרגודים באגף רישוי עסקים בטופס מיוחד. לבקשה יצורפו תכניות הנדסיות של הפרגוד לרבות חישובים סטטיים של המבנה: תרשים המגרש, תרשים הנדסי של הפרגוד, פירוט הרכיבים ההנדסיים, מפרט החיבורים בין חלקי המבנה, תיאור חזיתות הפרגוד, תרשים הנדסי של החתכים – אורך ורוחב, ויצורף לתרשים פירוט החומרים שייבנה מהם הפרגוד. כן יידרש תצהיר מהנדס על התחייבות לבדיקת הפרגוד לאחר הקמתו.

הבקשה לפרגוד חורף טעונה אישור של מהנדס או מהנדסת רישוי פרגודים באגף רישוי עסקים ושל מנהל היחידה לאיכות הבנייה וכן אישור שנתי של ועדת הפרגודים העירונית.

בתהליך חידוש ההיתר לפרגוד, תידרש בקשה לחידוש, יידרש תצהיר מהנדס והתחייבותו לבדיקת הפרגוד לאחר הקמתו, אך לא יידרשו תכניות חדשות אם לא חלו שינויים במבנה לעומת האישור הקודם.

אי פירוק הפרגוד בזמן, בסוף חודש אפריל, יגרור נקיטת הליכים נגד העסק, ובכללם פירוק הפרגוד ואי מתן היתר להצבת פרגוד בשנה הבאה.

הנחיות עיצוב

הפרגוד יהיה מבנה קל עשוי ממתכת קלה ובעל פרופיל עדין. קירות הפרגוד יהיו עשויים מזכוכית או מפיברגלס שקופים לחלוטין לכל אורכם ולא ייעשה כל שימוש בחומר אטום.

במדרחוב נחלת בנימין
לא יאושרו פרגודים חדשים. הפרגודים הקיימים יוצבו במרחב של שני מטרים לפחות מקו החנויות.

במבנים המיועדים לשימור
יידרש הפרגוד לעמוד בדרישות ובהנחיות צוות השימור. לצוות סמכות גם למנוע לחלוטין הקמת פרגוד חורף.

דגשים עיקריים לניהול ולתחזוקה של בית אוכל

חומרי גלם
חומר הגלם יהיה טרי וממקור מאושר. בעסק יישמרו תעודות המעידות כי לספק יש רישיון יצרן ורישיון לניהול עסק. חומר הגלם יאוחסן במחסן או בתחתית המקרר בטמפרטורה של 4 מעלות. ביצים יש לאחסן בתחתית המקרר או במקרר נפרד.

אחסנה
האחסנה רק במחסן על מעמדים בגובה של 30 ס"מ מהרצפה. יש להתקין מדפים עשויים מחומר קשיח, הניתן לרחיצה, לא מעץ ולא מחומר מחליד. יש לשים לב לתאריך האחרון לשימוש של מוצרי המזון המאוחסנים.

מטבח
העבודה במטבח תיעשה במדורים נפרדים וקבועים (בשר, דגים, ירקות, שטיפת כלים). בכל מדור יהיה כיור ושולחן עבודה, תהיה הפרדה פיזית בין המדורים. קירות המטבח יצופו באריחי חרסינה בהירה בגובה 1.8 מ'.

כיורים
בכל הכיורים במטבח יהיו מים חמים וקרים, מעל הכיור יהיה ציפוי חרסינה. סמוך לכיורים יהיה סבון נוזלי במתקן מקובע לקיר ונייר חד-פעמי לניגוב ידיים.

טיפול במזון
מזון מוכן יישמר בטמפרטורה שלא תפחת מ- 65 מעלות או יישמר בקירור בטמפרטורה עד 4 מעלות. מזון קפוא יישמר בטמפרטורה של 18 מעלות. **הפשרה – בשר ודגים יש להפשיר במקרר מראש ולא במים.**

מקררים ומקפיאים
כל המזון המאוחסן במקרר יהיה מכוסה, מזון מעובד יהיה מעל מזון גולמי, הגומיות לא יהיו יבשות, המקרר יהיה תקין ללא נזילות מים, הידיים תקינות ומד טמפרטורה יותקן מחוץ למכשיר ובמקום בולט.

מבנה
המבנה יכלול אזור אחסנה, מטבח, אולם ישיבה, חדר שירותים ושירותי נכים. המבנה יהיה בנוי מבלוקים, ברמת גימור נאותה, ללא חורים בקירות וצבוע. בעסק יהיה אוורור. לא מאושר ציפוי P.V.C, עץ, פח או שימוש באזבסט. תלונות יש לרשת ברשת צפופה.

היגיינה
העובדים ילבשו בגדים בהירים וכיסוי ראש. אין לאפשר עבודה כשיש פצעים או חתכים על הידיים. מומלץ להשתמש בכפפות סטריליות לשימוש חד-פעמי.

הגדרות רלוונטיות לבתי אוכל

א. בית אוכל
מקום שמכינים בו מזון לצורך הגשה במקום ההכנה, או שמגישים בו אוכל שהוכן במקום אחר לצריכה במקום העסק.

ב. הל"ת
הוראות למתקני תברואה על פי חוק התכנון והבנייה.

ג. המנהל
המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוסמך מטעמו: בתל-אביב-יפו – מהנדסת המחוז לבריאות הסביבה.

ד. חידוש רישיון
לבית אוכל יינתן רישיון תקופתי לתקופה שלא תעלה על שנה או על שלוש שנים, לאחר השנה שניתן בה הרישיון. לאחר מועד זה חייב בית האוכל לעבור הליך רישוי לחידוש הרישיון.

ה. מזון
כל דבר המיועד לצריכת בני אדם באכילה, בשתייה או בלעיסה, לרבות חומרי גלם להכנת מזון (לא כולל בעלי חיים).

ו. מחסן
חדר מיוחד המשמש לאחסון מוצרי מזון בעבור בית האוכל.

ז. מטבח
חדר המיועד להכנת מזון או משקה, לרחיצת כלים או להחזקת מזון מוכן.

ח. משקאות משכרים
משקאות אלכוהוליים המוגשים לשם צריכה במקום ההגשה. פריט רישוי החייב רישיון נפרד.

ט. מתקן קירור
מקרר חשמלי או מקפיא חשמלי, חדר קירור או הקפאה.

י. שירותים
שירותים בעבור אורחי העסק ועובדיו.

יא. נותני אישור
הגופים שאישורם נדרש למתן רישיון או להיתר זמני. גופים ממשלתיים: משרד הבריאות והמשטרה; גופים עירוניים: המחלקה לביקורת תכניות ושימושים חורגים, המחלקה לביקורת עסקים באגף רישוי עסקים; מחלקת כיבוי אש; הרשות לאיכות הסביבה; אגף התברואה ומחלקת הביוב.

נושאים כלליים ושאלות נפוצות

האם חובה להוציא רישיון עסק ?
צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) קובע כי בית אוכל הינו עסק טעון רישוי.
"בית אוכל" כהגדרתו בחוק הוא מקום להכנה או להגשה של מזון לשם צריכה במקום העסק או לשם צריכה מחוץ למקום הכנתו.

על מי מוטלת החובה לקבל רישיון עסק ?
על פי חוק רישוי עסקים, החובה לקבל רישיון עסק חלה על בעל העסק.
האחריות לפי חוק רישוי עסקים כדין חלה על בעליו ומנהלו של העסק הפעיל ועל כל אדם בעל שליטה בעסק; וכל אחד מאלה יישא בתוצאות של הפעלת עסק ללא רישיון או שלא בהתאם לתנאי הרישיון.

מי רשאי להגיש בקשה לרישיון עסק ?
הבקשה לרישיון עסק תוגש בידי מי שיוגדר כבעל הרישיון ומנהל העסק.

מה צריך לצרף לבקשה לרישיון עסק ?
לבקשה לרישיון עסק יש לצרף תכנית הנדסית ובה תרשים סביבה, מפה מצבית ותכנית תנוחה של העסק.
תכנית העסק חייבת להיות חתומה בידי "בעל מקצוע מוסמך": מהנדס בניין או אדריכל בניין או הנדסאי בניין או הנדסאי אדריכלות.
יודגש כי אחריות בעל מקצוע מוסמך אינה מסתיימת רק בחתימה על תכנית, אלא חובתו גם לבדוק ולוודא כי המבנה תוכנן בעבור העסק ומתאים לו מבלי לפגוע ביציבותו, וכי התכנית שהוגשה תואמת את השימוש המבוקש וברת-ביצוע.

מי אחראי לניהול השוטף של העסק ?
האחראי הבלעדי להתנהלות תקינה של העסק הוא בעל הרישיון: האיש או החברה הרשומים כבעלי הרישיון.

מי רשאי לאשר את רישיון העסק ?
רישיון העסק יינתן מטעם רשות הרישוי.
רשות הרישוי בתל-אביב-יפו היא מנהל אגף רישוי עסקים.
יחד עם זאת, לשם הוצאת רישיון עסק לבית אוכל יש לקבל אישור מנותני אישור ממשלתיים: משרד הבריאות והמשטרה; וכן מגופים עירוניים: המחלקה לביקורת תכניות ושימושים חורגים, המחלקה לביקורת עסקים באגף רישוי עסקים; מחלקת כיבוי אש; הרשות לאיכות הסביבה; אגף התברואה ומחלקת הביוב.