



# מדריך רישוי לבתי אוכל

נובמבר 2025

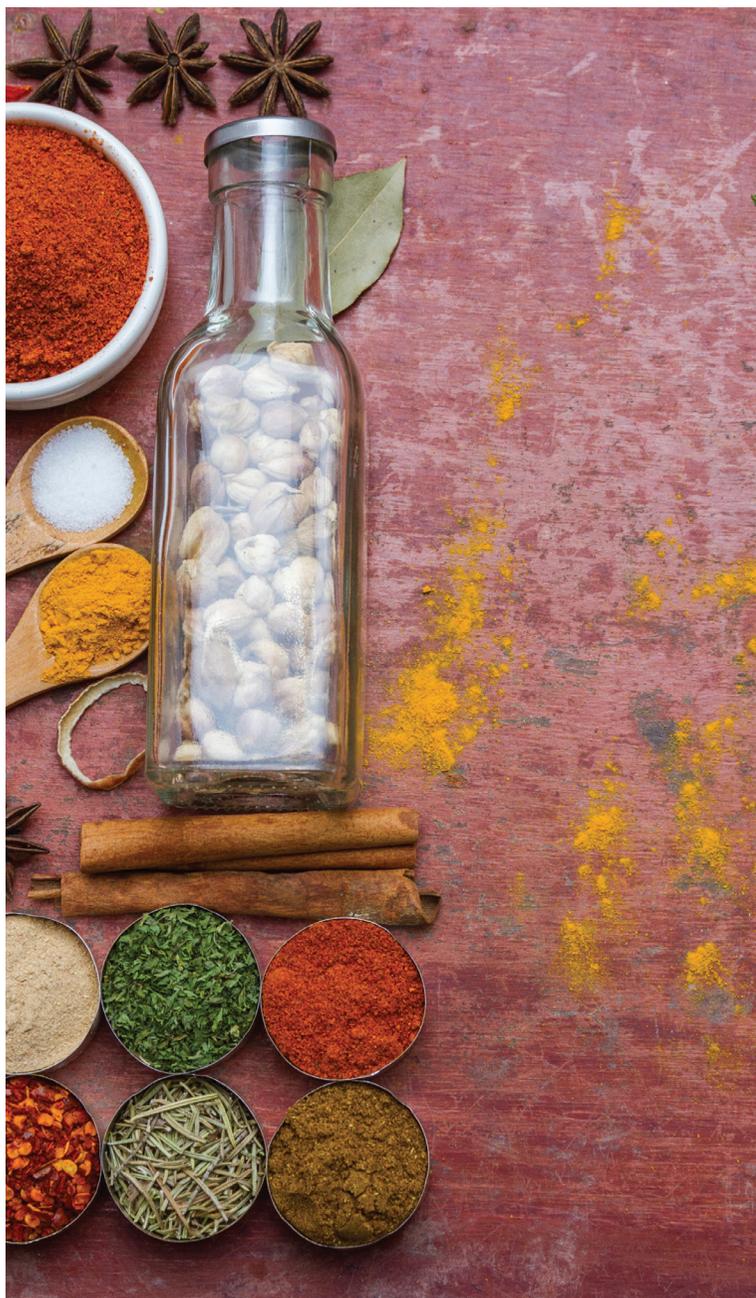


## מרכז שירות לקוחות באגף רישוי עסקים

כתובת: רחוב פילון 5, קומה 3  
דואר אלקטרוני: [asakim@tel-aviv.gov.il](mailto:asakim@tel-aviv.gov.il)  
טלפון: 03-7244600  
פקס: 03-7240116  
קבלת קהל: ימים א', ב', ג', ה', בשעות 08:00-13:00  
מענה טלפוני: ימים א'-ה', בשעות 08:00-15:00  
רישוי עסקים באתר האינטרנט של עיריית תל-אביב-יפו

## אזרחים נכבדים,

עיריית תל-אביב-יפו שמחה לפרסם את החוברת הזו במסגרת שיפור השירות לבעלי עסקים.  
חוברת זו מספקת מידע בסיסי וכללי בנושא קבלת רישיון לניהול עסק של בית אוכל: מסעדה, בית קפה, מזנון ובתי אוכל אחרים, ונותנת מענה לשאלות נפוצות המתעוררות בקרב המעוניינים לפתוח בית אוכל.  
המידע אינו תחליף לחוק, לתקנות, לצווים ולהוראות השונות, ובכל מקרה של סתירה יש לנהוג לפי לשון החוק, התקנות והצווים.



## תוכן העניינים

### כללי

4	מידע מוקדם
4	המפרט האחיד
6	מערכת לבדיקת סטטוס רישוי עסקים
6	המלצות לבדיקות מוקדמות

### הנחיות

8	הנחיות להגשת תכניות לניהול עסק
9	קביעת סוג בית האוכל - פרשה טכנית
10	תשתיות להקמת בית אוכל
14	תנאי תברואה וביקורת תברואה בבית אוכל
16	לומדה חינוכית לבעלי מסעדות, בתי קפה ובתי אוכל
17	חוק שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלות - נגישות בעסקים
17	שילוט פנים העסק
18	היתר להצבת שולחנות וכיסאות על המדרכה
19	היתר להצבת פרגוד לתקופת החורף
19	הוראות מגבילות לפתיחת בתי אוכל
20	היתר לילה
20	שילוט ופרסום לעסק מחוץ לעסק
21	הנחיות הרשות לאיכות הסביבה
22	נספחים



## המפרט האחיד

המפרט האחיד מפרט את התנאים ואת המסמכים שדורשים משרדי הממשלה נותני האישור מכל סוג עסק הטעון רישוי. במסגרת המפרט האחיד מפורטים גם תנאים ומסמכים מחייבים הנדרשים מבעל עסק לפי דברי חקיקה שונים (המכונים הוראות לצד המפרט האחיד). ראו פרטים באתר משרד הפנים:

[קישור למפרט אחיד לפרט 4.2 א' מסעדה](#)

[קישור למפרט אחיד לפרט 4.2 ב' - בית קפה, מזנון, בתי אוכל אחר](#)  
[קישור למפרט אחיד ממשלתי](#)



## מידע מוקדם

לפני קנייה, השכרה ושיפוץ בית אוכל חשוב לפנות לאגף רישוי עסקים כדי לקבל מידע מוקדם הכולל מידע כללי, מידע על תהליך הרישוי, על המגבלות, על אופן הגשת תכנית עסק, על דרישות גורמי רישוי שונים מהעסק, על השטח הנדרש, על היתרים מיוחדים ועוד. את המידע המוקדם ניתן לקבל גם באופן מקוון באתר העירוני במערכת "בקשה למידע מוקדם לרישיון" לאחר הקלדת כתובת העסק וסוג העסק המבוקש.

פרטים נוספים ראו באתר האינטרנט:

[מידע מוקדם ומסמכים לעסק חדש](#)





## המלצות לבדיקות מוקדמות

- רישוי דורש השקעה כספית רבה הכוללת: הגשת בקשה לרישיון, הכנת תכנית עסק על ידי בעלי מקצוע, מילוי דרישות גורמי הרישוי: כיבוי אש, משרד הבריאות, איכות הסביבה.
- ובנוסף לא כל עסק הוא סיפור הצלחה ולא כל דיווח על מוניטין הוא נכון, ולכן אנחנו ממליצים לך, בעל עסק עתידי:
- לבדוק את ההיסטוריה של העסק הקודם: אם לעסק עבירות בנייה, צווי סגירה שיפוטיים, בעיות רישוי קודמות ועוד.
  - לבדוק באגף רישוי עסקים אם ניתן לנהל את העסק המיועד בנכס הקיים מבחינת: גודל הנכס, תשתיות קיימות, אפשרות להוציא כיסאות ושולחנות למדרכה, בניית ארובה.
  - לבדוק שמקום העסק המיועד תואם את מפתל אזורי הבילוי ואת שעות הפעילות של בתי אוכל בתל-אביב-יפו.
  - לבדוק היטב באגף רישוי עסקים ובאתר האינטרנט העירוני אם ידוע על חריגות בנייה מתכנית הבנייה המאושרת ומהיתר הבנייה. לנכס שבו נעשו עבירות בנייה, יינתן סירוב לבקשה לרישיון ולא יהיה ניתן להשלים את הליך הרישוי.

## מערכת לבדיקת סטטוס רישוי עסקים

מערכת זו נועדה לשימוש של מגישי בקשה לרישוי עסק ופעילה מרגע פתיחת הבקשה.

במערכת ניתן לקבל מידע אודות פרטי הרישוי, סטטוס תחנות הרישוי, סטטוס בקשות להיתר לילה, היתר שולחנות, כיסאות ופרגוד, והסבר מפורט אודות הסטטוס.

לצורך כניסה למערכת יש להצטייד במספר תיק הרישוי, במספר זהות או בח"פ של החברה.

[קישור למערכת מכוונת לבדיקת סטטוס רישוי עסק](#)



ניתן להתעדכן בהתקדמות תהליך הרישוי במרכז שירות לקוחות לעסקים ובאתר האינטרנט של רישוי עסקים:

#### [קישור לדרף תהליך רישוי](#)

<sup>1</sup> מפת אזורי הבילוי קובעת את האזורים שבהם יכולים לפעול בתי האוכל לאחר השעה 24:00, השעה המותרת על פי החוק לפעילות עסקים ללא היתר לילה. המפה מוצגת באתר האינטרנט של העירייה:

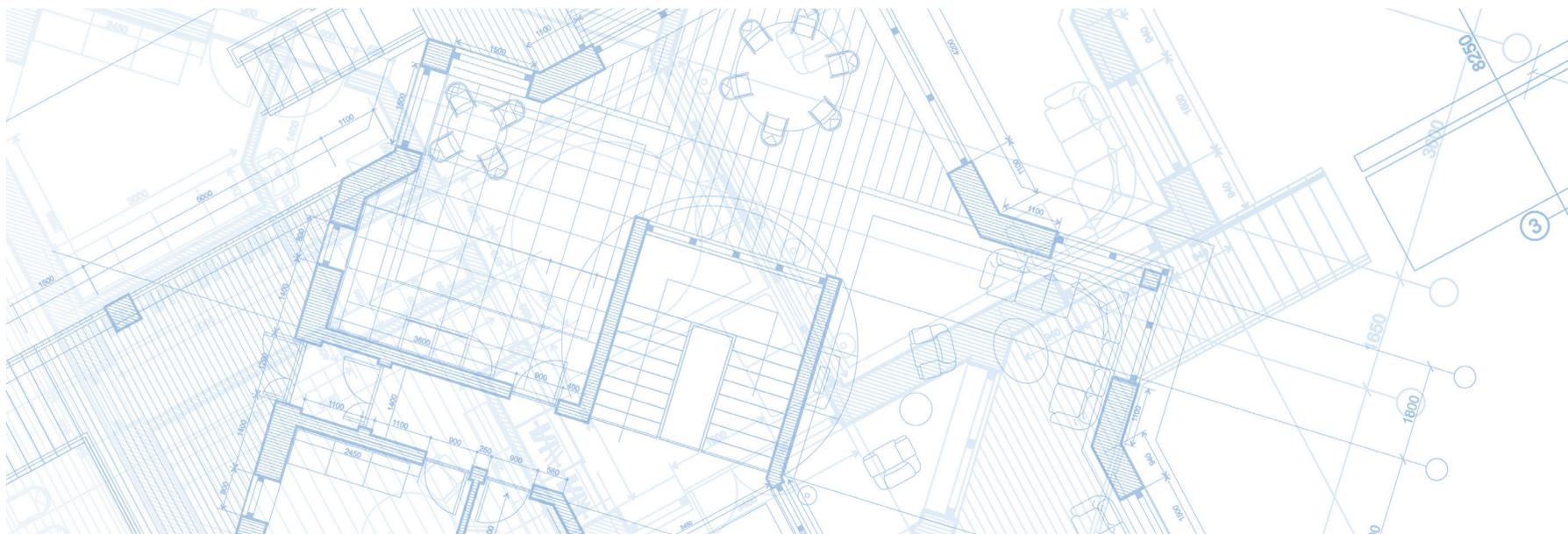
#### [קישור למפת מדיניות היתר לילה](#)

<sup>2</sup> מידע מדויק על התביע ניתן לקבל במרכז מידע באגף רישוי ופיקוח על הבנייה או במפות ה-GIS העירוני.

ביום 1.4.2021 נקבעו מסלולים מקוצרים לעסקים, על מנת להקל באופן משמעותי את מספר הימים עד הוצאת הרישיון, וקבלת רישיון תוך 21 יום עם הגשת תצהירים. כל המידע המפורט

#### [ראה בדף רפורמת רישוי עסקים](#)

- לבדוק לפני ביצוע העסקה אם הוציאו היתר בנייה או אם ניתן להוציא היתר עבור מתקנים שונים החייבים בהיתר בנייה שייבנו בעסק, ביניהם: ארובה, מתקני טיהור אוויר, גגון בכניסה, חדרי קירור חיצוניים, במות עץ.
- לבדוק אם הנכס שבו נמצא העסק תואם את השימוש המותר לפי חוקי התכנון והבנייה ושהשימוש בו אינו "שימוש חורג" על פי החוק. במצב של "שימוש חורג" העלויות גבוהות למדי וההליך הבירוקרטי מורכב, למשל: הקמת מסעדה באזור תעשייה היא על פי רוב שימוש חורג להיתר הבנייה שכן המבנה נבנה לצורכי תעשייה, ולעיתים גם שימוש חורג לתכנית בניין עיר (תב"ע<sup>2</sup>) המייעדת את האזור לתעשייה בלבד.
- לבחור את בעלי המקצוע העוסקים בתהליך הרישוי בזהירות ולבקש המלצות קודמות מעמיתים בעסקים דומים אם השירות שקיבלו מבעל המקצוע היה טוב ומקצועי.
- להמתין לאישור התכניות על ידי מהנדסי האגף, גם אם התכנון נעשה בידי אדריכל או מעצב רב מוניטין.
- להקפיד ולבצע את דרישות הגופים השונים במהירות ולדווח על מילוי הדרישות.



## הנחיות להגשת תכניות לניהול עסק

שימו לב:

את התאמת העסק לתכנית (סידור פנים וחזיתות) יש לבצע רק לאחר שבדקתם כי העסק תואם את היתרי הבנייה ואין לו שימוש חורג או לאחר שההנדסה (היחידה לשימושים חורגים וביקורת תכניות) אישרה את התכניות.

הנחיות מפורטות ראו באתר האינטרנט:  
[קישור לרף תכנון העסק והכנת תכנית](#)

שימו לב, החל מיום 28.3.2022 חלק מהעסקים פטורים מהגשת מפה מצבית או תרשים סביבה.

[ראה הרחבה בצו רישוי עסקים 2023](#)

על פי תקנות רישוי עסקים לכל עסק הזקוק לרישיון עסק חייבת להיות תכנית לניהול עסק החתומה על ידי בעל מקצוע מוסמך.

כשאין בתיק הרישוי תכנית עסק עדכנית למבנה או לסוג העסק המבוקש, תדרוש מתאמת הרישוי תכנית עסק. דרישה זו תימסר לבעל העסק בחדר קבלת קהל בעת קבלת המידע המוקדם או על ידי מבקר רישוי העסקים שביקר בעסק ומצא שתכנית העסק הקיימת בתיק אינה נכונה או שחסרים בה פרטים.

את הבקשה לקבלת רישיון עסק ניתן להגיש עם טופס בקשה ומסמכים נלווים במרכז שירות לקוחות, באגף רישוי עסקים, בצירוף תכנית עסק חתומה ע"י בעל מקצוע מוסמך.

לאחר הגשת הבקשה לקבלת רישיון יועברו הבקשה והתכניות לבדיקת התאמת העסק לדיני התכנון והבנייה, וכן תיערך במקום העסק ביקורת במטרה לבדוק את התאמת העסק לתכנית (כולל התאמת סידור פנים), ביקורת תברואית, וכן יבוקרו במקום העסק גורמי רישוי נוספים: איכות הסביבה, כיבוי אש, משטרה, משרד הבריאות.



### קביעת סוג בית האוכל - פרשה טכנית<sup>3</sup>

כל בית עסק בתחום המזון המבקש רישיון עסק מהרשות המקומית, חייב להגיש לרשות המקומית "פרשה טכנית" במסגרת הגשת תכנית העסק. הנתונים בפרשה הטכנית מאפשרים לרשות לקבוע את סוג העסק על פי צו רישוי עסקים, את תכנון העסק ואת הגשת התכנית בהתאם לתנאי התברואה הנדרשים על ידי משרד הבריאות. תכנון נכון של העסק ימנע עריכת שינויים לאחר הקמתו ויאפשר תהליך אישור מהיר של גורמי הרישוי. דוגמה לטופס ניתן לראות בסוף החוברת וכן באתר האינטרנט של העירייה: [קישור לטופס פרשה טכנית לבית אוכל](#)

<sup>3</sup> פרשה טכנית היא טקסט כתוב שמפרט באופן מדוקדק את תהליכי הייצור בבית העסק העוסק במזון, כמו: פירוט חומרי הגלם שבהם ייעשה שימוש בעסק ושל תהליכי הכנת מזון, וכן פרטים טכניים, כגון: נפח אחסון של המזון ומספר מקומות ישיבה.



## תשתיות להקמת בית אוכל

כללי:

התשתיות הנדרשות להפעלת בית אוכל נועדו לאפשר את הפעלת העסק בתנאי תברואה נאותים, לשמור על בריאות הציבור ובטיחותו ולמנוע הפרעות (מטרדים ומפגעים) סביבתיות.

התשתיות נקבעות על ידי משרד הבריאות בהתאם לסוג העסק המבוקש<sup>4</sup>, ולכן חשוב לבדוק באגף רישוי עסקים אילו תשתיות דרושות להפעלת הנכס המיועד.

המגמה היא לתכנן את תשתיות בתי האוכל באופן מודולרי, ולפיכך מספר המדורים וגודלם יהיה על פי העיסוק המבוקש ומספר הסועדים הצפוי.

לדוגמה: עסק המבקש להכין מאכלי בשר מבשר גולמי, יידרש לתכנן מדור בשר. עסק המבקש להכין גם דגים, יידרש לתכנן בנוסף מדור דגים. עסק המבקש גם לאפות דברי מאפה, יידרש לתכנן מדור אפייה.

להלן פירוט שטחי המינימום שקבע משרד הבריאות בהתאם לסוג בית האוכל. תוספת שטח נדרשת על פי מספר מקומות הישיבה, הציוד הדרוש להכנת המזון בעסק ומקום לאחסנתו. קביעת השטחים הסופית נתונה לשיקול דעת משרד הבריאות.

<sup>4</sup> בצו רישוי עסקים מוגדר בית אוכל כמקום להכנה או להגשת מזון לצריכה במקום או מחוצה לו, למעט יצור מזון.

בצו יש הגדרות לסוגי בתי האוכל: מסעדה, בית קפה, מזנון, בית אוכל אחר. בבתי האוכל קיימת אפשרות להגשת משקאות משכרים לצריכה במקום.

\*אזור צפון תל-אביב המיוחד

על האזור חלה תביע 2052 א: תכנית בניין עיר להסדרת בתי אוכל בצפון תל-אביב. בכל תחומי התכנית יש הוראות מיוחדות לגודלם של בתי האוכל.

פירוט השטחים	שטח בצפון המיוחד	שטח מינימאלי	סוג העסק	מס' פריט
שטח מינימאלי 100 מ"ר שמתוכו המטבח הוא 20% מהשטח הכללי של האולם. מחסן הוא 12% מהשטח הכללי של האולם. חדר אוכל וחדרי שירות ביחד הם 68% מהשטח הכללי של האולם.	100 מ"ר	100 מ"ר	אולם שמחות	7.9 א'
מטבח - 8 מ"ר לפחות, מחסן - 4 מ"ר, שטח אולם ישיבה ושירותים (תא שירותים כולל מבוא) - 12 מ"ר = סך הכול - 24 מ"ר. שטח בצפון המיוחד: מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר חדר אוכל ושירותים - 24 מ"ר = סך הכול - 40 מ"ר.	40 מ"ר	24 מ"ר	בית אוכל אחר להכנה ולהגשת כריכים וסלטים מוכנים בלבד, להגשת תה וקפה ללא הגשת משקאות משכרים	4.2 ב'
תנאים ודגשים בדומה לתנאים של מסעדה.	90 מ"ר	55 מ"ר	בית אוכל לאנטריקוט על פלטה	4.2 א'
מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר חדר אוכל וחדרי שירותים - 23 מ"ר (כולל מבוא לתא שירותים) = סך הכול - 39 מ"ר. שטח בצפון המיוחד: מטבח - 10 מ"ר, מחסן 6 מ"ר, חדר אוכל ושירותים 24 מ"ר = סך הכול - 40 מ"ר. הערות ודגשים: 1. מותר לאפות בורקסים קפואים ולמכור בורקס לשם צריכה במקום או מחוץ לעסק. הבורקס הקפוא יסופק ממקור המאושר מיצרן מזון בעל רישיון יצרן בתוקף. 2. אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלי בשר, עוף או דגים למעט נקניק ונקניקיות. 3. במזנון בורקס שבו מכינים מצרכי מזון נוספים, ייקבעו השטחים הנוספים בהתאם לפעילות בעסק.	40 מ"ר	39 מ"ר	בית אוכל לאפייה ולהגשת בורקס	4.2 ב'
מטבחון לשטיפת ציוד עבודה וכלים - 4 מ"ר, מחסן - 4 מ"ר, שטחי אולם ישיבה ושירותים (שטח כולל מבואה) - 16 מ"ר = סך הכול - 24 מ"ר. שטח בצפון המיוחד: מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, חדר אוכל ושירותים - 24 מ"ר = סך הכול - 45 מ"ר.	40 מ"ר	24 מ"ר	בית אוכל להגשת גלידה מוכנה ממקור מאושר	4.2 ב'
מטבח - 10 מ"ר, מחסן 6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירות - 29 מ"ר = סך הכול - 45 מ"ר. שטח בצפון המיוחד: מטבח - 14 מ"ר, מחסן - 10 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירות - 46 מ"ר = סך הכול - 70 מ"ר.	70 מ"ר	45 מ"ר	בית אוכל להכנה ולהגשת חומוס, פול וסלטים	4.2 ב'
מטבח - 8 מ"ר, מחסן - 4 מ"ר, חדר אוכל ושירותים - 23 מ"ר = סך הכול - 35 מ"ר. שטח בצפון המיוחד: מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, חדר אוכל ושירותים - 24 מ"ר = סך הכול - 40 מ"ר. הערות ודגשים: 1. במקום מותר להכין ולטגן חצילים, לבשל תפוח אדמה וביצים, להכין סלטים מירקות טריים לשם צריכה במקום. 2. אסור להכין, להחזיק או להגיש מאכלים מן החי לרבות דגים בשר ועוף. 3. במקום אסורה הגשה בשירות עצמי.	40 מ"ר	35 מ"ר	בית אוכל להכנה ולהגשת סביח	4.2 ב'

פירוט השטחים	שטח בצפון המיוחד	שטח מינימאלי	סוג העסק	מס' פריט
שטח העסק ייקבע בהתאם לפעילות בו בכפוף ל"פרשה הטכנית". שטח אולם מכירה לא יפחת מ-15 מ"ר. דגשים מיוחדים: 1. המכירה בקמעונאות בלבד. 2. העסק יעמוד בדרישות לבית אוכל על פי תקנות רישוי עסקים - תנאים תברואיים נאותים לבתי אוכל 1983. 3. יש להגיש לאישור משרד הבריאות בנוסף לתכנית העסק גם "פרשה טכנית" מפורטת הכוללת את תהליכי הכנת המזון ואחזקתם טרם המכירה (קידור, חימום ועוד).	מ"ר	מ"ר	בית אוכל להכנה ולמכירת מזון מחוץ למקום הכנתו - TAKE AWAY	4.2 א'
מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, חדר אוכל ושירותים - 15 מ"ר = סך הכול - 31 מ"ר. שטח בצפון המיוחד: מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, חדר אוכל ושירותים - 24 מ"ר = סך הכול - 40 מ"ר. 1. במקום מותר להכין ולטגן פלאפל, ציפס, להכין סלטים מירקות טריים לשם צריכה במקום. אסור להכין, להחזיק או להגיש מאכלים מן החי לרבות דגים, בשר ועוף. 2. במקום אסורה הגשה בשירות עצמי.	40 מ"ר	31 מ"ר	בית אוכל לפלאפל	4.2 ב'
מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירות - 29 מ"ר = סך הכול 45 מ"ר. שטח בצפון המיוחד: מטבח - 14 מ"ר, מחסן - 10 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירות - 46 מ"ר = סך הכול - 70 מ"ר. בבית קפה שבו מעל 30 מקומות ישיבה: 1. יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 2. יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. בבית קפה מותר: להכין ולמכור משקאות חמים, כריכים מכל סוג, חביתות או סלטים ותבשילים שאינם מכילים מזון מן החי לשם צריכה במקום. למכור - עוגות וממתקים, גלידה או משקאות קרים, בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים. בבית קפה אסור: להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט נקניק או נקניקיות.	70 מ"ר	45 מ"ר	בית קפה	4.2 ב'
מטבח - 8 מ"ר, מחסן - 4 מ"ר, חדר אוכל ושירותים (תא שירותים כולל מבוא) 23 מ"ר = סך הכול - 35 מ"ר. שטח בצפון המיוחד: מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, חדר אוכל וחדרי שירותים (תא שירותים כולל מבוא) 24 מ"ר = סך הכול - 40 מ"ר. במזנון מותר להכין ולהגיש משקאות חמים, כריכים, מרקים מירקות וכן חביתות לצריכה במקום. ניתן להגיש עוגות ועוגיות מוכנות ממקור מאושר כחוק. במזנון אסור להכין תבשילים, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי, לרבות דגים, בשר ועוף למעט נקניק או נקניקיות. במזנון שבו למעלה מ-30 מקומות ישיבה יוספו לשטחי מטבח ומחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. לחדר האוכל יוספו 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.	40 מ"ר	35 מ"ר	מזנון או בית אוכל אחר	4.2 ב'

פירוט השטחים	שטח בצפון המיוחד	שטח מינימאלי	סוג העסק	מס' פריט
<p>מטבח - 12 מ"ר, מחסן - 8 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירות - 35 מ"ר = סך הכול - 55 מ"ר.  שטח בצפון המיוחד: מטבח - 18 מ"ר, מחסן - 14 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירות - 58 מ"ר = סך הכול - 90 מ"ר.  במסעדה שבה מעל 30 מקומות ישיבה:  1. יוספו למטבח ולמחסן 0.40 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.  2. יוספו לחדר אוכל 1 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.  דגשים מיוחדים:  דרישה לתוספת שטח תיקבע בהתאם למפורט בפרשה הטכנית.</p>	90 מ"ר	55 מ"ר	מסעדה	4.2 א'
<p>מחסן משקאות - 4 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים - 20 מ"ר.  בצפון המיוחד: ישנו איסור לפתיחת עסקים לצריכת משקאות משכרים (פאב).  דגשים מיוחדים:  בעסק מותר להגיש משקאות קלים ומשכרים.  בפאב שבו מכינים מצרכי מזון נוספים, ייקבעו השטחים הנוספים של המטבח ומחסן המזון בהתאם לפעילות המתבצעת בעסק.</p>		24 מ"ר	פאב או בר עם הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום	4.8
<p>מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירות - 23 מ"ר = סך הכול - 39 מ"ר.  שטח בצפון המיוחד: מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, חדר אוכל ושירותים - 24 מ"ר = סך הכול - 40 מ"ר.  דגשים מיוחדים:  1. מותר להכין ולמכור פיצה לשם צריכה במקום או מחוץ למקום וכן להכין סלטים מירקות טריים.  2. אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט שימורי דגים, נקניק ונקניקיות.  בפיצרייה מעל 30 מקומות ישיבה:  1. יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.  2. יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.  3. מעל שלושה קטנועים יש לקבל אישור אגף התנועה, כמו כן יש להקצות חנייה תפעולית לרכבי המשלוחים.</p>	40 מ"ר	39 מ"ר	פיצרייה עם משלוחים	4.2 א'

זכרו: חיוני לוודא שהנכס המיועד לעסק, מאפשר את קיום התשתיות הדרושות לסוג העסק המבוקש.



## תנאי תברואה וביקורת תברואה בבית אוכל

בתי אוכל עוסקים בהכנת מזון ובהגשתו לסועדים. העיסוק במזון דורש טיפול רגיש כדי שלא תיגרם פגיעה קשה ללקוחות - נזק לבריאות, מחלות מעיים והרעלות.

נושא התברואה מחייב לימוד וידע שלעיתים חסרים לעוסקים בתחום ההזנה.

תנאי התברואה מפורטים ומוסברים ב"מדריך לתנאי תברואה".

המדריך מאפשר לבעל העסק לדעת את דרישות התברואה והתשתית הנדרשות לפי תקנות משרד הבריאות ועל סמך תכנית עסק סניטרית מאושרת על ידי מחלקת הנדסה ברישוי עסקים או משרד הבריאות לצורך תפקוד נכון של העסק ולשמירת בריאות הציבור.

הביקורת בבית האוכל מתמקדת בבדיקה של התאמת בית האוכל לתנאי התברואה הנדרשים בתקנות משרד הבריאות ועל סמך תכנית העסק.

מידע מפורט ראו בחוברת "מדריך לתנאי תברואה":

[קישור למדריך לתנאי תברואה לבתי אוכל](#)

להלן רשימת הנושאים הנבדקים בביקורת מחלקת ביקורת עסקים באגף רישוי עסקים ומשרד הבריאות לצורך ביקורת עצמית של תנאי התברואה בעסק.

ליקויים	תקין	התאמת העסק לתכנית
		<ul style="list-style-type: none"> <li>האם חזית העסק תואמת לתכנית?</li> <li>האם מחוץ לעסק קיימים ארובה ומנועי מזגנים?</li> <li>האם סוג העסק תואם לסוג העסק בתכנית העסק ובבקשה?</li> </ul>
ליקויים	תקין	מטבח
		<p><b>התאמה לתכנית</b></p> <p>האם המידות: אורך, רוחב, גובה התקרה, מידות החלונות והדלתות מתאימים לתכנית?</p>
		<p><b>התאמה לסידור הפנימי בתכנית</b></p> <p>האם קיימת התאמה לתכנית בפרטים הבאים: מדורים נפרדים (ירקות, בשר, שטיפת כלים, דגים, אפייה), מקררים, מקפיאים, תנורים, מדיח כלים, מעלון, מדרגות, מעברים פנויים, חדר קירור או הקפאה?</p>
		<p><b>תשתית, ניקיון ותקינות</b></p> <p>האם הפרטים הבאים נקיים ותקינים: רצפה מרוצפת במרצפות שלמות ונקיות, קירות ותקרה חלקים, שלמים, צבועים ונקיים. קרמיקה שלמה ונקייה. צינורות מים, ביוב או ניקוז, אוורור על ידי ונטה או מזגן, עוצמת התאורה, חלונות, רשתות?</p>
		<p><b>ציוד, ניקיון ותקינות</b></p> <p>האם הפרטים הבאים תקינים ונקיים: משטחי עבודה מנירוסטה, כיורים, ברזים, מקררים, מקפיאים? האם מד טמפרטורה מותקן בכל מקרר ומקפיא? האם הטמפרטורה במקררים עד 4 מעלות? האם הטמפרטורה במקפיאים מינוס 18 מעלות לפחות? האם קיים מיכל אשפה?</p>
		<p><b>נוהלי עבודה</b></p> <p>האם העבודה מתבצעת בהתאם לתקנות: עבודה במדורים קבועים, שטיפה במים חמים, הפרדה בין מזון גולמי למעובד, כיסוי מזון, אפשרה במקרר בלבד, סבון ידיים ליד הכיורים, מגבות נייר?</p>

		האם המזון נשמר בחימום בטמפרטורה 65 מעלות לפחות או בקירור בטמפרטורה עד 4 מעלות? האם יש מים חמים בברז? האם מאוחסן מזון גולמי? האם באזור ההגשה, בכיור לשטיפת ידיים, יש סבון ידיים ומגבות נייר?	<b>נהלי עבודה</b>
<b>ליקויים</b>	<b>תקין</b>	<b>שירותים כולל שירותי נכים</b>	
		האם המידות: אורך, רוחב, גובה המחסן, מספר החלונות והדלתות מתאים לתכנית?	<b>התאמה לתכנית</b>
		האם הפרטים הבאים תקינים ונקיים: רצפה, תקרה, קירות, אזור, תאורה, אסלות, כיורים, ברזים, סבון, מגבות חד פעמיות?	<b>תשתית, ניקיון ותקינות</b>
<b>ליקויים</b>	<b>תקין</b>	<b>חצר</b>	
		מיקום: חדר אשפה, מיכלי אשפה, מנועי מזגנים, בלוני גז, מפריד שומן. אין להשתמש בחצר לצורכי העסק.	<b>התאמה לתכנית</b>
		בורות ביוב מכוסים הרמטית, שטח מרוצף וללא בורות, להצבת המכלים. ניקיון, אי אחסנת חפצים וסחורה, ניקיון מפסולת, ניקיון ושלימות מיכלי אשפה. האם קיים אזור לשטיפת מכלי אשפה כולל מים וניקוז?	<b>תשתית וניקיון</b>
<b>ליקויים</b>	<b>תקין</b>	<b>היגיינה אישית עובדים</b>	
		האם העובדים בגדי עבודה נקיים? האם קיים ארון בגדי עובדים? מטבחון ושירותים לעובדים?	
<b>ליקויים</b>	<b>תקין</b>	<b>כללי</b>	
		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? שאין אחזקת בעלי חיים בעסק?	

		<b>מחסן</b>	
<b>ליקויים</b>	<b>תקין</b>	האם המידות: אורך, רוחב, גובה המחסן, מספר החלונות והדלתות מתאים לתכנית?	<b>התאמה לתכנית</b>
		האם הפרטים הבאים 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?	<b>תשתית, ניקיון ותקינות</b>
		האם קיים מעבר פנוי להעברת הסחורה למחסן במעבר חיצוני בהתאם לתכנית ולא דרך המטבח?	<b>כניסת חומרי גלם וסחורה</b>
		האם המקררים והמקפיאים נקיים ומותקנים בהם מדי טמפרטורה? האם הטמפרטורה במקררים עד 4 מעלות? האם הטמפרטורה במקפיאים מינוס 18 מעלות לפחות? האם כל הסחורה מאוחסנת על מדפים שלמים ונקיים מוגבהים מהרצפה?	<b>ציוד, ניקיון ותקינות</b>
<b>ליקויים</b>	<b>תקין</b>	<b>אזור הגשה ואולם ישיבה</b>	
		האם הפרטים הבאים תואמים לתכנית: שטח האולם, סידור פנימי, כיורים, מקררים, תנור, מכונת קפה, ויטרינה, מעבר פנוי, כיור שטיפת ידיים ללקוחות (כשהשירותים בחוץ) מספר מקומות ישיבה?	<b>התאמה לתכנית</b>
		האם הרצפה, הקירות, הקרמיקה, כיורים, ברזים נקיים ושלמים? האם קיימת תאורה? האם קיים אוורור בהתאם לתכנית?	<b>תשתית, ניקיון ותקינות</b>
		האם המקררים והמקפיאים נקיים ומותקנים בהם מדי טמפרטורה? האם הטמפרטורה במקררים עד 4 מעלות? האם הטמפרטורה במקפיאים מינוס 18 מעלות לפחות? האם משטחי העבודה מנירוסטה? תנורים נקיים?	<b>ציוד, ניקיון ותקינות</b>



בעלות ובעלי עסק יקרים,  
איגוד רישוי עסקים ושילוט ארצי מברך אתכן  
ואתכם על פתיחת העסק.  
הכנו את הלומדה במיוחד בשבילכן  
ובשבילכם, כדי לסייע לכן ולכם בהבנת  
דרישות הרישוי ובשמירה על בריאות ציבור.  
אנו תקווה כי הלומדה תהיה לכן ולכם לעזר  
בתהליך רישוי העסק.



### **לומדה חינמית לבעלי מסעדות, בתי קפה ובתי אוכל**

איגוד רישוי עסקים הפיק לומדה חינמית לבעלי העסקים שמנהלים מסעדות, בתי קפה, מזנונים וכל סוג אחר של בתי אוכל. בלומדה ניתן להבין את דרישות התברואה, התשתיות הנדרשות מעסק לניהול נכון של בית האוכל, ומידע בסיסי וכללי לבתי אוכל ושאלות נפוצות לעסקי מזון.

[קישור ללומדה חינמית לבתי אוכל](#)



## שילוט פנים העסק

כל עסק חייב לפרסם באמצעות שילוט פנימי את המגבלות החלות על מכירת אלכוהול ועישון.

במדריך מפורטים הנושאים שלגביהם חייב מפעיל העסק לתלות שלט ופרטי השלט: גודל ונוסח על פי חוק לפי המדריך לשילוט פנים העסק. במדריך גם מפורטים הפרטים על איסור מכירת אלכוהול לקטינים, הוראות הגבלת עישון במקומות ציבוריים. ראו דוגמאות לשילוט במדריך:

[קישור לחוברת שילוט פנים העסק](#)



## חוק שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלות - נגישות בעסקים

כדי שכל אדם יוכל ליהנות מהשירותים הניתנים על ידי כל גוף באופן שוויוני, עצמאי, בטיחותי ומכובד, קבע המחוקק כי בתי עסק מחויבים לבצע התאמות נגישות המפורטות בחקיקת הנגישות לאנשים עם מוגבלויות ובחוק התכנון והבנייה.

לפי סעיף 8 ב' לחוק רישוי עסקים, רשות הרישוי אינה יכולה להנפיק רישיון לעסק או לחדש רישיון בלי לבחון את קיומן של הוראות הנגישות. לכן בעת הגשת בקשה לרישיון עסק או לחידושו על המבקש לעמוד בדרישות החוק והתקנות ביחס למילוי הוראות הנגישות (הנגשה פיזית והנגשת השירות).

ביום 8.2.22 על פי צו רישוי עסקים (הוכחת נגישות), רוב העסקים הקטנים עד 100 מ"ר ובתי אוכל עד 50 מ"ר, יוכלו להגיש תצהיר נגישות וטופס ביקורת עצמית בלבד. ראו פרטים באתר האינטרנט:

[קישור לדף דרישות נגישות](#)



## היתר להצבת שולחנות וכיסאות על המדרכה

בכל מקרה לקבלת ההיתר יש להגיש בקשה להצבת שולחנות וכיסאות. הבקשה תכלול טופס בקשה ותרשים של שטח ההיתר. הנחיות נוספות לעריכת התרשים ולעיבוד שטח הישיבה ראו באתר האינטרנט.

הבקשה תוגש באגף רישוי עסקים, במרכז מידע ושירות לקוחות.

אפשר לשלוח את טופס הבקשה בדואר רגיל או בפקס 03-7240116, 03-7241955 או במייל.

קבלת ההיתר כרוכה בתשלום אגרה ששיעורה משתנה לפי שטח הישיבה. אגרה זו באה במקום ארנונה.

מדריך לרישוי הצבת שולחנות וכיסאות על המדרכה ראו באתר האינטרנט:

[קישור למדריך להצבת שולחנות וכסאות](#)

חוק העזר לתל-אביב-יפו שמירת הסדר והניקיון תשמ"ה 1980 קובע כי ראש העירייה או מי שהוסמך על ידו ומנהל אגף רישוי עסקים רשאים לאשר לבית אוכל המשרת לקוחות היושבים במקום העסק הצבה של שולחנות וכיסאות על המדרכה.

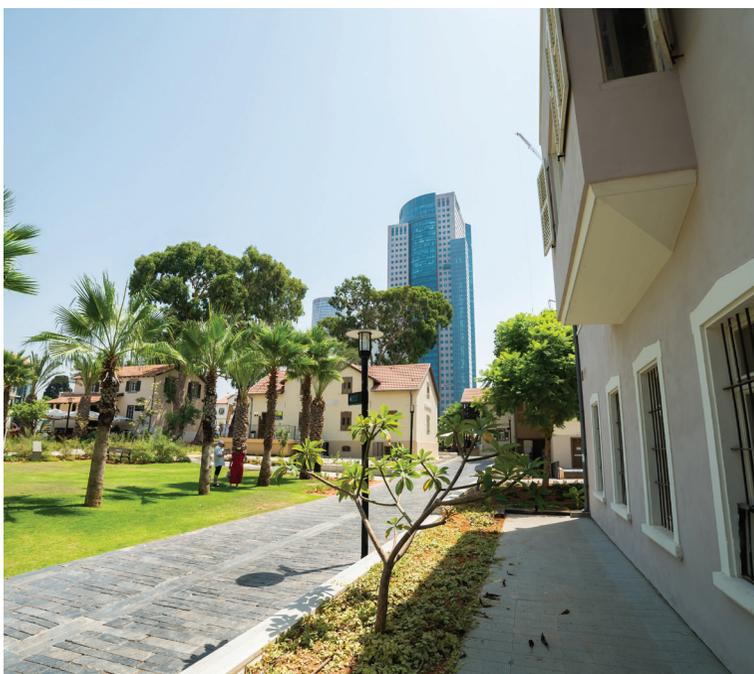
תנאים להגשת בקשה להיתר - כדי להגיש בקשה לקבלת היתר להפעלת בית העסק עליכם לעמוד בתנאים המפורטים להלן:

הגשת בקשה לקבלת רישיון לבית אוכל כהגדרתו בצו רישוי עסקים.

לעסק יש רישיון עסק או היתר זמני.

העסק נמצא בתהליך רישוי ראשוני תקין: אין סידורים או עיכובים ואין נגדו תלונות ציבור, תלונות או התנגדות של אגף הפיקוח או הרשות לאיכות הסביבה.

עסק הנמצא במרכזים מסחריים פרטיים, במתחמים עירוניים מוגדרים, כמו: מדרחוב, נמל תל-אביב, דרום הקריה, נמל יפו או פארקים עירוניים חייב לקבל אישור ממנהל המתחם שבו הוא פועל.



## הוראות מגבילות לפתיחת בתי אוכל

באזורים וברחובות רבים בתל-אביב-יפו יש מכסה למספר בתי האוכל שמותר לפתוח במקום, דרישות מיוחדות לשטחים מינימאליים לבתי אוכל ולשעות המותרות לפתיחה.

פירוט מדויק של המכסות והדרישות השונות ניתן לקבל במרכז שירות לקוחות באגף רישוי עסקים ובאתר האינטרנט:

[קישור לדף הנחיות רשות הרישוי](#)



## היתר להצבת פרגוד לתקופת החורף

חוק העזר לתל-אביב-יפו מאפשר לרשות הרישוי לתת לעסק היתר להצבת פרגוד<sup>5</sup> חורף לתקופה שבין 1 באוקטובר עד סוף אפריל. ההיתר לפרגוד ותוקפו מותנים בקיומו של רישיון עסק או בהליך רישוי תקין וכפופים להוצאת היתר לשולחנות ולכיסאות ולתוקף שנקבע בהיתר זה. ההיתר ניתן על ידי ועדת פרגודים לתקופת החורף, וחייבים לחדשו מידי שנה לפני הצבתו.

שטח הפרגוד לא יעלה על שטח ההיתר לשולחנות ולכיסאות.

הצבת פרגוד ללא היתר גוררת פעולת אכיפה מיידית להסרתו.

ההיתר כרוך בתשלום אגרה.

פרטים מלאים ראו באתר האינטרנט:

[קישור למדריך להצבת פרגוד](#)

<sup>5</sup> מתקן לסגירה ולקירוי של המקום שבו מציבים שולחנות שמעוצב על פי הנחיות העירייה ובתיאום מראש.

כל עיצוב חריג חייב לקבל את אישור אדריכל העיר.



## שילוט ופרסום לעסק מחוץ לעסק

עיריית תל-אביב-יפו גיבשה הנחיות להצבת שילוט בעיר.  
**אחידות** - קביעת קריטריונים אחידים להצבת שילוט בתחום העיר  
**בטיחות** - קביעת כללי בטיחות בהקמת השילוט

### חזות העיר

- שמירה על חזות נאה ואסתטית של העיר
  - שמירה על האופי הארכיטקטוני של חוצות העיר והמבנים שבה לרבות מבנים לשימור ובנייני מגורים
  - יצירת שילוב עיצובי בין השילוט המבוקש לשלטים סמוכים, ובין השילוט המבוקש למבנה ולסביבה
- הנחיות אלו גובשו על פי הוראות חוק עזר לתל-אביב-יפו (שילוט), התשנ"ג - 1992.
- מידע להגשת בקשה לקבלת רישיון שילוט, והנחיות כלליות להצבת שילוט ופרטים נוספים ראו באתר האינטרנט:
- [קישור לדף שילוט ופרסום מחוץ לעסק](#)

## היתר לילה

על פי חוק העזר לתל-אביב-יפו, פתיחתן וסגירתן של חנויות, התש"ם-1980 רשאי בית האוכל להיות פתוח ללא היתר לילה עד השעה 24:00. היתר לילה מאשר לבית האוכל להיות פתוח לאחר השעה 24:00. היתר לילה יינתן לבית אוכל בעל רישיון עסק או הנמצא בהליך רישוי תקין ללא סירובים וללא הפרעות לשכנים. ההיתר יינתן לתקופות של עד חצי שנה, וייקבעו בו תנאים למניעת הפרעות לשכנים. ההיתר יינתן לפי "מפת<sup>6</sup> מדיניות" אזורי פעילות הלילה. ההיתר כרוך בתשלום. פרטים נוספים ומפת המדיניות באתר האינטרנט:

### [קישור לדף היתר לילה](#)

<sup>6</sup> עיריית תל-אביב-יפו קבעה "מפת מדיניות" המגדירה את האזורים והשעות שבהם יינתן היתר לילה לבתי אוכל.



## הנחיות הרשות לאיכות הסביבה

עסק המפעיל מזגנים, מנועי קירור וכל מתקן רועש אחר, יידרש למגן את המתקנים מרעש ולהציג את אישור המיגון חתום על ידי אקוסטיקאי מוסמך. מפקחי הרשות עורכים ביקורות בעסקים וקובעים, במידת הצורך, דרישות הנחיות ותנאים לפני מתן הרישיון.

פרטים נוספים על דרישות איכות הסביבה ראו באתר האינטרנט:

[קישור לדרך דרישות הרשות לאיכות הסביבה](#)

הרשות לאיכות הסביבה היא תחנה בהליך רישוי עסקים המטפלת במניעת זיהום אוויר ורעש ועורכת בדיקת מיגון רעש ואקוסטיקה בעסקים. לפני שיפוץ המקום יש לפנות לרשות לאיכות הסביבה ולבדוק את דרישותיהם: האם העסק נדרש לבנות ארובה או להתקין מנדפים או כל דרישה אחרת, כמו: דרישות למניעת הפרעות רעש ואקוסטיקה.

עסק של בית אוכל הפולט ריחות ועשן יידרש לבנות ארובה (טעון היתר בנייה כחוק) המחוברת למנדף ולמערכות סינון הבאות: מסנן פיזי, מסנן אלקטרוסטטי ומסנן פחם פעיל. המערכת תוצג לפני התקנתה לקבלת אישור ליחידה הסביבתית.

דרישות לרעש ואקוסטיקה:

מבר, ממועדון או מאולם שמחות המשמיעים מוסיקה, יידרש תסקיר אקוסטי מאקוסטיקאי מוסמך שיאשר שהמקום מוגן מדליפת רעש, והעסק יידרש לבנות מבוא אקוסטי בכניסה.

## פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

מס' תיק רישוי \_\_\_\_\_ שם העסק \_\_\_\_\_  
שם בעל העסק \_\_\_\_\_ כתובת העסק \_\_\_\_\_  
טלפון בעסק \_\_\_\_\_

### הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי:

הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים:

מסעדה      בית קפה      בית אוכל אחר \_\_\_\_\_

תיאור המזון המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט:  
(סמן את הפריטים המתאימים)

הכנת בשרים \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

הכנת דגים \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

הכנת ירקות (סלטים, בישולים) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

הכנת קינוחים \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

הכנת רטבים

---

---

---

הכנת מאפים/בצקים/פשטידות

---

---

---

הכנת תוספות (אורז, תפוחי אדמה וכיו')

---

---

---

הכנת מיצים

---

---

---

הכנת משלוחים

---

---

---

אחר

---

---

---

פירוט מסי' המנות המיוצרות ביום לפי ארוחת בוקר, צהריים, וערב:

---

---

פירוט חומרי הגלם לכל פריט לרבות כמויות ליום/שבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם:

-----  
-----

פירוט נפחי האחסון בקירור והקפאה לכל מקרר או מקפיא בתכנית העסק:

-----  
-----

אופן הגשת המזון במקום:

מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת) -----

מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק -----

שעות פתיחת העסק -----

הערות: -----

-----  
-----

\*אם המקום אינו מספיק לתיאור הסעיף, יש לצרף נספח מתאים.

תאריך ----- שם פרטי ושם משפחה בעל העסק ----- חתימה -----

תאריך ----- שם פרטי ושם משפחה עורך התכנית -----

חתימה -----

יזם וערך: שלמה גרנות, מבקר רישוי עסקים  
תוכן אינטרנטי: אתי מירזייב, מנהלת ידע אגף רישוי עסקים  
עריכה לשונית: ציקי רדיאנו  
ייעוץ משפטי: עו"ד עדי בוסתן, השירות המשפטי  
הפקה: הוצאה לאור אגף ארגון ותקינה