



12.V.1972

רעומות

קובץ התקנות

8 במאי 1972

2844

כ"ד באייר 'תשל"ב

· עמוד

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב—1972 . . . 1112

חוק רישוי עסקים, תשכ"ח—1968

תקנות בדבר תנאי תברואה נאותים לעסקים לייצור מזון

בתוקף סמכותי לפי סעיף 10 לחוק רישוי עסקים, תשכ"ח—1968¹, אני מתקין תקנות אלה:

פרק א': הוראות כלליות

1. בתקנות אלה —

הדורות

"אריזה" — לרבות בקבוקים, צנצנות, קופסאות ושקיות למיניהם;

"אריזה הרמטית" — אריזה המונעת לחלוטין העברת גזים אל המוצר הארוז או מן המוצר הארוז החוצה;

"הל"ת" — הוראות למתקני תברואה, תש"ל—1970², שאושרו על ידי שר הפנים לאחר התייעצות עם המועצה הארצית לתכנון ולבניה, ועותק מהן מופקד בלשכות הבריאות המחוזיות והנפתיות;

"חיתוי" — תהליך של השמדת חיידקים באמצעים כימיים או פיזיים;

"לחם" — לרבות חלה, לחמניה, פיתה וכדו';

"מזון" — כמשמעותו בפקודת בריאות העם (תקנות בענין צרכי מזון), 1935³;

"מזון גלמי" — מזון שטרם נכנס לשלבי עיבוד, לרבות ניקוי, שטיפה, חיתוי וכיוצא באלה;

"מחסן הקפאה" — מחסן המשמש להחסנת מזון קפוא בלבד;

"מחסן קירור" — מחסן המשמש להחסנה בקור של מזון בלתי קפוא בלבד;

"מיי-שתיה" — כמשמעותם בגליון הדרכה 183, מרס 1963 — תשכ"ג, של מכון התקנים הישראלי;

"מנהל" — המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיך בכתב;

"ניקוי" — תהליך של סילוק כל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח;

"עופות" — לרבות בעלי כנף למיניהם המשמשים למאכל אדם;

"עסק" — כל מלאכה המפורטת בפריטים: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, (א) (ב), 11 (ב), 12, 13, 14,

16, 17, 18 (א), 20, 21, 23, 24, 25 (א), 26, 27, 28, 29 (ב), 30, 32, 33 (א), 34, 35, 36,

37 (א), 38, 100, 163, 164, 165, 167, 168 (א), (ב), (ג), 170, 171, 172 ו-173 בצו רישוי

עסקים (קביעת עסקים טעוני רישוי), תשכ"ז—1967⁴;

"פסטור" — תהליך של חימום מזון והחזקתו בחום ובמשך זמן הדרושים להשמדת חיידקים פתוגניים וגטטיביים;

"צו" — צו רישוי עסקים (קביעת עסקים טעוני רישוי), תשכ"ז—1967;

"תקן" — תקן ישראלי, ובאין תקן כאמור — תקן של כל מוסד חבר בארגון הבינלאומי לתקינה (I.S.O.).

¹ ס"ח 537, תשכ"ח, עמ' 204.

² י"פ 1645, תש"ל, עמ' 2545.

³ ע"ר 1935, תוס' 1 מס' 496, עמ' 53; ס"ח 352, תשכ"ג, עמ' 7.

⁴ ק"ת 2036, תשכ"ז, עמ' 2317; ק"ת 2557, תש"ל, עמ' 1567.

2. (א) לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק, לא ינהל אדם עסק ולא יעסוק בו, אלא אם הוא ממלא אחר הוראות תקנה 3 או 4, ונתמלאו בעסק התנאים המפורטים בתקנות 5 עד 67, להנחת דעתו של המנהל.

(ב) לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק המפורט להלן בטור א', הנקוב בצו במספר כאמור לצדו בטור ב', והמפורט בצו בשם כאמור לצדו בטור ג', לא ינהל אדם עסק כאמור ולא יעסוק בו, אלא אם נתמלאו בו בנוסף להוראות תקנת משנה (א) גם ההוראות המפורטות בתוספת הראשונה לתקנות אלה בסימן הנקוב לצדו בטור ד':

טור א'	טור ב'	טור ג'	טור ד'
שם העסק	מספר העסק בצו	שם העסק בצו	הסמן בתוספת
מאפיית לחם	12	לחם — מפעל לאפייתו	א
מחסן קירור	13	מחסני קירור — למעט מחסני קירור לבשר, לדגים, לעופות ולמוצריהם	ב
מאפיית עוגות	25(א)	עוגות ושאר מיני מאפה (למעט לחם) — (א) מפעל לאפייתם	ג
טחנת קמח	27	קמח — מקום לטחינתו	ד
מפעל לאריות דגנים וקטניות יבשים	38	כל מקום לייצור, לאריות, למכירה, להחסנה של מצרכי מזון ומשקה שלא פורט במקום אחר בקבוצה זו	ה
מפעל לייצור מוצרי בשר	168(א)(ב)	בשר, דגים עופות או מוצריהם (א) מפעל לשימורם לעישונם או לכבישתם. (ב) מפעל לטחינתם, או לייצור מזון שבשר, דגים או עופות טחונים נכנסים בהרכבם.	ו
מפעל לייצור מוצרי דגים	168(א)(ב)	בשר, דגים עופות או מוצריהם (א) מפעל לשימורם לעישונם או לכבישתם. (ב) מפעל לטחינתם, או לייצור מזון שבשר, דגים או עופות טחונים נכנסים בהרכבם.	ז
מחסן קירור	168(ג)	בשר, דגים, עופות או מוצריהם, (ג) מחסן לקירורם.	ח
מפעל לעיבוד מעיים	170	מעיים — מקום לעיבודם	ט
בית שחיטה לעופות	173	עופות — בית שחיטה	ט

3. (א) לבקשת רשיון לעסק יצורפו נספחים אלה :

(1) תרשימים הנדסיים של תנוחה וחתך של העסק בהם יצויינו פרטים אלה :

- (א) רחבם, ארכם, גבהם, שטחם ויעודם של כל חדר מחדרי העסק ;
- (ב) מקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האיוורור — היה האיוורור מכני יצוינו המתקנים וההספקים שלהם ;
- (ג) סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעו על גווניו ;
- (ד) סימון שיפועי הרצפה ;
- (ה) סימון כל הקבועות הסניטריות, האבזורים, צינורות אספקת המים וצינורות סילוק השפכים, בציון קוטרם ושיפועם ;
- (1) סימון מתקני החסנת האשפה ונפחם ;
- (2) סימון מיקום המנועים ;
- (2) מפה מצבית שבה יצויינו פרטים אלה :

(א) שטח העסק וגבולותיו לפי הרישום בספרי המקרקעין, לפי חוק המקרקעין, תשכ"ט—1969⁵ ;

(ב) כל בנין או עצם הנמצאים במרחק של 100 מטרים מגבולות העסק ויעודם ;

(3) הסימון לענין תקנת משנה (א) פסקה (1)(ה) יהיה בהתאם לשרטוטים לדוגמה המופיעים בהל"ת, עמ' 111—115 ;

(4) (א) קנה המידה של התרשימים ההנדסיים יהיה 1:100 ;

(ב) לפי דרישת המנהל, יוגש תרשים התנוחה בקנה מידה של 1:50 ;

(5) קנה המידה של המפה המצבית יהיה 1:250.

4. הוראות תקנה 3 לא יחולו על אדם המגיש בקשה לחידוש רשיון אם נתקיימו תנאים אלה :

(1) במשך השנה שלאחר הגשת הנספחים כאמור בתקנה 3 לא חלו שינויים בעסק, ותרשימי התנוחה והחתך משקפים את המצב הקיים ;

(2) צורפה הצהרה בכתב חתומה בידי המבקש כי הנספחים שהוגשו כאמור בתקנה 3 לענין בקשה קודמת משקפים את המצב הקיים בעת הגשת הבקשה לחידוש הרשיון.

פרק ב' : המבנים והחצר

5. הקירות, המחיצות והתקרות של מבני העסק —

(1) יהיו בנויים בטון, לבנים, בלוקי בטון או כל חומר בניה אחר שאינו עץ, מתכת או אסבסט ;

(2) יהיו חלקים ;

(3) יהיו בעלי גוון בהיר, נקיים, שלמים ותקינים ;

⁵ ס"ח 575, תשכ"ט, עמ' 259.

- (4) יהיו אטומים בפני חדירת חרקים או מכרסמים וקינונם ;
 (5) יהיו אטומים בפני חדירת רטיבות ;
 (6) יהיו מצופים בחדרי הייצור וההלבשה עד לגובה של 2 מטרים לפחות.
 בחומר חלק שאינו סופג רטיבות.

חמרי בניה
 לרצפה

6. רצפת העסק או ציפיה יהיו בנויים מחומר הממלא תנאים אלה :

- (1) אינו סופג רטיבות ;
 (2) הוא עמיד בפני חמרים שמשמשים בהם בתהליכי הייצור ;
 (3) הוא ניתן לניקוי בנקל.

הרצפה
 וציפיה

7. הרצפה וציפיה יהיו שלמים, נקיים ואטומים בפני חרקים, מכרסמים וקינונם.

תנאים לציפוי
 קיר או רצפה

8. לא יותקן ציפוי לקיר או לרצפה אלא אם יש בו כדי למנוע חדירת חרקים, מכרסמים או קינונם, בינם לבין הקיר או הרצפה.

תעלת ניקוז
 או מחסומי
 רצפה

9. ברצפות הנרטבות תוך כדי תהליכי הייצור או הניקוי יהיו תעלות ניקוז או מחסומי רצפה.

תנאים לתעלת
 ניקוז

10. תעלת ניקוז —

- (1) תהיה מחוברת לנקז הבנין ;
 (2) בינה לבין נקז הבנין יהיה מחסום רצפה ;
 (3) לא יהיו בה הצטברויות של נוזלים, לכלוך וכדומה ;
 (4) תהיה עשויה מפלדה אל-חלד.

תנאים למחסומי
 רצפה

11. מחסום הרצפה ימלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.23 בהל"ת.

תנאים לרצפה
 בעלת תעלת
 ניקוז או מחסום
 רצפה

12. רצפה שיש בה תעלת ניקוז או מחסום רצפה —

- (1) תהיה בנויה בשיפוע בכיוון יורד אל תעלת הניקוז או מחסום רצפה ;
 (2) לא יהיו בה שלוליות.

דלתות וחלונות

13. דלתות וחלונות העסק —

- (1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים ;
 (2) יהיו צבועים בצבע שגוונו בהיר על בסיס שמן או על בסיס חומר פלסטי.

סייג

14. הוראת תקנה 13(2) לא תחול על דלתות או חלונות העשויים פלדה אל-חלד.

פתח חיצוני

15. פתח חיצוני של בנין העסק יהיה מוגן בפני חדירת חרקים, מכרסמים, ציפורים או בעלי חיים אחרים.

גג העסק

16. גג העסק —

- (1) ייבנה בשיפוע המאפשר ניקוז של מי גשמים ;
 (2) יהיה נקי, שלם ותקין ;
 (3) יהיה מוגן בפני חדירת רטיבות, חרקים, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים.

17. בכל חדר בעסק הניתן לניקוי בנוזלים יהיו חיבורים למים חמים וקרים או לקיטור שניתן להרכיב להם צינורות גמישים.

חיבור למים חמים וקרים

18. בתחום כל מחלקת ייצור במפעל מוזן יהיה מיתקן לרחיצת ידיים הכולל —

מיתקן לרחיצת ידיים בתחום מחלקת ייצור

(1) כיור הממלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.10 או סעיף 3.15 להל"ת;

(2) ברזים למים חמים וקרים;

(3) סבון נוזלי או דטרגנט;

(4) מברשת לניקוי ציפרניים;

(5) מכונת יבוש או מגבות נייר ומכל לאיסופן;

(6) ראי מעל הכיור.

19. מבני העסק יהיו מוגנים בפני חדירת מי גשמים, מכרסמים, חרקים, ציפורים ובעלי חיים אחרים.

הגנה בפני חדירת מי גשמים וכו'

20. המבנים יהיו נקיים להנחת דעתו של המנהל, וחפשיים ממכרסמים, חרקים, ציפורים או בעלי חיים אחרים.

נקיון המבנים

21. חצר העסק —

החצר

(1) תהיה מוקפת גדר שלמה ותקינה;

(2) תהיה מנוקזת, נקיה, וחפשיה מעשבים;

(3) החפצים אשר בה יהיו ערוכים בצורה מסודרת המאפשרת שמירה על נקיונה.

פרק ג': איזור ותאורה

22. מבני העסק יאזורו באחד האמצעים האלה:

אמצעי איזור

(1) חלונות הנפתחים אל אויר החוץ (להלן — איזור טבעי);

(2) מערכת מכנית לאיזור מלאכותי (להלן — איזור ממוכן).

23. איזור טבעי או ממוכן ירחיק אדים, קיטור וריחות בלתי רצויים אחרים מכל מבני העסק.

הרחקת ריחות, אדים וקיטור

24. איזור מלאכותי יחליף במשך שעה אחת את האוויר בחלקי העסק המפורטים להלן בטור א' לא פחות ממספר הפעמים המצוינים לצדם בטור ב':

החלפות אוויר בחלקי העסק

טור ב'
מספר מינימלי של החלפות אוויר לשעה

טור א'
חלק הבנין

8

חדרי יצור המזון

8

חדרי עיבוד המזון

4

מחסן להחסנת מזון

6

חדרי שירות

6

פרוודורים של חדרי שירות

6

חדרי הלבשה

6

חדר אוכל

25. איזור ממוכן יותקן בהתאם לתקן.

26. מבני העסק יוארו באחד האמצעים האלה :

(1) תאורה טבעית ;

(2) תאורה בנוורת חשמל.

27. עצמת התאורה הנופלת על משטח כלשהו בחלקי העסק המפורטים כלהלן בטור א' תהיה לא פחות מהמצויין לצדם בטור ב' :

טור א'	טור ב'
חלק העסק	מינימום עצמת תאורה בלוקס
חדר ייצור המזון	300
חדר עיבוד המזון	300
מחסן להחסנת המזון	100
חדרי שירות	100
פרוודור	100
חדרי הלבשה	100
חדר אוכל	300

28. (א) בכל חדרי העסק יהיו קבועות נורות חשמל במצב תקין ;

(ב) הנורות יהיו מצוידות באמצעי מגן למניעת נפילת שברי זכוכית למזון.

פרק ד' : מים, ביוב ופסולת מוצקת

29. המים הנכנסים למבני העסק יהיו באיכות מי שתיה.

30. צינורות ומיתקנים שדרכם עוברים מי שתיה או המכילים מי שתיה אסור שיהיו מחומר המכיל עופרת, נחושת או חומר רעיל אחר.

31. בין פי צינור מי שתיה למכל שאינו סגור הרמטית, יהיה מירווח אוויר של לפחות 40 מ"מ.

32. מכל מים או בור לאגירת מים יהיה מוגן בפני חדירת בעל חיים או זוהמה אחרת לתוכם.

33. לרשות העובדים יועמדו מים חמים וקרים במשך כל שעות העבודה במקום.

34. צנרת השפכים במפעל —

(1) תהיה תקינה ללא נזילה או דליפה ;

(2) קוטר צינורותיה יאפשר העברת נוזלים תקינה גם בשעת שיא הזרימה ;

(3) תמנע אפשרות של זרימה חוזרת של שפכים למבני העסק ;

(4) תמנע אפשרות כניסת שפכים אל צינורות מי שתיה ;

(5) תהיה ללא חיבור עם צינור מי שתיה ;

(6) תהיה מאווררת באמצעות צינורות אוויר.

פילוק שפכים
שאינם נכנסים
לרשת ביוב
ציבורית
איסוף פסולת
מוצקת
והרחקתה

35. שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב ציבורית, יסולקו באופן שלא יגרם נזק או מפגע לעסק או לסביבתו.

36. (א) הפסולת המוצקת הנוצרת תוך תהליכי העבודה תיאסף בכלי קבול המיועדים למטרה זו, והם —

- (1) יימצאו בקרבת מקום ביצוע העבודה ;
 - (2) יהיו ניתנים להזזה בנקל ;
 - (3) יהיו עשויים מחומר חלק, בלתי מחליד ואינו סופג רטיבות.
- (ב) עם הרחקת הפסולת המוצקת ינוקה כלי הקיבול ויישטף.

37. (א) החסנת הפסולת המוצקת מכלי הקיבול כאמור בתקנה 36, תהיה אל מכלים מרכזיים אשר —

- (1) יעמדו על גלגלים או על גבי מיתקן מוגבה. מרצפה אטומה בפני ספיגת נוזלים, בחדר מאוור, או בתוך מבנה מרושת, כחצר, המונע חדירת זבובים ;
 - (2) יהיו בעלי נפח קיבול המאפשר החסנת כל הפסולת המוצקת הנוצרת בעסק במשך שלושה ימים בממוצע ;
 - (3) יהיו עשויים מחומר חלק, בלתי מחליד ואינו סופג רטיבות ;
 - (4) יהיו תקינים, שלמים ומכוסים.
- (ב) עם הרחקת הפסולת המוצקת ינוקה המכל ויישטף.

(ג) בקרבת מקום מכלי הקיבול המרכזיים יותקן ברו עם הברגה לחיבור צינור גמיש.

(ד) שפכים מניקוי מכלי הפסולת המוצקת יורחקו דרך מחסום רצפה אל נקו הבנין.

38. פסולת מוצקת שאינה מורחקת ע"י רשות מקומית תורחק למקום שאישר לכך המנהל, ובאופן שלא יגרם נזק או מפגע לעסק או לסביבתו.

פסולת מוצקת
שאינה מורחקת
ע"י רשות
מקומית

פרק ה': ציוד וריהוט

39. חלקי ציוד או ריהוט הבאים במגע ישיר עם מזון או עם מים —

- (1) יהיו שלמים, חלקים, נקיים ותקינים ;
- (2) לא יהיה בהם נחושת, עופרת, קדמיום, או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם ;
- (3) יהיו מחומר שאינו סופג רטיבות, אינו מתקלף, ואינו מותקף מהחומרים הבאים במגע עמו ; אולם מותר שיהיו מעץ אם ניתן היתר לכך מאת המנהל ובהתאם לתנאים שייקבע ;
- (4) יהיו ניתנים לניקוי ולחיטוי בנקל ;
- (5) יהיו ניתנים לפירוק בנקל ;
- (6) יאפשרו ניקוי מושלם במקומות שבהם נעשה עיבוד מזון בנוזלים.

תנאים לציוד
או ריהוט
הבא במגע
עם מזון

40. חלקי הצידור או הריהוט שאינם באים במגע עם מזון או עם מים —

(1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים ;

(2) יהיו בנויים מחומר שאינו סופג רטיבות ואינו מתקלף ;

(3) יהיו ניתנים לניקוי וחיתוי.

צידור וריהוט
שאינו בא
במגע עם מזון

41. מכסי בטיחות וכיסויי מגן יותקנו באופן שאפשר לפרקם בנקל לצרכי ניקוי.

מכסי בטיחות
וכיסויי מגן

42. צידור שאינו ניתן להזזה יוצב באופן זה :

תנאים להצבת
צידור שאינו
ניתן להזזה

(1) לא יהיה כל רווח בינו לבין הקיר או הרצפה כשהוא מוצב צמוד לקיר או לרצפה ;

(2) יהיה אפשר לנקותו ניקוי יעיל ויסודי מכל צדדיו ומתחתיו, כשהוא אינו מוצב צמוד לקיר או לרצפה.

פרק ו': החסנת מזון ועיבודו

43. מזון גלמי יוחסן —

החסנת מזון
גלמי

(1) במקום שאינו חדר עיבוד, טיפול או ייצור ;

(2) במקום המוגן בפני מכרסמים, חרקים, ציפרים, בעלי חיים אחרים, אבק וכל זיהום אחר ;

(3) באופן השומר על איכותו.

44. עיבוד מזון —

עיבוד מזון

(א) יבוצע במבנים, אולם תהליכי מיון, שטיפת פירות וירקות ומיצוי שמנים, יכול שיבוצעו מחוץ למבנים ;

(ב) יבוצע בצידוד נקי ;

(ג) לא יהיה מגע בין המזון המעובד לבין מזון גלמי.

45. מים המשמשים לצורך כלשהו במפעל יהיו באיכות מי שתיה.

שימוש במי
שתיה

46. השימוש במי סחרור מותר, בתנאי שאין הם מהווים חלק בהרכב המזון ; בתקנה זו, "מי סחרור" — מים שעברו טיהור במפעל והם באיכות מי שתיה.

שימוש במי
סחרור

47. לא יימצא בעסק מזון שאינו ראוי למאכל אדם או למאכל בעלי חיים.

מזון שאינו
ראוי למאכל
אדם או
למאכל בהמה

48. מזון ראוי לבעלי חיים יוחסן בנפרד ללא מגע עם מזון אחר, ויסומן במלים אלה :
"לא למאכל אדם ; מיועד לבעלי חיים בלבד".

מזון ראוי
לבעלי חיים

49. (א) לא ייארז מזון בעסק אלא בחמרי אריזה נקיים.

אריזות מזון

(ב) חמרי אריזה משומשים הבאים במגע ישיר עם מזון, יהיו בעת אריזתם גם מחוסמים.

(ג) מכלים להחזקת מזון ארוז יהיו נקיים, שלמים ותקינים.

50. (א) מזון מוכן לשיווק יוחסן במבנים ובצורה המבטיחה שמירת איכותו.

(ב) על אף האמור בתקנת משנה (א), מזון ארוז הרמטית יכול להיות מוחסן במבנים פתוחים לצדדים בתנאי שיש בהם גג ורצפה.

פרק ז': חדרי שירות, הלבשה ואוכל

51. חדרי שירות
בכל עסק יהיו חדרי שירות, הכל כמספר הנקוב בתוספת השניה, הכוללים מתקנים אלה:

- (1) תאי בתי כסא;
- (2) משתנות;
- (3) כיורים;
- (4) מקלחות.

52. תנאים להדרי שירות
חדרי שירות —

- (1) תהיה אליהם גישה נוחה לעובדים;
- (2) יהיה מעבר מאזור בינם לבין החדרים שבהם מטפלים במזון או מחסינים מזון או חמרי אריזה;
- (3) קירותיהם יהיו מצופים באריחי קיר בהירים עד לגובה של 2 מטרים לפחות ומעליהם טיח וסיד בגוון בהיר;
- (4) קבועות השרברבות בהם ימלאו אחר הדרישות המנויות בסעיפים 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, או 3.6, 3.9 ו-3.24 בהל"ת;
- (5) הציוד והקבועות בהם יהיו תקינים, שלמים ונקיים;
- (6) על קירותיהם וקירות הפרוזדורים הסמוכים יימצאו כרזות המדגישות את חובת רחצת הידיים.

53. תנאים למשתנות
משתנה —

- (1) תמלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.8 להל"ת;
- (2) תהיה מצוידת במכשיר הדחה אוטומטי המופעל שלוש פעמים או יותר בשעה, והממלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.9 בהל"ת;
- (3) תהיה שלמה, נקיה ותקינה.

54. תנאים לכיורים
כיור —

- (1) יהיה שלם, נקי ותקין;
- (2) לידו יימצאו —
 - (א) ברזים למים חמים וקרים;
 - (ב) סבון או דטרגנט;
 - (ג) מברשת לניקוי ציפרניים;
 - (ד) מגבות נייר ומכל לאיסופן או מיתקן לגלילי מגבות בד סובבות שאינו מאפשר שימוש חוזר.

- (1) יהיו בהן מים קרים וחמים ;
- (2) יהיו מחוברות לנקו הבנין ;
- (3) ימלאו אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.11 להל"ת ;
- (4) יהיו שלמות, נקיות ותקינות.

חדר הלבשה
והמיתקנים בו

56. (א) בכל עסק יהיו חדרי הלבשה מאוורים, נפרדים לגברים ולנשים.
- (ב) לכל עובד יוקצה ארון עם פתחי אוויר או אצטבה להחסנת בגדיו ותפציו האישיים.
- (ג) הארון או האצטבה יהיו עשויים מתכת, ויותקנו באופן המאפשר ניקוי יעיל בסביבתם.
- (ד) ציוד חדר ההלבשה יהיה שלם, לא חלוד ונקי.

חדר אוכל

57. (א) בכל עסק יהיה חדר אוכל.
- (ב) מספר מקומות הישיבה בחדר האוכל יהיה כמספר העובדים במשמרת אחת בעסק.
- (ג) בחדר האוכל יותקנו —
- (1) כיורים לרחצת ידיים, בהתאם למספר הנקוב בתוספת השלישית, הממלאים אחר התנאים המפורטים בתקנה 54 ;
- (2) כיור לרחצת כלים, שלידו ברזים למים חמים וקרים.

פרק ח': תחזוקה

תחזוקת המבנים

58. קירות, רצפות ותקרות ינקו מיד עם הזדהמותם.

נקיון מיתקני
האוור
והתאורה

59. מיתקני האוור והתאורה יהיו נקיים מאבק או מכל זיהום אחר.

תחזוקת הציוד

60. (א) ציוד הבא במגע ישיר עם מזון ינוקה ויחוטא מיד עם תום תהליך העבודה בו, ולפחות אחת לשמונה שעות.
- (ב) הופסקה העבודה למשך זמן העולה על 30 דקות, ינוקה הציוד לפני חידוש העבודה.

(ג) ניקוי וחיטוי הציוד ייעשה באופן שלא יזהם את המזון.

תחזוקת חדרי
שרות

61. חדרי השרות, מבניהם וציודם יוחזקו במצב נקי בכל עת.

תעודת הדברה

62. (א) נעשתה פעולת הדברה בחומר רעיל, תישמר במשרד העסק תעודת הכוללת פרטים אלה :

- (1) שם המדביר ומענו ;
- (2) תאריך הפעולה ;
- (3) סוג חומר ההדברה ומהותו.
- (ב) התעודה תישמר במשרד העסק חצי שנה מעת סיום פעולת ההדברה.

63. (א) חמרי הדברה, חמרי ניקוי וחמרי חיטוי המיועדים לשימוש בעסק (להלן — החמרים) יוחזקו באריזה שמסומנים עליה סוג החומר, שמו וריכוזו.
- (ב) החמרים יוחסנו במקום נעול המיועד למטרה זו בלבד שיסומן במלים אלה: "זהירות; חמרי הדברה, ניקוי וחיטוי".
- (ג) המפתח למקום יימצא בידי מנהל העסק או אדם אחר שהמנהל הפקידו בידיו.

64. לא יימצא בעסק בעל חיים שלא לצורך ייצור המזון.

פרק ט': העובדים

65. לא יעבוד אדם בייצור מזון, החסנתו או עיבודו, ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אלא אם נתקיימו לגביו תנאים אלה:

- (1) הוא לובש בגדים נקיים ולא קרועים המיועדים אך ורק לעבודה;
- (2) הוא אוסף שערותיו סמוך לראש וחובש כיסוי ראש המכסה את כל שטח השערות;
- (3) ידיו וציפרניו נקיות;
- (4) אינו עונד עדיים;
- (5) אינו אוכל ואינו מעשן בחדרים שבהם מטפלים במזון, מחסינים אותו או מוכרים אותו;
- (6) אינו חובש כפפות על ידיו אלא אם הכפפות נקיות ועשויות מחומר הניתן לניקוי בנקל;
- (7) הוא רוחץ את ידיו בסבון ובמברשת לציפרנים לפני התחלת העבודה, לאחר ביקור בבית שימוש ולאחר הפסקה בעבודה;
- (8) הוא מקפיד על נקיון גופו ומקום עבודתו.

66. לא יעבוד אדם בייצור מזון, החסנתו, עיבודו, הובלתו או מכירתו, ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אם נתקיים לגביו אחד מאלה:

- (1) הוא חולה במחלה מדבקת העלולה לעבור לאדם באמצעות מזון, או נושא טפילי מחלה כזאת;
- (2) הוא חולה במחלת השחפת הפתוחה, או במחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי המזון;
- (3) על פניו, צווארו, זרועותיו או ידיו חבורות, חטטים או פצעים פתוחים או מוגלתיים שאינם מכוסים בתחבושת עמידה לנוזלים;
- (4) אינו נגיש לבדיקה מעבדתית או בדיקת רנטגן כשהוא נדרש לעשות כן מאת המנהל.

67. לא יעבוד אדם בייצור מזון, בעיבודו או בהחסנתו אלא אם הציג אישורים אלה:
- (א) תעודה רפואית המעידה כי אין הוא חולה באחת המחלות המנויות בתקנה 66;
- (ב) תוצאת בדיקת רנטגן של בית החזה מבית חולים, תחנה למניעת מחלות ריאה או מומחה למחלות ריאה, המעידה כי אינו סובל מתהליך שחפתי.

68. (א) האמור בתקנות אלה בא להוסיף על כל דין אחר.
(ב) התנאים המיוחדים כאמור בסעיף 43 לחוק לא יחולו עוד לגבי עסק כמשמעותו בתקנה 1.

תחילה

השם

69. תחילתן של תקנות אלה היא בתום ששה חדשים מיום פרסומן.
70. לתקנות אלה ייקרא "תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון)".
תשל"ב—1972.

תוספת ראשונה

(תקנה 2 (ב))

סימן א' — מאפיית לחם

סוגי חדרים
במאפיית לחם

- 1.01 חדרים אלה חייבים להימצא במאפיית לחם:

- (1) חדר החסנת קמח;
- (2) חדר ייצור;
- (3) חדר החסנת לחם;
- (4) חדר החסנת לחם מוחזר;
- (5) חדר ניקוי הציוד;
- (6) חדר שימון תבניות והחסנת שמנים.

שטח מינימלי
לחדרים

- 1.02 השטח המינימלי של החדרים ייקבע על ידי המנהל.

החסנת שקי
קמח

- 1.03 לא יוכנסו שקי קמח (להלן — השקים) לחדר החסנת קמח ולא יוחסנו בו, אלא אם נתקיימו תנאים אלה:

- (1) יוכנסו ישירות דרך פתח חיצוני;
- (2) יונחו בשורות על גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה;
- (3) בין השורות יהיו מעברים ברוחב של 40 ס"מ לפחות.

מיתקן לניסוי
קמח

- 1.04 (א) בחדר החסנת הקמח יהיה מיתקן לניפוי קמח.

(ב) היה הקמח מוחסן בתפזורת, יותקן המיתקן לניפוי קמח בחדר מיוחד למטרה זו.

החסנת חמרי
עזר

- 1.05 (א) לא יוחסנו חמרי עזר המשמשים בתהליך אפיה, למעט שמנים, אלא באחד מחדרים אלה:

- (1) חדר המיועד למטרה זו בלבד;
- (2) חדר החסנת הקמח.

(ב) היו חמרי העזר מוחסנים בחדר להחסנת הקמח, יוחסנו באריותם המקורית בנפרד מהשטח המיועד לשקי הקמח, ועל גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה.

(ג) עם פתיחת האריזה המקורית תועבר תכולתם למכלים בעלי פינות מעוגלות ודפנות חלקים, והעשויים מחומר חלק שאינו סופג רטיבות ואינו נתקף על ידי החומר הנמצא בו.

(ד) המכלים כאמור בסעיף קטן (ג), יהיו סגורים בכל עת שאינם בשימוש, ויונחו על גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה.

לצורך תקנה זו "חמרי-עזר" — מלח, סוכר, קימל, שומשום ותבלינים למיניהם.

1.06 לא יוחזקו שקים ריקים אלא בחדר החסנת הקמח או בחדר המיועד למטרה זו בלבד. החזקת שקים ריקים

1.07 לא יימצא במאפיית הלחם כל ציוד או חומר שאינו דרוש לצרכי אפיית לחם. איסור החזקת חפצים זרים

1.08 המיתקן לניפוי קמח ינוקה תוך שעה מעת גמר הניפוי והפסולת תסולק מהמקום. ניקוי מיתקן הניפוי

1.09 לא יוחסן לחם מוחזר אלא בחדר מיוחד למטרה זו בלבד. החסנת לחם מוחזר

1.10 לא יותרו הפעולות המנויות להלן, אלא אם הן נעשות בחדר מיוחד המיועד למטרות המנויות בלבד:

(1) ייצור צנימים;

(2) ייצור פירורי לחם;

(3) ייבוש לחם;

(4) טחינת לחם.

1.11 לא יוחזק לחם מחוץ לכתלי המאפייה. איסור החזקת לחם מחוץ למאפייה

1.12 לא יוחזקו שולחנות עבודה במאפיית לחם אלא אם הם עשויים עץ קשה או פלדת אל-חלד. שולחנות עבודה

1.13 לא תותר התקנת דוד קיטור בחדר הייצור או בחדר החסנת הקמח אלא אם הוא צמוד לתנור. דוד קיטור

1.14 מכלי הבצק יהיו מכוסים בבד נקי ושלם. כיסוי מכלי הבצק

1.15 ציוד הניתן להזזה יונע על גבי גלגלי גומי בלבד. גלגלי גומי לציוד נייד

סימן ב' — מחסני קירור

2.01 (א) בכל חדר מחדרי מחסן קירור יותקן מדחום אינדיקטורי ומדחום קושיס המחובר לשלושה מרגשים, הממלאים אחר תנאים אלה: התקנת מדחומים

(1) לוחות הקריאה שלהם יהיו מחוץ לחדרי הקירור, בגובה של 1.60—1.70 מטר מהרצפה;

(2) המדחום הרושם יצוייד בלוח רישום או בסרט רישום (להלן — לוח) ועליו תירשם ברציפות, בנאמנות ובדיקנות עקומת הטמפרטורה של תהליך הקירור במשך כל הזמן;

- (3) המדחום הרושם יופעל ועל הלוח תירשם עקומת הטמפרטורה גם בעת שהחדר ריק או נמצא בתהליך ניקוי ;
- (4) שעת רישום הטמפרטורה במדחום הרושם תחפוף את שעת היום שבה נרשמה הטמפרטורה ± 10 דקות ;
- (5) גבולות דיוק מדי החום תהיה $\pm$ מעלה אחת צלזיוס בתחום הטמפרטורה שבו פועל חדר הקירור ;
- (6) כל לוח יהיה לשימוש חד-פעמי וישא את תאריך התחלת השימוש בו ;
- (7) על הלוח יירשמו שמות מצרכי המזון המוחסנים בחדר ;
- (8) עם מילוי הלוח יחתום עליו מנהל מחסן הקירור או עובד אחר שהוא הסמיכו לכך. וישמרו אותו למשך מחצית השנה מיום החתימה.

(ב) המנהל רשאי להתיר שימוש במדחום קפיצי נייד במקום התקנת מדחום רושם.

2.02 (א) במחסן קירור המיועד להחסנת מזון בטמפרטורה מעל אפס מעלות צלזיוס, יותקנו גם מד לחות ומכשיר לויסות הלחות היחסית באוויר.

(ב) במחסן קירור המיועד להחסנת מזון בהקפאה לא תעלה הטמפרטורה על -18 מעלות צלזיוס והלחות היחסית תהיה בין $95-85$ אחוזים.

2.03 דלת מחסן הקירור תיפתח אל פרוזדור אשר הטמפרטורה בו נמוכה מהטמפרטורה הסביבתית, או תהיה מצוידת במסך אוויר קר.

2.04 לא יוחסנו סוגי מזון שונים באצוות מזון אחת.

2.05 (א) לא יוחסן במחסן קירור מזון שאיכותו פגומה מסיבה כלשהי.
(ב) לא יוחסן במחסן קירור מזון שאינו ארוז להנחת דעתו של המנהל.

2.06 לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם כל אצווה מסומנת בתאריך האזרחי של הכנסתה לקירור.

2.07 (א) חדרי מחסן הקירור יחוטו אחת לשלושה חדשים, או בעת שהם ריקים, הכל במועד הקרוב יותר.
(ב) מועד החיטוי יירשם ביומן, שיישמר למשך מחצית השנה מתום מועד החיטוי.

2.08 לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם נתקיימו לגביו כל אלה :

- (1) יש תנועה חפשית של אוויר בתוך הסחורה המוחסנת ;
- (2) יש ריווח של 30 ס"מ לפחות בין המדף הנמוך ביותר שעליו מונח המזון ורצפת החדר ;
- (3) יש ריווח של 60 ס"מ לפחות בין המזון המוחסן לתקרת המחסן וצינורות הקירור ;
- (4) יש מעברים בין השורות שעליהן מונח המזון, שיאפשרו גישה נוחה אליו ;
- (5) לא יהיה מגע בין המזון ובין הקירות.

2.09	לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם הקירות, התקרות והדלתות נקיות וחפשיות מקרה או שלג.	קירות חלונות חופשיות מקרה
2.10	(א) בסימן זה, "תקלה" — הפסקת זרם חשמל למשך ארבע שעות לפחות, קלקול בציוד, הפסקה ברישום טמפרטורה, וכיוצא באלה. (ב) קרתה תקלה במחסן הקירור, תירשם התקלה בספר מיוחד למטרה זו (להלן בסימן זה — ספר התקלות); ותובא לידיעת לשכת הבריאות הסמוכה למקום מחסן הקירור תוך 18 שעות מתחילת התקלה. (ג) ספר התקלות יישמר במחסן הקירור למשך שנה אחת מתאריך הרישום האחרון בו.	רישום תקלות
2.11	(א) במחסן הקירור יוחזקו גם רישומים אלה: (1) ספר רישום המלאי; (2) ספר רישום טמפרטורה ולחות. (ב) הרישומים יישמרו במחסן הקירור למשך שנה אחת מתאריך הרישום האחרון בו.	החזקת רישומים
2.12	במחסן קירור יימצא מדחם מילואי במצב תקין.	מדחם נוסף מילואי
2.13	מזון או חפץ שאינו מיועד להחסנה בקור, לא יוחזק במחסן קירור או בשטח טעינה, פריקה או העברה.	איסור החזקת סחורה שלא מיועדת להחסנה בקור
2.14	לא יוחסן מזון גלמי יחד עם מזון מעובד למחצה או מזון אחר בחדר אחד במחסן קירור.	איסור החסנת מזון גלמי יחד עם מזון אחר
סימן ג' — מאפיית עוגות		
3.01	חדרים אלה חייבים להימצא במאפיית עוגות: (1) חדר החסנת חמרי גלם; (2) חדר ייצור; (3) חדר החסנת עוגות.	סוגי החדרים במאפיית עוגות
3.02	שקי הקמח וחמרי העזר יונחו על גבי מדפים מוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה; לענין תקנה זו, "חמרי עזר" — סוכר, מלח, אבקת חלב, קקאו, תבלינים וחמרים כיוצא באלה, שמשמשים בהם לצורך אפיית עוגות וקישוטן.	החסנת שקי הקמח וחמרי העזר
3.03	(א) לא יוחזקו בחדר הייצור קמח או חמרי עזר, אלא בכמויות הנדרשות לייצור יומי. (ב) לא יוחזקו קמח או חמרי עזר בחדר הייצור, אלא אם נתמלאו לגביהם תנאים אלה: (1) הם נתונים במכלים בעלי דפנות חלקים ופינות מעוגלות; (2) המכלים עשויים מחומר שאינו סופג רטיבות ושאינו מותקף על ידי החומר המוחזק בו; (3) המכלים סגורים בכל עת שאינם בשימוש; (4) המכלים מונחים על גבי מדפים מוגבהים כ-30 ס"מ לפחות מעל הרצפה.	החזקת חמרי גלם בחדר ייצור

3.04 לא תימצא בתחום מאפיית עוגות ביצה בתוך קליפתה הטבעית, אלא אם נתמלאו לגביה תנאים אלה:

- (1) היא ביצת תרנגולת בית או ביצת תרנגולת הודו בלבד;
- (2) קליפתה נקיה ושלמה;
- (3) קליפתה לא סדוקה ולא שבורה;
- (4) היא לא הוצאה ממדגירה.

3.05 (א) לא תימצא בתחום מאפיית עוגות ביצה שלא בתוך קליפתה הטבעית או חלק ממרכיביה, אלא אם נתמלאה לגביה אחת מאלה:

(1) הביצה נפתחה במאפיית העוגות לאחר שמולאו לגביה התנאים המנויים בתקנה 3.04;

(2) הביצה לא נפתחה במאפיית העוגות, אך היא או כל חלק ממרכיביה מפוסטרים.

(ב) בתקנה זו, "מרכיבי ביצה" — חלמון ביצה או חלבון ביצה או תערובת שלהם.

3.06 (א) לא יוחזקו ביצים שלמות או מפוסטרות אלא במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 8 מעלות צלזיוס.

(ב) לא יימצאו ביצים שלמות או מפוסטרות מחוץ למקרר אלא במספר הדרוש לשימוש מידי.

3.07 לא יימצא בתחום מאפיית העוגות קרם, קצפת, מילוי או ציפוי לעוגה, המכילים חלב, מוצרי חלב, ביצים או חלבון אחר, בין בנפרד ובין על העוגה או בתוכה, אלא במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 8 מעלות צלזיוס.

3.08 לא יימצאו בתחום מאפיית עוגות חלב או מוצרי חלב אם הם מפוסטרים או מעוקרים.

סימן ד' — טחנת קמח

4.01 פתח כניסת גרעיני הדגנים לטחנת הקמח יהיה מכוסה ויפתח רק לצורך קבלת גרעיני דגנים.

4.02 לא יוחסנו גרעיני דגנים אלא בממגורה הנסגרת הרמטית והמבטיחה איזור הגרעינים.

4.03 לא יוחזקו בטחנת קמח מכל, צינור או מכונה, אלא אם יש בהם כדי למנוע נזילת גרעינים או קמח.

4.04 (א) לא יימצאו בטחנת הקמח שקים שבהם פסולת.

(ב) לא תוחסן פסולת אלא באחד מאלה:

(1) בחדר אטום בפני חדירת ציפרים ומכרסמים, מואר באור טבעי ומאוורר דרך פתח חיצוני;

(2) במכל סגור ואטום בפני חדירת ציפרים ומכרסמים.

(ג) לעניין סעיף זה, "פסולת" — כל פסולת הנוצרת בעת עיבוד קמח וטחינתו.

למעט פסולת קמח.

4.05 (א) לא תוחזק פסולת קמח בטחנת קמח אלא בשקים שעליהם מודבקת תווית בגודל של לא פחות מ-20×10 ס"מ, ועליה כתוב באותיות גדולות וברורות: "קמח מלולך — אינו מיועד למאכל אדם".

החסנת פסולת קמח

(ב) לא יחסין אדם שקי פסולת קמח כאמור בסעיף קטן (א) אלא במקום המיועד למטרה זו בלבד וללא מגע עם שקי קמח או גרעינים.

4.06 (א) לא ימולאו שקים משומשים בקמח אלא אם עברו ניקוי ואידוי באמצעות אדים, אשר המנהל אישר את ריכוזם וזמני מגעם עם השקים (להלן — שק נקי ומאודה).

שקים משומשים

(ב) פעולות הניקוי והאידוי ייעשה במבנה המיועד למטרה זו, בלבד ושאינו חלק מבנין הטחנה.

(ג) לא יוחזקו שקים משומשים אלא במבנה אטום בפני חדירת חרקים ומכרסמים והמיועד למטרה זו בלבד.

4.07 לא יוחסן שק נקי ומאודה, שק חדש או שק מלא קמח, אלא במקום נקי המוגן בפני חדירת חרקים או מכרסמים.

אחסון שקים נקיים ומאודים

סימן ה' — מפעל לאריות דגנים וקטניות יבשים

5.01 חדרים אלה חייבים להימצא במפעל לאריות דגנים וקטניות יבשים:

סוגי החדרים במפעל לאריות דגנים וקטניות יבשים

(1) חדר להחסנת מזון בלתי ארוז;

(2) חדר אריזה;

(3) חדר להחסנת מזון ארוז.

5.02 פעולות הניקוי ייעשו בצידוד מיכני.

ציוד הניקוי

5.03 (א) לא ייארזו דגנים או קטניות יבשים אלא אם עברו קודם לכן תהליך של השמדת חרקים וביציהם.

השמדת חרקים וביציהם

(ב) תהליך השמדת החרקים במזון יבוצע אחת לשלושים יום.

5.04 המעבר בין חדר להחסנת מזון בלתי ארוז לכל חדר אחר, יהיה מצויד בסידורים למניעת העברת חרקים מעופפים.

מניעת העברת חרקים מעופפים

5.05 (א) לא ייארזו דגנים או קטניות יבשים אלא באריזה המונעת חדירת חרקים לתוכה.

אריזה

(ב) לא תסגר אריזה המכילה דגנים או קטניות יבשים אלא אם הסגירה מונעת חדירת חרקים לתוכה.

סימן ו' — מפעל לייצור מוצרי בשר

6.01 חדרי ייצור אלה חייבים להימצא במפעל לייצור מוצרי בשר (להלן בסמן זה — המפעל):

סוגי החדרים במפעל לייצור מוצרי בשר

(1) חדר קבלת סחורה;

(2) חדר הפשרת בשר קפוא;

(3) חדר הכנת הסחורה לשיווק ;

(4) מחסן לחומרי אריזה ולחמרי עזר ;

(5) חדר עיבוד ;

(6) חדר בישול ;

(7) חדר עישון.

הכנסת בשר
למפעל

6.02 לא יוכנס בשר טרי למפעל אלא בידי אדם הלבוש חלוק עבודה לבן ונקי, העשוי מחומר סינתטי, וחבוש בכיסוי ראש המחובר לחלוק.

הכנסת בשר,
עופות וחלקים
פנימיים למפעל

6.03 (א) לא יוכנס בשר, עוף או איברים פנימיים של בעלי חיים למפעל, אלא אם הועברו, בחדר לקבלת סחורה, למכלים נקיים של המפעל.

(ב) לא יוחסנו בתחום בנייני המפעל מכלים שבהם הובאו בשר, עוף, או חלקים פנימיים של בעלי חיים למפעל.

אחסון בשר
לסוגיו

6.04 (א) לא יוחסנו בשר או מוצריו, בשר עוף או מוצריו או חלק פנימי, כמפורט להלן בטור א', אלא במיתקן קירור שהטמפרטורה בו אינה עולה על הטמפרטורה המפורטת לצדו בטור ב' :

טור ב'
הטמפרטורה
במעלות צלזיוס

טור א'
הסוג

1. בשר קפוא —18

2. כבד, לשון, חלקי פנים אחרים, קפואים —18

3. בשר טרי +5

4. בשר עוף קפוא —18

5. בשר עוף טרי +5

6. בשר טחון —18

7. בשר עוף טחון —18

8. נקניקיות, נקניק מבושל, נקניק ממרח +5

9. מזון המכיל בשר או חלקים פנימיים, בשר —18

עוף, מבושל ומוקפא

10. נקניק מעושן או בשר מעושן +5

(ב) לא יוחסן בשר עוף קפוא או טרי במיתקן קירור שבו מוחסן בשר מסוג אחר.

(ג) בסימן זה — "חלק פנימי" — כבד, לשון, טחון, כליות, ריאות, לב ומוח.

הפשרת בשר
קפוא

6.05 לא יופשר בשר קפוא אלא בתנאים אלה :

(1) הפשרת תלוי על ויים ;

(2) אין מגע בין חלק אחד לשני ;

- (3) הטמפרטורה בחדר ההפשרה אינה עולה על $+10$ מעלות צלזיוס ;
- (4) הסרת האריזה מעל הבשר הקפוא נעשתה בחדר קבלת סחורה.
- 6.06 לא יוכשר בשר אלא במים שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על $+7$ מעלות צלזיוס ; לקירור המים לא ישתמשו בקרח שלא יוצר ממי שתייה.
- 6.07 לא יעובד בשר עוף קפוא או טרי אלא אם הוסרו ממנו חלקים אלה :
- (1) כל הנוצות ;
- (2) סימון בית השחיטה ;
- (3) כל חלק פגום שנמצא בו.
- 6.08 לא יעובד בשר קפוא או בשר טרי, אלא אם הוסרו ממנו חלקים אלה :
- (1) חותמת בית המטבחים ;
- (2) כל חלק פגום שנמצא בו.
- 6.09 לא יעובד חלק פנימי אלא אם הוסר ממנו כל חלק פגום שנמצא בו.
- 6.10 (א) לא יעובד בשר, בשר עוף או חלק פנימי, אלא בחדר שהטמפרטורה בו אינה עולה על $+20$ מעלות צלזיוס.
- (ב) בסימן זה, "עיבוד" — לרבות הכנת מנות לשיווק של בשר או בשר טחון ומילוי אריזות נקניק.
- 6.11 (א) תהליכי עיבוד בשר, בשר עוף או חלק פנימי יהיו רצופים.
- (ב) היתה הפסקה בתהליכי העיבוד שארכה למעלה ממחצית השעה, יוחזק הבשר, בשר העוף או החלק הפנימי במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על $+5$ מעלות צלזיוס.
- 6.12 עיבוד בשר עוף ייעשה בצידוד המשמש למטרה זאת בלבד.
- סימן ז' — מפעל לייצור מוצרי דגים
- 7.01 חדרים אלה החייבים להימצא במפעל לייצור מוצרי דגים (להלן בסימן זה — המפעל) :
- (1) חדר עבוד ;
- (2) חדר בישול ;
- (3) חדר עישון ;
- (4) חדר החסנה, ניקוי וקילוף ירקות ;
- (5) מחסן לחמרי אריזה ולחמרי עזר ;
- (6) חדר אריזה ;
- (7) חדר ניקוי צידוד.

הכשרת בשר

פעולות הכנה לעיבוד בשר עוף קפוא או טרי

פעולות הכנה לעיבוד בשר קפוא או טרי

פעולות הכנה לעיבוד חלק פנימי

הטמפרטורה בחדר העיבוד

רציפות עיבוד בשר וכו'

ציוד מיוחד לבשר עוף

סוגי החדרים במפעל לייצור מוצרי דגים

7.02 לא יוחסנו דגים. מוצרי דגים או כל מוצר מזון המפורט להלן בטור א', אלא במיתקן קירור שהטמפרטורה בו אינה עולה על הטמפרטורה המפורטת לצדו בטור ב' :

טור א' הסוג	טור ב' הטמפרטורה במעלות צלזיוס
1. דגים טריים	+5
2. דגים קפואים	-18
3. דגים מלוחים	+5
4. סלט דגים	+5
5. דגים מעושנים	+5
6. מזון המכיל דגים או מוצריהם, מבושל ומוקפא	-18
7. דגים טחונים	-18
8. מיונז	+5
9. מוצרי דגים ארוזים באריזה הרמטית אך אינם מעוקרים	+5

7.03 לקירור דגים לא ישתמשו בקרח שלא יוצר ממי-שתיה. השימוש בקרח לקירור דגים

7.04 הטמפרטורה בחדר העיבוד לא תעלה על +20 מעלות צלזיוס, במשך כל שעות הייצור. הטמפרטורה בחדר עיבוד

7.05 מים שעמדו בדודי הבישול למעלה מ-12 שעות, אף אם בישלו בהם במשך תקופה זו, לא יבושלו בהם דגים. בישול דגים במים

7.06 (א) עיבוד הדגים ייעשה בתהליך רצוף ללא הפסקה. תהליכי עיבוד

(ב) קרתה הפסקה בתהליך העיבוד, יועברו הדגים למקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 0 מעלות צלזיוס, ויוחזקו בו עד תום ההפסקה.

(ג) ארכה ההפסקה למעלה מ-24 שעות, יושמו הדגים במקרר בעל טמפרטורה של -18 מעלות צלזיוס.

7.07 עברו שעתיים מתום תהליך בישול הדגים ולא הסתיים עיבודם, יושמדו הדגים. עיבוד דגים מבושלים

7.08 לא ייובשו דגים אלא בתוך כתלי המפעל. ייבוש דגים

7.09 (א) לא ימלא אדם מכלים המכילים דגים בשמן אלא מתוך מכל שמן בעל צינורות וברזים המזרים שמן לכל מכל בכמות הדרושה. מילוי שמן למכלים המכילים דגים

(ב) לא ימולאו מכלים המכילים דגים בשמן שנשפך, אלא אם סונן לאחר שפיכתו.

7.10 לא תימצא בתחום המפעל ביצה בתוך קליפתה הטבעית, אלא אם נתמלאו לגביה תנאים אלה :

(1) היא ביצת תרנגולת בית או ביצת תרנגולת הודו בלבד ;

(2) קליפתה נקיה ושלמה ;

(3) קליפתה לא סדוקה ולא שבורה ;

(4) היא לא הוצאה ממדגירה.

- מרכיבי ביצים
- 7.11 (א) לא תימצא בתחום המפעל ביצה שלא בתוך קליפתה הטבעית או חלק ממר-
כיביה, אלא אם נתמלאה לגביהם אחת מאלה:
- (1) הביצה נפתחה במפעל לאחר שמולאו לגביה התנאים המנויים בסעיף
7.10;
- (2) הביצה לא נפתחה במפעל, אך היא או כל חלק ממרכיביה מפוסטרים.
- (ב) בתקנה זו "מרכיבי ביצה" — חלמון ביצה או חלבון ביצה או תערובת שלהם.

סימן ח' — מפעל לעיבוד מעיים

- הכנסת מעיים
בלתי-מעובדות
- 8.01 לא יוכנסו מעיים בלתי מעובדות למפעל לעיבוד מעיים, אלא בחדר המיועד למטרה
זו בלבד (להלן בסימן זה — חדר קבלה).
- החוקה והחסנת
של מעיים
בלתי-מעובדות
- 8.02 לא יוחזקו מעיים בלתי מעובדות במפעל לעיבוד מעיים, ולא יוחסנו בו, אלא אם
כל דפנות המעיים מכוסים בשכבת מלח ומוחסנות במקרר בעל טמפרטורה שאינה עולה
על 0 מעלות צלזיוס.
- מקום החזקת
המקרר
- 8.03 המקרר להחסנת ולהחזקה של מעיים בלתי מעובדות יעמוד בחדר הקבלה, ויהיה
מיועד רק למטרה זו.
- שליבים לעיבוד
מעיים
- 8.04 לא יוצאו מעיים ממפעל לעיבוד מעיים ולא ישווקו אלא אם נתמלאו לגביהם תנאים
אלה:
- (1) הן עברו שתי פעולות רחצה נפרדות במים זורמים;
- (2) הן נשטפו לאחר הרחצה במים זורמים;
- (3) אין עליהן קרומן הרירי, חומר זר או גוף זר;
- (4) כל דפנותיהן כוסו במלח מיד עם תום פעולת השטיפה;
- (5) הן הוחסנו בקירור בטמפרטורה שאינה עולה על $+2$ מעלות צלזיוס.

סימן ט' — בית שחיטה לעופות

- החזקת עופות
חיים והחסנתם
- 9.01 (א) לא יוחזקו עופות חיים אלא בכלובים.
- (ב) הכלובים יוחזקו במקום המיועד לכך, שיימצא מחוץ למבני בית השחיטה
לעופות.
- אסור המצאות
כלובים ריקים
במבני בית
השחיטה
- 9.02 (א) לא יימצאו כלובים ריקים במבני בית השחיטה.
- (ב) כלובים ריקים יוחזקו במקום שבו מוחסנים כלובים כאמור בסעיף 9.01, בתנאי
שלא יהיה כל מגע עמם.
- הוצאת כלובים
ריקים
- 9.03 (א) לא יוצאו כלובים ריקים מהמקום המיועד להם אלא אם הם נקיים ומחוטאים.
- (ב) פעולות הרחצה והחיטוי ייעשו בעזרת מיתקנים מיוחדים למטרה זו.
- (ג) המיתקנים יעמדו בשטח המיועד להחסנת כלובים.
- עובדי השחיטה,
המריטה ורחצת
הכלובים
- 9.04 (א) לא יעבוד שוחט, מורט או מנקה ומחטא כלובים בכל עבודה אחרת הקשורה
בעיבוד העוף אחר מריטתו.

(ב) לא ייכנס שוחט, מורט או מנקה ומחטה כלובים לחדרי בית השחיטה אחרים אלא אם החליף את בגדיו החיצוניים, נעליו וכיסוי ראשו, רחץ את ידיו וזרועותיו במים חמים וסבון, וחוטאם.

- 9.05 לא יהיה מעבר בין חדר השחיטה או חדר המריטה ליתר חדרי בית השחיטה לעופות.
- הפרדת חדרי שחיטה וחדר מריטה מיתר חדרי השחיטה שחיטת עוף
- 9.06 (א) הדם הניגר מהעוף בעת שחיטתו יזול אל תוך מיכלים שלמים ותקינים.
(ב) סילוק הדם כאמור בסעיף קטן (א) ייעשה באופן שלא יגרום לזיהום הסביבה.
- 9.07 (א) חדרי בית השחיטה לעופות, פרט לחדר מריטה וחדר החסנת הנוצות, יהיו נקיים מנוצות.
- החסנת נוצות
- (ב) לא יוחסנו נוצות אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד.
- 9.08 לא יוצא עוף מחדר המריטה אלא כשהוא מונח על גבי סרט נע העובר דרך פתח קטן.
- העברת עופות מחדר המריטה
- 9.09 לא ייפתחו קרבי עוף ולא יבותר לבתרים אלא אם נתמלאו בעוף תנאים אלה:
- פתיחת עוף
- (1) הוא עבר שטיפה במים זורמים;
(2) הוא תלוי על וו.
- 9.10 לא תעלה הטמפרטורה בחדר בתירת העופות, פתיחתם ועיבודם, על $16^{\circ}C$ + מעלות צלזיוס.
- הטמפרטורה בחדר בתירת עוף
- 9.11 לא יופרדו חלקי העוף הפנימיים מהעוף אלא תחת מים זורמים.
- הפרדת החלקים הפנימיים של העוף
- 9.12 (א) לא ייפתחו קורקבני עוף אלא על שולחן המיועד למטרה זו בלבד.
(ב) הקורקבנים יישטפו במים זורמים מיד לאחר הורדת קרוםם.
- פתיחת קורקבנים
- 9.13 (א) עוף המיועד לשיווק בצורה בלתי קפואה יצונן עם גמר הטיפול בו לטמפרטורה שאינה עולה על $5^{\circ}C$ + מעלות צלזיוס.
(ב) עוף המיועד לשיווק בצורה מוקפאת, יוקפא עם גמר הטיפול בו לטמפרטורה שאינה עולה על $18^{\circ}C$ - מעלות צלזיוס.
- צינון עופות והקפאת עופות
- 9.14 לא יוכשר עוף אלא במים שהטמפרטורה בהם אינה עולה על $7^{\circ}C$ + מעלות צלזיוס; לקירור המים לא ישתמשו בקרח שלא יוצר בבית השחיטה לעופות ממיי-שתיה.
- הכשרת עופות
- 9.15 הטיפול בעוף ועיבודו ייעשו בתהליך רצוף ללא הפסקה.
- רציפות בעיבוד העוף

תוספת שניה

(תקנה 51)

מספר האסלות, המשתנות, כיורי הרחצה והמקלחות בהתאם למספר העובדים בעסק ומינם.

מספר המקלחות		מספר הכיורים		מספר המשתנות		מספר האסלות		מספר עובדים		
גברים	נשים	גברים	נשים	גברים		גברים	נשים	גברים	נשים	
1		1				1		עד 10	עד 10	1.
2	2	2	2			2	2	11—25	11—25	2.
3	3	4	4			3	3	26—50	26—50	3. * (א)
5	5	4	4	1		3	2	26—50	26—50	(ב)
5	5	6	6			4	4	51—80	51—80	4. * (א)
5	5	6	6	1		4	3	51—80	51—80	(ב)
6	6	10	10	2		5	5	81—110	81—110	5. * (א)
6	6	10	10	2		5	3	81—100	81—100	(ב)
2	2	3	3	1		1		לכל 30 גברים נוספים יוספו		6. * (א)
2	2	3	3			1		לכל 30 נשים נוספות יוספו		(ב)

* יש למלא רק אחד מהוראות פריטים (א) או (ב).

תוספת שלישית

(תקנה 57)

מספר הכיורים לרחצת ידיים בחדר אוכל, לפי מספר העובדים בעסק במשמרת עבודה אחת.

מספר הכיורים לרחיצת ידיים	מספר עובדים במשמרת עבודה אחת
1	עד 10
2	11 — 25
3	26 — 50
6	51 — 75
7	76 — 100
+1	לכל 30 נוספים יווסף

ויקטור שם-טוב
שר הבריאות

כ"ו בשבט תשל"ב (11 בפברואר 1972)
(חמ 765055)



משרד המשפטים

מסמך זה הינו העתק שנסרק בשלמותו ביום ובשעה המצוינים,
בסריקה ממוחשבת מהימנה מהמסמך המצוי בתיק,
בהתאם לנוהל הבדיקות במשרד המשפטים.
על החתום

משרד המשפטים (חתימה מוסדית).