

טיוטת תקנות

א. שם התקנות המוצעות

תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) (תיקון), התשפ"ו-2026

ב. מטרת התקנות המוצעות והצורך בהן

ביום 23/03/2025 פורסמה להערות ציבור טיוטת תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) (תיקון), התשפ"ה-2025, אשר עניינה בתיקון תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983 (להלן – **התקנות** או **תקנות בתי אוכל**), באופן שיאפשר מתן הקלות מיידיות לבעלי עסקים. לאחר דיונים נוספים שהתקיימו במשרד הבריאות, לאור הערות ציבור שהתקבלו ומגוון שיקולים הנוגעים לעניין, הוחלט לערוך בטיוטת התיקון שינויים, אשר חלקם מהותיים, ביחס לטיוטה שפורסמה. טיוטת התקנות המופצת כעת להערות ציבור כוללת תיקונים שהוצעו בטיוטה שהופצה בחודש מרץ 2025, שינויים לתיקונים שנכללו בטיוטה שהופצה וכן תיקונים נוספים.

תיקון זה לתקנות בתי אוכל הוא חלק ממהלך כולל לשינוי ברגולציה של תחום בתי האוכל אך גם עומד בפני עצמו. בכוונת משרד הבריאות לקדם מהלך כולל, עמוק ויסודי לעדכון הרגולציה של בתי אוכל, במסגרת רפורמה בעסקי מזון, במטרה לקבוע רגולציה מאפשרת בתחום, שתתמקד בדרישות תוצאתיות כמקובל באירופה, ותתבסס, בין היתר, על ניהול סיכונים, הדרכות ושקיפות לציבור, תוך העברת יותר אחריות לבעלי העסקים. יחד עם זאת, התיקון הנוכחי לתקנות עומד בפני עצמו ונועד לאפשר מענה מידי יחסית לצרכים שעולים מהשטח, וזאת בדרך של שינוי בהוראות הקיימות תוך השארת הדרישות מבניות, פרטניות ותהליכיות במהותן.

באשר לתיקון שבנדון, תקנות בתי אוכל, בנוסחן כיום, קובעות הוראות פרטניות באופיין, הכוללות דרישות מבניות טכניות במהותן ופחות הוראות המתמקדות בתוצאה הרצויה. התקנות תוקנו לאורך השנים רק באופן נקודתי, כאשר התיקון האחרון נערך לפני כעשרים שנה. כעת, מוצעים תיקונים בהוראות רבות יחסית כולל בתוספת, אשר מטרתם להתאים את הרגולציה למציאות המתפתחת – צמצום או הורדת דרישות בסיכון נמוך שהשפעתן לצורך הבטחת בריאות הציבור נמוכה, או כי נמצאו מיושנות ולא רלוונטיות יותר; לצד זאת, מוצעים תיקונים אשר מטרתם לאפשר גמישות רגולטורית תוך התמקדות בהוספת חלופות תוצאתיות ובשים לב להתפתחויות טכנולוגיות, כך שיקלו על פעילותם של בתי העסק.

ג. להלן נוסח טיוטת התקנות המוצעות:

טיוטת תקנות מטעם משרד הבריאות:

טיוטת תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) (תיקון), התשפ"ו-2026

בתוקף סמכותי לפי סעיף 10(א)(1) לחוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968, ולאחר התייעצות עם השר להגנת הסביבה, ולעניין תקנה 34 – לפי סעיף 24 לחוק עקרונות האסדרה, התשפ"ב-2021¹, אני מתקין תקנות אלה:

תיקון תקנה 1 .1 בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983 (להלן – התקנות העיקריות), בתקנה 1 -

(1) במקום ההגדרה "בית אוכל" יבוא:

"בית אוכל" – כל עסק מהעסקים המפורטים בפרטים 4.2 ו- 7.9 שבתוספת לצו";

(2) אחרי ההגדרה "הל"ת" יבוא:

"חומר עמיד" – חומר שמתקיימים בו כל אלה:

(1) הוא קשיח, חלק ואינו סופג;

(2) הוא אינו משנה את תכונותיו הפיזיות, הכימיות או הביולוגיות כתוצאה משימוש בו, ניקויו או חיטויו, לרבות בדרך של היווצרות סדקים, כיסי אוויר, חלודה, התפרקות, פליטת חומרים וכיוצא באלה;

ובכלל זה – בלוקים, בטון, לוח מלט, חרסינה, קרמיקה ונירוסטה;

(3) בסופה יבוא:

"הצו" – צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013².

תיקון תקנה 2 .2 בתקנה 2(א) לתקנות העיקריות, במקום הטבלה יבוא:

¹ ס"ח התשפ"ב, עמ' 125.
² ק"ת התשע"ג, עמ' 821.

טור א'	טור ב'	טור ג'
שם העסק בתוספת	מס' העסק בצו	סימן בתוספת
מזנון ובית קפה	4.2ב	א'
מסעדה	4.2א	ב'
הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו	4.2ג	
אולם שמחות	7.9	ח'

תיקון תקנה 3 .3 בתקנה 3(א) לתקנות העיקריות -

(1) ברישה, המילים "לאישור המנהל" – יימחקו;

(2) בפסקה (2), המילה "גבהו" – תימחק;

(3) בפסקה (3), במקום "מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האוויר, ואם" יבוא "אם";

(4) פסקה (4) – תימחק;

(5) בפסקה (6), המילה "ונפחם" – תימחק.

תיקון תקנה 5 .4 במקום תקנה 5 לתקנות העיקריות יבוא:

"סוגי החדרים 5. בכל בית אוכל יהיה מטבח וחדרים נוספים בהתאם לפעילות בית האוכל, ובכלל זה אפשר שיהיו חדר אוכל חדר שירות ומחסן."

ביטול תקנה 6 .5 תקנה 6 לתקנות העיקריות – בטלה.

תיקון תקנה 7 .6 במקום תקנה 7 לתקנות העיקריות יבוא:

"יציע 7. יכול שייבנה או שיימצא בבית האוכל יציע, למעט מעל המטבח; ברצפה של יציע שאינה מצויה מעל חדר האוכל, לא יהיו קווי ביוב או קווי דלוחין אופקיים."

תיקון תקנה 8 .7 בתקנה 8 לתקנות העיקריות -

(1) האמור בה יסומן "א)", ובו, בפסקה (1), אחרי "בנויים" יבוא "מחומר עמיד או";

(2) בסופה יבוא :

"(ב) על תקרה דקורטיבית המותקנת בבית האוכל יחולו גם הוראות
אלה –

(1) תקרה דקורטיבית המותקנת בחדר האוכל יכולה שתהא
בנויה מחומר כאמור בתקנת משנה (א)(1) או עשויה מחומר
שאושר בידי המנהל מראש ;

(2) תקרה דקורטיבית המותקנת במטבח לא תהיה פריקה."

- | | | |
|---------------|------|---|
| ביטול תקנה 9 | 8. ת | תקנה 9 לתקנות העיקריות – בטלה. |
| תיקון תקנה 10 | 9. | בתקנה 10(א) לתקנות העיקריות, במקום "שיאשר המנהל" יבוא "שיאשר המנהל, או מרוצפת או מכוסה בחומר עמיד". |
| תיקון תקנה 11 | 10. | בתקנה 11(א) לתקנות העיקריות, אחרי "תעלת הניקוז" יבוא "אם ישנה". |
| תיקון תקנה 12 | 11. | בתקנה 12(א) לתקנות העיקריות, פסקה (2) – תימחק. |
| תיקון תקנה 13 | 12. | בתקנה 13(א) לתקנות העיקריות - |
| | | (1) בפסקה (2), במקום "שליש משטחו ייועד למדור" יבוא "ייועד בו מדור"; |
| | | (2) אחרי פסקה (2) יבוא : |
| | | "(א2) לא תהיה בו צנרת גלויה לעין, אלא אם כן הצנרת היא צנרת מי שתיה או כיבוי אש"; |
| | | (3) פסקה (3) – תימחק ; |
| | | (4) בפסקה (4), המילים "בגוון בהיר" – יימחקו, ואחרי "שיאשר המנהל" יבוא "או בחומר עמיד הניתן לניקוי בגוון בהיר או בגוון אחר שניתן לראות על גביו לכלוך". |
| תיקון תקנה 14 | 13. | בתקנה 14 לתקנות העיקריות - |
| | | (1) בכותרת השוליים, אחרי "המחסן" יבוא "ואחסון המזון"; |
| | | (2) האמור בה יסומן "(א)", ובו, במקום "25" יבוא "100"; |
| | | (3) אחרי תקנת משנה (א) יבוא : |

"(ב) על אף האמור בתקנת משנה (א), ובסעיפים 2(א), 8(א) ו-30 לתוספת לעניין שטח מזערי של מחסן בבית האוכל, בית אוכל יכול שלא לכלול מחסן או לכלול מחסן בשטח קטן מהקבוע בתוספת, בהתאם לפריט הרישוי הנוגע לעניין, ובלבד שכל המזון של בית האוכל -

(1) יאוחסן בדרך אחרת המבטיחה שמירת איכותו והגנה מפני מגע של מזיקים או מפני זיהום לתוכו, ובכלל זה באופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי למזון המעובד חלקית או סופית;

(2) יאוחסן במרחק שאינו עולה על 100 מטרים מהמטבח."

תיקון תקנה 15 .14 בתקנה 15 לתקנות העיקריות -

(1) תקנת משנה (ב) – בטלה;

(2) בתקנת משנה (ג), במקום "2.50 מטרים" יבוא "2 מטרים".

תיקון תקנה 16 .15 בתקנה 16 לתקנות העיקריות -

(1) ברישה, במקום "ובתנאים אלה": יבוא "ובתנאי שחלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר יותקנו באופן שימנע הצטברות לכלוך או חדירת מזיקים ביניהם";

(2) פסקאות (1) ו-(2) – יימחקו.

תיקון תקנה 17 .16 בתקנה 17 לתקנות העיקריות, בפסקה (2), אחרי "תחתיתו" יבוא "של הציוד" ואחרי "לפחות" יבוא "או בגובה נמוך יותר המאפשר את ניקיון הרצפה שתחתיו".

תיקון תקנה 18 .17 בתקנה 18 לתקנות העיקריות -

(1) בתקנת משנה (ג), במקום "ובין המדף התחתון לרצפה 40 ס"מ לפחות" יבוא "או במרחק קטן יותר המאפשר את אוורור הקיר";

(2) בסופה יבוא:

"(ד) המרחק בין המדף התחתון לרצפה יהיה 40 ס"מ לפחות או מרחק קטן יותר המאפשר את ניקיונם של המדפים, הקירות והרצפה."

תיקון תקנה 21 .18 בתקנה 21(1) לתקנות העיקריות, אחרי "1.70 מטר מהרצפה" יבוא "או בגובה אחר ובלבד שיהיה במקום גלוי לעין".

ביטול תקנה 25 .19 תקנה 25 לתקנות העיקריות – בטלה.

- תיקון תקנה 27 20. בתקנה 27 לתקנות העיקריות -
- (1) בתקנת משנה (א), הקטע החל במילים "להנחת דעתו" עד סופה – יימחק ;
- (2) בתקנת משנה (ב), במקום הסיפה החל במילים "דרש המנהל" יבוא "דרש המנהל הקמת מינדף כאמור, יותקן המינדף באחת מהדרכים האלה :
- (1) המינדף יחובר לארובה שגובהה 2 מטרים מעל המבנה שבו נמצא בית האוכל, או מעל גג הבניין הגבוה ביותר בסביבה, והנמצא במרחק עד 50 מטרים מבית האוכל, לפי הגבוה משניהם ;
- (2) המינדף יחובר למיתקן המונע פליטת ריחות ואדים לסביבה או לאמצעי אחר המונע פליטת ריחות, אדים ועשן לסביבה."
- תיקון תקנה 32 21. בתקנה 32 לתקנות העיקריות, אחרי "באמצעי מגן" יבוא " , ובכלל זה באמצעי מגן מובנה,."
- תיקון תקנה 35 22. בתקנה 35 לתקנות העיקריות, במקום "מכלי אספקת המים" יבוא "אם קיימים מכלי אספקת מים, הם".
- תיקון תקנה 37 23. בתקנה 37(ב) לתקנות העיקריות, אחרי "מחוץ למקום" יבוא " , אשר כולל אזורי האכלה מחוץ למבנה בית האוכל ללא שירות פינוי של בית האוכל," , אחרי "יותקנו" יבוא "או יוצבו", אחרי "לאיסוף הפסולת" יבוא "במספר ובמקום המבטיח ניקיון מתמיד או" והסיפה החל במילים "בקרבת מכלים אלה" - תימחק.
- תיקון תקנה 43 24. בתקנה 43 לתקנות העיקריות, אחרי "ממקום בעל רישיון עסק תקף" יבוא "או לחלופין, מיצרן בעל רישיון ייצור תקף או מיבואן בעל רישום תקף כיבואן רשום, בהתאם להוראות סעיף 126 לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015³, ובכפוף לחריגים הקבועים בו".
- תיקון תקנה 45 25. בתקנה 45(ב) לתקנות העיקריות, במקום "בבית האוכל" יבוא "במטבח, ביציע או במחסן, של בית האוכל,".
- תיקון תקנה 52 26. בתקנה 52 לתקנות העיקריות, בפסקה (1), המילים "בהירים," והקטע החל במילים " , ואם הוא עובד" עד סופה – יימחק.
- תיקון תקנה 54 27. בתקנה 54 לתקנות העיקריות -
- (1) במקום תקנת משנה (א) יבוא :

³ ס"ח התשע"ו, עמ' 90.

"(א) בכל בית אוכל או בצמוד לו, יהיו חדרי שירות הכוללים אסלות משתנות וכיורים במספר הנקוב להלן לפחות, בהתאם למספר המקומות לאורחים, בישיבה או בעמידה (בסעיף זה – מקומות לאורחים), שיש בבית האוכל:

(1) עד 30 מקומות לאורחים – אסלה אחת וכיור אחד;

(2) עד 31 עד 60 מקומות לאורחים – 2 אסלות ו-2 כיורים;

(3) עד 61 עד 100 מקומות לאורחים – 3 אסלות, 1 משתנה או 1 אסלה נוספת, ו-3 כיורים;

(4) עד 101 עד 200 מקומות לאורחים – 4 אסלות, 1 משתנה או 1 אסלה נוספת, ו-4 כיורים;

(5) לכל 100 מקומות לאורחים נוספים על האמור בפסקה (4) – יתווספו אסלה אחת וכיור אחד, נוסף על הקבועות האמורות בפסקה (4)."

(2) תקנת משנה (ב) – בטלה;

(3) בתקנת משנה (ג), במקום "השירותים יהיו צמודים לעסק ומחברים" יבוא "אם השירותים צמודים לבית האוכל, השירותים יהיו מחברים";

(4) בתקנת משנה (ד), במקום "בעסקים" יבוא "בבית אוכל", במקום "פיצריה, פלאפל ובורקס" יבוא "בית קפה ומסעדה", במקום "מחוץ לכתלי העסק" יבוא "שלא בבית האוכל או בצמוד לו, ובלבד שיהיו" במקום "25" יבוא "75" והקטע החל במילים "ובתנאי שיהיו" עד סופה - יימחק.

תיקון תקנה 55 .28 בתקנה 55 לתקנות העיקריות -

(1) בכותרת השוליים, בסופה יבוא "וקבועות סניטריות";

(2) בפסקה (2), הקטע החל במילים "ומעל לגובה האמור" עד סופה – יימחק;

(3) פסקה (3) – תימחק;

(4) בפסקה (4), אחרי "הקבועות" יבוא "הסניטריות";

(5) פסקה (5) – תימחק.

ביטול תקנות 56 ו- 29 .29 תקנות 56 ו-57 לתקנות העיקריות – בטלות.

57

תיקון תקנה 58 .30 בתקנה 58 לתקנות העיקריות -

(1) ברישה, אחרי "הכורים" יבוא "בחדרי השירות";

(2) פסקאות (3) ו-(4) – יימחקו.

תיקון תקנה 65 .31 בתקנה 65 לתקנות העיקריות, אחרי "בתקנות אלה" יבוא "או בגובה נמוך יותר וכל עוד מתאפשר ניקיון הרצפה שמתחתיהם".

תיקון תקנה 67 .32 בתקנה 67 לתקנות העיקריות, אחרי "יימצא במשרד בית האוכל מסמך" יבוא "קשיח או דיגיטלי".

תיקון תקנה 70 .33 בתקנה 70 לתקנות העיקריות, במקום "יימצאו בבית" יבוא "יימצאו בתוך מבנה בית" ובסופה יבוא "או חיית סיוע כהגדרתה בסעיף 119 לחוק שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלות, התשנ"ח-1998".

הוספת תקנה 72 א .34 אחרי תקנה 72 לתקנות העיקריות יבוא:

"בחינה תקופתית 72א. בחינה תקופתית ראשונה של תקנות רישוי עסקים ראשונה לפי חוק (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) (תיקון), עקרונות האסדרה התשפ"ו-2026⁵, לפי סעיף 24 לחוק עקרונות האסדרה, התשפ"ב-2021, תתבצע בתום 5 שנים מיום כניסתן לתוקף."

תיקון התוספת .35 בתוספת לתקנות העיקריות -

(1) בסימן א' -

(א) בכותרת הסימן, בסופה יבוא "ובית קפה";

(ב) אחרי כותרת סימן א' יבוא:

"בסימן זה, "טיפול" – "טיפול במזון" כהגדרתו בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון), תשס"ט-2009⁶."

(ג) במקום סעיף 1, יבוא:

"(א) בכפוף לאמור בפרט משנה (ב) –

(1) במזון מותר:

(א) להכין ולמכור - משקאות חמים, כריכים, מרקים מירקות או מרקים מוכנים מאבקות וכן חביתות;

⁴ ס"ח התשנ"ח, עמ' 152; התשפ"ב, עמ' 1040.

⁵ הפנייה לפרסום של תקנות אלה

⁶ ק"ת התשס"ט, עמ' 495.

(ב) למכור מזון מוכן להגשה שאינו טעון טיפול לצורך הגשתו, זולת פריסה או חימום, בלבד.

(2) בבית קפה מותר להכין ולמכור מאכלים ומשקאות מכל סוג, ובכלל זה כל מה שמותר במזנון כאמור בסימן זה.

(ב) בבית אוכל מסוג מזנון או ובית קפה (בסימן זה – עסק) אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי, לרבות דגים ופירות ים, בשר בקר, עוף, ולמעט בשר מן החי שעבר טיפול להשמדה של פתוגניים, ובכלל זה שימורי דגים, נקניק ונקניקיות.

(ד) בסעיף 2 -

(1) בסעיף קטן (א) -

במקום "במזנון" יבוא "המפורטים להלן בעסק", אחרי "כאמור להלן" יבוא " , בכפוף לתקנה 14(ב) והמילים "חדר אוכל וחדרי שירות ביחד 23 מ"ר" - יימחקו ;

(2) בסעיף קטן (ב) -

(א) ברישה, במקום "במזנון" יבוא "בעסק";

(ב) במקום פסקה (1) יבוא :

"(1) יתווספו למטבח 1.0 מ"ר לכל 10 מקומות ישיבה נוספים, והחל מ-60 מקומות ישיבה יתווספו למטבח 1.5 מ"ר, וכך הלאה לכל 10 מקומות ישיבה נוספים".

(ג) פסקה (2) – תימחק ;

(3) בסופו יבוא :

"הוראות פרטי משנה (א) ו-(ב) לא יחולו על מזנון או בית קפה המוכר משקאות חמים ומזון מוכן להגשה שאינו טעון טיפול לצורך הגשתו, זולת פריסה או חימום, בלבד."

(ה) סעיף 3 – יימחק ;

(ו) לפני כותרת סימן ב' יבוא :

"3א. (א) מבלי לגרוע מהוראות תקנה 13(א)(1) ותקנה 46(א) ו-(ג), בבית קפה יהיו במטבח שני משטחי עבודה לפחות ושני כיורים לפחות.

(ב) על אף האמור בסעיף קטן (א) ומבלי לגרוע מיתר ההוראות שלפי תקנות אלה, בבית קפה שמתקיימת בו רק אחת מהחלופות המפורטות להלן, לעניין המאכלים שמכינים ומוכרים בו, לא תחול הדרישה כמפורט לצידה:

(1) מאפים קפואים המתקבלים מוכנים לאפייה במקום ומזון המותר במזנון בלבד, כולם או חלקם – לא חלה הדרישה לשני משטחי עבודה;

(2) מאפים קפואים המתקבלים מוכנים לאפייה במקום, פלאפל ותוספות לפלאפל מירקות לא מבושלים, בלבד, כולם או חלקם – לא חלה הדרישה לשני כיורים;

(3) מאפים קפואים המתקבלים מוכנים לאפייה במקום ומאכלים שמכינים ואופים במקום, ובכלל זה מאפים, לרבות פיצה ובורקס, ובתנאי שלא מוסיפים להם מזון נוסף לאחר האפייה, בלבד, כולם או חלקם – לא חלות הדרישה לשני משטחי עבודה והדרישה לשני כיורים."

(2) סימן ב' – בטל;

(3) בסימן ג' -

(א) בסעיף 7, אחרי "להכין ולמכור" יבוא "מאכלים מכל סוג, כולל מאכלים המכילים מזון מן החי, ולרבות" אחרי "מבושלות" יבוא "וכל מה שמותר במזנון ובית קפה כאמור בסימן א.י";

(ב) בסעיף 8 -

(1) בסעיף קטן (א), אחרי "החדרים" יבוא "המפורטים להלן", אחרי "כאמור להלן" יבוא " , בכפוף לתקנה 14(ב) והמילים "חדר אוכל וחדרי שירות ביחד 35 מ"ר" - יימחקו;

(2) בסעיף קטן (ב) -

(א) במקום פסקה (1) יבוא:

"(1) יתווספו למטבח 1.0 מ"ר לכל 10 מקומות ישיבה נוספים, והחל מ-60 מקומות ישיבה יתווספו למטבח 2.0 מ"ר, וכך הלאה לכל 10 מקומות ישיבה נוספים."

(ב) פסקה (2) – תימחק.

(ג) בסעיף 9(א) -

(1) בפסקה (1), בסופה יבוא: "אם מתבצע בעסק";

(2) בפסקה (2), בסופה יבוא: "אם מתבצע בעסק".

(4) סימנים ד', ה' ו-ו' – בטלים;

(5) בסימן ח' -

(א) בסעיף 30, אחרי "החדרים" יבוא "המפורטים להלן", אחרי "כאמור להלן" יבוא "בכפוף לתקנה 14(ב) והמילים "חדר אוכל וחדרי שירות ביחד 68" ו-"חדרי הלבשה, אם ישנם למעלה מ-10 עובדים" - יימחקו;

(ב) בסעיף 31 -

(1) בפסקה (1), במקום "שבו" יבוא "אם מתבצע בעסק - ובו";

(2) בפסקה (2), אחרי "לבישול" יבוא "אם מתבצע בעסק -".

ב _____ התשפ"ו (_____ ב _____ 2026)

(חמ _____ -3)

חיים כץ
שר הבריאות

דברי הסבר

כללי

תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983 (להלן – **התקנות** או **תקנות בתי אוכל**), קובעות תנאים לרישוי בתי אוכל, וכחלק מכך הוראות לגבי המבנים, הציוד ומתקני הקירור הנדרשים בעסק, הוראות לעניין אוורור ותאורה ולעניין מי שתיה, מי שפכים ופסולת, הוראות לאופן

אחסון מזון וטיפול בו, הוראות תחזוקה ועוד. תקנות אלה נועדו להגנה על בריאות הציבור, לרבות הבטחת תנאי תברואה נאותים, כאמור בסעיף 10(א) לחוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968, שמכוחו מותקנות התקנות.

ביום 23/03/2025 פורסמה להערות ציבור טיוטת תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) (תיקון), התשפ"ה-2025, אשר עניינה בתיקון תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983 (להלן – **התקנות או תקנות בתי אוכל**), באופן שיאפשר מתן הקלות מיידיות לבעלי עסקים. לאחר דיונים נוספים שהתקיימו במשרד הבריאות, לאור הערות ציבור שהתקבלו ומגוון שיקולים הנוגעים לעניין, הוחלט לערוך בטיטת התיקון שינויים, אשר חלקם מהותיים, ביחס לטיטה שפורסמה, ולכן טיוטת התקנות המוצעת, בגרסתה המעודכנת, מופצת להערות הציבור. בין השינויים המרכזיים ביחס לטיטת התיקון שפורסמה להערות ציבור, ניתן למנות – בתמצית – שינויים אלה:

(1) החלוקה בין סוגי העסקים המובאת בתוספת לתקנות – ביטול ואיחוד סימנים, תוך התאמת תקנה 2 לתקנות בתי אוכל לשינויים הללו;

(2) קביעת סייג שעניינו בצנרת מי שתייה וצנרת לכיבוי אש, לאיסור על קיומה של צנרת גלויה לעין במטבח (האיסור אינו חדש ועל פי המוצע יועבר מתקנה 9(ב) לתקנה 13 לתקנות בתי אוכל);

(3) קביעת הקלות לגבי דרישת המחסן הקיימת בתקנה 14 לתקנות בתי אוכל – מוצע להגדיל את המרחק המותר בין המחסן לעסק ל-100 מטרים. כמו כן, מוצע להוסיף חלופה מהותית לדרישה המבנית למחסן;

(4) הקלות במספר הקבועות הסניטריות הנדרשות בבית אוכל והורדת הדרישה לקיומו של חדר הלבשה לעובדים או אזור ייעודי המיועד להלבשה לעובדים;

(5) הקטנת השטח המזערי הנדרש של מטבח לגבי חלק מסוגי בתי האוכל והקלות ביחס לשטח שיש להוסיף למטבח במקרה של הוספת מקומות ישיבה בבית האוכל; הורדת הדרישה להוספת שטח במחסן, חדר אוכל וחדרי שירות, וחדרי הלבשה במצב של הוספת מקומות ישיבה.

כאמור, זוהי רשימה חלקית בלבד של השינויים ביחס לטיטת התיקון שפורסמה, ויש לעיין בטיטת התיקון המלאה המובאת לעיל. טיוטת התקנות המוצעת כוללת תיקונים שהוצעו בטיטה שהופצה בחודש מרץ 2025, שינויים לתיקונים שנכללו בטיטה שהופצה וכן תיקונים נוספים.

תקנות בתי אוכל, בנוסחן כיום, קובעות הוראות יחסית פרטניות באופיין, הכוללות דרישות מבניות טכניות במהותן ופחות הוראות המתמקדות בתוצאה הרצויה. התקנות תוקנו לאורך השנים רק באופן נקודתי, כאשר התיקון האחרון נערך לפני כעשרים שנה. כעת, מוצעים תיקונים בהוראות רבות יחסית כולל בתוספת, אשר מטרתם להתאים את הרגולציה למציאות המתפתחת – צמצום או הורדת דרישות בסיכון נמוך שהשפעתן לצורך הבטחת בריאות הציבור נמוכה, או כי נמצאו מיושנות ולא רלוונטיות יותר; לצד זאת, מוצעים תיקונים אשר מטרתם לאפשר גמישות רגולטורית תוך התמקדות בהוספת חלופות תוצאתיות ובשים לב להתפתחויות טכנולוגיות, כך שיקלו על פעילותם של בתי העסק.

לשלמות התמונה יצוין כי בכוונת משרד הבריאות לקדם מהלך כולל, עמוק ויסודי לעדכון הרגולציה של בתי אוכל, במסגרת רפורמה בעסקי מזון,⁷ במטרה לקבוע רגולציה מאפשרת בתחום, שתתמקד בדרישות תוצאתיות כמקובל באירופה, ואשר תתבסס, בין היתר, על ניהול סיכונים, הדרכות ושקיפות לציבור, תוך העברת יותר אחריות לבעלי העסקים. כחלק מהמהלך הכולל נשקלת האפשרות של אימוץ רגולציה אירופאית לצד קביעת תקנות חדשות שיחליפו את תקנות בתי אוכל הקיימות, כך שדרישות תוצאתיות יחליפו דרישות מבניות ותהליכיות, דוגמת שטחים ומרחקים, וכחלק מכך תינתן לבעל העסק גמישות בניהול הסיכונים בעסק, ובכלל זה בהתאמה של תכנון המבנה לפעילות המבוצעת בעסק. מהלך זה הינו מורכב וארוך טווח ולכן מקודם התיקון הנוכחי לתקנות.

התיקון המוצע לתקנות בתי אוכל, אם כן, הוא חלק ממהלך כולל לשינוי ברגולציה של תחום בתי האוכל אך גם עומד בפני עצמו, שכן התיקון יאפשר מתן הקלות מיידיות בדרך של תיקון התקנות הקיימות.

התיקונים המוצעים:

סעיף 1 מוצע לערוך מספר תיקונים בתקנה 1 לתקנות בתי אוכל; בין היתר, מוצע לתקן את ההגדרה של "בית אוכל" בהתאם לנוסח צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013 (להלן – **צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי)**) בנוסחו כיום, וזאת למען הבהירות ותוך הפניה לפריטי הרישוי במספרם המעודכן בצו התקף.

כמו כן, מוצע להוסיף הגדרה למונח "חומר עמיד" שאותו מוצע לשלב בהוראות שונות בתקנות אלה, כך לדוגמא: במקום רשימה סגורה של חומרים תהיה הוראה צופה פני עתיד או כתחליף לדרישה לקבלת אישור המנהל לחומר מסוים (ראו למשל, בתקנה 8 ובתקנה 10 בנוסחן המוצע). שינוי זה נועד לאפשר יותר גמישות לבעל העסק תוך מיקוד בתוצאה הרצויה והשארית שיקול דעת לבעל העסק באופן השגת התוצאה, מתוך הבנה כי מאז הותקנו התקנות, בתחילת שנות ה-80, חלו שינויים רבים בתחום בתי האוכל בישראל. שינויים אלה כוללים שינויים מרחיקי-לכת, בין היתר, בצידוד ובחומרים הזמינים לבניית מטבחים ואזורי הסעדה, וכן הרחבה משמעותית בהיצע חומרי הבנייה המאפשרים רמה גבוהה של תברואה.

סעיף 2 מוצע לתקן את הטבלה שבתקנה 2(א) לתקנות – וזאת בהמשך לתיקון המוצע להגדרה של "בית אוכל", שנועד להתאים את ההפניה לפריטי הרישוי למספרם המעודכן בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) בנוסחו כיום, ולתיקון המוצע בתוספת הכולל איחוד סימנים שונים שבתוספת (ראו הרחבה להלן). מוצע כי תיקון הטבלה ייעשה תוך התאמת עמודת שם העסק לכותרות הסימנים שבתוספת לתקנות ומחיקת טור ג' שבו צוין "שם העסק בצו".

סעיף 3 מוצע לתקן את תקנה 3(א) על ידי ביטול הדרישה "לאישור המנהל" שלפיה יש להגיש את הבקשה לרישיון, על מסמכיה, לאישור המנהל, וזאת בין היתר היות שלגבי חלק מפריטי הרישוי משרד הבריאות הינו גורם לידיעה בלבד בהתאם לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) ואינו הגורם המאשר

⁷ להרחבה על הרפורמה בעסקי מזון, ראו: <https://www.gov.il/he/pages/03112024-01>.

את בקשת הרישיון בכללותה. לשלמות התמונה יצוין, באשר להיבטים האמורים בתקנה 3, כי כיום חלות גם תקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), תשס"א-2000.

כמו כן, מוצע כי חלק מהפרטים שכיום נדרשת לגביהם התייחסות במסמכי הבקשה לרישיון לא יידרשו – גובהו של חדרי בית האוכל (בהמשך לשינוי המוצע בתקנה 5 – ראו להלן) (פסקה 2 לתקנה 3(א)); מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האוורור - תוך השארת הדרישה לפרטים לגבי אוורור מכני, ככל שישנו (פסקה 3); אי דרישת פרטים לגבי סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעו על גווניו - בהמשך לשינויים המוצעים לעניין דרישת צבע הקירות בבית האוכל וציפויים (פסקה 4); וכן, אי דרישת פרטים לגבי נפחם של מיתקני האשפה (פסקה 6).

סעיף 4 מוצע לבטל את דרישת הגובה המינימאלי הקבועה בתקנה 5 לתקנות בתי אוכל לעניין סוגי חדרים שונים בבית האוכל. דרישת הגובה המינימאלי נועדה להבטיח תנאים סביבתיים נאותים של טמפרטורה ולחות באמצעות תחלופת אוויר תקינה בבית האוכל בכדי למנוע עובש וזיקים אחרים העלולים להיגרם למבנה בית האוכל כתוצאה מאוורור לא מספק. ואולם, מוצע להשמיט דרישה זו מנוסח התקנות ולהשאיר לבעל העסק שיקול דעת באשר לאופן הבטחת אוורור תקין ושמירה על מבנה בית האוכל נקי. לעניין זה יצוין כי תקנות בתי אוכל קובעות הוראות פרטניות לעניין אוורור בית האוכל – לפי תקנה 26, מבנה בית האוכל יאוורר באחד מאמצעים אלה – (1) חלונות הנפתחים אל אויר החוץ (להלן - **אוורור טבעי**); (2) מערכת מיכנית לאוורור (להלן - **אוורור מלאכותי**), כשלצד זאת קובעת תקנה 27(א) כי אוורור טבעי או מלאכותי ירחיק אדים, קיטור וריחות בלתי רצויים אחרים מכל מבני בית האוכל. בנוסף, ישנן את תקנה 28 שעניינה בהחלפת אוויר בחדרי בית האוכל ותקנה 29 שעוסקת התקנת מערכת אוורור מלאכותי; באשר לחובת שמירה על ניקיון הקירות, המחיצות והתקרות של מבני בית האוכל וחדרי השירותים, וכמו גם הדלתות והחלונות, הרי שהיא מעוגנת בתקנות 8 ו-12 לתקנות הקיימות.

אם כן, נמצא על ידי גורמי המקצוע במשרד הבריאות שדי במכלול הוראות אלה ושאינן צורך לקבוע גובה מינימאלי של תקרות בבית האוכל מבחינת היבטי תברואה ושמירה על בריאות הציבור. לצד האמור יובהר, כי אין בכך כדי לגרוע מדרישות הקיימות לעניין גובה מינימאלי של מבנים מסוימים, ובהם בתי אוכל, מכוח דינים אחרים, ובכלל זה דיני התכנון והבנייה, ותקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאו ואגרות), תש"ל-1970 בפרט (למשל: סעיף 2.03 בתוספת השנייה, שלעניין גובה מינימאלי של חלקי בנין).

עוד יצוין כי נמצא לנכון להשאיר אזכור לסוגי החדרים היות שהוראות שונות בתקנות קובעות דרישות לעניין סוגי חדרים מסוימים. מוצע אם כן כי בתקנה 5 תעוגן רק חובת קיומו של מטבח, ולצד זאת יצוין, שניתן שיהיו חדרים נוספים בהתאם לפעילות בית האוכל, ובכלל זה אפשר שיהיו חדר אוכל, חדר שירות ומחסן.

לאור הרישה של תקנה 5(א) האמורה, אשר מפנה לתוספת לעניין היבט השטחים, יובהר כי נותרת דרישה לעניין גודל שטחי סוגי החדרים השונים למרות מחיקת תקנה 5, שכן כאמור בתקנה 2(א) לתקנות, בבית האוכל צריכים להתקיים "התנאים המפורטים בתוספת בסימן המתאים לסוג בית האוכל".

סעיף 5 תקנה 6 שעניינה בתקרה דקורטיבית בבית האוכל קובעת, לפי נוסחה הקיים, כדלקמן: "הותקן בחדר האוכל מיזוג אויר, מותר להתקין תקרה דקורטיבית הממלאת אחר תנאים אלה – (1) גובהה מהרצפה לא יפחת מ-2.50 מטרים; (2) החומר שממנו היא עשויה אושר בידי המנהל מראש; (3) היא ניתנת לפירוק ולניקוי בנקל". מוצע לבטל את תקנה 6 ולאפשר התקנת תקרה דקורטיבית בבית האוכל שלא רק

בחדר האוכל ושלא רק לצרכי הסתרת מערכות מיזוג אוויר. כמו כן, מוצע כי ההוראות המוצעות לעניין תקרה דקורטיבית, כמפורט להלן, ישולבו תחת תקנה 8 שעניינה, בין היתר, בתקרות שבבית האוכל. בביטול תקנה 6, אם כן, תבוטל דרישת הגובה המינימאלי, בדומה לתיקון תקנה 5 המוצע – לעניין זה ראו פירוט בדברי ההסבר לסעיף 4 לתיקון; ויודגש, כי כמפורט בדברי ההסבר לסעיף האמור, אין בכך כדי לגרוע מדרישות הקיימות לעניין גובה מינימאלי של מבנים מסוימים מכוח דינים אחרים. זאת ועוד, יוסר גם התנאי כי תקרה דקורטיבית תהא ניתנת לפירוק ולניקוי בנקל. עם זאת, לגבי היבט זה מוצע לקבוע כי תקרה דקורטיבית המותקנת במטבח לא תהיה פריקה, כמפורט להלן, בהסבר לגבי סעיף 7 לתיקון. באשר לתנאי שמופיע תחת תקנה 6 בנוסחה כיום, לגבי תקרה דקורטיבית המותקנת בחדר אוכל לצרכי מיזוג אוויר, לעניין החומר שממנו היא עשויה, מוצע לשלב זאת כאפשרות, ולא כחובה, לגבי תקרה דקורטיבית המותקנת בחדר האוכל, גם שלא לצרכי מיזוג אוויר דווקא, כמפורט להלן.

סעיף 6 הנוסח הקיים של תקנה 7 לתקנות העיקריות קובע כי "מעל חדר האוכל בלבד יכול שייבנה יציע הממלא אחר התנאים הנקובים בתקנות התכנון והבניה". דהיינו, לפי התקנה בנוסחה כיום, יציע יכול שייבנה רק מעל חדר האוכל. מוצע לאפשר בניית יציע גם מעל השטחים האחרים בבית האוכל, מלבד מעל המטבח, או להשתמש ביציע קיים במבנה ובלבד שברצפתו של היציע לא יהיו קווי ביוב או קווי דלוחין אופקיים. התנאי האמור נועד להבטיח שמירה על תנאי תברואה נאותים להגנה על בריאות הציבור, שכן נזילה של ביוב או דלוחין לשימושים שמתחת ליציע עלולה לסכן המזון בעסק וכתוצאה מכך את בריאות הציבור. מובהר לעניין זה כי התקנת מתזים (ספרינקלרים) לכיבוי אש ביציע מותרת גם בהינתן התנאים המוצעים בעניין. על פי המוצע, תנאי זה לא יחול לגבי רצפה של יציע שמצויה מעל חדר האוכל.

עוד מוצע, כי הסיפה הקיימת לגבי יציע שנבנה מעל חדר האוכל, שלפיה על היציע למלא אחר התנאים הנקובים בתקנות התכנון והבניה, תוסר. יובהר כי בדומה להקשרים אחרים, אין בשינוי זה כדי לגרוע מתחולת תקנות התכנון והבניה אשר חלות במקביל לתקנות בתי אוכל.

היות שמדובר במספר שינויים מוצע להחליף את נוסח התקנה במלואה, ולתקן את כותרת התקנה בהתאם, בכדי שנוסח ההוראה המתוקנת יהיה סדור ובהיר.

סעיף 7 תקנה 8 לתקנות העיקריות קובעת תנאים לעניין הקירות, המחיצות והתקרות של מבני בית האוכל וחדרי השירותים. בין היתר, בפסקה (1) קבועה הוראה לעניין החומר שממנו יהיו בנויים, תוך שישנה רשימה סגורה של חומרים, ובכלל זה חלופה של "כל חומר בניה קשה אחר שאינו עץ, מתכת או אסבסט". מוצע להוסיף, כחלופה, גם "חומר עמיד" בכדי להרחיב את מגוון האפשרויות הקיים תוך התאמה להתפתחויות שחלו בתחום זה. הוספת "חומר עמיד" כחלופה ולא כתחליף לקבוע כיום תחת פסקה (1) נועדה להבטיח שהשינוי יהיה בגדר הקלה ולא יתפרש כהחמרה ביחס לדרישה הקיימת.

כמו כן, כאמור לעיל, מוצע לבטל את תקנה 6 לעניין התקרה הדקורטיבית ולהוסיף הוראות לגבי תקרה דקורטיבית המותקנת בבית האוכל, תחת תקנה 8. מוצע כי ההוראה הקבועה בנוסח הקיים תחת תקנה 8 תסומן כ-(א) ולאחריה תתווסף תקנת משנה (ב) שלפיה על תקרה דקורטיבית המותקנת בבית האוכל יחולו הוראות נוספות. כאמור, לגבי תקרה דקורטיבית המותקנת בחדר אוכל מוצע לקבוע הוראה שלפיה תקרה דקורטיבית המותקנת בחדר האוכל יכולה להיות בנויה מחומר כאמור בתקנה 8(א) או עשויה מחומר אחר שאושר בידי המנהל מראש. כך, התנאי שקבוע תחת תקנה 6(2) בנוסח הקיים יהיה בגדר אפשרות, ולא חובה. השארת ההסדר הקיים כחלופה נועדה להבטיח שמדובר בהקלה בפועל וכי לא תשתמע החמרה

כלשהי ביחס להתקנת תקרה דקורטיבית בחדר האוכל כפי שהיה ניתן להתקין ערב התיקון. הוראה נוספת שמוצע לקבוע תחת תקנה 8(ב) הינה שתקרה דקורטיבית המותקנת במטבח לא תהיה פריקה, וזאת מהסיבה שבתקרה דקורטיבית מצטבר לכלוך כדוגמת אבק, כך שאם היא תהיה ניתנת לפירוק בקלות עולה חשש שהתקרה תפורק מעת לעת, כדבר שבשגרה וללא איש מקצוע ייעודי לכך, ללא פינוי שטח המטבח בצורה שתבטיח שמירה על המזון ועל משטחי העבודה מפני הלכלוך שייסב פירוקה במטבח. יובהר כי לצד ההוראות הייעודיות לגבי תקרה דקורטיבית, שמוצע לקבוע בתקנת משנה (ב), חלות על תקרה דקורטיבית הוראות תקנה 8 הקיימות (שיסומנו כתקנת משנה (א)), שעניינן, בין היתר, בתקרות בית האוכל.

סעיף 8 מוצע לבטל את תקנה 9 שעניינה בצינורות, כך שתבוטל הדרישה שבתקנת משנה (א) אשר לפיה "בין צינורות המותקנים סמוך לקיר ובין הקיר עצמו יהיה מרווח של 5 ס"מ לפחות". האחריות בעניין מניעת הצטברות לכלוך על הצינורות ואפשרות ניקיונם תחול על בעל העסק, מתוקף חובתו לניקיונם, וזאת מבלי לפרט את האמצעים לביצוע. באשר לאיסור הקיים בתקנת משנה (ב), שלפיו במטבח לא תהיה צנרת גלויה לעין, יובהר כי הוא אינו מבוטל וכי מיקומו בתקנות ישונה – היות שמדובר בהוראה שעניינה בצנרת המטבח בלבד ושזו ההוראה היחידה שנותרת תחת תקנה 9, מוצע, עם ביטול תקנת משנה (א), להעבירה לתקנה 13 שעוסקת במטבח, תוך הוספת סייג לאיסור (ראו פירוט לגבי סעיף 12 לתיקון להלן).

סעיף 9 מוצע לתקן את תקנה 10 שעניינה ברצפה. תקנת משנה (א) בנוסחה כיום קבועת כי רצפת בית האוכל תהיה ללא שקעים ומרוצפת במרצפות או בחומר אחר שיאשר המנהל. מוצע לקבוע גם חלופה של ריצוף או כיסוי בחומר עמיד, ובכך להרחיב את מגוון האפשרויות לעמידה בהוראות תקנה זו תוך שמירה על בריאות הציבור.

סעיף 10 מוצע להבהיר כי ההוראות לעניין תעלת הניקוז, שלפי תקנה 11(א), חלות רק אם ישנה בבית האוכל תעלת ניקוז, בכדי שלא ישתמע שקיימת חובה להתקין תעלת ניקוז.

סעיף 11 תקנה 12 עוסקת בדלתות וחלונות בית האוכל. לפי תקנת משנה (א) (2) בנוסחה כיום, "לא יהיו דלתות הזזה או חלונות הזזה הנעים בתוך הקירות". מוצע לבטל מגבלה זו, ובכך לאפשר דלתות וחלונות הזזה הנעים בתוך הקירות. זאת, מתוך הבנה כי ביטולה יאפשר לעסקים גמישות תפעולית.

סעיף 12 מוצע לתקן את תקנה 13(א) שעניינה במטבח. לפי פסקה (2) בנוסחה הקיים, על שליש משטח המטבח להיות מיועד למדור לשטיפת כלים; מוצע לתקן את פסקה (2) כך שתהיה דרישה למדור לשטיפת כלים, אשר זה יהיה ייעודו, אולם לא תהיה דרישה לגבי גודלו. הדרישה לשטח ייעודי של שליש משטח המטבח למדור לשטיפת כלים הינה דרישה מחמירה, אשר במהלך השנים נמצא כי עסקים רבים מתקשים לעמוד בה. עם השינויים הטכנולוגיים והתפתחויות שחלו, נמצא כי ניתן להשיג את התוצאה הרצויה של ניקוי הכלים מבלי לזהם את יתר הפעילות במטבח בשטח מצומצם יותר, בהתאם להיקף הפעילות בעסק ובהתאם לאמצעים הקיימים בעסק, כדוגמת קיום מדיח כלים, ותוך השארת שיקול דעת לבעל העסק להבטיח זאת.

בנוסף, פסקה (3) בנוסחה כיום קובעת כי "אחרי התקנת הציוד והריהוט במטבח ישארו בו שטחים חפשיים ופנויים ברוחב של 1.50 מטרים לפחות". מוצע לבטל דרישה זו מתוך הבנה כי ניתן לאפשר לבעל העסק גמישות בתכנון המטבח, בכפוף להוראות תקנה 64 הדורשת מניעת צפיפות במטבח, במחסנים, בפרוזדורים ובחדרי המדרגות.

כמו כן, לעניין פסקה (4) שעניינה בקירות והמחיצות שבמטבח, מוצע לבטל את הדרישה שהקירות או

המחיצות עצמן יהיו בגוון בהיר, אך להשאיר את הדרישה שהחומר המכסה אותם יהיה אריחי חרסינה בהירים או חומר אחר, שאישר המנהל, תוך הוספת חלופה של חומר עמיד הניתן לניקוי בגוון בהיר או בגוון אחר שניתן לראות על גביו לכלוך (כך לדוגמה תתאפשר נירוסטה אשר הברק שלה מאפשר לראות על גביה לכלוך). בדומה להקשרים אחרים בתקנות, מוצע להוסיף את החלופה של "חומר עמיד", כאשר לעניין זה נדרש שהחומר יהיה גם ניתן לניקוי.

זאת ועוד, מוצע, כאמור לעיל, להעביר את האיסור על קיומה של צנרת גלויה לעין במטבח שכיום מופיעה תחת תקנה 9, שתמוקם תחת תקנה 13 – בפסקה (א2) שתתווסף; כמפורט בהסבר לגבי סעיף 8 לתיקון, הוראה זו נכללה תחת תקנה 9 כך שמדובר בשינוי מיקום ולא באיסור חדש. לעניין זה, מוצע לסייג את הדרישה הקיימת ולאפשר כי במטבח תהיה צנרת גלויה לעין של מי שתיה או של כיבוי אש.

סעיף 13 מוצע לערוך תיקון של תקנה 14 שעניינה במחסן. על פי הנוסח כיום, המחסן יהיה צמוד למטבח או במרחק שלא יעלה על 25 מטרים ממנו. מוצע להגדיל את המרחק המותר בין המחסן לעסק ל-100 מטרים. כמו כן, מוצע להוסיף חלופה למחסן, ובלבד שכל המזון של בית האוכל יאוחסן בדרך אחרת העומדת בתנאי ההוראה שעניינה להבטיח שהדבר ייעשה תוך הקפדה על שמירת איכות המזון, תוך הגנה על המזון המאוחסן מפני מגע של מזיקים או זיהום המזון, ובמרחק של עד 100 מטרים, בשל הסיכונים הקיימים בשינוע ממקום רחוק לאזור ההכנה. הקבוע כיום בתקנה יסומן כתקנת משנה (א) והחלופה החדשה תתווסף כתקנת משנה (ב). בהתאם, תשונה כותרת התקנה כך שיתווספו המילים "ואחסון המזון", שכן אחסון המזון לא יתמצה בחובת קיומו של מחסן אלא תעמוד חלופה מהותית לדרישה המבנית. חובת המחסן הקיימת כיום בתקנות נועדה למנוע אחסון לא נאות של מוצרים באזורי ההכנה (העלול להביא לזיהום צולב של המצרכים המאוחסנים אם יבואו במגע לא מבוקר עם מזון בהליכי הכנה שונים), אולם בשל שינויים שחלו בסביבה העסקית, התפעולית והלוגיסטית מאז הותקנו התקנות, שבעקבותיהם מתאפשרת כיום אחסנה נאותה שלא במחסן, ובשל ההכבדה של דרישה מבנית כפי שמופיעה כיום, נמצא לנכון לקבוע חלופה מהותית שעניינה באופן אחסון המזון, לדרישת המחסן. בין היתר, עלתה באופן ניכר רמת הטרונגניות של בתי האוכל, התפתחו מודלים עסקיים חדשים, תוך שישנה כיום אפשרות לאספקה יותר תכופה של חומרי גלם ואפשרות לרכוש חומרי גלם מוכנים לשימוש, וכיוצא באלה. כמו כן, חל עיור מואץ בישראל, דבר המביא לנטל גבוה יותר לבתי אוכל הפועלים בסביבה צפופה והנדרשים לשטחים מזעריים נוקשים גם אם הדבר אינו נחוץ בפועל לשם הקפדה על הכנה ואחסון נאותים של המזון ולשם שמירה על בריאות הציבור. כל אלה מצדיקים חשיבה מחדש על הדרישה המבנית למחסן והם שעומדים בבסיס התיקון המוצע.

סעיף 14 תקנה 15 עוסקת באמצעי מגן למזון. לפי תקנת משנה (ב) בנוסחה כיום, "הדלפק יימצא בתוך העסק במרחק של 1.50 מטרים לפחות מסף הכניסה". מוצע לבטל מגבלה זו, מתוך הבנה כי ניתן להשיג בטיחות מזון באמצעות אמצעי חיץ פיזיים וכי הסרת דרישת המרחק תאפשר ניצול שטח מיטבי בעסקים, ובפרט בעסקים קטנים. כמו כן, בתקנת משנה (ג) הקובעת כי מיתקני צליה, גריל, טיגון ותנורים לאפיה יותקנו בתוך העסק במרחק של 2.5 מטרים לפחות מסף הכניסה, מוצע להקטין את דרישת המרחק האמור ל-2 מטרים. הסיבה לכך היא ההכרה במציאות התכנונית של עסקים קטנים, כאשר צמצום המרחק, על אף שהינו מינורי לכאורה, עשוי להיות משמעותי בהקלה על תפעול העסקים.

סעיף 15 מוצע לתקן את תקנה 16 שלעניין התקנת ציוד שאינו ניתן להזזה. כיום התקנה כוללת

ברישה תנאי לגבי כל ציוד שאינו ניתן להזזה (התקנה באופן שניתן לנקות את הציוד בנקל מכל צדדיו), ובנוסף לכך, תנאי למצב שבו חלקי הציוד צמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר ותנאי למצב שבו חלק הציוד אינם צמודים כאמור. מוצע להשאיר, לצד התנאי שברישה, רק את התנאי לגבי מצב שבו חלקי הציוד צמודים באופן האמור, בעוד את התנאי לעניין מצב שבו חלק הציוד אינם צמודים יבוטל.

לפי התנאי שקבוע כיום בפסקה (2), לעניין ציוד שאינו ניתן להזזה ושאינו צמוד – "חלקי ציוד שאינם צמודים כאמור יותקנו ברווח של 40 ס"מ לפחות בין חלק אחד למשנהו, וגובה תחתיתם 30 ס"מ מהרצפה לפחות". על פי המוצע, במקרה של ציוד שאינו ניתן להזזה אשר אינו צמוד לקירות, לרצפה או לציוד אחר, לא יחול תנאי נוסף זה אלא רק התנאי הקבוע ברישה של התקנה. באשר לציוד שאינו ניתן להזזה הצמוד באופן האמור בתקנה, לא מוצע לערוך שינוי, אלא מוצע רק לשנות את מבנה התקנה בשל השמטת פסקה (2) כאמור.

סעיף 16 מוצע לתקן את תקנה 17 שלעניין ציוד הניתן להזזה. לפי נוסח התקנה ישנן שתי חלופות לאופן התקנת ציוד כאמור, ומוצע לשמור תוך עריכת שינויים בחלופה השנייה בלבד. בפסקה (2), שקובעת גובה נקוב של מרחק תחתית הציוד מהרצפה, מוצע להוסיף אפשרות להתקנת הציוד בגובה נמוך יותר, ובלבד שמאפשר את ניקיון הרצפה שמתחת לציוד.

סעיף 17 מוצע לתקן את תקנה 18 שעניינה בציוד הבא במגע עם מזון. בתקנת משנה (ג) ישנה הוראה לעניין המרחק בין המדפים לבין הקיר ובין המדף התחתון לרצפה, תוך שנקובים מרחקים מינימאליים מסוימים. מוצע לקבוע חלופה המוכוונת בתוצאה הרצויה, לגבי שני המרחקים הנדרשים תוך הפרדת שתי הדרישות לשתי תקנות משנה בכדי שהדרישות תהיינה בהירות וכך שיהיה ברור שמדובר בשני היבטים שונים. הדרישה לעניין המרחק בין המדפים לקיר תישאר תחת תקנת משנה (ג), ותתווסף לגביה חלופה שלפיה ניתן מרחק קטן יותר מהנקוב בתקנה, ובלבד שמאפשר את אוורור הקיר; ההוראה לעניין המרחק בין המדף התחתון לרצפה שהיתה בתקנת משנה (ג) תופיע תחת תקנת משנה (ד) ותתווסף לגביה חלופה שלפיה ניתן מרחק קטן יותר מהנקוב בתקנה, ובלבד שמאפשר את ניקיונם של המדפים, הקירות והרצפה.

סעיף 18 תקנה 21 קובעת כי חדר הקירור יהיה מצויד במד חום רושם שמתקיימים בו תנאי התקנה, ובכלל זה, כאמור בפסקה (1), יותקן בגובה של 1.60 עד 1.70 מטר מהרצפה. מוצע לאפשר גמישות בעניין הגובה ולקבוע חלופה שלפיה ניתן להתקינו גם בגובה אחר ובלבד שיותקן במקום גלוי לעין.

סעיף 19 תקנה 25 שכותרתה "מי שתיה קרים", קובעת, בנוסחה כיום, כי "במיתקן הקירור יהיה מלאי קוביות קרח לקירור מי שתיה או מכלים המכילים מי שתיה". מוצע לבטל דרישה זו. קיימת בדין חובה ממוקדת יותר להשגת המטרה שמים צוננים יהיו זמינים ללקוחות בית העסק, הנותנת מענה ומייתרת את הצורך בכפילות זו שנוצרת על ידי תקנה 25. סעיף 3 לחוק בנינים ציבוריים (מיתקני שתיה למים צוננים), תשמ"ז-1986, קובע חובת הגשת מים צוננים, ולפיו "מי שמנהל או מחזיק, בין כבעל ובין באופן אחר, מסעדה, בית אוכל, בית קפה או מקום כיוצא באלה שבו מוגש אוכל, יגרום לכך שיוגש לכל לקוח קנקן מי שתיה צוננים, ללא תשלום". חוק זה כולל הוראות פיקוח ועונשין ונמצא כי אין צורך בפיקוח על תחום זה מכוח תקנות בתי אוכל, ברובד של רישוי עסקים, המייצר כפל ענישה מיותר בעניין זה.

סעיף 20 תקנה 27 קובעת הוראות לעניין הרחקת ריחות, אדים וקיטור. בתקנת משנה (א) מוצע לבטל את הדרישה שהאוורור הטבעי או המלאכותי שנדרש כדי להרחיק אדים, קיטור וריחות בלתי רצויים אחרים מכל מבני בית האוכל, כאמור בתקנת המשנה, יהיה "להנחת דעתו של המנהל"; עוד מוצע להסיר

את סמכות המנהל לדרוש התקנת מיתקנים מיוחדים למיזוג אויר.

בתקנת משנה (ב) בנוסח הקיים קיימת הוראה פרטנית באשר לאופן שבו יש להתקין מינדף אם דרש זאת המנהל. לפי הנוסח הקיים על המינדף להיות מחובר לארובה כמפורט בתקנת המשנה ולצד זאת קיימת חלופה של מיתקן המונע פליטת ריחות ואדים לסביבה, אם אישר זאת המנהל בנסיבות מיוחדות ובתנאים שיקבע. מוצע להשאיר את החלופה של חיבור לארובה בתנאים הקיימים ולצד זאת לקבוע חלופה שאינה טעונה נסיבות מיוחדות או אישור פרטני לצורך בחירה בה. לפי החלופה החדשה ניתן שהמינדף יחובר למיתקן המונע פליטת ריחות ואדים לסביבה (חלופה שניתנת בנוסח הקיים - בנסיבות מיוחדות ובתנאים שיקבע המנהל) או לאמצעי אחר המונע פליטת ריחות, אדים ועשן לסביבה (חלופה חדשה); שינויים אלה מוצעים לאור הפיתוחים הטכנולוגיים שקיימים כיום, אשר מספקים חלופות לארובה, והקושי ההולך וגובר בהקמת ארובות, במיוחד באזורים עירוניים צפופים; יצוין כי הנוסח של החלופה החדשה מבוסס על נוסח הוראות סעיפים 2 ו-3 לחוק למניעת מפגעים, תשכ"א-1961, שעניינם במניעת רעש ובמניעת ריח, בהתאמה, תוך התאמתן לעניין נשוא התקנה.

סעיף 21 על פי תקנה 32, במטבח ובמחסן יצוידו נורות החשמל באמצעי מגן למניעת נפילת שברי זכוכית למזון. כיום ישנן בשוק נורות שהמגן הוא חלק בלתי נפרד מהנורה, ובמצב כזה לא נדרש להתקין להן מגן נוסף. בהתאם, מוצע להבהיר בנוסח כי אמצעי מגן כאמור בתקנה יכול שיהיה אמצעי מגן מובנה, בכדי שלא ישתמע שנדרש בהכרח אמצעי שמותקן כתוסף.

סעיף 22 תקנה 35 בנוסחה הקיים קובעת כי מכלי אספקת המים יהיו מוגנים בפני חדירת מזיקים וזוהמה לתוכם וימלאו אחר הדרישות המנויות בפרק 2 להל"ת. מוצע להבהיר את הנוסח כך שיהיה ברור שאין הכרח בקיומם של מכלי אספקת מים, אולם כאשר ישנם מכלים כאמור, חלה דרישה זו.

סעיף 23 תקנה 37 קובעת הוראות לעניין אופן הצבת מכלים לאיסוף פסולת מוצקת בבית האוכל ובבית אוכל שבו נמכר מזון לאכילה מחוץ למקום. על פי תקנת משנה (א), יש להציב בבית האוכל מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקת במספר ובמקום המבטיח ניקיון מתמיד, להנחת דעתו של המנהל. בנוסף, בנוסח הקיים, תקנת משנה (ב) קובעת הוראות פרטניות לגבי בית אוכל שבו נמכר מזון לאכילה מחוץ למקום – במקרה זה נדרש להתקין מכלים לאיסוף פסולת במספר ובמקומות כפי שהורה המנהל, וכן להתקין שילוט בקרבת המכלים.

מוצע לתקן את תקנת משנה (ב), כך שתחולתה תצומצם רק לבתי אוכל שבהם נמכר מזון לאכילה מחוץ למקום שכוללים "אזורי האכלה מחוץ למבנה בית האוכל ללא שירות פינוי של בית האוכל". כמו כן, מוצע לקבוע שהמכלים "ייתקנו או יוצבו" ולא בהכרח "ייתקנו" כפי שמופיע בנוסח הקיים. בתקנת משנה (א) הדרישה היא כי "יוצבו" והיות שאין מקום להבדל מהותי בדרישה מוצע לאפשר חלופה זו של הצבה, שהינה פחות מכבידה מהתקנה, גם תחת תקנת משנה (ב). לפי הנוסח הקיים, מיקום המכלים לאיסוף הפסולת צריך להיות "במספר ובמקומות כפי שהורה המנהל". מוצע לעניין זה להוסיף חלופה שאינה טעונה אישור פוזיטיבי של המנהל – "במספר ובמקום המבטיח ניקיון מתמיד", אשר דומה לנוסח הקיים בתקנת משנה (א). בנוסף, מוצע להוריד את דרישת השילוט הקיימת בנוסח כיום.

סעיף 24 תקנה 43 קובעת בין היתר כי אספקת המזון תהיה ממקום בעל רישיון עסק תקף. ואולם, בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו-2015 (להלן – **חוק המזון**), קיים הסדר מעודכן בסעיף 126 לחוק המזון, המאפשר למשווק (המוגדר בסעיף 2 לחוק המזון כ"מי שעוסק במכירת מזון" ועל כן חל גם

על בתי אוכל), לקבל מזון מיצרן בעל רישיון ייצור או מיבואן רשום שאינם מחוייבים ברישיון עסק. אמנם חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) חל גם על בתי אוכל, מבלי שיידרש שינוי בתקנה 43 לתקנות בתי אוכל, ואף גובר במקרה של סתירה עם תקנות רישוי עסקים, אולם בכדי להבהיר את היחס בין ההוראות ולהגביר את הסנכרון בין הדרישות לפי שני הדינים, לעניין המקור ממנו ניתן לקבל מזון גולמי, מוצע להוסיף חלופה לדרישה הקיימת כיום בתקנות לעניין רישיון עסק, בהתאם להוראות סעיף 126 לחוק המזון וכולל החריגים הקבועים בו.

סעיף 25 תקנה 45(ב) קובעת כי לא יימצא בבית אוכל מצרך שאינו מזון, למעט חומרי ניקוי הדרושים לעסק. תקנה זו בניסוחה הרחב, אוסרת במשתמע על מכירה של מצרכים שאינם מזון בבית האוכל. מוצע לצמצם את תחולת ההוראה הקיימת בהתאם לנובע מהצורך בהגנה על בריאות הציבור בצורה מדויקת יותר ולקבוע שהאיסור יחול רק לגבי המטבח, היציע והמחסן.

סעיף 26 מוצע לתקן את תקנה 52 שעניינה בלבוש וניקיון של המועסקים בבית האוכל בהכנת אוכל. לפי פסקה (1), חובה על המועסקים בבית האוכל בהכנת אוכל ללבוש בגדים בהירים, נקיים ושלמים המיועדים אך ורק לעבודה בבית האוכל, ואם הוא עובד מטבח – גם סינר לבן. מוצע להוריד את הדרישה לבגדים בהירים ולהשאיר את החובה שיהיו נקיים, שלמים וייעודיים לעבודה בבית האוכל. כמו כן, מוצע להוריד את הדרישה הנוספת לסינר לבן החלה כיום על עובד מטבח. הסיבה לשינוי המוצע הינה ההבנה כי בהקשר זה ניתן להסתפק בדרישה הכללית שבגדי העובד יהיו נקיים, שלמים וייעודיים לעבודה במטבח.

סעיף 27 מוצע לתקן את תקנה 54 שעניינה בחדרי השירות. תקנת משנה (א) בנוסחה הקיים קובעת כי בכל בית אוכל יהיו חדרי שירות הכוללים אסלות, משתנות וכיורים, במספר הנקוב בהוראה, תוך שבחלק מהמקרים קיימת חובה לשירותים נפרדים לגברים ולנשים. לפי הנוסח הקיים, "בכל עסק יהיו חדרי שירות הכוללים תאי בית שימוש, משתנות וכיורים במספר הנקוב להלן: עד 30 אורחים – אסלה אחת וכיור אחד משותפים לנשים וגברים, למעט מסעדות ובתי קפה שבהם חייבים להימצא שירותים נפרדים לגברים ולנשים"; לגבי עסקים גדולים יותר קיימות מספר מדרגות בהתאם ל"מספר המקומות לאורחים בישיבה או בעמידה", החל מ-31 ועד ל-700, ולכל 200 נוספים, וזאת תוך הפרדה בין שירותי גברים לנשים ועם חובה להתקנת משתנות בשירותי הגברים. על רקע ההטרונגויות הרבה של בתי האוכל, מוצע בתיקון זה פישוט והקלה של חובת הצבת חדרי שירות בבתי האוכל. על פי המוצע, לא תהיה חובה להפרדת שירותי גברים ונשים ויהיו פחות מדרגות, תוך שסך כל הקבועות הסניטריות שיידרשו יהיו פחותות ממה שנדרש כיום. על פי המוצע, תהא מדרגה של עד 30 מקומות לאורחים בישיבה או בעמידה, מדרגה של 31 עד 60, 61 עד 100, 101 עד 200, וכן הוראה לגבי כל 100 מקומות לאורחים נוספים. יובהר כי השינוי המוצע בתקנות בתי אוכל אינו גורע כשלעצמו מההוראות למתקני תברואה (הל"ת). בנוסף, מוצע לציין תחת תקנת משנה (א) כי חדרי השירות יכולים להיות בצמוד לבית האוכל, ולא בהכרח בבית האוכל. אפשרות זו היתה קיימת במשתמע לאור תקנת משנה (ג), אולם נמצא לנכון להבהיר מפורשות כי זו חלופה אפשרית. בהמשך לתיקון זה, תתוקן תקנת משנה (ג) כך שיובהר בה שהדרישה למבוא מאוורר היא כאשר השירותים צמודים לבית האוכל ולא בתוך בית האוכל.

כמו כן, תקנת משנה (ב) קובעת כי "בסמוך לחדרי השירותים יש להתקין חדר הלבשה לעובדים עם מקום מתאים לאחסנת בגדיהם". מוצע להסיר דרישה זו, מתוך הבנה כי היא עלולה ליצור נטל רגולטורי משמעותי במסגרת תכנון מבנה בית העסק.

בנוסף, מוצע לתקן את תקנת משנה (ד). לפי תקנת משנה (ד) בנוסח הקיים, שירותים בעסקים מסוג מזנון, פיצריה, פלאפל ובורקס יכולים להיות מחוץ לכותלי העסק במרחק שלא יעלה על 25 מטרים ממנו, ובתנאי שיהיו לשימוש בלעדי של עובדי המזנון ואורחיו. מוצע להתאים את הנוסח לשינוי המוצע בנוסח של תקנת משנה (א) – במקום שייקבע שהשירותים יכולים להיות "מחוץ לכותלי העסק", מוצע לקבוע כי "יכולים השירותים להיות שלא בבית האוכל או בצמוד לו". בנוסף, מוצע להרחיב את ההקלה הקיימת בתקנת משנה (ד), על ידי הרחבת סוגי העסקים שההקלה חלה לגביהם (והתאמת הנוסח לשינוי המוצע בתוספת – ראו להלן), קביעת מרחק מירבי גדול יותר מהקבוע (75 מטרים במקום 25 מטרים) וכן על ידי השמטת התנאי לעניין שימוש בלעדי כאמור. לשלמות התמונה יצוין שמגבלת ה-75 מטר מופיעה בקובץ הוראות למתקני תברואה (הל"ת) - בסעיף 3.6.3(ו). יובהר כי השמטת הדרישה לשימוש בלעדי של בית האוכל, משמעותה כי יתאפשר לבתי האוכל, מהסוגים הנקובים בהוראה, להסתמך על חדרי שירות בקרבת מקום (עד 75 מטר מרחק) כגון במרכזי קניות וכדומה, במקום להקים או לשכור חדר שירות ייעודי לעסק. מכל מקום, אין בשינויים המוצעים לגרוע מחובות החלות לפי הוראות למתקני תברואה (הל"ת).

סעיף 28 תקנה 55 עוסקת בתנאים לחדרי השירות. מוצע להבהיר בכותרת שעניינה של תקנת משנה זו הוא גם בקבועות הסניטריות, וזאת, בין היתר, על רקע הביטול המוצע של תקנות משנה 56 ו-57 שלעניין בתי השימוש והמשתנות, בהתאמה, והסתפקות בפסקה (4) שתחת תקנה 55, אשר לפיה הציוד והקבועות הסניטריות יהיו תקינים, שלמים ונקיים. לעניין פסקה זו יצוין שמוצע אך להבהיר שמדובר בקבועות "הסניטריות".

בפסקה (2) בנוסחה הקיים קבוע כי על הקירות בחדרי השירותים להיות מכוסים באריחים עד לגובה של 1.80 מטרים מהרצפה לפחות, ושמעל לאריחים הקירות יהיו מטויחים ומסוידים בגוון בהיר. מוצע, להוריד את הדרישה לעניין הקירות שמעל האריחים ולהשאיר רק את הדרישה שעניינה בכיסוי באריחים. כמו כן, מוצע לבטל את הדרישות הקיימות תחת פסקה (3) שלפיה "קבועות סניטריות ימלאו אחר הדרישות המנויות בפרק 3 בהל"ת" ותחת פסקה (5) שלפיה "בקיר מעל הכיור הנמצא במבוא או בחדר האוכל יהיו אריחי חרסינה שיכסו שטח של 75X75 ס"מ".

סעיף 29 מוצע בתיקון זה לבטל את סעיפים 56 ו-57 שעניינם בבתי השימוש ובמשתנות, בהתאמה, ולהסתפק בהקשר זה בהוראות הכלליות שבתקנות 54 ו-55. באשר לדרישה לשלמות, תקינות וניקיון האסלה והמשתנה, כנדרש לפי תקנות 56(4) ו-57(3), ישנה כפילות מיותרת עם הקבוע בתקנה 55(4). כמו כן, מוצע להשמיט את הדרישה לברזי לחץ אוטומטיים, הקבועה בתקנות 56(7) ו-57(2), מתוך הבנה שמנגנוני הדחת משתנות הקיימים היום בשוק אינם מחייבים ברזי לחץ אוטומטי להדחה מתאימה. באשר להוראות הפרטניות הקבועות תחת תקנה 56 לעניין הימצאות נייר טואלט, מכל עם מכסה ומדרס רגל, דלת הניתנת לסגירה מבפנים והיעדר קיומו של מיתקן לאיסוף פסולת בתא בית השימוש, נמצא כי מדובר בירידה לפרטים שאינה מתאימה לתקנות אלה, וזאת מבלי להקל בחשיבות של השמירה על היגיינת בתי השימוש ומתוך הבנה כי ניתן להשאיר לבעל בית האוכל שיקול דעת באופן השמירה על היגיינת בתי השימוש ותנאי תברואה נאותים. עוד נמצא כי אין צורך בהפניה להוראות למתקני תברואה (הל"ת) בהקשר זה וכי די בתחולה הישירה של ההל"ת על מבנים חדשים.

סעיף 30 ברישה של תקנה 58 מוצע להבהיר כי התקנה עוסקת בכיורים בחדרי השירות בלבד ולא בכלל הכיורים שבבית האוכל. מדובר בתיקון מבהיר בלבד שכן עניין זה נובע כבר מכותרת פרק י' שתחתיו

מצויה תקנה 58 – "חדרי שירות".

בנוסף, מוצע לבטל את הדרישות הקיימות תחת פסקה (3) שלפיה בקרבת הכיור "ימצא אמצעי לניגוב ידיים לשימוש חד-פעמי ומכל לאיסוף פסולת". כמו כן, מוצע להשמיט את תקנה 58(4) בכדי שלא תהיה כפילות מיותרת עם הדרישה שלפי תקנה 55(4).

סעיף 31 תקנה 65 קובעת גובה נקוב לגבי גובהם של המשטחים שעל גביהם יונחו המצרכים. בדומה לתיקונים המוצעים לגבי תקנות אחרות שנוקבות בגובה או במרחק מסוים, מוצע לאפשר כחלופה גם גובה נמוך יותר אם מתאפשר ניקיונם של המשטחים של והרצפה שמתחתיהם.

סעיף 32 עניינה של תקנה 67 בחובת החזקת מסמך על הדברה. מוצע להבהיר כי מסמך יכול שיהיה קשיח או דיגיטלי. ספק פרשני באשר לאפשרות של החזקת המסמך באופן דיגיטלי בלבד עלול ליצור הכבדה שכן בתי אוכל יכולים להניח שחובה בהחזקת מסמך קשיח בהכרח. הבהרה זו תואמת את ההתפתחויות הטכנולוגיות אשר מאפשרות כיום החזקת מסמכים בצורה דיגיטלית בצורה מהימנה ומאובטחת.

סעיף 33 תקנה 70 בנוסחה כיום קובעת כי לא יימצאו בבית האוכל בעלי חיים, למעט כלב נחייה לעיוור. מוצע לצמצם את האיסור רק לתחומי מבנה בית האוכל. באופן זה אם יש בבית האוכל מקומות ישיבה שלא בתוך מבנה בית האוכל, יכול להימצא בהם בעל חיים. כמו כן, באשר לאיסור שנותר, לגבי החלק שבתוך מבנה בית האוכל, מוצע להתאים את הסייג הקיים בתקנות בתי אוכל לגבי כלב נחייה לעיוור לנוסחו של חוק שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלות, התשנ"ח-1998, ולהוסיף את החלופה של "חיית סיוע". אמנם גם ללא הרחבת הסייג מפורשות, החוק האמור גובר ומאפשר הכנסת חיית סיוע, בדומה לכלב נחייה לעיוור, אולם אם ממילא עורכים תיקון לתקנה זו מן הראוי להבהיר מפורשות את הדין לגבי כל חיית שירות; לפי סעיף 119, ההגדרה ל-"חיית שירות" הינה "כלב נחייה כהגדרתו בחוק איסור הפליית אנשים עם עיוורון, או חיית סיוע".

סעיף 34 סעיף 24 לחוק עקרונות האסדרה, התשפ"ב-2021 (להלן – **חוק עקרונות האסדרה**) קובע הוראות לעניין בחינה תקופתית של אסדרה, ולפיו מאסדר המבקש להציע או לקבוע אסדרה, למעט הצעת חוק, יקבע בה הוראה לעניין בחינתה בתום תקופה שתיקבע, והכל כמפורט בהוראות סעיף 24 האמור. בהתאם לכך, מוצע לקבוע בתיקון המוצע כי בחינה תקופתית ראשונה של תיקון זה, לפי סעיף 24 לחוק עקרונות האסדרה, תתבצע בתום 5 שנים מיום כניסתו לתוקף.

סעיף 35 מוצע לתקן את התוספת, הן מבחינת מבנה התוספת והחלוקה הקיימת לסימנים ולסוגי בתי אוכל והן מבחינת הדרישות עצמן שקבועות כיום בתוספת.

באשר למבנה התוספת והחלוקה לסוגי בתי אוכל, מוצע לבטל את סימן ב' – בית קפה, סימן ד' – פיצריה, סימן ה' – מזנון בורקס וסימן ו' – מזנון לפלאפל, ולאחדם תחת סימן א' – מזנון הקיים. בהתאם, כותרתו של סימן א' תשונה ל-"מזנון ובית קפה". שוני זה תואם את החלוקה לפריטי רישוי שבצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) בנוסחו כיום, שכן כולם נכללים למעשה תחת פריט רישוי 4.2ב, וכן את המצב הקיים בפועל שבו בית אוכל אחד עוסק פעמים רבות במספר סוגי מאכלים ואינו מייחד את פעילותו למאכל אחד בלבד. היעדר הבחנה בין סוגי בתי אוכל מסוימים יאפשר שלא להתמקד בסוג האוכל המסופק על ידי בית האוכל, אשר אינו בהכרח מלמד על רמות הסיכון, ובמקום זאת, להתמקד בהיקף הפעילות של העסק וסוג הפעילות, אשר משפיעים באופן ישיר על הסיכונים לבריאות הציבור ועל היבטים הנוגעים לשמירה על רמת התברואה. פישוט זה אף צפוי להגביר את רמת הגמישות למפוקחים ולאפשר הרחבת פעילות ללא

הצבת חסמים רגולטוריים מיותרים.

באשר למזון המותר למכירה במזנון ובית קפה, לפי המוצע, בסימן א', בסעיף 1, ייקבע מה מותר להכין ולמכור במזנון ובבית קפה. במזנון מוצע כי לצד האפשרות הקיימת לפי הנוסח כיום להכין ולמכור "משקאות חמים, כריכים, מרקים מירקות או מרקים מוכנים מאבקות וכן חביתות", תהיה אפשרות למכור "מזון מוכן להגשה שאינו טעון טיפול לצורך הגשתו, זולת פריסה או חימום, בלבד", במקום הרשימה הסגורה של המאכלים שמנויה כיום תחת סעיף 1 בנוסחו הקיים. מוצע לקבוע כי בסימן זה, "טיפול" – "טיפול במזון" כהגדרתו בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון), תשס"ט-2009 (להלן – **תקנות רוכלות מזון**). "טיפול במזון" מוגדר בתקנות רוכלות מזון כך – "חיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, אפייה, חימום, סחיטה, שטיפה, אריזה מראש או כל פעולה אחרת המשנה את המצב הפיזי או הכימי של המזון"; יובהר כי גם לפי הנוסח המוצע תתאפשר מכירת משקאות קרים במזנון, ללא הכנה, וכי זה כלול תחת "מזון מוכן להגשה שאינו טעון טיפול לצורך הגשתו..." כאמור בהוראה המוצעת. בנוסף, ייקבע תחת סעיף 1 כי בבית קפה מותר "להכין ולמכור מאכלים ומשקאות מכל סוג, ובכלל זה כל מה שמותר במזנון כאמור בסימן זה", וזאת במקום הרשימה הסגורה שמופיעה בנוסח הקיים תחת סעיף 4(א) לתוספת. יודגש כי כל האמור באשר למזון המותר הינו בכפוף להוראה המוצעת לפי סעיף קטן (ב), אשר לפיה בבית אוכל מסוג מזנון ובית קפה אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי, לרבות דגים ופירות ים, בשר בקר, עוף, ולמעט בשר מן החי שעבר טיפול להשמדה של פתוגניים, ובכלל זה שימורי דגים, נקניק ונקניקיות. איסור זה אינו חדש, הן לגבי מזנון והן לגבי בית קפה, אולם נוסחו הותאם למצב בשטח בכדי להגביר את הבהירות והוודאות. כך לדוגמה ההחרגה של "בשר מן החי שעבר טיפול להשמדה של פתוגניים" נועדה לקבוע כי האיסור לגבי מאכלים המכילים בשר מן החי אינו חל לגבי חזה עוף שמתקבל בעסק לאחר שכבר נאפה, נצלה או טוגן.

עוד יצוין כי מוצע להסיר את המגבלה שלפיה במזנון הכנה ומכירה מותרת "לצריכה במקום" בלבד, זאת תוך התאמה לנוסח פריט 4.2ב לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) המאפשר בסוג בית אוכל זה גם משלוח מזון וכמו גם למציאות בשטח התואמת את נוסח הפריט. בנוסף, כנגזרת מהשינוי לעניין המזון המותר בבית קפה, יימחק התנאי שהופיע תחת סעיף 4(ב) לגבי בית קפה ואשר לפיו מותר למכור עוגות, ממתקים, גלידה או משקאות קרים, בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים. תנאי זה אינו ייחודי לגבי מאכלים אלה או לגבי בית קפה בלבד ולכן מוצע להסירו מהקשר פרטני בלבד. כמו כן, קיימות כיום חלופות חוקיות נוספות לקנייה מבעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים, בהתאם לחוק המזון, ולכן הוראה זו גם לא מדויקת ולא ממצה. מכל מקום, הדרישה הרוחבית לעניין זה קבועה בתקנה 43 אשר מוצע בתיקון זה לדייק בהתאם לחוק המזון, כמפורט לעיל, כשלצד זאת חל חוק המזון. עוד יצוין, כי השארת הוראה הקובעת מפורשות מה מותר להכין בבית קפה נועדה לשמור על וודאות באשר לפעילות והמאכלים המותרים או האסורים בבית קפה.

יצוין, הפעילות שלפני נוסח התוספת כיום מסווגת לאחד מהסימנים ד', ה' או ו', המבוטלים - "פיצריה", "מזנון בורקס" ו"מזנון פלאפל" – תסווג כבית קפה. סיווג זה נגזר מהמוצע לגבי המאכלים המותרים להכנה ומכירה במזנון ואלה המותרים בבית קפה, ואף מתבקש לאור זאת שגם בנוסח כיום, מבחינת השטח המינימאלי המותר של מטבח ומחסן, "פיצריה", "מזנון בורקס" ו"מזנון פלאפל", הרי שהוא תואם לזה המותר בבית קפה. באותו אופן, ייתכן שעסק שפעילותו סווגה כבית קפה יסווג כעת כמזנון, וזאת לאור

ההרחבה של מה מותר למכור במזנון. עוד יובהר כי כאמור מזנון ובית קפה הינם תחת אותו פריט רישוי בצו רישוי עסקים.

כתמונה משלימה לכך, ייערך תיקון לנוסח סעיף 7 שבסימן ג' – מסעדה, בהתאם למצב הקיים בפועל ובשים לב לנוסח של סימן א' המוצע – במקום ההוראה שלפיה במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות, מוצע לקבוע כי "במסעדה מותר להכין ולמכור מאכלים מכל סוג, כולל מאכלים המכילים מזון מן החי, ולרבות ארוחות מבושלות וכל מה שמותר במזנון ובית קפה כאמור בסימן א' " גם בהקשר זה, השארת סעיף 7 הקובע מפורשות מה מותר להכין במסעדה נועדה לשמור על וודאות באשר לפעילות והמאכלים המותרים או האסורים במסעדה.

לעניין הדרישות שיחולו לגבי בתי האוכל השונים שנכנסים לגדרי סימן א' בנוסחו המוצע, יצוין כי על פי המוצע יחולו הקלות מסוימות. תחילה, במקרה של הבדלים בדרישות בין הסימנים בנוסחם כיום, הדרישות יהיו ככלל לפי המכנה המשותף המקל ביותר (ולגבי חלק מהדרישות אף מקל עוד יותר), למשל – לעניין שטח מזערי של מטבח ומחסן והדרישה להגדלת שטח המטבח בהתאם למספר מקומות הישיבה; כמו כן, כחלק מכך, יוסרו דרישות ייחודיות שהופיעו לגבי חלק מהסימנים באופן פרטני, לדוגמה לגבי סוג התנור וקיומו של פח עם מכסה בלתי נתיק. בנוסף, לעניין השינויים המוצעים לגבי הדרישות עצמן, מוצע להשמיט את הדרישה הקיימת בסעיף 3 לסימן א', שלפיה "הכיריים במטבח יהיו בעלי 4 להבות לכל היותר", ובדומה לכך את ההוראה הדומה שקיימת כיום תחת סעיף 6(5) לסימן ב', וזאת מהסיבה שכיום ניתן לאוורר כראוי את המטבח עם אמצעים מכניים, ולכן אין מניעה להשתמש במקביל ביותר מ-4 להבות; עוד מוצע, להשמיט את סעיף 6(1) (שחל בבית קפה) שלפיו שליש משטחו של המטבח בבית קפה יוקצה לרחצת כלים ובשטח זה יהיה מיתקן ליבוש כלים ואת הדרישה שבסעיף 17 (שחל במזנון בורקס) לגבי ייעוד כיור אחד לשטיפת כלים וגודלו. לעניין זה תקנה 13(א)(2) שלעניין חובת קיומו של מדור לשטיפת כלים, נותנת מענה מספק, כולל בנוסחה המוצע שאינו מחייב גודל מינימאלי של שטח לטובת המדור.

לעניין הדרישות לקיומם של שני משטחי עבודה ושני כיורים נוסף על הקבוע בהוראות התקנות, מוצע לשמור על הבחנה מסוימת בין סוגי בתי האוכל, על בסיס ההבחנה שהיתה, בכדי להבטיח את השמירה על בריאות הציבור ובמקביל לא להחמיר על הדרישות הקיימות כיום. בהתאם, מוצע להוסיף תחת סימן א' את סעיף 3א שלפיו, מבלי לגרוע מהוראות תקנה 13(א)(1) ותקנה 46(א) ו-ג), בבית קפה יהיו במטבח שני משטחי עבודה לפחות ושני כיורים לפחות. לצד זאת, ייקבעו חריגים, בהתאם לדרישות בעניין זה שמופיעות בנוסח כיום, ואף חריגים נוספים שנמצא לנכון להוסיף לאור שיטות תפעול בתי האוכל שנקטות כיום. יודגש כי החריג שלפי סעיף 3א(ב) המוצע יחול אם מתקיימת רק אחת מהחלופות המפורטות בסעיף, לעניין המאכלים שמכינים ומוכרים בו. אם בעסק מכינים או מוכרים מזון לפי יותר מחלופה אחת הרי שהסיכון כבר אינו זהה ולכן לא ניתן לשלב בין פטורים שלפי חלופות שונות. במקרה שמכינים או מוכרים בעסק מאכלים שמופיעים בחלופות שונות, יחול סעיף 3א(א) ללא החרגות. יודגש כי בכל מקרה אין באמור כדי לגבור על הדרישות שלפי התקנות, וכי נקודת המוצא הינה קיומו של משטח עבודה אחד לפחות וכיור אחד לפחות במטבח, בכל סוגי בתי האוכל, וזאת בהתאם לתקנה 46 (תקנת משנה ג) בצירוף תקנת משנה (א)) ותקנה 13(א)(1), בהתאמה. גם בהתקיים אחת החלופות המאפשרת החרגה, יחולו הדרישות המינימאליות האמורות.

זאת ועוד, מוצע לערוך תיקון רוחבי, לגבי כלל סוגי בתי האוכל, בעניין דרישות השטח של חדרים

שונים בבית האוכל. מוצע להשמיט את הדרישה לשטח מזערי של חדר אוכל וחדרי שירות ואת הדרישה הייחודית לאולם שמחות, לגבי שטח המזערי של חדרי ההלבשה. זאת, בין היתר לאור ההטרוגניות הרבה בבתי האוכל והשינויים שחלו בתחום לאורך השנים אשר הפכו נושא זה לפחות עקרוני לצורך הבטחת הגנה לבריאות הציבור. לעניין זה יצוין כי השטח המזערי של מטבח לגבי מזנון ובית קפה יעמוד על 8 מ"ר, כך שכאמור לעיל, השטח המינימאלי של בית קפה ייקטן לעומת הקבוע כיום לגבי "בית קפה" ומה שהוגדר כ"פיצריה", "מזנון בורקס" ו"מזנון פלאפל", ויהיה בהתאם לדרישת השטח המזערי שחלה כיום על "מזנון". יצוין כי השטח המזערי במסעדה ובאולם שמחות יוותר כפי שהוא, מתוך הבנה שבהם מגוון הפעולות המבוצעות רב יותר והגיוון במאכלים ובמזון שמכינים ומגישים בבתי אוכל מסוג זה מייצר סכנה משמעותית לבריאות הציבור. השטח המזערי של מזנון אמנם לא ישתנה באופן ישיר, אולם ההגדרה של מזנון תורחב בהקשר של מזון מוכן להגשה כמפורט לעיל; כמו כן, לא תחול דרישת שטח מינימאלי למטבח ולמחסן במקרה של מזנון או בית קפה המוכר משקאות חמים ומזון מוכן להגשה שאינו טעון טיפול לצורך הגשתו, זולת פריסה או חימום, בלבד, וממילא גם לא הדרישה להגדלת השטח בהתאם למספר מקומות הישיבה. שכן, בבתי אוכל מסוג זה הקשר בין גודל השטחים האמורים למספר מקומות הישיבה רופף ואינו בהכרח קיים.

כמו כן, **הדרישה להגדלת שטחם של חדרים שונים בבית האוכל במצב של הוספת מקומות הישיבה,** תישאר רק לגבי מטבח (תבוטל לגבי מחסן וחדר אוכל) תוך קביעת הקלה ביחס לדרישה הקיימת כיום, וזאת בכל סוגי בתי האוכל. ההקלה הינה בכך שהדרישה להגדלת השטח אינה לגבי הוספת כיסא בודד אלא רק על כל 10 כסאות תוך שהשטח היחסי הנדרש יהיה קטן יותר מהקבוע כיום. לעניין זה יצוין כי בעת קביעת התקנות התקיים יחס הדוק יחסית בין מספר מקומות הישיבה בבית האוכל לבין אינטנסיביות הפעילות במטבח בית האוכל, ועל כן נקבע יחס רציף של גידול בשטח המטבח לכל מושב שולי שהתווסף. יחס זה התרופף במהלך השנים, בין היתר לאור המעבר המשמעותי לאספקת מזון במשלוח ובאיסוף, ובכלל זה באמצעות פלטפורמות ייעודיות לכך. לאור זאת, מוצע להותיר קשר בין גודל המטבח והפעילות אך לאפשר גמישות במקום שבו אין צורך בהכרח בהגדלת המטבח במקרה של הוספה של מקום ישיבה בודד; על פי המוצע, שטחם של מזנון, בית קפה ומסעדה יגדל במקרה שיש למעלה מ-30 מקומות ישיבה, ב-1 מ"ר לכל 10 מקומות, וכאשר יש בבתי האוכל מסוגים אלה 60 מקומות ישיבה ומעלה תידרש תוספת גדולה יותר של שטח תוך שהשטח שיידרש לא יהיה זהה בין מזנון ובית קפה לעומת מסעדה. ויובהר, אם ישנם עד 39 מקומות ישיבה בבית האוכל – שטח המטבח יהיה בהתאם לשטח המזערי הקבוע בתוספת, כל בית אוכל לפי הסימן שבעניינו; אם ישנם 40 עד 49 מקומות – במזנון או בית קפה על המטבח להיות 9 מ"ר, ובמסעדה 13 מ"ר; אם ישנם 50 עד 59 מקומות – במזנון או בית קפה על המטבח להיות 10 מ"ר, ובמסעדה 14 מ"ר; אם ישנם 60 עד 69 מקומות, הגידול משתנה כאמור כך שיוצא שבמזנון או בית קפה על המטבח להיות 11.5 מ"ר, ובמסעדה 16 מ"ר; ומכאן הגידול ממשיך להיות 1.5 מ"ר לכל 10 מקומות במזנון ובבית קפה ו-2 מ"ר לכל 10 מקומות במסעדה. כמו כן, כאמור לעיל, במזנון ובית קפה (שתחת סימן א' בנוסח המוצע), המוכר משקאות חמים וכן מזון מוכן להגשה שאינו טעון טיפול במזון כהגדרתו בתקנות רוכלות מזון, לצורך הגשתו, זולת פריסה או חימום, בלבד, לא תחול דרישה לשטח מזערי של מטבח או מחסן וכנגזרת מכך לא תידרש הגדלת שטח המטבח במקרה של הוספת מקומות ישיבה בעסק.

בנוסף, לגבי חובת קיומם של מדורים במסעדה ובאולם שמחות, מוצע לערוך שינוי בסעיפים 9 שחל

במסעדה (סימן ג') ו-31 שחל באולם שמחות (סימן ח'), אשר לפיהם, בנוסח הקיים (אשר כולל הבדלים בין הסעיפים), במטבח יהיו מדורים נפרדים כמפורט בסעיפים האמורים. על פי המוצע, לגבי טיפול במזון גולמי ולגבי בישול, ייקבע כי מדורים לפעילויות אלה יידרשו רק אם הפעילות מתבצעת בעסק. בהתאם, בפסקאות (1) ו-(2) של שני הסעיפים מוצע להוסיף את המילים "אם מתבצע בעסק".