

16/4/2026

לכבוד
משרד הבריאות
ירושלים

שלום רב,

**הנדון: עמדת התאחדות המלונות בישראל בנושא
טיוטת תקנות רישוי עסקים – תנאים נאותים לבתי אוכל
במסגרת הרפורמה ברישוי עסקים**

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

התאחדות המלונות בישראל, המייצגת את מרבית מלונות ישראל¹, מתכבדת לפנות למשרד הבריאות בנושא תיקון תקנות רישוי עסקים – תנאים נאותים לבתי אוכל שבנדון, לציין את תמיכתנו בטיטת התקנות, לבקש להכניסן לתוקף כמה שיותר מהר, וכן, לבקש להרחיבן במס' נושאים, הכל כפי שיובא להלן:

א. מבוא

1. בישראל, כ-550 מלונות וכ-14,000 מסעדות, המעסיקות מעל 150 אלף עובדים במעגל הראשון, ואחראיות על פרנסתם של מעל רבע מיליון ישראלים במעגלים שניים ושלישיים.
2. נייר עמדה זה אינו מתיימר לייצג את המסעדות, אולם נוגע בנושא מאחר וכמעט בכל מלון קיימת מסעדה או חדר אוכל. לפעמים כמה מסעדות, הן בניהול המלון והן בניהול חיצוני (אאוטסורסינג).
3. העסקים בישראל, ובהם – המלונות והמסעדות, הינם ממקורות הצמיחה הכלכלית של המשק, באשר הם שוכרים שטח לשם הפעלתם, מעסיקים עובדים, מזמינים סחורה מספקים, לוקחים הלוואות ובעיקר – משלמים מיסים (ישירים ועקיפים).
4. עיקרם של דברים – ניתן לומר כי הפעלת עסקים בישראל, בוודאי מלונות ומסעדות, הינה מעשה ציוני ממדרגה ראשונה, ללא שום ציוניות שבדבר²:

"אני חוזר ומפנה להחלטה הקודמת שניתנה בסוגיה זו, שבה ציינתי כי מקום עבודה ויצבות תעסוקה, מבטיחים את יכולתו של עובד להוציא את לחמו מיגיע כפיו, ולפרנס את בני ביתו בכבוד. עוד הוספתי שמקום עבודה הוא אמצעי כלכלי ועוגן קיומי חשוב ממעלה ראשונה, העדר יכולת של אדם לפרנס ולכלכל את בני משפחתו בכבוד, יש בה כדי לסדוק את המעטפת המשפחתית, לפעמים אפילו כדי לרסק אותה ולפגוע בביטחון התזונתי והכלכלי של בני המשפחה, לרבות ילדיהם, כשלכך יכולות להיות השלכות רוחב חמורות הרבה מעבר להיבט הכלכלי המידי.

פרנסה ויצבות כלכלית ותעסוקתית, גם הם ערכים חברתיים ולאומיים ממעלה ראשונה, הן לפרט – לאותם עובדים המועסקים במרכול – כשהללו, נושאים בעול אלונקת הנטל הכלכלי של החברה והקהילה על כתפיהם, ואינם נופלים כנטל כלכלי על החברה, שצריכה לשאת אותם על גבה ואת משא אלונקת העוני והייסורים של אותם מובטלים".

5. עם זאת, נדמה כי אין צורך להכביד מילים ולציין את הקשיים הרבים והמאמצים הנדרשים לשם קבלת רישיון עסק בישראל. מן המפורסמות הוא שמדובר בהליך מסובך, וממושך שלא תמיד באשמת בעל העסק וללא שלבעל העסק יש לפעמים מה לעשות בנידון³:

"תחום רישוי העסקים בישראל מעורר קשיים לא מבוטלים שאחד העיקריים שבהם הוא פרק הזמן הממושך שנדרש להשלמת הליך הרישוי, כמו גם הקושי לקבל רישיון עסק – בחלק מהקטגוריות – קודם להפעלתו בפועל (ראו, למשל, דוח הוועדה לבחינת רישוי עסקים בישראל 15-17 (2006); יניב רוני רישוי עסקים בישראל: סקירת המצב הקיים והצגת דרכים לשיפורו (הכנסת – מרכז המחקר והמידע, 2007); משרד הפנים,

¹ התאחדות הינה ארגון מעסיקים יציג מכוח חוק הסכמי עבודה קיבוציים, מייצגת כ-450 בתי מלון המהווים את חלקם הארי של מלונות ישראל.

² רע"ס (שלום הרצליה) 40919-08-19 סופר קופיקס בע"מ נ' מדינת ישראל (נבו) 26.01.2022.

³ רע"פ 4384/13 מדינת ישראל נ' מיאו והאו בע"מ (נבו), [03/03/2014], בפסקה 16.

המינהל לשלטון מקומי, האגף למינהל מוניציפאלי, המחלקה למחקר והאגף לרישוי עסקים ואתרי רחצה מחקר בנושא רישוי עסקים. (2007)

6. להרחבה, ראו דברי ההסבר חוק התכנית הכלכלית (תיקוני חקיקה ליישום המדיניות הכלכלית לשנות התקציב 2021 ו-2022), התשפ"ב-2021⁴

"בישראל פועלים כ-160 אלף עסקים טעוני רישוי, מתוכם % 31 כ-45 אלף עסקים, ללא רישיון עסק. תופעה זו, יחד עם הקשיים המתוארים להלן, מכבידים על הסביבה העסקית בישראל, אשר לפי המדדים הבינלאומיים המקובלים נמצאת בפיגור אחר מרבית מדינות ה-OECD ... זאת בין היתר, נוכח הקושי המשמעותי בקבלת רישיון לעסק, אשר מחייב הליך סבוך של קבלת אישור ממשרדי ממשלה שונים, על עמידה בדרישות שבתחום מומחיותם, טרם קבלת רישיון העסק מהרשות המקומית. דרישות אלו, שבהתקיימותן בעסק מתנים משרדי הממשלה השונים שמהווים "נותני אישור" לפי חוק רישוי עסקים, את רישיון העסק, קבועות במקומות שונים, לעיתים סותרות האחת את השנייה, ואינן מרוכזות יחד באופן שנהיר לבעל העסק... כלל הקשיים האמורים בהליך קבלת רישיון עסק, מכבידים מאוד על היזמים המבקשים לפתח עסקים בישראל, מאלצים אותם להשקיע תשואות זמן וממון, כאשר קיים קושי לצפות מראש עלויות אלו, גורמים לעיכובים משמעותיים בפתיחת עסקים ופוגעים בתחרות במגזר העסקי."

7. בענפי המלונאות והמסעדנות (ככל שידוע לנו), פעמים רבות, הקשיים נובעים מהיעדר יכולת לעמוד בדרישות המרשמיות של שטחים וגדלים שנקבעו בתקנות הישנות אי שם בשנת 1983, לפני למעלה מ-40 שנים. בעיקר, כאשר התקנות תוקנו בשנות ה-80 של המאה הקודמת אולם מרבית המבנים והחנויות המאכלסות מלונות ומסעדות נבנו לפני התקנות, לפי גדלים אחרים לגמרי – בד"כ קטנים יותר.

8. כך, יזם המבקש להקים מסעדה במלון המצוי במבנה עירוני בליבה של עיר, או אף במבנה לשימור, בד"כ נתקבל בקושי רב שכן אינו יכול לעמוד בדרישות השטח המינימלי, או במחסנים הרבים המתבקשים (במקרים רבים כדרישת יתר שלא לצורך תפעולי).

9. נכונים הדברים גם לגבי דרישות להוספת שירותים וקושי לאשר שימוש בתאי שירותים במרחק הליכה משטח המסעדה.

10. קושי נוסף, נובע מפרשנות מחמירה ו/או ייחודית, לכל נפה ומחוז. מעין תורה שבעל פה מחד, והיעדר יכולת ליתן הקלות מנגד (בחלק מהדברים ניתן היה להקל עד 5% בדרישות השטח).

11. פרשנות סותרת זו, דרישות מרשמיות ארכאיות לשטחים גדולים מהמצוי, ודרישות אחסון רב מהדרוש תפעולית, אינם קיימים במרבית המדינות המערביות ברות השוואה לישראל – כפי שכבר הראנו למשרד הבריאות.

12. על כן, כל שינוי שייקדם אותנו מדרישות מרשמיות ארכאיות אל עבר דרישות תוצאתיות ורגולציה מערבית עדכנית – הינו מהלך מבורך.

ב. תמצית ההקלות המוצעות בטיטת התקנות

13. הקלות מבניות ותכנוניות

- ביטול דרישת גובה תקרות 2.5 מ' (תקנה 5);
- יציע מותר בכל מקום חוץ מהמטבח (תקנה 7);
- תקרה דקורטיבית מותרת בחדר אוכל, אסורה בפריקה במטבח (תקנה 8);
- מחסן: מרחק עד 100 מ' (במקום 25) + חלופה מלאה ללא מחסן (תקנה 14);
- ביטול דרישות שטח קשיחות (חדר אוכל + שירותים + הלבשה) – בתוספת;

⁴ מאתר משרד האוצר: https://www.gov.il/BlobFolder/guide/economic-plan/he/EconomicPlan_EconomicPlan2020_economic-plan-draft-file.pdf (בעמ' 171) נבדק ביום 30/03/2022.

14. מטבח וציווד

- אין יותר 1/3 שטח למדור שטיפה + ביטול 1.5 מ' שטח פנוי – אך עדיין צריך לייעד מקום ייעודי לשטיפת כלים (תקנה 13);
- צנרת גלויה אסורה – חוץ מצנרת מי שתייה וכיבוי אש;
- ציוד קבוע/נייד – חלופות גמישות למרחקים ולגובה (תקנות 16-18);

15. שירותים וקבועות סניטריות

- מדרגות מקלות יחסית (עד 30 סועדים / 31-60 / 61-100 / 101-200 +1 לכל 100);
- ביטול חדר הלבשה לעובדים (תקנה 54);
- שירותים יכולים להיות בצמוד או במרחק עד 75 מ' מבית קפה או המסעדה (סעי' 27);

16. הקלות נוספות

- ביטול דרישה לבגדים בהירים, סינר לבן, קרח במקרר, דרישות אוורור מיושנות;
- מינדף – ניתן לאשר חלופה טכנולוגית חדשה (מינדף פחמני) ללא שיקול דעת המנהל המקומי (תקנה 27);
- אספקת מזון – הקלה בשוליים – הוסיפו חלופה מיצרן/יבואן רשום (תקנה 43);
- תוספת: בחינה תקופתית ראשונה אחרי 5 שנים (תקנה 72א);
- בתוספת – איחוד סימנים, ביטול סימנים מיותרים, תוספות מטבח גמישות (1-2 מ"ר ל-10 מקומות ישיבה);

ג. נושאים נוספים שנבקש להכניס לטיוטת התקנות:

17. **צמצום החובה להגדלת שטחי המטבחים עם גידול במספר הסועדים** – מאחר ואין טעם במטבחי ענק, לא במלונות ולא במסעדות. כיום, ישנם מכשירים וטכנולוגיות שמסייעות להכין מזון מבוקר תקין וטעים בפחות תהליכים ובפחות שטחי הכנה. לכל היותר – מבקשים להגביל את היכולת לדרוש הגדלת המטבחים שלנו עד לגודל של 200 מ"ר שכן זה שטח בו מלונות הענק שלנו יודעים לעבוד בצורה הגיינית, מבוקרת ותקינה [סעי' 35 – תיקון התוספת ס"ק (3)(ב)(2)א];

18. **הגבלת החובה להגדלת מס' תאי השירותים** – מבקשים שלא לחייב הגדלת מס' האסלות והכיורים מעבר לגודל המירבי הקבוע בס"ק 4 [סעי' 27 – תיקון תקנה 54 (1)א(5)];

19. **מדורים והצטלבויות** – נבקש לבטל דרישות למדורים רבים לכל תת פעילות וסוג מזון, ולהפחית את קיצוניות דרישת איסור הצטלבות מזון. כיום מושתות דרישות ארכאיות לבניית מדורים שונים, מרובים, לכל סוג ותת פעילות. פעמים רבות ללא צורך. כמו כן, מטבחים קיימים וחדשים מתבקשים לא ליצור הצטלבויות במעבר המזון כלל, גם לא מכוסה, עד כדי טירוף והשתת דרישות מתחום ייצור מזון במפעלי מזון על בתי אוכל שאינם מפעלים, ושהמזון שמכינים באותם עסקים נצרך באותו יום או ביום שלמחרת. יש להפחית את הדרישה כנהוג במדינות ה-OECD.

אנו מודים לכם על העבודה הרבה והטובה שעשיתם, בתקופה לא פשוטה של מלחמה עצימה וכמעט רציפה מזה קרוב ל-3 שנים. אין זה עניין של מה בכך. אנו סמוכים ובטוחים כי להכנסת ההקלות והרפורמה לתוקף במהירות האפשרית, תהיה תרומה משמעותית לשרידות העסקים ולשיפור הפעילות העסקית של המשק בהקדם.

בכבוד רב,
עו"ד ניר קפלן
סמנכ"ל הרגולציה

העתקים:
עמיר יצחקי, ראש שירותי בריאות הציבור
ד"ר לילה יעקב, רכזת הרפורמה בתקנות בתי אוכל, משרד הבריאות
אביחי שגב, ממונה טיוב רגולציה, משרד הבריאות
הגר שרן, מנכ"לית התאחדות המלונות בישראל