

כ" בסיון, התשע"ב  
10 יוני 2012  
27864512  
12266-12  
(בתשובה נא ציין מספרנו)  
מס' תיק - 31

**הנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" 2011**

**פרק א' - פרשנות**

1. בהנחיות אלה - הגדרות
- "אטליז" או "מחלקת אטליז" - עסק או מחלקה במרכול, שמטפלים בהם בבשר או בשר עופות לצורך מכירתו במקום ;  
"בשר" - כהגדרתו בתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד - 1964<sup>8</sup> (להלן - תקנות שחיטה בהמות) ;  
"בשר עופות" - כהגדרתו בתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך - 1960<sup>9</sup> ;  
"דגים" - כהגדרתם בתקנות בריאות הציבור (מזון)(בדיקת דגים), התשמ"א - 1981<sup>10</sup> (להלן - תקנות בדיקת דגים) ;  
"הל"ת" - הוראות למיתקני תברואה (הל"ת), התש"ל - 1970<sup>11</sup> ; כהגדרתן בתקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל - 1970<sup>12</sup> (להלן - תקנות התכנון והבניה), שהעתק מהן הופקד בכל לשכת בריאות מחוזית ונפתית ;  
"המנהל" - המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיכו ;  
"טיפול במזון" - חיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, אפיה, חימום, אריזה וכיוצא בזה ;  
"מזון" - כהגדרתו בפקודה ;  
"מזון ארוז מראש" - מזון שנארז על ידי יצרן לשיווק לצרכן ;  
"מזון בתפזורת" - מזון שאינו ארוז מראש ;  
"מזון מוכן" - מזון שהוכן לאכילה בהליך טיפול כלשהו והנמכר בתפזורת ;  
"מזון רגיש" - מזון שטעון אחסון בטמפרטורה מבוקרת, לרבות ביצים ;  
"מזיקים" - חרקים, זוחלים, מכרסמים, ציפורים, כלבים או חתולים ;  
"מחלקה מיוחדת" - אזור במרכול שבו מטפלים במזון רגיש ;  
"מיתקן קירור" - מקרר או חדר קירור ;  
"מרכול" - מקום למכירה קמעונאית של מזון, הטעון רישוי לפי פרטים 4.7 (ב) או (ג) בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ה - 1995<sup>13</sup> (להלן - הצו), ולמעט דוכן בשוק למכירת פירות וירקות ;  
"רשות הרישוי" - כמשמעותה בסעיף 5 לחוק ;  
"רשיון יצרן" - רשיון ליצרן לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצורו והחסנתו), התשכ"א - 1960<sup>14</sup> ;  
"שיווק" - העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה.

פרק ב – רישוי

2. (א) לא יינתן לאדם רישיון עסק למרכול, ולא ינהל אדם מרכול, אלא אם כן הוא ממלא אחר הוראות הנחיות אלה, להנחת דעתו של המנהל.  
(ב) לבקשה לקבלת רישיון עסק למרכול (בהנחיה זו - העסק), יצרף המבקש תכניות נוספות כמפורט להלן:
- (1) תרשים של הסביבה בקנה מידה 1: 2500, ובו תיאור וזיהוי של הרחובות הסמוכים והבניינים השכנים הקיימים והמתוכננים בתכנית החלה לפי חוק התכנון והבניה;  
(2) תרשים של המגרש בקנה מידה 1: 250 בציון דרכי הגישה אליו עם רכב, המדרגות שייבנו בו, מיקום מיתקנים מרכזיים לאחסנת פסולת וחיבורים למים ולביוב;  
(3) תכנית העסק בקנה מידה 1: 100 שיצויינו בה פרטים אלה:  
(א) תנוחה וחתך של העסק;  
(ב) רוחבו, אורכו, גובהו, שטחו ויעודו של כל חדר מחדרי העסק, לרבות סימון כל המחלקות המיוחדות, מחלקת פירות וירקות ומחלקת מוצרים שאינם מזון, בציון סוגי הסחורה שיימכרו בה;  
(ג) מיקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האוויר או מיתקני האוויר המכני, בציון המיתקנים כאמור וההספקים שלהם;  
(ד) סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעיו;  
(ה) סוג הרצפה וסימון שיפועה;  
(ו) סימון כל קבועות הסניטריות והשרברבות, האבזרים, מערכת אספקת מים ומערכת צינורות השפכים, בציון הקוטר, השיפוע ואופן סילוק השפכים;  
(ז) סימון כלי קיבול לפסולת ומיתקנים מרכזיים לאחסנת פסולת ונפחם;  
(ח) סדורי הציוד והריהוט בתוך חדרי העסק;  
(ט) פירוט של נפח מיתקני הקירור והשימושים המתוכננים בהם;  
(4) תכנית ומיפרט טכני של מערכת הקירור, אם התקיים אחד מאלה:  
(א) שטח של המרכול עולה על 250 מטרים רבועים (להלן - מ"ר);  
(ב) העסק נועד לאטליז או יכלול גם מחלקת אטליז;  
(ג) על פי דרישת המנהל.  
(ג) המנהל רשאי, על אף האמור בתקנת משנה (ב)(3), לדרוש תרשים תנוחה בקנה מידה של 1: 50, ובנסיבות מיוחדות - כי תרשימים לפי התקנת משנה (ב), כולם או מקצתם, יהיו בקני מידה אחרים.  
(ד) הוראות תקנת משנה (ב) ו-(ג) לא יחולו על אדם המגיש בקשה לחידוש רישיון אם נתקיימו תנאים אלה:
- (1) לא חלו שינויים בעסק, ותרשימי התנוחה והחתך משקפים את המצב הקיים או שחל שינוי בסידור הציוד או הריהוט בלבד ולגביו קיבל אישור המנהל;  
(2) צורפה לבקשה הצהרה בכתב, חתומה ביד המבקש, כי הנספחים שהוגשו לענין הבקשה המקורית משקפים את המצב הקיים בעת הגשת הבקשה לחידוש הרישוי.
3. הוספה של של מחלקה מיוחדת במרכול, שינוי בסוגי המזון הנמכרים במחלקה מיוחדת או הרחבה בשטחה טעונה אישור מראש מאת המנהל.
4. (א) שטח מזערי ומעברים בוטל.  
(ב) המעברים המשמשים את הצרכנים יהיו ברוחב 1.5 מטרים;  
(ג) במרכול יהיה מחסן המיועד להחזקת סחורה ואריזות ריקות ששטחו גדול דיו כדי לאפשר אחסון הסחורה בו בהתאם לסעיף 29.

פרק ג – המבנה

- יעוד שטח 5. לכל מחלקה מיוחדת ולמחלקה למכירת פירות וירקות במרכול, ייועד שטח סביר נפרד על מנת להבטיח תנאי תברואה נאותים.
- קירות מחיצות ותקרות 6.(א) הקירות והמחיצות של מבנה המרכול יהיו -
- (1) בנויים בטון, לבנים, בלוקי בטון, חומר אחר שאינו סופג רטיבות או כל חומר אחר שאישר המנהל, ובלבד שאינו עץ או אסבסט ;
- (2) שלמים, תקינים וחלקים בצדם הפנימי ובעלי גוון בהיר ;
- (3) מצופים בצדם הפנימי עד לגובה של 2 מטרים לפחות מהרצפה, בחומר הניתן לניקוי בנקל ומונע קינון מזיקים.
- (ב) ציפוי לקירות, לרצפה ולתקרה יהיה אטום באופן המונע חדירת מזיקים או קינונם, בינם לבין הקיר, הרצפה או התקרה, לפי הענין.
- (ג) במחלקה מיוחדת יהיה ציפוי הקירות מאריחי קיר או חומר אחר שאישר המנהל עד לגובה של 2 מטרים מהרצפה.
- (ד) התקרה של מרכול מעל האזור שמאוחסן בו מזון או מוצג למכירה, וליד הקופות תהיה כאמור בתקנת משנה (א) (1) ו- (2).
- מערכת ניקוז 7. מערכת הניקוז בתוך המרכול תתאים להוראות הל"ת ותחובר, להנחת דעת המנהל, למערכת הביוב המרכזית או למערכת אחרת שאישר המנהל.
- הרצפה 8.(א) רצפת המרכול תהיה ללא שקעים או סדקים, ומרוצפת במרצפות או בחומר אחר שאישר המנהל, הניתן לניקוי בנקל.
- (ב) הרצפה תהיה נקיה בכל עת.
- (ג) במחלקה מיוחדת תהיה הרצפה בעלת נקודת ניקוז ופינות מעוגלות במפגש עם הקיר.
- דלתות וחלונות 9. (א) דלתות וחלונות המרכול יהיו נקיים, שלמים ותקינים וצבועים בצבע בהיר. (ב) כל החלונות בקירות החיצוניים יהיו מרושתים אלא אם כן הם סגורים באופן קבוע ובמרכול יש מערכת מיזוג אויר. (ג) הדלתות בכניסה למרכול יהיו בעלי מיתקן לסגירה אוטומטית.
- מיתקני רחצה 10. (א) בכל מחלקה מיוחדת יהיה מיתקן לרחצת ידיים לשימוש אותה מחלקה בלבד וכן מיתקן לשטיפת כלים, שיהיו תקינים לשימוש בכל עת. (ב) מיתקן הרחצה יכלול:
- (1) כיור שמתקיימות בו דרישות הל"ת, ששביבו ציפוי מחרסינה או מחומר אחר שאישר המנהל, מהרצפה עד לגובה 75 ס"מ מעל לכיור, וברוחב 90 ס"מ ;
- (2) ברזים למים חמים וקרים ;
- (3) סבון נוזלי או דטרגנט אחר ;
- (4) מגבות נייר ומכל לאיסופן.
- הגנה בפני מזהמים ומזיקים 11. (א) מבנה המרכול, הדלתות החיצוניות, החלונות או כל פתח חיצוני אחר של המבנה יהיו מוגנים בפני זיהום סביבתי, רטיבות ומזיקים. (ב) המרכול יהיה נקי ממזיקים.

פרק ד' - איורור ותאורה

12. חדרי המרכול יאוררו באחד מאמצעים אלה :
- (1) חלונות הנפתחים אל אויר החוץ, ששטחם הניתן לפתיחה  $1/8$  לפחות משטח רצפת החדר ;
- (2) מערכת מכנית לאורור מלאכותי שתחליף אויר 8 פעמים לפחות בשעה תהיה בהתאם לתקן ישראלי, לפי חוק התקנים, התשי"ג - 1953<sup>15</sup> ובהעדר תקן כאמור, לתקן שאישר המנהל.
13. (א) איורור טבעי או מלאכותי, ירחיק אדים או ריחות בלתי רצויים מהמרכול. (ב) ראה המנהל כי אמצעי איורור טבעי אינם מספיקים להרחקת אדים או ריחות בלתי רצויים, רשאי הוא לדרוש התקנת אמצעי איורור נוספים שימנעו מפגעי ריח כמשמעותם בחוק למניעת מפגעים, התשכ"א - 1961<sup>16</sup>.
14. במחלקה מיוחדת לא תעלה הטמפרטורה על 20 מעלות צלסיוס. טמפרטורה במחלקה מיוחדת
15. (א) בחדרי המרכול יהיו מיתקני תאורה קבועים. (ב) עוצמת התאורה בחדרי המרכול תהיה כמפורט להלן לפחות :
- | טור א'      | טור ב'                  |
|-------------|-------------------------|
| חדרי המרכול | עצמת תאורה מזערית בלוקס |
| אולמי מכירה | 500                     |
| מחסנים      | 300                     |
| חדרי שירות  | 300                     |
| פרוזדורים   | 300                     |
| חדרי הלבשה  | 300                     |
- (ג) באזור טיפול במזון יהיה מיגון לנורות.
- תאורה נאותה

פרק ה' - מים, ביוב ופסולת מוצקה

16. מים לשימוש במרכול יהיו באיכות מי שתיה. מערכת המים
17. צינורות ואבזרים שדרכם עוברים מי שתיה או המכילים מים לא יהיו עשויים חומר המכיל מעבירי מים ומאגרי מים עופרת או חומר רעיל אחר.
18. מכלי המים לשתיה יהיו מוגנים בפני חדירת מזיקים, ויתקיימו בהם דרישות הלי"ת. מכלי מים
19. צנרת השפכים -
- (1) תותקן לפי הלי"ת ;
- (2) תהיה תקינה וללא נזילה ;
- (3) לא תעבור בתקרה מעל חדר שבו מאחסנים מזון, מציגים אותו למכירה או מטפלים בו, אלא במרכול קיים, אם ניתן לכך אישור המנהל, וכפוף לתנאיו ובלבד שהצנרת אטומה לחלוטין ומוגנת בניקוז.
- (4) תכיל מיתקן, לפי דרישת המנהל, שמפריד שומנים. צנרת השפכים

- סילוק שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב 20. שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב ציבורית יסולקו למוצא מתאים, להנחת דעתו של המנהל.
- איסוף פסולת 21. (א) הפסולת המוצקה תיאסף בכלי קיבול המיועדים למטרה זו, לפי דרישות הרשות המקומית.  
(ב) כלי הקיבול שיימצאו בתוך המרכול יהיו עשויים חומר חלק ובלתי מחליד שאינו סופג רטיבות, ובתוכם שקית ניילון מתאימה.  
(ג) לכלי הקיבול יהיה מכסה.  
(ד) עם הרקת הפסולת המוצקה, ינוקו ויישטפו כלי הקיבול והאזור סביבו.  
(ה) פסולת מזון רגיש תישמר בקירור ובנפרד עד לפינויה, במכלים המסומנים באותיות בולטות לעין "לא ראוי למאכל אדם".
- הרחקת פסולת מוצקה 22. (א) הרחקת הפסולת המוצקה מכלי הקיבול כאמור בסעיף 21 אל מכלים מרכזיים תיעשה בכל יום עבודה, בסופו לפחות.  
(ב) במכלים המרכזיים יתקיימו התנאים כלהלן:  
(1) יעמדו בחצר בקירבת המרכול או במבנה מאוורר המיועד למטרה זו;  
(2) יהיו בעלי נפח קיבול המבטיח אחסון של כל הפסולת;  
(3) יהיו תקינים, שלמים ומכוסים במכסה בלתי נתיק;  
(4) יוצבו על גלגלים או על גבי מיתקן המוגבה מעל לרצפה כדי לאפשר ניקוי וניקוז נוזלים.  
(ג) לפי דרישת המנהל יימצא בעסק מכבש לקרטונים.
- פסולת מוצקה שאיננה מורחקת על ידי הרשות המקומית 23. פסולת מוצקה שאינה מורחקת על ידי הרשות המקומית תסולק לאתר לסילוק פסולת שאושר על פי כל דין.
- סגירת מכלים 24. כל הפסולת שבכלי הקיבול ובמכלים תהיה מוגנת מחדירת מזיקים, וכלי הקיבול יהיו סגורים לגמרי בכל עת, למעט בזמן סילוק הפסולת או בעת ניקויים.  
פרק ו' – מיתקני קירור, רהיטים וציוד
- מיתקני קירור 25. (א) במרכול יותקנו מיתקני קירור מתאימים לאחסון מזון הטעון קירור בהתאם להוראות סעיפים 34 ו-35.  
(ב) במיתקני הקירור יימצא מדחום אינדיקטורי; מידת הדיוק שלו תהיה מעלה אחת צלסיוס, בתחום הטמפרטורה שבו הוא פועל.  
(ג) חיישן המדחום יוצב במקום החם ביותר במיתקן הקירור.  
(ד) לוח הקריאה של המדחום יימצא במקום המאפשר קריאתו בנקל; לוח הקריאה של מיתקן קירור המשמש לשירות עצמי של לקוחות יימצא במקום המאפשר ללקוחות קריאתו בנקל.  
(ה) מיתקני הקירור יצוידו במנגנון התרעה שיפעל באמצעות אזעקה או מנורה כאשר הטמפרטורה עולה על 10 מעלות צלסיוס מתחת לאפס במיתקן קירור שבו מוחזק מזון קפוא, או על 4 מעלות צלסיוס במיתקן קירור שבו מוחזק מזון שאינו קפוא.  
(ו) אם נפח מיתקן קירור עולה על 5 מטרים מעוקבים, יצויד המיתקן במערכת ממוחשבת או במדחום רושם רציף לכל שעה; סרט הרישום או הקלטת הנתונים באמצעי הקלטה אחר יוחזקו במרכול או במוקד בקרה ארצי של רשת מרכולים, בתנאי שהם זמינים בכל עת, במשך שלושה חדשים לפחות.  
(ז) ניקוז מיתקני הקירור יחובר למערכת הביוב, ויכלול מחסום מתאים ומירווח אויר, להנחת דעתו של המנהל.  
(ח) הקירות הפנימיים של חדרי קירור יהיו חלקים וניתנים לניקוי בנקל  
(ט) הנקזים יהיו נקיים בכל עת.

מדינת ישראל  
STATE OF ISRAEL

MINISTRY OF HEALTH  
DIRECTOR OF PUBLIC HEALTH SERVICES  
JERUSALEM

משרד הבריאות  
ראש שירותי בריאות הציבור  
ירושלים

- מניעת רעש 26. (א) מיתקני הקירור לא יגרמו לרעש העולה על הנקוב בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר), התשי"ן-1990<sup>17</sup> (להלן – תקנות למניעת מפגעים).  
(ב) פריקה וטעינה של סחורה לא יגרמו לרעש בלתי סביר ויעמדו בתנאי תקנות למניעת מפגעים.
- תנאים לציוד ורהיטים 27. (א) בציוד וברהיטים, לרבות המדפים, יתקיימו תנאים אלה:  
(1) יהיו שלמים ותקינים;  
(2) יהיו עשויים חומר שאינו רעיל, אינו מחליד, אינו סופג רטיבות ואינו מתקלף;  
(3) יהיו ניתנים לניקוי ולחיטוי בנקל.  
(ב) לא ימצאו במרכול ציוד ורהיטים שאינם דרושים לניהולו.
- תנאים לציוד הקבוע 28. (א) בציוד וברהיטים שאינם ניתנים להזזה יתקיימו גם תנאים אלה:  
(1) לא יהיה כל רווח בינם לבין הקיר או הרצפה, אם הותקנו בצמוד לקיר או לרצפה;  
(2) יתאפשר ניקוי יעיל ויסודי מכל הצדדים.  
(ב) המדפים יותקנו בגובה 25 ס"מ לפחות מהרצפה.
- פרק ז' - אחסון מזון, הצגתו למכירה ואיכותו
- תנאים לאחסון מזון ולהצגתו למכירה 29. אחסון המזון והצגתו למכירה במרכול ייעשו לפי הוראות אלה:  
(1) המזון יאוחסן ויוצג למכירה באופן מסודר, במקום ובאופן שאינו מאפשר זיהום והמאפשר בדיקה יעילה של תקינותו, נקינותו, נוכחות מזיקים או עקבותיהם;  
(2) מזון יוחזק כשהוא מורם מהרצפה;  
(3) מזון בתפוזרת יוחזק בנפרד;  
(4) לא יוצג מזון למכירה מחוץ לכתלי המרכול, למעט פירות וירקות טריים המוצגים למכירה באישור רשות הרישוי או מזון אחר באישור המנהל;  
(5) המזון יאוחסן לפי העקרון שסחורה הנכנסת ראשונה משווקת ראשונה (FIFO-first in / first out).
- מזון ארוז 30. מזון ארוז מראש יימכר אך ורק באריזתו המקורית ולא ייפתח קודם לכן.
- איכות המזון 31. לא יאוחסן ולא יוצג למכירה במרכול -  
(1) מוצר מזון שלא יוצר בעסק שיש לו:  
(א) רשיון עסק לפי תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972<sup>18</sup>;  
(ב) רשיון יצרן;  
(2) בשר, עופות או מוצריהם, אלא אם כן נשחטו בבית מטבחים או בית שחיטה בעל רשיון  
עסק לפי החוק ורשיון יצרן, לפי הענין, וכן מצורפת להם תעודה לפי תקנות שחיטת בהמות או לפי תקנות שחיטת עופות, וכל תעודה וטרינרית אחרת הנדרשת לפי כל דין, לפי הענין, ושאושרו למאכל אדם בידי וטרינר של רשות מקומית;  
(3) דגים, אלא אם כן מצורפת להם תעודה של וטרינר הרשות המקומית לפי תקנות בדיקת דגים;  
(4) ביצים, אלא אם כן מוינו בתחנת מיון בעלת רשיון עסק לפי החוק ומצורפת להן תעודת משלוח לפי כללי המועצה לענף הלול (הסדרת ייצור, מיון ושיווק), התשכ"ח - 1968<sup>19</sup>;  
(5) בשר, עופות, דגים ומוצריהם אלא אם כן הובלו למרכול בהתאם לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב - 1971<sup>20</sup>;  
(6) לחם ודברי מאפה אפויים בלתי ארוזים מראש שלא נאפו במרכול, אלא אם כן הובלו למרכול לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הובלת לחם), התשכ"א - 1961<sup>21</sup>;  
(7) מזון אלא אם כן הובל ברכב לגבי קיים רשיון עסק לפי פרט 4.1(ד) או 4.6(ד), לפי הענין, לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ה - 1995;  
(8) מזון שאינו ראוי למאכל אדם למעט כאמור בסעיף 33(ב).

32. (א) במרכול ששטחו עולה על 500 מ"ר ובו מחלקה מיוחדת אחת או יותר, תיושם בקרת איכות באחריות אדם בעל כישורים מקצועיים בתחום זה.  
(ב) ברשת מרכולים שבה שני סניפים או יותר, שמתבצעות בהם פעולות טיפול בבשר, בשר עופות או דגים, האחראי לבקרת איכות במזון מן החי יהיה רופא וטרנר שמתקיים לגביו אחד מאלה -  
(1) הוא אינו מבין עובדי הרשת;  
(2) ברשת שיש בו יותר מ- 20 סניפים, הוא אינו מבין עובדי הסניף של הרשת שהוא משמש בו אחראי לבקרת איכות.  
(ג) בסעיף זה, "בקרת איכות" – נוהל להסדרת הדרכים להבטחת האיכות והבטיחות של מזון הנמכר במרכול מסויים או ברשת מרכולים וכן בקרה על יישום הנוהל באותם מרכול או רשת מרכולים.
33. (א) לא יוצג למכירה מזון שפג התאריך האחרון לשימוש בו או התאריך האחרון המומלץ לשימוש בו, המסומן על גבי אריזתו או תאריך כאמור בסעיף 39(א)(4).  
(ב) לא יאוחסנו במחסן המרכול בשר, דגים, עופות או מוצריהם יותר מ- 7 ימים מהתאריך האחרון המומלץ לשימוש בהם, המסומן על גבי אריזתם; לאחר התאריך האחרון המומלץ לשימוש, יאוחסן מזון כאמור במקרר נפרד עם סימון בולט לעין "לא למאכל אדם - להשמדה".
- שמירת מזון  
בטמפרטורה מבוקרת
34. (א) מזון מן החי או מזון המכיל מזון מן החי, ואשר אינו מעוקר, אפוי, מיובש או משומר בדרך אחרת, וכל מזון רגיש אחר, לרבות מזון אשר על פי סימון אריזתו טעון החזקה בקירור, יוחזק במיתקן קירור שהטמפרטורה בו אינה עולה על 4 מעלות צלסיוס, ואם המזון קפוא - על 18 מעלות צלסיוס מתחת לאפס.  
(ב) ביצים יישמרו בטמפרטורה שעד 20 מעלות צלסיוס לפי המפורט בתקנות בריאות הציבור (מזון)(שיווק ביצי מאכל), התשנ"ה – 1994.<sup>22</sup>  
(ג) מזון מוכן חם יישמר בטמפרטורה של 65 מעלות צלסיוס לפחות.
- אחזקת מזון  
במיתקן קירור
35. (א) סוגים שונים של מזון, הטעונים שמירה בקירור, יוחזקו במיתקן קירור בנפרד ובאופן שאינו מאפשר העברת ריחות או זיהום ביניהם.  
(ב) מזון מוכן לא יאוחסן באותו מיתקן קירור עם מזון שאינו מזון מוכן, אלא אם כן קיימת מחיצה אטומה ביניהם.  
(ג) מזון יוחזק במיתקן קירור באופן שמאפשר זרימה חופשית של אויר בין ומעל סוגי המזון השונים.  
(ד) מיתקני הקירור יופעלו בהתאם להוראות יצרניהם; במיתקני קירור פתוחים, לא יאוחסן מזון מעל למפלס הקירור.
- שמירת תעודות
36. (א) בעל מרכול או האחראי לו ישמור לתקופה של שלושה חודשים לפחות את כל תעודות הוטרינריות של בשר, בשר עופות, דגים ומוצריהם ותעודות המשלוח של ביצים כאמור בסעיף 31.  
(ב) במרכולים כאמור בסעיף 32(א), יישמרו רשומות המחוייבות לצורך בקרת איכות לתקופה של שלושה חודשים לפחות.
- טובין שאינם מזון
37. טובין שאינם מזון, לרבות מזון לבעלי חיים, יוחזקו במקום נפרד על גבי מדפים המיועדים למטרה זו בלבד ובאופן שאינו עלול לזהם את המזון.  
פרק ח' – מזון בתפזורת
- מכירת מזון בתפזורת  
בשירות עצמי
38. (א) לא ישווק אדם מזון בתפזורת בשירות עצמי, אלא אם כן המזון מן הסוגים להלן או סוג אחר שאישר המנהל:  
(1) פירות וירקות טריים;  
(2) אורז, קטניות, גרעינים, בוטנים, תבלינים, דגנים וכיוצא באלה;  
(3) עוגיות יבשות, ממתקים;

- (4) לחם ודברי מאפה יבשים ;  
(5) ירקות כבושים ;  
(6) פירות יבשים.  
(ב) ליד מזון הנמכר בתפוזרת בשירות עצמי יימצאו שקיות חדשות ונקיות לשימוש הצרכנים.  
(ג) מזון הנמכר בתפוזרת יאוחסן במכל נקי ויוצג למכירה כשפתח המכל בגובה מטר אחד לפחות מן הרצפה.

מידע אודות מזון  
בתפוזרת

39. (א) לגבי מזון בתפוזרת, למעט לענין פירות וירקות טריים, יוצגו על גבי שלט ליד המזון במקום בולט לעין, באותיות שגודלן לא יפחת מ- 16 נקודות דפוס, פרטים אלה :  
(1) שם המזון ;  
(2) שם היצרן, היבואן או המשווק וכתובתו ;  
(3) רכיביו ;  
(4) התאריך האחרון המומלץ לשימוש או התאריך האחרון לשימוש בהתאם להוראות תקן ישראלי ת"י 1145 – מזון ארוז מראש מיולי 1982<sup>23</sup>, כפי שקבע יצרן המזון או תאריך מוקדם יותר שקבע היצרן, בעל המרכול או מי מטעמו ;  
(5) סימון תזונתי בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג - 1993<sup>24</sup> ;  
(6) סימון לענין הימצאות גלוטן, לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון גלוטן), התשנ"ו - 1996<sup>25</sup> או תכונות יחודיות אחרות.  
(ב) במקום להציג את המידע כמפורט בסעיף משנה (א) (1) עד (6) בשלט, המידע כאמור יכול שיהיה זמין לעיון הצרכנים על פי בקשתם, כשליד המזון שלט במקום בולט לעין, באותיות שגודלן לא יפחת מ- 72 נקודות דפוס שלפיו "על פי בקשה יוצגו לצרכן פרטים אודות מזון הנמכר בתפוזרת."  
(ג) על אף האמור בסעיף משנה (א), לענין מזון רגיש הנמכר בתפוזרת –  
(1) יצויינו הפרטים שבסעיף משנה (א) (1) ו-(2), בשלט ליד המזון כאמור בסעיף משנה (א) או במדבקה שידביק המוכר על אריזת המזון ;  
(2) יצויין התאריך האחרון המומלץ לשימוש או התאריך האחרון לשימוש במדבקה שידביק המוכר על אריזת המזון ; סומן התאריך כפרק זמן לשימוש מיום המכירה, יצויין גם יום המכירה.

מכירת מזון רגיש  
בתפוזרת

40. (א) לא ישווק אדם מזון רגיש בתפוזרת אלא אם כן הוא מוחזק במיתקן קירור או חימום, לפי הענין, ונמכר מאחורי דלפק עם מגן שקוף (ויטרינה).  
(ב) לכל סוג מזון רגיש הנמכר בתפוזרת יוקצו כלים מתאימים נפרדים ונקיים.  
(ג) לכל סוג מזון מן הסוגים שלהלן יוקצה מקרר נפרד או אזור נפרד במקרר עם מחיצה אטומה בינו ובין סוגי מזון אחרים :  
(1) בשר ;  
(2) בשר עופות ;  
(3) דגים ;  
(4) מוצרי בשר ובשר עופות מוכנים ;  
(5) מוצרי דגים מוכנים ומזון מוכן רגיש אחר.  
(ד) בכל סוג מזון מן הסוגים שלהלן יעסוק מוכר אחר :  
(1) בשר, בשר עופות, דגים ;  
(2) מוצרי בשר מוכנים, מוצרי בשר עופות מוכנים ומוצרי דגים מוכנים ומזון מוכן רגיש אחר.  
(ה) לא יארוז אדם מזון רגיש הנמכר בתפוזרת אלא באריזה חדשה ונקיה שאין עליה די או הדפסה העלולים לעבור למזון.

פרק ט' – הטיפול במזון

41. (א) טיפול במזון במרכול יהיה אחד מאלה בלבד :  
(1) לנגד עיני הלקוח ולפי בקשתו ;

הגבלת הטיפול במזון



- (2) להכנה למכירה, באולם המכירות או בחדר נפרד ממנו ובלבד שהמזון יימכר בו ביום ויימסר ללקוח מאחורי דלפק המכירה בלבד.  
(ב) טיפול במזון כאמור בסעיף משנה (א)(2) טעון אישור המנהל שצויין כתנאי ברשיון העסק או רשיון יצרן, ובהתאם לתנאי האישור או הרשיון, לפי הענין.
42. (א) דגים חיים או מצוננים יימכרו בתנאים אלה:  
(1) אם יש למרכול רשיון עסק לאטליז, שצויין בו אישור המנהל למכירת דגים חיים או מצוננים, או אם היא מחלקה מיוחדת למטרה זו במרכול;  
(2) יימסרו ללקוח רק לאחר המתתם וניקויים מקשקשים, סנפירים, זימים וקרביים;  
(3) ניקויים ייעשה במקום נפרד הנועד לצורך זה בלבד ותוך שימוש בכפפות מגן;  
(4) דגים חיים, יישמרו בתוך בריכה, שאינה נגישה לצרכנים, שבה מים באיכות מי שתיה ושאינן בה דגים שאינם חיים;  
(5) כשאינם חיים, יכוסו דגים בפתיתי קרח, בטמפרטורה שלא תעלה בתוך בשר הדג על 0 מעלות צלסיוס ויוחזקו במכל מתאים, באופן המונע מגע ישיר של הצרכנים עמם;  
(6) באזור מכירת דגים יתלה שלט, במקום בולט לעין, בגודל 70X100 ס"מ לפחות, שייאמר בו:  
"אזהרה – אסור לגעת בדגים שלא נוקו;  
מגע עם דגים שלא נוקו עלול לגרום לפצעים קשים בידיים בעקבות דקירה;  
המוכר הייב לנקות את הדגים.  
בטיפול בדגים לפני הבישול – מומלץ השימוש בכפפות מגן."  
(ב) דגים ומוצרי דגים קפואים יימכרו כשהם ארוזים מראש בלבד.
43. בשר או בשר עופות שאינם קפואים יימכרו בעסק בעל רשיון לאטליז שצויין בו אישור המנהל למכירת בשר או בשר עופות מצוננים או במחלקת אטליז במרכול.  
פרק י' – העובדים
44. (א) לא יעבוד אדם במכירת מזון, אחסונו, טיפול בו או הכנתו אלא אם כן -  
(1) הוא לבוש חלוק נקי בעל גוון בהיר המיועד אך ורק לעבודה;  
(2) ידיו וצפורניו נקיות והוא רוחץ את ידיו בסבון ובמברשת צפורניים לפני התחלת העבודה וביציאה מהשירותים.  
(ב) לא יטפל אדם במזון רגיש, בהכנתו או במכירתו כשעל ידיו תכשיטים, צמידים או טבעות, זולת טבעת נישואין, ולא יטפל בבשר, בשר עופות או דגים, אלא כשהוא חובש כיסוי ראש.
45. (א) לא יעבור אדם מעבודה במחלקת אטליז או דגים במרכול למחלקה מיוחדת מסוג אחר באותו יום עבודה.  
(ב) לא יעבור אדם מעבודה במחלקה מיוחדת מסוג אחד לעבודה במחלקה מיוחדת מסוג אחר, אלא לאחר שרחץ את ידיו והחליף את חלוק העבודה.
46. (א) לא יעבוד אדם במכירת מזון, אחסונו או הובלתו אם נתקיים בו אחד מאלה:  
(1) הוא חולה במחלה מידבקת או שהוא נושא מחוללי מחלה כזו;  
(2) על פניו, צוארו, זרועותיו או ידיו חבורות, פצעים פתוחים או מוגלתיים;  
(3) אינו ניגש לבדיקות רפואיות כאשר נדרש בידי המנהל לעשות כן.  
(ב) על אף האמור בסעיף משנה (א)(2), רשאי אדם לעבוד במכירת מזון לא רגיש ארוז מראש, באחסונו או בהובלתו, אם חבורות, פצעים פתוחים או מוגלתיים שעל פניו, צוארו, זרועותיו או ידיו מכוסים בתחבושת.

פרק יא' – חדרי השירותים

מדינת ישראל  
STATE OF ISRAEL

MINISTRY OF HEALTH  
DIRECTOR OF PUBLIC HEALTH SERVICES  
JERUSALEM

משרד הבריאות  
ראש שירותי בריאות הציבור  
ירושלים

חדר השירותים	47. (א) בכל מרכול יהיה חדר או חדרי שירותים, בהם מספר קבועות סניטריות לפי הוראות הל"ת. (ב) השירותים יהיו בצמוד או בקרבה למרכול, להנחת דעתו של המנהל. (ג) במרכול ששטח המכירה עולה על 500 מ"ר – (1) יהיה תא שירותים לנכים בצמוד לו או בקרבתו; (2) תהיה הפרדה בין שירותים לעובדים לבין שירותים ללקוחות.
תנאים לחדרי השירותים	48. בחדרי השירותים של מרכול יתקיימו תנאים אלה: (1) תהיה גישה נוחה אליהם; (2) יהיה מבוא המשמש להפרדה פיזית מוחלטת בינם לבין החדרים שבהם מטפלים במזון או מאחסנים מזון או חמרי אריזה; (3) הקירות יהיו מצופים באריחים בהירים עד לגובה של 2 מטרים לפחות, ומעליהם טיח וסיד בגוון בהיר הניתנים לניקוי בנקל; (4) בקבועות הסניטריות והשרברבות יתקיימו דרישות הל"ת; (5) על קירות חדר השירותים והפרוזדור שלידו יימצא שלט המדגיש את חובת רחצת הידיים; (6) מאווררים יפעלו כלפי חוץ, ולא כלפי חדר אחר או לתוכו.
תנאים לבתי שימוש	49. בתי השימוש יהיו נקיים ושלמים ותאי השירותים יהיו מצוידים בכל הדרוש לשמירת הגיינה ונקיון של המשתמשים.
כיורים	50. בכיורים יתקיימו הוראות אלה: (1) הם יהיו שלמים, נקיים ותקינים; (2) יסופקו בהם מים חמים וקרים בכל שעות היום; (3) לידם יימצא סבון נוזלי או דטרגנט; (4) בקירבתם יימצא אמצעי לשימוש חד-פעמי לניגוב ידיים ומכל איסוף פסולת.
חדרי אוכל	51. במרכול ששטחו למעלה מ- 500 מ"ר יוקצו חדר אוכל וחדרי הלבשה לעובדים.
<b>פרק יב' – אחזקה</b>	
אחזקת המרכול	52. קירות המרכול, הרצפות, התקרות, הציוד, הרהיטים והסחורה יוחזקו תקינים בכל עת ויתקיימו בהם ההוראות שלהלן, להנחת דעתו של המנהל: (1) מיתקני האוורור יהיו נקיים מאבק או מכל זיהום אחר; (2) הרצפה תהיה פנוייה מסחורה, לרבות כלי אריזה; (3) הסחורה המוצגת למכירה תהיה מסודרת; (4) כל הכלים, המשטחים, והציוד הבאים במגע עם מזון בתפוזרת יהיו נקיים בכל עת.
אחזקת חדרי שרותים	53. חדרי השירותים ינוקו ויחוטאו מדי יום או לעתים קרובות יותר, לפי הצורך, להנחת דעתו של המנהל.
הדברה	54. (א) המרכול יתנהל כשהוא נקי ממזיקים. (ב) אם יתגלו במרכול מזיקים, יבוצעו בו פעולות ההדברה הדרושות, על ידי מדביר בעל היתר לפי תקנות רישוי עסקים (הדברת מזיקים), התשל"ה-1975 <sup>26</sup> (להלן - תקנות ההדברה). (ג) נעשתה פעולת הדברה באמצעות רעלים, יימצא בעסק מסמך הכולל פרטים אלה: שם המדביר, מספר היתרו לפי תקנות ההדברה, כתובתו, תאריך הפעולה, סוג ומהות חומר ההדברה. (ד) פעולות ההדברה יבוצעו בהתאם לתקנות ההדברה.

פרק יג' – שונות

אחסון כימיקלים	55. (א) חמרי ניקוי, חיטוי, הדברה וכימיקלים אחרים (להלן - כימיקלים) יוחסנו במכלים סגורים בארון נפרד המרוחק ממוצרי מזון. (ב) בעת השימוש בכימיקלים במרכול, יינקטו הצעדים הנחוצים למנוע זיהום מזון בהם.
איסור הכנסת בעלי חיים	56. לא יוכנסו למרכול בעלי חיים, למעט כלב נחיה של עיוור.
איסור עישון	57. (א) לא יעשן אדם במרכול, לרבות במחסן. (ב) במרכול יותקנו שלטים בדבר איסור העישון בהתאם לתקנות הגבלת העישון במקומות ציבוריים (קביעת שלטים), התשמ"ד - 1984. <sup>27</sup>
איסור לינה	58. לא ילון אדם ולא יגור במרכול ולא יהיה מעבר כלשהו בין המרכול למבנה מגורים.
איסור הימצאות חפצים אחרים	59. לא יימצאו במרכול חפצים וסחורה שאין בהם צורך לניהולו.
תחילה	60. תחילתן של הנחיות אלה, למעט סעיף 32, ששה חודשים מיום פרסומן, ותחילתה של סעיף 32 שנתיים מיום פרסומן.
הוראות מעבר	61. מרכול שביום פרסומן של הנחיות אלה קיים לגביו רשיון עסק תקף או אישור של נותן אישור שהסמיך שר הבריאות לפי סעיף 6(א) לחוק, רשאי המנהל לפטרו מהוראות תקנות 4, 6(א)1 ו-10(ב), 12, 25(ה), 47, 48(1) ו-2, 50(2) לענין מים חמים בשירותים ללקוחות, ו-51, בתנאים ולתקופה כפי שיורה בהתחשב במצב התברואה בעסק ובהשקעה הנדרשת לביצוע ההתאמה להוראות תקנות אלה..

תוספת  
(סעיף 32)

נושאי בחינה בתברואה ובטיחות מזון

יסודות בקטריאולוגיה של מזון ומים  
מחלות המעורבות באמצעות מזון  
דרך העברת מחלות וחיידקים  
הרעלות מזון  
יסודות של טיפול נכון במזון  
מניעת ריבוי חיידקים במזון  
הרחקה והשמדה של חיידקים  
הטיפול במזון מהאחסון ועד לשיווק  
מערכות מים וביוב במרכול  
תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים במרכולים)

- 
1. ס"ח התשכ"ח, עמ' 204.
  2. דיני מדינת ישראל, נוסח חדש 36, עמ' 749.
  3. ס"ח התשס"א, עמ' 158.
  4. התשמ"ה, עמ' 60; התשנ"א, עמ' 130.
  5. ס"ח התשל"ה, עמ' 207.
  6. ס"ח התשי"ח, עמ' 69; התשס"א, עמ' 166.
  7. ס"ח התשלי"ז, עמ' 226; התשנ"ד, עמ' 348.
  8. ק"ת התשכ"ד, עמ' 837.
  9. ק"ת התשי"ד, עמ' 1174.
  10. ק"ת התשמ"א, עמ' 1234.
  11. י"פ התשל"ל, עמ' 2545.
  12. ק"ת התשל"ל, עמ' 1841.
  13. ק"ת התשנ"ה, עמ' 1217.
  14. ק"ת התשכ"א, עמ' 590.
  15. ס"ח התשי"ג, עמ' 30.
  16. ס"ח התשכ"א, עמ' 58.
  17. ק"ת התשי"ן, עמ' 1006.
  18. ק"ת התשלי"ב, עמ' 1112.
  19. ק"ת התשכ"ח, עמ' 1862.
  20. ק"ת התשלי"ב, עמ' 84.
  21. ק"ת התשכ"א, עמ' 436.
  22. ק"ת התשנ"ה, עמ' 20.
  23. י"פ התשמ"ג, עמ' 135.
  24. ק"ת התשנ"ג, עמ' 858.
  25. ק"ת התשנ"ו, עמ' 853.
  26. ק"ת התשלי"ה, עמ' 684.
  27. ק"ת התשמ"ד, עמ' 907, התשס"ג, עמ' 960.
  28. ק"ת התשמ"ט, עמ' 714; התשס"ז, עמ' ....

4.12.08