



## אגף אחזקה ושפ"ע מחלקת איכות הסביבה ורישוי עסקים

### הנחיות לפתיחת עסק – מסעדה

1. **הגדרת מסעדה** – מסעדה הוא מקום שבו מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות, לרבות מזון מן החי. במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות, לרבות מזון מן החי.

2. א. שטחם וגובהם של החדרים במסעדה יהיה לא פחות מ – 55 מ"ר שיתחלק כדלקמן:

שטח	גובה	מטבח	מחסן	חדר אוכל וחדרי שירות ביחד
12 מ"ר	2.75 מ'			
8 מ"ר	2.50 מ'			
35 מ"ר	2.75	חדר אוכל-2.75		
	2.20	שירותים		

ב. שטח המסעדה יכולול שני תאי שירותים לפחות, לנשים ולגברים, עם מסדרון מפריד וכיור לשטיפת ידיים.

- ג. במסעדה שבה למעלה מ – 30 מקומות ישיבה –
1. ייוספו למטבח ולמחסן 0.40 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.
  2. ייוסף לחדר האוכל 1 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

3. בנוסף לאמור בתקנות אלה ימלא המטבח אחר תנאים אלה:

- א. במטבח יהיו משטחים נפרדים עם 3 כיורים לפחות:
1. לטיפול במזון גלמי. כולל כיור לירקות
  2. לטיפול בבשר ומוצריו – כולל כיור
  3. לשטיפת כלים כולל כיור עם אספקת מים חמים וקרים
  4. למזון מוכן להגשה
- ב. המדורים יהיו בגודל ובצורה שיאפשרו עבודה תקינה במקום להנחת דעתו של המנהל.
- ג. מעל למתקני בישול או טיגו יותקן מינדף כאמור בתקנה 27.

4. **מצ"ב הנחיות למניעת ריחות ורעש.**