



אגף אחזקה ושפ"ע מחלקת איכות הסביבה ורישוי עסקים

הנחיות לפתיחת עסק – בית קפה

1. **הגדרת בית קפה** – בית קפה הוא מקום שבו מותר להכין ולמכור משקאות חמים, כריכים מכל סוג, הביתות, סלטים ותבשילים שאינם מכילים מזון מהחי. מותר למכור עוגות, ממתקים וגלידות או משקאות קרים, בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים.
בבית קפה אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט נקניק או נקניקיות.

2. **א. שטח בית הקפה:** יהיה לא פחות מ – 45 מ"ר, שיתחלק כדלקמן:

מטבח	10 מ"ר
מחסן	6 מ"ר

חדר אוכל וחדרי שירות ביחד 29 מ"ר

ב. שטח בית הקפה יכול להיות שני תאי שירותים לפחות, לנשים ולגברים, שיהיה להם מסדרון מפריד וכיור לשטיפת ידיים.

3. בבית קפה שבו למעלה מ-30 מקומות ישיבה

א. יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

ב. יווספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

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

א. 1/3 משטחו יוקצה לרחצת כלים, ובשטח זה יהיה מתקן ליבוש כלים.

ב. יהיו בו שני כיורים עם משטח שיש או נירוסטה הצמוד אליהם או לאחד מהם.

ג. יהיו בו שני משטחי עבודה, האחד למזון גלמי והאחר למזון מעובד.

ד. משטחי העבודה יהיו בגודל ובצורה שיאפשרו עבודה תקינה במקום להנחת דעתו של המנהל.

ה. לא יהיו בו יותר מארבע להבות בכיריים לבישול

גובה מינימלי של החדרים:

חדרי אוכל - 2.75 מ'.

מטבח - 2.75 מ'.

מחסן - 2.50 מ'.

שירותים - 2.20 מ'.



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 של החדרים במסעדה יהיה לא פחות מ – 55 מ"ר שיתחלק כדלקמן:

מטבח	12 מ"ר
מחסן	8 מ"ר
חדר אוכל וחדרי שירות ביחד	35 מ"ר

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. יווספו למטבח ולמחסן 0.40 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.
2. יווסף לחדר האוכל 1 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

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

א. במטבח יהיו מדורים נפרדים כאמור להלן:
1. לטיפול במזון גלמי.
2. לבישול
3. למזון מוכן להגשה
4. לשטיפת כלים

ב. המדורים יהיו בגודל ובצורה שיאפשרו עבודה תקינה במקום להנחת דעתו של המנהל.

ג. מעל למתקני בישול או טיגו יותקן מינדף כאמור בתקנה 27.

ד. יהיו שלושה כיורים לפחות.

4. גובה מינימלי של החדרים:

חדרי אוכל	- 2.75 מ'.
מטבח	- 2.75 מ'.
מחסן	- 2.50 מ'.
שירותים	- 2.20 מ'.

5. מצ"ב דו"ח הנחיות למניעת רעש וריח.



אגף אחזקה ושפ"ע מחלקת איכות הסביבה ורישוי עסקים

הנחיות לפתיחת עסק – פיצרייה

1. הגדרת פיצרייה – מקום שבו מותר להכין ולמכור פיצה לשם צריכה במקום ומחוץ למקום. אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט שימורי דגים, נקניק ונקניקיות.

2. במזנון להכנת פיצות שבו מכינים מוצרי מזון נוספים ייקבעו השטחים המיועדים לכך בהתאם להנחיות המפקח המחוזי למזון במשרד הבריאות.

3. א. שטח המזנון: יהיה לא פחות מ 39 מ"ר, שיתחלק כדלקמן:

מטבח	10 מ"ר.
מחסן	6 מ"ר
אולם אורחים וחדרי שירות ביחד	23 מ"ר

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

ג. בפיצרייה שבה למעלה מ 30 מקומות ישיבה

1. יווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.
2. יווספו לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.

ד. בפיצרייה שבה מכינים מצרכי מזון נוספים, ייקבעו השטחים הנוספים להנחת דעתו של המנהל.

4. א. מעל למתקני האפיה יותקן מינדף כאמור בתקנה 27.
ב. התנור יהיה מסוג שאישר המנהל.

5. הבצק יוכן מקמח מנופה באריזות מוכנות מראש.

6. גובה מינימלי של החדרים:

חדרי אוכל	- 2.75 מ'.
מטבח	- 2.75 מ'.
מחסן	- 2.50 מ'.
שירותים	- 2.20 מ'.

7. מצ"ב דו"ח הנחיות למניעת רעש וריח.



אגף אחזקה ושפ"ע מחלקת איכות הסביבה ורישוי עסקים הנחיות לפתיחת עסק – מזנון בורקס

1. הגדרת מזנון בורקס – מקום שבו מותר לאפות בורקסים קפואים ולמכור לשם צריכה במקום ומחוץ למקום. אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט נקניק ונקניקיות.
2. א. הבורקס הקפואים יסופקו ממקום שאושר לפי תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואתיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, והובלתם תיעשה ברכב מיועד לכך שאישר המנהל.
ב. הבורקס יועברו ישירות מהרכב כאמור, למקור של מזנון הבורקס.
3. א. שטחו של מזנון הבורקס: יהיה לא פחות מ – 39 מ"ר שיתחלק כדלקמן:

מטבח	10 מ"ר
מחסן	6 מ"ר
חדר אוכל וחדרי שירות ביחד	23 מ"ר

 ב. שטח המזנון יכול לתא שירותים לפחות, עם מסדרון מפריד וכיור לשטיפת ידיים.
- ג. במזנון בורקס שבה למעלה מ – 30 מקומות ישיבה –
 1. ייוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.
 2. ייוסף לחדר האוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.
- ד. במזנון בורקס בו מכינים מצרכי מזון נוספים, ייקבעו השטחים הנוספים להנחת דעתו של המנהל.
4. בנוסף לאמור בתקנות אלה יהיו לפחות שני כיורים שאחד מהם יהיה מיועד לרחיצת תבניות ושגודלו יהיה לפחות 60 X 60 X 60 ס"מ X 80 ס"מ.
5. מעל למתקן האפיה יותקן מינדף כאמור בתקנה 28.
6. גובה מינימלי של החדרים:

חדרי אוכל	- 2.75 מ'.
מטבח	- 2.75 מ'.
מחסן	- 2.50 מ'.
שירותים	- 2.20 מ'.
7. מצ"ב דו"ח הנחיות למניעת רעש וריח.



אגף אחזקה ושפ"ע מחלקת איכות הסביבה ורישוי עסקים

הנחיות לפתיחת עסק – מזנון לפלאפל

- 1. הגדרת מזנון פלאפל:** מקום שבו מותר להכין ולטגן פלאפל ולהכין תוספות לפלאפל מירקות לא מבושלים לשם צריכה במקום.
- 2. אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף.**
במזנון פלאפל אסורה המכירה בשירות עצמי.
- 3. א. שטחו של המזנון לפלאפל:** יהיה לא פחות מ- 31 מ"ר שיתחלק כדלקמן:

מטבח	10 מ"ר
מחסן	6 מ"ר
חדר אוכל וחדרי שירות ביחד	15 מ"ר

ב. שטח המזנון יכול להיות שירותים לפחות, עם מסדרון מפריד וכיור לשטיפת ידיים.
- 4. המנהל רשאי להתיר שטח קטן יותר לחדר האוכל אם מצא הצדקה לכך.**
- 5. במזנון לפלאפל שבו מכינים מצרכי מזון נוספים, יקבעו שטחים נוספים להנחת דעתו של המנהל.**
- 6. בנוסף לאמור בתקנות אלה, יהיו במטבח לפחות שני משטחי עבודה כולל שולחנות וכלים נפרדים, האחד להכנת הירקות לסלטים והשני להכנת תערובת החומס.**
- 7. מעל למתקן לטיגון יותקן מינדף כאמור בתקנה 27.**
- 8. בחדר האוכל ועל יד החנות יותקן פח לפסולת עם מכסה בלתי נתיק.**
- 9. גובה מינימלי של החדרים:**

חדרי אוכל	- 2.75 מ'
מטבח	- 2.75 מ'
מחסן	- 2.50 מ'
שירותים	- 2.20 מ'
- 10. מצ"ב דו"ח הנחיות למניעת רעש וריח.**