

## שרותי בריאות הציבור המחלקה לבריאות הסביבה

כג' באב תשס"ה  
29 באוגוסט 2005  
8349 -05

### **הנחיות גני אירועים**

עדכון אוגוסט 2005

הנחיות אלה אינן מבטלות את תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה לבתי אוכל), התשמ"ג - 1983 (ק"ת 4528) אלא באות כתוספת על פי פריט 27.9 לצו רישוי עסקים התשנ"ה 1995.

#### **פרק א': פרשנות**

##### הגדרות:

1. גן אירועים: מקום לעריכת שמחות ואירועים מתחת לכיפת השמים המיועד לקבלת מזון מחברת הסעדה, הכנה מצומצמת של מזון והגשתו במקום.
2. בעל העסק: המפעיל הקבוע של המתקן, הקשור חוזית עם מזמין אירוע. אחראי לתחזוקתו התברואתית הנאותה של המתקן.
3. המנהל: המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיכו בכתב.
4. התקנות – תקנות רישוי עסקים – הוראות כלליות התשנ"ט 1998.
5. תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג - 1983 (ק"ת 4528)
6. החוק – חוק רישוי עסקים התשכ"ח – 1968.
7. הצו – צו רישוי עסקים התשנ"ה – 1995.
8. מי שתייה - כמפורט בתקנות בריאות העם (איכותם התברואתית של מי שתייה), תשל"ד 1974
9. תזרים עבודה - תהליך קבלה, אחסון, הכנה והגשת מזון לסועד.

#### **פרק ב': רישוי**

##### תנאים לרישוי:

1. לא ינוהל גן אירועים בלי שבעל העסק יחזיק ברשיון עסק כנדרש בחוק ובצו על תיקונו.
2. בקשה לרישיון לגן אירועים תוגש ע"פ הפריטים המפורטים בצו.
3. לבקשה לרישיון יצורפו:
  - א. תכנית אדריכלית וסניטרית ושתכלול: תרשים סביבה בקנה מידה 1:2500 ותכנית מגרש בקנה מידה 1:250. בתכניות יש לציין:
    - (1) גבולות השטחים המיועדים לעסק.
    - (2) סימון רשת אספקת מי שתייה, חיבורה ופריסת נקודות (מתקנים) למי שתייה באתר לרבות סימון הזנות המים.
    - (3) מים לצרכים שונים: סניטרית, לכיבוי אש או לצרכנים אחרים כגון דישון וכו'.
    - (4) נקודות חיבור לביוב ואופן סילוק השפכים וסימון מתקני הפרדת שומן.

- 5) סימון מבנים קבועים כולל שירותים מספר תאים לגברים, לנשים, לנכים ופריסתם בשטח.
- 6) סימון גודלם ומיקומם של מתקני האשפה.
- 7) סימון בק"מ 1:50 של סידור פנים המטבח.
- 8) תזרים העבודה בעסק יהיה רציף ובאופן כזה שימנע הצטלבות בין מזון גולמי, מזון בתהליך ומזון מוכן.
- 9) סימון אזורי פריקה והטעינה של הרכבים להובלת המזון.

ב. פרשה טכנית עם פירוט אופן פעילות העסק.

## פרק ג': מיקום

### שטח ותנאים אסורים לקיום אירוע

1. מבצרים עתיקים נטושים, כפרים נטושים מחמת המצאות מזיקים ארסיים, מקומות שעלולים להימצא בהם מזיקים מעבירי מחלות, מקומות קשים לניקוי או סיכונים בריאותיים אחרים.
2. שטחים ביצתיים.
3. שטח הנמצא במרחק הקטן מ- 500 מ' משדות חקלאיים מושקים בקולחין או מרוססים, מערימות אשפה, מתקני טיפול בשפכים, מטרדים סביבתיים אחרים.
4. אין להקים את העסק ללא פתרון קצה מאושר לטיפול וסילוק השפכים.
5. אין להקים את העסק ללא אספקת מים ראויים לשתייה וממקור מאושר על ידי משרד הבריאות.

## פרק ד': תשתיות

### 1. אספקת מי שתייה

- 1.1 את אספקת המים לעסק ושטחו יש לבצע ממקור מי שתייה המאושר ע"י משרד הבריאות ע"י חיבור לרשת עירונית / אזורית מסודרת ופעילה (לא דרך מערכת כיבוי אש או מערכת לצריכה חקלאית).
- 1.2 את איכות המים המסופקים לעסקים יש להתאים לדרישות תקנות בריאות העם (1973). על פי דרישת המנהל המים ייבדקו במעבדה מוכרת לקביעת איכותם המיקרוביאלית לפי תוכנית שתאושר על ידי משרד הבריאות.
- 1.3 בכל מקום של העסק יסופקו מים באיכות מי שתייה. המערכת תעבור ניקוי וחיטוי ע"י בעל הסמכה כמפורט בהנחיות משרד הבריאות - ניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים 2003, עם הגשת מסמכים כנדרש.
- 1.4 מערכת אספקת מי שתייה תעמוד בדרישות הנחיות למניעת מחלת הלגיונרים בבניינים ציבוריים (עדכון יוני 2003).
- 1.5 יש להגן על מערכות אספקת מים בעסק בהתאם לדרישות חוק תכנון ובנייה, ת"י 1205.1, תקנות בריאות עם 1992 והנחיות משרד הבריאות 2005 (חיבור ראשי לרשת המים הציבורית, מערכת אספקת מי כיבוי אש, מדיחי כלים ומכונות שטיפה, צינורות גמישים תחנות שאיבת שפכים וכו').
- 1.6 לכל פונקציה יוספו מים חמים.

### 2. סילוק שפכים

- 2.1 מערכות סילוק השפכים ומי הדלוחים יחוברו למערכת ביוב מרכזית באישור הרשות המקומית. כל פתרון מוצע אחר חייב לקבל את אישור משרד הבריאות.

2.2 ביציאה מהמטבח, לפני כניסת הביוב למערכת המרכזית, יותקן מפריד שומן.

#### 4. חשמל

4.1 גן האירועים יחובר אל מערכת החשמל הארצית.

4.2 בכל גן יהיה פתרון למקור אנרגיה חלופי.

### פרק ה': המבנה

1. המבנה יהיה בנוי בהתאם לדרישות תקנות בתי אוכל.
2. המנהל רשאי לאשר שימוש בחומרי בניה אחרים שלא נכללו בתקנות.
3. אזור פריקת המזון יהיה:
  - 3.1 צמוד למבנה באופן המבטיח תזרים עבודה רציף.
  - 3.2 עם רצפת בטון וניקוז מתאים.
  - 3.3 מקורה.
  - 3.4 מואר.
4. אזור האחסון יכלול:
  - 4.1 אחסון כלי אוכל.
  - 4.2 אחסון פירות לפני שטיפתם.
  - 4.3 אחסון מוצרי מזון ארוזים מראש אחרים.
  - 4.4 אחסון שתייה.
  - 4.5 ארון לאחסון כלי ניקוי, חומרי ניקוי וחיטוי עבור המטבח.
  - 4.6 אחסון, ריהוט וציוד וכו'.
  - 4.7 בכל אזורי האחסון יותקנו מדפים ממתכת אל - חלד בגובה המאפשר ניקוי הרצפה שמתחתם. שטח אזורי האחסון יקבע ע"י המנהל ובהתאם להיקף הפעילות המקסימלי בעסק.
5. מטבח:
  - 5.1 שטח המטבח לא יפחת מ- 50 מ"ר.
  - 5.2 המטבח יחולק כדלקמן:
    - א. מדור לשטיפת פירות וירקות והכנת סלטים.
    - ב. מדור לשמירת מזון חם בטמפרטורה מעל  $70^{\circ}\text{C}$ .
    - ג. מדור לשמירת מזון קר בטמפרטורה שלא תעלה על  $4^{\circ}\text{C}$ .
    - ד. מדור לטיגון וצלייה.
    - ה. מדור לשטיפת כלים.
    - ו. מדור לחלוקת מזון (משטחי עבודה העשויים מחומר שאינו סופג רטיבות וקל לניקוי).
6. אזור קבלת פנים.
  - 6.1 במידה ובאזור קבלת הפנים יוגש מזון בדוכנים יש לפעול כדלקמן:
    - 6.1.1 המזון בדוכנים ישמר בציוד ובכלים המבטיחים טמפ' נאותה של המזון, מזון קר בטמ' עד  $4^{\circ}\text{C}$  מעלות צלזיוס, מזון חם בטמפ' של תפחת מ-  $70^{\circ}\text{C}$  מעלות צלזיוס.
    - 6.2 המזון יוצג כשהוא מוגן מזיהום סביבתי ע"י מגן עיטוש (ויטרינה) הדוכן יהיה מקורה למניעת זיהום מהסביבה.
    - 6.3 דוכני המזון ימוקמו הרחק ממקורות זיהום כגון: מתקני אשפה (10 מטר), בתי שימוש (25 מטר), מזרקות מים (במרחק המונע הגעת טיפות מים למזון).

6.4 מזון שהוצג בדוכנים לשירות עצמי לא יוחזר לתחום המטבח ויושמד במקום, למעט פירות וירקות.

7. שירותים לקהל ולצוות ( מבוסס על דרישות הל"ת ): 7.1 שירותים לקהל:

אסלות	משתנות	כיורים	
3	3	3	גברים 100-200
1	1	2	ל.ק.ג 200
5		5	נשים 200-100
1		1	ל.ק.ג 100

המנהל רשאי לקבוע דרישות נוספות או הקלות בהתאם למבוקש.  
7.2 חדרי שירות לעובדים:

- עבור צוות: לכל 10 עובדים אסלה אחת וכיור אחד (עד 5 עובדים מותר להשתמש בשירותים של המבקרים).
- תא לכלי ניקוי עבור השירותים בלבד.
- בכל גן אירועים יהיו חדרי הלבשה מאווררים, נפרדים לגברים ולנשים.
- לכל עובד יוקצה ארון עם פתחי אוויר או אצטבה להחסנת בגדיו וחפציו האישיים.
- הארון או האצטבה יהיו עשויים מחומר שאינו סופג רטיבות ואינו מתקלף ויתקנו באופן המאפשר ניקוי יעיל בסביבתם.
- ציוד חדר ההלבשה יהיה שלם, לא חלוד ונקי.

### פרק ו' נהלי עבודה וציוד

- בעל העסק ינהל יומן הפעלה הכולל : תאריכי האירוע, מקורות האספקה, מקורות הובלות המזון, פירוט סוגי המזון.
  - שמירת דגימות מזון מכל אירוע תעשה כמפורט בתוספת 1.
  - תזרים העבודה בגן האירועים יהיה רציף ( מרגע קבלת המזון לתחום גן האירועים ועד הגשתו לסועד תוך שמירה על טמפ' תקינה של המזון) ובאופן שימנע הצטלבות בין מזון גולמי, מזון בתהליך ומזון מוכן.
  - יותקן ציוד בהתאם לאופי הפעילות.
- הציוד יכלול : שולחנות, משטחי עבודה שאינם סופגים רטיבות וקלים לניקוי, כיורים עם הזנת מים חמים/קרים זורמים בכל עת, מקררים, מקפיאים, מתקני טיגון וצלייה, מתקנים לשמירת מזון בחום.

### פרק ז' אספקת מזון.

- מוצרי מזון יסופקו אך ורק ע"י ספק בעל רשיון עסק/יצרן בתוקף ובאריזתו המקורית כנדרש בת"י 1145 המזון יאוחסן ויימכר על פי הוראות היצרן.
- הובלה וקבלת מזון:
  - ההובלה של דברי מזון לגן אירועים תעשה רק ברכב בעל רשיון עסק מתאים.
  - הטמפרטורה ברכב תשמור על שרשרת הקירור או החימום של המוצרים כדלקמן:
    - הובלת המזון בחימום תהיה בטמפרטורה של  $70^{\circ}\text{C} +$  לפחות.

ב. הובלת המזון בקירור תהיה בטמפרטורה של עד  $4^{\circ}\text{C}$ .  
3. מוצרים מן החי ילוו בתעודות משנה של רופא וטרינר רשותי.  
4. מזון מיובא חייב באישור יבוא מזון, שחרור מהנמל ואישור מבית הקירור.

5. יש לשמור בעסק את תעודות המשלוח המזהות את מקור המזון.  
6. יש לבדוק ולרשום טמפרטורה מזון בזמן קבלתו.

### **פרק ח' איסוף ופינוי אשפה**

בהתאם לתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) התשמ"ג 1983

### **פרק ט' הערות**

שאר התנאים הדרושים לקיום העסק הן במטבח והן הקשורים לעובדים יהיו בהתאם לקובץ תקנות 4528 התשמ"ג - 1983 .