

# 1 תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972

בתוקף סמכותי לפי סעיף 10 לחוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968, אני מתקין תקנות אלה:

## פרק א': הוראות כלליות

### 1. הגדרות

(תיקונים: התש"ם, התשל"ב)

בתקנות אלה -

- "אריזה" - לרבות בקבוקים, צנצנות, קופסאות ושקיות למיניהם;
- "אריזה הרמטית" - אריזה המונעת לחלוטין העברת גזים אל המוצר הארוז או מן המוצר הארוז החוצה;
- "הל"ת" - הוראות למתקני תברואה, התשל"ל-1970, שאושרו על ידי שר הפנים לאחר התייעצות עם המועצה הארצית לתכנון ולבניה, ועותק מהן מופקד בלשכות הבריאות המחוזיות והנפתיות;
- "הסעדה" (catering) - מקום להכנת מזון לצורך הספקתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו ולמעט מפעל לייצור מזון ארוז מראש לשיווק לצרכן;
- "חיטוי" - תהליך של השמדת חיידקים באמצעים כימיים או פיזיים;
- "לחם" - לרבות חלה, לחמניה, פיתה וכערך;
- "מזון" - מזון כהגדרתו בפקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], התשמ"ג-1983, וכן מי שתיה כהגדרתם בפקודת בריאות העם, 1940;
- "מזון גלמי" - מזון שטרם נכנס לשלבי עיבוד, לרבות ניקוי, שטיפה, חיטוי וכיוצא באלה;
- "מחסן קירור" - מחסן המשמש לאחסנת מזון בקור בין שהוא קפוא ובין שהוא מקורר או מצונן;
- "מי שתיה" - כהגדרתם בפקודת בריאות העם, 1940;
- "איכות מי שתיה" - איכותם התברואית של מי שתיה שנקבעה בפקודת בריאות העם, 1940 ובתקנות שעל פיה;
- "מנהל" - המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיך בכתב;
- "ניקוי" - תהליך של סילוק כל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח;
- "עופות" - לרבות בעלי כנף למיניהם המשמשים למאכל אדם;
- "עסק" - כל מלאכה המפורטת בפריטים: 1, 2, 3, 4, 7(א), 12(ב), 13, 13א(ב), 14, 15, 17, 18, 19(א), 21, 22, 24, 25, 26(א), 27, 28, 29, 30(ב), 31, 33, 34(א), 35, 36, 37, 38(א), 39, 43, 169(א), 171, 174, 181, 181א, 182 ו-184 בצו;
- "פסטור" - תהליך של חימום מזון והחזקתו בחום ובמשך זמן הדרושים להשמדת חיידקים פתוגניים וגטטיביים;
- "צו" - צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשל"ג-1973;
- "תקן" - תקן ישראלי, ובאין תקן כאמור - תקן של כל מוסד חבר בארגון הבינלאומי לתקינה (i.s.o.).

### 2. מילוי הוראות

(תיקונים: התש"ם, התשל"ב)

(א) לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק, לא ינהל אדם עסק ולא יעסוק בו, אלא אם הוא ממלא אחר הוראות תקנה 3 או 4,

ונתמלאו בעסק התנאים המפורטים בתקנות 5 עד 67, להנחת דעתו של המנהל.

(ב) לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק המפורט להלן בטור א', הנקוב בצו במספר כאמור לצדו בטור ב', והמפורט בצו בשם כאמור לצדו בטור ג', לא ינהל אדם עסק כאמור ולא יעסוק בו, אלא אם נתמלאו בו בנוסף להוראות תקנת-משנה (א) גם ההוראות המפורטות בתוספת הראשונה לתקנות אלה בסימן הנקוב לצדו בטור ד':

טור א'	טור ב'	טור ג'	טור ד'
שם העסק	מספר העסק בצו	שם העסק בצו	הסמן בתוספת
מאפיית לחם	13	לחם - מפעל לאפייתו	א
מחסן קירור	14	מחסני קירור - למעט מחסני קירור לבשר, לדגים, לעופות ולמוצריהם	ב
מאפיית עוגות	26(א)	עוגות ושאר מיני מאפה (למעט לחם - מפעל לאפייתם)	ג
טחנת קמח	28	קמח - מקום לטחינתו	ד
מפעל לאריזת דגנים וקטניות יבשים	39	כל מקום לייצור, לאריזה, למכירה להחסנה של מצרכי מזון ומשקה שלא פורט במקום אחר בקבוצה זו	ה
מפעל לייצור מוצרי	174(א)	בשר, דגים, עופות או מוצריהם	ו
		(ב)	(א)

מפעל  
לשימורם,  
לעישונם  
או  
לכבישתם,

בשר

(ב)  
מפעל  
לטחינתם,  
או לייצור  
מזון  
שבשר,  
דגים או  
עופות  
טחונים  
נכנסים  
בהרכבם.

מפעל לייצור מוצרי 174(א) בשר, דגים, עופות או  
ז (ב) מוצריהם

(א)  
מפעל  
לשימורם,  
ועישונם או  
לכבישתם,

דגים

(ב)  
מפעל  
לטחינתם,  
או לייצור  
מזון  
שבשר,  
דגים או  
עופות  
טחונים  
נכנסים

בהרכבם.

מחסן קירור 174(ג) בשר, דגים, עופות או מוצריהם

(ג) מחסן לקירורם.

מפעל לעיבוד מעיים 181 מעיים - מקום לעיבודם ח  
בית שחיטה לעופות 184 עופות - בית שחיטה ט  
מאכלים או משקאות  
הסעדה 13א(ב) - הכנתם לשם הגשה י  
מחוץ למקום הכנתם

### 3. צירוף נספחים לבקשת הרשיון

(תיקון התש"ם)

(א) לבקשת רשיון לעסק או להרחבתו יצורפו נספחים אלה:

(1) תרשימים הנדסיים של תנוחה וחתך של העוסק בהם יצוינו פרטים אלה:

(א) רחבם, ארכם, גבהם, שטחם ויעודם של כל חדר מחדרי העסק;

(ב) מקומם ומידותיהם הפנימיות של כל פתחי האוויר - היה האוויר מכני יצוינו המיתקנים וההספקים שלהם;

(ג) סימון ציפוי הקירות, גובה הציפוי וצבעו על גוניו;

(ד) סימון שיפועי הרצפה;

(ה) סימון כל הקבועות הסניטריות, האבזרים, צינורות אספקת המים וצינורות סילוק השפכים, בציון קוטרם ושיפועם;

(ו) סימון מתקני החסנת האשפה ונפחם;

(ז) סימון מיקום המנועים הקבועים;

(2) מפה מצבית שבה יצוינו פרטים אלה:

(א) שטח העסק וגבולותיו לפי הרישום בספרי המקרקעין, לפי חוק המקרקעין, התשכ"ט-1969;

(ב) כל בנין או עצם הנמצאים במרחק של 100 מטרים מגבולות העסק ויעודם;

(3) הסימון לענין תקנת-משנה (א) פסקה (ה)1(ה) יהיה בהתאם לשרטוטים לדוגמה המופיעים בהל"ת, עמ' 111-115;

(4) (א) קנה המידה של התרשימים ההנדסיים יהיה 1:100;

(ב) לפי דרישת המנהל, יוגש תרשים התנוחה בקנה מידה של 1:50;

(5) קנה המידה של המפה המצבית יהיה 1:250.

הוראות תקנה 3 לא יחולו על אדם המגיש בקשה לחידוש רשיון אם נתקיימו תנאים אלה:

- (1) במשך השנה שלאחר הגשת הנספחים כאמור בתקנה 3 לא חלו שינויים בעסק, ותרשימי התנוחה והחתך משקפים את המצב הקיים;
- (2) צורפה הצהרה בכתב חתומה בידי המבקש כי הנספחים שהוגשו כאמור בתקנה 3 לענין בקשה קודמת משקפים את המצב הקיים בעת הגשת הבקשה לחידוש הרשיון.

### פרק ב': המבנים והחצר

#### 5. קירות, מחיצות ותקרות

(תיקונים: התשל"ה, התש"ם)

הקירות, המחיצות והתקרות של מבני העסק -

- (1) יהיו בנויים בטון, לבנים, בלוקי בטון או כל חומר בנייה אחר שאישר המנהל בכתב במקרה מסויים ובהתאם לתנאים שקבע;
- (2) יהיו חלקים;
- (3) יהיו בעלי גוון בהיר, נקיים, שלמים ותקינים;
- (4) יהיו אטומים בפני חדירת חרקים או מכרסמים וקיננם;
- (5) יהיו אטומים בפני חדירת רטיבות;
- (6) יהיו מצופים בחדרי הייצור וההלבשה עד לגובה של 1.80 מטר לפחות, בחומר חלק או חומר צביעה מתאים שאינו סופג רטיבות.

#### 6. חמרי בניה לרצפה

רצפת העסק או ציפוייה יהיו בנויים מחומר הממלא תנאים אלה:

- (1) אינו סופג רטיבות;
- (2) הוא עמיד בפני חמרים שמשמשים בהם בתהליכי הייצור;
- (3) הוא ניתן לניקוי בנקל.

#### 7. הרצפה וציפוייה

הרצפה וציפוייה יהיו שלמים, נקיים ואטומים בפני חרקים, מכרסמים וקיננם.

#### 8. תנאים לציפוי קיר או רצפה

(תיקון התש"ם)

לא יותקן ציפוי לקיר או לרצפה או התקרה אלא אם יש בו כדי למנוע חדירת חרקים, מכרסמים או קיננם, בינם לבין הקיר או הרצפה.

#### 9. תעלת ניקוז או מחסומי רצפה

ברצפות הנרטבות תוך כדי תהליכי הייצור או הניקוי יהיו תעלות ניקוז או מחסומי רצפה.

#### 10. תנאים לתעלת ניקוז

(תיקון התש"ם)

תעלת ניקוז -

- (1) תהיה מחוברת לנקז הבנין;
- (2) בינה לבין נקז הבנין יהיה מחסום רצפה;
- (3) לא יהיו בה הצטברויות של נוזלים, לכלוך וכדומה;
- (4) תהיה עשויה מחומר העמיד בפני חמרים שמשמשים בהם בתהליכי הייצור.

#### 11. תנאים למחסומי ריצפה

מחסום הרצפה ימלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.23 בהל"ת.

#### 12. תנאים לרצפה בעלת תעלת ניקוז או מחסום רצפה

*(תיקון התש"ם)*

רצפה שיש בה תעלת ניקוז או מחסום רצפה, תהיה בשיפוע היורד לתעלת הניקוז או מחסום הרצפה באופן שלא יהיו שלוליות.

#### 13. דלתות וחלונות

דלתות וחלונות העסק -

- (1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים;
- (2) יהיו צבועים בצבע שגונו בהיר על בסיס שמן או על בסיס חומר פלסטי.

#### 14. סייג

*(תיקון התש"ם)*

הוראת תקנה 13(2), לא תחול על דלתות או חלונות העשויים פלדה אל-חלד, אלומיניום, פלסטיק או חמרים דומים שאינם סופגים רטיבות ואינם מחלידים.

#### 15. פתח חיצוני

פתח חיצוני של בנין העסק יהיה מוגן בפני חדירת חרקים, מכרסמים, ציפורים או בעלי-חיים אחרים.

#### 16. גג העסק

*(תיקון התש"ם)*

גג העסק -

- (1) ייבנה בשיפוע המאפשר ניקוז שלם של מי-גשמים;
- (2) יהיה נקי, שלם ותקין;
- (3) יהיה מוגן בפני חדירת רטיבות, מכרסמים, ציפורים ובעלי-חיים אחרים.

#### 17. חיבור למים חמים וקרים

בכל חדר בעסק הניתן לניקוי בנוזלים יהיו חיבורים למים חמים וקרים או לקיטור שניתן להרכיב להם צינורות גמישים.

#### 18. מיתקן לרחיצת ידיים בתחום מחלקת ייצור

*(תיקון התש"ם)*

בתחום כל מחלקת ייצור במפעל מזון יהיה מיתקן לרחיצת ידיים הכולל -

- (1) כיור הממלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.10 או סעיף 3.15 להל"ת;
- (2) ברזים למים חמים וקרים;
- (3) סבון נוזלי, אבקת סבון, דטרגנט, או אבקת דטרגנט;
- (4) (בוטל);
- (5) מכונת יבוש או מגבות נייר ומכל לאיסופן;
- (6) ראי מעל הכיור.

## 19. הגנה בפני חדירת מי גשמים וכו'

(תיקון התש"ם)

מבני העסק יהיו מוגנים בפני חדירת מי-גשמים, מכרסמים, ציפורים או בעלי-חיים אחרים.

## 20. נקיון המבנים

המבנים יהיו נקיים, להנחת-דעתו של המנהל, וחפשיים ממכרסמים, חרקים, ציפורים או בעלי-חיים אחרים.

## 21. החצר

חצר העסק -

- (1) תהיה מוקפת גדר שלמה ותקינה;
- (2) תהיה מנוקזת, נקיה וחפשיה מעשבים;
- (3) החפצים אשר בה יהיו ערוכים בצורה מסודרת המאפשרת שמירה על נקיונה.

## פרק ג': איור ותאורה

## 22. אמצעי איור

מבני העסק יאורו באחד האמצעים האלה:

- (1) חלונות הנפתחים אל אויר החוץ (להלן - איור טבעי);
- (2) מערכת מכנית לאיור מלאכותי (להלן - איור ממוכן).

## 23. הרחקת ריחות, אדים וקיטור

איור טבעי או ממוכן ירחיק אדים, קיטור וריחות בלתי רצויים אחרים מכל מבני העסק.

## 24. החלפות אוויר בחלקי העסק

איור מלאכותי יחליף במשך שעה אחת את האוויר בחלקי העסק המפורטים להלן בטור א' לא פחות ממספר הפעמים המצויינים לצדם בטור ב':

טור ב'	
מספר	טור א'
מינימלי של	
החלפות	חלק הבנין
אוויר לשעה	

8	עבוד	חדרי
		המזון
4	להחסנת	מחסן
		מזון
6		חדרי שירות
6	של	פרוזדורים
		חדרי שירות
6		חדרי הלבשה
6		חדר אוכל

### 25. תנאים להתקנת מערכת איור ממוכן

איור ממוכן יותקן בהתאם לתקן.

### 26. אמצעים להארת המבנים

מבני העסק יוארו באחד האמצעים האלה:

(1) תאורה טבעית;

(2) תאורה בנורות-חשמל.

### 27. תנאים לתאורה נאותה

עצמת התאורה הנופלת על משטח כלשהו בחלקי העסק המפורטים כלהלן בטור א' תהיה לא פחות מהמצויין לצדם בטור ב':

טור ב'	מינימום עצמת	טור א'	חלק העסק
300	תאורה בלוקס	חדר	ייצור
		מזון	
300		חדר	עבוד
		המזון	
		מחסן	
100		להחסנת	
		המזון	
100		חדרי שירות	
100		פרוזדור	
		חדרי	
100		הלבשה	
300		חדר אוכל	

### 28. התקנת נורות חשמל

(א) בכל חדרי העסק יהיו קבועות נורות חשמל במצב תקין.

(ב) הנורות יהיו מצוידות באמצעי-מגן למניעת נפילת שברי זכוכית למזון.



## פרק ד': מים, ביוב ופסולת מוצקת

### 29. איכות המים

המים הנכנסים למבני העסק יהיו באיכות מי-שתיה.

### 30. צינורות ומיתקני מים

צינורות ומיתקנים שדרכם עוברים מי-שתיה או המכילים מי-שתיה אסור שיהיו מחומר המכיל עופרת, נחושת או חומר רעיל אחר.

### 31. התקנת מירוח אוויר

בין פי צינור מי-שתיה למכל שאינו סגור הרמטית, יהיה מירוח אוויר של לפחות 40 מ"מ.

### 32. מיכלי אגירה

מכל מים או בור לאגירת מים יהיה מוגן בפני חדירת בעל-חיים או זוהמה אחרת לתוכם.

### 33. מים לרשות העובדים

#### (תיקון התש"ם)

לרשות העובדים יועמדו מים חמים וקרים במשך כל שעות העבודה בעסק.

### 34. צנרת השפכים

צנרת השפכים במפעל -

- (1) תהיה תקינה ללא נזילה או דליפה;
- (2) קוטר צינורותיה יאפשר העברת נוזלים תקינה גם בשעת שיא הזרימה;
- (3) תמנע אפשרות של זרימה חוזרת של שפכים למבני העסק;
- (4) תמנע אפשרות כניסת שפכים אל צינורות מי-שתיה;
- (5) תהיה ללא חיבור עם צינור מי-שתיה;
- (6) תהיה מאוורת באמצעות צינורות איזור.

### 35. סילוק שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב ציבורית

שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב ציבורית, יסולקו באופן שלא יגרם נזק או מפגע לעסק או לסביבתו.

### 36. איסוף פסולת מוצקת והרחקתה

(א) הפסולת המוצקת הנוצרת תוך תהליכי העבודה תיאסף בכלי-קיבול המיועדים למטרה זו, והם -

- (1) יימצאו בקרבת מקום ביצוע העבודה;
- (2) יהיו ניתנים להזזה בנקל;
- (3) יהיו עשויים מחומר חלק, בלתי מחליד ואינו סופג רטיבות.

(ב) עם הרחקת הפסולת המוצקת ינוקה כלי הקיבול ויישטף.

### 37. החסנת פסולת מוצקת

#### (תיקון התש"ם)

(א) החסנת הפסולת המוצקת מכלי הקיבול כאמור בתקנה 36, תהיה אל מכלים מרכזיים אשר -

- (1) יעמדו על גלגלים או על גבי מיתקן מוגבה מרצפה אטומה בפני ספיגת נוזלים, בחדר מאוור, או בתוך מבנה מרושת בחצר, המונע חדירת זבובים;
  - (2) יהיו בעלי נפח קיבול המאפשר החסנת כל הפסולת המוצקת הנוצרת בעסק עד להרחקתה בהתאם להצהרה בכתב של בעל העסק ובלבד שלא תימצא פסולת מוצקת מחוץ למיכלים בעת כלשהי;
  - (3) יהיו עשויים מחומר חלק ואינו סופג רטיבות;
  - (4) יהיו תקינים, שלמים ומכוסים.
- (ב) עם הרחקת הפסולת המוצקת ינוקה המכל ויישטף.
- (ג) בקרבת מקום מכלי הקיבול המרכזיים יותקן ברז עם הברגה לחיבור צינור גמיש.
- (ד) שפכים מניקוי מכלי הפסולת המוצקת יורחקו דרך מחסום רצפה אל נקז הבנין.

### 38. פסולת מוצקת שאינה מורחקת ע"י רשות מקומית

פסולת מוצקת שאינה מורחקת ע"י רשות מקומית תורחק למקום שאישר לכך המנהל, ובאופן שלא יגרום נזק או מפגע לעסק או לסביבתו.

### פרק ה': ציוד וריהוט

### 39. תנאים לציוד או ריהוט הבא במגע עם מזון

#### (תיקון התשנ"ב)

חלקי ציוד או ריהוט הבאים במגע ישיר עם מזון או עם מים -

- (1) יהיו שלמים, חלקים, נקיים ותקינים;
- (2) לא יהיה בהם עופרת, קדמיום, או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם; ובעסקים המעבדים שמני מאכל או מוצרי מזון חומציים - לא יהיה בהם נחושת;
- (3) יהיו מחומר שאינו סופג רטיבות, אינו מתקלף, ואינו מותקף מהחומרים הבאים במגע עמו; אולם מותר שיהיו מעץ אם ניתן היתר לכך מאת המנהל ובהתאם לתנאים שייקבע;
- (4) יהיו ניתנים לניקוי ולחיטוי בנקל;
- (5) יהיו ניתנים לפירוק בנקל;
- (6) יאפשרו ניקוז מושלם במקומות שבהם נעשה עיבוד מזון בנוזלים.

### 40. ציוד וריהוט שאינו בא במגע עם מזון

#### (תיקון התש"ם)

חלקי הציוד או הריהוט בחדרי הייצור, במחסנים ובחדרי ההלבשה שאינם באים במגע עם מזון או עם מים -

- (1) יהיו נקיים, שלמים ותקינים;
- (2) יהיו בנויים מחומר שאינו סופג רטיבות ואינו מתקלף;
- (3) יהיו ניתנים לניקוי וחיטוי.

### 41. מכסי בטיחות וכיסויי מגן

מכסי בטיחות וכיסויי מגן יותקנו באופן שאפשר לפרקם בנקל לצרכי ניקוי.

### 42. תנאים להצבת ציוד שאינו ניתן להזזה

ציוד שאינו ניתן להזזה יוצב באופן זה:

- (1) לא יהיה כל רוחח בינו לבין הקיר או הרצפה כשהוא מוצב צמוד לקיר או לרצפה;
- (2) יהיה אפשר לנקותו ניקוי יעיל ויסודי מכל צדדיו ומתחתיו, כשהוא אינו מוצב צמוד לקיר או לרצפה.

#### פרק ו': החסנת מזון ועיבודו

#### 43. החסנת מזון גלמי

(תיקונים: התש"ם, התשנ"ב)

(א) מזון גלמי יוחסן -

- (1) במקום שאינו חדר עיבוד, טיפול או ייצור;
  - (2) במקום המוגן בפני מכרסמים, חרקים, ציפורים, בעלי-חיים אחרים, או כל זיהום;
  - (3) באופן השומר על איכותו.
- (ב) חומר גלם המהווה קרקע נוחה לריבוי חיידקים יוחסן בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
- (ג) חומר גלם קפוא יוחסן בטמפרטורה שלא תעלה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

43.א.

#### הפשרת חומר גלם

2

(תיקון התשנ"ב)

הפשרת חומר גלם קפוא או מזון מוקפא תיעשה במקום שבו הטמפרטורה אינה עולה על 10 מעלות צלזיוס או בתוך ציוד בו הטמפרטורה עולה על 80 מעלות צלזיוס או בשיטה אחרת שאישר, בכתב, המנהל.

#### 43.ב. הכשרת בשר

(תיקון התשנ"ב)

הכשרת בשר תבוצע במים בטמפרטורה שלא תעלה על 7 מעלות צלזיוס; קרח לקירור המים יהיה באיכות של מי שתיה.

#### 43.ג. ניקוי ירקות ופירות

(תיקון התשנ"ב)

ירקות ופירות טריים ינוקו לפני השימוש, בשיטה ובאמצעות תכשיר שאישר, לצורך זה, המנהל.

#### 44. עיבוד מזון

עיבוד מזון -

- (א) יבוצע במבנים, אולם תהליכי מיון, שטיפת פירות וירקות ומיצי שמנים, יכול שיבוצעו מחוץ למבנים.
- (ב) יבוצע בציוד נקי.
- (ג) לא יהיה מגע בין המזון המעובד לבין מזון גלמי.

#### 45. שימוש במי שתיה

(תיקון התש"ם)

מים המשמשים לעיבוד מזון יהיו באיכות מי שתיה.

#### 46. שימוש במי סחרור

השימוש במי סחרור מותר, בתנאי שאין הם מהווים חלק בהרכב המזון; בתקנה זו, "מי סחרור" - מים שעברו טיהור במפעל והם באיכות מי-שתייה.

#### 47. מזון שאינו ראוי למאכל אדם או למאכל בהמה

(תיקונים: התשנ"ה, התשע"א)

- (א) לא יימצא בעסק מזון שאינו ראוי למאכל אדם או למאכל בעלי-חיים.
- (א1) גידול חקלאי שהושקה במי-שופכין או בקולחים בלא היתר הנדרש בהתאם לכללי בריאות העם (טיהור מי-שופכין המיועדים להשקיה), התשמ"א-1981, או בניגוד לתנאי היתר, יראו אותו כבלתי ראוי למאכל אדם.
- (ב) לא יימצאו בעסק ביצים שאינן ביצי תרנגולת (*gallus domesticus*).

#### 47א. אסור עישון, אכילה ושתייה

(תיקון התש"ם)

לא יעשן אדם, לא יאכל ולא ישתה במקום בו מאחסנים, מעבדים או אורזים מזון, לרבות מזון גלמי.

#### 48. מזון ראוי לבעלי חיים

מזון ראוי לבעלי-חיים יוחסן בנפרד ללא מגע עם מזון אחר, ויסומן במלים אלה: "לא למאכל אדם; מיועד לבעלי-חיים בלבד".

#### 49. אריזת מזון

- (א) לא ייארז מזון בעסק אלא בחמרי-אריזה נקיים.
- (ב) חמרי-אריזה משומשים הבאים במגע ישיר עם מזון, יהיו בעת אריזתם גם מחוטים.
- (ג) מכלים להחזקת מזון ארוז יהיו נקיים, שלמים ותקינים.

#### 50. החסנת מזון

(תיקון התש"ם)

- (א) מזון מוכן לשיווק יוחסן במבנים ובצורה המבטיחה שמירת איכותו.
- (ב) על אף האמור בתקנת-משנה (א), מזון ארוז הרמטית יכול להיות מוחסן במבנים פתוחים לצדדים בתנאי שיש בהם גג או כיסוי מתאים אחר ורצפה.
- (ג) מזון במעבר מידי יוחזק בצורה המבטיחה שמירת איכותו.

#### פרק ז': חדרי שירות, הלבשה ואוכל

#### 51. חדרי שירות

בכל עסק יהיו חדרי שירות, הכל כמספר הנקוב בתוספת השניה, הכוללים מתקנים אלה:

- (1) תאי בתי-כסא;
- (2) משתנות;
- (3) כיורים;
- (4) מקלחות.

#### 52. תנאים לחדרי שירות

**(תיקון התש"ם)**

חדרי שירות -

- (1) תהיה אליהם גישה נוחה לעובדים;
- (2) יהיה מעבר מאזור בינם לבין החדרים שבהם מטפלים במזון או מחסינים מזון או חמרי-אריזה;
- (3) קירותיהם יהיו מצופים באריחי-קיר בהירים עד לגובה של 1.80 מטר לפחות ומעליהם טיח וסיד בגוון בהיר;
- (4) קבועות השרברבות בהם ימלאו אחר הדרישות המנויות בסעיפים 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, או 3.6, 3.9 ו-3.24 בהל"ת;
- (5) הציוד והקבועות בהם יהיו תקינים, שלמים ונקיים;
- (6) על קירותיהם וקירות הפרוזדורים הסמוכים יימצאו כרזות המדגישות את חובת רחצת הידיים.

**53. תנאים למשתנות**

**(תיקון התש"ם)**

משתנה -

- (1) תמלא אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.8 להל"ת;
- (2) (בוטל);
- (3) תהיה שלמה, נקיה ותקינה.

**54. תנאים לכיורים**

**(תיקון התש"ם)**

כיור -

- (1) יהיה שלם, נקי ותקין;
- (2) לידו יימצאו -
  - (א) ברזים למים חמים וקרים;
  - (ב) סבון, אבקת סבון, דטרגנט או אבקת דטרגנט;
  - (ג) (בוטל);
  - (ד) מגבות נייר ומכל לאיסופן או מיתקן לגלילי מגבות בד סובבות שאינו מאפשר שימוש חוזר.

**55. תנאים למקלחות**

**(תיקון התש"ם)**

מקלחות -

- (1) יהיו בהן מים קרים וחמים;
- (2) יהיו מחוברות לנקז הבנין;
- (3) ימלאו אחר הדרישות המנויות בסעיף 3.11 להל"ת;
- (4) יהיו שלמות, נקיות ותקינות;
- (5) יהיו בקשר ישיר עם חדרי ההלבשה.

**56. חדר הלבשה והמיתקנים בו**

### (תיקון התש"ם)

- (א) בכל עסק יהיו חדרי-הלבשה מאוורים, נפרדים לגברים ולנשים.
- (ב) לכל עובד יוקצה ארון עם פתחי אוויר או אצטבה להחסנת בגדיו וחפציו האישיים.
- (ג) הארון או האצטבה יהיו עשויים חומר שאינו סופג רטיבות ואינו מתקלף ויותקנו באופן המאפשר ניקוי יעיל בסביבתם.
- (ד) ציוד חדר ההלבשה יהיה שלם, לא חלוד ונקי.

### 57. חדר אוכל

### (תיקון התש"ם)

- (א) בכל עסק יהיה חדר אוכל.
- (ב) מספר מקומות הישיבה בחדר האוכל יהיה כמספר העובדים האוכלים במשמרת אחת בעסק.
- (ג) בחדר האוכל או בסמוך לו יותקנו כיורים לרחצת ידיים, בהתאם למספר הנקוב בתוספת השלישית, הממלאים אחר התנאים המפורטים בתקנה 54.

### 57א. סייג

### (תיקון התשנ"ב)

- המנהל רשאי לפטור עסק מתחולת הוראות פרק זה אם ראה כי אין צורך לכך בהתחשב בסוג הייצור והיקפו, הכל בתנאים שיקבע.

## פרק ח': תחזוקה

### 58. תחזוקת המבנים

קירות, רצפות ותקרות ינוקו מיד עם הזדהמותם.

### 59. נקיון מיתקני האיוור והתאורה

מיתקני האיוור והתאורה יהיו נקיים מאבק או מכל זיהום אחר.

### 60. תחזוקת הציוד

### (תיקונים: התש"ם, התשנ"ב)

- (א) ציוד הבא במגע ישיר עם מזון ינוקה או יחוטא מיד עם תום תהליך העבודה בו.
- (ב) הופסקה העבודה למשך זמן העולה על שעה אחת, ינוקה הציוד לפני חידוש העבודה.
- (ג) ניקוי וחיטוי הציוד ייעשה באופן שלא יזהם את המזון ורק באמצעות תכשירי ניקוי וחיטוי שאישר, לצורך זה, המנהל.

### 61. תחזוקת חדרי שרות

חדרי השירות, מבניהם וציודם יוחזקו במצב נקי בכל עת.

### 62. תעודת הדברה

(א) נעשתה פעולת הדברה בחומר רעיל, תישמר במשרד העסק תעודת הכוללת פרטים אלה:

- (1) שם המדביר ומענו;
- (2) תאריך הפעולה;
- (3) סוג חומר ההדברה ומהותו.

(ב) התעודה תישמר במשרד העסק חצי שנה מעת סיום פעולת ההדברה.

### 63. חמרי הדברה, ניקוי וחיטוי

(תיקון התשנ"ב)

(א) חמרי הדברה, חמרי ניקוי וחמרי חיטוי המיועדים לשימוש בעסק (להלן - החמרים) יוחזקו באריזה שמסומנים עליה סוג החומר, שמו וריכוזו.

(ב) החמרים יוחסנו במקום נעול המיועד למטרה זו בלבד שיסומן במלים אלה: "זהירות, חמרי הדברה, ניקוי וחיטוי".

(ג) המפתח למקום יימצא בידי מנהל העסק או אדם אחר שהמנהל הפקידו בידיו.

(ד) לא יוחסנו ולא יוחזקו בעסק חמרי ניקוי או חיטוי שלא אושרו בידי המנהל לשימוש בעסק.

### 64. איסור החזקת בעל חיים

לא יימצא בעסק בעל-חיים שלא לצורך ייצור המזון.

### פרק ט': העובדים

### 65. לבוש ונקיון אישי

(תיקון התש"ם)

לא יעבוד אדם בייצור מזון, אחסנתו או עיבודו, ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אלא אם הוא ממלא הוראות אלה:

(1) הוא לבוש בגדים בהירים, נקיים ולא קרועים המיועדים אך ורק לעבודה בעסק;

(2) שערותיו אסופות לראשו או תספורתו קצרה;

(3) הוא חובש כיסוי ראש בהיר המכסה את שערותיו;

(4) ידיו וצפורניו נקיות;

(5) אינו עונד עדיים על אצבעותיו ועל זרועותיו, למעט טבעת נישואין;

(6) הוא מקפיד על נקיון גופו ומקום עבודתו.

### 66. בריאות העובד

(תיקון התש"ם)

לא יעבוד אדם בייצור מזון, החסנתו או עיבודו, ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אם נתקיים בו אחד מאלה:

(1) הוא חולה במחלת השחפת הפתוחה, במחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי מזון, או במחלה

מידבקת אחרת העלולה לעבור לאדם באמצעות מזון, או אם הוא נושא טפילי מחלה כאמור;

(2) על פניו, צוארו, זרועותיו או ידיו חטטים או פצעים, פתוחים או מוגלתיים;

(3) הוא מסרב לעשות או אינו עושה בדיקה רפואית או בדיקת רנטגן שהמנהל דרש או מסרב להמציא

תעודה רפואית שהמנהל דרש.

67.

(בוטלה).

### 68. שמירת דינים

(א) האמור בתקנות אלה בא להוסיף על כל דין אחר.

(ב) התנאים המיוחדים כאמור בסעיף 43 לחוק לא יחולו עוד לגבי עסק כמשמעותו בתקנה 1.

## 69. תחילה

תחילתן של תקנות אלה היא בתום ששה חדשים מיום פרסומן.

## 69א. הוראות מעבר

### (תיקון התש"ם)

(א) עסק שביום תחילתן של תקנות אלה כבר התנהל לפי רשיון תקף, רשאי המנהל, לפי בקשת בעל העסק, לפטרו בתנאים או בלעדיהם, מהוראות פריט (2) של תקנה 18, פריט 2(א) של תקנה 54, ופריטים (1) ו-(5) של תקנה 55.

(ב) תקנות 17 ו-19 לא יחולו על עסק שביום תחילתן של תקנות אלה כבר התנהל לפי רשיון תקף, כל עוד לא חל שינוי בעסק בפריטים המפורטים בתקנה 3(א)(1); אישור התאחדות התעשינים בישראל בדבר אי שינוי כאמור יהווה ראיה לכאורה לכך.

## 70. שם

לתקנות אלה ייקרא "תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון)", התשל"ב-1972".

## סימן א' - מאפיית לחם

### תוספת ראשונה

(תקנה 2(ב))

סימן א' - מאפיית לחם

סוגי

חדרים

1.01 במאפיית

לחם

1.01 חדרים אלה חייבים להימצא במאפיית לחם:

(1) חדר החסנת קמח;

(2) חדר ייצור;

(3) חדר החסנת לחם;

(4) חדר החסנת לחם מוחזר;

(5) חדר ניקוי הציוד;

(6) חדר שימון תבניות והחסנת שמנים.

שטח

מינימלי

1.02 לחדרים

1.02 השטח המינימלי של החדרים ייקבע על ידי המנהל.



החסנת

1.03 שקי

קמח

1.03 לא יוכנסו שקי קמח (להלן - השקים) לחדר החסנת קמח ולא יוחסנו בו, אלא אם נתקיימו תנאים אלה:

(1) יוכנסו ישירות דרך פתח חיצוני;

(2) יונחו בשורות על גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה;

(3) בין השורות יהיו מעברים ברוחב של 40 ס"מ לפחות.

מיתקן

לניפוי

1.04 קמח

1.04 (א) בחדר החסנת הקמח יהיה מיתקן לניפוי קמח.

(ב) היה הקמח מוחסן בתפזורת, יותקן המיתקן לניפוי קמח בחדר מיוחד למטרה זו.

(ג) מתקן הניפוי יהיה במקום ובתנאים אשר ימנעו מעבר חרקים ממנו אל הבצק.

החסנת

1.05 חמרי

עזר

1.05 (א) לא יוחסנו חמרי-עזר המשמשים בתהליך אפיה, למעט שמנים, אלא באחד מחדרים אלה:

(1) חדר המיועד למטרה זו בלבד;

(2) חדר החסנת הקמח.

(ב) היו חמרי העזר מוחסנים בחדר להחסנת הקמח, יוחסנו באריזתם המקורית בנפרד מהשטח המיועד לשקי הקמח, ועל גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה.

(ג) עם פתיחת האריזה המקורית תועבר תכולתם למכלים בעלי פינות מעוגלות ודפנות חלקים, והעשויים מחומר חלק שאינו סופג רטיבות ואינו נתקף על ידי החומר הנמצא בו.

(ד) המכלים כאמור בסעיף קטן (ג), יהיו סגורים בכל עת שאינם בשימוש, ויונחו על גבי מדפים המוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה.

לצורך תקנה זו "חמרי-עזר" - מלח, סוכר, קימל, שומשום ותבלינים למיניהם.

החזקת

שקים

1.06 ריקים

1.06 לא יוחזקו שקים ריקים אלא בחדר החסנת הקמח או בחדר המיועד למטרה זו בלבד.

איסור

החזקת

1.07 חפצים

זרים

1.07 לא יימצא במאפיית הלחם כל ציוד או חומר שאינו דרוש לצרכי אפיית לחם.

ניקוי

מיתקן

1.08 הניפוי

1.08 המיתקן לניפוי קמח ינוקה תוך שעה מעת גמר הניפוי והפסולת תסולק מהמקום.

החסנת

לחם

1.09 1.10 מוחזר

1.09 לא יוחסן לחם מוחזר אלא במקום ובמיכל המיועדים למטרה זו בלבד, ובלבד שיהיה נפרד מחדר הייצור.

1.10 לא יותרו הפעולות המנויות להלן, אלא אם הן נעשות בחדר מיוחד המיועד למטרות המנויות בלבד:

(1) ייצור צנימים;

(2) ייצור פירורי לחם;

(3) ייבוש לחם;

(4) טחינת לחם.

איסור

החזקת

לחם

מחוץ

1.11 למאפיה

1.11 לא יוחזק לחם מחוץ לכתלי המאפיה.

שולחנות

1.12 עבודה

1.12 לא יוחזקו שולחנות עבודה במאפיות לחם אלא אם הם עשויים עץ קשה או פלדת אל-חלד.

דוד

1.13 קיטור

1.13 לא תותר התקנת דוד קיטור בחדר הייצור או בחדר החסנת הקמח אלא אם הוא צמוד לתנור.

כיסוי  
מכלי  
1.14 הבצק

1.14 מכלי הבצק יהיו מכוסים בבד נקי ושלם.

גלגלי  
גומי  
לציוד  
1.15 נייד

1.15 ציוד הניתן להזזה יונע על גבי גלגלי גומי בלבד.

שימוש  
1.16 בזכוכית

1.16 (א) חלונות העסק יהיו מזכוכית משוריינת או מחומר שקוף אחר בלתי שביר.  
(ב) שום חלק מחלקי הציוד המשמשים בעסק לא יהיה מזכוכית.

רצפת  
1.17 העסק

1.17 על אף האמור בתקנת 7, רצפת העסק וציפוייה יהיו שלמים ונקיים.

1.18 אוורור

1.18 בחדרי הייצור יהיה אוורור מלאכותי בלבד, כאמור בתקנה 24.

### **סימן ב' - מחסני-קירור**

סימן ב' - מחסני-קירור

נספחים  
2.01 לבקשה

2.01 לבקשת רשיון לעסק או להרחבתו יצורפו בנוסף לאמור בתקנה 3 לתקנות העיקריות גם נספחים אלה כשהם חתומים בידי מהנדס קירור ומהנדס חשמל:

- (1) מספר סוגי המדחסים הנמצאים בבית הקירור והספקיהם (ביחידות של כוח סוס);
- (2) הסוג של חומר האיטום, עוביו ומקדם ההעברה התרמי שלו לכל חדר לחוד;
- (3) הטמפרטורה הנמוכה ביותר המיועדת לכל חדר לחוד;
- (4) תכנית הצנרת של הקירור ושל החשמל במערכת הקירור;
- (5) תכנית הניקוז והשיפועים של רצפת חדר המדחסים ושל מערכת יציאת השופכין מחדר זה;

(6) תכנית מיקומם של מסכי האויר.

התקנת

2.02 מדי

חום

- 2.02 (א) בכל חדר מחדרי מחסן הקירור יותקן מד חום אינדיקטורי ומד חום רושם, המחוברים ל-(1) מרגש אחד בחדר שגודלו עד 100 מ"ר; (2) שני מרגשים בחדר שגודלו 100 עד 150 מ"ר; (3) שלושה מרגשים לפחות, בחדר שגודלו 150 עד 250 מ"ר; (4) בחדר שגודלו 250 מ"ר ויותר ייקבע מספר המרגשים על-ידי המנהל. המרגשים ימלאו אחר תנאים אלה:
- (1) לוחות הקריאה שלהם יהיו מחוץ לחדרי הקירור בגובה של 1.60-1.70 מטר מהרצפה;
  - (2) המדחום הרושם יצויד בלוח רישום או בסרט רישום (להלן - לוח) ועליו תירשם ברציפות, בנאמנות ובדייקנות עקומת הטמפרטורה של תהליך הקירור במשך כל הזמן;
  - (3) המדחום הרושם יופעל ועל הלוח תירשם עקומת הטמפרטורה גם בעת שהחדר ריק או נמצא בתהליך ניקוי;
  - (4) שעת רישום הטמפרטורה במדחום הרושם תחפוף את שעת היום שבה נרשמה הטמפרטורה 10 דקות;
  - (5) גבולות דיוק מדי החום תהיה מעלה אחת צלזיוס בתחום הטמפרטורה שבו מיועד לפעול חדר הקירור;
  - (6) כל לוח יהיה לשימוש חד-פעמי וישא את תאריך התחלת השימוש בו;
  - (7) עם מילוי הלוח יחתום עליו מנהל מחסן הקירור או עובד אחר שהוא הסמיכו לכך וישמרו אותו למשך מחצית השנה מיום החתימה.

(ב) במחסן קירור בעל מדחום אינדיקטורי מרכזי המחובר לכל החדרים, יהיה בכל חדר שבו רק מד חום רושם.

(ג) במחסן קירור שבניתו הסתיימה לפני ב' בכסלו התשל"ג (8 בנובמבר 1972) והוא בעל מד חום אינדיקטורי מרכזי, יכול שיהיה ללא מד חום רושם בכל חדר בתנאי שבעל מחסן הקירור או מחזיקו ינהל רישום הטמפרטורה בכל החדרים כל ארבע שעות במשך 24 שעות ליממה במחברת מיוחדת שתעמוד לעיונם של עובדי משרד הבריאות בכל עת.

מד

2.03 לחות

- 2.03 (א) במחסן קירור המיועד לאחסנת מזון בטמפרטורה מעל אפס מעלות צלזיוס יותקן גם מד לחות יחסית.
- (ב) במחסן קירור המיועד לאחסנת מזון בהקפאה, לא תעלה הטמפרטורה על 18- מעלות צלזיוס והלחות היחסית תהיה בין 95-85 אחוזים.

פרוזדור

מקורר

2.04 או מסך

אויר

2.04 דלת מחסן הקירור תיפתח אל פרוזדור אשר הטמפרטורה בו נמוכה מהטמפרטורה הסביבתית או תהיה מצוידת במסך אויר קר או מסך פלסטי המכסה את כל שטח הדלת.

החסנת  
סוגי  
מזון  
2.05 שונים

2.05 לא יוחסו סוגי מזון שונים לרבות מזון גולמי או מעובד חלקית באצוות מזון אחת, למעט חדרי קירור בהן הטמפרטורה אינה עולה על 18- מעלות צלזיוס ובתנאי שיש הפרדה בין סוגי המזון, והמזון ארוז ומוקפא לפני הכנסתו לחדר.

מזון  
שאינו  
2.06 ארוז

2.06 לא יוחסן במחסן קירור מזון שאינו ארוז להנחת דעתו של המנהל.

סימון  
אצוות  
2.07 למזון

2.07 לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם כל אצווה מסומנת בתאריך האזרחי של הכנסתה לקירור.

צורת  
2.08 ההחסנה

2.08 לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם נתקיימו לגביו כל אלה:

- (1) יש תנועה חפשית של אוויר בתוך הסחורה המוחסנת;
- (2) יש ריווח של 15 ס"מ לפחות בין המדף הנמוך ביותר שעליו מונח המזון ורצפת החדר;
- (3) יש ריווח של 50 ס"מ לפחות בין המזון המוחסן לתקרת המחסן וצינורות הקירור;
- (4) יש מעברים בין השורות שעליהן מונח המזון שיאפשרו גישה נוחה אליו, ולא פחות מ-40 ס"מ בין אריזות הסחורה;
- (5) בין אריזת המזון לבין הקירות יהיה מרווח של 30 ס"מ לפחות.

קירות  
ודלתות  
חפשיות  
2.09 מקרח

2.09 לא יוחסן מזון במחסן קירור אלא אם הקירות, התקרות והדלתות נקיות וחפשיות מקרח או שלג.

2.10 (א) בסימן זה, "תקלה" - הפסקת זרם חשמל למשך ארבע שעות לפחות, קלקול בציוד, הפסקה ברישום טמפרטורה וכיוצא באלה.  
(ב) קרתה תקלה במחסן הקירור, תירשם התקלה בספר מיוחד למטרה זו (להלן בסימן זה - ספר התקלות), ותובא לידיעת לשכת הבריאות הסמוכה למקום מחסן הקירור תוך 24 שעות מתחילת התקלה.  
(ג) ספר התקלות יישמר במחסן הקירור למשך שנה אחת מתאריך הרישום האחרון בו.

2.11 (א) בכל מחסן קירור יש לנהל יומן אשר יירשמו בו הפרטים האלה:  
(1) סוג המזון המאוחסן וכמותו;  
(2) הטמפרטורה של המזון, לרבות מזון גולמי, בזמן קבלתו והוצאתו;  
(3) שם ומען המקום ממנו הובא המזון למחסן הקירור;  
(4) שם הבעלים של המזון ומענו;  
(5) תאריך הכנסת המזון למחסן הקירור;  
(6) תאריך הוצאת המזון ממחסן הקירור;  
(7) שם ומען המוציא את המזון ממחסן הקירור.  
(ב) הרישומים יישמרו במחסן הקירור למשך מחצית השנה.

2.12 במחסן קירור יימצא מדחס מילואי במצב תקין.

**סימן ג': - מאפיית עוגות**

2.13 מזון או חפץ שאינו מיועד לאחסנה בקור לא יוחזק במחסן קירור או בשטח טעינה, פריקה או העברה.

סוגי

החדרים

3.01 במאפיית

עוגות

3.01 חדרים אלה חייבים להימצא במאפיית עוגות:

(1) חדר החסנת חמרי גלם;

(2) חדר ייצור;

(3) חדר החסנת עוגות.

החסנת

שקי

הקמח

וחמרי

3.02 העזר

3.02 שקי הקמח וחמרי העזר יונחו על גבי מדפים מוגבהים כ-30 ס"מ מעל הרצפה; לענין תקנה זו, "חמרי-עזר" - סוכר, מלח, אבקת-חלב, קקאו תבלינים וחמרים כיוצא באלה, שמשמשים בהם לצורך אפיית עוגות וקישוטן.

החזקת

חמרי

גלם

3.03 בחדר

ייצור

3.03 (א) לא יוחזקו בחדר הייצור קמח או חמרי-עזר, אלא בכמויות הנדרשות לייצור יומי.

(ב) לא יוחזקו קמח או חמרי-עזר בחדר הייצור, אלא אם נתמלאו לגביהם תנאים אלה:

(1) הם נתונים במכלים בעלי דפנות חלקים ופינות מעוגלות;

(2) המכלים עשויים מחומר שאינו סופג רטיבות ושאינו מותקף על ידי החומר המוחזק בו;

(3) המכלים סגורים בכל עת שאינם בשימוש;

(4) המכלים מונחים על גבי מדפים מוגבהים כ-30 ס"מ לפחות מעל הרצפה.

ביצים

3.04 שלמות

**(תיקון התשנ"ה)**

3.04 לא תימצא בתחום מאפיית עוגות ביצה בתוך קליפתה הטבעית, אלא אם נתמלאו לגביה תנאים אלה:

(1) היא ביצת תרנגולת (*gallus domesticus*) בלבד;

(2) קליפתה נקיה ושלמה;

(3) קליפתה לא סדוקה ולא שבורה;

(4) היא לא הוצאה ממדגירה.

3.05 (א) לא תימצא בתחום מאפיית עוגות ביצה שלא בתוך קליפתה הטבעית או חלק ממרכיביה, אלא אם נתמלאה לגביה אחת מאלה:

(1) הביצה נפתחה במאפיית העוגות לאחר שמולאו לגביה התנאים המנויים בתקנה 3.04;

(2) הביצה לא נפתחה במאפיית העוגות, אך היא או כל חלק ממרכיביה מפוסטרים.

(ב) בתקנה זו, "מרכיבי ביצה" - חלמון ביצה או חלבון ביצה או תערובת שלהם.

החזקת

ביצים

3.06 במקרר

3.06 (א) לא יוחזקו ביצים שלמות או מפוסטרות אלא במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 8 מעלות צלזיוס.

(ב) לא יימצאו ביצים שלמות או מפוסטרות מחוץ למקרר אלא במספר הדרוש לשימוש מיד.

החזקת

3.07 קרמים

וכו'

3.07 לא יימצא בתחום מאפיית העוגות קרם, קצפת, מילוי או ציפוי לעוגה, המכילים חלב, מוצרי-חלב, ביצים או חלבון אחר, בין בנפרד ובין על העוגה או בתוכה, אלא במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 8 מעלות צלזיוס.

שימוש

בחלב

מפוסטר

3.08 ומוצריו

### סימן ד' - טחנת קמח

3.08 לא יימצאו בתחום מאפיית עוגות חלב או מוצרי-חלב אלא אם הם מפוסטרים או מעוקרים.

### סימן ד' - טחנת קמח

פתח

כניסת

גרעיני

4.01 דגנים

4.01 פתח כניסת גרעיני הדגנים לטחנת הקמח יהיה מכוסה ויפתח רק לצורך קבלת גרעיני דגנים.



החסנת

גרעיני

4.02 דגנים

4.02 לא יוחסנו גרעיני דגנים אלא בממגורה הנסגרת הרמטית והמבטיחה איזור הגרעינים.

החזקת

מכלים,

צינורות

4.03 ומכונות

4.03 לא יוחזקו בטחנת קמח מכל, צינור או מכונה, אלא אם יש בהם כדי למנוע נזילת גרעינים או קמח.

4.04 פסולת

4.04 (א) לא יימצאו בטחנת הקמח שקים שבהם פסולת.

(ב) לא תוחסן פסולת אלא באחד מאלה:

(1) בחדר אטום בפני חדירת ציפרים ומכרסמים, מואר באור טבעי ומאוורר דרך פתח חיצוני;

(2) במכל סגור ואטום בפני חדירת ציפרים ומכרסמים.

(ג) לענין סעיף זה, "פסולת" - כל פסולת הנוצרת בעת עיבוד קמח וטחינתו, למעט פסולת קמח.

החסנת

4.05 פסולת

קמח

4.05 (א) לא תוחזק פסולת קמח בטחנת קמח אלא בשקים שעליהם מודבקת תווית בגודל של לא פחות מ-1020 ס"מ,

ועליה כתוב באותיות גדולות וברורות: "קמח מלוכלך - אינו מיועד למאכל אדם".

(ב) לא יחסין אדם שקי פסולת קמח כאמור בסעיף קטן (א) אלא במקום המיועד למטרה זו בלבד וללא מגע עם שקי קמח או

גרעינים.

שקים

4.06 משומשים

4.06 (א) לא ימולאו שקים משומשים בקמח אלא אם עברו ניקוי ואידוי באמצעות אדים, אשר המנהל אישר את ריכוזם וזמני

מגעם עם השקים (להלן - שק נקי ומאודה).

(ב) פעולות הניקוי והאידוי ייעשו במבנה המיועד למטרה זו בלבד ושאינו חלק מבנין הטחנה.

(ג) לא יוחזקו שקים משומשים אלא במבנה אטום בפני חדירת חרקים ומכרסמים והמיועד למטרה זו בלבד.

איחסון  
שקים  
נקיים  
4.07 ומאודים

### סימן ה' - מפעל לאריזת דגנים וקטניות יבשים

4.07 לא יוחסן שק נקי ומאודה, שק חדש או שק מלא קמח, אלא במקום נקי המוגן בפני חדירת חרקים או מכרסמים.

### סימן ה' - מפעל לאריזת דגנים וקטניות יבשים

סוגי  
החדרים  
במפעל  
לאריזת  
דגנים  
וקטניות  
5.01 יבשים

5.01 חדרים אלה חייבים להימצא במפעל לאריזת דגנים וקטניות יבשים:

(1) חדר להחסנת מזון בלתי ארוז;

(2) חדר אריזה;

(3) חדר להחסנת מזון ארוז.

ציוד  
5.02 הניקוי

5.02 פעולות הניקוי ייעשו בציוד מיכני.

השמדת  
חרקים  
5.03 וביניהם

5.03 (א) לא ייארזו דגנים או קטניות יבשים אלא אם עברו קודם לכן תהליך של השמדת חרקים וביניהם.

(ב) תהליך השמדת החרקים במזון יבוצע אחת לשלושים יום.

מניעת  
העברת  
חרקים  
5.04 מעופפים

5.04 המעבר בין חדר להחסנת מזון בלתי ארוז לכל חדר אחר יהיה מצוייד בסידורים למניעת העברת חרקים מעופפים.

5.05 אריזה

### סימן ו' - מפעל לייצור מוצרי בשר

- 5.05 (א) לא ייארזו דגנים או קטניות יבשים אלא באריזה המונעת חדירת חרקים לתוכה.  
(ב) לא תיסגר אריזה המכילה דגנים או קטניות יבשים אלא אם הסגירה מונעת חדירת חרקים לתוכה.

### סימן ו' - מפעל לייצור מוצרי בשר

סוגי

החדרים

במפעל

לייצור

6.01 מוצרי

בשר

6.01 חדרי ייצור אלה חייבים להימצא במפעל לייצור מוצרי-בשר (להלן בסימן זה - המפעל):

(1) חדר קבלת סחורה;

(2) חדר הפשרת בשר קפוא;

(3) חדר הכנת הסחורה לשיווק;

(4) מחסן לחומרי-אריזה ולחמרי-עזר;

(5) חדר עיבוד;

(6) חדר בישול;

(7) חדר עישון.

הכנסת

בשר

6.02 למפעל

6.02 לא יוכנס בשר טרי למפעל אלא בידי אדם הלבוש חלוק עבודה לבן ונקי, העשוי מחוטר סינתטי, וחבוש בכיסוי ראש המחובר לחלוק.

הכנסת

בשר,

עופות

וחלקים

פנימיים

6.03 למפעל

6.03 (א) לא יוכנס בשר, עוף או איברים פנימיים של בעלי חיים למפעל, אלא אם הועברו, בחדר לקבלת סחורה, למכלים נקיים של המפעל.

(ב) לא יוחסנו בתחום בניני המפעל מכלים שבהם הובאו בשר, עוף, או חלקים פנימיים של בעלי חיים למפעל.

איחסון  
בשר  
6.04 לסוגיו

6.04 (א) לא יוחסנו בשר או מוצריו, בשר עוף או מוצריו או חלק פנימי, כמפורט להלן בטור א', אלא במיתקן קירור שהטמפרטורה בו אינה עולה על הטמפרטורה המפורטת לצדו בטור ב':

טור א'	טור ב'
	הטמפרטורה
הסוג	במעלות
	צלזיוס
1. בשר קפוא	18-
2. כבד, לשון,	
חלקי פנים אחרים,	18-
קפואים	
3. בשר טרי	5+
4. בשר עוף קפוא	18-
5. בשר עוף טרי	5+
6. בשר טחון	18-
7. בשר עוף טחון	18-
8. נקניקיות, נקניק	
מבושל, נקניק	5+
ממרח	
9. מזון המכיל	
בשר או חלקים	
פנימיים, בשר	18-
עוף, מבושל	
ומוקפא	
10. נקניק מעושן	5+
או בשר מעושן	

(ב) לא יוחסן בשר עוף קפוא או טרי במיתקן קירור שבו מוחסן בשר מסוג אחר.  
(ג) בסימן זה - "חלק פנימי" - כבד, לשון, טחול, כליות, ריאות, לב ומוח.

הפשרת  
6.05 בשר  
קפוא

6.05 לא יופשר בשר קפוא אלא בתנאים אלה:

- (1) הבשר תלוי על ווים;
- (2) אין מגע בין חלק אחד לשני;
- (3) הטמפרטורה בחדר ההפשרה אינה עולה על +10 מעלות צלזיוס;
- (4) הסרת האריזה מעל הבשר הקפוא נעשתה בחדר קבלת סחורה.

6.06 הכשרת

בשר

6.06 לא יוכשר בשר אלא במים שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על 7 מעלות צלזיוס; לקירור המים לא ישתמשו בקרח שלא יוצר ממי-שתייה.

פעולות

הכנה

לעיבוד

בשר

עוף

קפוא

6.07 או טרי

6.07 לא יעובד בשר עוף קפוא או טרי אלא אם הוסרו ממנו חלקים אלה:

(1) כל הנוצות;

(2) סימון בית השחיטה;

(3) כל חלק פגום שנמצא בו.

פעולות

הכנה

לעיבוד

בשר

קפוא

6.08 או טרי

6.08 לא יעובד בשר קפוא או בשר טרי, אלא אם הוסרו ממנו חלקים אלה:

(1) חותמת בית המטבחים;

(2) כל חלק פגום שנמצא בו.

פעולות

הכנה

לעיבוד

חלק

6.09 פנימי

6.09 לא יעובד חלק פנימי אלא אם הוסר ממנו כל חלק פגום שנמצא בו.

#### הטמפרטורה

6.10 בחדר

העיבוד

6.10 (א) לא יעובד בשר, בשר עוף או חלק פנימי, אלא בחדר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 20 מעלות צלזיוס.  
(ב) בסימן זה, "עיבוד" - לרבות הכנת מנות לשיווק של בשר או בשר טחון ומילוי אריזות נקניק.

רציפות

בעיבוד

6.11 בשר

וכו'

6.11 (א) תהליכי עיבוד בשר, בשר עוף או חלק פנימי יהיו רצופים.

(ב) היתה הפסקה בתהליכי העיבוד שארכה למעלה ממחצית השעה, יוחזק הבשר, בשר העוף או החלק הפנימי במקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 5 מעלות צלזיוס.

ציוד

מיועד

6.12 לבשר

עוף

#### סימן ז' - מפעל לייצור מוצרי דגים

6.12 עיבוד בשר עוף ייעשה בציוד המשמש למטרה זאת בלבד.

סימן ז' - מפעל לייצור מוצרי דגים

סוגי

החדרים

במפעל

לייצור

7.01 מוצרי

דגים

7.01 חדרים אלה חייבים להימצא במפעל לייצור מוצרי דגים (להלן בסימן זה - המפעל):

(1) חדר עיבוד;

(2) חדר בישול;

(3) חדר עישון;

(4) חדר החסנה, ניקוי וקילוף ירקות;

(5) מחסן לחמרי-אריזה ולחמרי-עזר;

(6) חדר אריזה;

(7) חדר ניקוי ציוד.

החסנת  
 דגים  
 7.02 לסוגיהם

7.02 לא יוחסנו דגים, מוצרי דגים או כל מוצר מזון המפורט להלן בטור א', אלא במיתקן קירור שהטמפרטורה בו אינה עולה על הטמפרטורה המפורטת לצדו בטור ב':

טור א'	טור ב'
הסוג	הטמפרטורה
	במעלות
	צלזיוס
1. דגים טריים	5+
2. דגים קפואים	18-
3. דגים מלוחים	5+
4. סלט דגים	5+
5. דגים מעושנים	5+
6. מזון המכיל דגים	
או מוצריהם, מבושל	18-
ומוקפא	
7. דגים טחונים	18-
8. מיונז	5+
9. מוצרי דגים	
ארזים באריזה	5+
הרמטית אך אינם	
מעוקרים	

השימוש  
 בקרח  
 7.03 לקירור  
 דגים

7.03 לקירור דגים לא ישתמשו בקרח שלא יוצר ממי-שתיה.

הטמפרטורה  
 7.04 בחדר עיבוד

7.04 הטמפרטורה בחדר העיבוד לא תעלה על 20 מעלות צלזיוס, במשך כל שעות הייצור.

בישול

דגים

7.05 במים

7.05 מים שעמדו בדודי הבישול למעלה מ-12 שעות, אף אם בישלו בהם במשך תקופה זו, לא יבושלו בהם דגים.

תהליכי

7.06 עיבוד

7.06 (א) עיבוד הדגים ייעשה בתהליך רצוף ללא הפסקה.

(ב) קרתה הפסקה בתהליך העיבוד, יועברו הדגים למקרר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 0 מעלות צלזיוס, ויוחזקו בו עד תום ההפסקה.

(ג) ארכה ההפסקה למעלה מ-24 שעות, יושמו הדגים במקרר בעל טמפרטורה של -18 מעלות צלזיוס.

עיבוד

דגים

7.07 מבושלים

7.07 עברו שעתיים מתום תהליך בישול הדגים ולא הסתיים עיבודם, יושמדו הדגים.

ייבוש

7.08 דגים

7.08 לא ייבושו דגים אלא בתוך כתלי המפעל.

מילוי

שמן

למכלים

7.09 המכילים

דגים

7.09 (א) לא ימלא אדם מכלים המכילים דגים בשמן אלא מתוך מכל שמן בעל צינורות וברזים המזרים שמן לכל מכל בכמות הדרושה.

(ב) לא ימולאו מכלים המכילים דגים בשמן שנשפך, אלא אם סוּן לאחר שפיכתו.

ביצים

7.10 שלמות

7.10 לא תימצא בתחום המפעל ביצה בתוך קליפתה הטבעית, אלא אם נתמלאו לגביה תנאים אלה:

(1) היא ביצת תרנגולת-בית או ביצת תרנגולת-הודו בלבד;

(2) קליפתה נקיה ושלמה;



(3) קליפתה לא סדוקה ולא שבורה;

(4) היא לא הוצאה ממדגירה.

מרכיבי

7.11 ביצים

### סימן ח' - מפעל לעיבוד מעיים

7.11 (א) לא תימצא בתחום המפעל ביצה שלא בתוך קליפתה הטבעית או חלק ממרכיביה, אלא אם נתמלאה לגביהם אחת מאלה:

(1) הביצה נפתחה במפעל לאחר שמולאו לגביה התנאים המנויים בסעיף 7.10;

(2) הביצה לא נפתחה במפעל, אך היא או כל חלק ממרכיביה מפוסטרים.

(ב) בתקנה זו "מרכיבי ביצה" - חלמון ביצה או חלבון ביצה או תערובת שלהם.

סימן ח' - מפעל לעיבוד מעיים

הכנסת

מעיים

בלתי-

8.01 מעובדות

8.01 לא יוכנסו מעיים בלתי מעובדות למפעל לעיבוד מעיים, אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד (להלן בסימן זה - חדר קבלה).

החזקת

והחסנת

מעיים

בלתי-

8.02 מעובדות

8.02 לא יוחזקו מעיים בלתי מעובדות במפעל לעיבוד מעיים, ולא יוחסנו בו, אלא אם כל דפנות המעיים מכוסים בשכבת מלח ומוחסנות במקרר בעל טמפרטורה שאינה עולה על 0 מעלות צלזיוס.

מקום

החזקת

8.03 המקרר

8.03 המקרר להחסנה ולהחזקה של מעיים בלתי מעובדות יעמוד בחדר הקבלה, ויהיה מיועד רק למטרה זו.

### סימן ט' - בית-שחיטה לעופות

8.04 לא יוצאו מעיים ממפעל לעיבוד מעיים ולא ישווקו אלא אם נתמלאו לגביהם תנאים אלה:

- (1) הן עברו שתי פעולות רחצה נפרדות במים זורמים;
- (2) הן נשטפו לאחר הרחצה במים זורמים;
- (3) אין עליהן קרומן הרירי, חומר זר או גוף זר;
- (4) כל דפנותיהן כוסו במלח מיד עם תום פעולת השטיפה;
- (5) הן הוחסנו בקירור בטמפרטורה שאינה עולה על +2 מעלות צלזיוס.

סימן ט' - בית-שחיטה לעופות

החזקת  
עופות  
חיים  
9.01 והחסנתם

- 9.01 (א) לא יוחזקו עופות חיים אלא בכלובים.  
(ב) הכלובים יוחזקו במקום המיועד לכך, שיימצא מחוץ למבני בית השחיטה לעופות.

איסור  
הימצאות  
כלובים  
ריקים  
במבני  
בית  
9.02 השחיטה

- 9.02 (א) לא יימצאו כלובים ריקים במבני בית השחיטה.  
(ב) כלובים ריקים יוחזקו במקום שבו מוחסנים כלובים כאמור בסעיף 9.01, בתנאי שלא יהיה כל מגע עמם.

הוצאת  
כלובים  
9.03 ריקים

- 9.03 (א) לא יוצאו כלובים ריקים מהמקום המיועד להם אלא אם הם נקיים ומחוטאים.  
(ב) פעולות הרחצה והחיסוי ייעשו בעזרת מיתקנים מיוחדים למטרה זו.  
(ג) המיתקנים יעמדו בשטח המיועד להחסנת כלובים.

עובדי  
השחיטה,  
המריטה  
ורחצת  
9.04 הכלובים

9.04 (א) לא יעבוד שוחט, מורט או מנקה ומחטא כלובים בכל עבודה אחרת הקשורה בעיבוד העוף אחר מריטתו.  
(ב) לא ייכנס שוחט, מורט או מנקה ומחטה כלובים לחדרי בית שחיטה אחרים אלא אם החליף את בגדיו החיצוניים, נעליו וכיסוי ראשו, רחץ את ידיו וזרועותיו במים חמים וסבון, וחיטאם.

הפרדת  
חדרי  
שחיטה  
וחדר  
מריטה  
מיתר  
חדרי  
9.05 השחיטה

9.05 לא יהיה מעבר בין חדר השחיטה או חדר המריטה ליתר חדרי בית השחיטה לעופות.

9.06 שחיטת

עוף

9.06 (א) הדם הניגר מהעוף בעת שחיטתו יזול אל תוך מיכלים שלמים ותקינים.  
(ב) סילוק הדם כאמור בסעיף קטן (א) ייעשה באופן שלא יגרום לזיהום הסביבה.

9.07 החסנת

נוצות

9.07 (א) חדרי בית השחיטה לעופות, פרט לחדר מריטה וחדר החסנת הנוצות, יהיו נקיים מנוצות.  
(ב) לא יוחסנו נוצות אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד.

העברת

עופות

מחדר

9.08 המריטה

9.08 לא יוצא עוף מחדר המריטה אלא כשהוא מונח על גבי סרט נע העובר דרך פתח קטן.

9.09 פתיחת

עוף

9.09 לא ייפתחו קרבי עוף ולא יבותר לבתרים אלא אם נתמלאו בעוף תנאים אלה:

(1) הוא עבר שטיפה במים זורמים;

(2) הוא תלוי על וו.

הטמפרטורה

בחדר

9.10 בתירת עוף

9.10 לא תעלה הטמפרטורה בחדר בתירת העופות, פתיחתם ועיבודם, על 16 מעלות צלזיוס.

הפרדת

החלקים

הפנימיים

9.11 של העוף

9.11 לא יופרדו חלקי העוף הפנימיים מהעוף אלא תחת מים זורמים.

פתיחת

9.12 קורקבנים

9.12 (א) לא ייפתחו קורקבני עוף אלא על שולחן המיועד למטרה זו בלבד.

(ב) הקורקבנים יישטפו במים זורמים מיד לאחר הורדת קרומם.

צינן

עופות

9.13 והקפאת

עופות

9.13 (א) עוף המיועד לשיווק בצורה בלתי קפואה יצונן עם גמר הטיפול בו לטמפרטורה שאינה עולה על +5 מעלות צלזיוס.

(ב) עוף המיועד לשיווק בצורה מוקפאת, יוקפא עם גמר הטיפול בו לטמפרטורה שאינה עולה על -18 מעלות צלזיוס.

הכשרת

9.14 עופות

9.14 לא יוכשר עוף אלא במים שהטמפרטורה בהם אינה עולה על 7 מעלות צלזיוס; לקירור המים לא ישתמשו בקרח שלא

יוצר בבית השחיטה לעופות ממי-שתיה.

רציפות

בעיבוד

9.15 העוף

סימן י' - הסעדה

סימן י' - הסעדה

שטח

10.01 מזערי

**(תיקון התשנ"ב)**

10.01 השטח המזערי של העסק והחדרים בו יהיו להנחת דעתו של המנהל.

הכנת

מזון

10.02 גלמי

**(תיקון התשנ"ב)**

10.02 (א) הכנת מזון גלמי תיעשה על משטח ובציוד מיוחד ונפרד המשמש למטרה זו בלבד.

(ב) אדם שטיפל בהכנת מזון גלמי לא ימשיך לטפל במזון מוכן אלא לאחר שהחליף סינרו ורחץ את ידיו ביסודיות.

(ג) הכנת בשר או דגים גלמיים תיעשה בחדר שהטמפרטורה בו אינה עולה על 20 מעלות צלזיוס.

אחסון

מזון

10.03 מוכן

**(תיקון התשנ"ב)**

10.03 (א) מזון מוכן שאינו מוחזק בטמפרטורה של לפחות 70 מעלות צלזיוס עד לשיווקו, יקורר באופן המבטיח ירידת

הטמפרטורה שבתוך המזון עד 5 מעלות צלזיוס במשך שעתיים.

(ב) מזון מוכן, שאינו מיועד לשימוש תוך פחות מ-36 שעות אחרי הכנתו, יוקפא אחרי הקירור כאמור בסעיף קטן (א) באופן

המבטיח ירידת הטמפרטורה שבתוך המזון מ-5 מעלות עד 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס במשך לא יותר מ-8 שעות.

(ג) מזון שמיועד לאכילה חם יחומם מחדש לקראת הגשתו עד טמפרטורה של 80 מעלות צלזיוס לפחות בתוך המזון.

טיפול

במזון

10.04 מוכן

**(תיקון התשנ"ב)**

10.04 לא יחזיק אדם ולא יטפל במזון שהטמפרטורה בתוך המזון היא בין 5 עד 70 מעלות צלזיוס במשך יותר משעתיים

אלא באישור בכתב מאת המנהל.

**(תיקון התשל"ב)**

10.05 (א) בעסק יהיה חדר קירור בגודל מתאים לפי הנחיות המנהל.  
 (ב) בחדר קירור יקיימו הוראות סעיף 2.02(א).

**(תיקון התשל"ב)**

10.06 לא ישווק מזון מוכן אלא בתנאים הבאים:  
 (1) בזמן הובלתו הוא מוחזק בטמפרטורה הבאה -  
 (א) מזון חם - בטמפרטורה פנימית של 70 מעלות צלזיוס לפחות;  
 (ב) מזון קר - בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס;  
 (ג) מזון קפוא - בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.  
 (2) המזון יוחזק במכל מבודד בעל מכסה הנסגר היטב ויובל בתוך רכב סגור המונע זיהום המזון.

**(תיקון התשל"ב)**

10.07 דוגמא של 100 סמ"ק לפחות מכל מזון מוכן במיועד לשיווק תוחזק בעסק 48 שעות לאחר השיווק; הדוגמא תוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.

**תוספת שניה**

(תקנה 51)

מספר האסלות, המשתנות, כיורי הרחצה והמקלחות בהתאם למספר העובדים הקבועים בעסק ומינם.

מספר		מספר		מספר		מספר	
מספר עובדים		האסלות		המשתנות		המקלחות	
גברים	נשים	גברים	נשים	גברים	נשים	גברים	נשים
עד 10	עד 10	1	1	1	1	1	1
25-11	25-11	2	2	2	2	2	2
50-26	50-26	3	3	3	3	3	3
50-26	50-26	2	3	1	4	4	5
80-51	80-51	4	4	4	4	4	5
80-51	80-51	3	4	1	4	4	5
110-	110-						

6	6	10	10	2	5	5	81	81	0.5 *	(א)
6	6	10	10	2	5	3	100-81	100-81		(ב)
								לכל		
								30		
			2	2	3	3	1	1	0.6 *	(א)
										גברים
										נוספים
										יוספו
										לכל
										30
		2	2	3	3		1			(ב)
										נשים
										נוספות
										יוספו

\* יש למלא רק אחד מהוראות פריטים (א) או (ב).

### תוספת שלישית

(תקנה 57)

מספר הכיורים לרחצת ידיים בחדר אוכל, לפי מספר העובדים האוכלים בעסק במשמרת-עבודה אחת.

מספר הכיורים	מספר עובדים במשמרת עבודה אחת
1	עד 10
2	11-25
3	26-50
6	51-75
7	76-100
	לכל 30
1+	נוספים
	ייוסף

כ"ו בשבט התשל"ב (11 בפברואר 1972)

ויקטור שם-טוב

שר הבריאות

[1]. ק"ת 2844, התשל"ב (8.5.1972), עמ' 1112.

תיקונים: ק"ת 3244, התשל"ה (7.11.1974), עמ' 197;

ק"ת 4086, התש"ם (3.2.1980), עמ' 938;

ק"ת 5454, התשנ"ב (1.7.1992), עמ' 1210;

ק"ת 5700, התשנ"ה (29.8.1995), עמ' 1758;

ק"ת 6932, התשע"א (7.10.2010), עמ' 58.

[2]. במקור נכתב "אינה עולה על 10 מעלות צלזיוס", הכוונה כנראה "לאינה עולה על 10 מעלות צלזיוס".

//