



ד' בסיון, התש"פ
27 מאי 2020
אסמכתא : 246918220

הנדון : הוראות מנהל לעניין תקנה 5(ב)1 לתקנות שעת חירום (נגיף קורונה החדש - הגבלת פעילות, התש"פ-2020)

סעיף 5(ב)1 לתקנות שעת חירום (נגיף קורונה החדש - הגבלת פעילות), התש"פ-2020 (להלן : התקנות) קובע כי בית אוכל, בר או פאב יפעל בכפוף להוראות תקנה 1א3 ובהתאם להוראות המנהל.

בתוקף סמכותי לפי סעיף 20(1) לפקודת בריאות העם, 1940 ובהתאם לתקנה 5(ב)1 לתקנות, להלן הוראות להפעלת בית אוכל, בר או פאב, או מקום הפועל במתכונת זו, ובכפוף לכל דין.

א. כללי

1) יובהר כי הוראות אלה חלות על כלל בתי האוכל, ובתוך כך - המסעדות, בתי הקפה והברים, או מקומות הפועלים במתכונת זו, ובכפוף לכל דין.

2) המחזיק או המפעיל של המקום יעמוד בהוראות תקנה 1א3, בשינויים האמורים בתקנה 5(ב)1. בנוסף להוראות התקנה האמורה, המחזיק או המפעיל של בית האוכל, הבר או הפאב, יעמוד בכללים הבאים:

א) לא יתקיימו הופעות חיות או ריקודים. יובהר כי אין מניעה להפעיל תקליטן (די.ג'י).

ב) העובדים יעברו הדרכה על אודות כללי ההפעלה של המסעדה.

ב. הנחיות לעניין קבלת אורחים

- 1) המרחק בין השולחנות (בין פלטה לפלטה) לא יפחת מ- 1.5 מ'.
- 2) המרחק בין שולחנות אוכל בשטחים פתוחים יהיה זהה למרחק המוגדר לפי רישוי עסקים.
- 3) קבלת המנות תהיה באמצעות הגשה בלבד, בין אם לשולחן הישיבה או לעמדת איסוף. ניתן להפעיל מזנון אוכל מרכזי, ובלבד שהגשת המזון לצלחת האורח תיעשה על ידי איש צוות.


ג. שמירה על היגיינה

- 1) יש להקפיד על שמירת כללי היגיינה במקום העסק, כולל חיטוי משטחים פנימיים בעסק, לכל הפחות פעמיים ביום וכן בסיום יום הפעילות. המשטחים כוללים בין היתר: ידיות, דלתות, מעקים, דלפק, מחיצה, מתגים, לחצני מעלית.
- 2) יתבצע ניקיון וחיטוי מוגבר של מתחמי השירותים באופן תדיר.
- 3) יש לרוקן פחי אשפה באופן תדיר.
- 4) יש לחטא שולחנות וכיסאות לאחר כל שימוש. כסאות בעלי ריפוד בד יעברו חיטוי בין משמרות ובסוף היום.
- 5) יש לערוך את השולחן לאחר הושבת הסועדים.
- 6) כלים משותפים כמו מלח, פלפל ורטבים יעברו חיטוי במעבר בין לקוחות. כמו כן, התפריטים יהיו חד פעמיים.
- 7) יש להציב מתקנים עם חומר לחיטוי ידיים במקומות נגישים וזמינים, יש לדאוג כי באזור שטיפת ידיים יהיו מים חמים, סבון ומגבות נייר בכל עת, יש להציע ללקוחות לשטוף ידיים לפני שהם מתיישבים.
- 8) עם סגירת המקום בסוף יום יש לבצע ניקיון קפדני של המקום, של שולחנות כיסאות ומשטחי עבודה.
- 9) מוצרים בתצוגה יהיו מכוסים.

ד. עבודה במטבח / הפעלת שירות משלוחים

- 1) יש לוודא כי המרחב בכלל האזורים התפעוליים, מאפשרים שמירת מרחק בהתאם לתקנות, גבוה ככל הניתן, בין העובדים.
- 2) העובדים במטבח יעטו מסיכות בכל עת, למעט עובדי מטבח הנחשפים לחום גבוה בעבודתם (פס חם, לרבות תנורים) וכן יקפידו על רחיצת ידיים באופן תדיר.
- 3) תתבצע הפרדה ככל הניתן בין עובדים הנוגעים באוכל, לבין עובדים העוסקים בניקיון. במידה והדבר לא אפשרי, תהיה הקפדה יתרה על רחיצת ידיים והיגיינה במעבר העובד לעיסוק באוכל.
- 4) משטחי עבודה ושטחי המבנה יעברו ניקוי וחיטוי יסודי בסוף כל יום עבודה לפחות.
- 5) שטיפת כלים תיעשה ככל הניתן במדיח כלים בהתאם להוראות היצרן, ולאחר מכן חיטוי על ידי מים חמים בחום של 82 מעלות למשך 10 שניות לפחות. בשיטה ידנית, הרחיצה תבוצע



משנה למנהל הכללי

Associate Director General

משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר

במים ודטרנגט, ולאחר מכן חיטוי באמצעות טמפרטורה של 77 מעלות למשך 30 שניות לפחות או חיטוי באמצעות חומרים כימיים בריכוז של 100 מג"ל לפחות.

בכבוד רב,

פרופ' איתמר גרוטו
המשנה למנהל הכללי

העתק:

ח"כ יואל (יולי) אדלשטיין, שר הבריאות
מר משה בר סימן טוב, מנכ"ל משרד הבריאות
גב' קרן טרנר, מנכ"לית משרד האוצר
מר שי רינסקי, מנכ"ל משרד הכלכלה
פרופ' סיגל סדצקי, ראש שירותי בריאות הציבור
עו"ד אורי שוורץ, יועמ"ש משרד הבריאות
עו"ד מיכל גולדברג, סגנית בכירה ליועמ"ש
מר עמיר יצחקי, ראש בריאות הסביבה
חמ"ל שע"ח