

# חלק 3

תנאים מיוחדים (סניטריים) לקיוסקים



## תנאים מיוחדים (סניטריים) לקיוסקים

בהתאם לסעיף 7 של פקודת מלאכות ותעשיות (הסדרתן) 1927 קבע מנהל משרד הבריאות את התנאים המיוחדים דלהלן -

### הגדרות

קיוסק - כל מקום שמוכרים בו כל מיני משקאות קרים (לא אלכוהוליים), עוגות, כעכים, לחמניות, ו/או מקום שמוכרים בו ממתקים וגלידה, ואינו כולל מקום אשר בו מגישים או מכינים מאכלים מבושלים, מטוגנים או סלטים.  
עובד - כל אדם העוסק במכירה בקיוסק.

### א. המבנה

1. המבנה יהא בנוי מחומר יציב, כגון: אבן, בטון, לבנים ויהא מוגן מפני חדירת מכרסמים לתוכו. למבנה מחומר אחר יש לקבל אישור מיוחד מאת מנהל משרד הבריאות או מאת המיופה כח על ידו. השטח המינמלי הדרוש לקיוסק 10 מ"ר.  
(תוספת להכנה ומכירת כריכים מחייבת תוספת מטבחון בגודל מינמלי של 4 מ"ר ומחסן בגודל 4 מ"ר, סה"כ 18 מ"ר לפחות).
2. הרצפה תהא בנויה כך, שאפשר יהא לשוטפה ולנקותה בקלות. הקירות, הרצפה והתקרה יהיו חלקים ויוחזקו במצב טוב ונקי. הקירות הפנימיים עד לגובה של 1.50 מטר לפחות יהיו מצופים חרסינה, או צבועים בצבע שמן בשלוש שכבות, או בחומר אחר כאישור מיוחד של המשרד.
3. הדלתות והחלונות יהיו נקיים וצבועים בצבעי שמן בהיר.
4. אספקת המים לכל צרכי הקיוסק תהיה אך ורק ממקור מים המאושר ע"י משרד הבריאות. מערכת השרכרוב (האינסטלציה) תותקן בצורה שתבטיח אספקת מים טהורים ונקיים.

### ב. הציוד

5. יש להתקין בכל קיוסק קערת רחצה שתשמש לשטיפת כלים ולרחיצת ידיים. קערה זו יש לצייד בכרז מים זורמים, בסבון ומברשת לצפרניים.
6. כל הכלים אשר משתמשים בהם יותר מפעם אחת, וכן כל ארונות הראווה, מיכלי הסירופים, הברזים, כלי הנקוי, האצטבאות, שולחנות העבודה, מכשירי הקרור וכל הכלים או רהיטים אחרים המשמשים בקיוסק, יהיו עשויים מחומר שאינו מעלה חלודה והניתן לנקוי בקלות.
7. כל הצנורות המשמשים להעברת מים או משקאות יהיו עשויים מברזל מגולוון, פלסטיק או מחומר אחר שאושר ע"י משרד הבריאות.

### ג. נקוי הכלים והציוד וחטויים

8. כל הציוד - כולל ארונות ראווה, אצטבאות, שולחנות, מקררים, מיכלי סירופים, כרזים, כוסות, מברשות נקוי, כלי שטיפה וכדומה יהיו נקיים וחופשים מאבק, רמשים או מכל דבר מזהם אחר. כלים לשימוש חד פעמי (כגון: קשי שתייה, גביעי נייר וכדומה) ישמשו רק פעם אחת, ויש לזרקם מיד לאחר השימוש בהם לתוך פח אשפה. אסור להשתמש בכוסות מזוהמות, מחוספסות, סדוקות ושבורות. אחרי כל שימוש יש לשטוף ולחטא את הכוסות, בהתאם לשיטה המתוארת בסעיפים ג(2) ו-ג(3).
- כל כלי הבא במגע עם מזון יחוטא לפחות פעם ביום, כל כלי אשר ימצאו עליו יותר מ- 100 חידקים ממין אחד או ממינים שונים, (לפי "בדיקת ממרח" - Swab Test) יחשב כמזוהם.

9. לשטיפת הכוסות וחיטויין יש להשתמש בצירוד הבא -  
א. מזרקת מים לשטיפת הכוסות המחוברת למערכת אספקת מים ולכיווב.  
ב. מברשת מיוחדת לנקוי הכוסות השרויה בתוך תמיסת חיטוי. המזרקת והמברשת יהיו מטיפוס המאושר ע"י משרד הבריאות, ובמצב שלם ונקי.

10. השטיפה והחיטוי ייעשו כדלקמן -  
פעולה ראשונה - שטיפה יפה של הכוס במזרקת מים, מיד אחר השימוש בה.  
פעולה שניה - נקוי הכוס באופן יסודי וחיטויה במברשת הנ"ל. כחומר חיטוי ישמש אך ורק תכשיר המאושר ע"י משרד הבריאות. אישור זה ימצא על תווית האריזה של התכשיר. הכנת תמיסת החיטוי תהא בהתאם להוראות המודפסות על תווית האריזה של התכשיר.

פעולה שלישית - העמדת הכוס כשפיה מופנה כלפי מטה על גבי רשת מיוחדת או פח מנוקב העשויים מחומר בלתי מחליד.  
פעולה רביעית - שטיפה יסודית שניה במזרקת לשם הורדת עקבות תמיסת החיטוי שנותרו על הכוס. פעולת השטיפה הסופית תעשה מיד לפני מלוי הכוס מחדש.

11. אין להעמיד את הכוסות כשפיהן מופנה כלפי מעלה, ויש למנוע זיהום הכוסות לפני השימוש בהן. לפחות פעם ביום יש לשטוף ולחטא בתוך קערת הרחצה, את כל הכלים הבאים במגע עם המזון.

#### ד. המאכלים והמשקאות

12. המאכלים והמשקאות יהיו נקיים וטריים. הרשות הסניטרית רשאית לקחת דוגמא מן המאכלים והמשקאות כדי לבדוק את טיבם במעבדה, בהתאם לפקודת בריאות העם (תקנות המזון), 1935.

13. המאכלים והמשקאות יאוחסנו ויוצגו כשהם מוגנים בפני אבק, זבובים, דבורים, רמשים, שרצים, מכרסמים וכדומה. עקבות המזיקים הנ"ל ליד מצרכי המאכל ייחשבו כעבירה על תנאים מיוחדים אלה. יש להניח את הסחורות, ארגזים וכלי קבול אחרים - בין אם הם מלאים או ריקים - על גבי אצטבאות המורמות לפחות 30 ס"מ מהרצפה, והרצפה תהא פנויה בכל שטחה כדי לאפשר את נקויה.

14. מאכלים וממתקים בלתי עטופים יוחזקו רק בתוך ארון בלתי חדיר לחרקים ומכרסמים. על העובד להמנע מלזהם את המאכלים ע"י נגיעה בידיו. כמו כן עליו להמנע מלנגוע בדפנות הפנימיים של הכוסות או בחלקי הכלים הבאים במגע עם המאכלים או הפה. יש להשתמש בכפות, מזלגות, או מלקחים בהגשת המאכלים.

15. הגלידה תתקבל ממפעל מאושר כחוק, תוחזק בכלי קיבול מכוסים ונקיים. הכף המשמשת להוצאת הגלידה תוחזק בתוך תמיסת חיטוי המאושרת ע"י משרד הבריאות שתוחלף לפחות פעם ביום, או בהתאם לדרישת הרשות הסניטרית. גביעי הגלידה יוחזקו במקום המוגן מפני אבק, חרקים ומכרסמים.

מטבחון להכנת כריכים  
במטבחון יהיה כיוור עם מים חמים (אפשרי אטמור), משני צידי הכיוור שיש ומסביב חרסינה. במטבחון ימצא מקרר למצרכים להכנת הכריכים ושולחן עבודה עם משטח חלק משיש או גרוסטה או פורמיקה להכנת הכריכים.

#### ה. סילוק האשפה והשפכים

16. יש לאסוף את האשפה בפחי אשפה מטיפוס מאושר. הפחים יוחזקו במצב נקי ותקין וזהו מכוסים כדי למנוע בעד גישת חרקים ומכרסמים. האשפה תסולק באופן המניח את דעת הרשות הסניטרית.

17. השפכים יסולקו באופן שלא יגרמו למפגעים סניטריים ובאופן המניח את דעת הרשות הסניטרית.

18. כל העובדים חייבים ללבוש בגדים נקיים בשעת עבודתם. עליהם להקפיד על נקיון ידיהם וציפורניהם בכל שעות העבודה. העובדים חייבים לרחוץ את ידיהם אחרי ביקור בבית כסא. אסור לירוק בתוך בנין הקיוסק.

ו. בריאות העובדים

19. אסור לאדם לעבוד בקיוסק -
  - א. אם אינו מצויד כתעודת בדיקה רנטגנית. העובד חייב לחדש את התעודה הזאת, לפחות פעם בשנה.
  - ב. כשהוא סובל ממחלת עור מדבקת.
  - ג. כשהוא סובל ממחלה העלולה לעבור מאדם לאדם באמצעות מזון, משקאות, או כלי אוכל, או כשהוא נושא טפילי מחלה כזאת.
  - ד. כשיש בגופו חבורה, חטטים, פצעים פתוחים או מוגלתיים גלויים לעין, או אם ישנה תחבושת על פצעים כאלה על ידיו או אצבעותיו.
  - ה. אם אינו מקפיד על נקיון גופו, כאופן המניח את הדעת.
20. העובד חייב להבדק בדיקה רפואית בכל עת שידרש לעשות כך ע"י הרשות הסניטרית.

ז. שונות

21. יש לשמור על נקיון יסודי בבנין הקיוסק ובסביבתו, ויש להקפיד על כך שלא יהיו בו ובסביבתו כל אשפה, פסולת וכל חומר זיהום אחר.
22. אין להחזיק בבנין הקיוסק, פרט למצרכי מזון וחומרי חיטוי ונקוי, כל מצרך או חפץ שאינו שייך לצרכי הקיוסק הישירים.