



כ"א בתמוז, התש"פ  
13 יולי 2020  
אסמכתא: 297268620

### הנדון: הוראות מנהל לעניין הפעלת בתי אוכל

בהתאם לתקנה 5(ב)1 לתקנות המובאות בתוספת לחוק לתיקון ולקיום תקנות שעת חירום (נגיף קורונה החדש- הגבלת פעילות), התש"פ-2020 (להלן: התקנות) ניתן להפעיל בית אוכל, בכפוף להוראות תקנה 1א3, למעט לעניין התפוסה המותרת, ובהתאם להוראות המנהל.

בתוקף סמכותי לפי סעיף 20(1) לפקודת בריאות העם, 1940 ובהתאם לתקנה 5(ב)1 לתקנות, להלן הוראות להפעלת בית אוכל, ובכפוף לכל דין.

- א. כללי
- 1) יובהר כי הוראות אלה חלות על כלל בתי האוכל, ובתוך כך - המסעדות, בתי הקפה והמזנונים, חדרי אוכל בבתי מלון או מקומות הפועלים במתכונת זו, ובכפוף לכל דין.
  - 2) המחזיק או המפעיל של המקום יעמוד בהוראות תקנה 1א3, בשינויים האמורים בתקנה 5(ב)1.
  - 3) התפוסה בבית האוכל תהיה בהתאם לתפוסה המותרת לפי רישיון העסק ולא יותר מ - 20 לקוחות בשטח הסגור, ועד 30 לקוחות בשטח הפתוח, תוך שמירת מרווחים בין השולחנות כמפורט להלן;
  - 4) אם קיימים במקום חללים בנויים ונפרדים זה מזה וללא דלת מקשרת ביניהם (כגון: קיימת כניסה ויציאה נפרדת לכל אחד מהחללים, חללים בקומות נפרדות לחלוטין ללא גלריה וכד') – ניתן להוסיב עד 20 אנשים בכל חלל. לעניין זה "חללים נפרדים" - מבנה הבנוי מחללים נפרדים, ולא כולל הפרדה באמצעות מחיצות או אמצעי אחר שאינו חלק מהמבנה.
  - 5) על אף האמור לעיל, באירועים המתקיימים בתוך בית האוכל (חתונות, אירועים לציון טקס דתי, מסיבות וכד'), מספר המשתתפים לא יעלה על המספר המותר לפי ההגדרה של "התקהלות" בהתאם לצו בריאות העם (נגיף הקורונה החדש)(בידוד בית והוראות שונות), התש"פ-2020 (נכון להיום עד 20 משתתפים). באחריות בעל המקום, לוודא בעת קיום אירוע במקום כי מספר המשתתפים אינו עולה על המספר המותר.
  - 6) לא יתקיימו הופעות חיות או ריקודים. יובהר כי אין מניעה להפעיל תקליטן (די.ג'י).
  - 7) העובדים יעברו הדרכה על אודות כללי ההפעלה של המסעדה.


**ב. הנחיות לעניין קבלת אורחים**

- (1) המרחק בין השולחנות (בין פלטה לפלטה) לא יפחת מ- 2 מ'.
- (2) המרחק בין שולחנות אוכל בשטחים פתוחים יהיה זהה למרחק המוגדר בסעיף 1.
- (3) בכל שולחן יוכלו לשבת רק אנשים הגרים באותו מקום, או אנשים שהגיעו יחד למקום.
- (4) 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.



**משרד  
הבריאות**  
לחיים בריאים יותר

משנה למנהל הכללי

Associate Director General

**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 חס, 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. בשטיפה ידנית, הרחיצה תבוצע במים ודטרגנט, 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  
פרופ' חזי לוי, 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, משרד הבריאות  
עו"ד אורי שוורץ, יועמ"ש, משרד הבריאות  
עו"ד מיכל גולדברג, סגנית בכירה ליועמ"ש, משרד הבריאות  
עו"ד נינא כהן-קרן, לשכה משפטית, משרד הבריאות  
מר עמיר יצחקי, ראש בריאות הסביבה, משרד הבריאות  
גב' רותי גרוס, ראש תחום חטיבת הבריאות, לשכת משנה למנכ"ל, משרד הבריאות  
חמ"ל שע"ח, משרד הבריאות