

מחלקת רישוי עסקים  
עריית הוד השרון  
טל: 09.7759507, פקס: 09.7759947



## מדריך לבתי אוכל

### מעודכן ל-אוגוסט 2017



### הקדמה

עסקים לממכר מזון ובתי אוכל הינם עסקים אשר טעוני רישוי על פי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013. על פי החוק, החובה לקבלת רישיון עסק חלה על בעל העסק. האחריות להפעלת העסק חלה על בעלי העסק ומנהליו של העסק הפעיל וכן, על כל אדם בעל שליטה בעסק. בקשה לרישיון עסק תוגש ע"י מי שיוגדר כבעל העסק ומנהל העסק בפועל. במקרה של חברה בע"מ תוגש הבקשה ע"י מורשה החתימה של החברה לעניין רישוי עסקים.

טרם השכרת נכס לשם פתיחת בית אוכל מומלץ לבדוק את ההיסטוריה של העסק הקודם (אם היה). האם לעסק עבירות בניה, צווי סגירה שיפוטיים, בעיות רישוי קודמות ועוד. האם מבנה העסק מתאים לסוג העסק מבחינת גודלו, התשתיות הקיימות, אפשרות להוצאת שולחנות וכיסאות, פינוי אשפה. מומלץ לבדוק במחלקת הרישוי על הבניה האם למבנה יש היתר בניה או חריגות בניה והאם מיקום העסק מתאים לפתיחת עסק מסוג זה. פתיחת עסק אשר אינו תואם את השימוש המותר על פי חוק התכנון והבנייה מחייב הגשת בקשה ל-'שימוש חורג'. במקרים אלו ההליך הברוקרטי מורכב וישנן הוצאות כספיות גבוהות לשם קבלת היתר. למשל, הקמת מסעדה באזור תעשייה מהווה ע"פ רוב שימוש חורג להיתר הבנייה שכן המבנה נבנה לצרכי תעשייה, ולעיתים גם שימוש חורג לתכנית בניין עיר (תב"ע) המייעדת את האזור לתעשייה בלבד. ישנם מתקנים שונים הנבנים בעסק אשר חייבים בהיתר בנייה כגון: ארובה, מתקני טיהור אויר, גגון בכניסה, פרגולה, סגירת חורף ובמות עץ (דק). רצוי לבדוק האם ניתן להוציא היתר בניה למתקנים כגון אלו או האם יש היתר למתקנים קיימים טרם רכישת/השכרת הנכס.

בתי אוכל הינם עסקים בעלי חשיבות ורגישות בתחום בריאות הציבור. טיפול שלא כהלכה במזון עלול לגרום לתחלואה קשה ואף למוות. נושא התברואה מחייב לימוד וידע מעמיקים שלעיתים חסרים לעוסקים בתחום זה. מטרת המדריך הינה להגביר מודעות לדרישות התברואה והתשתית הנדרשים בבתי אוכל לשם תפקוד נכון בעסק ושמירה על בריאות הציבור.

המידע המוגש בחוברת זו אינו מהווה תחליף לחוקים, תקנות, צווים ולהנחיות הקיימים לתחום זה. באם קיימת סתירה בין המידע במדריך ובין החוק, התקנות או הצווים, יש לנהוג כלשון החוק, התקנות והצווים.

## פרק א' המלצות ארגון הבריאות העולמי למניעת תחלואה במזון.

ארגון הבריאות העולמי קבע חמישה כללים בסיסיים למניעת זיהום המזון. הכללים האלה משמשים בסיס לתנאי התברואה הנדרשים מבתי אוכל בתקנות משרד הבריאות.

### 1. שמור על הניקיון

- רחץ ידיים לפני הטיפול במזון ולעיתים קרובות בעת הכנת המזון.
- רחץ ידיים ביציאה מן השירותים.
- רחץ וחסא את כל המשטחים והכלים ששימשו להכנת המזון.
- הגן על כל מוצרי המזון מפני חרקים, מכרסמים, חיות מחמד ובעלי חיים אחרים. שמור על המזון בכלים מכוסים.

#### הסבר:

באדמה, במים, בבעלי חיים ובבני אדם נמצאים מיקרואורגניזמים מסוכנים הגורמים מחלות שמקורן במזון. הם מועברים ממקום למקום באמצעות הידיים, הכלים, הבגדים, מטליות הניקוי, הספוגים ומכל פריט אחר, שלא נוקה כראוי. המגע הקל ביותר בהם, יכול לזהם מזון.

### 2. הפרד מזון גולמי ממזון מוכן

- הפרד תמיד מזונות גולמיים ממזונות מעובדים או ממזונות מוכנים.
- השתמש בצידוד (כגון משטחי עבודה, מקררים) ובכלים נפרדים (כגון קרשי חיתוך, סכינים) כדי למנוע מגע בין מזון גולמי למזון מעובד.

#### הסבר:

מזונות גולמיים, בעיקר בשר, עוף, דגים, והנוזלים המופרשים מהם, מזהמים במיקרואורגניזמים מסוכנים, שיש בכוחם לעבור למזונות אחרים ולמזון מוכן לאכילה בזמן הכנת המזון או באחסונו.

### 3. בשל בישול מלא

- יש לבשל את המזון בישול מלא, בעיקר בשר, עוף, דגים וביצים.
- הרתח מזונות כגון מרקים, כדי לוודא שהטמפרטורה מגיעה ל-  $70^{\circ}$  צלזסיוס לפחות.
- בחימום חוזר יש לחמם חימום מלא.

#### הסבר:

בישול מלא הורג את רוב המיקרואורגניזמים המסוכנים. מחקרים מוכיחים, שבישול כל חלקי המזון בטמפרטורה של  $70^{\circ}$  צלזסיוס מבטיח את איכות המזון. מזונות כגון נתחים גדולים של בשר, עוף, או בשר טחון דורשים הקפדה יתרה בבישול. חימום חוזר הורג את המיקרואורגניזמים, שהתפתחו בזמן אחסנת המזון.

### 4. שמור את המזון בטמפרטורה מתאימה

- אין להשאיר מזון מבושל בטמפרטורת החדר יותר משעתיים.
- קרר במהירות האפשרית מזונות מבושלים לטמפרטורה של  $4^{\circ}$  צלזסיוס.
- שמור את המזון החם בטמפרטורה של  $65^{\circ}$  צלזסיוס לפחות.
- גם בקירור אין לשמור מזון מעבר ל 36 שעות מיום ההכנה.
- אין להפשיר מזון קפוא בטמפרטורת החדר. יש להפשירו במקרר.

#### הסבר:

מיקרואורגניזמים מסוימים יכולים להתפתח במהירות במזון שנשמר בטמפרטורת החדר. מתחת ל-  $5^{\circ}$  צלזסיוס ומעל ל-  $65^{\circ}$  צלזסיוס התרבות החיידקים מואטת.

## 5. השתמש בחומרי גלם ובמים ממקור בטוח.

- השתמש במים נקיים, ממקור מאושר הנמצא בפיקוח.
- בחר במזון טרי.
- בחר במזון ממקור מאושר הנמצא בפיקוח.
- שטוף פירות וירקות.
- אל תשתמש במוצרי מזון שפג תוקפם.

### הסבר:

חומרי גלם, כולל מים וקרח, יכולים להזדהם במיקרואורגניזמים ובכימיקלים מסוכנים. מזון, שאינו טרי ונגוע בעובש, יכול להיות מזוהם בכימיקלים רעילים. יש להקפיד בבחירת חומרי הגלם ובטיפול בהם, כמו שטיפתם וקילופם, כדי לצמצם את סכנת הזיהום.

## פרק ב' תשתית

**הקירות והתקרה של מבנה העסק** בנויים מבטון או מלבנים. קירות פנימיים אפשר לבנות גם מלוחות גבס. הקירות והתקרה צריכים להיות מטויחים, חלקים, צבועים (במטבח בצבע בהיר), אטומים מפני רטיבות, מפני חדירה ומפני קינון חרקים ומכרסמים. על כל קירות המטבח, מקום ההגשה והשירותים יש להדביק קרמיקה בגוון בהיר, מן הרצפה עד גובה של 1.8 מ' לפחות.

**גובה החדרים**, המטבח וחדר האוכל, יהיה 2.75 מטרים. גובה המחסן יהיה 2.5 מטרים וגובה חדרי השירות 2.2 מטרים.

**הרצפה** תהיה מרוצפת המרצפות שלמות, נקיות בלי שקעים ומרווחים. אסור להדביק כיסויים מכל סוג שהוא, כגון שטיח, לינולאום, פרקט. רצפת המטבח צריכה להיות משופעת לכיוון תעלת ניקוז לביוב מכוסה ברשת.

**הדלתות והחלונות** שלמים, אטומים לחדירת חרקים, נקיים, המשקופים צבועים בצבע רחץ. פתחי החלונות הניתנים לפתיחה מרושתים ברשת צפופה, למניעת חדירת מזיקים. **צינורות מים וביוב** מותקנים בקירות. לא יהיו צינורות גלויים. במבנה העסק לא יהיו תאי ביקורת לביוב ומשאבות ביוב.

**כיורים וברזים** יהיו מחוברים למים חמים וקרים וחיבור לביוב. יוקצה חלק מיוחד לשטיפת כלים המרוחק מאזור הכנת המזון.

**אורור** לפי המפורט בתכנית העסק- באמצעות חלונות נפתחים, ונטה או מזגן. **תאורה** קבועה במטבח בעוצמה של 400 לוקס, במחסן, חדרי שירות ואולם ישיבה בעוצמה של 300 לוקס, בפרוזדורים וחדרי מדרגות בעוצמה של 200 לוקס, בלי כבלי חשמל גלויים. הנורות בביתי מנורה מוגנים מפני נפילת שברי זכוכיות וניתנים לניקוי, למניעת מזהמים וחרקים.

**החצר** צריכה להיות מרוצפת במעבר למכלי האשפה ולמחסן החיצוני. מנוקזת למניעת מים עומדים. פתחי ביוב מכוסים במכסים אטומים.

**מפריד שומן** יותקן ע"פ תכנית העסק, למניעת חדירת שומנים למערכת הביוב העירונית. **מכלי האשפה** יוצבו במקום שקבעה מחלקת התברואה וחזות העיר העירונית. **בתוך בית האוכל** יוצבו מכלים לאיסוף פסולת, במקום המאפשר שמירה על הניקיון בכל שעות פעילות העסק.

## סידור פנימי במטבח

### **1. חלוקה למדורים על פי התכנית**

מדור במטבח הוא יחידה הכוללת שולחן עבודה מנירוסטה, צמוד לכיור מטבח. חיוני להתאים את מספר המדורים ומיקומם לתכנית העסק. לכל שינוי נדרש אישור מחודש, הכרוך בהגשת תכנית עסק נוספת.

הסבר:

התכנון הפנימי של המטבח, ובפרט מספר המדורים, מיקומם והפרדה בין המדורים, נועדו לאפשר הכנת מזון מתוך שמירה על תנאי תברואה נאותים כדי למנוע הרעלות מזון. ההפרדה למדורים מאפשרת הפרדה בין טיפול במזון גולמי (מזון מזוהם הזקוק לטיפול בחום כגון בישול או אפייה לשם הפיכתו למזון מוכן לאכילה) לבין טיפול במזון מוכן לאכילה. הכנת מזון מוכן לאכילה על משטח עבודה שזוהם במזון גולמי, עלולה לגרום זיהום במזון המוכן והרעלה של המזון המוגש ללקוחות (לדוגמה: חיתוך ירקות, שיוגשו בלתי מבושלים, במדור לטיפול בבשר גולמי, יגרום לזיהום הירקות).

### **2. סידור הציוד במטבח על פי תכנית העסק.**

הסידור, כפי שאושר בתכנית כולל את ציוד המטבח (כגון מקררים, מקפיאים, תנור, כיריים) ומיקומו במטבח.

זכור! יש להקפיד על מעברים פנויים לפי תכנית העסק. התאמת הסידור לתכנית חיונית למניעת זיהום מזון ולמניעת צפיפות, שאינה מאפשרת שמירה על ניקיון המטבח.

### **3. הצבת הציוד ושמירה על ניקיונו.**

ציוד, שאי אפשר להזיזו יותקן באופן שיוכלו לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים אלה: חלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר יותקנו באופן שימנע הצטברות של לכלוך או חדירת מזיקים ביניהם.

חלקי ציוד, שאינם צמודים, יותקנו ברווח של 40 ס"מ לפחות בין חלק אחד למשנה, וגובה תחתיתם 30 ס"מ מהרצפה לפחות.

### ציוד שאפשר להזיזו יותקן באחת הדרכים שלפניכם:

שיהיה אפשר להזיזו בנקל באמצעות גלגלים שהותקנו בו, לצורכי ניקוי או בדרך אחרת שאישר המנהל.

מכל מקום, גובה תחתיתו מן הרצפה יהיה 20 ס"מ לפחות.

ציוד הבא במגע עם מזון

### יש לשמור שכל חלק מחלקי הציוד הבא במגע ישיר עם המזון:

- לא יכיל עופרת, נחושת, קדמיום או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם.
- לא יהיה עשוי מעץ
- יהיה בעל משטח חלק מחומר שאינו סופג נוזלים ואינו מתקלף.
- אם הוא מורכב מחלקים שונים, שיהיה קל לפירוק לצרכי ניקוי וחיטוי.
- יהיה שלם, תקין ונקי.
- המדפים והמשטחים, המיועדים להחזקת מזון הנמצא בכלים, יהיו עשויים חומר בלתי מחליד.
- המרחק בין המדפים לבין הקיר יהיה 5 ס"מ לפחות, ובין המדף התחתון לרצפה 40 ס"מ לפחות.

## פרק ג' טיפול במזון

### 1. מקור המזון

מזון וחומרי גלם יתקבלו אך ורק מיצרני מזון בעלי רישיון עסק ורישיון יצרן בתוקף. על כל אריזה תהיה תווית היצרן ובה, פרטי היצרן, פרטים על המוצר, תאריך אחרון לשיווק. - לא יימצאו בבית האוכל מוצרי מזון שאינם ראויים לצריכת אדם, ושאנם מיועדים לו. - מזון מן החי יתקבל רק ממקור שבפיקוח וטרינרי ובצירוף אישור הווטרינר העירוני על בדיקת המזון ברכב הספק. יש לשמור בבית העסק את אישורי הווטרינר למשך שלושה חודשים.

- יש להשתמש בביצים מספק בעל רישיון. חובה שתהיה חותמת על כל ביצה ובה שם המשווק ותאריך אחרון לשיווק.  
- אין להגיש מזון שהוכן בבית פרטי, בבית אוכל אחר או בכל מקום אחר, שאינו יצרן מזון מורשה כחוק.

### 2. שמירה על טמפרטורה הנדרשת לאחסנת מזון בקירור, בהקפאה ובחימום:

- מזון בקירור יאוחסן בטמפרטורה שלא תעלה על  $4^{\circ}$  צלזסיוס.  
- מזון בהקפאה יאוחסן בטמפרטורה של מינוס  $18^{\circ}$  צלזסיוס.  
- מזון בחימום יאוחסן בטמפרטורה של  $65^{\circ}$  צלזסיוס לפחות.  
- מזון המיועד לקירור אחרי הבישול, יקורר מיד עם גמר הבישול באופן שכעבור שעתיים מגמר הבישול מידת החום במרכז המאכל, לא תעלה על  $4^{\circ}$  צלזסיוס.  
- מזון מקורר יאוחסן בטמפרטורה של  $4^{\circ}$  צלזסיוס עד הגשתו לסועד.  
- מזון מחומם יאוחסן בטמפרטורה של  $65^{\circ}$  צלזסיוס לפחות עד הגשתו לסועד.  
- חל איסור על הקפאת מוצרי מזון מקוררים בבית העסק.  
- אין להחזיק מוצרי מזון בטמפרטורת החדר.

3. יש לוודא שהמזון נשמר בטמפרטורה הנדרשת באמצעות מד טמפרטורה מותקן במקררים, במקפיאים, בחדרי הקירור, בחדרי ההקפאה, במתקנים לשמירת מזון בקירור ובמתקנים לשמירת מזון חם.  
מד הטמפרטורה יותקן במקום הנראה לעין, המאפשר את קריאת הטמפרטורה.

4. הפרדה בין מזון גולמי למזון מוכן.  
הכנת המזון תיעשה במטבח בלבד על פי המדורים שנקבעו בתכנית העסק ובאופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי למזון מוכן חלקית או סופית.  
יש להקפיד על הכנת מזון במדורים נפרדים וקבועים. מדור בשר ישמש לטיפול בבשר בלבד, מדור ירקות ישמש לטיפול בירקות בלבד ומדור דגים ישמש לטיפול בדגים בלבד. אין להכין מזון ואין להניח מזון במקום שבו שוטפים כלים. אין להכין ואין לאחסן מזון גולמי במקום שמיועד להגשה.  
הוצאת מזון מוכן מן המטבח להגשה והכנסת כלים מלוכלכים למטבח יהיו בפתחים נפרדים כפי שנקבעו בתכנית העסק.

### 5. אחסנה במקררים, מקפיאים, חדרי קירור והקפאה

מזון גולמי יאוחסן בנפרד ממזון מוכן.  
- מזון גולמי יאוחסן במחסן, ומזון מוכן יאוחסן במטבח ובמקום שיועד להגשה.  
- מזון מן החי (בשר, דגים, עוף) יאוחסן בנפרד ממזונות אחרים. יש להקפיד על הפרדה בין הסוגים השונים של מזון מן החי.  
- המזון יאוחסן בכלים מכוסים.  
- אין לאכסן מזון בקופסאות שימורים פתוחות. לאחר הפתיחה יש להעביר את המזון לכלים מכוסים.  
- ביצים יש לאחסן במקרר במדף תחתון, נפרד מן המזון.

6. פירות וירקות יש לשטוף ולחטא מיד עם הכנסתם למטבח.  
יש להשתמש בחומר מאושר ע"י משרד הבריאות לחיטוי ירקות. פירות וירקות לפני שטיפה יש לאחסן במחסן בלבד.

7. הפשרת מזון קפוא תיעשה בנפרד מכל מזון אחר, במקרר בטמפרטורה שלא תעלה על  $10^{\circ}$  מעלות צלזסיוס. אין להפשיר מזון מחוץ למקרר. כמו כן, יש לציין תאריך הפשרה.  
8. שטיפת הכלים תיעשה במים חמים ובסבון מיד לאחר השימוש בהם.

## **פרק ד' אחסנה**

1. הכלים והמזון במטבח יאוחסנו על מדפים מעל משטחי העבודה למניעת זיהום מזון וכלים, אין לאחסנם מתחת למשטחי עבודה וכיורים.
2. במטבח אפשר לאחסן מזון לשימוש יומי בלבד. מזון, כלים וכל פריט שאינו לשימוש יומי יאוחסן במחסן.
3. במחסן:
  - יש לאחסן את כל הסחורה (מזון, משקאות, כלים, אריזות, חומרי ניקוי) על גבי מדפים בגובה של 30 ס"מ מן הרצפה. יש לשמור על מעבר פנוי, באופן שיאפשר לנקות את הרצפה בכל שטח המחסן ובתוך כך למנוע קינון חרקים ומכרסמים.
  - המזון יאוחסן במכלים מכוסים בלבד.
  - חומרי ניקוי יופרדו מכל סחורה אחרת.
4. ניקוי המבנים והציוד.
  - מבנה העסק (רצפה, חרסילה, חלונות דלתות, ונטה, תעלות ניקוז וכו') והציוד (משטחי עבודה, מקררים, כיורים, ברזים, מדפים, תנור, כיריים, מערבל וכל ציוד לעיבוד מזון) חייבים להיות נקיים בעת התחלת השימוש בהם. בגמר יום העבודה יש לנקות את הציוד והמבנים. במשך יום העבודה יש לנקות את הציוד והמבנה בסוף כל תהליך עבודה.

## **פרק ה' בריאות העובדים**

1. מצבים שבהם אדם לא יעבוד בבית אוכל:
  - חולה במחלה מידבקת, מחלת עור וכל מחלה העלולה לגרום זיהום במזון, או מחלה העלולה לעבור לאדם אחר באמצעות מזון.
  - אדם שעל גופו פצעים פתוחים או מוגלתיים.
  - מסרב לעבור בדיקה רפואית שנדרשה ע"י גוף מפקח.
2. הוראות לעובדים בהכנת מזון ובהגשתו, לשמירה על ההיגיינה האישית
  - יש ללבוש בגדים בהירים, נקיים ושלמים, המיועדים רק לעבודה בבית האוכל.
  - יש לחבוש כובע המכסה את השיער.
  - הציפורניים חייבות להיות קצוצות ונקיות.
  - יש להקפיד על עבודה בידיים נקיות ועל שטיפת ידיים במים וסבון במהלך העבודה, ובעיקר, ביציאה מן השירותים.
  - אין לענוד תכשיטים.
  - יש לדאוג לסבון נוזלי, מים חמים, ומגבת נייר ליד הכיורים.

## פרק ו' חצר

1. יש לשמור על חצר פנויה ונקייה.  
אין להשתמש בחצר לצורכי העסק. אין לאחסן בחצר מקררים, מקפואים, מזון משקאות, חפצים, קרטונים, בקבוקים ריקים וכל פריט אחר.  
אין לבנות חצר כלובים, מחסנים מאולתרים או כל בניה אחרת, שלא אושרה בתכנית העסק.
2. יש להקפיד על מכלי אשפה שלמים ומכוסים, מוצבים על משטח מרוצף או על משטח בטון המנוקז לביוב. ליד המכלים חייב להיות ברז לשטיפת המכלים וסביבתם.
3. בורות הביוב חייבים להיות מכוסים במכסה סגור הרמטית.
4. יש להקפיד על מעבר מרוצף מן העסק למחסן חיצוני ולמכלי האשפה.

## פרק ז' כללי

1. שמירת דוגמאות מזון.  
בבית אוכל, בהם 99 מקומות ויותר, יש לשמור דוגמאות של המזון. מכל פריט יש לשמור דגימה במשקל של 50 גר' לפחות. הדוגמאות יישמרו למשך 48 שעות בכלים נקיים המיועדים למטרה זו בלבד. כל פריט מזון יש לאחסון בכלי נפרד ועליו לרשום את סוג המזון, תאריך ושעת לקיחת הדוגמא.  
במקרה של תלונות על הרעלת מזון, שמירת הדוגמאות של המזון נועדה לסייע באיתור הגורם המזהם, ובתוך כך להעניק טיפול מתאים לנפגעי הרעלת המזון וכן למנוע הישנות הליקויים שגרמו לזיהום המזון.  
הדברת מזיקים
2. חרקים ומכרסמים מזהמים את המזון ואת סביבת העבודה בחיידקים מחוללי מחלות. למניעת התרבות חרקים ומכרסמים בעסק ובקרבתו יש לעשות הדברה באמצעות מדביר מוסמך.  
יש לשמור בעסק מסמך, שבו שם המדביר, תאריך הפעולה וסוגה, סוג חומר ההדברה וריכוזו. את המסמך יש לשמור למשך 6 חודשים בבית העסק.  
אין להחזיק בעלי חיים בבית האוכל.
3. בעלי חיים עלולים לגרום לזיהום מזון וסביבת העבודה בעת מגע בצידוד, כלי עבודה, בעובדים ובמזון. עיוור המלווה בכלב נחיה ראשי להכניס את הכלב לאולם האוכל ולשירותים של בית האוכל.
4. אין לגור ואין לישון בבית האוכל.
5. עישון במקומות ציבוריים. החוק למניעת עישון במקומות ציבוריים תוקן בעת האחרונה ומטרתו מניעת עישון במקומות ציבוריים, כולל בבית אוכל, וכן למנוע חשיפה של הציבור לעישון פסיבי כפוי הגורם למחלות, לנכות ולמוות.  
חדר עישון  
בכל מקום ציבורי אפשר להקצות חדר מיוחד, נפרד לחלוטין מן העסק, ששטחו לא יעלה על רבע משטח העסק הפתוח לציבור. בחדר יהיו סידורי אוורור תקינים והעישון בו לא יגרום למטרד בחלקים האחרים של העסק ושל בית האוכל. חשוב להדגיש כי אין חובה להקצות חדר עישון בעסק.  
חובות בעל העסק ואחריותו:  
- החוק מטיל את האחריות על בעלי העסק, כל עוד לא יוכיח כי נקט את כל האמצעים למלא אחר דרישות החוק.  
- בעל העסק מחויב על פי החוק להציב שלט האוסר עישון בתחומי העסק.  
-השלטים חייבים להכיל את סמל איסור העישון המוכר ובו חלק מילולי.  
-השלטים יוצבו במקומות בולטים לפי הכמות והגודל המוגדרים בתקנות.

- אין להציב מאפרה, כלי להשלכת אפר ושיירים של מוצרי טבק, בעסק ולא על השולחנות או בשטח הציבורי.
- החוק קובע כי "המחזיק מקום ציבורי חייב לפקח ולעשות ככל שניתן למניעת עבירה של עישון בתחום המקום הציבורי שבהחזקתו.
- פניו שומנים.
6. בתהליך הטיפול במזון נוצרים שומנים הנשטפים לביוב בעת הטיפול, בעת שטיפת הכלים ובעת ניקיון העסק.
- שומנים המגיעים לצינורות הביוב העירוני גורמים לסתימות בצינורות ולעומס בתהליך טיהור השפכים. בעלי העסקים, הנחשבים ליצרני השומן המזיק והמזהם, חייבים למנוע את הגעת השומן לצינורות הביוב באמצעות מפריד שומנים. מפריד שומנים הוא מכל המחובר לצינורות הביוב, במקום יציאת הביוב מן העסק.
- השומן שבמי הביוב נאגר במכל. את השומן שהצטבר במפריד השומנים יש להריק. תדירות ההרקה תלויה בהיקף הפעילות של העסק. מכל מקום, יש לבדוק מפעם לפעם את כמות השומן במכל.
- כדי למנוע זיהום הסביבה בשומן, שהצטבר במפריד השומנים, יש לפנותו רק באמצעות חברה המפנה את השומן למתקן טיפול בשומנים. קבלות על פניו השומן יש לשמור בבית העסק.
7. שולחנות וכסאות.
- יש צורך בקבלת היתר מיוחד להצבת שולחנות וכסאות מחוץ לבית העסק במחלקת הפיקוח העירוני.
8. משקאות משכרים.
- בעסק בו מוגשים משקאות משכרים, יש להציג במקום גלוי לעין שלט ועליו הודעה, שמכירת משקאות משכרים או הגשתם אסורה למי שטרם מלאו לו 18 שנה.
9. הנחיות לבתי אוכל שמכינים ומגישים מוצרי סושי מדגים גולמיים.
- סושי המכיל דגים רגיש במיוחד לזיהום. מודגשת אחריותם של בעלי העסקים להבטחת איכותם ובטיחותם של המאכלים לפי תקנות משרד הבריאות. בתי אוכל המכינים סושי מדגים (לרבות דגים גולמיים) יתוכננו על פי תקנות רישוי עסקים, תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל משנת 1983 ובנוסף על כך יעמדו בתנאים הבאים:
- תוגש פרשה טכנית שתכלול את סוג הדגים וספקי הדגים שישמשו להכנת הסושי ופירוט אילו דגים יוגשו גולמיים.
  - רישיון עסק לבית אוכל זה יותנה בביצוע בדיקות מיקרוביאליות מלאות (כולל חיידקי ליסטריה) במעבדה מוכרת לכל סוגי הדגים.
- הבדיקות יבוצעו פעם בחודש. תוצאות הבדיקות המיקרוביאליות יוחזקו בעסק לפחות 3 חודשים מעת קבלת תוצאות הבדיקה.
- מנהלי בית האוכל יכינו מערכת של הבטחת איכות ובטיחות ובה יפורט נוהל פעילות בעת קבלת תוצאות מעבדה חריגות.
- סיכום:
- כל עסק, שיכין ויגיש סושי מדגים (לרבות דגים גולמיים) יהיה כפוף לתנאים שפורטו לעיל, והתנאים לעיל יצורפו לכל רישיון של עסק מסוג זה.