

עדכון 04.03.10

תנאי תברואה נאותים לאירועים וירידים

א. הוראות כלליות

דרישות בריאות לאירועים וירידים כוללות:

- פריט 7.7 (א) – מקום לעריכת מופעים.
פריט 7.7 (ה) – אמפיתיאטרון, מקום אחר לעריכת אירועי תרבות בידור וספורט תחת כיפת השמיים.
פריט 7.7 (ז) – יריד או תערוכה שלא במבנה קבע.

תנאי התברואה נחלקים ל – 2 קטגוריות:

- א. תנאי תברואה נאותים לירידים ואירועים / ירידים תחת כיפת השמיים עם / בלי מכירה / הכנה/הגשה מזון.
ב. תנאי תברואה נאותים לאירועים / ירידים עם / בלי מכירה / הכנה/הגשה של מזון בתוך מבנים.

פרק 1 - הגדרות

- א. אירוע: אירוע המתקיים בשטח פתוח תחת כיפת השמיים או אירוע המתקיים בשטח במבנה קבע.
- ב. יריד מזון: אירוע בו מתבצעים מכירה / הכנה / הגשה של מזון מוכן או חימומו לקראת מכירתו, המתקיים בשטח פתוח תחת כיפת השמיים או אירוע המתקיים בשטח עם מבנה קבע כמפורט בהנחיות אלה.
- ג. אחראי על בטיחות מזון: יועץ תברואה שהוסמך ואושר ע"י משרד הבריאות לפיקוח תברואי, לביצוע דרישות משרד הבריאות בכל שלבי הפעולה: תכנון, רישוי ותפעול האירוע כמפורט בהנחיות אלה.
- ד. המנהל: המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיכו בכתב.
- ה. התקנות – תקנות רישוי עסקים – הוראות כלליות התשנ"ט 1998.
- ו. החוק – חוק רישוי עסקים התשכ"ח – 1968.
- ז. רוכלות מזון – תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון התשל"ד (1973).
- ח. הצו – צו רישוי עסקים התשנ"ה – 1995.
- ט. מי שתייה – כמפורט בתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתייה), תשל"ד - 1974.
- י. דוכן – מקום שמרוכז בו ציוד המשמש את העסק, פרט לרכב קירור או מכולה.

פרק 2 - זירוג אירועים / ירידים ע"פ רמת הסיכון הבריאותי הפוטנציאלי

- האירועים / ירידים מדורגים להלן מ- א' עד ה' לפי רמת הפוטנציאל לסיכון הבריאותי הנובע מהם בסדר סיכון עולה:
- א. אירוע / יריד ללא מזון.
 - ב. אירוע / יריד ללא מזון שמופעל יותר מ- 24 שעות ברציפות.
 - ג. אירוע / יריד הכולל משקאות ו/או מזון ארוז.
 - ד. אירוע / יריד הכולל מספר דוכנים למכירת מזון כגון: תירס, נקניקיות, פיצה, גלידה, כריכים מוכנים וארוזים מראש ע"י ספק בעל רשיון יצרן.
 - ה. אירוע / יריד שבו מופעלים דוכני מזון למכירה/ הגשה וטיפול אחרון במזון.
 - ו. אירוע / יריד עם מזון המופעל ע"י חברת הסעדה (קייטרינג).
 - ז. אירוע / יריד שבו מופעלים דוכני מזון למכירה/ הגשה וטיפול אחרון במזון שמופעל יותר מ- 24 שעות ברציפות.

פרק 3 - תנאים לרישוי.

- א. לא יינתן לאדם רישיון לאירוע / יריד ולא ינהל אדם אירוע / יריד אלא אם הוא ממלא אחר הוראות הנחיות אלה והתמלאו בעסק התנאים המפורטים בהנחיות אלה, הכול להנחת דעתו של המנהל, כנדרש בחוק ובצו על תיקונו.
- ב. המנהל רשאי לדרוש מבעל אירוע / יריד, או ממנהלו, לראות בהנחיות אלה תנאי לאישור בקשתו לרישיון.
- ג. לאירוע שמתקיים במספר אתרים יש להגיש בקשות נפרדות לרישיון לכל אתר.
- ד. בקשה לרישיון לאירוע תוגש על פי הפריטים המפורטים בצו, ואלה יצורפו המסמכים כמפורט בהמשך.
- ה. במידה ומבנה הקבע שבו מתקיימים האירועים/ ירידים הוא בעל רישיון עסק לפי פריט 7.7 א. (קניון) לא יידרש בעל העסק להגיש מסמכים מחדש, אלא אם כן, שינה בעל העסק/מהותו ו/או אחר בהתאם לקבוע בתקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), עדכון 2000.
- ו. לא יאושרו אירועים/דוכנים ו/או אחר במקרים בהם מבנה הקבע לא קיבל אישור מאת נותן האישור - משרד הבריאות, לפי הפריט המתאים בצו רישוי עסקים במסגרת הטיפול ברישוי עסקים ובהתאם לחוק רישוי עסקים.
- ז. לא יאושרו הפעלת בשטחי אירועים/ירידים מתקנים ועסקים קבועים או ארעיים (כגון בריכות שחייה, מתקני שעשועים, מערכות ערפול וכו') שטרם קיבלו / חודשו רישיון עסק ו/או אישור רשות הבריאות.
- ח. במקרים שבהם קיים מטבח מרכזי, בעל רישיון עסק, הפועל במבנה קבע, תינתן האפשרות ליזמים נוספים להשתמש בתשתיות הקיימות בו, להכנת מזון ומכירתו באישור נפרד לכל פעילות נוספת ובתנאי ביצוע פיקוח של אחראי בטיחות מזון.
- ט. מוצרי מזון כגון: דברי מאפה יבשים, וריבות מתוצרת ביתית יאושרו למכירה, בתנאי ביצוע בדיקות ואישור של מעבדה מוכרת ע"י משרד הבריאות ובאישור המנהל.
- י. עסק בעל רישיון לא יורשה להשתתף באירוע:

1. אם הוא טרם קיבל רישיון עסק לפי פריט 4.2 ג' בהתאם לצו רישוי עסקים – "הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו למעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6".
 2. אם הוא נמצא בהליך ביטול רישיון עסק כתוצאה מדרישה של רשות הרישוי או של משרד הבריאות כפי שהודגש בחוק ובתקנות.
 3. אם הוא נמצא מעורב בתלונה על הרעלת מזון הנמצאת בתהליך חקירה ו/או טרם מולאו דרישות משרד הבריאות.
 4. אם טרם מולאו דרישות משרד הבריאות.
 5. אם תנאי הכנת המזון במטבח אינם מתאימים לכמות המזון המבוקשת באירוע.
 6. אם הובלת המזון נעשית בניגוד לנאמר בפרק 10, סעיף ב.1.
 7. אם הוא לא ממלא את תנאי הרישוי של משרד הבריאות לירידי מזון.
- יא. הבקשה לרישיון תוגש לרשות הרישוי לפחות 30 יום לפני האירוע וללשכת הבריאות לפחות שבועיים לפני יום האירוע.
- יב. לצורך ייעול וקיצור הטיפול בבקשה לרישוי ירידי מזון בדירוג ה', ו' ו- ז' החומר הנדרש יוגש ללשכת הבריאות ע"י אחראי בטיחות המזון.
- יג. לבקשה לרישיון (טופס 2) ולטופס הפניית בקשה אל נותן אישור (טופס 4) יצורפו:
1. בקשה כללית לרישיון עם ציון בין היתר של הנתונים הבאים: סוג האירוע, תאריכי הפעלת האתר ושעות ההפעלה, צפי הקהל המשוער (שימצא באתר ביום האירוע בעת ובעונה אחת) עסקי המזון, סוגם, מספר דוכני מזון מבשלים/ לא מבשלים. הגשת החומר תהיה בהתאם לתקנות רישוי עסקים ובהתאם לסעיף ט' הנחיות.
 2. טפסים לבקשה להפעלת דוכן מזון, לכל דוכן בנפרד (נספח 1).
 - 2.1 בטפסים יפורטו השם המלא של העסק, כל דוכן מזון, כתובת העסק, כתובתו הפרטית של בעל העסק, מספר זיהוי.
 - 2.2 מספר רכב להובלת מזון.
 - 2.3 אופי הפעילות של המטבח שתבוצע באירוע.
 - 2.4 העתק רישיונות בתוקף:
 - 2.4.1 רישיון עסק לפי אופי העסק ולפי הפריטים היחודיים: כגון 4.2 ג', רוכלות מזון וכ"ד. לרוכלות מזון אין לדרוש רישיון עסק לפי פריט 4.2 ג'.
 - 2.4.2 רישיון יצרן (אם נדרש ע"י רשות הבריאות בהתאם לחוק).
 - 2.5 הצהרת בעל העסק שלא נערכו שינויים בעסק לאחר קבלת /חידוש רישיון עסק.
 - 2.6 באם בחר בעל העסק בנציג ו/או מי מטעמו להפעלת הדוכן בשטח היריד, יצרף לבקשתו זו תצהיר בדבר כוונתו זו שתכלול בין היתר נתונים מלאים של הנציג, כאמור.
- 2.7 במידה ובאירוע / יריד ישתתפו יותר מ- 10 דוכנים מציגים, יש לצרף רשימת מציגים (סטאטוס רישיונות מציגים - בנוסף לטופסי הבקשה להפעלת דוכן מזון) שתכלול, בין היתר, שם בעל העסק, מהות, הכתובת וטלפון העסקים, הכתובת ומספר הטלפון של בעלי העסקים, רישיונות יצרן/עסק ופריטים למכירה בדוכנים.
3. תכנית אדריכלית וסניטרית שתכלול: תרשים סביבה בקנה מידה 1:2500 ותכנית

- מגרש בקנה מידה 250: 1. בתכניות יש לציין:
- 3.1 גבולות השטחים המיועדים לאירוע.
 - 3.2 סימון במות ומקומות ישיבה/עמידה לקהל.
 - 3.3 סימון רשת אספקת מי שתייה, חיבורה ופריסת נקודות (מתקנים) למי שתייה באתר. סימון הזנות מים לצרכים שונים: סניטרית, לכיבוי אש או לצרכנים אחרים כגון דישון וכו'.
 - 3.4 נקודות חיבור לביוב ואופן איסוף/ טיפול / סילוק השפכים וסימון מתקני הפרדת שומן לפי הצורך.
 - 3.5 סימון מבנים קבועים כולל שירותים קבועים / כימיים, מספר תאים לגברים, לנשים, לנכים ופריסתם בשטח. בנוסף יש לצרף תכנית הכוללת תדירות ניקוי וחיטוי.
 - 3.6 סימון גודלם ומיקומם של מכלי אשפה ואופן פינויים.
 - 3.7 מיקום גנרטורים, מתקני תאורה ושבילי גישה.
 - 3.8 סימון כל דוכני המזון ודוכנים אחרים.
 - 3.9 סימון בק"מ 1: 50 של סידור הפנים לדוכן מייצג של מזון מבושל.
 - 3.10 אזורי פריקה וטעינה של משאיות וחנייתן.
 - 3.11 באירועים בדירוג ז' יש לציין מיקום והשטח המיועד ללינה ופונקציות נלוות (שיפוע קרקע, מקלחות, כיורים, שירותים, פתרון סילוק אשפה וכו').
4. פרשה טכנית שתכלול סוג אירועים / ירידים בהתאם למפורט לעיל.
 5. נוהל טיפול במזון, תכנית הדרכה מוקדמת ושוטפת למפעילי הדוכנים.

יד. בכל דוכן יהיה תלוי/מוצג במקום בולט רישיון עסק/ יצרן ותנאיו.

יט. בעל עסק/מפעיל יריד/אירוע ימנה ממונה מטעמו על כל נושאי התברואה באתר.

פרק 4 - אחראי בטיחות מזון

- א. אחראי בטיחות המזון יגיש מסמכים המפורטים בהנחיות בדרגת אירועים ה' – ז'.
- ב. אחראי בטיחות המזון יהיה נוכח בכל עת בזמן הכנת (הקמת הדוכנים, פריקת המזון) ופעילות של האירוע / היריד.
- ג. במידה ובזמן האירוע / היריד נתגלו ליקויים העלולים לסכן את בריאות הציבור, אחראי בטיחות המזון יודיע על כך מיידית לבעל עסק האירוע / היריד או לנציגו, רשות הרישוי וללשכת הבריאות.
- ד. סיכום פעילות בקרה על האירוע / היריד יוגש ללשכת הבריאות תוך שבוע ימים מתום האירוע / היריד או במועד אחר שיקבע ע"י המנהל.

פרק 5 - שטחים / מבנים ותנאים אסורים לקיום אירוע

- א. מבצרים עתיקים נטושים, כפרים נטושים. מחמת המצאות מזיקים ארסיים, מקומות שעלולים להימצא בהם מזיקים מעבירי מחלות, מקומות קשים לניקוי.
- ב. שטחים ביצתיים.

- ג. שטח הנמצא במרחק הקטן מ- 500 מ' משדות חקלאיים מושקים בקולחין או מרוססים, ממזבלות, מערימות אשפה, מתקני טיפול בשפכים, ממטרדים סביבתיים אחרים.
- ד. במרחק של פחות מ- 150 מ' ממאגרי מי שתייה.

פרק 6 - אספקת מי שתייה

- א. לכל מקום בו יערך אירוע, יסופקו מים בכמות הנדרשת ובאיכות מי שתייה וזאת על-ידי חיבור לרשת עירונית/ אזורית מסודרת ופעילה (לא דרך מערכת כיבוי אש) או שיסופקו באמצעות מכלי מים באיכות מי שתייה, ממקור ובתנאים שיאושרו על-ידי המנהל. מערכת אספקת המים כולל המכלים המתאימים למי שתייה יעברו ניקוי וחיטוי ע"י בעל הסמכה כמפורט בהנחיות משרד הבריאות, ניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים 2003 עם הגשת מסמכים כנדרש. המכלים יוצבו במקום מוצל.
- ב. על פי דרישת המנהל, המים ייבדקו במעבדה מוכרת לקביעת איכותם המיקרוביאלית לפני האירוע ו/או במהלכו לפי תוכנית שתאושר על-ידי משרד הבריאות.
- ג. לאירועים מסוג ב' ו - ז' יש להגיש לרשות הבריאות אשור על ביצוע פעולות ניקוי וחיטוי מערכות אספקת מי שתייה ותוצאות בדיקות מיקרוביאליות של המים לפחות 48 שעות לפני תחילת האירוע.

פרק 7 - סילוק שפכים

- א. מערכת סילוק השפכים ומי הדלוחים תחובר למערכת ביוב מרכזית באישור הרשות המקומית. כל פתרון אחר חייב לקבל את אישור משרד הבריאות (כגון פתרון ע"י חיבור למכלי איסוף שפכים ניידים או ניחים עם סידורי שאיבה ופינוי מתאימים למערכת ביוב מאושרת).
- ב. שירותים, שקתות רחיצת ידיים וכיורים בדוכני מזון (עם בישול או ללא בישול) יהיו מחוברים למערכת סילוק השפכים כנדרש בסעיף א'.
- ג. יותקנו מפרידי שומן על פי הנדרש בפרק 10, סעיף ג7 בהמשך.

פרק 8 - הדברה

בהתאם לצורך וכפוף לתנאי השטח, תידרש הדברה לשטח האירוע / היריד. אישור בדבר ביצוע ההדברה ע"י מדביר מוסמך, יועבר ללשכת הבריאות הרלוונטית.

פרק 9 - מזון ארוז/ משקאות

א. מזון ארוז

מזון ארוז יסופק אך ורק ע"י ספק בעל רישיון עסק/יצרן בתוקף ויימכר באריזתו המקורית כנדרש בת"י 1145. המזון יאוחסן ויימכר על פי הוראות היצרן.

ב. משקאות

1. המשקאות יסופקו אך ורק ע"י ספק בעל רישיון עסק/יצרן בתוקף ויימכרו באריזתם המקורית כנדרש בת"י 1145.
2. הכנת משקאות תעשה עם רכיבים המסופקים ממקור מאושר ויאוחסנו על פי הוראות היצרן.
3. פירות וירקות טריים יסופקו כשהם שטופים ובאריזה המונעת זיהום.

פרק 10 - דוכני מזון באירועים / ירידים ברמה ה', ו'.

א. על בעל העסק חלה החובה להעסיק אחראי בטיחות מזון כמוגדר בפרק 4 .

ב. הובלה וקבלת מזון:

1. הובלה של דברי מזון תעשה רק ברכב בעל רישיון עסק מתאים, הרכב ישמר במצב נקי בכל עת.
2. מזון המחייב קירור או חימום או מזון שאינו ארוז מראש ע"י היצרן יועבר מהעסק לאירוע / יריד בצידוד מבודד וצידוד המיועד לשמירת טמפרטורה ואך ורק ברכב בעל רישיון. הטמפרטורה ברכב תשמור על שרשרת הקירור או החימום של המוצרים כדלקמן:
 - הובלת מזון חם תהיה בטמפרטורה של $70^{\circ}\text{C} +$ לפחות.
 - הובלת מזון קר תהיה בטמפרטורה של עד $4^{\circ}\text{C} +$.
 - מוצרים מן החי ילוו בתעודות משנה של רופא וטרינר רשותי.
 - מזון מיובא חייב באישור יבוא מזון, שחרור מהנמל ואישור מבית הקירור.
 - יש לשמור בעסק ובדוכן המזון את תעודות המשלוח המזהות את מקור המזון.
3. במידה ורכב ההובלה משמש לאחסון בעת האירוע, מותר לאחסן בו מזון קפוא/ קר עד 6 שעות. אחסנת מזון מעבר ל 6 שעות תתבצע במתקן קירור/ הקפאה פעיל. תובטח גישה נוחה של אספקת המזון מרכב ההובלה לכל דוכן.

ג. תשתית דוכן המזון:

1. הדוכנים לא ימוקמו ליד עמדה לאגירת אשפה (מרחק של לפחות 10 מ') .

2. כל הדוכנים יחוברו למערכת החשמל שתספק את כל צריכת החשמל בשלבי ההכנה ובמשך כל שעות פעילות היריד.
3. בכל דוכן יהיו: מתקני קירור, מתקני חימום, ציוד לשמירת טמפרטורה, משטחי עבודה מתאימים ומגיני עיטוש.
4. יוקצו אזורים נפרדים להלן: מדור לחלוקה, מקום לשמירת מזון קר בטמפ' של עד $4^{\circ}\text{C} +$, מקום לשמירת מזון חם בטמפ' של $70^{\circ}\text{C} +$ לפחות, המתקנים יצוידו במדי טמפרטורה.
5. תכנון דוכן המזון יהיה באופן שימנע הצטלבות בין מזון בתהליכי הכנה ומזון מוגמר.
6. יוקצה שטח מיוחד לאחסון כלים וציוד.
7. מאחורי כל חמשה דוכנים מבשלים הנמצאים ברצף, והמבצעים טיפול אחרון אך אינם צמודים יותקנו שני כיורים גדולים עם שני שולחנות עזר מנירוסטה ולפחות כיור אחד לשטיפת ידיים.
8. בדוכנים מבשלים המרוחקים זה מזה יותקן כיור בכל דוכן.
9. בדוכנים המבצעים טיפול אחרון, הנמצאים ברצף ולא ניתן להתקין כיורים משותפים יותקן כיור בכל דוכן ודוכן. כל כיור יחובר למערכות אספקת המים, ביוב ולמפריד שומן. ליד כל כיור יותקן מתקן לסבון נוזלי ומגבות נייר חד פעמי.
8. שמן לאחר שימוש ייאסף לתוך כלי קיבול שיפונה בגמר האירוע לאתר מאושר.
9. המרחק המקסימאלי עד לכיורים לשטיפת ידיים לא יהיה יותר מ- 10 מטר. כל דוכן מזון (אזורי אחסון הכנה והגשה) יוצב על משטח קשיח באישור המנהל.
10. כל דוכן מזון יכוסה בגגון (אזורי אחסון הכנה והגשה) או כיסוי אטום אחר.

ד. טיפול במזון בדוכן:

1. מכירת מזון מן החי או מזון אחר המוכן בבית אסורה לחלוטין פרט לדברי מאפה וריבות כמוזכר בפרק רישוי - פרק 3, סעיף ט'.
2. המזון, הכלים והציוד יוחזק כשהם מוגנים כל עת מזיהום סביבתי. מזון בתצוגה יוחזק תחת כיסוי.
3. בדוכנים בהם תהיה מכירת מאכלים המחייבים טיפול אחרון בדוכן עצמו כגון טיפול תרמי, המוצרים יובלו במצב רחוף, חתוך, מעובד ומתובל ומוכנים לטיפול הסופי. כל ההכנות יבוצעו אך ורק בעסק האם המורשה.
4. אין להפשיר במקום מזון קפוא.
5. הגשת מאכלים ללקוח תהיה בכלים לשימוש חד פעמי בלבד.
6. אין להחזיק מזון, ציוד וכלים על הקרקע / רצפה.
7. מותר להשתמש רק בביצים שלמות, ומסומנות כחוק המוחזקות בטמפרטורה של עד $20^{\circ}\text{C} +$ מעלות או ביצים מפוסטרות.
8. בכל עת תהיה הפרדה בהחזקה, בטיפול ובחלוקה בין מזון גולמי לבין מזון בתהליך ומזון מוכן.

9. הציוד והכלים להכנת המזון יהיו מחומר שניתן לניקוי בנקל כגון נירוסטה.
10. כל מוצרי המזון יוחזקו בקירור בכלים בנפח קטן של 1-2 ק"ג כדי לאפשר קירור מהיר עם כסוי מתאים.

ה. אחסון מוצרי מזון בדוכן

בדוכנים של מוצרי מזון ארוזים יוחזקו המוצרים בטמפ' הבאות:

- מוצרים קפואים: 18- מעלות צלסיוס.
- מוצרים מצוננים: עד 4 + מעלות צלסיוס.
- מוצרי גבינות למעט גבינות קשות: עד 10+ מעלות צלסיוס.
- סלטים: עד 4+ מעלות צלסיוס.
- עוגות עם מילוי או ציפוי המחייב קירור: עד 4+ מעלות צלסיוס.

ו. רכב למכירת מזון

מכירת מזון מרכב נייד תתאפשר רק מרכב שיש לו רישיון בר תוקף לרוכלות מזון ובתנאים המפורטים בתקנות רישוי עסקים.

ז. תחזוקה

1. איסוף פסולת - בכל דוכן ימצא מיכל מתאים לקליטת פסולת מדופן בשקית ניילון. נפח פחי האשפה ומספרם יותאמו לפעילות העסק.
2. האשפה מהדוכנים תפונה למתקן האשפה המרכזי של היריד בהתאם לצורך.
3. בסיום יום הפעילות יושלך לפח כל המזון המוכן והחצי מוכן שעבר טיפול כלשהו בדוכן ולא נמכר. מזון שלא עבר טיפול כל שהו יוחזר בתנאים המתאימים לעסק.
4. המקררים והמקפיאים יופעלו מספר שעות לפחות לפני תחילת האירוע וישארו מחוברים לחשמל עד לסיומו.

ח. תנאים נוספים לאירועים בהפעלת חברת הסעדה (קייטרינג)

1. יועץ בטיחות מזון ילווה את האירוע במהלכו ויפקח עליו.
2. במהלך האירוע יבדוק וירשום היועץ את טמפרטורות המזון החם והקר בעת קבלתו, החזקתו והגשתו.
3. יישמרו דגימות מזון לבדיקה מעבדתית, בתיאום עם המנהל.

פרק 11 - דוכני מזון לאירועים / ירידים ברמת סיכון ג' ו - ד'

- א. הדרישות יהיו בהתאם לתקנות לרוכלות מזון החדשות המתיחסות לסוג פעילות זה.
- ב. כיוורים לשטיפת ידיים יותקנו להנחת דעתו של המנהל ובהתאם לפיזור הדוכנים בשטח.

פרק 12 - שירותים ציבוריים בירידים ואירועים תחת כפת השמיים

- א. מספר תאי השירותים והכיורים יהיה בהתאם לטבלאות בנספח 2 להנחיות אלה, ופריסתם באתר תהיה בתיאום ואישור המנהל.
- ב. השירותים יוצבו במרחק של לפחות 50 מטר מדוכני מזון, מאזור פריקה /אחסון מזון.
- ג. מרחק ההליכה המכסימלי אל השירותים באירוע בשטח לא יעלה על 100 מטר.
- ד. בכניסה לאירוע ובשטחו יוצבו שלטים בולטים המכוונים לשירותים.
- ה. ליד השירותים יוצבו כיורים ושקתות לרחיצת ידיים המצוידים בסבון נוזלי, מגבות נייר ומכלים לאיסוף אשפה.
- ו. יבוצעו פעולות ניקיון שוטף בכל שעות האירוע.
- ז. ביריד המתקיים בשעות הערב, השירותים יוצבו במקום מואר. כל תא שירותים יהיה מואר.
- ח. באירוע שבו יתאפשר חיבור מים וביוב למערכות הקבועות, יותקנו שירותים רטובים.
- באירועים אחרים יאושרו ע"י המנהל שירותים כימיים עם כיורים לשטיפת ידיים.
- ט. פתרון לאספקת מים וסילוק שפכים יתאים לדרישות המפורטות בפרקים 6-7.

פרק 13 - שירותים ציבוריים בירידים ואירועים במבנים

- א. חישוב מספר הקבועות הסניטריות והכיורים יעשה בהתאם לצפי מספר המבקרים המתוכנן תוך התחשבות במספר המבקרים בשטח המבנה בזמן שיגרתו. בהתאם לחישוב כאמור, ינתנו הנחיות משרד הבריאות בדבר הצורך בתוספת קבועות סניטריות.
- ב. מספר תאי השירותים והכיורים יהיה בהתאם לטבלאות בנספח 2 להנחיות אלה, ופריסתם באתר תהיה בתיאום ואישור המנהל.
- ג. דוכני מזון, אזורי פריקה /אחסון מזון, יורחקו, ככל הניתן, מהשירותים.
- ד. מרחק ההליכה המכסימלי אל השירותים יעלה על 100 מטר או בהתאם לשיקול דעתו של המנהל. בכניסה לאירוע ובשטחו יוצבו שלטים בולטים המכוונים לשירותים.
- ה. ליד השירותים יוצבו כיורים ושקתות לרחיצת ידיים המצוידים בסבון נוזלי, מגבות נייר ומכלים לאיסוף אשפה.
- ו. יבוצעו פעולות ניקיון שוטף בכל שעות האירוע.
- ז. במידה ותידרש תוספת של קבועות סניטריות כאמור בסעיף 13 (א) דלעיל, יידרש לפעול בהתאם להוראות כדלהלן;
 1. השירותים יוצבו במקום מואר. כל תא שירותים יהיה מואר.
 2. באירוע שבו יתאפשר חיבור מים וביוב למערכות הקבועות יותקנו שירותים רטובים. באירועים אחרים יאושרו ע"י המנהל שירותים כימיים עם כיורים לשטיפת ידיים.

ח. פתרון לאספקת מים וסילוק שפכים יתאים לדרישות המפורטות פרקים 7 – 6.

פרק 14 - הגיינה ובריאות העובד - לכל אירוע

כפוף לתנאי תברואה נאותים בבתי אוכל – תקנות רישוי עסקים – 1983 (נספח 3).

פרק 15 - אירועים / ירידים ברמה ז'.

דרישות לאזור לינה:

1. בעת הקמת אזור לינה, יש להעדיף שטח שבו:
 - א) קרקע בעלת כושר ספיגה גבוה.
 - ב) קרקע בעלת שיפוע מתון.
 - ג) בחודשי הקיץ, יש לבחור, ככל הניתן במקומות מוצלים ובחורף, מקומות שטופי שמש.

2. סדר הקמת המתקנים במחנה

- ניצול תנאי הטופוגרפיה והמטאורולוגיה.
- סדר הקמת המתקנים באזור הנ"ל חשוב, על מנת לנצל היטב את תנאי השטח ומזג האוויר. המתקנים "מייצרי הזיהום" יוקמו במקומות הנמוכים יותר טופוגרפית וכנגד כיוון הרוח, על מנת למנוע מפגעי ריח, זבובים ויתושים וכן זרימת דלוחין למקומות רגישים
- א. בהתייחס למתקנים: משרדים ומתקני מנהלה / הפקה. לינה.
 - ב. דוכני מזון.
 - ג. מקלחות ומתקני רחצה.
 - ד. שרותים.
 - ה. מתקני אשפה.

פרק 16 תנאים נוספים

המנהל רשאי להוסיף תנאים נוספים לאישור רשיון העסק על פי אופי האירוע.

נספח 1

המחלקה לבריאות הסביבה

הרשות שבה הוגשה הבקשה _____ מס' רישוי: _____ תאריך הגשת בקשה: _____

1. דרישה לפי שטח אפקטיבי לקהל :

לכל 1,000 מ"ר שטח אירוע - 4 אסלות ו- 3 כיורים.

2. דרישה לפי מספר משתתפים מקסימלי בזמן נתון :

גברים	אסלות	כיורי ם
עד 1,000	4	4
לכל 600 נוספים	2	1

נשים	אסלות	כיורי ם
עד 1,000	6	5
לכל 600 נוספים	2	1

נספח 3

חומר נלווה הנדרש לאישור בקשה לאירוע חד פעמי

- בקשת רישוי עם פירוט תאריכי האירוע, מספר דוכנים, מס' דוכני מזון, מספר מבקרים משוער, שם האחראים עם מס' טלפון, פקס.
- תוכנית האירוע כנדרש בתקנות רישוי עסקים בכל אירוע (דירוג ד', ה').
- טופס לכל דוכן מזון שמשתתף שמולא כנדרש (דירוג ב', ג', ד', ה'). במקרים מסוימים גם רשימה מרוכזת.
- רישיון עסק/יצרן או אישור אחר של כל דוכן (דירוג ב', ג', ד', ה').
- שם יועץ בטיחות מזון המלווה את האירוע (דירוג ד', ה').