



משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר



רפורמה ברישוי עסקי מזון ומשווקים



כנס רישוי עסקים



16.12.2025

בתי אוכל

אולם אירועים, מסעדה, בית קפה ומזנון



מצב קיים בבתי אוכל



לפי נתוני משרד הפנים יש בישראל כ- **23,500 בתי אוכל** בעלי רישיון עסק, רובם

המכריע נחשבים עסקים זעירים וקטנים

ענף המסעדות בישראל מוערך בכ- **29 מיליארד ₪** בשנה.

שיעור תחלופה גבוה במיוחד. מתוך כלל העסקים בארץ, כ- **15% מהעסקים**

הנפתחים וכ- **12.5% מהעסקים הנסגרים**

הדרישות בתקנות בתי אוכל

דרישות תשתית פרטניות ללא התאמה לאופי הפעילות

- דרישות שטחים לפי מספר מקומות ישיבה ללא קשר לאופי הפעילות
- דרישה למדורים ייעודיים לכל סוג פעילות
- דרישות מפורטות לגבי הציוד במטבח (סוג וצורת התקנה)
- מעברים פנויים של 1.5 מטר לפחות
- דרישות מפורטות בנוגע לאופן איסוף וסילוק פסולת בעסק ובחצר



תחלואת מעיים בישראל

השוואת נתוני תחלואה לכל 100,000 נפש בין השנים 2017-2019
במחלות מעיים ממוזן:

ליסטריזיס	קומפילובקטריזיס	סלמונלוזיס	
0.9	48	42	ישראל
0.5	66	20	איחוד אירופאי
0.3	21	18	ארה"ב

* לפני מגיפת הקורונה



האם שינויים בעבר הצליחו?



מצב תברואי בעסק



לא!

רישיון עסק בתוקף



פעילות הרשות בתחום רישוי עסקים לידיעה



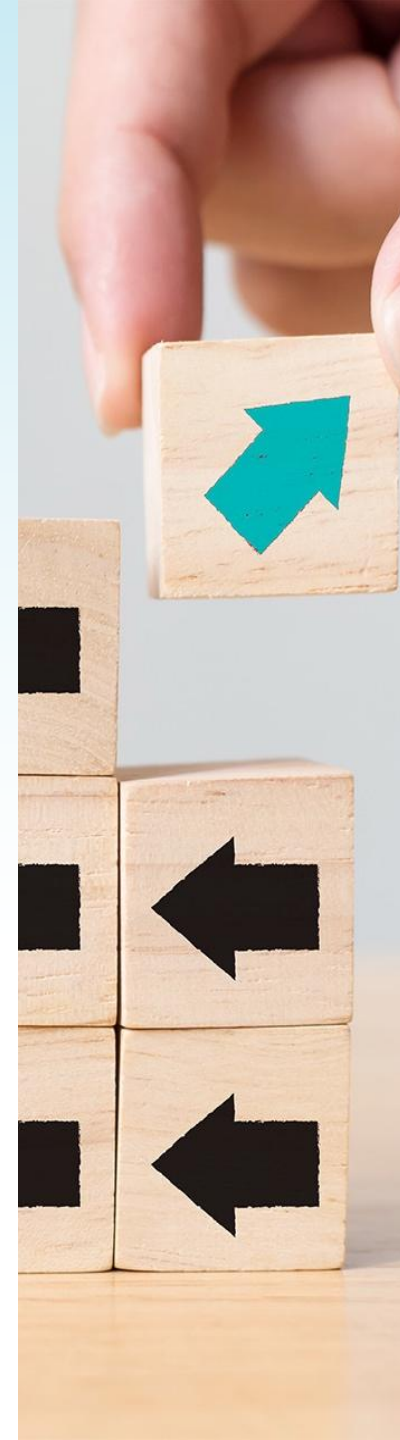
התאמת פעילות העסק לפריט הרישוי



נדרש שינוי

חלק מהתקנות והדרישות אינן מותאמות

- להתפתחויות הטכנולוגיות
(בישול בואקום, בשר מתורבת / צמחי ועוד)
- שינויים תרבותיים וחברתיים
(משלוחי מזון, אכילה מחוץ לבית, POPUP)
- לגידול האוכלוסיה בארץ ומספר העסקים
(עליה טבעית של למעלה מ- 2% בשנה)
- לשיטת הפיקוח הרגולטורי בעולם
(תקנות שמאפשרות גמישות בכפוף לניהול סיכונים)
- מהוות נטל רגולטורי וכלכלי להתפתחות העסקית ולא מגינות מספיק על
בריאות הציבור
(דרישות שאינן תואמות את אופי הפעילות בעסק ולכן עסקים רבים לא עומדים בדרישות. גוזל זמן פיקוח)





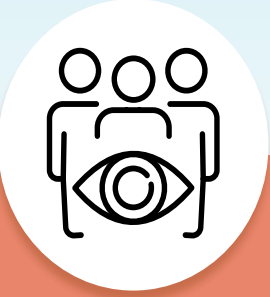
רגולציית בטיחות מזון בבתי אוכל במדינות מערביות

ארה"ב		אוסטרליה וניוזילנד		בריטניה	ישראל	
ניו-יורק	סאן פרנסיסקו	FOOD CODE 2023	Victoria (Melbourne)			
נדרש רישיון/ חידוש שנתי	נדרש רישיון/ חידוש שנתי		נדרש רישיון/ חידוש שנתי	נדרש רישיון כעסק מזון	נדרש רישיון/ 5-10 שנים	האם נדרש רישיון/ תדירות חידוש רישיון
כן	קיים סיווג הלוקח בחשבון את רמת הסיכון		כן	כן	לא	האם קיים סיווג על פי רמת סיכון?
כן	כן	כן	כן : עפי חוק - חובת הכשרה לעוסק במזון והכשרה למנהל בטיחות מזון כולל תעודות	כן : עפי חוק - חובת הכשרה לעוסק במזון והכשרה למנהל בטיחות מזון כולל תעודות	לא	האם קיימת דרישה להכשרה תברואתית?
כן	כן	כן	כן	כן	לא	האם נדרשת נוכחות בעל תעודה לבטיחות מזון בבית האוכל? "מוביל בטיחות מזון"
כן, עבור בתי-אוכל העושים שימוש בשיטות קונבנציונליות	כן, עבור בתי-אוכל העוסקים בפעולות מסוימות לשימור מזון	קיים מדריך לשימוש בעקרונות ניהול סיכונים HACCP לעובדים בבתי אוכל	כן, על פי סיווג של בית-האוכל	כן	לא	האם קיימת דרישה לנהל תכנית לבקרה עצמית עפ"י עקרונות ניהול סיכונים HACCP?
כן	כן	יש התייחסות לדירוג היגייני אשר יקבע את תדירות הביקורות	כן	כן	לא	האם קיימת דרישה להציג לציבור את הדירוג ההיגייני הניתן בביקוח?
				חובה בויילס ובצפון אירלנד. קיים מנוע חיפוש של רשות המזון האנגלית המדרג מסעדות לפי ציון		



**רגולציה עדכנית, מאפשרת ומתקדמת
שתעזור לעסקים לקחת אחריות ולפעול נכון
במטרה לשמור על בריאות הציבור
ומבלי להוות חסם**





אכיפה ומערך בקרות
הכולל שקיפות ופרסום
ממצאים



חיזוק אחריות בעל
העסק ע"י הדרכה,
ובקרה עצמית



אימוץ רגולציה על
בסיס תוצאה המותאמת
לפעילות העסק

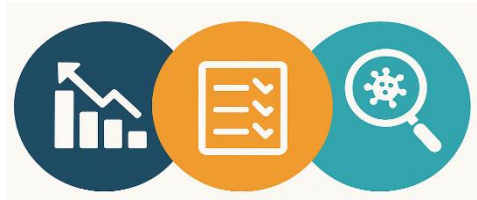
רגולציה על בסיס תוצאה המותאמת לפעילות העסק



אימוץ תקנות EC 852/2004 - היגיינה של מוצרי מזון:

✓ מחזקות את אחריות בעל העסק למניעת זיהום במזון בכל שלביו, ולהדרכת העובדים בעסק

✓ מחייבות בהכנת תכנית ניהול סיכונים על פי עקרונות HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point



זיהוי הערכה בקרה

זה"ב – זיהוי סיכונים ונקודות בקרה

הערכה של סיכונים – קביעת נקודות בקרה קריטיות וגבולות קריטיים

בקרה – קביעה ויישום של נהלי ניטור בנקודות קריטיות ופעולות מתקנות

✓ מאפשרות לבעל העסק לתכנן ולתפעל את העסק באופן שימנע זיהום של המזון

חיזוק אחריות בעל העסק

✓ בעל העסק או נציג מטעמו יידרש לעבור בחינה

✓ קורס אינטרנטי בקמפוס IL הכולל:

הגיינת מזון

עקרונות HACCP

הדרכה של העובדים בעסק

✓ בחינת ידע של העובדים בזמן בקרה

✓ בקרה עצמית



שקיפות כאמצעי לבקרת הציבור על העסק



□ פרסום ממצאי בקרה ודירוג היגייני

הציבור יהווה בקרה נוספת על העסק

אמצעי אכיפה מתון

□ עבודה עם טופס בקרה אחיד

דוגמת פיקוח על בתי אוכל בעיר ניו יורק



הצגת ציון על דלת המסעדה A / B / C
הדירוג נקבע עם סיומה של סדרת ביקורות "inspection cycle".

ניקוד
שהתקבל
בביקורת

דירוג

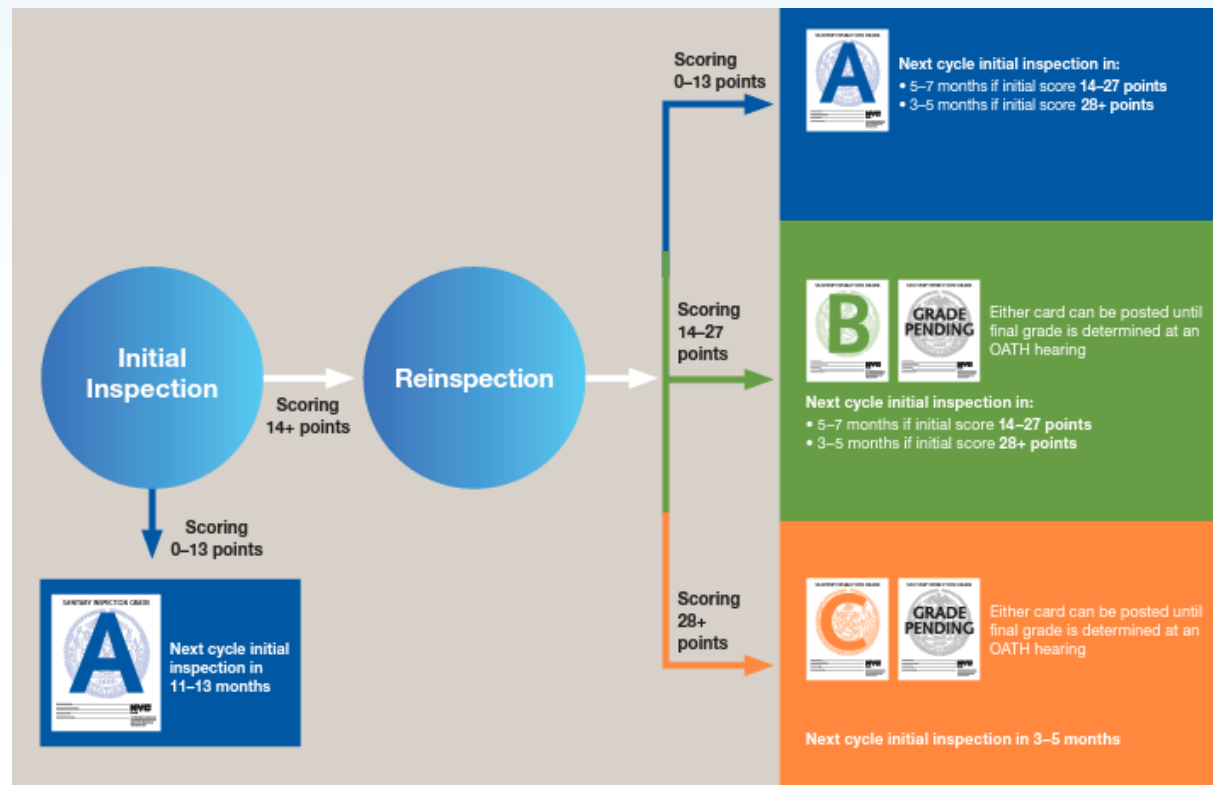
0-13



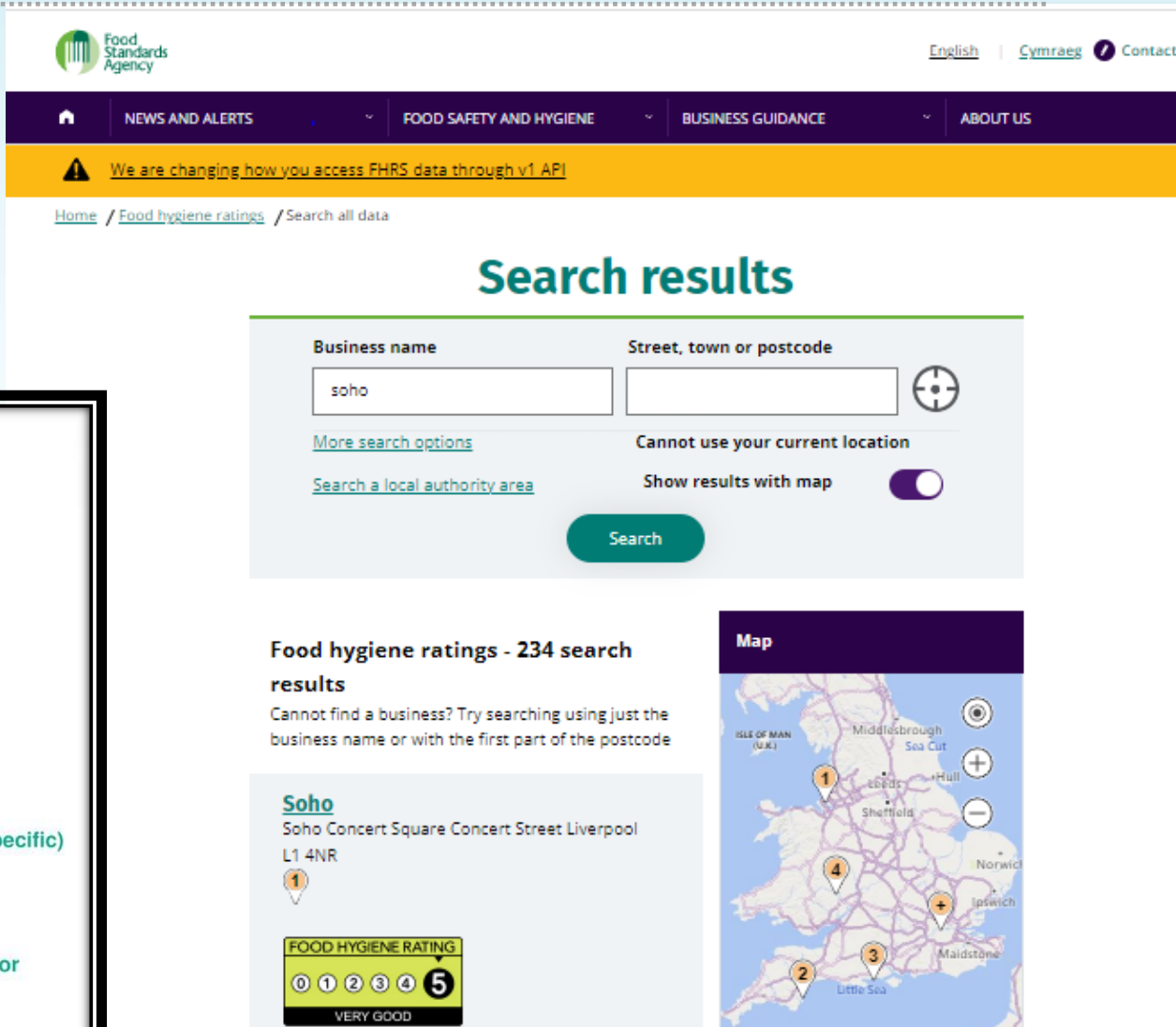
14-27



28+



דירוג היגייני לבתי אוכל בריטניה ודנמרק

Food Standards Agency

English | Cymraeg | Contact

NEWS AND ALERTS | FOOD SAFETY AND HYGIENE | BUSINESS GUIDANCE | ABOUT US

We are changing how you access FHRs data through v1 API

Home / Food hygiene ratings / Search all data

Search results

Business name: soho

Street, town or postcode: [Empty]

More search options | Cannot use your current location

Search a local authority area | Show results with map

Search

Food hygiene ratings - 234 search results

Cannot find a business? Try searching using just the business name or with the first part of the postcode


Soho
Soho Concert Square Concert Street Liverpool L1 4NR

FOOD HYGIENE RATING

0 1 2 3 4 5

VERY GOOD

Map



Smileys and inspection results



1 No sanctions
Minor violations of the law are registered



2 Warning/enjoining order



3 Injunction (command to do something specific) or prohibition order



4 Establishment fined, reported to police or approval withdrawn



איזונים חדשים



עסק מג"ן

מקצוענות, גמישות, ניהול סיכונים

עדכון תקנות בתי אוכל קיימות



כשלב ביניים, יפורסם בימים הקרובים עדכון לתקנות רישוי עסקים
(תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל)

- יאפשר גמישות בדרישות
- ביטול דרישות עם סיכון נמוך
- הקלות בדרישות שטחים



מרכולים ואיטליזים



מפרט אחיד למרכול ללא טיפול 4.7ב'



עודכן ב 20.10.25 מפורסם באתר משרד הפנים

שינויים עיקריים במפרט האחיד 4.7ב'



- נמחקו הוראות שאינן בשליטה של בעל העסק
- צומצמו הוראות המפנות למקורות חיצוניים, או הוראות ללא דרישה אופרטיבית
- הותאמו דרישות עישון לחוקים ותקנות
- מיקום המחסן – נמחקה דרישה למרחק מקסימלי של 25 מטר מהמרכול, במקומה נדרש ששינוע מזון מהמחסן לעסק יתבצע כמו שינוע של מזון במשלוח, וביצוע תכנית בקרה עצמית
- מבנה – הבהרה לשטחי מעברים – במקום מניעת צפיפות – מעבר של אדם מכל צד



שינויים עיקריים במפרט האחיד 4.7ב' - המשך



- בעסק שאין שתי כניסות, ניתנה אפשרות להפרדה בזמנים
- מזון בתפזורת
- במקום מרחק מינימלי של 1.50 מטר ממצרכים אחרים - הפרדה בין מזון גולמי למזון מוכן לאכילה
- הקלות בנוגע לאיזור הכנה
- הקלות בנוגע למוצרים הנמכרים
- משלוחי מזון – הסדרת דרישות אריזה, שמירה על שרשרת הקירור, וביצוע תכנית בקרה עצמית; ביטול זמן מקסימלי לשינוע מזון





סעיף 24(ג) בעדכון לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו-2015

סעיף 21
איסור ייצור מזון
ללא רישיון ייצור

אישור פעילות ייצור שהיא פעילות הכנה או אריזה של מזון לקראת מכירתו לצרכן

24. (א) על אף האמור בסעיף 21, ביצוע פעילות ייצור במזון שהיא פעילות הכנה או אריזה לקראת מכירתו לצרכן, על ידי המשווק באתר המכירה לצרכן (בסעיף זה – פעילות יצרנית באתר המכירה לצרכן), אינה טעונה רישיון ייצור, ואולם לא יבצע אדם פעילות כאמור אלא אם כן ניתן לו אישור פעילות יצרנית באתר המכירה לצרכן ובהתאם לתנאיו.

(ב) על מתן אישור לפעילות יצרנית באתר המכירה לצרכן יחולו הוראות סימן ב' לפרק זה, בשינויים המחויבים, ובשינויים נוספים שהשר רשאי לקבוע.

(ג) מנהל שירות המזון יפרסם ברשומות הודעה על –

(1) פעילות יצרנית באתר המכירה לצרכן שאינה טעונה אישור לפעילות יצרנית באתר המכירה לצרכן, ורשאי הוא לקבוע בהודעה תנאים לעניין ביצוע פעילות בלא אישור כאמור; הודעה כאמור תפורסם גם באתר האינטרנט;

(2) סוגי פעילויות שבנסיבות האמורות בהודעה ייחשבו פעילות יצרנית באתר המכירה לצרכן





טיזת הודעת הגנה על הציבור (מזון) (פעילות יצרנית באתר המכירה לצרכן שאינה טעונה אישור)

החלוקה לקבוצות נעשתה בהתאם לניהול סיכונים הכרוכים בפעילות ייצור של כל סוג מזון בקבוצה:

קבוצה א' – פעולות הנוגעות למזון מוכן לאכילה עם סיכון מיקרוביולוגי נמוך-בינוני:

1. אפיית מאפים מבצקים קפואים המוכנים לאפיה ואריזתם.
2. קליית פיצוחים בהמלחה, בהתזה ואריזתם.
3. קלייה וטחינה של פולי קפה ואריזתם.
4. ערבוב של חמוצים וירקות כבושים ואריזתם.
5. אריזת מזון יבש כגון: ממתקים, חלבה, פירות יבשים, עוגיות, לחם ודברי מאפה, תבלינים וקטניות.

קבוצה ב' – פעולות הנוגעות למזון מוכן לאכילה עם סיכון מיקרוביולוגי גבוה:

1. פריסה, גירוד וחיתוך גבינות ואריזתן.
2. חיתוך חמאה ואריזתה
3. פריסה וחיתוך נקניקים ואריזתם.
4. שטיפה, חיתוך ועטיפת פירות וירקות.

קבוצה ג' – פעולות הנוגעות למזון גולמי סיכון גבוה:

1. הכנת בשרים (בעלי כנף ובהמות) מתובל או בתוספת ירקות – תוקף לאותו יום ייצור.
2. פירוק או אריזת בשר בעלי כנף בלבד – תוקף לאותו יום ייצור.
3. טחינת בשר בקר בלבד ואריזתו- תוקף לאותו יום ייצור.
4. אריזה מחדש של בשר בהמות מצונן (גולמי או מצונן בוואקום) בחדר עבודה אחורי ייעודי בלבד – תוקף ליומיים.
5. ניקוי, פילוט, חיתוך או אריזת בשר דגים מראש – תוקף לאותו יום ייצור



סעיף 130א. עדכון לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו-2015

חובת יישום מערכת בקרת איכות עצמית בידי משווק

א- משווק גדול, למעט בית אוכל כהגדרתו בסעיף 25 ומטבח מוסדי כהגדרתו בסעיף 26(ה) לא ימכור מזון שאינו ארוז מראש על ידי יצרן או מיובא ככזה על ידי יבואן, אלא אם כן הוא מיישם לגבי אותו מזון מערכת בקרת איכות עצמית ונוקט אמצעים סבירים כדי להבטיח שהמזון שהוא משווק התקבל מידי עוסק במזון הפועל כדין וכי המזון עומד בדרישות לפי חקיקת המזון, ובכלל זה לעניין החזקת המזון, הטיפול בו, הובלתו, אחסנתו ומכירתו; בסעיף זה, "בקרת איכות עצמית" ו"נקיטת אמצעים סבירים" – כפי שייקבעו בהוראות מנהל שירות המזון ויפורסמו ברשומות ובאתר האינטרנט.





הוראת הגנה על בריאות הציבור (מזון)(יישום מערכת בקרת איכות עצמית ונקיטת אמצעים סבירים)

משווקי מזון הנכללים תחת הוראה זו יישמו מערכת בקרת איכות עצמית וינקטו אמצעים סבירים, אשר יכללו את כל המרכיבים הבאים:

א- תכנית לבחינת תנאי בסיס הדרושים להבטחת בטיחות המזון, לרבות בקרת ספקים, תשתיות, הדרכת עובדים, והיגיינת עובדים

ב- זיהוי כלל גורמי הסיכון האפשריים במזון שבאחריותו, לרבות גורמי סיכון ביולוגיים, כימיים, פיזיקליים, ותזונתיים. הזיהוי יבוצע בכל שלבי פעילות העסק החל מקבלת סחורה, אחסון, טיפול, אריזה והצגה למכירה.

ג- קביעת נהלי עבודה, וביניהם הנחיות וכללים מחייבים, לשם הסדרת התנהלות העובדים בעסק, תוך הקפדה על היגיינה, בטיחות ואיכות המזון.

ד- נקיטת צעדים או פעולות שיבוצעו על ידי משווק המזון במקרה של חריגה מנהלי העבודה, דרישות החוק או הסטנדרטים שנקבעו מראש

ה- ניהול תיעוד ורישום, כתוב או ממוחשב, של נהלים, בדיקות, תוצאות ופעולות מתקנות. הרישום יתעדכן באופן שוטף

ו- משווק המזון יבטיח את עקיבות המזון בהתאם לאמור בסעיף 136 בחוק

שאלות?

