



משרד הכלכלה
והתעשייה



משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר



משרד האוצר

ב' בסיון התש"ף

25 במאי 2020

מתווה פתיחה מוצע עבור ענף המסעדות והברים

1. כחלק ממדיניות הממשלה לשחרור המשק והחזרת הענפים השונים לפעילות, מתלווה לכל פתיחה של ענף הנחיות בריאותיות, בהן נדרש הענף לעמוד על מנת לעבוד תוך מזעור הסיכון בהתפשטות נגיף הקורונה כתוצאה מפעילות הענף.

2. להלן מתווה שגובש ע"י משרדי הבריאות, האוצר והכלכלה והתעשייה, לפתיחה כאמור עבור המסעדות והברים. יובהר כי מתווה זה כפוף לאישור הממשלה לפתיחת בתי אוכל בתנאים של ישיבה במקום:

א. כללי

- 1) יובהר כי מתווה זה חל על כלל בתי האוכל, ובתוך כך - המסעדות, בתי הקפה והברים. מועדונים יוכלו לפעול במתכונת המפורטת במסמך זה.
- 2) לא יתקיימו הופעות חיות או ריקודים. יובהר כי אין מניעה להפעיל תקליטן (די.ג'י).

ב. ניהול ובקרה

- 1) יש למנות ממונה על ענייני קורונה שיהיה אחראי על שמירת הכללים המפורטים להלן. ובכלל זה:
 - 2) הכללים הקבועים בתקנות 3א ו-1א3 לתקנות שעת חירום (נגיף הקורונה החדש – הגבלת פעילות), תש"ף-2020, למעט תקנת משנה 1א3(א)(5).
 - 3) העובדים יעברו הדרכה על אודות כללי ההפעלה של המסעדה.
 - 4) יש לוודא כי בדלפק העסק, ככל שקיים, ישנה מחיצה למניעת העברת רסס בין נותן שירות ללקוח. במקום בו ישנן מערכות לכיבוי גילוי וכיבוי אש – יש לוודא מרווח של 50 ס"מ בין המחיצה לתקרה. במקרה קיומו של בר, סעיף זה יחול לעניין עמדות התשלום בבר בלבד.
 - 5) יש להתקין שלט בכניסה לעסק, במקום בולט לעין, לעניין מספר הלקוחות המותר במקום.

ג. הנחיות לעניין קבלת אורחים

- (1) יש לבצע מדידת חום, ככל שהדבר מתאפשר, באמצעי שאינו פולשני לנכנסים למקום, ולמנוע כניסת אדם עם חום גוף של 38 מעלות צלזיוס ומעלה. ביצוע הבדיקה לא יידרש מבית עסק שנמצא בתוך מתחם שבכניסה אליו גם כן נדרש לבצע מדידת חום.
- (2) מספר הלקוחות המקסימלי המותר בחלל הפנימי של מסעדה, בו זמנית, יהיה בהתאם לתפוסה המותרת לפי רישיון העסק, ובלבד שבעסקים שלפי רישיון העסק יכולים להכיל יותר מ-100 לקוחות, מספר הלקוחות לא יעלה על 85% מהמותר ברישיון עסק.
- (3) המרחק בין השולחנות (בין פלטה לפלטה) יהיה לא פחות מ-1.5 מ'.
- (4) המרחק בין שולחנות אוכל בשטחים פתוחים יהיה זהה למרחק המוגדר לפי רישוי עסקים.
- (5) ממונה הקורונה יקבע ויישם מנגנון להגבלת מספר הנכנסים למקום בהתאם לאמור לעיל.
- (6) 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.

ד. 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.

ה. 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. 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.

ו. **תאריך פתיחה מוצע:** 27/5/2020, בכפוף לאישור הממשלה.