



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

28 מאי 2019
409604818

**הנחיות- גמישות בדרישות ממאפיות וקונדיטוריות קטנות
הנחיות לעניין התנאים ברישיון ייצור, לפי סעיף 30 (ב) לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון),
תשע"ו-2015**

1. רקע

בהתאם לסעיף 30 (ב) לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו-2015, ובמסגרת ניהול סיכונים והפעלת עקרון הגמישות לגבי עסקים קטנים, להלן הנחיות לעניין תנאים לרישיון ייצור של מאפיות וקונדיטוריות קטנות. מטרת קביעת התנאים הינה לאזן בין דרישות לתשתית, חומרי גלם ותהליכי ייצור לבין ייצור מזון בטוח תוך מניעת זיהומים פוטנציאליים בעסק המייצר בהיקף מצומצם.

2. הגדרת מאפייה / קונדיטוריה קטנה

מאפייה או קונדיטוריה קטנה ומקומית ("בוטיק"), המייצרת בהיקף קטן דברי מאפה, לחם, עוגות, עוגות קרם/מוס ושוקולד ("שוקולטרי"), ואשר טעונה ברישיון ייצור ע"פ חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015. מאפייה/קונדיטוריה קטנה נכללת בפריט רישוי עסקים 4.6 ו'.

מהו היקף ייצור קטן?

עמידה בכל הקריטריונים הבאים:

2.1 מספר עובדים

מספר העובדים אינו עולה על 5.

2.2 נפח ייצור

הגבלות בכמות חומר גלם ותוצרת מוגמרת:

עד 200 ככרות לחם ביום.

עד 200 ק"ג תוצרת מוגמרת ליום.

שימוש בקמח- עד 100 ק"ג ביום.

הגבלת גודל ציוד: מיקסר הקצפה, מלוש- עד 60 ליטר.

2.3 מכירה / שיווק

ככלל, המכירה תהיה במקום בלבד.

קיימת אפשרות מוגבלת של הוצאת סחורה החוצה- עד 30% מהיקף הייצור המרבי המוגדר

למאפייה קטנה.

2.4 שימוש בחומרי גלם עם טיפול מקדים

שימוש בחומרי גלם מפוסטרים: חלב, ביצים (ולא ביצים טריות).

קבלת קמח מנופה שאינו דורש ניפוי.

3. דרישות במסגרת עקרון הגמישות בקונדיטוריה / מאפייה קטנה



3.1 ישנה אפשרות לחלל ייצור אחד ללא הפרדה למדורים. אפשרי גם שטח חלל ייצור של 25 - 30 מ"ר הכולל מחסן לקמח וחומרי גלם.

3.2 קיימת אפשרות להפרדה בזמן (כחלופה להפרדה במקום) במעבר מייצור סוג מוצר אחד לאחר, בכפוף לביצוע ניקיונות ומניעת זיהום צולב. למשל: ייצור לחם, ולאחר ניקיון, ייצור עוגות באותו מקום אך לא באותו זמן.

3.3 במקרה של קונדיטוריות שעובדות עם קצפות, מוסים וקרמים, בשל רגישותם ניתן יהיה לעבוד באזורי הקצפה והרכבת עוגות תוך הפרדה בזמן ולאחר ביצוע ניקיון קפדני בלבד. מיקסר ההקצפה יהיה נפרד מהמיקסר שבו מכינים את הבצק, ויהיו שולחנות עבודה נפרדים לבצק ולקישוט עוגות אפויות. יחד עם זאת, ניתן להשתמש במיקסר אחד גם לקצפות וגם לבצק בתנאי של קיום נוהל עבודה מסודר הכולל התייחסות להפרדה בזמן וביצוע ניקוי קפדני. בעת הכנת קצפות, מוסים וקרמים יופעל מזגן בחדר לשם קירור האזור.

3.4 אעפ"י שבמפעל מזון האידיאל הינו תזרים חד כיווני מחומרי גלם לתוצר סופי, במאפייה / קונדיטוריה קטנה ניתן להתגמש בעניין זה. יחד עם זאת, לא יהיה מגע בין מזון מעובד לגולמי- לשם מניעת אפשרות של זיהום צולב.

3.5 קיימת אפשרות לכיור משותף אחד בחלל הייצור לשטיפת ידיים ולכלים.

3.6 אין חובה לתעלות ניקוז או מחסומי רצפה.

3.7 אם קיימת הוצאה מוגבלת של סחורה החוצה (סעיף 2.3), יידרש אזור לאריזה ומדף לאחסון תוצרת מוגמרת. ניתן להשתמש במשטחים הקיימים לשם אריזה תוך יישום עקרון ההפרדה בזמן והקפדה על נקיון.

3.8 חדרי שירות, הלבשה ואוכל

אין חובה למקלחת.
במקום חדר הלבשה - אפשרי פינת הלבשה (אך לא בשירותים/בית שימוש).
במקום חדר אוכל- אפשרי פינת אוכל. ישנה אפשרות שחנות המכירה תשמש כפינת / חדר האוכל לעובד. אפשרי שימוש באותו תא שירותים גם ללקוחות וגם לעובדים.

3.9 החסנת עוגות / תוצרת מוכנה –מדפי חנות המכירה / ויטרינה יכולים לשמש להחסנת התוצרת המוגמרת.

אינג' אלי גורדון
מנהל שירות המזון הארצי