

## הרפורמה ברישוי עסקים עיריית הוד-השרון המחלקה הווטרינרית

המחלקה הווטרינרית הוד השרון – דף מידע  
מנהלת המחלקה: הווטרינרית העירונית דר' אופירה מויאל  
כתובת: החרש 9 א.ת. נווה נאמן ב' הוד השרון  
כתובת למשלוח מכתבים: עיריית הוד השרון דרך רמתיים 39 ת.ד. 4 מיקוד 45100  
ימי ושעות פעילות: ימים ראשון-חמישי 07:00-15:30  
צור קשר: טל: 09-7759590, פקס: 09-7759533,  
דוא"ל: [veterinar@hod-hasharon.muni.il](mailto:veterinar@hod-hasharon.muni.il)

במקרה חירום ניתן להתקשר למוקד העירוני אשר פועל 24 שעות ביממה:  
09-7759100 / 108

### תוכן

- 1..... הרפורמה ברישוי עסקים עיריית הוד-השרון המחלקה הווטרינרית
- 2..... חקיקה רלוונטית:
- 3..... תנאים נילווים לרשיון עסק למסעדה:
- 5..... תנאים נילווים מטעם המחלקה הווטרינרית לרשיון עסק לקייטרינג:
- 8..... תנאים להסעדה (קייטרינג) למוסדות חינוך בהוד השרון אישורים שעל הספק להציג:
- 8..... תנאי הובלת מזון:
- 8..... אחסון מזון מוכן:
- 9..... תנאים לספק מזון למוסדות חינוך:
- 10..... תנאים נלווים לרשיון עסק לאולם אירועים:
- 11..... תנאים נילווים לרשיון עסק להכנת מאכלים לצריכה מחוץ לכותלי העסק:
- 13..... תנאים מיוחדים למכירת מוצרים מן החי במרכול:
- 14..... תנאים מיוחדים למכירת מוצרי בשר ודגים קפואים במרכול:
- 15..... תנאים לרשיון עסק- אטליז:
- 19..... תנאים לרשיון עסק למכירת דגים
- 23..... מסמכים שיש לצרף לרשיון לאטליז:
- 24..... פרשה טכנית לאטליז
- 26..... תנאים נלווים לרשיון עסק ליריד המזון בקניון:
- 27..... תנאים להפעלת לול עופות קיים:
- 28..... תנאים נילווים לרשיון עסק לבית קירור מטעם המחלקה הווטרינרית הוד השרון:
- 29..... תנאים נילווים לרשיון לדיר צאן מטעם המחלקה הווטרינרית הוד השרון
- 30..... הנחיות השירותים הווטרינריים לעניין החזקת בעלי חיים:
- 45..... תנאים נלווים לרשיון עסק - מספרת כלבים וחתולים:
- 46..... הנדון : תנאים נילווים לרשיון עסק- מחסן מזון לבע"ח

- 47..... תנאים נילווים לרשיון עסק- חנות לחיות מחמד
- 50..... מתן היתר לקיום תערוכת כלבים בהוד השרון:
- 51..... תנאים מיוחדים לרשיון עסק – חוות סוסים:

### חקיקה רלוונטית:

תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות

ומוצריהם), התשל"ב-1971.

הנחיות משרד הבריאות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" דצמבר 2008

חוק עזר להוד השרון (פיקוח על מכירת בשר ומוצרי בשר), התשמ"ח-1988.

הנחיות משרד הבריאות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, אפריל 2016 ( ההנחיות מתעדכנות מעת לעת לכן העדכון האחרון הוא התקף).

תקנות (רישוי עסקים) רפתות ודירים התשס"ח 2008

חוק צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים), התשנ"ד-1994

תקנות צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים)(החזקה שלא לצרכים חקלאיים), התשס"ט-2009.

תקנות צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים)(תערוכות, הצגות ותחרויות של בעלי חיים) התשס"א-2001.

חוק עזר להוד השרון (שחיטת עופות), התשנ"א – 1991

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו - 2015

## תנאים נילווים לרשיון עסק למסעדה:

על עסק מסוג מסעדה חלות כל תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983

### חדרים ותשתיות נדרשים

#### מטבח מלא:

מדור לטיפול במזון גולמי; מדור לרחיצת ירקות עם כיור עמוק; מדור בישול; משטחי עבודה וכלים נפרדים לעיבוד בשר, עופות, דגים ועיבוד ירקות.

מקום לאחסון מזון מוכן חם באמבטיות או במתקן חימום אחר; מדור לשטיפת כלים כולל מקום לכלים גדולים; מחסן מזון לרבות מתקני קירור למזון.

מקפיא ומקרר בעלי מד קור תקין במקום נגיש ונראה לעין.

עוד יהיו בעסק שירותים לעובדים, חדר הלבשה ומקום לאחסנת בגדי היום-יום של העובדים, מקום לאכילה בעבור העובדים, מקום להכנת המשלוחים ומקום להמתנה לשליחים.

#### היגיינת עובדי המזון:

העובדים חייבים ללבוש בגדים נקיים ובהירים.

עובדי המטבח חייבים ללבוש סינר עבודה ולחבוש כובע למניעת נשירת שיער על המזון.

חל איסור להעסיק עובד החולה במחלה מידבקת, במחלת מעיים ובמחלת עור או שיש לו פצעים פתוחים על הפנים, על הידיים או על הצוואר.

#### קבלת הספקה וחובת בדיקת משנה:

מזון וחומרי גלם המתקבלים בעסק יהיו ממקור הספקה מאושר ובעל רישיון עסק ורישיון יצרן תקפים.

אין להכניס כל סוג של בשר או מוצרי בשר, עוף או מוצרי עוף דגים או מוצרי דגים - קפואים או טריים לעסקר מבלי שהבשר היה מלווה בתעודה וטרינרית כחוק.

הבשר והמוביל עברו קודם הגעתם בבדיקת משנה וטרינרית והחתימו את התעודה שבידם.

בעל העסק ישמור בעסק לתקופה של 3 חודשים את כל תעודות המשלוח הווטרינריות של מוצרי הבשר.

אין להחזיר לספק כל בשר פגום, דהיינו פג תוקף או שאינו ראוי למאכל אדם מכל סיבה אחרת. יש להשמידו במקום או במחלקה הווטרינרית העירונית.

## טיפול במזון:

במקפיא ובמקרר יוחזקו סוגי בשר שונים בנפרד (למשל לא יוחזק עוף ליד בקר) ומוצרי הבשר יוחזקו בנפרד ממוצרים אחרים. ניתן ליצור את ההפרדה על ידי מחיצות פרספקס .

מזון המוצג לראווה יוחזק בתנאי קירור וניקיון על פי התקנות ויישמרו התנאים למניעת זיהום המזון וחדירת מזיקים לתוכו.

מזון לא קפוא, המוגש קר, יוחזק בטמפרטורה מרבית של 4 מ"צ מעל האפס.

מזון קפוא יוחזק בטמפרטורה של 18 מ"צ מתחת לאפס.

מזון חם, המיועד להגשה חם, יוחזק בטמפרטורה של 65 מ"צ לפחות

יש לשמור על עקיבות המוצר – פרטי יצרן, תאריך ייצור ותפוגה של מוצרי הבשר, גולמיים ומוכנים.

לא יונחו מוצרי מזון על רצפת העסק.

התשריט (תכנית ההעמדה של החנות) צריך להיות תואם למציאות הקיימת בעסק ומהוה חלק בלתי נפרד ומחייב מרישיון העסק.

הצהרה (יוחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.ז. : \_\_\_\_\_ תפקיד: \_\_\_\_\_  
מאשר שקראתי את התנאים הנלווים לרישיון עסק - מסעדה ושהבנתי כי תנאים אלה מהווים חלק בלתי נפרד מרישיון העסק. ידוע לי כי, אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----  
תאריך

-----  
על החתום

## תנאים נילווים מטעם המחלקה הווטרינרית לרשיון עסק לקייטרינג:

עסק מסוג "קייטרינג" נדרש כהגדרתו בתקנות רישוי עסקים- תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון, התשל"ב 1972, לקבל רישיון יצרן מטעם שירות המזון במשרד הבריאות מחוז רמלה ( אליו שייכת הוד השרון).

על עסק מסוג קייטרינג חלות כל [תקנות רישוי עסקים \(תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל\)](#), [התשמ"ג-1983](#)

### חדרים ותשתיות נדרשים:

#### מטבח מלא:

העבודה במטבח תיעשה במדורים נפרדים וקבועים (בשר, דגים, ירקות, שטיפת כלים).

בכל מדור יהיה כיור ושולחן עבודה, תהיה הפרדה פיזית בין המדורים.

קירות המטבח יצופו באריחי חרסינה בהירה בגובה 1.8 מ.

מדור לטיפול במזון גולמי; מדור לרחיצת ירקות עם כיור עמוק; מדור בישול; משטחי עבודה וכלים נפרדים לעיבוד בשר, עופות, דגים ועיבוד ירקות.

מקום לאחסון מזון מוכן חם באמבטיות או במתקן חימום אחר; מדור לשטיפת כלים כולל מקום לכלים גדולים; מחסן מזון לרבות מתקני קירור למזון.

חדרי קירור, מקררים ומקפיאים יצוידו במד-חום קבוע במקום נראה לעין.

חדרי הקירור יצוידו גם במד-חום רושם כמוגדר בתקנות.

בעסק יהיו: שירותים לעובדים, חדר הלבשה ומקום לאחסנת בגדי היום-יום של העובדים, מקום לאכילה בעבור העובדים, מקום להכנת המשלוחים, חדר שטיפת תרמופורטים.

#### היגיינת עובדי המזון:

העובדים חייבים ללבוש בגדים נקיים ובהירים.

עובדי המטבח חייבים ללבוש סינר עבודה ולחבוש כובע למניעת נשירת שיער על המזון.

חל איסור להעסיק עובד החולה במחלה מידבקת, במחלת מעיים ובמחלת עור או שיש לו פצעים פתוחים על הפנים, על הידיים או על הצוואר

### קבלת הספקה וחובת בדיקת משנה:

מזון וחומרי גלם המתקבלים בעסק יהיו ממקור הספקה מאושר ובעל רישיון עסק ורישיון יצרן תקפים.

אין להכניס כל סוג של בשר או מוצרי בשר, עוף או מוצרי עוף דגים או מוצרי דגים – קפואים או טריים לעסק מבלי שהבשר היה מלווה בתעודה וטרינרית כחוק .

הבשר והמוביל עברו קודם הגעתם בדיקת משנה וטרינרית והחתימו את התעודה שבידם.

בעל העסק ישמור בעסק לתקופה של 3 חודשים את כל תעודות המשלוח הווטרינריות של מוצרי הבשר.

אין להחזיר לספק כל בשר פגום, דהיינו פג תוקף או שאינו ראוי למאכל אדם מכל סיבה אחרת.

### טיפול במזון:

מזון יאוחסן על מדפים, והתחתון בהם יהיה בגובה של 30 ס"מ מהרצפה. לא יונחו מוצרי מזון על רצפת העסק.

במקפיא ובמקרר יוחזקו סוגי בשר שונים בנפרד (למשל לא יוחזק עוף ליד בקר) ומוצרי הבשר יוחזקו בנפרד ממוצרים אחרים. ניתן ליצור את הפרדה על ידי מחיצות פרספקס למשל, או איחסון במדפים נפרדים.

מזון גולמי יופרד ממזון מוכן לאכילה. במקררים – מזון מעובד יאוחסן מעל מזון גולמי.

אין להקפיא מזון מוכן שבושל בבית העסק.

הפשרת בשר ומוצריו, עוף או דגים תיעשה במקרר מראש ולא בכל דרך אחרת.

מזון המוצג לראווה יוחזק בתנאי קירור וניקיון על פי התקנות, ויישמרו התנאים למניעת זיהום המזון וחדירת מזיקים לתוכו.

מזון לא קפוא, המוגש קר, יוחזק בטמפרטורה מרבית של 4 מ"צ מעל האפס.

מזון קפוא יוחזק בטמפרטורה של 18 מ"צ מתחת לאפס.

מזון חם, המיועד להגשה חם, יוחזק בטמפרטורה של 65 מ"צ לפחות.

יש לשמור על עקיבות המוצר – פרטי יצרן, תאריך ייצור ותפוגה של מוצרי הבשר, גולמיים ומוכנים.

הובלת המזון:

הובלת המזון תיעשה ברכב שאישר משרד הבריאות למטרה זו.

פסולת:

פסולת בשר או דגים תישמר במקרר מיוחד עד זמן פינוי האשפה העירוני.

הצהרה (יוחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.: \_\_\_\_\_ תפקיד: \_\_\_\_\_  
מאשר שקראתי את התנאים הנלווים לרישיון עסק - קייטרינג ושהבנתי כי תנאים אלה מהווים  
חלק בלתי נפרד מרישיון העסק. ידוע לי כי, אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק  
ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----

תאריך

על החתום

## תנאים להסעדה (קייטרינג) למוסדות חינוך בהוד השרון אישורים שעל הספק להציג:

רישיון יצרן בתוקף ממשד הבריאות.

רישיון עסק בתוקף מהרשות המקומית שהוא פועל בה, המתאים לסוג הפעילות - ייצור מזון והובלתו.

אישור בתוקף מהוורטרינר העירוני הבודק ומאשר אותו כספק מזון למוסדות חינוך.

על הספק לחתום על ההצהרה שלהלן- באיזה רכב הוא מוביל את המזון כולל מספר רכב ואמצעי קירור, וכי הוא עומד בתנאי ההובלה הנדרשים:

### תנאי הובלת מזון:

לא ישווק מזון מוכן ( חם/קר ) אלא בתנאים הבאים:

מזון חם: הטמפרטורה במרכז המוצר תהיה 70 מ"צ לפחות.

מזון קר: הטמפרטורה במרכז המוצר לא תעלה על 5 מ"צ .

המזון יוחזק במיכל מבודד השומר על הטמפרטורה הנדרשת לאורך זמן, בעל מכסה נסגר היטב (תרמופורטר) העשוי מחומר שאינו סופג. וניתן לשטיפה בקלות.

### אחסון מזון מוכן:

מזון המיועד לאכילה כשהוא חם – יחומם לקראת הגשתו ל – 80 מ"צ בתוך המזון.

מזון מוכן שאינו מוחזק בחימום עד שיוקו ואכילתו, יוחזק בקירור 5 מ"צ לכל היותר בתוך המזון.

הצהרה (יחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.: \_\_\_\_\_

תפקיד: \_\_\_\_\_ בעל רכב מסוג: \_\_\_\_\_

שמספרו: \_\_\_\_\_ אשמם כמוביל/ספק המזון מאשר שקראתי את התנאים להסעדה (קייטרינג) למוסדות חינוך בהוד השרון ואפעל על פיהם.

-----

-----

תאריך

על החתום

## תנאים לספק מזון למוסדות חינוך:

לעסק קיים רישיון יצרן בתוקף מטעם משרד הבריאות – שירות המזון.

העסק הינו בעל רישיון עסק ברשות המקומית בה הוא נמצא.

הרכבים מאושרים להובלת מזון על ידי משרד הבריאות.

הרכב המוביל את המזון יגיע לבדיקת משנה במחלקה הווטרינרית העירונית לפני חלוקת המזון.

האשפה תפונה למיכל סגור מחוץ לחצר בית הספר כדי למנוע התרבות מזיקים.

הצהרה (יחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.: \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים לספק מזון למוסדות חינוך בהוד  
השרון ואפעל על פיהם.

-----

-----

תאריך

על החתום

## תנאים נלווים לרישיון עסק לאולם אירועים:

ראה תנאים נלווים לרישיון עסק למסעדה.  
חובה עליך לשמור דגימות מזון כנדרש על פי הוראות החוק.  
תכנית ההעמדה של העסק מהווה חלק בלתי נפרד מרישיון העסק.

הצהרה (יחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.:: \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנלווים לרישיון עסק - אולם  
אירועים. התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. ידוע לי כי אי עמידה  
בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון  
עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----

-----

תאריך

על החתום

## תנאים נילוויים לרישיון עסק להכנת מאכלים לצריכה מחוץ לכותלי העסק:

מהות - עיסוק של הכנת מזון לצריכה מחוץ לעסק, הן באמצעות שליחים והן באמצעות מכירה קמעונית לעוברים ושבים, ואין בכלל זה הסעדה (קייטרינג) השייכת לתחום ייצור מזון. על עסק זה חלות כל הנחיות [תקנות רישוי עסקים \(תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל\)](#), [התשמ"ג-1983 ותקנות רישוי עסקים \(תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם\)](#), [התשל"ב-1971](#).

### חדרים ותשתיות נדרשים

#### מטבח מלא:

מדור לטיפול במזון גולמי, מדור לרחיצת ירקות עם כיוור עמוק, מדור בישול, משטחי עבודה וכלים נפרדים לעיבוד בשר, עופות, דגים ועיבוד ירקות.

מקום לאחסון מזון מוכן חם באמבטיות או במתקן חימום אחר, מדור לשטיפת כלים כולל מקום לכלים גדולים 'מחסן מזון לרבות מתקני קירור למזון.

מקפיא ומקרר בעלי מד קור תקין במקום נגיש ונראה לעין

עוד יהיו בעסק שירותים לעובדים, חדר הלבשה ומקום לאחסנת בגדי היום-יום של העובדים, מקום לאכילה בעבור העובדים, מקום להכנת המשלוחים ומקום להמתנה לשליחים.

#### היגיינת עובדי המזון:

העובדים חייבים ללבוש בגדים נקיים ובהירים.

עובדי המטבח חייבים ללבוש סינר עבודה ולחבוש כובע למניעת נשירת שיער על המזון.

חל איסור להעסיק עובד החולה במחלה מידבקת, במחלת מעיים ובמחלת עור או שיש לו פצעים פתוחים על הפנים, על הידיים או על הצוואר.

#### קבלת הספקה וחובת בדיקת משנה:

מזון וחומרי גלם המתקבלים בעסק יהיו ממקור הספקה מאושר ובעל רישיון עסק ורישיון יצרן תקפים.

אין להכניס כל סוג של בשר או מוצרי בשר, עוף או מוצרי עוף דגים או מוצרי דגים – קפואים או טריים לעסק מבלי שהבשר היה מלווה בתעודה וטרינרית כנדרש בחוק.

רכבי הובלת מוצרי הבשר עברו קודם הגעתם לעסק בדיקת משנה וטרינרית והחתימו את התעודה שבידם.

בעל החנות ישמור בעסק לתקופה של 3 חודשים את כל תעודות המשלוח הווטרינריות של מוצרי הבשר.

אין להחזיר לספק כל בשר פגום, דהיינו פג תוקף או שאינו ראוי למאכל אדם מכל סיבה אחרת. יש להשמידו במקום או במחלקה הווטרינרית העירונית.

#### טיפול במזון:

במקפוא ובמקרר יוחזקו סוגי בשר שונים בנפרד (למשל לא יוחזק עוף ליד בקר) ומוצרי הבשר יוחזקו בנפרד ממוצרים אחרים. ניתן ליצור את ההפרדה על ידי מחיצות פרספקס למשל.

מזון המוצג לראווה יוחזק בתנאי קירור וניקיון על פי תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983 ויישמרו התנאים למניעת זיהום המזון וחדירת מזיקים לתוכו.

מזון לא קפוא, המוגש קר, יוחזק בטמפרטורה מרבית של 4 מעלות מעל האפס.

מזון קפוא יוחזק בטמפרטורה של 18 מעלות מתחת לאפס.

מזון חם, המיועד להגשה חם, יוחזק בטמפרטורה של 65 מעלות לפחות.

יש לשמור על עקיבות המוצר – פרטי יצרן, תאריך ייצור ותפוגה של מוצרי הבשר, גולמיים ומוכנים.

לא יונחו מוצרי מזון על רצפת העסק.

#### הובלת המזון

הובלת המזון תיעשה ברכב שאישר משרד הבריאות למטרה זו.

הובלה באמצעות שליחים בקטנועים תיעשה רק למנות אישיות ארוזות וסגורות, והן יוכנסו לתוך מתקן סגור. המתקן יוצמד לקטנוע ויהיה ניתן לסוגרו במכסה להגנה מפני אבק, מזיקים ופיח.

התשריט (תכנית ההעמדה של החנות) צריך להיות תואם למציאות הקיימת בעסק ומהוה חלק בלתי נפרד ומחייב מרישיון העסק.

## תנאים מיוחדים למכירת מוצרים מן החי במרכול:

על בעל העסק לעמוד בהנחיות משרד הבריאות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" דצמבר 2008 וחוק עזר להוד השרון (פיקוח על מכירת בשר ומוצרי בשר), התשמ"ח-1988.

במרכול מותר למכור מוצרי בשר/בשר בעלי כנף/דגים קפואים ובאריזה מקורית בלבד. המוצרים יוחזקו במקפיא בעל מד קור ואשר הטמפרטורה בו לא תעלה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.

במקפיא - יש להפריד בין מוצרי הבשר השונים (בקר, עוף, דגים וכו') על ידי מחיצה מחומר רחיץ כגון פרספקס או אחסון במדפים נפרדים.

בעל העסק לא יכניס לחנותו כל מוצר בשר שהוא אלא אם עבר בדיקת משנה במחלקה וטרינרית. את תעודות המשלוח החתומות או העתק שלהן יש לשמור בעסק למשך שלושה חודשים.

אין להחזיק מוצרי בשר כלשהם במקפיא מחוץ לעסק.

אסור להחזיק בחנות כל בשר או מוצר בשר אשר פג תוקפו או אינו ראוי למאכל אדם: מוצר בשר שאינו ראוי למאכל אדם מחמת קלקול, הפשרה או שפג תוקפו - אסור להחזירו ליצרן/לספק אלא יש להשמידו במקום או להודיע למחלקה הווטרינרית אשר תדאג לפינויו.

אסור להפשיר בשר או עופות קפואים.

אסור להכין ולייצר כל מזון נוסף.

אין לארוז באריזה עצמית או למכור מוצרי בשר מתוך אריזות מוסדיות.

ביצים יש להחזיק במקרר בלבד. על הביצים חייב להיות סימון על פי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שיווק ביצי מאכל), התשנ"ה-1994. יש להקפיד להוציא מהאריזות ביצים סדוקות או שבורות.

הצהרה (יחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנלווים לתנאים למכירת מוצרים מן החי במרכול. התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

תאריך

על החתום

## תנאים מיוחדים למכירת מוצרי בשר ודגים קפואים במרכול:

על בעל העסק לעמוד בהנחיות בהנחיות משרד הבריאות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" דצמבר 2008 וחוק עזר להוד השרון (פיקוח על מכירת בשר ומוצרי בשר), התשמ"ח-1988.

במרכול מותר למכור מוצרי בשר/בשר בעלי כנף/דגים קפואים ובאריזה מקורית בלבד. המוצרים יוחזקו במקפיא בעל מד קור ואשר הטמפרטורה בו לא תעלה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.

במקפיא - יש להפריד בין מוצרי הבשר השונים (בקר, עוף, דגים וכו') על ידי מחיצה מחומר רחץ כגון פרספקס או אחסון במדפים נפרדים.

בעל העסק לא יכניס לחנותו כל מוצר בשר שהוא אלא אם עבר בדיקת משנה במחלקה הוטרינרית.

את תעודות המשלוח החתומות או העתק שלהן יש לשמור בעסק למשך שלושה חודשים .

אין להחזיק מוצרי בשר כלשהם במקפיא מחוץ לעסק.

אסור להחזיק בחנות כל בשר או מוצר בשר אשר פג תוקפו או אינו ראוי למאכל אדם: מוצר בשר שאינו ראוי למאכל אדם מחמת קלקול, הפשרה או שפג תוקפו - אסור להחזירו ליצרן/לספק אלא יש להשמידו במקום או להודיע למחלקה הוטרינרית אשר תדאג לפינויו.

אסור להפשיר בשר או עופות קפואים.

אסור להכין ולייצר כל מזון נוסף.

אין לארוז באריזה עצמית או למכור מוצרי בשר מתוך אריזות מוסדיות.

הצהרה (יוחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז. \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים מיוחדים למכירת מוצרי בשר ודגים קפואים במרכול. התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----  
תאריך

-----  
על החתום

## תנאים לרישיון עסק- אטליז:

חל איסור חמור למכור בשר, עופות ומוצריהם טרם קבלת הרישיון.

### המבנה:

באטליז יהיו החדרים הבאים:

סוג החדר שטח מינימלי

מקום מכירה 18 מ"ר

מחסן 8 מ"ר

שירותים

החנות תהיה בנויה מחומר יציב (למניעת חדירת מכרסמים).

קירות החנות יכוסו באריחי קיר בהירים וחלקים עד לגובה של 1.80 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים.

כל דלתות וחלונות החנות החיצוניים יצופו ברשת למניעת חדירת מזיקים.

בחנות תהיה תאורה מספקת להנחת דעתו של הרופא הווטרינר העירוני.

בחנות תהיה מערכת מיזוג אויר .

בחנות יותקן ברז מים עם צינור באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה.

ברצפה יותקן ניקוז מים.

בחנות חייב להיות כיור לשטיפת הכלים באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ ובעומק של 30 ס"מ לפחות במחובר למערכת הביוב.

מעל הכיור יותקן ברז עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתייה.

ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי ומתקן למגבות נייר ופח אשפה עם מכסה ליד הכיור.

שיפוע הרצפה לכיוון מחסום הרצפה לאפשר ניקוז יעיל.

סילוק הפסולת מהעסק ייעשה מיד לאחר הצטברותה. חובה מקרר ייעודי לפסולת בשר עד פינויה. תיאום פינוי הפסולת מהאטליז יתואם עם מחלקת התברואה.

ניקוז מי השטיפה ייעשה בצורה שתימנע מפגעים סניטריים מכל סוג שהוא.

אסור שתהיה גישה לקהל הקונים אל חומר הגלם שבחנות או לשולחנות העבודה.

בעסק מותרת מכירת מוצרים (קפואים) ארוזים ומסומנים מראש ע"י יצרן בעל רישיון יצרן כדין, ולשם כך דרוש פריט רישוי נוסף – מרכול.

חל איסור מוחלט על הפשרת מוצרים קפואים ומכירתם כמוצרים מצוננים.

חל איסור מוחלט על תיבול/או שיפוד בשר ועוף ללא קבלת רישיון יצרן כדין.

חל איסור מוחלט על הקפאת מוצרים מצוננים בעסק ללא קבלת רישיון יצרן כדין.  
בעסק יותקן כיור ייעודי לשטיפת ידי העובדים. בסמוך לכיור זה יותקן מתקן לסבון נוזלי ומתקן למגבות נייר חד פעמיות ופח אשפה.

#### בית שימוש:

בית השימוש יותקן בסמוך לחנות - אך אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש והחנות.  
בבית השימוש חייב להיות כיור עם ברז עם מים זורמים חמים וקרים.  
ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי ומתקן למגבות נייר.

#### ציוד:

כל הציוד בחנות יהיה ייעודי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לתעשיית המזון.  
לא יימצא בחנות ציוד מעץ או מתכת מחלידה.

#### המקררים והמקפיאים:

בעסק יותקנו מקררים ו/או מקפיאים תקינים ונפרדים לכל סוג של מזון מן החי .  
עבור מוצרים מצוננים יותקן מקרר שיבטיח שמירה על טמפ' מרבית של +4 מעלות צלזיוס בכל עת. בשר בקר ועוף מצוננים יש להחזיק במקררים נפרדים.

עבור מוצרים קפואים יותקן מקפיא שיבטיח שמירה על טמפ' של -18 מעלות בכל עת. בשר ועוף קפואים יותקן עבורם מקפיא נפרד – או מקפיא עם הפרדה -דגים קפואים יוחזקו במקפיא נפרד המיועד לדגים ומוצריהם בלבד.

כל מקרר ומקפיא יצויד במד טמפרטורה תקין שיוותקן במקום בולט לעין.

המקרר/מקפיא צריך להיות תמיד במצב נקי ותקין.

בחדרי קירור והקפאה יש להכין מדפים מחומר בלתי מחליד ובגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי ישירות על ריצפת המקררים ו/או המקפיאים.

נפח קיבולם של המקררים והמקפיאים יהיה מספיק כדי להכיל את כל מוצרי המזון מן החי הנמצאים בתוך העסק בכל זמן נתון.

#### שולחן המכירה:

השולחן יהיה עשוי ממתכת בלתי מחלידה.

לשולחן המכירה יש להתקין זכוכית (ויטרינה) בגובה של 1.60 מ' לפחות ובאופן שימנע מגע בין הקונים לחומר הגלם.

#### מדפים:

יש להתקין מדפים נפרדים לכלי עבודה, מכשירים וכו' ובנפרד לחומרי ניקוי.

כל המדפים יהיו בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה על מנת לאפשר את שטיפתה.

## בול קיצוץ:

על הבול להיות מחומר פלסטי קשיח וניתן להזזה על מנת לנקותו היטב מכול צדדיו.

יש לנקות ולהקציע את בול הפלסטיק מידי יום.

## שלמות וניקיון הכלים והרהיטים:

המדפים, השולחנות, מכשיר השקילה, הסכינים, הגרזנים, המסורים, הווים, המכונות לחיתוך בשר וכל הרהיטים והכלים יהיו שלמים ונקיים בכל עת.

לא יאושרו כלי עבודה או ריהוט מעץ.

## אורור ומיזוג:

יש להתקין בעסק מזגן

## אשפה:

בעסק יהיה ליד כל שולחן עבודה לפחות פח אשפה אחד (מחומר פלסטי) עם מכסה. פח האשפה יהיה סגור בכל עת.

## העובדים:

על כל עובדי האטליז להכיר את נהלי העבודה.

לבוש העובדים

העובדים יהיו לבושים בכל עת ב:

חלוק לבן ונקי בעל שרוולים קצרים.

כובע לבן ונקי.

סינור לבן ונקי.

לא יועסק אדם בחנות הסובל מפצעים על ידיו ואצבעותיו או אם ישנה תחבושת על ידיו או אצבעותיו.

לא יועסק בחנות אדם חולה או נושא גורם מחלה אשר מהווים סכנה לבריאות הציבור.

## שונות:

אסור להחזיק בחנות חפצים או סחורות שאינם שייכים לעסק למכירת מוצרים מן החי.

יש לשמור על ניקיון יסודי של החנות, המקררים וסביבת החנות.

אסור לבעל החנות או לכל אדם אחר, לעסוק בתוך החנות בכל מלאכה או עיסוק אחר זולת מכירת מוצרי מזון מן החי.

לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

יש לתלות שלט בכניסה לחנות המורה כי אין להכניס כלבים לחנות.

### טחינת בשר:

תתבצע במטחנה מקוררת ייעודית לכל סוג בשר בנפרד.

אסור לטחון בשר/עוף " אלא לעיני הלקוח בלבד!!!"

### הטיפול בבשר , עופות דגים ומוצריהם:

אין לקבל לעסק בשר , עופות או דגים ו/או מוצריהם שלא עברו בדיקת משנה וטרינרית ושעל תעודת המשלוח שלהם לא מוטבעת חותמת תחנה אזורית לבדיקות משנה.  
יש לשמור את התעודות (או את העתקיהן) בעסק למשך 3 חודשים.

אסור להחזיר מוצרי בשר שתקפם פג ליצרן או לספק ניתן להשמידם במחלקה הווטרינרית ולקבל אישור פסילה.

אסור להפשיר בשר או עוף קפואים . בשר שהפשיר אין להקפיאו שנית והוא אסור למכירה.

אסור להחזיק מוצרי בשר עופות או דגים מחוץ למקרר או למקפיא.

מוצרים מצוננים יוחזקו בתוך המקרר מיד עם קבלתם. הוצאתם של המוצרים מהמקרר תעשה בצמוד למכירתם לצרכן.

המוצרים יוחזקו בתוך כלים שלמים ונקיים ( עדיף כלים מנירוסטה), אשר ניתנים לניקוי וחיטוי בנקל.

למכירת בשר בקר הארוז באריזת וואקום יש לקבל אישור מראש ובתנאי שהוצבו בעסק מקררים ייעודיים לאחסון הבשר ומקררים ייעודיים לתליית הבשר לאחר פתיחת האריזה.

לא תתבצע בעסק כל פעולה יצרנית הדורשת רישיון יצרן ממשרד הבריאות.

עטיפת מוצרי מזון מן החי:

אסור לעטוף מוצרי מזון מן החי בחומרי עטיפה משומשים או בעיתונים.

מותר להשתמש בנייר לבן נקי וחדש בלבד או בכל חומר עטיפה אחר המאושר לתעשיית המזון.

הצהרה (יוחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.:: \_\_\_\_\_

תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים לרישיון עסק- אטליז. התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----

-----

תאריך

על החתום

## תנאים לרישיון עסק למכירת דגים

חל איסור חמור למכור דגים ומוצריהם טרם קבלת הרישיון.

### המבנה:

שטח החנות למכירת דגים יהיה 18 מ"ר לפחות.

החנות תהיה בנויה מחומר יציב (למניעת חדירת מזיקים).

קירות החנות יכוסו באריחי קיר בהירים וחלקים עד לגובה של 1.80 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים.

כל דלתות וחלונות החנות החיצוניים יצופו ברשת למניעת כניסת מזיקים.

בחנות תהיה תאורה מספקת להנחת דעתו של הרופא הווטרינר העירוני.

בחנות תהיה מערכת מיזוג אויר (אורור).

בחנות יותקן ברז מים עם צינור באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה.

ברצפה יותקן ניקוז מים.

בחנות חייב להיות כיור באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ ובעומק של 30 ס"מ לפחות המחובר למערכת הביוב.

מעל הכיור יותקן ברז עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתיה.

ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה עם מכסה.

שיפוע הרצפה לכיוון מחסום הרצפה לניקוז יעיל.

סילוק הפסולת מהעסק ייעשה מיד לאחר הצטברותה.

ניקוז מי השטיפה ייעשה בצורה שתימנע מפגעים סניטריים מכל סוג שהוא.

אסור שתהיה גישה של הקונים לבריכת הדגים ו/או לשולחן העבודה בחנות.

אסור שתהיה גישה לקהל הקונים אל חומר הגלם שבחנות.

בעסק מותרת מכירת מוצרים (קפואים) ארוזים ומסומנים מראש ע"י יצרן בעל רישיון יצרן כדון.

חל איסור מוחלט על הפשרת מוצרים קפואים ומכירתם כמוצרים מצוננים.

חל איסור מוחלט על תיבול דגים ללא קבלת רישיון יצרן כדון.

אין לפרק דגים מאריזות מקוריות ולארוז דגים במקום.

## בית שימוש:

בית השימוש יותקן בסמוך לחנות - אך אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש והחנות.  
בבית השימוש חייב להיות כיור עם ברז מים זורמים חמים וקרים.  
ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי ומתקן למגבות נייר.

## ציוד:

כל הציוד בחנות יהיה ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר מראש.  
לא יימצא בחנות ציוד מעץ או מתכת מחלידה.

## א. המקררים והמקפיאים:

בעסק יותקנו מקררים ו/או מקפיאים תקינים הכל לפי העניין.  
עבור מוצרים מצוננים יותקן מקרר שיבטיח שמירה של +4 מעלות בכל עת.  
עבור מוצרים קפואים יותקן מקפיא שיבטיח שמירה של -18 מעלות בכל עת.  
במקרר המיועד להחזקת דגים מצוננים יהיה ניקוז בתחתית המקרר המחובר ישירות למערכת הניקוז של העסק.  
המקררים ו/או המקפיאים יצוידו במד מעלות תקין שיוצב במקום בולט ונח לקריאה.  
בחדרי קירור והקפאה יש להתקין מדפים מחומר בלתי מחליד ובגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה.  
נפח קיבולם של המקררים והמקפיאים יהיה מספיק כדי להכיל את כל הדגים הנמצאים בתוך העסק בכל זמן נתון.

## ב. שולחן המכירה:

השולחן יהיה עשוי ממתכת בלתי מחלידה.  
לשולחן המכירה יש להתקין זכוכית (ויטרינה) בגובה של 1.60 מ' לפחות ובאופן שימנע מגע בין הקונים לדגים.

## שולחן העבודה:

בתוך החנות יש להקצות פינה סגורה משלושה צדדים על ידי קירות בגובה של 180 סנטימטרים לפחות, הקירות של פינה זו יצופו באריחי קיר חלקים ובהירים לכל גובהם. בפינה זו יועמד שולחן העבודה העשוי ממתכת בלתי מחלידה (כגון נירוסטה) וישמש לניקוי וחיתוך דגים.

#### ד. בריכת הדגים:

בתוך החנות תמצא בריכה למים זורמים, המחוברת לרשת הביוב. הבריכה תשמש אך ורק להחזקת דגים חיים.

הבריכה צריכה להיות בנויה מבטון ומצופה מבפנים בחרסינה.

המידות המזעריות של הבריכה יהיו כדלקמן:

אורך 150 סנטימטרים לפחות

רוחב 100 סנטימטרים לפחות

עומק 80 סנטימטרים לפחות

#### מדפים:

יש להתקין מדפים נפרדים לכלי עבודה, למכשירים ולחומרי ניקוי.

כל המדפים יהיו בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה ע"מ לאפשר את שטיפתה.

שלמות וניקיון הכלים והרהיטים:

המדפים, השולחנות, מכשיר השקילה, הסכינים, הווים, המכונות לחיתוך הדגים וכל הרהיטים והכלים יהיו שלמים ונקיים בכל עת.

לא יאושרו כלי עבודה או ריהוט מעץ ו/או כלי עבודה שאינו ייעודי לתעשיית המזון או שהוא מחליד.

#### אזור ומניעת זבובים:

יש להתקין בעסק מזגן ומלכודת זבובים (קטלן) באופן שתמנע כניסת זבובים לחנות.

#### אשפה:

בעסק יהיה ליד כל שולחן עבודה לפחות פח אשפה אחד (מחומר פלסטי) עם מכסה. פח האשפה יהיה סגור בכל עת.

#### העובדים:

על כל עובדי האטליז להכיר את נהלי העבודה.

העובדים יהיו לבושים בכל עת ב:

חלוק לבן ונקי בעל שרוולים קצרים.

כובע לבן ונקי.

סינור לבן ונקי.

לא יעסק אדם בחנות הסובל מפצעים על ידיו ואצבעותיו או אם ישנה תחבושת על ידיו או אצבעותיו.

לא יועסק בחנות אדם חולה או נושא גורם מחלה אשר מהווים סכנה לבריאות הציבור.

### שונות:

אסור להחזיק בחנות חפצים או סחורות שאינם שייכים לעסק למכירת דגים.

יש לשמור על ניקיון יסודי של החנות, המקררים הבריכה וסביבת החנות.

אסור לבעל החנות או לכל אדם אחר, לעסוק בתוך החנות בכל מלאכה או עיסוק אחר זולת מכירת דגים.

לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

אסור להכניס ו/או להחזיק בחנות הדגים כל בעל חיים אחר דגים ואפילו לא על ידי הקונים.

יש לתלות בתוך החנות שלטי אזהרה לקהל הקונים בלשון זו: "אין לגעת בדגים החיים או המצוננים טרם ניקויים. המגע בדגים החיים או המצוננים טרם ניקויים עלול לגרום לפציעה", "ניתן לקנות דגים חיים או מצוננים רק אחרי המתת הדגים וניקויים".

### טחינת דגים:

תבצע במטחנה חשמלית מקוררת. מותר לטחון לעיני הלקוח בלבד.

### הטיפול בדגים ובמוצריהם:

אין לקבל לעסק דגים ו/או מוצריהם שלא עברו בדיקה בתחנה האזורית לבדיקות משנה ווטרנריות ושעל תעודת המשלוח שלהם לא מוטבעת חותמת התחנה (בדיקות משנה).

בעסק, במקררי העסק ו/או במדורי החנות אסור להחזיק, למכור ו/או להציע למכירה או להעביר לאחר בכל דרך מדרכי העברה מוצרי דגים שאינם ראויים למאכל אדם. אי ציות להוראה זו נחשב להפרת תנאי הרישיון.

יש להביא לידיעת הרופא הווטרנר העירוני וללא דיחוי על הימצאותם של דגים ומוצריהם שאינם ראויים למאכל אדם מכל סיבה שהיא או נתקיים לגביהם ולגבי טיבם ואיכותם ספק ולו הקטן ביותר.

כמו כן חל איסור מוחלט על אחזקתם ומכירתם של דגים שהתאריך האחרון לשיווקם פג.

אסור להחזיק מוצרי דגים מחוץ למקרר או למקפיא.

דגים מצוננים יוחזקו בתוך המקרר מיד עם קבלתם. הוצאתם של הדגים מהמקרר תעשה מיד לפני מכירתם לצרכן.

הדגים יוחזקו בתוך כלים שלמים ונקיים (עדיף כלים מנירוסטה), תחת רובד מספיק של פתיתי קרח, אך לא יוחזקו דגים בתוך החנות בארגזי ההובלה.

מוצרי דגים אשר דרך החזקתם אינה במקרר, כדוגמת דגים מלוחים או מעושנים וכיוצא באלה, יוחזקו בדרך ובצורה אשר תמנע בעד גישתם של זבובים ו/או מכרסמים או זיהום אל מוצרים אלו. לשם החזקת מוצרים אלו דרוש רישיון נפרד ומחלקה ייעודית נפרדת.

עטיפת מוצרי דג: אסור לעטוף מוצרי דגים בחומרי עטיפה משומשים או בעיתונים.  
מותר להשתמש רק בנייר לבן נקי וחדש או בכל חומר עטיפה אחר המאושר לתעשיית המזון.  
בכל שאלה ניתן לפנות למחלקה הווטרינרית בהוד השרון טלפון 09-7759590

### **מסמכים שיש לצרף לרישיון לאטליז:**

תנאים הווטרינרית הרשותית לפתיחת אטליז.

הנחיות משרד הבריאות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, אפריל 2016.

### **הנחיות משרד הבריאות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים", דצמבר 2008.**

חוק רישוי עסקים, תנאים מיוחדים לאטליזים ולחנויות למכירת בשר/למקומות למכירת דגים.

חוקי העזר להוד השרון :

חוק עזר להוד השרון (שחיטת עופות), התשנ"א-1991.

חוק עזר להוד השרון (פיקוח על מכירת בשר ומוצרי בשר), התשמ"ח-1988.

טופס פרשה טכנית למילוי על ידי מבקש הבקשה לרישיון

## פרשה טכנית לאטליז

על בעל העסק למלא את הפרטים המדויקים כחלק מהתנאים לקבלת רישיון עסק

פרטים מזהים: \_\_\_\_\_ תאריך \_\_\_\_\_

שם העסק \_\_\_\_\_

שם בעל העסק \_\_\_\_\_ ת.ז. \_\_\_\_\_

כתובת העסק \_\_\_\_\_

טלפון \_\_\_\_\_ נייד \_\_\_\_\_ פקס: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ e-mail

מיזוג אויר: יש / אין (נא הקף בעיגול).

מניעת מזיקים: רשתות/מסך אויר/מתקני קטילה/ספ סגר - יש / אין

מפריד שומן יש / אין (נא הקף בעיגול).

תיאור פעילות העסק:

עליך לציין לאיזה סוג אטליז הנך מגיש את הבקשה לרישיון עסק. שים לב, הדרישות לשטחי עבודה וציוד גוברות ככל שסוג האטליז גבוה יותר: קטגוריה בסיסית - אטליז המוכר בשר ארוז מראש בלבד ללא טיפול וללא פתיחת אריזות.

קטגוריה ב 1 – באטליז זה מותרות הפעולות הבאות, כשירות ללקוח, לנגד עיניו ולפי בקשתו בלבד:

טחינת בשר ובשר בעלי כנף גולמי

טחינת רצועות בקר קפואות

פרוק, חיתוך ופריסה של בשר ובשר בעלי כנף גולמי

ניסור גוש בשר כשירות ללקוח ולפי בקשתו

קטגוריה ב 2- באטליז זה מותרת הכנה למכירה מראש, הכוללת את הפעולות הבאות: פירוק, חיתוך, ניסור ופריסה של בשר ובשר בעלי כנף גולמי, שלא לעיני הלקוח, כהכנה למכירה.

קטגוריה ג - אטליז יצרני – דורש הגשת בקשה לרישיון יצרן משרות המזון במשרד הבריאות.

סוגי האטליזים והדרישות מכל סוג מפורטים במסמך "הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום של בשר ובשר בעלי כנף באטליז" מטעם ראש שרותי בריאות הציבור במשרד הבריאות, אפריל 2016.

הספקים איתם בכוונתי לעבוד \_\_\_\_\_  
 כניסה נפרדת לספקים: יש/אין \_\_\_\_\_  
 מספר עובדים בעסק: \_\_\_\_\_  
 שעות פעילות העסק: \_\_\_\_\_  
 סוגים של חומרי גלם, קבלתם אחסנתם ועיבודם:  
 כמות בשר טרי לשבוע \_\_\_\_\_  
 כמות עוף טרי לשבוע \_\_\_\_\_  
 כמות בשר קפוא \_\_\_\_\_  
 כמות עוף קפוא \_\_\_\_\_  
 ציוד בעסק - יש להתייחס לכמות ויעוד יחידות קירור (כולל נפחקיבול) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 מקרר גיבוי לעופות יש/אין \_\_\_\_\_  
 יחידות הקפאה (כולל נפח קיבול) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 כוירים - מספרם וייעודם \_\_\_\_\_  
 משטחי עבודה- מספרם וייעודם \_\_\_\_\_  
 שתי מטחנות מקוררות אחת לעוף, אחת לבקר יש/אין \_\_\_\_\_  
 מסור לחיתוך בשר ועצמות יש/אין \_\_\_\_\_  
 פונקציות עזר:  
 חדרי שירותים: יש/אין. מיקום \_\_\_\_\_  
 ארונית לביגוד עובדים: יש/אין \_\_\_\_\_  
 מחסן לחומרי ניקוי \_\_\_\_\_  
 מחסן לחומרי אריזה \_\_\_\_\_  
 נפח אשפה צפוי \_\_\_\_\_  
 הערות  
 \_\_\_\_\_  
 בכבוד רב,

חתימת בעל העסק או בא כוחו \_\_\_\_\_

## תנאים נלווים לרשיון עסק ליריד המזון בקניון:

ביריד יימכר מזון מוכן לצריכה בלבד. .

מזון חייב בקירור יימכר מתוך מקררים בהם הטמפ' תהיה לא יותר מאשר 5 מעלות צלסיוס עד למכירתו.

מזון חייב בחימום יימכר כשהוא מוחזק בטמפ' של לפחות 65 מעלות צלסיוס עד למכירתו.

מזון יימכר מעל דוכן ובו הפרדה מציבור הקונים.

המזון יובל ליריד וממנו במכלים מבודדים ברכב בעל רישיון להובלת מזון.

מקור המזון יהיה מעסק בעל רשיון עסק ורישיון יצרן כדין .

עבודה בדוכנים בבגדי עבודה וכפפות בלבד.

בדוכנים יוחזקו אמצעים לחיטוי ידיים.

מזון המכיל בשר, עוף או דגים ומגיע מחוץ להוד השרון, יעבור בדיקת משנה בתחנת בדיקות משנה וטרינרית אזורית טרם הגעתו ליריד.

את היריד ילווה בשעות הפעילות נאמן בטיחות מזון.

הצהרה (יחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.:: \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים לרישיון עסק ליריד המזון בקניון.  
התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----

-----

תאריך

על החתום

## תנאים להפעלת לול עופות קיים:

הלול בנוי כך שנמנעת חדירת בעלי חיים לתוכו.

סביב הלול יהיו שוליים מהודקים ברוחב 1.2 מטר לפחות, השטח יוחזק נקי מעשבים, מגרוטאות ומכל חפץ אחר.

(א) לעופות יינתנו מי שתיה הראויים לשתית בני אדם.

(ב) מי השתיה יהיו במכל סגור היטב שאין נזילה ממנו.

(ג) כל עודפי המים במשק העופות ינוקזו בצורה שתמנע התהוות שלוליות.

במשק העופות לא יהיו ריחות רעים ומפגעים אחרים.

הזבל המצטבר במשק עופות יסולק מהלול, לאחר כל גידול להקה, למקום ובאופן שלא יהווה סיכון תברואי או מטרד לבני אדם. דרוש אישור קבלן מורשה.

במשק עופות תבוצע הדברת מזיקים ע"י מדביר מקצועי בעל רישיון, דוחות ההדברה יישמרו ב"תיק הדברה".

במשק עופות יבוצעו ניקוי וחיטוי יסודי של הלול וסביבתו לאחר כל הוצאת להקה הימנו. בחומרי חיטוי שאושר על ידי השירותים הווטרינריים.

כל פגרי העופות ממשק העופות יסולקו למיכל דולב לכליוי בסיד שהותקן במשק, או למקום אחר שאישרו השירותים הווטרינריים, או על ידי הובלתם למפעל פסדים, בהתאם לקביעת השירותים הווטרינריים. יש לשמור קבלות של קבלן פינוי פסדים למשך שנה בעסק.

## תנאים נילווים לרישיון עסק לבית קירור מטעם המחלקה הווטרינרית הוד השרון:

חדר הקירור צריך להיות בנוי מחומרים רחיצים כדי שיהיה ניתן לשמור על ניקיונו.  
לחדר תהיה מערכת לרישום הקור בכדי שאפשר יהיה לראות כי הטמפרטורה נשמרה בו לאורך זמן.

במקרר תישמר טמפרטורה של 0-4 מ"צ, במקפיא תישמר טמפרטורה של מינוס 18 מ"צ.  
לפני חדר הקירור יהיה חדר עם וילון קור בכדי לצמצם את אבדן הקור עם הוצאת והכנסת המוצרים.

המוצרים יאוחסנו בצורה מסודרת על גבי מדפים מוגבהים החל מ- 30 ס"מ מהרצפה, על המדפים להיות עשויים מחומרים רחיצים.

בחדר הקירור יוחזקו בנפרד : בשר, עוף, דגים, נקניקים, ירקות ובצקים.

בחדר תהיה תאורה מספקת להנחת דעתו של הווטרינר העירוני.

לעסק יהיה מערך עצמאי של פיקוח וטרינרי.

ניתן להוביל את המוצרים מבית הקירור ללקוחות רק באמצעות רכב בעל רישיון להובלה בקירור מטעם משרד הבריאות .

כל מוצרי הבשר שיוכנסו לבית הקירור יעברו בדיקת משנה במחלקה הווטרינרית העירונית כנדרש על פי החוק.

כל מוצר בשר שאינו ראוי למאכל אדם, פג תוקף או מזוהם יועבר לווטרינר העירוני לצורכי השמדה.

לא יוחזר בשר שאינו ראוי למאכל אדם או פג תוקף ליצרן או לכל גורם אחר.

הצהרה (יחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.: \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנלווים לרישיון עסק לבית קירור.  
התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

\_\_\_\_\_

תאריך

\_\_\_\_\_

על החתום

## תנאים נילווים לרישיון לדיר צאן מטעם המחלקה הווטרינרית הוד השרון

לא יוקם דיר בשכונת מגורים. לא יוקם דיר במרחק פחות מחצי ק"מ מבית מגורים.

יש למלא אחר ההנחיות הסביבתיות לתכנון דירי צאן (מצורפת).

יש למלא אחר הוראות תקנות רישוי עסקים) רפתות ודירים התשס"ח 2008 (מצורפת).

יש לשמור קבלות של קבלן פינוי פסדים, פינוי זבל אורגני ומדביר מורשה למשך שנה בבית העסק.

הצהרה (יחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.: \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנילווים לרישיון לדיר צאן. התנאים  
המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול  
רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא  
רישיון.

-----  
תאריך

-----  
על החתום

## הנחיות השירותים הוטרינריים לעניין החזקת בעלי חיים:

הנחיות אלה מבוססות על תקנות צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים)(החזקה שלא לצרכים חקלאיים), התשס"ט-2009.

הנחיות כלליות

חנניות לחיות מחמד

מכלאות לכלבים וחתולים

### 1. הגדרות

"בעל חיים" - כמשמעו בחוק צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים), למעט בעל חיים במשק החקלאי המוחזק לשם הפקת תוצרת חקלאית ממנו או מתולדתו.

"בעלים" - מי שרשום על פי חוק כבעליו של בעל חיים, או מי שרכש בעל חיים לשם החזקתו ולא העבירו לאחר.

"מחזיק בעל חיים" - אדם שבעל חיים נמצא ברשותו או באחריותו, לרבות בעליו.

"תנאי מחיה תקינים" - התנאים המתאימים למחייתו של בעל החיים, לרבות תזונתו, הדרושים לשמירה על בריאותו התקינה ועל רווחתו.

"רצועה" - רצועה, מיתר או חבל העשויים חומר גמיש שלא ניתן להאריכו במתיחה, או שרשרת חוליות מתכת.

פרק א': כללי

### 2. ידע ואמצעים

לא יחזיק אדם בעל חיים אלא אם כן ברשותו הידע, הכלים והאמצעים לספק לבעל החיים תנאי מחייה תקינים, לרבות הידע להבחין בסימנים המראים שבעל החיים אינו בקו הבריאות.

### 3. החובה לספק רווחה מרבית:

מחזיק בעל חיים חובה עליו לספק לבעל החיים תנאי מחייה תקינים, ולהבטיח לבעל החיים רווחה מרבית, ככל הניתן בנסיבות העניין.

בכל מקרה, למעט אם הדבר נדרש לצורך מתן טיפול רפואי לבעל החיים, לא יפחתו תנאי ההחזקה מתנאי המינימום שלהלן:

בעל חיים יוחזק באופן שיוכל בלי כל קושי לסובב את גופו, להתנקות באמצעות לשונו או מקורו, לקום, להשכב ולפשוט גפיים וכנפיים.

בעל חיים יוחזק כך שתמנע ממנו מצוקה הנובעת מבידודו מפרטים אחרים בני אותו מין.

בעל חיים יקבל מזון בכמות המספיקה להשביעו, בהרכב תזונתי מתאים לצרכיו ובתדירות המתאימה להרגלי האכילה של בני מינו.

מזון המיועד להזנת בעל חיים יוחזק בתנאים שימנעו את קלקולו, הרעלתו או עיפושו.

לא יוגש לבעל חיים מזון מקולקל, מורעל או עבש.

לבעל החיים יהיו בכל עת מי שתיה נקיים וזמינים.

איכות המים בהם מוחזק בעל חיים תהיה מתאימה לצרכיו הפיסיולוגיים, לרבות ריכוז החמצן במים, ריכוז המלחים במים, וההרכב הכימי של המומסים בהם.

בעל חיים יוחזק בסביבה מאווררת.

תחום המחיה של בעל חיים ינוקה מהפרשות גוף, מפסולת ומלכלוך, בתדירות המתאימה לקצב הצטברות הפרשות, פסולת ולכלוך.

בעל חיים יוחזק על גבי מצע שאינו גורם נזק לרגליו, ואינו פוגע בבריאותו.

בעל חיים לא יחשף לטמפרטורות קיצוניות, יוחזק כך שיהיה לו מחסה מפני שמש, רוח וגשם, ויהיה מוגן מפני נזקים שמקורם בתופעות אקלימיות רגילות.

א. בעל חיים יוחזק, ככל האפשר, בתנאי תאורה טבעיים.

ב. אין אפשרות להחזיק את בעל החיים בתנאי תאורה טבעיים, תהיה התאורה מקבילה בעוצמתה ובמשכי הזמן שלה לתאורה טבעית, ומותאמת לצרכיו הפיסיולוגיים של בעל החיים.

בעלי חיים לא יוחזקו בצפיפות שיש בה כדי לגרום להם סבל גופני או נפשי, או הגורמת אצל בעלי החיים סימני עקה או מצוקה. לעניין הצפיפות, יחולו על החזקת כל בעל חיים התקנות הכלולות בפרק ב' לתקנות אלה.

לא יוחזק בעל חיים בכלי עגול או בכלוב עגול.

בכלוב שבו מוחזקים בעלי חיים הנחשפים לקהל, תהיה לפחות דופן אחת של הכלוב אשר איננה חשופה לקהל.

ג. הוראות סעיף קטן ב. לעיל יחולו על החזקת בעלי חיים במאורת תצפית לכלבת ככל הניתן ובתנאי שאין בכך בכדי למנוע אכיפה נאותה של פקודת הכלבת.

4. החובה לספק טיפול רפואי

ראה מחזיק בעל חיים כי בעל החיים חולה או סובל, חייב המחזיק לקבל עבור בעל החיים, בתוך פרק זמן סביר, חוות דעת רפואית וטרינרית ולספק לו טיפול רפואי לשם ריפוי בכדי למנוע ממנו סבל.

בתנאי שאין ביכולתו של מחזיק בעל החיים לספק לבעל החיים טיפול רפואי כאמור בסעיף א לעיל, ימסור את בעל החיים לממונה, לשוטר או למפקח, לאחר שיחתום אצל הממונה השוטר או המפקח על טופס-ויתור-על-בעל-חיים כמופיע בנספח א' לתקנות אלה.

5. חובה לספק צרכים

המפר ללא הצדק כדין את חובתו לספק לבעל חיים צרכי מחיה או לדאוג לבריאותו או למנוע התעללות בו או חבלה בגופו ומסכן או עלול לסכן בכך את חייו, או פוגע או עלול לפגוע בכך בבריאותו, יראו בו כעובר על סעיף 2 לחוק.

6. חובת המעביר בעל חיים לרשות אחר

לא ימכור אדם בעל חיים לאדם אחר, ולא יעביר אדם בעל חיים מרשותו או אחריותו לרשותו של אדם אחר או לאחריותו של אדם אחר, אלא אם כן השתכנע המוכר או המעביר את בעל החיים כי בידי הרוכש או המקבל את בעל החיים לרשותו או לאחריותו הידע, הכלים והאמצעים להחזקתו של בעל החיים ולשמירה על רווחתו על פי תקנות אלה.

7. איסור הפקרה

לא יפקיר מחזיק בעל חיים את בעל החיים ולא ינטוש אותו.

נמצא בעל חיים אשר יש לו בעלים כשהוא נטוש או מופקר, על בעליו ההוכחה כי לא הפקירו או נטשו.

8. איסור כפיתת בעל חיים ברגלו

לא יקשר בעל חיים ברגלו בשרשרת או בחבל או ברצועה או בכל אמצעי אחר, ולא תקשר רגל אחת של בעל חיים לאחרת בחבל או ברצועה או בשרשרת או בכל אמצעי אחר.

סעיף א. לא יחול על:

(1) קשירת בעל חיים לשם מתן טיפול רפואי.

(2) קשירת חיית בר באמצעים ובאופן שאושרו במפורש בהיתר ההחזקה שניתן לעניין אותו בעל החיים על ידי רשות הטבע והגנים.

9. הוראות מיוחדות לקשירת כלב

"מרחק קשירה", לצורך סעיף זה, הוא המרחק המרבי לאורך הקרקע, שכלב הקשור ברצועה יכול להתרחק מן הנקודה אליה מחובר הקצה השני של הרצועה.

לא יקשר כלב אלא ברצועה.

לא יוחזק כלב קשור במרחק קשירה הקטן משני מטרים, אלא בשעת הולכתו.

לא יוחזק כלב כשהוא קשור, למשך יותר מ 5 שעות ביממה, אלא במרחק קשירה של 5 מטרים לפחות, או בתנאים הבאים:

קצה הרצועה המרוחק מהכלב מחובר לטבעת מתכת המחליקה על תיל מתוח או שרשרת מתוחה.

התיל או השרשרת יהיו מקובעים בקצותיהם.

אורך התיל או השרשרת כאמור יהיה 10 מטר לפחות.

השטח העומד לרשות הכלב הוא 20 מטרים רבועים לפחות.

## 10. טיפול בעזרת בעלי חיים

המטפל בבני אדם בעזרת בעלי חיים יהיה אחראי לכך כי במהלך הטיפול, בהובלת בעלי החיים לקראת הטיפול ובהחזרתם ממנו, לא יגרם לבעלי החיים כל סבל.

פרק ב': החזקת בעלי חיים בחנויות לחיות מחמד

### 1. הגדרות

"חנות" - כל מקום שהוא עסק מורשה למכירת בעלי חיים, למעט מכירת בעלי חיים למאכל אדם או לשם הפקת תוצרת חקלאית מהם או מתולדתם.

"המנהל" - כמשמעו בחוק.

"מפקח" - כמשמעו בחוק.

"מנהל החנות" - לרבות כל מי שאחראי על מכירת בעלי החיים בחנות ועל החזקתם.

"ציוד" - כלובים, כלים, מזון, וכל חפץ או מוצר הנמצאים בתחום החנות או המשמשים להובלת בעלי חיים אל החנות או ממנה.

"תעודת הסמכה" - תעודה המאשרת את הכשרת מנהל החנות למכירת בעלי חיים, ושנתנה על פי דרישות המנהל.

"הוראות טיפול" - הוראות והנחיות בכתב לטיפול בבעל חיים, אשר בהן מפורטים אופן הטיפול הנכון בבעל החיים, לרבות הזנתו והכרת בריאותו התקינה.

### 2. הכשרה והסמכה

לא יוצגו בעלי חיים למכירה בחנות, ולא ימכרו, אלא אם מנהל החנות או האחראי לה הוא בעל הכשרה שאישר המנהל, וקיבל תעודת הסמכה חתומה על ידי המנהל, אשר בה יפורטו סוגי בעלי החיים המאושרים למכירה בחנות.

מי שקיבל תעודת הסמכה כאמור, אחראי להדרכת המוכרים בחנות על פי ההכשרה שקיבל.

מי שקיבל תעודת הסמכה כאמור יציג את התעודה במקום בולט בחנות.

### 3. אחריות המנהל

מנהל החנות יהיה אחראי לביצוע תקנות אלה.

### 4. החזקת כלבים וחתולים

החזקת כלבים וחתולים בחנויות תהיה לפי פרק ד' לתקנות אלה, והתקנות בפרק ד' יחולו על כל כלוב או מתקן בתחום החנות, שבהם מוחזק כלב או חתול.

## 5. החזקת בעלי החיים

לא יוחזקו בעלי חיים אלא בתחום החנות שיועד לכך במיוחד.

התחום שבו מוחזקים בעלי החיים וכלוביהם יופרד מן הקהל בהפרדה קבועה ויציבה, כך שלא יתאפשר מגע בין קהל המבקרים לבין בעלי החיים או כלוביהם. למעט צוות החנות, לא יורשו בני אדם לחצות הפרדה זאת. אין בסעיף זה בכדי למנוע הפעלתה של פינת ליטוף כמשמעה בסעיף 9 להלן.

האמור בסעיף ב' לא חל על דגים במכלים המכוסים מלמעלה, ובתנאי שבמקום בולט לעין תלוי שלט ובו כתוב: "אסור לגעת בדפנות האקווריומים". בעלי חיים יוחזקו בתוך כלובים בלבד, למעט בפינת ליטוף כמשמעה בסעיף 9 להלן. לעניין הכלובים:

(1) לא יוחזק בעל חיים בכלוב אלא אם כן אורך הכלוב הוא לפחות כפלים מאורכו של בעל החיים חסר זנבו, ורוחב הכלוב הוא לפחות כאורך בעל החיים למעט זנבו.

(2) בכלוב כאמור בסעיף קטן (1) לעיל, מותר שיוחזקו עד 2 בעלי חיים מאותו הסוג, ובתנאי שמימדי הכלוב כפי שמתואר בסעיף (1) נקבעו עלפי הגדול שבין בעלי החיים שבכלוב.

(3) למרות האמור בסעיף (1), מותר להחזיק נחש בכלוב שאורכו לפחות מפעמיים אורך הנחש, ובלבד שאורך הכלוב הוא לפחות 150% מאורך הנחש, ורוחב הכלוב הוא פי ארבעה מרוחב הנחש לפחות.

(4) שטח הכלוב שבו מוחזקים יותר משני בעלי חיים, יהיה גדול מן האמור בסעיפים (1) ו (2) לעיל, לפחות בשיעור של אורך החיה (למעט זנבה) כפול רוחבה, עבור כל בעל חיים נוסף על השני. (ראה דוגמא בנספח)

(5) בעל חיים שמנהגו הטבעי לטפס יוחזק בכלוב שגובהו מאפשר לבעל החיים לטפס כמנהגו, וככלוב יוצב ריהוט המתאים לכך.

(6) (הועבר לפרק הכללי לעיל).

למעט דגים, לא יוחזקו בעלי חיים בחלון ראוזה הפונה לרחוב או למקום בו נמצאים בני אדם בשעה שהחנות סגורה לקהל.

תנאי התאורה בהם נמצאים בעלי החיים יהיו מתאימים לצרכיהם הביולוגיים, לרבות מספר שעות החשיכה.

צפיפות בעלי החיים בכל כלוב תהיה כזו שלא יגרמו לבעלי החיים סבל או מצוקה.

בכלוב בו מחזקות ציפורים יהיו מוטות אופקיים לעמידה, במספר ובאורך המספיקים למקומות עמידה זמינים לכל הציפורים.

בכלוב שבו מוחזקות ציפורים לא יתאפשר קינון הציפורים ולא תתאפשר רבייתם, וזאת בכדי למנוע הפרדה בין בני זוג מקננים.

הכלובים יהיו מוצבים כך שלא יתאפשר מעבר הפרשות, לכלוך, אבק, חלקיקי מצע או מזון וכיוצ"ב מכלוב אחד למשנהו.

הכלובים והציוד שבתוכם, לרבות כלי המים והאוכל, ישמרו במצב נקי. לפני הכנסת בעלי חיים לכלוב ששהו בו בעלי חיים אחרים, יחוטאו הכלוב והציוד שבתוכו, ויושם בו מצע חדש.

6. בידוד בעלי חיים חולים

בעלי חיים חולים או חשודים ככאלה יוחזקו באיזור נפרד, בבידוד משאר בעלי החיים.

7. החזקת חמוסים:

הותרה החזקת הסוג חמוס בחנות, יוחזקו החמוסים בבידוד מכל בעל חיים אחר ממחלקת היונקים, וזאת בכדי למנוע העברת מחלות לחמוסים, שהם מטבעם רגישים לגורמי מחלה זיהומיים ממקורות מגוונים.

8. פיקוח רפואי

א. כל בעלי החיים שבחנות יבדקו על ידי רופא וטרינר לפחות פעם אחת בכל חודש.

ב. היה למנהל החנות יסוד סביר להניח כי בעל חיים הנמצא בחנות אינו בריא, ידאג לקבל עבור בעל החיים חוות דעת רפואית וטרינרית ולהגיש לו טיפול רפואי, או להעבירו לשם קבלת טיפול רפואי לידי מי שמוסמך לכך.

ג. לא ימסר ולא ימכר בעל חיים אל אם כן הוא נבדק על ידי רופא וטרינר במשך תקופת שהייתו בחנות בטרם מכירתו או מסירתו.

ד. לא ימסר ולא ימכר בעל חיים אלא אם כן, למיטב ידיעתו של מנהל החנות, בשעת מסירתו או מכירתו היה בעל החיים בריא.

ה. לא ימסר ולא ימכר בעל חיים המחויב בחיסון לפי איזה דין, אלא אם כן הוא מחוסן כדן.

ו. בחנות ינוהל יומן רפואי ובו ירשמו כל הטיפולים הרפואיים שניתנו לבעלי החיים, לרבות בדיקות שגרתיות ותוצאותיהן. לכל טיפול ירשמו ביומן התאריך והשעה של מתן הטיפול, סוג הטיפול או הבדיקה, פרטי בעלי החיים שטופלו, תרופות שניתנו או נרשמו, וכן שמו וחתימתו ומספר רשיונו של הרופא הוטרינר שביצע את הטיפול.

ז. מנהל החנות יהיה אחראי לניהול יומן זה. הממונה, שוטר או מפקח רשאים לדרוש ממנהל החנות להציג לפנייהם את היומן.

9. החזקה והפעלה של פינות ליטוף.

רשאי מנהל החנות, בהסכמת הרופא הוטרינר של הרשות המקומית וכפוף לתנאיו, להחזיק בעלי חיים באגף מיוחד ונפרד במטרה לאפשר למבקרים ללטף, להחזיק או להאכיל בעלי חיים בכדי להתרשם מהם באופן בלתי אמצעי ולהכירם. להלן יקרא אגף מיוחד זה "פינת ליטוף".

על פינת הליטוף יחולו התנאים הבאים:

- א. כל תקנה מתקנות אלה.
- ב. במידה שיוחזק איזה בעל חיים בפינת הליטוף בתוך כלוב, יחולו לעניין הכלוב התנאים הקבועים בתקנה 5ד לעיל.
- ג. לעניין תקנה זו: "מדריך" – עובד החנות שמנהל החנות הכשירו והסמיכו לפקח על הנעשה בפינת הליטוף, ובמיוחד לעניין הגנה על רווחתם של בעלי החיים.
- ד. לא תורשה שהיית מבקרים או קונים בפינת הליטוף אלא בנוכחותו ובפיקוחו של מדריך.
- ה. לא יותר כל מגע בין בעל חיים לבין מבקר בפינת הליטוף אלא באחריותו ובפיקוחו של המדריך.
- ו. מספר האנשים שיותרו להכנס לפינת הליטוף יוגבל כך שבכל עת המדריך יוכל לפקח על הנעשה.
- ז. המדריך יהיה אחראי להנחות את המבקרים בפינת הליטוף כיצד להחזיק או ללטף או להאכיל את בעלי החיים באופן שלא יגרם לבעלי החיים סבל או נזק.
- ח. אדם המבקר בפינת הליטוף יתנהג בשקט ובזהירות ולא יבצע כל פעולה עם בעלי החיים אלא בהדרכתו של המדריך ובפיקוחו הישיר. המדריך יוציא מפינת הליטוף כל אדם שאינו ממלא אחר הוראותיו.
- ט. לא יוחזקו בפינת הליטוף בעלי חיים המיועדים למכירה.
- י. לא תותר הכנסת מזון לפינת הליטוף על ידי המבקרים. מזון להאכלת בעלי החיים בפינת הליטוף יסופק על ידי החנות וינתן למבקרים על ידי המדריך.
10. החובה למסור הוראות טיפול
- בעת מכירת בעל חיים ימסור מנהל החנות, או מי שהוא הסמיכו לכך, בידי הקונה הוראות טיפול, בהן יפורטו:
- א. סוג בעל החיים הנרכש.
- ב. התנאים הנכונים להחזקתו ולגידולו.
- ג. הזנתו הנכונה.
- ד. סימנים כלליים של בריאות לקויה.
- ה. הפסקה הבאה תופיע במפורש: "בכל מקרה של חשד למחלה או בעיה רפואית אחרת יש לפנות לרופא וטרינר לקבלת עזרה מקצועית".

דוגמא לחישוב שטח מינימלי לכלובים להחזקת בעלי חיים

לעניין החזקת בעל חיים שאורכו 20 ס"מ, רוחבו 5 ס"מ ואורך זנבו 10 ס"מ:

עד שני בעלי חיים בכלוב: אורך הכלוב לפחות 40 ס"מ

רוחב הכלוב לפחות 20 ס"מ

להחזקת 3 בעלי חיים: שטח הכלוב לפחות 900 סמ"ר

להחזקת 4 בעלי חיים: שטח הכלוב לפחות 1000 סמ"ר

כלומר, בהיות בעל החיים באורך 20 ס"מ ורוחב 5 ס"מ, תוספת של  $5 \times 20 = 100$  סמ"ר לשטח המינימלי של  $40 \times 20 = 800$ , על כל בעל חיים מעבר לשני.

פרק ג': החזקת כלבים וחתולים במכלאות

הגדרות:

"מכלאה" - מכלאה, בית מחסה וכן כל מתקן אחר שבו מוחזקים כלבים או חתולים, למעט כלב או חתול המוחזק על ידי בעליו כחיית מחמד או כלב המוחזק ככלב עבודה או שמירה.

"כלוב" - כלוב או תא לרבות כל מבנה המוגבל במחיצות או גדרות המשמש להחזקתו הסדירה של בעל חיים, למעט חצר.

"חצר" - שטח תחום בגדר, שבו מתאפשרת לבעלי חיים פעילות גופנית, כמו למשל ריצה או קפיצה, שאינה אפשרית בתוך הכלוב.

הוראות כלליות:

פרק זה בא לקבוע תנאים מיוחדים להחזקת כלבים וחתולים במכלאות. התקנות בפרק זה יחולו בנוסף לשאר התקנות דלעיל, ולא במקומם.

בכל מקרה לא יפחתו תנאי ההחזקה מתקני המינימום כפי שנקבעו בתקנות אלה.

בנספח לפרק זה, הצעת תרשים לדוגמא למכלאה להחזקת כלבים.

הוראות תקנות אלה יחולו על החזקת בעלי חיים במאורת תצפית לכלבת ככל הניתן ובתנאי שאין בכך בכדי למנוע אכיפה נאותה של פקודת הכלבת.

הוראה לעניין החזקת כלבים לשם מסירתם לאימוץ:

החזקת בעלי חיים במכלאה, לשם מסירתם לאימוץ, תהיה כך שיתקיימו התנאים שלהלן:

יתאפשר מגע יומיומי בין בעלי החיים לבין אנשי הצוות המטפלים.

תמנע עקה הנובעת מתגובות הדדיות בין בעלי החיים.

(במה דברים אמורים: לעניין הוראה א. בעל חיים המוחזק במכלאה ללא מגע עם בני אדם במשך שבועות אחדים, עלול לפתח תגובת פחד מבני אדם, ואז יקשה מאוד למצוא עבורו בית מאמץ. לעניין הוראה ב. הכוונה בעיקר לכלב הנתון באופן שגרתי למצב מעורר פחד, למשל בגלל מיש שנמצא אתו באותו הכלוב או בכלוב סמוך אליו, או למשל כלב הנמצא בכלוב שלאורכו מובלים מדי יום כלבים ובכך מתעוררת מדי יום תגובה אלימה. במצב כזה יפתח כלב תגובה אגרסיבית מושרשת, ותמנע ממנו האפשרות למצוא בית מאמץ).

4. לעניין הכלובים, חובה לשמור על כל אלה:

הגנה- הכלובים יהיו בנויים כך שתמנע באופן מוחלט בריחת כלב מתוך הכלוב.

ריצוף – רצפת הכלובים בהם מוחזקים בעלי חיים תהיה משטח חלק ואטום למים, עשויה חומר קשיח כמו בטון, אריחים, מתכת או חומר פלסטי. הרצפה תהיה ניתנת לחיטוי על ידי שטיפה.

תקרה- הכלובים להחזקת בעלי החיים יהיו מקורים בחומר קשיח ואטום.

קירות- מחיצות בין הכלובים יבנו כך שלא יתאפשר מגע בין בעלי חיים מכלובים שונים. המחיצות יהיו בנויות מחומרים הניתנים לחיטוי על ידי שטיפה והעמידים בפני בליה מחומרי חיטוי ומהפרשות.

ניקוז-

(1). רצפת הכלובים תהיה בשיפוע של 1:60 לעבר תעלת ניקוז חיצונית לכלובים. תעלת הניקוז תוביל אל מערכת ביוב המתאימה לניקוז הפרשות בעלי חיים וערוכה למניעת סתימות.

(2). בכל מקרה לא יתאפשר מגע של בעלי חיים בכלוב אחד עם הפרשות או נזלים שמקורם בכלוב אחר או עם נזלים שבאו במגע עם הפרשות כאלה.

(3). למרות האמור בסעיף הקודם, בכלוב שבו מוחזקים חתולים אין חובה לשיפוע ולניקוז כאמור, ובתנאי שהאמצעים לאיסוף הפרשות ותדירות הניקוי של הכלובים מונעים הצטברות של הפרשות, נזלים ולכלוך.

5. תנאים נוספים לכלובים להחזקת כלבים:

קירות התאים יהיו אטומים עד לגובה של מטר אחד לפחות מהקרקע, ועשויים חומר הניתן לחיטוי בשטיפה, ללא חריצים או חורים (העלולים להסתיר גורמי מחלה), והעמידים בפני כח הבליה של הפרשות בעל חיים.

חלק הקיר שמעל גובה מטר אפשר שיהיה עשוי רשת, ובתנאי שלא יתאפשר מגע ישיר בין בעלי החיים מכלובים שכנים.

ממדי שטח הכלוב יהיו כלהלן:

גודל הכלב	רוחב מינימלי (במטרים)	אורך מינימלי (במטרים)
קטן (עד 10 ק"ג)	1	1.2
בינוני (בין 10 ל 20 ק"ג)	1.2	1.8
גדול (מעל 20 ק"ג)	1.5	2.0

כל כלוב יהיה פתוח לחצר. רוחב החצר יהיה מטר אחד לפחות ואורכה יהיה 3.5 מטר לפחות. הייתה החצר משותפת ליותר מכלב אחד, יהיה שטחה גדול ב 3 במ"ר נוספים לכל כלב נוסף על הראשון.

ה. בתנאים הבאים, מותר שיהיו בכלוב אחד יותר מכלב אחד:

(1). ממדי שטח הכלוב יהיו 3 מ"ר לפחות לכל 2 כלבים גדולים או בינוניים או לכל 3 כלבים קטנים.

(2). מזגי הכלבים, גודלם ומינם מאפשרים צירופם יחד ללא חשש שיתקפו זה את זה.

(3). בכל מקרה לא יוחזקו יותר מ - 6 כלבים בכלוב אחד.

(4). גורי כלבים עד גיל 3 חדשים יוחזקו בנפרד מכלבים אחרים, אך מותר להחזיק גורים עם אמם הביולוגית או המאמצת.

(5). לא יוחזקו בכלוב אחד כלבים חולים ביחד עם כלבים בריאים.

ו. לכל כלב יהיה משטח מוגבה לשינה, העשוי מחומר הניתן לחיטוי בשטיפה ועמיד בפני כח הבליה של הפרשות.

ז. הכלובים יהיו מאווררים.

6. תנאים נוספים לכלובים להחזקת חתולים:

א. שטח קרקעית כלוב להחזקת חתולים יהיה בעל אורך שאינו קטן ממטר אחד ורוחב שאינו קטן ממטר אחד.

ב. גובה כלוב להחזקת חתולים יהיה מטר אחד לפחות.

ג. בכלוב בו מחזקים יותר מחתול אחד, יהיה שטח הקרקעית כדי 1.85 מ"ר לכל 2 חתולים.

ד. חזית הכלוב תהיה עשויה רשת.

ה. היו הכלובים להחזקת חתולים מצויים בתוך מבנה סגור, יהיה המבנה מאוורר.

ו. כלובים בהם מוחזקים חתולים לא יונחו זה על גבי זה.

ז. כלובים הסמוכים זה לזה יופרדו באמצעות מחיצה אטומה לאוויר ולאור, או שיהיו במרחק של מטר אחד לפחות זה מזה.

ח. בכל כלוב יהיו פינות מסתור המאפשרות התחבאות.

ט. בתנאים הבאים, מותר שיוחזקו בכלוב אחד יותר מחתול אחד:

(1). נפח הכלוב יהיה לפחות 1 מטר מעוקב לחתול

(2). חתולים חולים יוחזקו בבידוד ובנפרד זה מזה.

(3). לא יוחזקו בכלוב אחד גורי חתולים שגילם פחות מ-3 חדשים, אלא אם הם בני אותו השגר.

י. כל חלקי הכלוב יהיו עשויים מחומרים הניתנים לחיטוי בשטיפה, ועמידים מפני כח הבליה של הפרשות.

יא. בכל כלוב יהיו דרגשים לשינה ומספרם כמספר בעלי החיים בכלוב. הדרגשים יהיו מוגבהים מהקרקע ועשויים מחומר הניתן לחיטוי בשטיפה והעמיד מפני כח הבליה של הפרשות.

יב. בכל כלוב שבו מוחזקים חתולים יהיה ארגז לעשיית צרכים ובו מצע המתאים לכך. בכלוב שבו יותר מ-3 חתולים יהיה לפחות ארגז אחד לכל 3 חתולים. הארגזים לעשיית צרכים ירוקנו מתכנם ויחוטאו, פעם אחת לפחות בכל יומיים.

יג. בכל כלוב יהיו כלים למים ולאוכל, העשויים מחומר הניתן לשטיפה ולחיתוי. כלי המים וכלי האוכל, מספרם, מיקומם, צורתם וגודלם, יהיו כאלה שתתאפשר נגישות חופשית למים ולאוכל לכל בעל חיים בכלוב בכל עת, ושתמנע תחרות בין בעלי החיים בכלוב לעניין מזון או מים.

יד. בכלי המים בכלובים יהיו מים נקיים וטריים בכל עת.

טו. היו כלי המים או כלי האוכל מתמלאים על ידי מתקן אוטומטי, יהיו הכלים מותקנים כך שבעלי החיים לא יוכלו להטיל בהם את צרכיהם.

טז. מצע לריפוד מרבצם של בעלי החיים יהיה יבש ונקי, ויוחלף בתדירות מספקת כך שתמנע רביצת בעלי חיים על מצע רטוב.

יז. בכלוב בו מחזקים חתולים יהיה עצם או מבנה להשחזת ציפורניים, העשוי עץ או חומר אחר המתאים למטרה זאת.

יח. לכל כלב במכלאה, למעט כלב שאינו כשיר לכך מבחינה רפואית, תתאפשר פעילות גופנית בחצר ככל שניתן, ולפחות פעמיים במשך כל יממה למשך 30 דקות לפחות בכל פעם

יט. לעניין הפרדה בין בעלי חיים במכלאה יחולו התנאים שלהלן:

כלובים להחזקת כלבים וחתולים יהיו במבנים נפרדים.

בעלי חיים חולים יוחזקו בבידוד מבעלי חיים אחרים.

לא יוחזקו בכלוב אחד גורים עם בוגרים, למעט גורים עם אמם.

לא יוחזקו בכלוב אחד, ולא ישהו בחצר אחת, כלבים זכרים עם כלבה מיוחמת, למעט במכלאה המיועדת לגידול בעלי חיים לרבייה.

היה יסוד סביר להניח כי בעל חיים הוא תוקפני, ועלול להזיק לבעלי חיים אחרים, יוחזק בעל החיים בבידוד מבעלי חיים אחרים.

נקבה המניקה את גוריה, תוחזק יחד עם גוריה בבידוד מבעלי חיים אחרים.

כ. לעניין הזנת בעלי החיים במכלאה יחולו התנאים שלהלן:

כל בעל חיים במכלאה יקבל מזון בהרכב ובכמות אשר גם בהזנה ממושכת יספקו את צרכי בעל החיים לשמירה על מצב גופני תקין ובריא. כל בעל חיים יוזן בהתאם לסוגו, מינו, גודלו, ומצבו הגופני.

כל בעל החיים במכלאה יקבלו מזון בתדירות המתאימה לסוגו, גילו, ומצבו הגופני.

המזון המיועד לבעלי החיים יאוכסן במכלים אטומים, מוגן מפני לחות, חום או שינויים פיסיקליים אחרים.

המכלים בהם מאוכסן המזון יוחזקו במחסן סגור ומוגן מפני מכרסמים וחרקים, ומפני פגעי מזג אוויר וחום.

לא יוגש לבעלי חיים במכלאה מזון מקולקל, מזוהם או עבש, או מזון שיש יסוד לחשוד שהוא עלול לגרום לבעלי החיים נזק או סבל.

כא. שמירה על נקיין והגיינה.

כל הכלובים, המתקנים שבתוכם, והחצרות, ינוקו מהפרשות לפחות פעם אחת בכל יממה. הרצפות של כל הכלובים בהם מוחזקים כלבים ישטפו בזרם מים לפחות פעם אחת בכל יממה. הכלובים, המתקנים שבתוכם, והחצרות, יחוטאו לפחות פעם אחת בכל שבוע בחומר חיטוי כדוגמת החומרים שלהלן:

תמיסת נתרן תת-כלוריטי ("אקונומיקה", "מלבין"), שבה נמהל חלק אחד של התמיסה המסחרית ב 10 חלקים של מים.

ליזול, המהול במים לפי המלצת היצרן.

זרם קיטור בלחץ.

שטיפת הכלובים תיעשה כך שבעלי החיים לא ירטבו.

למרות האמור בסעיף ד, ובתנאי שלא נתן למנוע את הרטבת הכלבים בעת השטיפה וההרטבה עלולה להזיק לכלבים (למשל בימי חורף קרים), מותר שרצפת הכלוב תנוקה בדרך אחרת משטיפה ובלבד שיעילות הניקוי לא תיפול מיעילות ניקוי בשטיפה.

חיטוי הכלובים יעשה אך ורק שלא בנוכחות בעלי חיים בכלוב.

בעלי החיים במכלאה יטופלו באמצעי טיפול יעיל נגד טפילים חיצוניים ולשם מניעת הנגיעות בהם, על פי הנחיות הרופא הוטרינר המטפל.

טיפול נגד טפילים חיצוניים בחתול לא יעשה באופן הכרוך בטבילת החתול.

כב. חובת פיקוח רפואי.

לכל מכלאה יהיה רופא וטרינר אשר יבדוק את בעלי החיים במכלאה באופן שגרתי, יקבע את הטיפול השוטף בבעלי החיים למניעת מחלות, ויהיה אחראי למתן טיפול רפואי לבעלי החיים.

הרופא הוטרינר יבצע לפחות פעם אחת בכל יום עבודה בדיקה כללית במכלאה.

בתחום כל מכלאה שבה מוחזקים בדרך כלל 20 בעלי חיים או יותר, תהיה מרפאה וטרינרית ובה ציוד רפואי בסיסי ותרופות, לטיפול רפואי לשם מתן עזרה ראשונה במקרי חירום.

כג. מנהל המכלאה ואחריותו.

לכל מכלאה יהיה מנהל מכלאה, והוא יפקח על מילוי הוראות תקנות אלה בתחום המכלאה.

מנהל המכלאה יהיה בעל ידע ומיומנות בטיפול והחזקה של בעלי חיים בכלל, וכלבים וחתולים בפרט. מנהל המכלאה ינחה את צוות המטפלים, וידאג שיתאפשר מגע יומיומי של בעלי החיים עם מטפליהם כאמור בתקנה 3 בפרק זה.

במכלאה תנוהל כרטסת ובה ימולא כרטיס עבור כל בעל חיים הנכנס למכלאה. בכרטיס ירשמו פרטי בעל החיים, מינו, גילו (הידוע או המשוער), וכן פרטים מזהים כגון מספר סימון אלקטרוני או אחר, צבע, צורת פרווה וכיוצא בהם. בכרטיס ירשמו גם הטיפולים הרפואיים והחיסונים שבעל החיים קיבל.

בעל חיים אסופי המגיע למכלאה, יבדק לשם איתור סימנים המזהים את בעליו, לרבות סריקה לאיתור שבב סימון אלקטרוני. נמצא סימן המזהה את בעליו של בעל חיים או המאפשר איתור בעליו, ינקוט מנהל המכלאה באמצעים סבירים לשם איתור בעליו של בעל החיים, ויודיע מנהל המכלאה לבעלים, שבעל החיים נמצא ברשותו.

היה למנהל המכלאה יסוד לחשוד כי בעל החיים ננטש או הופקר, יעביר את המידע הנמצא ברשותו לעניין זה לידי הממונה או לידי מפקח או שוטר.

כל בעל חיים הנמצא במכלאה יסומן באופן שזיהויו בכל עת יהיה ודאי. פרטי הסימון ירשמו בכרטיסו האישי של בעל החיים.

כל בעל חיים המגיע למכלאה בכדי להקלט בה, יבחן באחריות מנהל המכלאה, עם הגעתו למכלאה, לשם הערכת מצבו הכללי ורישום פרטיו.

בעל חיים אסופי או נטוש, או בעל חיים שנמסר לרשות המכלאה על ידי בעלי ו שלא על מנת לקבלו בחזרה, יוחזק בבידוד מבעלי חיים אחרים במשך 72 שעות לפחות, אלא אם קבע הרופא הוטרינר אחרת. גורים בני אותו שגר, וכן בעלי חיים ששהו יחד לפני הגעתם למכלאה והם רגילים אלה לאלה, ניתן להחזיקם ביחד בתקופת הבידוד.

כל בעל חיים, לפני הוצאתו מן הבידוד כאמור, יבדק על ידי הרופא הוטרינר.

לא ימסר בעל חיים לאימוץ מן המכלאה אלא באישור הרופא הוטרינר.

כד. החובה לבצע בדיקה יומית

מנהל המתקן, בהתייעצות עם הרופא הוטרינר, יקבע נוהל שעל פיו תבוצע לפחות פעם אחת בכל יום בחינה של מצבו של כל בעל חיים במכלאה, לרבות לעניינים הבאים:

מצבו התזונתי של בעל החיים.

סימני פציעה או דימום, סימני כאב או פגיעה בתפקוד המוטורי.

הפרשות לא תקינות כמו למשל שלשול או שתן דמי.

הפרשות מהעיניים או מהאף, ניעור ראש.

קשיי נשימה, שיעול או הקאות.

נוכחות טפילי עור, גרוד, התקרחות.

נוכחות תולעים בצואה.

חריגה מהתנהגות נורמלית: חוסר שקט, חוסר תיאבון, חולשה כללית.

כה. החובה לתת טיפול רפואי

התגלו בבעל חיים סימנים המעלים חשד שבעל החיים אינו בריא, יבודד בעל החיים מבעלי חיים אחרים ויובא לבדיקה של הרופא הוטרינר מוקדם ככל הניתן בנסיבות העניין.

## תנאים נלווים לרישיון עסק - מספרת כלבים וחתולים:

על המבנה, השולחן, האמבטיה, הכלים להיות בטיחותיים לשימוש לעובדים ולבעלי החיים. הכלים יחוטאו בין בעל חיים למשנהו למניעת העברת טפילים ומחלות. בעסק תבוצע הדברה בתדירות שתמנע המצאות טפילים חיצוניים כגון פרעושים וקרציות. על בעל העסק לעמוד בחוקים הבאים הנוגעים לאחזקת בעלי חיים: הנחיות השירותים הווטרינריים לעניין החזקת בעלי חיים. תקנות צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים)(החזקה שלא לצרכים חקלאיים), התשס"ט-2009.

הצהרה (יוחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנלווים לרישיון עסק למספרת כלבים וחתולים. התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----  
תאריך

-----  
על החתום

## הנדון : תנאים נילווים לרשיון עסק- מחסן מזון לבע"ח

על המבנה להיות אטום לחדירת מזיקים.

יש לאחסן שקי מזון על גבי מדפים החל מגובה 30 ס"מ מהרצפה.

הדברה תבוצע על ידי מדביר מוסמך בעל רישיון .

הצהרה (יחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.ז. : \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנילווים לרשיון עסק – מחסן מזון  
לבע"ח. התנאים המצורפים לרשיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים  
אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או  
ניהול עסק ללא רישיון.

-----  
תאריך

-----  
על החתום

## תנאים נילווים לרשיון עסק- חנות לחיות מחמד

עמידה בהנחיות השירותים הווטרינריים לעניין החזקת בעלי חיים.

עמידה בתקנות צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים)(החזקה שלא לצרכים חקלאיים),  
התשס"ט- 2009.

1. הגדרות

"חנות" - כל מקום שהוא עסק מורשה למכירת בעלי חיים, למעט מכירת בעלי חיים למאכל אדם או לשם הפקת תוצרת חקלאית מהם או מתולדתם.

"המנהל" – מנהל השירותים הווטרינריים.

"מפקח" – מי שהוסמך על ידי המנהל.

"מנהל החנות" - לרבות כל מי שאחראי על מכירת בעלי החיים בחנות ועל החזקתם.

"ציוד" - כלובים, כלים, מזון, וכל חפץ או מוצר הנמצאים בתחום החנות או המשמשים להובלת בעלי חיים אל החנות או ממנה.

"תעודת הסמכה" - תעודה המאשרת את הכשרת מנהל החנות למכירת בעלי חיים, ושנתנה על פי דרישות המנהל.

"הוראות טיפול" - הוראות והנחיות בכתב לטיפול בבעל חיים, אשר בהן מפורטים אופן הטיפול הנכון בבעל החיים, לרבות הזנתו והכרת בריאותו התקינה.

2. הכשרה והסמכה:

א. לא יוצגו בעלי חיים למכירה בחנות, ולא ימכרו, אלא אם מנהל החנות או האחראי לה הוא בעל הכשרה שאישר המנהל, וקיבל תעודת הסמכה חתומה על ידי המנהל, אשר בה יפורטו סוגי בעלי החיים המאושרים למכירה בחנות.

ב. מי שקיבל תעודת הסמכה כאמור, אחראי להדרכת המוכרים בחנות על פי ההכשרה שקיבל.

ג. מי שקיבל תעודת הסמכה כאמור יציג את התעודה במקום בולט בחנות.

3. אחריות המנהל

מנהל החנות יהיה אחראי לביצוע תקנות אלה.

4. החזקת כלבים וחתולים

אסורה

5. החזקת בעלי החיים

א. לא יוחזקו בעלי חיים אלא בתחום החנות שיועד לכך במיוחד.

ב. התחום שבו מוחזקים בעלי החיים וכלוביהם יופרד מן הקהל בהפרדה קבועה ויציבה,  
כך

שלא יתאפשר מגע בין קהל המבקרים לבין בעלי החיים או כלוביהם. למעט צוות החנות, לא יורשו בני אדם לחצות הפרדה זאת.

ג. האמור בסעיף ב' לא חל על דגים במכלים המכוסים מלמעלה, ובתנאי שבמקום בולט לעין תלוי שלט ובו כתוב: "אסור לגעת בדפנות האקווריומים". בעלי חיים יוחזקו בתוך כלובים בלבד, למעט אם מופעלת במקום פינת ליטוף – לכך נדרש רישיון בנפרד. לעניין הכלובים:

לא יוחזק בעל חיים בכלוב אלא אם כן אורך הכלוב הוא לפחות כפלים מאורכו של בעל החיים חסר זנבו, ורוחב הכלוב הוא לפחות כאורך בעל החיים למעט זנבו.

בכלוב כאמור בסעיף קטן (1) לעיל, מותר שיוחזקו עד 2 בעלי חיים מאותו הסוג, ובתנאי שמימדי הכלוב כפי שמתואר בסעיף (1) נקבעו עלפי הגדול שבין בעלי החיים שבכלוב.

למרות האמור בסעיף (1), מותר להחזיק נחש בכלוב שאורכו פחות מפעמיים אורך הנחש, ובלבד שאורך הכלוב הוא לפחות 150% מאורך הנחש, ורוחב הכלוב הוא פי ארבעה מרוחב הנחש לפחות.

שטח הכלוב שבו מוחזקים יותר משני בעלי חיים, יהיה גדול מן האמור בסעיפים (1) ו (2) לעיל, לפחות בשיעור של אורך החיה (למעט זנבה) כפול רוחבה, עבור כל בעל חיים נוסף על השני. (ראה דוגמא בנספח)

בעל חיים שמנהגו הטבעי לטפס יוחזק בכלוב שגובהו מאפשר לבעל החיים לטפס כמנהגו, ובכלוב יוצב ריהוט המתאים לכך.

ד. למעט דגים, לא יוחזקו בעלי חיים בחלון ראוה הפונה לרחוב או למקום בו נמצאים בני אדם בשעה שהחנות סגורה לקהל.

ה. תנאי התאורה בהם נמצאים בעלי החיים יהיו מתאימים לצרכיהם הביולוגיים, לרבות מספר שעות החשיכה.

ו. צפיפות בעלי החיים בכל כלוב תהיה כזו שלא יגרמו לבעלי החיים סבל או מצוקה.

ז. בכלוב בו מוחזקות ציפורים יהיו מוטות אופקיים לעמידה, במספר ובאורך המספיקים למקומות עמידה זמינים לכל הציפורים.

ח. בכלוב שבו מוחזקות ציפורים לא יתאפשר קינון הציפורים ולא תתאפשר רבייתם, וזאת בכדי למנוע הפרדה בין בני זוג מקננים.

ט. הכלובים יהיו מוצבים כך שלא יתאפשר מעבר הפרשות, לכלוך, אבק, חלקיקי מצע או מזון וכיוצ"ב מכלוב אחד למשנהו.

י. הכלובים והציוד שבתוכם, לרבות כלי המים והאוכל, ישמרו במצב נקי. לפני הכנסת בעלי חיים לכלוב ששהו בו בעלי חיים אחרים, יחוטאו הכלוב והציוד שבתוכו, ויושם בו מצע חדש.

בידוד בעלי חיים חולים

בעלי חיים חולים או חשודים ככאלה יוחזקו באיזור נפרד, בבידוד משאר בעלי החיים.

## 7. החזקת חמוסים

הותרה החזקת הסוג חמוס בחנות, יוחזקו החמוסים בבידוד מכל בעל חיים אחר ממחלקת היונקים, וזאת בכדי למנוע העברת מחלות לחמוסים, שהם מטבעם רגישים לגורמי מחלה זיהומיים ממקורות מגוונים.

### 8. פיקוח רפואי

כל בעלי החיים שבחנות יבדקו על ידי רופא וטרינר לפחות פעם אחת בכל חודש.

היה למנהל החנות יסוד סביר להניח כי בעל חיים הנמצא בחנות אינו בריא, ידאג לקבל עבור בעל החיים חוות דעת רפואית וטרינרית ולהגיש לו טיפול רפואי, או להעבירו לשם קבלת טיפול רפואי לידי מי שמוסמך לכך.

לא ימסר ולא ימכר בעל חיים אל אם כן הוא נבדק על ידי רופא וטרינר במשך תקופת שהייתו בחנות בטרם מכירתו או מסירתו.

לא ימסר ולא ימכר בעל חיים אלא אם כן, למיטב ידיעתו של מנהל החנות, בשעת מסירתו או מכירתו היה בעל החיים בריא.

לא ימסר ולא ימכר בעל חיים המחויב בחיסון לפי איזה דין, אלא אם כן הוא מחוסן כדיון.

בחנות ינוהל יומן רפואי ובו ירשמו כל הטיפולים הרפואיים שניתנו לבעלי החיים, לרבות בדיקות שגרתיות ותוצאותיהן. לכל טיפול ירשמו ביומן התאריך והשעה של מתן הטיפול, סוג הטיפול או הבדיקה, פרטי בעלי החיים שטופלו, תרופות שניתנו או נרשמו, וכן שמו וחתימתו ומספר רשיונו של הרופא הוטרינר שביצע את הטיפול.

מנהל החנות יהיה אחראי לניהול יומן זה. הממונה, שוטר או מפקח רשאים לדרוש ממנהל החנות להציג לפניהם את היומן.

בכלוב יהיה מצע מתאים לבעל החיים, נקי ויבש.

אסור להכניס לעסקך כל מזון או חומר חטוי כימי אשר אינם בעלי רשיון מהשירותים הווטרינרים בישראל וללא מס' היתר מוטבע על גבי האריזה.

יש לאחסן שקי מזון על גבי מדפים בגובה 30 ס"מ לפחות מהרצפה. מחובתך לדווח לווטרינר הרשותי על כל מקרה נשיכה או מקרה תמותה משמעותית. הצהרה (יוחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.:: \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנלווים לרישיון עסק – חנות לחיות מחמד. התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----  
תאריך

-----  
על החתום

## מתן היתר לקיום תערוכת כלבים בהוד השרון:

היתר יינתן על ידי הוועדה העירונית בכפוף לתנאי ההיתר מטעם השירותים הוועדוניים ותקנות צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים) (תערוכות, הצגות ותחרויות של בעלי חיים) התשס"א-2001.

תנאים כלליים לקיום האירוע:

תיאור המופע – תערוכת כלבים בלבד. הצגת בעלי חיים אחרים חייבת בהיתר נפרד.

במהלך המופע ובהכנות לקראתו לא ייגרם לבעלי החיים כל נזק או סבל ולא יהיה נתון בעל חיים במצב של מצוקה או עקה.

ככלל, ההיתר ניתן על יסוד הצהרת המארגנים כי במהלך המופע ובהכנות לקראתו לא יתבצעו עבירות על חוק צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים) – התשנ"ד 1994

על יסוד הצהרה זו לא יוצג בתערוכה כלב יליד אוגוסט 2010 או צעיר יותר, שזנבו או אזניו נחתכו. מארגני האירוע ומקבלי ההיתר לא יתירו הצגת כלב כאמור בתערוכה או במופע.

לא יוכנסו לשטח התערוכה גורי כלבים שגילם פחות מ 3 חודשים.

תנאי להשתתפות כלב בתערוכה – חיסון כלבת בתוקף.

מארגני התערוכה אחראים לכך שכלבים לא ישוטטו בלא השגחה, בשטח האירוע ובסביבתו.

הצהרה (יוחתם ע"י המארגן של התערוכה בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.:: \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנלווים למתן היתר לקיום תערוכת כלבים. התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק ללא רישיון.

-----  
תאריך

-----  
על החתום

## תנאים מיוחדים לרישיון עסק – חוות סוסים:

מיקום: לא תוקם חוות סוסים באזור המיועד למגורים.

מתקנים ומבנה:

הגדר ההיקפית תהיה שלמה ובטיחותית.

ניקוז חצר האורות יהיה תקין.

יש לשמור על ניקיון השטח מעשבים, מהמורות וחפצים חדים.

שקתות מוגבהות 60 ס"מ מהרצפה ונקיות.

אבוסים שלמים ועשויים מחומר הניתן לניקוי.

בחווה תהיה עמדת טיפול על משטח בטון.

מזון ומים:

מזון מרוכז יישמר במחסן סגור שרצפתו שלמה, במיכלים סגורים ונקיים.

מזון גס יישמר תחת סככה ועל רצפה יבשה.

בקרבת המזון הגס יוצבו שלטים נגד עישון.

המים המשמשים לאורווה ולחצר יהיו באיכות מי שתיה.

נקיון:

את הזבל והפרשות הסוסים יש לאסוף מדי יום ולפנות בתיאום עם מחלקת התברואה.

הדברת מזיקים תבוצע באופן סדיר ובהתאם לצורך- על ידי מדביר מקצועי – זבובים, יתושים וחולדות.

טיפול בסוסים:

עמידה בתקנות צער בעלי חיים ( הגנה על בעלי חיים ) ( החזקה שלא לצרכים חקלאיים )  
התשס"ח 2008;

בתקנות אלה סעיף 29 – חובת סימון הסוסים והחמורים בשבב ודיווח לווטרינר העירוני על פי  
טופס 3 " אישור רופא וטרינר" בו יופיעו כל פרטי הבעלים, פרטי הווטרינר המטפל, ופרטי בעלי  
החיים והטיפולים שקיבלו. יש להעביר את הטופס הנ"ל אחת לשנה, במועד חיסון בעלי החיים  
נגד כלבת, למחלקה הווטרינרית העירונית רחוב החרש 9 טל: 09-7759590;

הסוסים יחוסנו אחת לשנה נגד מחלת הכלבת;

הסוסים יטופלו על ידי וטרינר ויעברו בדיקה כללית אחת לשנה לפחות;

חיסון הסוסים עפ"י דרישת השירותים הווטרינריים כפי שיפורסמו מעת לעת.

הכשרת בעל העסק/מנהל החווה:

מדריך רכיבה מוסמך

הצהרה (יוחתם ע"י הבעלים של העסק בלבד)

אני החתום הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז.:: \_\_\_\_\_  
תפקיד: \_\_\_\_\_ מאשר שקראתי את התנאים הנלווים לרישיון עסק – חוות סוסים.  
התנאים המצורפים לרישיון העסק ומהווים חלק בלתי נפרד ממנו. אי עמידה בתנאים אלה יגרור  
לביטול רישיון העסק ו/או הגשת כתב אישום על אי עמידה בתנאי רישיון עסק ו/או ניהול עסק  
ללא רישיון.

-----  
תאריך

-----  
על החתום

המחלקה הווטרינרית הינה גורם רישוי בעסקים מסוימים, וגורם מפקח בעסקים אחרים, כפי שמפורט בטבלאות להלן:

טבלת עסקים טעוני רישוי בהם המחלקה הווטרינרית הינה גורם רישוי:

מס' פריט רישוי	תיאור העסק
1.5 ב'	מעבדה לבדיקת דגימות בעלי חיים ומוצרים מן החי
3.1	בית מטבחיים, בית נחירה, בית שחיטה
3.2 א,ב,ג,	בע"ח לרבות ימיים למעט עופות-גידולם, אחזקתם, טיפול בהם, הצגתם, חניטתם
3.2 ד	הפקת זירמה, הזרעה מלאכותית, העברה והשתלת עוברים בצאן ובקר
3.2 ה	בע"ח לרבות ימיים למעט עופות-מתן שירותי חיטוי, טילוף, הסרת קרניים, הדברת טפילים חיצוניים, גז.
3.2 ו'	מספרה לבעלי חיים
3.2 ז'	בע"ח לרבות ימיים למעט עופות- הובלתם
3.2 ח'	עופות-גידולם, אחזקתם, טיפול בהם
3.3 ב'	הדברה חקלאית בין בכלי טיס ובין בכלים אחרים וניקויים
3.5 א'	מזון לבע"ח-ייצורו ועיבודו
3.5 ב'	מזון לבע"ח –אחסונו, אריזתו, הובלתו או חלוקתו, מכירתו
3.6 א'	פסדים-איסופם, הובלתם
3.6 ב'	פסדים - עיבודם
3.6 ג'	פסדים - מכירתם
3.7 א'	תכשירים ותרכיבים לשימוש וטרינרי למעט תרופות - ייצורם
3.7 ב'	הנ"ל - אחסנתם

מכירתם או חלוקתם ( למעט בית מרקחת)	ג' 3.7
ביצים-ריכוזן, מיון, אחסון	א' 4.1
ביצים - עיבודן	ב' 4.1
ביצים- מדגרה	ג' 4.1
ביצים - הובלתם	ד' 4.1
בית קירור לבשר, דגים, עופות, ביצים ומוצריהם	א' 4.3
בשר, עופות, דגים, בעלי חיים ימיים או חלקיהם:	4.4
איסופם	א' 4.4
פירוקם, עיבודם, גירומם-ביכולת יצור העולה על 5 טון ליום	ב' 4.4
אריזתם	ד' 4.4
אחסונם	ה' 4.4
פירוקם, עיבודם, גירומם-ביכולת יצור נמוכה מ 5 טון ליום	ז' 4.4
חלב גולמי-הובלתו	ב' 4.5
אטליז- מכירת בשר, עופות או דגים שאינם קפואים.	ג' 4.7
אתר לסילוק פסולת מעורבת, לרבות פסדים	ה' 5.1
גן חיות, ספארי, פינת חי שהכניסה אליה בתשלום.	7.2
קרקס	ג' 7.7
מקום לעריכת מופעים וירידים שיש בו בעלי חיים	ט' 7.7

טבלת עסקים טעוני רישוי בהם המחלקה הווטרינרית הינה גורם מפקח:

מס' פריט רישוי	תיאור העסק
4.2	בית אוכל – מקום הכנה או הגשת מזון לצריכה במקום או מחוצה לו, למעט עסק כמפורט בפריט 4.6
4.2 א'	מסעדה, בית קפה, לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום
4.2 ב'	מזנון, בית אוכל אחר, לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום
4.2 ג'	הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה.
4.6	מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם
4.6 א'	ייצור, עיבוד- מחומרי גלם מן החי ביכולת ייצור העולה על 5 טון ליום. ייצור, עיבוד – מחומרי גלם מן הצומח ביכולת ייצור העולה על 50 טונות ליום
4.6 ב'	אריזתו
4.6 ג'	אחסונו
4.6 ד'	הובלתו, הפצתו, חלוקתו
4.6 ה'	הסעדה ( קייטרינג ) – כהגדרתה בתקנות רישוי עסקים ( תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב- 1972
4.6 ו'	ייצור, עיבוד – מחומרי גלם מן החי ביכולת ייצור שאינה עולה על 5 טון ליום. ייצור, עיבוד

– מחומרי גלם מן הצומח ביכולת יצור שאינה עולה על 50 טונות ליום

מרכול- מקום לממכר מזון ומוצרי צריכה לשימוש אישי או ביתי, שאין בו טיפול במזון לרבות משלוח מזון	4.7 ב'
מרכול – כמשמעו בפריט 4.7 ב, שיש בו טיפול במזון לרבות משלוח מזון	4.7 ד'
רוכלות מזון	6.9 א'
רוכלות בעסק הטעון רישוי לפי פריט אחר	6.9 ב'
רוכלות אחרת	6.9 ג'
יריד או תערוכה שלא במבנה קבע	7.7 ז'
יריד מזון	7.7 י'
קייטנות	7.8
אולם או גן לשמחות ולאירועים	7.9