



כ"א טבת התשע"ח  
8 בינואר 2018  
39085817

### **קווים מנחים - גמישות בדרישות ליקבים קטנים**

הנחיות לעניין התנאים ברישיון ייצור, לפי סעיף 30 (ב) לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו-2015

להלן מקבץ של הבהרות על פי עיקרון הגמישות לגבי יקבים קטנים, בנוסף לדרישות כל דין אחרות.

#### **חלק 1 - הגדרת יקב קטן**

יקב קטן הינו יקב המקיים את התנאים הבאים:

1. יכולת הייצור אינה עולה על 50 טון ליום ענבים.
2. יכולת הייצור קטנה מ-100,000 בקבוקים לשנה.
3. שטח היקב אינו עולה על 500 מ"ר.
4. מספר העובדים אינו עולה על 5, ובזמן הבציר אינו עולה על 10.

#### **חלק 2 - גמישות בדרישות של יקב קטן**

1. אפשרי שיקב קטן יהיה בעל אולם ייצור אחד (חלל ייצור אחד), וזאת בתנאי שמתבצעות הפרדות, לרבות הפרדות בזמן, אשר מונעות סיכון של זיהום צולב. דוגמה להפרדה בזמן: הפרדת הענבים מהשזרות ומחיצתם לתירוש מתבצעות שלא בזמן של מילוי בקבוקים (ביקב קטן ניתן לעמוד בדרישה זו, שכן אפשר שהיקב לא ימלא בקבוקים לתקופת זמן קצרה בתקופת הבציר).
2. ניתן לאחסן תוספי מזון וחומרי עזר בארון ייעודי סגור/נעול או על מדף ייעודי.
3. ניתן לבצע מילוי של בקבוקים ע"י מכונה נידת המגיעה לצורך זה בצמוד לפתח היקב, ובתנאי שנקטים כל האמצעים הדרושים למניעת זיהום המוצר.
4. ניתן לאחסן בקבוקים ריקים מחוץ למבנה בתנאי שנמנעת כל אפשרות לזיהום.



**חלק 3- הבהרות לעניין תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972**

הבהרות לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972 (להלן- התקנות), לרבות על פי תקנה מספר 2(א) הקובעת: "לא תאושר לאדם בקשה לרשיון לעסק, לא ינהל אדם עסק ולא יעסוק בו, אלא אם הוא ממלא אחר הוראות תקנה 3 או 4, ונתמלאו בעסק התנאים המפורטים בתקנות 5 עד 67, להנחת דעתו של המנהל".

**פרק ב' בתקנות: המבנים והחצר**

**תקנה 5. קירות מחיצות ותקרות**

האזורים בעסק בהם לא יחולו הדרישות אשר בתקנה 5 (1) עד (6) לגבי "הקירות, המחיצות והתקרות של מבני העסק":

- אזור עיבוד ראשוני של ענבים (הפרדת ענבים מהשזרות, הפקת תירוש)
  - אזור חוות מכלים ואחסון חביות סגורות, ובתנאי שמדובר בתהליכים סגורים ולא מתבצעת פעילות יצרנית אחרת או מילוי.
  - מרכז מבקרים
- ובתנאי שהאזורים שלעיל אינם משולבים באזורים אחרים שבהם הדרישות חלות.

**תקנה 13. דלתות וחלונות**

לגבי יקבים קטנים, לעניין תקנה 13 (1) ו-2), דלתות וחלונות העסק יהיו נקיים, שלמים, תקינים וניתנים לניקוי בנקל (אין חובה שיהיו צבועים בצבע שגוונו בהיר על בסיס שמן או על בסיס חומר פלסטי).

**תקנה 17. חיבור למים חמים וקרים**

בכל חדר בעסק הניתן לניקוי בנוזלים יהיו חיבורים למים חמים וקרים או לקיטור שניתן להרכיב להם צינורות גמישים, או לחילופין, יהיו אמצעים אחרים לצורך ניקוי הציוד והמבנה.

**תקנה 18. מתקן לרחיצת ידיים בתחום מחלקת ייצור**

ביקב קטן יהיה לפחות מתקן אחד לרחיצת ידיים סמוך ככל האפשר למחלקת הייצור.

**תקנה 21. החצר**

גדר איננה חובה.

**פרק ג' בתקנות: איזור ותאורה**

תקנות 22-25 (בנושאי איזור) לא יחולו על אזור אחסון חביות סגורות ואזור אחסון בקבוקים סגורים.

**פרק ד' בתקנות: מים, ביוב ופסולת מוצקת**

**תקנה 31 "התקנת מירוח אוויר"**

תידרש בדיקה לעניין מניעת זרימה חוזרת (התקנת מז"ח).



**תקנה 35 סילוק שפכים שאינם נכנסים לרשת ביוב ציבורית**  
במקרה של יקב קטן עם כמות שפכים תעשייתיים מרבית של 25 מ"ק לחודש תתאפשר החלופה הבאה לגבי פינוי השפכים התעשייתיים.  
שאיבת השפכים התעשייתיים, בתנאים הבאים:  
הגשת הבקשה למחוז עם פירוט חוזה לגבי הפינוי בביובית ולגבי המט"ש המקבל את השפכים (שיוכל לקלוט ולטפל בהם ברמה הנדרשת למט"ש), וקיומם של שני מכלי איסוף בנפח מינימלי של 5 מ"ק כל אחד, עם תא חלוקה המאפשר הפנית השפכים למכל השני כשהמכל הראשון מלא. במידה שכמות השפכים החודשית המרבית קטנה מ-5 מ"ק ניתן להסתפק במכל אחד.  
בעל העסק ישמור קבלות המעידות על הגעת השפכים בביובית למט"ש.  
במידה שהיקב יחובר למערכת איסוף הביוב, המובילה את השפכים למט"ש, יבחן הצורך במתקן קדם טיפול. במקרה זה יידרש לבצע בדיקות שפכים במהלך השנה על מנת לוודא עמידת השפכים בדרישות החוק.

**פרק ה בתקנות: ציוד וריהוט**  
**תקנה 39. תנאים לציוד או ריהוט הבא במגע עם מזון**  
ביקבים החביות ליישון הינם מעץ, כמו כן, נהוג לעיתים להוסיף שבבי עץ למכלי הנירוסטה. על כן, דרישות תקנה 39(3), 39(4) ו-39(5) אינן חלות על חביות עץ ושבבי עץ.  
שבבי עץ לא יגיעו למוצר המוגמר והמבוקב.

**פרק ו' בתקנות: החסנת מזון ועיבוד**  
**תקנה 43 (א) לעניין "החסנת מזון גלמי"**  
ניתן לאחסן ענבים לפני עיבוד לתירוש מחוץ למבנה.

**תקנה 43 "ניקוי ירקות ופירות"**  
לגבי ענבים, אין חובת ניקוי.

**תקנה 44 (א) לעניין "עיבוד מזון"**  
ניתן לבצע את הפרדת הענבים מהשזרות וריסוקם מחוץ למבנה.

**תקנה 47 "אסור עישון, אכילה ושתייה"**  
ניתן לשתות ולבצע טעימות בחדר איחסון היין/אחסון חביות. בחדרים אחרים אפשרי בתנאי שלא מתבצעת בהם פעילות יצרנית ("הפרדה בזמן").

**פרק ז': חדרי שירות, הלבשה ואוכל**  
**תקנה 51 "חדרי שירות"**  
א. ניתן להשתמש בשירותים ומקלחת של בית פרטי הצמוד ליקב הקטן בנחלה.  
ב. במידה שיש מרכז מבקרים, השירותים למבקרים יהיו נפרדים מאלו של העובדים בעסק.



**משרד  
הבריאות**  
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

תקנה 52 (6) לעניין "תנאים לחדרי שירות":  
אם חדרי השירות נמצאים בבית הפרטי, אין חובה של הצבת כרזות בעניין חובת רחצת ידיים.

תקנה 56 (א) לעניין "חדר הלבשה והמיתקנים בו":  
במקום חדר הלבשה, ישנה אפשרות למדור הלבשה או פינת הלבשה.

תקנה 57 "חדר אוכל"  
ניתן להשתמש במטבח של בית פרטי הצמוד לעסק הקטן כחדר האוכל של העובדים או במרכז מבקרים המופרד משטח הייצור. פינת אוכל אפשרית במקום חדר אוכל.

פרק ט' בתקנות: העובדים  
תקנה 65 (1) לעניין "לבוש ונקיון אישי":  
אין חובה לבגדים בהירים בפעילות מחוץ למבנה.  
ולעניין תקנה 65 (3):  
נושא כיסוי הראש אינו חל על פעילות מחוץ למבנה.