

11. קבלנים / ספקים

באתר ספקים, זכא
המס'ים, גמול כזה

מס'ים "גמול". המנהיג יחיד
זכא המנהיג - המנהיג ספקי (גמול המנהיג)
ספקי (מנהיג) המנהיג (ספקים) זכא
באתר - ספקי זכא

מרכיון קריית אונו	
זיכל 6	תיק 2 מעטפה 11
נרשם:	
נסרק: <i>ממ</i>	
נבדק:	

6434/3-2/73

חשרי תשי"ז
24 ספטמבר 1956

לכבוד
מר סרברו זלמן
קרית - אונז

א.נ.א.

הנדון: בורות פתוחים

כב' מבצע עבודות קדיחה וחפירה בורות בטטה הקריה
ושבועות רבים נשארים הכורות פתוחים ומהווים סכנה לחיי
אדם.

כב' נדרש, אימא, לכסות מיד את כל הכורות
הפתוחים כדי למנוע סכנה ולמנוע מעצמו אי נעימות.

בכבוד רב,

7.1
(ס. קרישמן - אדריכל)
מהנדס המוצצה

יר/ש

העתק: למשרת ישראל ר"ג.

48.8 / 3-ב / 49


בניסן תשס"ז
באפריל 1956 10

כבוד
מר סרברו,
קריה - אוננו

א.נ.

בהתאם למדובר בינינו,
הנך מתבקש לקדוח בור שופכין
חדש בבית מספר 11, רח' מרזוק
עזר.

בגמר עבודתך, נא להגיש
חשבון למועצה.

בכבוד רב,

(מ. זהבי)
מזכיר המועצה

העתק: להנהלת החשבונות
למר צ' רנוצקי

גא/לז

מצדד יהודה ונתנה
למנו הנהגה 23

הצדה לגורות סכסיו

בזי סכס בקוטב פנמו אל ז מטכ הלאו
המלקיף אל 13 סה זל סוס מלא, מכסה
הסין מזין זכ מכסה אטוי מילארו
זל חסרה זל החמרוף זלה כל מטכ

1 - 6 - מטכ זלק לזו 60,000 = 360,000
6 - 8 - " " " " 69,000 = 138,000

מבזיוף למיר חבט זכ מנפיל
25,000
523,000 סה

בזי סכס בקוטב פנמו $1\frac{1}{2}$ מטכ הלאו המלקיף
אל 10 סה מכסה הסין מזין
זבלויה אחמרוף כ 15

זלק 1-6 לזו 45,000 = 270,000
" " " " 48,000 = 96,000

מבזיוף למיר חבט זכ מנפיל
25,000
391,000 סה

ממנה 23/15

ד-ר
לדניאל

לד מר
ועק'ה בת'
קבות אלני

הינו מרשה לדברנו להגיש לך הצעה
עבור היות ספקים בקבות אלני. וחס' דף זה
אנו מאכן להוציא לראש את ערבות הכול
בתנאים קבועים. 25% מהסכום הכללי
הצמח הערובה להיות בטוחות חפצות דף
חפצות.

אנו מאכן לך הסברות יותר
בהיותם עם תנאי זה העדמות פאולה דף
התנאים על אנויות אלני

הכל הרי

מפני נתן

למנה

למלא הוצאה 35

למנה 25/10

באייר תשס"ז
27 באפריל 1956

לכבוד
לשכת הבריאות המחוזית,
חל - אכנא

הנדון: "תנאים מיוחדים" למלאכות ותעסיה.

א.נ.א.

בהתאמה למכתבכם בנדון נבקשכם להמציא
לנו מספר אקסטפלירים כדלהלן:

5	-	בתי אוכל	(1
12	-	קיוסקים	(2
20	-	חניות סבלה	(3
3	-	בתי תרופה לנשאות קלים	(4
12	-	מספרות	(5
2	-	מכבסות אוטומטיות	(6
2	-	בתי תרופה לקרח	(7
2	-	בתי שעועים צנוריים	(8
10	-	מכירה עופות	(10

בכבוד רב,

~~(מ.י.ר.)~~

מזכיר הפועלה

רי/חו

לכבוד

לשכת הבריאות המחוזית
תל - אביב - יפו

אנש כחלק קרבתא
אנשי אקוליה קבית-אולו

18 APR 1956

בית

הנדון: טפסי "חנאים" מיוחדים (סניטריים) למלאכות ותעסיות.

ברצוננו להודיעכם שהדפסנו מחדש את "החנאים" הבאים:-

- | | | | |
|---------------------|-----|------------------------|----|
| מכנסות אוטומטיות | (6 | בחי אוכל | (1 |
| בחי הרוסה לקרח | (7 | קיוסקים | (2 |
| בחי שעשועים צבוריים | (8 | חנויות מכלה | (3 |
| בגדים משומשים | (9 | בחי הרוסה למשאאות קלים | (4 |
| מכירה עומת. | (10 | מספרות | (5 |

אי לכך נבקשכם להגיש ללשכתנו את הזמנתכם, עבור העסקים
בשטח שפוטכס.

ד. סילמן

המהנדס הסניטרי המחוזי

המשביר המרכזי בע"מ
המחלקה לחיסיקליים תעשיתיים

19.4.1956

לכבוד

אלון בפי אלון
ג'ורג' ג'ורג'יו
בני מא וגיה

ח.ג.,

הנדון: סודיום היפוכלוריס
(תמיסת כלור).

הננו שמחים להודיעכם, שקבלנו את הסוכנות הבלעדית
מאת הפירמה תעשיות אלכסרוכימיות (פרוטרום) בע"מ, חיפה להפצת
החומר הנ"ל.

כידוע, משמש הסודיום היפוכלוריס כחומר חיטוי לכל
צרכי המשק: לרפת, לנקודות המים לבריכות שחיה, למכבסות וכו'.
החומר הנ"ל נמכר בריכוז 10% - 7 בקבוקים של 70 - 35
ק"ג ונמצא תמיד במלאי במחסנינו בתל-אביב, חיפה וירושלים.
אנו מקיימים שרות לייעוץ בכל עניני חיטוי בתמיסת
כלור, ונשמח לעמוד לשרותכם בפתרון הבעיות המתעוררות אצלכם
בנדרון.

בכבוד רב,
המשביר המרכזי בע"מ
המחלקה לחיסיקליים תעשיתיים

אלון בפי אלון
ג'ורג' ג'ורג'יו
בני מא וגיה

141/56
אא/כס

לפ

המוצ"ב המקורי
קרית אונן

הצדק דבור בורות שבמין :

(1) הונן שבמין קיצום סך מטר אומק דם גבאוג מטר
דמ מרץ מסביב כולל חיבור אביב דם היכר שטר 150.- ל

(2) הונן שבמין קיצום סך מטר אומק דם חבילר כנצל
הני מרץ כולל חיבור אביב דם היכר שטר 120.- ל

בכבוד רב
א.א. כולל

א.א. כולל
28/7

לשנת הבקשה

תנאים מיוחדים (סניטריים) לבתי אוכל

בהתאם לסעיף 7 של פקודת מלאכות ותעשיות (הסדרתן) 1927, קבע מנהל משרד הבריאות את התנאים המיוחדים דלהלן:

הגדרות

1. מזנון — כל מקום שמכינים בו תה, קפה, נקניקיות חמות, כריכים (סנדוויצ'ים) לשם מכירה, ו/או מקום שמוכרים בו עוגות, ממתקים, גלידה, ו/או מקום שמוכרים בו משקאות אלכוהוליים ולא-אלכוהוליים.
2. בית קפה — כמו ב"מזנון" דלעיל, אלא שמותר להכין ולהגיש בו גם ארוחות קלות, כגון: מאכלי חלב, ביצים וסלטים.
3. מסעדה — כמו ב"בית קפה" דלעיל, אלא שמותר להכין ולהגיש בו כל מיני ארוחות.
4. בתי מלון, פנסיונים, אכסניות, ובתי אירוח אחרים — שמכינים ו/או שמגישים בהם מאכלים ו/או משקאות, נחשבים לפי השרותים הניתנים בהם כבתי אוכל בהתאם להגדרות הנ"ל.
5. עובד — כל אדם המטפל בדברי מאכל או משקה תוך הכנתם או הגשתם, או אדם הבא במגע עם כלי בשול או כלי אוכל, או אדם המועסק במקום בו מכינים או מגישים דברי מאכל או משקה.
6. כלים — כוללים כלי מטבח, כלי בשול, כלי שולחן, כלי אוכל או כל ציוד אחר הקשור בדברי מזון להחסנתם, הכנתם או הגשתם.

א. המבנה

- (1) א המבנה יהא בנוי מחומר יציב כגון: אבן, בטון, לבנים, ויהא מוגן מפני חידרת מכתמים לתוכו, למבנה מחומר אחר יש לקבל אשור מיוחד מאת מנהל משרד הבריאות או מאת המיופה כח על ידו.
- (2) א הרצפות תהיינה בנויות כך, שאפשר יהא לשטפן ולנקותן בקלות. הקירות, הרצפות והתקרות יהיו חלקים ויחזקו במצב טוב ונקי. הקירות והתקרות יהיו צבועים בצבע בהיר. הקירות בחדרים בהם מכינים דברי מאכל ומשקה ובחדרים בהם שוטפים את הכלים יהיו, עד לגובה של 1.50 מטר לפחות, מצופים חרסינה, או צבועים בצבע שמן בהיר בשלוש שכבות, או בחומר אחר באשור מיוחד של משרד הבריאות.

24 / ב-כ /


אב תל
יולי 25

לכבוד
מערכת "חברואה"
רח' המלך ג'ורג'
26, ירושלים.

הנדון: מנוי על הירחו

א.נ.

בבקשכם להמציא לנו
"חברואה" עם הופעתו ולחודיע
יעלה לנו מנוי שנתי.

בכבוד רב,

(מ. זחבי)
מזכיר המועצה

יר/של



א(3) כל הדלתות תסגרנה באופן אוטומטי, וכל הפתחים החיצוניים יהיו מרושתים היטב. אלא אם כן יהיה סדור אחר שימנע בעד חדירת חרקים.

א(4) כל החדרים יהיו מוארים היטב.

א(5) כל החדרים יהיו מאווררים היטב כדי למנוע הצטברות עשן, אדים וחום יתר על המדה.

א(6) המטבח, חדרי העבודה, חדרי האוכל והמחסנים יהיו בגודל מספיק כדי לאפשר תנאי עבודה תקינים ולמנוע צפיפות. שטח המטבח והחדרים לא יהא קטן מהנקוב בטבלא שבתוספת א' לתנאים אלה, אלא אם כן ניתן אשור מיוחד לשינויים מאת מנהל משרד הבריאות או מאת המיופה כח על ידו.

במסעדה יופרד מקום לשטיפת כלים ששטחו יהא 40% משטח המטבח, ורוחבו לא פחות מ-1.80 מטרים. ההפרדה תעשה ע"י מחיצה או אצטבאות.

א(7) בתי הכסא, המשתנות, וכיורי הרחצה יסודרו כך, שהגישה אליהם תהא נוחה לאורחים ולעובדים, ומספרם לא יהא קטן מהנקוב בטבלא שבתוספת ב' לתנאים אלה. הכניסה לחדרי השמוש תהא דרך פרוזדור מאוורר, ותהא נפרדת לגברים ולגברות בבתי אוכל שמספר מקומות הישיבה בהם עולה על 25.

הדחת המים בבתי הכסא תיעשה באמצעות ציוד המאושר ע"י משרד הבריאות.

כל משתנה תצויד בכלי שטיפה אוטומטי ותקין. קירות התאים יכוסו בחומר חלק ובלתי חדיר עד לגובה של 1.50 מטר לפחות. דלתות בתי השמוש ופרוזדוריהם תסגרנה באופן אוטומטי. בתי השמוש יהיו מוארים ומאווררים היטב ויוחזקו במצב שלם וללא פגם.

כיורי רחצה נפרדים לעובדים ולקהל יותקנו ויצוידו במים וסבון. הכיורים המיועדים לעובדים יצוידו גם במים חמים זורמים וכן במברשת לנקוי הצפרנים. אספקת מגבות לשמוש משותף ע"י הכיורים אסורה בהחלט. שרותים סניטריים נפרדים יותקנו לעובדים בבתי אוכל שמספר העובדים בהם עולה על 10. בכל חדר שמוש המיועד לעובדים יותקנו שלטים המכריזים על תחובה של רחיצת הידים.

כל כלי המשמש לנטילת ידים יהא מחובר אל הקיר בשרשרת, באופן שהשתיה מתוכו לא תהא אפשרית.

א(8) אספקת המים לכל צרכי בית האוכל תהיה אך ורק ממקור מים המאושר על ידי משרד הבריאות. מערכת השרברוב (האינסטלציה הסניטרית) תותקן בצורה שתבטיח אספקת מים טהורים ונקיים, ותהא בהתאם לדרישות משרד הבריאות.

הכרחי שתהיה אספקת מים חמים זורמים, בכמות ובמפרטורה הדרושה במשך כל שעות העבודה בבית האוכל.

ב. הציוד

א(1) כל הכלים אשר משתמשים בהם יותר מפעם אחת, וכן כל ארונות וחלונות הראות, אצטבאות, שולחנות, מכשירי הקרור, כיורים וכל הכלים או רהיטים אחרים המשמשים שים בבית האוכל, יהיו עשויים מחומר שאינו מעלה חלודה והניתן לנקוי בקלות.

ג. ניקוי וחיטוי הכלים והציוד

א(1) כל הציוד — כולל מקומות ראות, אצטבאות, שולחנות, מקררים, תנורים וכיורים, יוחזקו במצב טוב ויהיו נקיים וחפשיים מאבק, רמשים, או מכל דבר מזהם אחר. כלים לשמוש חד פעמי (כגון: קשיי-שתייה, גביעי נייר, וכדומה) ישמשו רק פעם אחת, ויש לזרקם מיד לאחר השמוש בהם לתוך פח אשפה. אסור להשתמש בכלים מזוהמים, מחוספסים, סדוקים או שבורים. אחרי כל שמוש יש לגרד את כלי האוכל היטב מכל שיירי האוכל, ויש לשטפם ולחטאם בהתאם לאחת השיטות המתוארות בסעיף ג(2).

כל כלי אוכל אשר ימצאו עליו יותר מ-100 חידקים ממין אחד או ממינים שונים, לפי "בדיקת ממרח" (Swab test) יחשב כמוזהם.

כלי הבשול והמגשים יהיו נקיים ויחוטאו לפחות פעם ביום.

א(2) שיטות החטוי הן:

א. חטוי באמצעות מים חמים. — לחטוי כזה דרושות 2 מטהרות (קערות רחיצה). במטהרת הראשונה ישטפו הכלים במים שמדת חומם תעלה על 50 מעלות צלסיוס, בתוספת סבון או חמר דטרגנטי אחר. במטהרת השניה יושרו הכלים במשך 2 דקות במים שמדת חומם תעלה על 80 מעלות צלסיוס, או במשך $\frac{1}{2}$ דקה במים רותחים. יש לבחון מדי פעם בפעם את מדת החום של המים באמצעות מד-חום מתאים שימצא בתמידות סמוך למטהרות.

שפיכה בלבד של מים רותחים על גבי הכלים הרחוצים לא תחשב כחטוי. לאחר החטוי אין לנגב את הכלים במגבת אלא יש להניחם על מדף או אצטבה נקיים לשם יבוש.

ב. חטוי באמצעות כלור. — לחטוי כזה דרושות 3 מטהרות. במטהרת הראשונה ישטפו הכלים במים שמדת חומם תעלה על 50 מעלות צלסיוס, בתוספת סבון או חמר דטרגנטי אחר. במטהרת השניה ישטפו הכלים במים טהורים שמדת חומם תעלה על 50 מעלות צלסיוס, על מנת להסיר כל חמר אורגני שנותר עליהם. במטהרת השלישית יושרו הכלים בתמיסת כלור פושרת במשך 2 דקות. רכוז תמיסת הכלור יהא כמפורט ב"הערות" בסוף סעיף זה. לאחר הוצאת הכלים מתמיסת הכלור יש לשטפם במים נקיים וליבשם באויר.

ג. חטוי באמצעות אדים. — חטוי כזה יעשה ע"י הכנסת הכלים לתא אדים המצויד במד-חום, למשך 15 דקות בטמפרטורה של לפחות 80 מעלות צלסיוס או למשך 5 דקות בטמפרטורה של 90 מעלות צלסיוס.

ד. חטוי באמצעות חום יבש. — חטוי כזה יעשה ע"י הכנסת הכלים לתנור מיוחד לכך המצויד במד-חום למשך 20 דקות בטמפרטורה של 83 מעלות צלסיוס.

ה. חטוי באמצעות מכונות שטיפה. — כל מכונה לשטיפת כלים וצורת השמוש בה טעונים אשור מאת משרד הבריאות.

ו. חטוי כלי בשול גדולים. — כל כלי בשול גדול שמדתו אינה מאפשרת טבילה בתמיסת חטוי יחוטא באחת מהשטות דלקמן:

1. מלוי הכלי באדים באמצעות צנור, במקרה שהכלי סגור.
2. שטיפה במים רותחים.
3. רסוס או שטיפה בתמיסת כלור שרכוזה יהא כמפורט ב"הערות" בסוף סעיף זה.

ה ע ר ת

1. אין להשתמש לצרכי נקוי כלי אוכל בכל חמר המכיל רעל, או כל חמר אחר העלול להזיק לבריאות.
2. בחטוי ע"י טבילה במים חמים או ע"י טבילה בתמיסת כלור, יש להקפיד על כך שלא תוצרנה בוועות אויר המונעות בעד מגע הנוזל עם הדפנות הפנימיים של הכלי.
3. אין להשתמש בתכשיר מסחרי לחטוי כלים אלא אם כן אושר התכשיר ע"י משרד הבריאות. אשור זה ימצא על תוית האריזה של התכשיר. הכנת תמיסת החטוי תהא בהתאם להוראות המודפסות על תוית האריזה של התכשיר.
4. מותר להשתמש בהיפוכלורייט לחטוי כלים בתנאי שבהתחלת החטוי תכיל התמיסה כלור פעיל בכמות של לא פחות מ-100 חלקים למיליון. לכשירד הרכוז עד 50 חלקים למיליון, יש להפסיק את החטוי בה ולהכין תמיסה חדשה ברכוז הדרוש דלעיל.
5. הכרחי לנקות היטב את הכלים לפני החטוי, בכדי שהחטוי יהא מושלם.

ד. המאכלים והמשקאות

(1) ד. המאכלים והמשקאות יהיו נקיים, ראויים למאכל וטריים. בעת הכנת המאכלים, יש להזהר לבל יזהמו. קילוף פירות וירקות, ונקוי עופות, דגים וכדומה יעשו במקום נפרד במטבח או בחדר המיועד למטרה זאת. חלב מפוסטר ישמר בבקבוקים מכוסים המיוחדים לכך, או בכלי מכוסה המוחזק במצב היגיני. חלב בלתי מפוסטר יורתח

מיד עם קבלתו. אסור להגיש לאוכלים חלב בלתי מפוסטר או בלתי רתוח. הרשות הסניטרית רשאית לקחת דוגמאות מן המאכלים והמשקאות, כדי לבדוק את טיבם במעבדה, בהתאם לפקודת בריאות העם (תקנות המזון), 1935.

(2) ד. המאכלים והמשקאות יאוחסנו ויוצגו כשהם מוגנים בפני אבק, זבובים, דבורים, רמשים, שרצים, מכרסמים, ושאר מזיקים. מציאת עקבות או הפרשות של המזיקים הנ"ל יחשבו כהוכחה לעבירה על תנאי זה. אסור להחזיק בתוך המטבח מצרכי מזון כל שהם בכמויות העולות על הדרוש להכנת מאכלים ליום אחד. יתר מצרכי המזון יוחזקו במחסן מיוחד שיהא מואר ומאוורר היטב. יש להניח את הסחורות, ארגזים וכלי קבול אחרים — בין אם הם מלאים או ריקים — על גבי אצטבאות מורמות לפחות 30 ס"מ מהרצפה. הרצפות מתחת לאצטבאות ובכל מקום אחר תהיינה פנויות, כדי לאפשר בדיקה ונקוי.

בחדרים בהם מאחסנים או מטפלים במזון לא יוחזקו, פרט למצרכי מזון, כל חמרים אחרים כגון: רעלים, חמרי נקוי וחטוי, דלק, וכדומה.

(3) ד. מאכלים וממתקים בלתי עטופים יוחזקו רק בתוך ארון בלתי חדיר לחרקים ומכרסמים. על העובד להמנע מלזהם את המאכלים ע"י נגיעה בידיו. כמו כן עליו להמנע מלנגוע בדפנות הפנימיים של הכוסות והספלים, או בחלקי הכלים הבאים במגע עם המאכלים או הפה. יש להשתמש בכפות, מזלגות, או מלקחים בהגשת המאכלים.

(4) ד. כל מזון העלול להתקלקל ישמר בטמפרטורה שלא תעלה על 8 מעלות צלסיוס, עד להכנתו או הגשתו. הכנת מאכלים מחוץ לכתלי המטבח אסורה.

(5) ד. הגלידה תוחזק בכלי קבול מכוסים ונקיים. הכף המשמשת להוצאת הגלידה תוחזק בתוך תמיסת חטוי המאושרת על-ידי משרד הבריאות. שתחלף לפחות פעם ביום, או בהתאם לדרישת הרשות הסניטרית. גביעי הגלידה יוחזקו במקום המוגן מפני אבק, חרקים ומכרסמים.

ה. סילוק האשפה והשפכים

- (1) ה. יש לאסוף את האשפה בפחי אשפה מטיפוס מאושר. הפחים יוחזקו במצב תקין, ויהיו מכוסים היטב, כדי למנוע בעד גישת חרקים ומכרסמים. האשפה תסולק באופן המניח את דעת הרשות הסניטרית.
- (2) ה. השפכים יסולקו באופן שלא יגרמו למפגעים סניטריים, ובאופן המניח את דעת הרשות הסניטרית.

ו. נקיון העובדים

(1) ו. כל העובדים חייבים ללבוש בגדים נקיים בשעת עבודתם. עליהם להקפיד על נקיון ידיהם וצפרניהם בכל שעות העבודה. העובדים חייבים לרחוץ את ידיהם במים חמים עם סבון ולנקות את הצפרניים במברשת, לפני התחלת העבודה, לאחר כל בקור בבית הכסא, ובתום כל הפסקה בעבודה. כל העובדים במטבח יעבדו כשראשם מכוסה מצנפת, בכדי למנוע נשירת שערות לתוך המזון.

ז. בריאות העובדים

(1) אסור לאדם לעבוד בבית אוכל: —

א. כשהוא סובל ממחלה מדבקת העלולה לעבור מאדם לאדם באמצעות משקאות או מזון, או כשהוא נושא טפילי מחלה כזאת.

ב. אם אינו מצויד בתעודת בדיקה רנטגנית של ריאות המאשרת שהוא אינו סובל משחפת ריאות העלולה לסכן את בריאות הצבור. תעודה זו יש לחדש פעם בשנה לפחות. במקרה ובבדיקה רנטגנית מתגלה תהליך פתולוגי בריאות, על העובד לעבור כל בדיקה שתדרש, והעובד יוכל להמשיך בעבודתו אך ורק לפי אשור מיוחד מאת משרד הבריאות.

ג. כשהוא סובל ממחלת עור העלולה לגרום לזיהום משקה או מזון.

ד. כשעל פניו, על צווארו, על זרועותיו או על ידיו חבורה, הטטים, פצעים פתוחים או מוגלתיים גלויים לעין, או אם ישנה תחבושת על פצעים כאלה על ידיו או על אצבעותיו.

ה. אם אינו מקפיד על נקייון גופו באופן המניח את הדעת.

(2) ז. העובד חייב להבדק בדיקה רפואית כולל בדיקה מעבדתית ובדיקה רנטגנית של ריאות בכל עת שידרש לעשות זאת ע"י משרד הבריאות או ע"י הרשות המקומית.

ח. שונות

(1) ח. אסור להשכיר לאחר שום חלק מבית האוכל ואסור לעסוק בו בכל מלאכה או תעשייה אחרת. שום חלק של בית האוכל לא ישמש למגורים. בגדים יוחזקו בארונות מיוחדים. ארונות כאלה לא יעמדו בשום חדר המשמש להכנת מזון או אחסונו. אסור להתפשט או להתלבש בכל חדר המשמש להכנת מזון או אחסונו. לבנים, בגדים וסיגורים מלוכלכים יוחזקו בארונות נפרדים.

(2) ח. יש לשמור על נקייון יסודי בבנין בית האוכל ובסביבתו, ויש להקפיד על כך שלא יהיו בו ובסביבתו כל אשפה, פסולת, וכל חומר זיהום אחר. אסור לירוק בכל שטח בית האוכל.

(3) ח. אין להתחזק בחדרי בתי האוכל, פרט למצרכי מזון וחמרי נקוי וחיתוין, כל מצרך וחפץ שאינו שייך לצרכי בית האוכל.

תוספת א'

המידות המינימליות לשטח המטבח, ביחס למספר מקומות הישיבה לאורחים.

מזגון			מסעדה			בית קפה		
מספר מקומות הישיבה	השטח על כל מקום ישיבה במ ²	שטח המטבח במ ²	מספר מקומות הישיבה	השטח על כל מקום ישיבה במ ²	שטח המטבח במ ²	מספר מקומות הישיבה	השטח על כל מקום ישיבה במ ²	שטח המטבח במ ²
עד 20	—	6	עד 25	—	10	עד 28	—	8
28	0.25	7	עד 37	0.38	14	עד 43	0.24	11
33	0.24	8	50	0.37	18.5	57	0.23	13
50	0.23	11.5	62	0.36	22	71	0.22	15.5
			75	0.35	26	85	0.21	18
			87	0.34	29.5	100	0.20	20
			100	0.33	33	114	0.19	21.5
			112	0.32	36	128	0.18	23
			125	0.31	40	143	0.17	24.5
			150	0.30	45	171	0.16	27
			175	0.29	50	200	0.15	30
			200	0.28	55	228	0.14	32
			225	0.27	60	257	0.13	33.5
			250	0.26	65	285	0.12	34
			280	0.25	70	321	0.11	35
			310	0.25	77.5	357	0.10	36
			340	0.25	85	392	0.10	39
			**370	0.25	92.5	*428	0.10	43

* אם מספר מקומות הישיבה גדול יותר, החישוב ייעשה לפי 0.10 מ² על כל מקום ישיבה.
 ** אם מספר מקומות הישיבה גדול יותר, החישוב ייעשה לפי 0.25 מ² על כל מקום ישיבה.
 שטח המקום לשטיפת כלים במסעדות יתא בהתאם לסעיף א(6) דלעיל של תנאים אלה.

תוספת ב'

מספר בתי הכסא, המשתנות וכיורי הרחצה ביחס למספר מקומות הישיבה לאורחים. (יש לכלול את מספר מקומות הישיבה בגינות אם ישנן).

מספר מקומות הישיבה לאורחים	גברים			נשים		
	משתנה	אסלה	כיור	אסלה	כיור	משתנה
עד 25	—	1	1	1	1	1
עד 50	1	1	2	2	2	2
עד 100	2	1	3	2	3	3
עד 200	2	2	3	3	3	3
עד 300	4	2	4	4	4	4
עד 500	5	3	5	5	5	5
עד 700	1	1	1	1	1	1

הערה: בכל בתי אוכל המגשים משקאות חריפים, מחויבים להתקין משתנה.