מפרט אחיד לפריט 7.8 א'

**קייטנות**:

קייטנה

**תוכן עניינים**

**פרק 1 - הגדרות כלליות...........................................................................................3**

**פרק 2 - תנאים רוחביים..........................................................................................4**

**פרק 3 - משרד הבריאות..........................................................................................6**

**פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה....................................................................15**

**פרק 1 - הגדרות כלליות**

* 1. **בעל מקצוע מוסמך**
     1. מי ששר הפנים הסמיכו לעניין סעיף 6ב לחוק רישוי עסקים (להלן - החוק), והוא אחד מאלה:

1. מהנדס רשוי כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-195 (להלן - חוק המהנדסים), הרשום במדור הנדסה אזרחית, ואדריכל רשוי כמשמעותו בחוק המהנדסים הרשום במדור לארכיטקטורה.
2. במבנה פשוט, כהגדרתו בתוספת הראשונה לתקנות המהנדסים והאדריכלים (רישוי וייחוד פעולות), התשכ"ז-1967 (להלן - תקנות ייחוד פעולות):
3. מהנדס או אדריכל רשום בפנקס המהנדסים והאדריכלים במדור להנדסה אזרחית או ארכיטקטורה.
4. הנדסאי כמשמעותו בתוספת הראשונה לתקנות ייחוד פעולות.
   1. **בעל עסק**
      1. לרבות בעל רישיון העסק, מבקש הרישיון, המחזיק בעסק או האדם שבהשגחתו, בפיקוחו או בניהולו פועל העסק.
   2. **גורם מוסמך ארצי**
      1. כל אחד מאלה, לפי העניין:
5. ראש רשות הרישוי שבתחומה נמצא העסק, או עובד בכיר אחר מקרב עובדיה שהוא הסמיך לעניין זה.
6. המנהל הכללי של המשרד נותן האישור, או עובד בכיר אחר מקרב עובדי משרדו שהוא הסמיך לעניין זה.
7. נציב כבאות והצלה, או קצין כבאות והצלה בכיר אחר שהוא הסמיך לעניין זה.
8. המפקח הכללי של משטרת ישראל, או קצין משטרה בכיר אחר שהוא הסמיך לעניין זה.
   1. **הוראות לצד המפרט האחיד**
      1. מסמכים ותנאים כאמור בסעיף 7ג2(ג) לחוק, שנקבעו בחיקוק, הנדרשים מבעל עסק לפי החוק, לרבות לפי סעיפים 6ב, 6ג ו-8 עד 11ב לחוק, ואולם אין באי-פרסומם כדי לפטור מן הדרישה להגישם או למלאם.
   2. **החוק**
      1. חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968.
   3. **התקנות**
      1. תקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), התשס"א-2000.
   4. **מפרט, מפרט אחיד**
      1. מפרט, לפי סעיף 7ג1 לחוק, המאחד את התנאים לרישיון, הנדרשים מטעמם של נותני האישור לפי סעיף 7 לחוק, והמסמכים הנדרשים על-פי סעיף 6ד לחוק מעסק מהסוג האמור בתחילת המפרט והוראות לצד המפרט האחיד, המופיעות במפרט.
   5. **נותן אישור**
      1. השר להגנת הסביבה, השר לביטחון הפנים, שר העבודה, הרווחה והשירותים החברתיים, שר החקלאות ופיתוח הכפר או שר הבריאות, או מי שהם הסמיכו לתת אישור, לעניין עסק שקביעתו כטעון רישוי נעשתה בהתייעצות עמם, לשם הבטחת המטרות כאמור בסעיף 1 לחוק.
   6. **צו רישוי עסקים**
      1. צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013.
   7. **רישיון**
      1. רישיון עסק, היתר זמני או היתר מזורז.
   8. **רשות הרישוי**
      1. בתחום רשות מקומית - ראש הרשות המקומית או מי שהוא הסמיכו לכך.
      2. מחוץ לתחומה של רשות מקומית - מי ששר הפנים הסמיכו לכך.
   9. **שינוי בעלות**
      1. כל שינוי בזהות הבעלים הרשומים ברישיון העסק, לרבות הוספת בעל או גריעתו, וכן העברת שליטה בתאגיד כמשמעותה בחוק ניירות ערך, התשכ"ח-1968.

**פרק 2 - תנאים רוחביים**

***הוראות לצד המפרט האחיד***

* 1. אין באמור במפרט זה כדי לפטור את מבקש הרישיון מהגשת בקשה, ומקבלת אישורים מתאימים לפי החוק ולפי כל דין. מפרט זה אינו מהווה רישיון. המנהל עסק ללא רישיון עובר על החוק, ויהא צפוי לעונשים הקבועים בחוק.
  2. אין באמור במפרט זה כדי לפטור בעל עסק מקיום דרישות כל דין החל עליו, אף אם הוראות הדין אינן מופיעות במפרט.
  3. אם קיימים בעסק סוגי עסקים נוספים החייבים ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013, יחולו עליהם התנאים המסוימים לעסקים מסוגם, בין שהם מפורטים במפרט האחיד ובין שאינם מפורטים בו, והאמור בתנאים אלה לא יגרע מהם.
  4. לבקשה לרישיון יצורפו, לאחר שנחתמו בידי בעל מקצוע מוסמך: תרשים סביבה, מפה מצבית ותכנית עסק, כמפורט בתקנות 12-15 לתקנות. בנוסף, יצורפו לבקשה מסמכים המפורטים במפרט זה, אם ניתן להגישם בעת הגשת הבקשה.
  5. רישיון יוצג בעסק במקום נראה לעין.
  6. נותן אישור או רשות הרישוי רשאים להוסיף תנאים ברישיון לפי סעיף 7 לחוק.
  7. המבקש רישיון, או בעל רישיון, רשאי להגיש השגה על תנאי או מסמך שנדרש ממנו במפרט זה, למעט תנאי או מסמך שנקבע בחיקוק. את ההשגה יש להגיש לגורם מוסמך ארצי בהתאם לטופס 9 המופיע בתקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), תשס"א-2000.
  8. לגורם המוסמך לדון בהשגות מטעם נותן האישור, לפי טופס ההשגה, בתוך 30 ימים מיום קבלת הדרישה לפי המפרט האחיד. הנחיות לגבי אופן הגשת ההשגה מפורטות באתר. עותק של ההשגה יש להגיש לרשות הרישוי. עבור כל השגה יש לשלם אגרה בסך 323 ₪ (סכום המתעדכן מעת לעת). יודגש כי הגשת השגה אינה מתלה את תוקפה של החלטה, כל עוד לא החליט אחרת הגורם שהוגשה לו ההשגה.
  9. **ביטול רישיון או פקיעתו**
     1. לא יהיה תוקף לרישיון עסק או להיתר זמני אם חלו שינויים מהרשום בו או במסמכים המצורפים לו לגבי סוג העסק, לרבות מבניו, שטחו, הבעלות בו, מיקומו וסוג העיסוק.
     2. רישיון עסק יבוטל אם נעשו שינויים בעסק בהשוואה לתרשים הסביבה, המפה המצבית או תכנית העסק, לאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.
     3. היתר זמני יפקע בנסיבות האמורות בסעיף 2.9.2.
     4. רשות הרישוי רשאית לבטל רישיון מטעמים אחרים, לאחר התייעצות עם נותן אישור המופקד על קיום מטרה מן המטרות האמורות בסעיף 1(א) לחוק, שאי קיומה משמש עילה לביטול, ולאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.
     5. במקרה של יסוד סביר להניח שנעברה בעסק או לגביו עבירה לפי סעיף 14 לחוק (עיסוק ללא רישיון, הפרת תנאי מתנאי הרישיון או הפרה של תקנות הנוגעות לעניין), ניתן להוציא לעסק צו הפסקה מנהלי לפי סעיף 20 לחוק.
  10. **הוראות במפרט האחיד**
      1. בעל עסק ידווח לנותן האישור על כל שינוי בעסק, העלול להשפיע על העמידה בתנאי הרישיון, שלושה חודשים מראש לפחות, ויפעל לפי הנחיות נותן האישור.
  11. **תחילה**
      1. מועד תחילתן של ההוראות המפורטות בפרקים 1 (הגדרות כלליות) ו-2 (תנאים רוחביים) למפרט זה הוא ביום פרסומו של המפרט. מועד תחילתן של ההוראות המפורטות ביתרת הפרקים המופיעים במפרט זה יהיה בהתאם לאמור בכל פרק, ויחול רק על ההוראות המפורטות באותו הפרק.

**פרק 3 - משרד הבריאות**

**יום התחילה של הוראות מפרט זה הוא ביום כ"ד באלול התשפ"א (1 בספטמבר 2021), ובכלל זה לגבי עסק שביום התחילה אין לו רישיון, היתר זמני או היתר מזורז, או עסק שביום התחילה היה לו רישיון או היתר זמני, אלא אם כן נקבע מועד לתחילה אחר בגוף הפרק. אין באמור כדי לגרוע מתוקפן של הוראות שנקבעו מכוח חוק רישוי עסקים או התקנות האמורות במפרט, ובכלל זה תקנות רישוי עסקים.**

* 1. **הוראות חוק הנוגעות לעניין**
     1. [פקודת בריאות העם, 1940](https://www.health.gov.il/LegislationLibrary/Sherutei03.pdf).
     2. [תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013.](https://www.health.gov.il/LegislationLibrary/Briut47.pdf)
     3. תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), התש"ף-2019.
     4. [תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לקייטנות ומחנות נופש), תשל"ו-1975.](https://www.health.gov.il/LegislationLibrary/tavru04.pdf)
     5. [תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.](https://www.health.gov.il/LegislationLibrary/Briut31.pdf)
     6. [תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) התשמ"ג-1983.](https://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon37A.pdf)
     7. [נוהל תזונה ומזון במחנות וקייטנות (2016).](https://www.health.gov.il/hozer/BZ08_2016.pdf)
     8. [הנחיות למניעת התרבות חיידקי לגיונלה במערכות מים](https://www.health.gov.il/hozer/BSV_11_FEB2011.pdf).
     9. [הנחיות לניקוי מערכות אספקת מי שתיה.](https://www.health.gov.il/hozer/bz22_2013.pdf)
  2. **הגדרות**

במפרט זה -

* + 1. **קייטנה** - כהגדרתה בחוק הקייטנות (רישוי ופיקוח), תש"ן-1990, ולמעט מחנה נוער.
    2. **מחנה נוער** - פעילות לילדים ונוער המתקיימת בשטח וכוללת לפחות לינה של 2 לילות.
    3. **"מזון"** -כהגדרתו בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015.
    4. **הל"ת**  - הוראות למתקני תברואה התש"ל-1970 ובכלל זה התוספות והשינויים להוראות הללו.
    5. **לשכת הבריאות** - לשכת הבריאות המחוזית או הנפתית בתחומה נמצא העסק.
    6. **מערכת ערפול** - מערכת התזה במתחמים ציבוריים למטרות התאמה אקלימית.
    7. **מז"ח, מתקין מוסמך וראש מערכת מים** - כהגדרתם בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
    8. **מי שתיה, מערכת אספקת מים, ספק מים, לרבות בריכה לאיגום מי שתייה** - כהגדרתם בתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013.
    9. **מערכת שפכים** - מערכת הכוללת את כל צנרת השפכים, כולל ספחים ואביזרים, מהקבועות בתוך הבניין או בחצר הבניין ובכלל זה ביב הבניין, עד לתא הבקרה שמתחבר למערכת ביוב של הרשות או גבול המגרש; לפי העניין, ובכלל זה התא, וככל שקיים בעסק - מיתקן שאיבת שפכים ומיתקן לטיהור שפכים.
    10. **תקנות מי שתיה** - תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013.
    11. **מערכת אספקת מים שאינם מי שתייה** - מערכת אספקת מים אשר מתקיים בכולה או בחלק ממנה אחד מהתנאים הבאים:

1. המערכת מכילה צנרת, אבזרים או מכשירים האסורים לפי כל דין לשימוש למי שתייה.
2. במערכת מוזרמים, בשימוש אקראי או אחר מים, או חומרים, שאינם מי שתייה.
3. מערכת מים בה אין תחלופת מים כנדרש לפי כל דין, לרבות מערכות כיבוי אש.
   * 1. **מערכת הביוב של הרשות** - כמשמעותה בחוק הרשויות המקומיות (ביוב), התשכ"ב-1962.
     2. **הערה** - כל מונח שלא הוגדר במפרט זה יפורש על פי משמעותו בתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לקייטנות ומחנות נופש), תשל"ו-1975 (להלן, "התקנות").
   1. **תחולה**
      1. מפרט זה חל על קייטנות, לפי פריט 7.8א' לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התש"ף-2020.
   2. **תנאים מוקדמים**
      1. לבקשה לרישיון, להיתר זמני או להיתר מזורז לעסק יצורפו תרשים סביבה, מפה מצבית, תכנית עסק ופרטים נוספים כקבוע בתקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות) (למעט המסמכים כאמור בתקנות 13.(ב)(5), 13.(ב)(8), 14.(ב)(8), 14.ב(ב)(10)). כמו כן את המסמכים הבאים:
4. פרשה טכנית הכוללת, בין היתר: תיאור מילולי של פעילויות הקייטנה לרבות לוח זמנים, אספקת מזון ובצירוף העתקי רישיונות עסק של בריכות שחייה/פארקי מים ואתרי ביקור נוספים הטעונים רישיון עסק.
5. פרטי הקייטנה - מס' משתתפים מקסימלי, גילאים, מיקום, מס' תאי שירותים, מס' כיורים, מס' ברזים למים צוננים, פרטי קשר של מנהל הקייטנה ואנשי צוות רלוונטיים נוספים לפי הצורך.
6. במידה ויש אספקת מזון לקייטנה יש לצרף מסמך המעיד על התקשרות עם ספק מזון לרבות העתק רישיון יצרן ו/או עסק לפי העניין והעתק רישיון למשלוח מזון ככל שנדרש.
7. בקשה לרישיון לקייטנת בישול תכלול סקיצה של המטבח בו יתקיימו לימודי הבישול וכן פירוט המנות אותן מתכוונים להכין.
8. בקייטנה בה מוקמת מערכת מים ארעית, יוגשו גם אישורים על ביצוע שטיפה וחיטוי של מערכת המים על ידי גורם מוסמך ותוצאות בדיקות בקטריאליות טרם פתיחת הקייטנה.
9. בקייטנה המתקיימת בטבע, יצורף אישור התקשרות עם מדביר ותכנית הדברה שתכלול את פירוט פעולות ההדברה המתוכננות וחומרי ההדברה.
   1. **כללי**
      1. מבלי לגרוע מהאמור בתקנות, על העסק יחולו ההוראות הבאות:
10. בעל העסק יקיים את כל הוראות החקיקה הנוגעות לעסק, לרבות הוראות התקנות, ויעמוד בתנאי המפרט בכל עת.
11. אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין.
12. על קייטנה ייעודית לאוכלוסיות בסיכון (כגון: ילדים הסובלים מדיכוי חיסוני ובעיות רפואיות שונות) ייתכן כי יחולו תנאים נוספים, ככל שייקבעו על ידי הרופא המחוזי בלשכת הבריאות, בשים לב לצרכים הייחודיים של הילדים באותה קייטנה, ולצורך בשמירה על בריאותם.
13. ככל שקיימות בקייטנה פעילויות בעלות פוטנציאל השפעה על הבריאות שלא קיבלו התייחסות במפרט זה, באחריות מנהל הקייטנה לבצע הערכת סיכונים ולצרפה למסמכים שיועברו לרשות הבריאות במסגרת הבקשה לרישיון.
    1. **העסק וסביבתו**
       1. הקייטנה תפעל במקום נקי ומתוחזק.
       2. הקייטנה תפעל במקום שאינו חשוף למטרדים סביבתיים או מפגעים בריאותיים.
       3. קייטנה המתקיימת במבנה יחולו ההוראות הבאות:
14. המבנים המותרים הם מבנה המיועד לשימוש ציבורי, בילוי, או נופש
15. המבנה נבנה בהתאם לכל דין.
16. המבנה יהיה נקי, מואר, ומאוורר.
17. שטח אזור הפעילות בקייטנה לא יפחת מ-1.5 מ"ר לילד.
    1. **סידורים תברואיים** 
       1. מספר הקבועות הסניטריות יהיה כלהלן:
18. עד גיל 6 - 2 תאי שירותים ו-2 כיורים (לבנים ולבנות) עבור כל 35 ילדים.
19. מעל גיל 6 - לכל הפחות אסלה אחת וכיור אחד לכל 20 ילדים, יש להקצות שירותים נפרדים לבנים ולבנות.
    * 1. השירותים יהיו סמוכים למתחם הקייטנה, אלא במקרים מיוחדים באישור מיוחד של לשכת הבריאות.
      2. ליד הכיורים המיועדים לרחיצת ידיים יוצבו מתקנים לסבון נוזלי, מגבות נייר ומכלים לאיסוף אשפה.
      3. בכל שעות פעילות העסק יתוחזקו השירותים במצב תברואי תקין ונקי.
      4. כלים וחומרי ניקוי יהיו ייעודיים לניקוי בשירותים ויישמרו בארון נעול.
    1. **הצללה** 
       1. בעל הקייטנה יוודא כי קיימת הצללה במקום הקייטנה בעת קיום פעילות מחוץ למבנה.
       2. שטח הצללה לא יפחת מיחס של 2.5 מ"ר לכל משתתף בקייטנה.
    2. **מי שתייה** 
       1. מערכות מי השתייה בעסק יהיו בהתאם להוראות כל דין ובין היתר יעמדו בהנחיות המפורטות להלן:
20. לעסק יסופקו מי שתיה באיכות הנדרשת לפי תקנות מי שתייה, על-ידי חיבור למערכת אספקת מים ממקור מאושר.
21. מערכת המים בעסק תהיה תקינה, ללא נזילות/תקלות.
22. בעל העסק ינקוט בכל האמצעים הסבירים להבטחת איכות מי השתייה בעסק.
23. מערכת מים בקייטנה המתקיימת במבנה קבע תהיה בהתאם לדרישות הל"ת.
24. ככלל, יש להעדיף מערכת מים קבועה (ולא ארעית).
25. במידה וקיים צורך בהתקנת צנרת ארעית למי שתייה לטובת הקייטנה, יש לעמוד בדרישות הבאות:
26. חובה להשתמש בציוד וצנרת המיועדים למי שתייה בלבד, העומדים בת"י 5452 בדיקת מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה.
27. יש לבצע שטיפה וחיטוי למערכת המים, לרבות מכלי גיבוי ככל שישנם, ולאחר מכן לבצע דיגום על ידי דוגם מוסמך בנקודת קצה, לפחות 4 ימי עבודה בטרם פתיחת הקייטנה.
28. מומלץ כי מכלי מים המיועדים לשתייה יהיו חלק בלתי נפרד ממערכת המים הארעית, כך שיתאפשר ריענון מתמיד של המים.
29. מכלים המיועדים לשתייה ואינם חלק אינטגרלי מהמערכת - יש להחליף את המים במכל אחת ליום.
30. המכלים יהיו שלמים, ועשויים מחומר אטום ועמיד, שעומד בתקן ת"י 5452.
31. המכלים יוצבו במקום מוצל, מוגן בפני פגיעה וחבלה, סגורים ונעולים.
32. אספקת מים צוננים לשתייה:
33. יסופקו מים צוננים לשתייה באמצעות מתקני קירור למים עם חיבור קבוע למערכת המים (קולרים) שיעמוד בהוראות אלה:
34. יש להסדיר ניקוז תקין למים מהמתקן, למניעת היקוות שלוליות מים עומדים בעקבות השימוש במתקן.
35. בשטח הקייטנה יהיה ברז אחד למים צוננים לכל 60 ילדים. המתקנים יהיו נגישים לשימוש המשתתפים ובמרחק סביר מאזור הפעילות.
36. במקרה שלא ניתן לספק מים צוננים באמצעות מתקני קירור למים עם חיבור קבוע, כאמור לעיל, ניתן לעשות שימוש במכלים מבודדים למים קרים, בהתאם להוראות אלו:
37. נפח המכל לא יעלה על 10 ליטר.
38. יש להשתמש במכלים עם פתח מילוי וברז לצריכה, המיועדים למי שתייה ועומדים בת"י 5452 בדיקת מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה.
39. בסוף כל יום פעילות ירוקנו המכלים ויישטפו במים וסבון כלים.
40. המכלים יהיו סגורים ומוגנים מפני זיהום.
41. מילוי המים במכל יעשה על ידי עובדי הקייטנה, באמצעות ברז המיועד לאספקת מי שתייה הממוקם באזור נקי.
42. ניתן להשתמש בקרח באיכות מי שתייה מיצרן מורשה.
43. ככל שיש בעסק מערכת לאספקת מים שאינם מי שתייה (כיבוי אש או מערכת אחרת), המערכת על אביזריה, תותקן ותוחזק תוך נקיטת אמצעים שיש בהם כדי למנוע שימוש למטרות שתייה ולכל הפחות אמצעים אלו:
44. בנקודת המוצא של המערכת יותקן שילוט קבע המפרט את סוג הזורם והמזהיר כי המים אינם ראויים לשתייה לפי הוראות תקן ישראלי ת"י 3864, על חלקיו.
45. צנרת מערכת אספקת מים שאינם מי שתייה יהא בגוונים אחרים מגווני צנרת אספקת מי השתייה - לפי הוראות תקן ישראלי ת"י 659.
46. בעסק תהיה הפרדה בין מערכת מי השתייה למערכת שאינה מי שתייה, כנדרש בהל"ת (לפי ת"י 1205 חלק 1).
47. ככל שנדרשת התקנת מז"ח בעסק לפי ההוראות האמורות בהל"ת, אחזקתו ובדיקתו תיעשה בהתאם להוראות אלה:
48. התקנת מז"ח ובדיקתו יהיו בידי מתקין מוסמך בלבד.
49. המז"ח יוחזק במצב תקין בכל עת.
50. מערכות ערפול
51. אין להתקין מערכות ערפול ארעיות.
52. מערכות ערפול קבועות יעמדו בהנחיות למניעת התרבות חיידקי לגיונלה במערכות מים.
    1. **שפכים**
       1. שפכי העסק יסולקו באמצעות חיבור קבוע למערכת הביוב של הרשות בלבד. כל פתרון או חיבור אחר חייב לקבל אישור מראש של לשכת הבריאות ולהתבצע בהתאם לתנאי האישור.
       2. מערכת השפכים בעסק תהיה תקינה, ללא נזילות או תקלות.
       3. מערכות השפכים בעסק יעמדו בהוראות כל דין.
       4. בעל העסק אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת השפכים בעסק וידאג לתחזוקה התקינה והשוטפת של המערכת כאמור ולמניעת מפגעים תברואיים ומטרדים.
    2. **הדברה**
       1. הדברה תתבצע לפי הצורך, באמצעות מדביר מוסמך בעל רישיון כדין.
       2. בקייטנה המתקיימת בשטח, יתקשר בעל הקייטנה עם מדביר מוסמך בעל רישיון, לשם ביצוע פעולות הדברה קודם לתחילת פעילות הקייטנה. המדביר, או מנהל הקייטנה בהתאם להוראות המדביר, יבצע ביקורת כשבוע לאחר ביצוע ההדברה, וקודם לפעילות הקייטנה.
    3. **פסולת** 
       1. על בעל העסק לאסוף, למיין, לטפל ולפנות פסולת מהעסק על פי כל דין ובתדירות אשר תמנע מפגעים תברואיים ומטרדי ריח בעסק ומחוצה לו, ומבלי לגרוע מהאמור:
       2. בעל העסק יציב מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקה, בכמות ובמקומות המבטיחים ניקיון בעסק ובסביבתו.
       3. פחי אשפה בגבולות העסק ידופנו בשקיות ניילון.
       4. המכלים יהיו בעלי נפח קיבול המבטיח אחסנת כל הפסולת המוצקה הנוצרת מהעסק.
       5. המכלים יהיו שלמים, תקינים ובעלי מכסים למניעת חדירת מזיקים לתוכם.
    4. **אספקת מזון**
       1. **קבלת מזון מעסק הסעדה** **(קייטרינג) או בית אוכל** - תעמוד בתנאים הבאים:
53. קבלת המזון תהיה מספק בעל רישיון יצרן ו/או עסק, לפי העניין.
54. בעל העסק יוודא שאריזות המזון המתקבל שלמות ונקיות, וכי המזון ראוי למאכל אדם ואין בו סימני קלקול (כגון מראה או ריח לא תקינים).
55. לא יוגש המזון בקייטנה, אלא אם הגיע מספק המזון עד שעתיים לפני השעה המיועדת לארוחה. טמפרטורת המזון עד ההגשה ובעת ההגשה לא תפחת מ65 מעלות צלזיוס למזון המיועד להגשה חם, ולא תעלה על 5 מעלות צלזיוס למזון המיועד להגשה קר.
56. טמפ' המזון תיבדק לפני ההגשה באמצעות מד חום דוקרן. מנהל העסק ינהל יומן בו תירשם טמפ' המזון לאחר כל בדיקה.
57. המזון יתקבל ארוז במנות אישיות. תתאפשר קבלת מזון בצוברים מספק חיצוני בקייטנות המתקיימות במבנים, בכפוף לתנאים הבאים:
    * + - 1. קיים במבנה מקום מתאים להגשת הארוחה, הכולל שולחנות וכסאות שלמים, תקינים ונקיים לשימוש הסועדים.
          2. ניתן להשתמש בכלי הגשה וכלי אוכל רב פעמיים, בתנאים הבאים:
58. במקום קיים מטבחון הכולל לכל הפחות משטח עבודה, כיור ומדיח כלים**,** במרחק סביר מאזור ההגשה.
59. מדיח הכלים יהיה בגודל מתאים להדחת כל כלי האוכל המשמשים את הקייטנה ויכלול מחזור שטיפה המגיע לטמפ' 70 מע"צ.
60. במידה ולא ניתן לעמוד בתנאים המפורטים בסעיף הקודם, כלי ההגשה וכלי האוכל יהיו חד פעמיים.
    * 1. **מטבח מקומי**
61. בקייטנה המתקיימת במבנה של מוסד שקיים בו מטבח מבשל אשר לו אישור ממשרד הבריאות לפעילות במשך השנה, ניתן לספק מזון ממטבח זה ובתנאי שהמטבח יעבוד באותה מתכונת בה הוא פועל במהלך שנת הלימודים.
62. הכנת כריכים בקייטנה תתאפשר בקייטנה הפועלת בשטח מוסד חינוך בו מתקיימת הכנת ארוחת בוקר במהלך השנה, בהתאם לתנאים הבאים:
63. תתאפשר הכנת כריכים העשויים ממוצרים מוכנים לאכילה ארוזים במקור מיצרן בעל רישיון יצרן (כגון גבינה, חומוס וכד'), וכן מירקות שטופים ומחוטאים. הכנת הכריכים תתבצע על ידי צוות הקייטנה.
64. במטבחון קיימת תשתית הכוללת:
65. המטבחון יהיה במיקום מאוורר ומואר, במבנה מבנייה קשה ובאזור נקי.
66. משטח/י עבודה העשוי מחומר רחיץ, כיור ומקרר המצויד במד טמפרטורה אינדיקטורי.
67. הכיור יהיה מחובר לרשת המים ולביוב, והאזורים הרטובים במטבח יהיו מחופים באריחים עד לגובה 1.80 מ'.
68. התשתית תתאים להיקף הפעילות של הכנת המזון בקייטנה, כך שניתן יהיה לשמור על תנאי תברואה נאותים.
69. במידה וקיים במקום מדיח כלים בגודל מתאים להדחת כל כלי האוכל המשמשים את הקייטנה הכולל מחזור שטיפה המגיע לטמפ' 70 מע"צ ניתן להשתמש בכלי אוכל רב פעמיים המותאמים לשימוש במדיח כלים.
70. במידה ואין מדיח יש להגיש את הכריכים באריזה חד פעמית (כגון שקית, מפית נייר, צלחת).
71. הכנת הכריכים תיעשה תוך שמירה על היגיינת הידיים, כלי העבודה ומשטחי העבודה.
72. העובדים יקפידו על שטיפה יסודית של הידיים עם מים וסבון לפני תחילת עבודה, ובמעבר בין טיפול בירקות גולמיים לפני שטיפה וחיטוי, למזון מוכן לאכילה**.**
73. ניקיון תקין יישמר בכל עת.
74. המצרכים יישמרו בכל עת בטמפרטורה מתאימה עפ"י הוראות היצרן, למעט פרק הזמן המינימלי הנדרש בעת הכנת המזון.
75. הכריכים יוכנו בצמוד לארוחה. כריכים שיוותרו בתום הארוחה יושמדו.
76. מצרכים שיצאו להגשה לא יוחזרו למטבח.
    * 1. טרם טיפול במזון או הגשת מזון העובדים יקפידו על רחיצת ידיים במים וסבון.
      2. עובד עם פצע פתוח או הסובל מתסמינים של מחלה מדבקת לא יעסוק בטיפול במזון לרבות הגשת מזון.
      3. לפני הגשת הארוחה, יש לוודא כי הילדים רחצו את ידיהם במים וסבון.
    1. **תזונה**
       1. בעל העסק יעמוד, ויוודא כי ספק המזון עומד, בהוראות תקנות 3 עד 6, לתקנות לפיקוח על איכות ולתזונה נכונה בצהרונים, התשע"ז-2017 בשינויים המחויבים.
       2. המזון המוגש בארוחות בוקר וביניים יהיה לפי רשימת המזונות המותרים בטור ב' בתוספת לתקנות לפיקוח על איכות המזון ולתזונה נכונה במוסדות חינוך, התשע"א-2018**;** לא יוגש מזון שהוא מזון אסור לפי טור א' לאותה תוספת.
    2. **פעילויות חוץ** 
       1. בעת פעילות מחוץ לשטח הקייטנה יש לדאוג לאספקת מי שתייה ללא הגבלה למשתתפי הקייטנה. יש לוודא מראש מקור מתאים למילוי חוזר של בקבוקי מים, ממקור מי שתייה מאושר על ידי משרד הבריאות, בסביבה נקייה ומתוחזקת.
       2. בימי שרב, בכפוף לקבלת האישורים הנדרשים לקיום פעילות בחוץ, הפעילות תתקיים במקומות מוצלים בלבד ובאופן שיימנע מאמץ פיזי מוגבר.
    3. **פעילויות מיוחדות בקייטנה**
       1. **פעילויות גלישה/קייטנת גלישה**
77. מבלי לגרוע מהוראות כל דין, קייטנות גלישה יתקיימו באזור שאושר על ידי לשכת הבריאות, ובלבד שבאזור המיועד לא קיימים מפגעים תברואתיים וסביבתיים, כגון הצטברות פסולת או שפכי נחלים.
78. מיקום הקייטנה יבטיח גישה סבירה של הקייטנים לשימוש במתקני החוף (שירותים, מקלחות).
79. אין לקיים פעילויות במי הים במקרה בו אזור החוף בו מתקיימת הקייטנה נסגר על ידי משרד הפנים.
    * 1. **פעילויות עם בעלי חיים**
80. פעילויות מחוץ לשטח הקייטנה בפינות חי/גני חיות וכו' - יש לוודא קיום רישיון עסק למקום.
81. מבלי לגרוע מהוראות כל דין, בפעילויות עם בעלי חיים בשטח הקייטנה - מנהל הקייטנה יוודא קיומם של אישורים ווטרינריים.
    * 1. **פעילויות מים בקייטנה**
82. ביקורים בבריכות שחייה ופארקי מים - יהיו באתרים בעלי רישיון עסק, ובכפוף לתנאי רישיון העסק.
83. פעילות רחצה בחוף ים תתקיים בחופים מוכרזים בלבד.
84. פעילויות מים בשטח הקייטנה לא יכללו איגום מים (כגון בריכות שכשוך).
    * 1. **פעילות הכנת מזון מצומצמת, בקייטנה שאינה קייטנת בישול** - מותרת בתנאים הבאים:
85. תתאפשר הכנת מזון העובר טיפול בחום גבוה בלבד (מזון שהכנתו דורשת אפייה, צלייה, טיגון או בישול).
86. חומרי הגלם יהיו ממוצרים המוכנים לאכילה ארוזים מראש על ידי יצרן בעל רישיון, וכן חומרי גלם שלא צריכים להישמר בטמפרטורה מבוקרת ובכלל זה: קמח, שמן, סוכר, קקאו ועוד.
87. המוצר הסופי יהיה כזה שלא נדרשת שמירתו בטמפרטורה מבוקרת למניעת קלקולו, או ייצרך מיד לאחר הכנתו.
88. הילדים והעובדים בקייטנה ירחצו את ידיהם ביסודיות במים וסבון לפני ואחרי הפעילות.
89. לפני תחילת הפעילות וכן מיד עם סיום ההכנה יבוצע ניקוי יסודי של משטחי העבודה.
90. לאחר סיום הטיפול בחום יישמר המוצר המוכן באופן שיימנע זיהומו עד להגשה.
    1. **קייטנת בישול** 
       1. קייטנת בישול הינה קייטנה שעיקר פעילותה הינו לימודי בישול.
       2. קייטנת בישול תתקיים במקום בו קיים מטבח המיועד ומתוכנן ללימודי בישול.
       3. בעת פעילות בישול, יהיה במקום לפחות איש צוות אחד הבקי בתברואת מזון בהתאם לתקנות בתי אוכל ולמפרט האחיד לבתי אוכל.
       4. כחלק מתכני פעילות בישול, יש להעביר לילדים יחידת הדרכה בנושא תנאים תברואיים לטיפול במזון, והסיכונים הכרוכים בטיפול במזון.
       5. יש להקפיד על ניקיון סביבת העבודה ועל רחיצת ידיים במים וסבון לפני תחילת העבודה, לאחר טיפול במזון גולמי ובסיום העבודה.
    2. **קייטנות המתקיימות באתר בריכת שחייה**
       1. יש לצרף רישיון עסק בתוקף של בריכת השחייה.
       2. השימוש באתר בריכת השחייה יהיה כפוף לתנאי רישיון העסק של הבריכה (לרבות מספר מבקרים ומתרחצים מקסימלי).
       3. יש להבטיח כי מוקצה מתחם לילדי הקייטנה. המתחם יהיה באזור מוצל, בשטח של 1.8 מ"ר למשתתף לכל הפחות.
    3. **קייטנות עם לינה**
       1. תתקיים במקום אירוח בעל רישיון עסק, או בפנימייה המפוקחת על ידי משרד הבריאות במשך ימות השנה.
       2. יהיו מקלחות לשימוש משתתפי הקייטנה. מקלחות משותפות יכללו גם מלתחות יבשות.
       3. מערכת המים תעמוד בהנחיות למניעת התרבות חיידקי ליגיונלה במערכות מים.
    4. **עזרה ראשונה**
       1. הציוד, הצוות וההכשרות לנושא עזרה ראשונה יהיו בהתאם לאמור בחוזרי מנכ"ל משרד החינוך.
    5. **הדרכה מקצועית**
       1. בעל העסק או מי מטעמו יעביר הדרכה בתחומי התברואה, והדרישות החלות על פי כל דין על בית העסק, לכלל העובדים ולכל עובד חדש, כל עובד לפי תחומי אחריותו ועבודתו.
       2. בעל העסק או מי מטעמו יקיים לעובדיו ריענון להדרכה כאמור בסעיף 3.21.1, פעם בשנה לפחות.
       3. בעל העסק ינהל יומן הכשרות בו ייכתבו מועד ונושא ההכשרה שניתנו לכל עובד.
    6. **בקרה פנימית** 
       1. בעל העסק יכין תכנית בקרה פנימית שמטרתה להבטיח עמידה בדרישות המפרט והתקנות, התכנית תכלול גם תדירות ביצוע הבקרה.
    7. **איסור עישון ומניעת עישון** 
       1. העסק יעמוד בכל הוראות החוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, תשמ"ג-1983; מבלי לגרוע מהאמור, בעל העסק ימנע את העישון בכל מקום בו שוהים ילדי הקייטנה.
    8. **דיווחים, טפסים ופרוצדורות** 
       1. בעל העסק ידווח ללשכת הבריאות על כל אירוע חריג הנוגע לבריאות או לתברואה במסגרת הקייטנה, ובכלל זה חשד לתחלואה חריגה.
       2. בעל העסק ידווח לספק המים ולמשרד הבריאות בכל מקרה של חשש לפגיעה באיכות המים בעסק ובמידת הצורך יפעל בהתאם להוראות משרד הבריאות.
       3. בעל העסק ידווח לרשות המקומית על כל שינוי בעסק העלול להשפיע על העמידה בתנאי הרישיון, ויפעל לפי הנחיות נותן האישור.
       4. בקייטנה בה מתקבל מזון מספק, בעל העסק ינהל יומן לרישום תוצאות בדיקות טמפרטורת המזון.
       5. ככל שקיים מז"ח, אישור התקנת מז"ח ובדיקת מז"ח כמפורט בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
       6. אישור בדבר ביצוע ניקוי וחיטוי מאגרי מי שתייה ואוגרי מים חמים ככל שיש בעסק מיתקנים כאמור.
       7. תוצאות בדיקות איכות מי שתייה, במידה ובוצעו.
       8. העתק של רישום פעולות ההדברה בחתימת המדביר.
       9. בעל העסק ינהל יומן בקרות עצמיות בו יתועדו תוצאות הבקרות העצמיות - על המים, המזון והניקיון בקייטנה.
       10. בעל העסק ישמור את התוצאות הבדיקות, הנתונים, האישורים והמסמכים המפורטים לעיל לתקופה של 3 חודשים לפחות ויעבירם לרשות הבריאות לפי דרישה.

**פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה**

**מועד תחילתן של ההוראות המפורטות בפרק זה הוא במועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום כ"ה בסיון התשפ"ד (1 ביולי 2024), לפי המוקדם מביניהם, ואולם לגבי הוראות שלא נדרשו בעבר, בכתב, מן העסק, לפי כל דין:**

1. **תחילתן תהיה בתוך 90 ימים ממועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום כ"ה בסיון התשפ"ד (1 ביולי 2024), לפי המוקדם מביניהם;**
2. **אם נכללה בהן דרישה להתקנת מערכות כיבוי או גילוי אוטומטיות - תחילתה של אותה דרישה תהיה שנה ממועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום כ"ה בסיון התשפ"ד (1 ביולי 2024), לפי המוקדם מביניהם.**

דרישות מפרט זה **לא** יחולו על קייטנות שמתנהלות במקום המשמש לעסק נוסף או אחר החייב ברישוי לפי צו עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013, או בנכס אשר לגביו נקבעו בדין הוראות בעניין בטיחות אש והצלה. על קייטנה כאמור יחולו התנאים והדרישות שנקבעו ביחס לאותו עסק או נכס, וכן בדרישות נוספות שנותן האישור מצא לנכון להורות בשל מאפייני העסק. לשם ההמחשה, קייטנה שהפעילות בה תתקיים בבית ספר, תידרש לעמוד ולקיים את כל הדרישות שנקבעו ב[הוראת נציב 523 "סידורי בטיחות אש במוסדות חינוך"](http://www.102.gov.il/Fire%20Documents/CommissionerDirective/Directive523.pdf); קייטנה שהפעילות בה תתקיים בבריכה, תידרש לעמוד בכל הדרישות שנקבעו לעסק הטעון רישוי לפי פריט 7.4א לצו הנ"ל וכו'.

לשם ייעול הטיפול בבקשה לרישיון העסק עבור הקייטנה יש להקפיד ולציין על גבי הבקשה את מלוא המידע האפשרי על העסק או הנכס שבו עתידה להתקיים הקייטנה, זאת לשם איתורו המהיר במערכות המידע של נותן האישור.

* 1. **הוראות חוק הנוגעות לעניין**
     1. חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012, והתקנות על פיו.
     2. דיני התכנון והבנייה, לרבות חלק ג' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל-1970 - בטיחות אש בבניינים.
     3. חוק רישוי עסקים התשכ"ח-1968 (להלן - החוק), והתקנות על פיו.
  2. **הגדרות**
     1. "**גורם מוסמך**" - אחד מאלה:

|  |  |
| --- | --- |
| **נושא** | **גורם מוסמך** |
| תקינות אמצעי כיבוי במים | מי שהודרך והוסמך על ידי יצרן או ספק גלגלונים לגלגלונים שהותקנו לאחר 01.06.2013, על פי תקן ישראלי ת"י 2206, חלק 2 גלגלון לכיבוי אש - דרישות תכן, התקנה ותחזוקה |
| תקינות מטפים מיטלטלים | תחזוקאי או מבקר מטפים מורשה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים - תחזוקה |
| תקינות מערכת החשמל ותאורת חירום | בעל רישיון בתוקף לעבודות חשמל לפי חוק החשמל, התשי"ד-1954 ותקנותיו, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו |
| התאמה ותקינות מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158, מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ) | בעל רישיון בתוקף לעבודות גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות גפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו |

* + 1. "**גישה למוצא בטוח**" **(Exit Access)** - חלק מדרך מוצא, לרבות פרוזדורים ומעברים, שתחילתו בכל נקודה שהיא בבניין וסופו בכניסה למוצא בטוח או מחוץ לבניין או בדלת יציאה חיצונית.
    2. "**גפ"מ**" - גז פחמימני מעובה כהגדרתו בחוק הגז הפחמימני המעובה, התשפ"א-2020.
    3. "**דרך מוצא**" **(Means of Egress)** - נתיב יציאה מבניין הפנוי ממכשולים והכולל אחד או יותר ממרכיבים אלה:

1. גישה למוצא בטוח.
2. יציאה.
3. מוצא בטוח.
   * 1. "**הנדסאי**" - הנדסאי רשום, כמשמעותו בחוק ההנדסאים והטכנאים המוסמכים, התשע"ג-2012, אשר עוסק בתחום ובסוג בדיקות שלגביהם נדרש האישור.
     2. "**חומר לא דליק**" - כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 755 תגובות בשריפה של חומרי בנייה - שיטות בדיקה וסיווג.
     3. "**חומר ציפוי וגימור**" - חומר המשמש לציפוי, כיסוי או חיפוי, לרבות טפטים, ציפוי עץ, שטיחים, פרקט, תקרות עץ, בד או PVC.
     4. "**חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה**" - חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012.
     5. "**חוק התקנים**" - חוק התקנים, התשי"ג-1953.
     6. "י**ציאה**" **(Exit Discharge)** - חלק מדרך מוצא שתחילתו בסופה של גישה למוצא בטוח או בסופו של מוצא בטוח וסיומו ברחוב, בין במישרין ובין דרך שטח פתוח.
     7. "**מהנדס**" - מהנדס רשום, כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-1958, אשר עוסק בתחום ובסוג בדיקות שלגביהם נדרש האישור.
     8. "**מוצא בטוח**" **(Exit)** - חלק מדרך מוצא, המופרד משאר חלקי הבניין על ידי אלמנטים עמידי אש ודלתות אש והמוביל אל היציאה או אל מחוץ לבניין.
     9. "**נותן האישור**" - לעניין פרק זה, עובד רשות הכבאות וההצלה, שהוסמך לכך על ידי השר לביטחון פנים.
     10. "**סידורי בטיחות אש והצלה**" - לרבות אמצעים המותקנים בנכסים, דרך קבע או באופן ארעי, ומיועדים, בין השאר, לכל אחד מאלה:
4. מניעת דליקות והתפשטותן.
5. כיבוי דליקות, צמצום נזקיהן והקלת פעולות לכיבוי דליקות.
6. מילוט וחילוץ לכודים והקלת פעולות למילוטם ולחילוצם.
7. הצלת חיי אדם ורכוש.
8. דרכי התקשרות.
9. כל צורך הנדרש לביצוע פעולות כיבוי והצלה.
   * 1. "**ציוד כיבוי**" - ציוד, מתקנים וחומרים המשמשים לכיבוי דליקות ומניעתן.
     2. "**רשות הכבאות וההצלה**" - הרשות הארצית לכבאות והצלה שהוקמה בחוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012.
     3. "**תעודת בדיקה**" - תעודת בדיקה בדבר התאמה לתקן שניתנה לפי סעיף 12 לחוק התקנים.
     4. "**תפוסה"** - מספר בני האדם שעל פיו מחושבים המספר והרוחב של דרכי המוצא. התפוסה תחושב לפי תקנות התכנון והבנייה.
     5. "**תקן ישראלי (ת"י)**" - תקן ישראלי רשמי או תקן ישראלי כמשמעותו בחוק התקנים.
     6. "**תקנות התכנון והבנייה**" - תקנות התכנון והבנייה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל-1970.
     7. **"שינוי מהותי"** - שינוי של כל אחד מאלה במבנה:
10. מרחק הליכה.
11. מספר דרכי מוצא.
12. שינוי ייעוד.
    * 1. **"תקן "NFPA** - תקן של האגודה הלאומית האמריקאית להגנה בפני אש.
    1. **תנאים מוקדמים**
       1. לבקשת רישיון עסק או להיתר זמני (להלן - בקשה) יצורפו המסמכים המנויים להלן:
13. אפיון רשת המים המזינה את העסק, שייערך בהתאם להוראת נציב 529 זמינות רשת מים ופריסת ברזי כיבוי - לאחר שנחתם על ידי אחד מאלה:
14. מהנדס.
15. אדריכל.
16. הנדסאי.
17. גורם מוסמך.
18. תכנית בטיחות (תכנית פיתוח שטח), בקנה מידה של 1:250 ובה יצוינו:
19. שטח העסק וגבולותיו, לרבות מיקום מבנים הנמצאים בשטח העסק, קירותיו החיצוניים והגדרות התוחמים אותו;
20. הדרכים והרחובות הגובלים עם העסק ושמותיהם;
21. מיקום בניינים הנמצאים במרחק של עד 10 מטר מגבול שטח העסק;
22. דרכי גישה לרכבי כבאות והצלה;
23. פירוט מכשולים בדרכי הגישה;
24. סידורי בטיחות אש והצלה, לרבות דרכי מילוט;
25. מכלי גז ודלק והצנרת להובלתם;
26. מיקום מתקנים חשמליים;
27. מבנים קלים, יריעות הצללה;
28. תיאור מילולי של השימושים, הפעילות וסידורי בטיחות האש וההצלה;
    * 1. המסמכים הנ"ל יוגשו לנותן האישור לכל הפחות 30 יום לפני מועד תחילת הפעילות המתוכננת.
    1. **רישום ודיווח**
       1. בעל העסק יודיע לרשות הכבאות וההצלה על כוונה לניתוק יזום של מערכות כיבוי אש על ידו, וזאת לכל הפחות 48 שעות לפני מועד הניתוק; לעניין סעיף זה, "מערכת כיבוי אש" - אחת מהמערכות הבאות, אם מתקיימת לגביה חובת התקנה על פי דין: גלאים, מתזים, גנרטור, מערכת על-לחץ ושחרור עשן.
       2. בעל העסק יודיע לנותן האישור על כוונה לבצע עבודות בנייה בעסק, לרבות כל שינוי פנימי גם אם אינו טעון היתר, הפוגעות או עלולות לפגוע בסידורי בטיחות האש והצלה בעסק, לכל הפחות שבעה ימים לפני היום שבו יתחילו העבודות. ייתכן שעסק שבו יתבצעו עבודות כמפורט בסעיף זה, יידרש לעמוד בדרישות נוספות בהתאם לקביעת נותן האישור.
    2. **כללי**
       1. מפרט זה מתייחס לדרישות סידורי בטיחות האש והצלה הבסיסיות והחיוניות לצמצום הסכנה לחיים ולרכוש באירוע כבאות והצלה, וביצועו אינו מבטיח מניעת דליקות ונזקיהן. בעל העסק יפעיל את העסק בכל עת, תוך כדי נקיטה והתקנת סידורי בטיחות אש והצלה ההולמים את היקף הפעילות בעסק, רמת הסיכון הנובעת מאופי הפעילות בעסק, מספר השוהים בו, מיקומו, שטחו ולפי כל דין, ולכל הפחות לפי מפרט זה.
       2. אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין, לרבות דיני התכנון והבנייה.
       3. מבלי לגרוע מכלליות האמור בסעיף 4.5.1 ו-4.5.2, אין בהוראות מפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות בדיני התכנון והבנייה לצורך קבלת היתר בנייה או ההוראות לעניין המשך אכלוס הנכס, ובכל מקום שבו יש התייחסות במפרט לדרישות הנוגעות לבטיחות אש בעסק, הן יבואו נוסף לדרישות תקנות אלו.
       4. לא התקיימו בעסק דיני התכנון והבנייה, חובה ליידע על כך את רשות הכבאות, ועשויות לחול לגביו דרישות נוספות בהתאם לקביעת נותן האישור, עד להסדרת עמידה בהוראות דיני התכנון והבנייה.
       5. הפניות במפרט לתקן ישראלי (ת"י) מחייבות כי תתקיים התאמה מלאה בין מבנה העסק, תכולתו וסידורי בטיחות אש והצלה בו לבין הדרישות הקבועות בתקן, ובעל העסק או מי שמונה מטעמו לעסוק בתחום זה, מחויב להכיר את דרישות התקן, ולוודא כי תתקיים התאמה מלאה של העסק כנדרש.
       6. הדרישות המופיעות במפרט יקוימו לכל אורך תקופת פעילותו של העסק, ובעל העסק אחראי לכך שלא יתבצעו כל שינויים בעסק העומדים בסתירה להוראות המפרט ולתנאי הרישיון.
       7. תחזוקת סידורי בטיחות אש והצלה:
29. סידורי בטיחות אש והצלה יימצאו במצב תקין בכל עת, ובעל רישיון העסק יוודא את ביצוען של הבדיקות, הטיפולים וכל פעולה אחרת הנדרשת לצורך כך (להלן - תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה).
30. תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה תתבצע לפי הוראות התקן הישראלי (ת"י) התקף והוראות היצרן, ואם נותן האישור נתן הוראות נוספות - בהתאם להוראות אלו.
    * 1. תיקון הוראות הנציב שאליהן מפנה מפרט זה, יחול על העסק בהתאם להוראות סעיף 7ג4 לחוק.
    1. **דרכי גישה**
       1. דרכי הגישה לעסק תהיינה פנויות מכל מכשול, בכל עת.
    2. **הפרדות ועמידות אש** 
       1. יריעות אוהלים ויריעות המשמשות להצללה שהוצבו על ידי העסק, יעמדו בתקן ישראלי ת"י 5093 דליקות של וילונות לשימוש ציבורי ומוסדי.
    3. **דרכי מוצא**
       1. פתחי יציאה:
31. בעסק בתפוסה עד 100 איש, רוחב פתח היציאה לא יפחת מ-0.90 מטר נטו לפחות.
32. בעסק בתפוסה מעל 100 איש, רוחב פתח היציאה לא יפחת מ-1.10 מטר נטו לפחות.
33. בעסק המיועד להכיל עד 50 איש, יהיה פתח יציאה אחד.
34. בעסק המיועד להכיל מעל 50 איש אך לא יותר מ-500 איש, יהיו לפחות שני פתחי יציאה וכיוון הפתיחה של הדלתות יהיה כלפי כיוון המילוט.
    * 1. דרכי המוצא, לרבות פתחי היציאה, יהיו פנויים מכל מכשול בכל עת.
    1. **ציוד כיבוי**
       1. בעסק תותקנה עמדות כיבוי אש כך שיתנו מענה לכיסוי כל שטח העסק.
       2. כל אחת מעמדות הכיבוי תכיל:
35. 3 זרנוקים בקוטר "2 באורך 15 מ' כל אחד.
36. מזנק בקוטר "2.
37. מטפה אבקה במשקל של 6 ק''ג.
38. מחבט.
39. חבית.

בסמוך לעמדה יוצב שלט שעליו ייכתב: ''עמדת כיבוי אש''.

* + 1. בעסק יוצבו מטפי כיבוי מסוג אבקה יבשה בגודל של 6 ק''ג. מספר המטפים יתאים לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 2 מטפים מיטלטלים - התאמה, התקנה וסימון. בדיקת המטפים ותחזוקתם תתבצע לפי האמור בתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים - תחזוקה.
  1. **מערכת הגפ"מ**
     1. מערכת הגפ"מ המשמשת את העסק תענה לנדרש בתקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים, המסופקים בתוך מכלים מיטלטלים.
  2. **אישורים** 
     1. בכל מקום שבו צוין במסמך תנאים זה כי יש להעביר מסמכים, אישורים, דיווחים וכיו"ב לנותן האישור, יועבר המידע הנדרש לראש מדור בטיחות אש בתחנה האזורית שבשטח אחריותה ממוקם העסק, לפי רשימת הכתובת והטלפונים המופיעה באתר האינטרנט של הרשות הארצית לכבאות והצלה או לגורם אחר שפרטיו ימסרו לבעל העסק.
     2. על פי דרישת נותן האישור, אם לא נעשה בעסק שינוי מהותי, ימציא בעל העסק מסמכים הכוללים אישורים ותעודות בדיקת תחזוקה על תקינות ציוד הכיבוי, ובכלל זה:

1. אישור כי עמדות כיבוי אש תקינות ושמישות. גלגלון שהותקן לאחר 01.06.2013 נבדק בהתאם לתקן ישראלי ת"י 2206 חלק 2 "גלגלון כליבוי אש - דרישות תכן, התקנה ותחזוקה".
2. אישור גורם מוסמך כי מטפי הכיבוי הקיימים בעסק נבדקו בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים: תחזוקה, ונמצאו תקינים. את האישור ייתן אדם שהוסמך לכך על ידי הרשות לכבאות והצלה.
3. אישור כי מערכת החשמל המותקנת במקום נבדקה ונמצאה תקינה בהתאמה לחוק החשמל התשי"ד-1954 (להלן - חוק החשמל) ותקנותיו, כולל תאורות החירום המותקנות במקום. על האישור לכלול התייחסות למיקום ותקינות מפסק חשמל ראשי לשעת חירום וטבלה המפרטת את מיקום לוחות החשמל, מספרם ואת גודל החיבור באמפר של כל לוח. את האישור ייתן בעל רישיון לעבודות חשמל לפי חוק החשמל אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו.
4. אישור על בדיקת התאמתה ותקינותה של מערכת הגז לדרישות תקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ). את האישור ייתן בעל רישיון לעבודת גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ורישוי) (רישוי העוסקים בעבודות בגפ"מ), התשס"ו-2006 אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו.
5. אישור עמידות בד אוהל או יריעת הצללה בתקן ישראלי ת"י 5093 דליקות של וילונות לשימוש ציבורי ומוסדי.
   1. **שונות**
      1. בעל העסק לא ידליק ולא יתיר לאחר להדליק מדורה בניגוד להוראות תקנות הרשות הארצית לכבאות והצלה (כללי התנהגות ובטיחות אש בקיום מדורות), התשע"ה-2015, וינקוט בכל האמצעים למניעת הדלקה כאמור.
      2. בקייטנה המתקיימת בתחום יער וחורש:
6. שטח והיקף העסק ינוקה ויוחזק נקי מצמחים, חומרים דליקים ומכל דבר אחר העלול להתלקח או לבעור.
7. עצים שגובהם 3 מטר ומעלה - ענפי העצים ייגזמו עד לגובה שלא יפחת מ-3 מטרים מהקרקע.
8. עצים שגובהם נמוך משלושה מטרים - ענפי העצים ייגזמו עד לגובה שלא יפחת מגובה השיח הקרוב ביותר המצוי בקרבת העץ.
9. יש לקבוע לפני תחילת הפעילות שטח כינוס בעת אירוע חירום ודרך מילוט המובילה לשטח הכינוס.
   1. **נספחים**
      1. את פרסומי הרשות הארצית לכבאות והצלה כולל תיקיית טפסים אחידים לאישורים אפשר למצוא באתר הרשות הארצית לכבאות והצלה ולהורידם ממנו.