



בע"א (קרית ביאליק) 42500-05-19 - עירית קרית ביאליק נ' אלמג'ד לשווארמה בע"מ

בע"א (קרית ביאליק) 42500-05-19 - עירית קרית ביאליק נ' אלמג'ד לשווארמה בע"מ ואח'שלום קרית ביאליק
בע"א (קרית ביאליק) 42500-05-19

תיק חיצוני:

עירית קרית ביאליק

נגד

1. אלמג'ד לשווארמה בע"מ

2. עסאלה חוסאם

בית משפט השלום בשבתו כבית משפט לעניינים מקומיים בקרית ביאליק

[05.06.2019]

כבוד השופטת פנינה לוקיץ

החלטה

בפני בקשת המבקשת להוציא צו סגירה לבית העסק המנוהל על ידי המשיבים בקירון שבקרית ביאליק (להלן: "בית העסק"), וזאת מכח הוראת סעיף 17 לחוק רישוי עסקים התשכ"ח-1968, היינו עוד קודם להרשעת המשיבים במסגרת כתב האישום שהוגש כנגדם בגין ניהול עסק ללא רישיון (בתיק בע"א 42545-05-19).

1. בקשת המבקשת מבוססת על מספר דו"חות בדיקה שנערכו בבית העסק המשמש כדוכן לממכר שווארמה בתוך מתחם האוכל שבקרית, ובהן עלה כי קיימים ליקויים שונים באופן שבו מטופל הבשר בבית העסק, ליקויים המביאים לקיומו של סיכון לבריאות הציבור, כאשר במהלך ביקורת שנערכה בחודש 3/19 הושמדו 40 ק"ג בשר, ובביקורת נוספת שנערכה בחודש 5/19, הושמדו 90 ק"ג של בשר.

2. אין למעשה מחלוקת בין הצדדים כי מאז חודש 12/16, מועד בו פג רישיון העסק הקודם שניתן לבית העסק, נמצא העסק בהליך להסדרת הרישיון. על פי העולה מביקורת שנערכה על ידי מנהל מחלקת התברואה בעירייה, ד"ר קלייזרוב (להלן: "התברואן") בחודש 7/18 (סומן מב/1), נרשם כי אין התנגדות לחידוש הרישיון לעסק בכפוף לקיום תנאים שונים, ביניהם שיפוץ נרחב לבית העסק שתוכנן לחודש 12/18, וניתנה המלצת התברואן למתן היתר זמני למשך 6 חודשים נוספים, בכפוף לתנאים שצוינו על ידו.

חשוב לציין, כי במסמך זה אחד התנאים המנויים בו הינו כי חל איסור על עיבוד והכנת תבשילים מבשר מן החי, זאת על אף שמדובר בבית עסק המנהל מזה שנים ארוכות (עד שנת 2016 עם רישיון עסק), עסק לממכר שווארמה, ועל בסיס זה התבקש מלכתחילה רישיון העסק.



3. מדוחות הביקורת שצורפו לבקשה ומסיעוני הצדדים כפי שפורטו בפניי, עלה כי בחודש ינואר 2019 ערך ד"ר דוד דדיה, מנהל השירות הוטרנירי בעיריית קרית ביאליק (להלן: "הוטרניר"), ביקורת בבית העסק בה מצא כי קיימים ליקויים הנוגעים לתנאים הפיסיים במקום וכן ליקויים באשר לאופן הטיפול בבשר ובין היתר נמצא כי במקרר הבשר אין מדפים המאפשרים אחסון הבשר במקרר, כי המקרר ישן וחלוד, וכי 3 קרטונים של בשר קפוא בשלב הפשרה, נמצאו על הרצפה ולא במקרר הפשרה. כמו כן צוינו ליקויים הנוגעים לכללך בבית העסק, היותם של העובדים ללא בגדי עבודה מתאימים אלא בבגדים אישיים, והיות המטבח קטן צפוף ומלוכלך.
4. לאחר הוצאת דו"ח זה וקיום שימוע למנהל בית העסק, המשיב 2 (להלן: "המשיב") הוצא צו סגירה מינהלי למשך 30 יום אשר במהלכם ביצעו המשיבים שיפוץ נרחב בבית העסק וכפי שעולה מדו"ח התברואן מיום 17.2.19 (מב/2), חל שיפור משמעותי במצבו הטכני/תברואתי של המקום. באותו הדו"ח נרשם בהדגשה כי לקראת קבלת רשיון על בעל העסק למלא עוד תנאים הנוגעים ברובם לאופן הטיפול באוכל ובסלטים, אך לא צויין בו דבר ביחס לאופן הטיפול בבשר. כמו כן, מדוח זה נשמטה הערתו של התברואן, אשר היתה קיימת בדוח מב/1, בדבר איסור על עיבוד או הכנת תבשילים מבשר מן החי.
- בנוסף, בדוח שערך הוטרניר ביום 25.2.19 (מש/1), קרי בסמוך לאחר ביצוע אותו שיפוץ, נרשמו 3 הערות בלבד הנוגעות: האחת לטיפול בירקות; השנייה לתיקון נזילה בברז; השלישית מתן הוראה להוספת מדפים במקרר הבשר. גם בדו"ח זה, כמו בדו"ח התברואן, לא נכללו כל הערות ביחס לאופן הטיפול בבשר ולא פורטו כל ממצאים הנוגעים לליקויים בטיפול בבשר או ביחס לנקיון בבית העסק.
5. מדברי הגברת פכטר, מנהלת מחלקת רישוי עסקים בקרית ביאליק, אשר התייצבה לדיון בפניי, היא ציינה כי העירייה נקטה גישה מקלה לעסקים מהסוג שמנוהל בבית העסק, דהיינו עסק לשווארמה המקבל רשיון עסק כ"מזנון" ולא כ"מסעדה", ולא דרשה אישור של לשכת הבריאות כתנאי למתן רשיון עסק, אלא הסתפקה באישור תברואן העירייה, שערך את הביקורות.
- דברים אלו של גב' פכטר עולים במידה מסוימת בקנה אחד עם טענת המשיב בפניי לפיה הותנה מתן רישיון העסק בביצוע השיפוץ הנרחב שאכן בוצע (זאת רק לאחר צו הסגירה המנהלי מחודש ינואר 2019), ומתיישרים עם האמור בדוחות התברואן, כפי שפורט לעיל. כפי שציינתי לעיל, בעוד שקודם לשיפוץ צויין בדו"ח התברואן תנאי כי לא ימכר בבית העסק בשר מן החי, הרי שבדו"ח התברואן לאחר השיפוץ (מב/2) הושמט תנאי זה, דבר שניתן להסיק ממנו כי דרישת השיפוץ הועמדה בפני המשיבים כתנאי למתן רשיון לעסק להמשיך ולמכור שווארמה.
6. על אף שנטען בבקשה כי במהלך 3 השנים האחרונות כשל בית העסק בביקורות של משרד הבריאות, התברואן והוטרניר העירוני, הרי שלא הוצגו דו"חות כלשהן על ידי המבקשת קודם לחודש 1/19, ואילו דו"ח התברואן מחודש 7/18 שהוצג דווקא על ידי המשיבים במהלך הדיון (מב/1), תומך דווקא באפשרות כי בכפוף לקיום התנאים שנדרשו שם, היתה נכונות להוצאת רישיון עסק.



למעשה, לאחר שמיעת טיעוני הצדדים, ניתן להיווכח כי הבקשה מבוססת בעיקרה על טענתה של המבקשת כי למרות דו"חות הביקורת החוזרים, לרבות צו הסגירה המנהלי למשך 30 יום, ולמרות ביצוע השיפוף הנרחב בבית העסק (אשר פתר חלק ניכר מהליקויים המבניים במקום), עדיין קיימים ליקויים משמעותיים הנוגעים לאופן הטיפול בבשר על ידי בית העסק (להבדיל מהטענות שהועלו לפני השיפוף גם ביחס לתנאים הפיזיים במקום). לפיכך סבורה המבקשת כי יש בהמשך ניהול העסק ללא שניתן לו רישיון עסק ובתנאים המתוארים בדוחות, כדי ליצור סכנה לבריאות הציבור המחייבת את מתן צו הסגירה כבר בעת הזו, מבלי להמתין לסיומו של ההליך העיקרי בו הוגש כתב אישום בגין ניהול העסק ללא רישיון.

7. לאחר שמיעת טיעוני הצדדים בהרחבה בפניי, אני סבורה כי דין הבקשה להידחות שכן לא שוכנעתי כי סגירת בית העסק כעת, קודם לסיום ההליך העיקרי, עונה לדרישת המידתיות שנקבעה בפסיקה, ולא מצאתי כי האיזון הראוי במקרה זה, בין הצורך בשמירת בריאות הציבור לבין הפגיעה הקשה בפרנסתו של המשיב, קודם להרשעתו בהליך העיקרי וקודם לבירור טענותיו באשר לסיבות להעדר קיומו של רישיון עסק, מחייב את סגירת בית העסק עוד קודם להרשעת המשיבים (ככל שיורשעו).

8. כפי שהותוותה ההלכה הפסוקה ברע"פ 4384/13 מ"י נ' מיאו והאו בע"מ (3.3.14) באשר למתן צו סגירה לעסק מכוח סעיף 17 הנ"ל, המסגרת העיונית לדיון בבקשה כזו דומה במאפייניה לזו הנוהגת בבקשה למעצר עד תום ההליכים, בשינויים המחויבים. על המבקשת לשכנע את בית המשפט כי: "נקודת האיזון בין מידת הנזק שייגרם לבעל העסק ולצדדים שלישיים כתוצאה ממתן הצו לבין מידת הנזק שעלול להיגרם לציבור כתוצאה מהמשך הפעלת העסק ללא רישיון עד לסיום המשפט - מטה את הכף להעדיף את אינטרס הציבור; וכי לא ניתן להשיג את מטרת הצו באמצעי מידתי יותר." (שם בסעיף 19).

עוד נקבע שם כי מלבד בחינת קיומו של סיכוי סביר להרשעת הנאשם בסופו של הליך, על בסיס הראיות הקיימות, על בית המשפט לבחון באם הונחה תשתית מספיקה לביסוס עילת הפסקת עיסוק מיידית עוד קודם להרשעה. ביהמ"ש הוסיף ואבחן כי בדיון בהתאם להוראת סעיף 17, לנוכח הנזק העצום שיכול להגרם לבעל העסק כתוצאה מסגירת עסק עוד לפני שנדון התיק העיקרי, מוסטת נקודת האיזון לכוונו של הנאשם תוך שנקבע כי שומה על המבקשת להראות שהצו דרוש למניעת פגיעה ממשית ומוחשית באינטרס ציבורי חשוב המגולם במטרות החוק, וכי לא ניתן להשיג את מטרת הצו באמצעי מידתי יותר (שם בסעיף 18 לפסק הדין).

9. בבוחני את נסיבות המקרה לנוכח מבחנים אלו, אינני סבורה כי המבקשת שכנעה כי "לא ניתן להשיג את מטרת הצו באמצעי מידתי יותר" ואפרט.

שוכנעתי כי במהלך השנים מאז הסתיים רישיון העסק הקודם, ולכל הפחות במהלך השנה האחרונה, עושים המשיבים מאמצים ממשיים להביא לחידוש רישיון העסק ואף שוכנעתי כי המשיב הבין שלאחר שיבצע את השיפוף הנרחב בבית העסק שנדרש כתנאי למתן הרישיון, תישקל בקשתו לרישיון עסק בחיוב. אינני בטוחה שהמבקשת התחייבה בפניו, כטענתו, כי רישיון העסק יינתן לאחר ביצוע השיפוף הנרחב שנדרש (ובוצע בנתיים במהלך תקופת הסגירה המנהלית), שכן אני מקבלת את טענת המבקשת כי בנוסף לביצוע השיפוף, גם נדרשו המשיבים לעמוד בדרישות החוק וההנחיות ביחס לאופן הטיפול בבשר.



עם זאת, התרשמתי כי במהלך הביקורות והדו"חות שהוצאו לאחריהן, הועלו בכל פעם דרישות נוספות אשר לא קיבלו ביטוי בביקורת קודמת ולפיכך גם באם ניסו המשיבים לעמוד בכל הדרישות (ואינני קובעת כי כך הם פני הדברים), לא הצליחו לעשות כן. כך למשל ענין מקרר ההפשרה שבמהלך הדיון הוטרניר שם דגש על היעדרו של מקרר כזה בבית העסק הנדרש לצורך הבטחת טמפרטורת הבשר בעת הפשרתו ועד לשימוש בו בפועל. העדרו של מקרר הפשרה לא בא לביטוי בדוחות הביקורת, לא בצורה מפורשת ואפילו לא מרומזת. יתרה מכך, בביקורת שערך אותו ווטרינר ביום 25.2.19, דהיינו בסמוך לאחר השיפוט (מ/ש1), למרות שמצא לנכון לדרוש שיפור נוסף בתנאים הפיזיים לאחר השיפוט, כגון: הוספת מדפים במקרר הבשר ותיקון מזילה בברז כיוור, לא ציין דבר ביחס להיעדרו של מקרר הפשרה. 10. אמנם נכונה טענת המבקשת כי אין עליה חובה לפרט דרישות המצויות בתקנות או הנחיות מחייבות רלוונטיות ביחס לעסק בו נמכר בשר מן החי, אולם מנגד, מקום בו קיימת התנהלות ממושכת ביחס לתנאים הנדרשים להוצאת רישיון לבית העסק, ואף מבוצע שיפוט אשר לאחריו מתקיימות ביקורות ולא מצוין בהן דבר ביחס לחוסר באמצעים פיזיים כלשהם במקום, כגון מקרר הפשרה, יש בהעלאת הדרישה הזו בדיון כדי להצביע על כך שהמסרים או הדרישות מן המשיבים לצורך קבלת רישיון עסק, לא היו נהירים ועקביים לאורך התקופה. אין בכך לומר שחובת המבקשת לציין בפני המשיבים כל דרישה ודרישה תברואתית הנדרשת מהם על פי חוק, אולם אני מוצאת טעם לפגם בכך שבשני דו"חות מפורטים מאד של הוטרניר, בהן ציין לקויים שמצא, לא ציין דבר ביחס להיעדר מקרר הפשרה וענין זה, הועלה רק במהלך הדיון בפניי. 11. טענתה העיקרית של המבקשת, כפי שזו בוררה לאחר שמיעת הצדדים הינה כי למרות הביקורות החוזרות והממצאים החמורים שנמצאו אשר חייבו השמדת בשר בכמויות לא קטנות, ולמרות צו הסגירה, לא חל שינוי של ממש באופן ניהול בית העסק, ואצל הוטרניר נוצר הרושם כי אין הבנה או רצון מצד המשיב לשפר את המצב הקיים וכך נשארת רמת תברואתית ירודה בעסק, היוצרת סכנה ממשית לציבור, זאת כעולה מסייפת הביקורת מיום 6.5.19. לעומת עמדה זו טוען המשיב כי קיים מצדו רצון להביא לשיפור הנדרש בתנאים התברואתיים בבית העסק. המדובר בעסק המתנהל במקום כ-20 שנה ללא שהועלתה כנגדו טענה במשך שנים ארוכות עד למועד תום הרשיון הקודם. המשיב הסביר כי בשנה האחרונה היה במצב בריאותי לקוי ולכן לא יכול היה לפקח בצורה מספקת על העובדים שניהלו עבורו את העסק בפועל. הלה ציין כי לאחרונה החזיר למקום מנהל חדש שעבד אצלו בעבר, וניהל עבורו את העסק כך שצפוי כי הליקויים יתוקנו במלואם בעזרתו של אותו מנהל בעל ניסיון רב. המשיב ציין כי בניגוד לטענת הוטרניר בדיון, יש באפשרותו להכניס מקרר הפשרה לבית העסק על אף הצפיפות במקום, באם יידרש לכך, וכן בכוונתו לנקוט בכל האמצעים על מנת לקיים את הדרישות המועלות כנגדו.



12. אומר כבר עתה כי אני דוחה כל טענה או נסיון לטעון כלפי הוטריר כי הוא מונע מאינטרסים זרים, אישיים או אחרים. יתכן והוטריר כעס (בצדק לטעמי) על כך שהעובדים בבית העסק מנעו ממנו לבצע ביקורת במקום (כפי שעלה מעדות המשיב דווקא), אולם אינני סבורה כי בשל כך התפתח אצלו רצון לרדוף את המשיבים או להביא לסגירת עסקם.
- אני סבורה כי התמונות שצרף הוטריר לדו"חות מטעמו מעידות, כאלף עדים, שבית העסק אכן אינו מנוהל באופן העולה בקנה אחד עם הוראות הדין, או אפילו עם פרקטיקה מקובלת, בטיפול בבשר מן החי. ניתן להתרשם מהתמונות הן בלכלוך רב ששרר במקום בעת ביקורו (קיומן של חתיכות בשר רבות על הרצפה, דבר שלא צריך להתקיים בשום שעה של העבודה, אפילו באם העומס רב), והן בעובדה שבשר שאמור להיות מושמד מאחר ולא נוצל באותו היום (שיפוד של בשר שלא נוצל עד תום ביום לפני) נמצא במקום. אמנם הוטריר אישר כי על גבי הבשר הונח פתק שציין כי הבשר "לא לשימוש" (והוטריר לא מצא לנכון לתעד עובדה זו בתמונות שצילם), אולם ממילא אין בקיומו של פתק כזה להוות מענה לעצם העובדה שבשר כזה לא הושמד. גם אם, כטענת המשיב בדיון, היתה כוונה להחזירו למשווק הבשר, אין בכך להפוך את החזקתו במקום למותרת או עולה בקנה אחד עם ההנחיות. כך גם ניתן להתרשם מהתמונות ומהעובדה שהוטריר נאלץ להשמיד כמויות גדולות של בשר בשתי הביקורות בחודשים 3/19 ו-5/19, כי הטיפול בבשר בבית העסק אכן היה לקוי, ואני משוכנעת כי ניתנו למשיב הסברים מפורטים, במהלך השימוע, מה נדרש ממנו לעשות כל מנת לתקן את הליקויים. אלא שהמשיב עצמו, כפי דבריו הוא, כלל אינו עוסק בניהול העסק באופן שוטף, כך שהסברים אלו, ככל הנראה, לא הועברו ממנו אל העובדים במקום, או לא בוצעו על ידם.
13. מכאן, שלא שוכנעתי כי מדובר במשיב שאין ברצונו או ביכולתו להפנים את הדרישות המועלות כלפיו, אלא רק שבמועדי הדו"חות ניכר כי הדבר לא נעשה. בדיון התרשמתי כי מדובר במשיב (שעל אף האנטגוניזם שביטא כלפי הוטריר) מעונין לעמוד בדרישות המועלות כנגדו, ולשם כך אף החזיר לניהול העסק מנהל וותיק שבעבר ניהל את העסק, ואף התחייב להציב בבית העסק מקרר הפשרה על מנת לאפשר את אחסון הבשר, במהלך הפשרתו ועד לשימוש בו בפועל, בתנאים הנדרשים.
- הסברו של המשיב מדוע הדברים לא נעשו בכל התקופה הקודמת לא היו די מספקים, שכן מחלתו איננה יכולה להוות הסבר לאי עמידת בית העסק בתנאים התברואה הנדרשים, ובאם מחלתו אכן תמנע זאת בעתיד והמשיב לא ימצא דרך להבטיח שהעובדים בבית העסק מקיימים את מלוא הדרישות כלפי בית העסק, ככל הנראה המשיב לא צריך להיות בעל בית עסק לממכר בשר מן החי!!!
- אלא שבעת הזו אני מוצאת כי המבקשת לא שכנעה שהאמצעי של סגירת בית העסק הינו מידתי ביחס לממצאים שנמצאו בביקורות. על אף שמתועדים שני מקרים של טיפול לא ראוי בבשר, לכלוך ואי קיום הוראות ברורות ביחס ללבוש העובדים במקום, לא מצאתי כי בשלב זה יש בכך להעיד על סכנה לבריאות הציבור בדרגה המחייבת את סגירת בית העסק עוד לפני בירור ההליך העיקרי.
14. אני סבורה כי יש לאפשר למשיב "לעמוד מאחורי" הצהרותיו בדיון, לשנס מותניים, ולהראות כי אכן הפנים את הדרישות ביחס לאופן הטיפול בבשר בבית העסק ושמירת הנקיון בו, וככל שלא יעשה כן, יהא מקום לשקול מחדש באם נכון להוציא צו כמבוקש.
- משכך אני דוחה את הבקשה אולם זאת בתנאי שהמשיב יעמוד בדרישות הדין באשר לניהול "מזנון" בצרף לכל תנאי שנדרש לצורך רשיון לבית עסק המוכר בשר מן החי.
- באופן ספציפי ולנוכח הדרישות שכבר הועלו, ומבלי שיהא בכך לגרוע מכלליות האמור לעיל, על המשיבים:



· להציב בבית העסק מקרר הפשרה בנפח מספיק לבשר המופשר מדי יום לצרכי העסק וזאת בתוך 15 יום, (קצבתי פרק זמן לא ארוך הן לאור הזמן שחלף מאז הדיון בפני והן לאור הקיץ שכבר מצוי בפתחנו);

· לשמור על הנקיון בבית העסק לרבות העסקת עובד שתפקידו לנקות את משטחי העבודה והרצפה בכל עת;

· לוודא כי עובדי בית העסק לבושים בבגדי עבודה מתאימים אשר ניתן לזהותם ככאלה (ולא בבגדי יומיום איתם הגיעו מביתם);

· לוודא כי כל בשר שהופשר ושופד על גבי שיפוד השווארמה ולא נעשה בו שימוש באותו היום, מושמד.

ככל שהמשיב אינו מודע לכל החובות המוטלות עליו לצורך קיום בית העסק המוכר בשר מן החי, יפנה לווטרינר על מנת שהלה יפנה אותו להוראות הדין הרלבנטיות במלואן.

על המשיב, או מי מטעמו, לאפשר לווטרינר או לכל גורם אחר, לקיים ביקורת בבית העסק בכל עת על מנת לוודא כי תנאים אלו אכן מקויימים על ידי המשיב. חובת המבקשת לשמור על בריאות הציבור וזכותם של הפועלים מטעמה לקיים ביקורת בבית העסק לא צריכה ולא יכולה להיות במחלוקת.

המזכירות תשלח את ההחלטה לצדדים.

ניתן היום, ב' סיוון תשע"ט, 05 יוני 2019, בהעדר הצדדים.