



## מפרט אחיד: דרישות איכות הסביבה ומסעדה ומקום לבישול או צליית מזון

### דרישות איכות הסביבה למניעת זיהום אוויר - מסעדה סעיף 4.2 א' (2)ג

קוד פריט : 4.2 א' 4.2ג לפי טבלת עיסוקים בצו רישוי עסקים.

מהות העסק: מסעדה או עסק להכנת מזון לצריכתו מחוץ לכותלי העסק שמבשל או צולה מזון לרבות בשר כמפורט בצו רישוי עסקים כולל פריטי סל ( מהויות נוספות באותו תחום פעילות).

#### 1. כללי:

- א. העסק חייב לעמוד בתנאי המסגרת במידה ונקבעו ע"י המשרד להגנת הסביבה.
- ב. בנוסף על כך, על העסק לעמוד בתנאי הרשות לאיכות הסביבה כמפורט להלן.

#### א. הגדרות כלליות:

"בעל עסק" לרבות כל אחד מאלה:

1. בעל עסק
2. המחזיק בעסק או בנכס שבו מצוי העסק.
3. בעל רישיון העסק או הבקשה, מבקש הרישיון לפי העניין.
4. האדם שבהשגחתו, פיקוחו או בניהולו פועל העסק.

#### "נותן האישור"

עובד מדינה או עובד ציבור שהוסמך ע"י שר מן המנויים בסעיף 1 (ב) לחוק רישוי עסקים תשכ"ח 1968 כנותן האישור לפי סעיף 6 (א) לחוק זה.

#### היחידה לאיכות הסביבה של איגוד ערים

יחידה סביבתית עירונית אורגנית העוסקת ואחראית על של העיר כפר מנחם לרבות "כנותן אישור" וכן כנותנת חו"ד לרישיון העסק בנושאי איכות הסביבה כחלק מרשות הרישוי העירונית.



**רישוי עסקים**

תל און • ג'נרס • ב'ה



**ב. תנאים כלליים:**

1. בעל העסק ידווח למחלקה לאיכות הסביבה בבאר יעקב לפחות שלושה חודשים מראש על כל שינוי מתוכנן בעסק העלול להשפיע על הסביבה או על מידת העמידה בתנאי רישיון העסק.
2. היה וקיימים או מוסיפים לעסק עיסוקים נוספים החייבים ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) יחולו עליהם התנאים הספציפים לעסקים מסוגם והאמור בתנאים אלה לא יגרע מהם. בכל מקרה של סתירה התנאים הספציפים גוברים.
3. התנאים הנוספים הניתנים על ידי המחלקה לאיכות הסביבה, אינם באים להחליף או לגרוע מתנאי המשרד להגנת הסביבה, אלא באים בנוסף להם.

**ג. חוקים, תקנות ודרישות סביבתיות נוספות:****1.ג. דרישות חוק עיקריות:**

- חוק למניעת מפגעים התשכ"א – 1961.
- פקודת בריאות העם 1940
- תקנות למניעת מפגעים (פליטת חומר חלקיקי לאויר התשל"א (1972)
- תקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר) התש"ן 1990
- חוק רישוי עסקים, התשכ"ח 1968
- תקנות למניעת מפגעים (מניעת רעש) התשנ"ג 1992.
- חוק חומרים מסוכנים התשנ"ג 1993
- חוק שמירת הניקיון התשמ"ד 1984
- חוק המים התשכ"א 1961
- תקנות המים (מניעת זיהום מים) (תחנות דלק) התשנ"ז 1997
- תקנות רישוי עסקים (סילוק פסולת חומרים מסוכנים) התשנ"א 1990
- חוק אויר נקי 2008
- חוקי עזר עירוניים
- כל חוק תקינה/ הוראה חוקית אחרת

**2.ג. תנאים, דרישות ואמות מידה נוספות מטעם המחלקה לאיכות הסביבה.****2. הגדרות עיקריות:**

- ארובה:** תעלה או צינור שדרכו מסולק אוויר לסביבה. עובי הדופן של הארובה יהיה לפחות 2 מ"מ על מנת למנוע רעידות ורעש. חומרי הקונסטרוקציה של הארובה, אחזקה ותיפעולה יעמדו בן השאר גם בדרישות של כיבוי אש.
- מנדף:** מתקן (קולט אדים) הממוקם מעל כל נקודת בישול לרבות אפיה, צליה, טיגון וכיוצא בזה ומחובר למפוח שאיבה השואב את האוויר. המנדף יותקן כ- 1 מטר מעל נקודת הבישול.

מידות המנדף יהיו לפחות כ- 20 ס"מ מעבר לכל צד של נקודת הבישול. בתוך המנדף בצמוד לתקרה שלו יותקנו מסננים שמיועדים לעצור טיפות שמן.

חומרי הקונסטרוקציה של המנדף יעמדו בכל התקנים הרלוונטיים לנושא מניעת שריפות וכיבוי אש. מהירות הזרימה של האוויר בתוך המנדף תהיה לפחות 0.5 מ' לשנייה. למנדפים המצוידים בדיזות בשולי המנדף כגון מנדפי HALTON, (שבאמצעות הדיזות נשאב אויר לתוך המנדף לעידוד הקליטה של האדים), מהירות הזרימה המינימלית בכניסה למנדף תהיה 0.35 מטר לשנייה.

**מסנן מיקרוני 40% :** מסנן העשוי מנייר המבוסס על לכידת חלקיקים תוך פגיעה מכנית של החלקיקים על שטח המסנן לקליטה של כ- 40% מהחלקיקים וטיפות שמן. המסננים אינם רחיצים ומסולקים בגמר השימוש.

**מסנן מיקרוני 60% :** מסנן העשוי מנייר המבוסס על לכידת חלקיקים תוך פגיעה מכנית של החלקיקים על שטח המסנן לקליטה של כ- 60% מהחלקיקים וטיפות שמן. המסננים אינם רחיצים ומסולקים בגמר השימוש.

**מסנן עוצר שומן :** מסננים לקליטת טיפות שמן שבדרך כלל מורכבים מרשת מתכת וניתן לרחצם לשימוש רב פעמי.

**מסנן שקים :** מסנן המבוסס על לכידת חלקיקים תוך פגיעה מכנית של החלקיקים על שטח המסנן שבדרך כלל מיוצר מבד לסינון של חלקיקים בין במצב מוצקים ובין במצב רסיסים. יעילות המסנן תהיה ברמה של F8 EUROPEAN EFFICIENCY CLASS (כ- 90% יעילות סינון). המסנן אינו ניתן לרחיצה אלא מסולק בגמר השימוש.

**מסנן פחם פעיל :** מסנן המבוסס על ספיגה של חומרים אורגניים בפאזה הגזית על שטח הפנים של גרעיני פחם פעיל. משקל הפחם הפעיל המינימלי הנדרש לטיפול באדי בישולים הוא 17.5 ק"ג ל- 1,000 מק"ש של אוויר מטופל לכל הפחות.

**מסעדה :** עסק שמותר בו להכין ולמכור ארוחות מבושלות (הכוללות מוצרים מן החי) לצריכת באי המקום.

**מפוח :** מתקן המיועד לשנע אוויר באמצעות כנפים המסתובבות ודוחפות את האוויר על ידי פגיעה מכנית. על המתקן לעמוד בדרישות של כיבוי אש. ספיקת המפוח תאפשר עמידה בקריטריונים של מהירות זרימה המפורטים בסעיף 1.

**משקע אלקטרוסטטי :** מסנן המבוסס על טעינה וקליטה אלקטרוסטטית של חלקיקי המזהמים אוויר בין במצב מוצקים ובין במצב רסיסים. על המתקן להכיל בתוכו פלטות לקליטת חלקיקים בעלי שטח כולל של לפחות 5.7 מ"ר ל- 1,000 מק"ש אוויר מטופל. יעילות המשקע תהיה ברמה של תקן EU-9 EUROVENT (95 עד 98% יעילות). במידה ופעילות הבישולים שבעסק תהיה גדולה במיוחד, יותקן משקע אלקטרוסטטי בעל שני שלבי סינון או יותר, כגון משקע מסוג DOUBLE PASS בעל שני שלבי סינון. שטח הקליטה של חלקיקים ועשן במשקע מסוג זה יהיה 11.4 מ"ר ל- 1,000 מק"ש אוויר מטופל.

המשקע יצויד במדף בתחתית המתקן לניקוז שמן שניתן לשליפה לצורך סילוק של השמן וניקוי.

**ממיר מחמצן:** מתקן המכיל חומר קטליטי לחמצון של עשן וריחות, המיועד לטפל באוויר החם הנפלט ממתקן הצלייה ( מברוילר).

**תעלות אוורור :** מסלול העשוי מפח המאפשר שאיבה של אויר מנקודה לנקודה. עובי דופן התעלות יהיה

לפחות 2 מ"מ על מנת למנוע רעש ורעידות חומרי הקונסטרוקציה שלהן יעמדו בדרישות כיבוי אש.

### **3. דרישות מקדימות:**

#### **זיהום קרקע ומים :-**

א. באחריות בעל העסק קודם פתיחת העסק לקבל מידע מוקדם מהמחלקה לאיכות הסביבה ו/או במשרד להגנת הסביבה ו/או ברשות המים אם קיים חשש לזיהום קרקע ומים בשטח המיועד לפעילות העסק.

ב. במידה ונמצא בסקר ההיסטורי שקיים חשש לזיהום קרקע ומים, באחריות בעל העסק לערוך בדיקה היסטורית של היתכנות זיהום קרקע ומים בשטח העסק או בסמוך אליו. הבדיקה תעשה לרבות במאגרי מידע של אגף רישוי עסקים, הרשות לאיכות הסביבה, המשרד להגנת הסביבה, ברשומות של העירייה, מפת זיהומי קרקע המתעדכנת מעת לעת.

ג. בהתאם לתוצאות הסקר בעל העסק יקח בחשבון שבמידה וקיים זיהום קרקע ו/או מים חמור עם השלכות סביבתיות הרשות לאיכות הסביבה עלולה שלא לאשר מטעמה פעילות העסק במקום.

#### **אסבסט :**

במידה וקיים בעסק אסבסט שבור או פגום, בעל העסק נדרש להגיש לרשות לאיכות הסביבה אישור על מצב האסבסט ממפקח אסבסט מורשה מטעם המשרד להגנת הסביבה.

#### **היתרי בניה ושימושים חורגים. :-**

התנאי לביצוע הדרישות הוא, כי השימוש המבוקש בנכס לצרכי העסק, תואם דיני תכנון ובניה ואם הוא מהווה שימוש חורג, יש לקבל אישור על כך מאת מחלקת ההנדסה ו/או הוועדה המקומית לתכנון ובניה "מצפה אפק".

#### **רעש ממתקנים :-**

מנועים, מפוחים, מדחסי מקררים, צ'ילרים וכל מתקן אחר המוצב בתוך או מחוץ לעסק הגורם לרעש מחויב לעמוד בנקבע בחוק, בתקנות, בחוקי העזר ובדרישות המחלקה לאיכות הסביבה בבאר יעקב.

לא תתבצע פריקה וטעינה של סחורה בין השעות 22:00 ל-06:00 בבוקר למחרת.

#### **איכות אויר :-**

כל מתקן העלול לפלוט מזהמי אויר לסביבה, צריך להיות מצויד במתקנים לצמצום פליטות המאושרים גם על ידי המחלקה לאיכות הסביבה בבאר יעקב.

### **4. תנאי מחלקה לאיכות הסביבה להפעלת העסק:**

(בנוסף לתנאי המסגרת במידה וקיימים של המשרד להגנת הסביבה)

**א. זיהום אויר :**

להתקין בעסק את המתקנים/אמצעים הבאים למניעת מטרדים סביבתיים :

1. להתקין מעל כל עמדות הבישול, הטיגון והצלייה אשר בעסק מנדף עם עוצרי שומנים בתוכו.
2. לחבר מנדף למערכת סינון ריחות הכוללת :-
  - א. מסנן שמן ומסננים מיקרוניים 40% ו- 60%.
  - ב. מסנן עשן מסוג משקע אלקטרוסטטי/ מסנן שקים (יעילות כ- 90%) בהתאם לסוג הבישולים, או ממיר מחמצן לברזילר.
  - ג. מסנני ריחות מסוג פחם פעיל (17.5 ק"ג פחם לכל 1000 מק"ש אויר מטופל).
  - ד. מפוח יניקה שקט ומוגן מרעידות.
  - ה. חיבור המערכת לארובה עד לגובה 2 מ' מעל גג הבניין הגבוה באזור ברדיוס של 50 מ' מהעסק. (במקרים חריגים ומיוחדים הרשות לאיכות הסביבה תשקול אפשרות להתיר בניית ארובה ברדיוס קטן יותר)
  - ו. במקרים שהעסק אינו מטגן או צולה בשר תבחן האפשרות למתקן ללא ארובה לפי שיקול דעתו של עורך הביקורת במקום.

**לתשומת לב- לבניית ארובה נידרש היתר בניה כחוק.**
3. יש להעביר למחלקה לאיכות הסביבה מפרט טכני מלא של מערכת הסינון המוצעת לאישור טרם ביצוע ההתקנה.
4. יש לתחזק את מערכת הסינון באופן שוטף בכפוף לחוזה תחזוקה עם חברה מנוסה. יש להעביר למחלקה לאיכות הסביבה העתק מחוזה התחזוקה שנחתם עם החברה.
5. מצ"ב תרשים של מערכת הסינון לדוגמה.
6. דרישת המסננים תלויה בממצאי הביקורות שתיערכנה בעסק ולפי שיקול דעתו של נציג המחלקה לאיכות הסביבה.

**ב. רעש:**

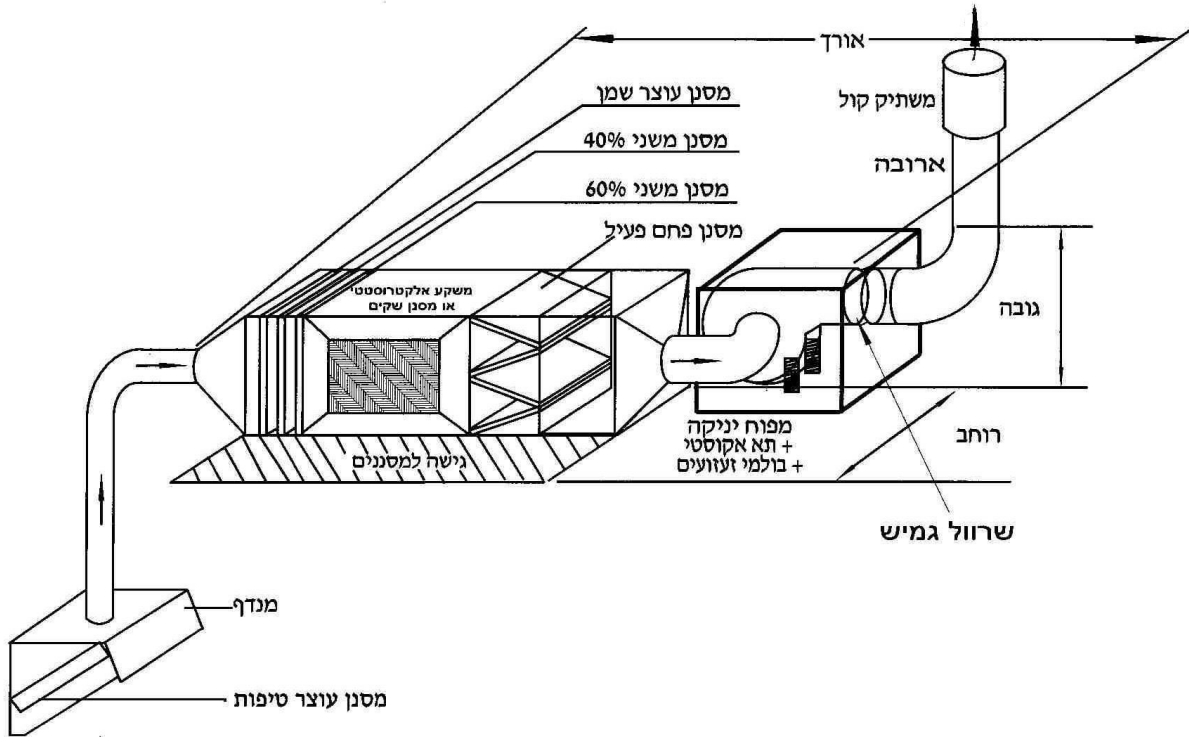
1. במקום תותר השמעת מוסיקת רקע שקטה בלבד ובתנאי שלא תשמע כלל מחוץ לכותלי העסק.
2. הרמקולים יותקנו ויופעלו רק בתוך כותלי העסק.
3. הרמקולים יותקנו בחלקו האחורי של העסק רחוק ככל שניתן מפתח הכניסה ומחלונות פתוחים.
4. במקרים מסוימים תידרש חוות דעת אקוסטית.

**5. רישום ודיווח:**

באחריות בעל העסק להחליף את המסננים (יש לשמור על האישורים, קבלות) לפי הקריטריונים הבאים:-

- מסננים מקרוניים עד שלושה חודשים.
  - משקע אלקטרוסטטי ניקוי כל חודש.
  - מסנן פחם פעיל יוחלף לפי הצורך ולפחות אחת לשנה.
- החלפת המסננים תלויה בין השאר בעבודת המסעדה ובמספר הסועדים. ישנם מיקרים שהחלפת המסננים תעשה בתדירות גבוהה יותר לפי שקול דעתו של נציג המחלקה לאיכות הסביבה.

## נספח מס' 1



תרשים מס' 1 : מערכת אוורור וסינון לבתי אוכל