

דרישות איכות הסביבה לבית אוכל ומסעדה ומקום לבישול או צליית מזון.

פירטי רישוי 4.2א', 4.2ב, 4.2ג

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

1. תנאים כלליים

- 1.1. בעל העסק ידווח למחלקת רישוי עסקים בלקייה לפחות שלושה חודשים מראש על כל שינוי מתוכנן בעסק או על כוונה להקים עסק העלול להשפיע על הסביבה או על מידת העמידה בתנאי רישיון העסק.
- 1.2. היה וקיימים או שיתווספו לעסק עיסוקים נוספים החייבים ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) יחולו עליהם התנאים הספציפיים לעסקים מסוגם והאמור בתנאים אלה לא יגרע מהם.
- 1.3. היוזם להקמת עסק מסוג בית אוכל ברחבי המועצה יפנה לקבלת תדריך והנחיות נדרשות להקמת העסק בדרך שתמנע הוצאות מיותרות אך גם תימנע גרימת מטרדים לתושבי היישוב לקייה.

2. חוקים, תקנות ודרישות סביבתיות נוספות

2.1. דרישות חוק עיקריות :

- חוק רישוי עסקים, התשכ"ח 1968
- 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
- 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

2.2. תנאים, דרישות ואמות מידה נוספות מטעם הרשות לאיכות הסביבה.

3. הגדרות עיקריות

- 3.1. **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 ותפעולה יעמדו בן השאר גם בדרישות של כיבוי אש.
- 3.2. **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 אוויר לתוך המנדף לעידוד הקליטה של האדים), מהירות הזרימה המינימלית בכניסה למנדף תהיה 0.35 מטר לשנייה.
- המנדף יידרש לעמוד בדרישות כיבוי את לגלאי עשן ומתזים מיוחדים למניעת התפשטות אש במנדף.
- 3.3. **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.
- 3.4. **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.
- 3.5. **מסנן עוצר שומן** : מסננים לקליטת טיפות שמן שבדרך כלל מורכבים מרשת מתכת וניתן לרחצם לשימוש רב פעמי.
- 3.6. **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 EUROPEAN EFFICIENCY F8 CLASS (כ- 90% יעילות סינון). המסנן אינו ניתן לרחיצה אלא מסולק בגמר השימוש.
- 3.7. **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.
- 3.8. **מסעדה** : עסק שמותר להכין ולמכור בו ארוחות מבושלות (הכוללות מוצרים מן החי) לצריכת באי המקום.
- 3.9. **מפוח** : מתקן המיועד לשנע אוויר באמצעות כנפים המסתובבות ודוחפות את האוויר על ידי פגיעה מכנית.

- 3.10. על המתקן לעמוד בדרישות כיבוי אש.
- 3.11. ספיקת המפוח תאפשר עמידה בקריטריונים של מהירות זרימה המפורטים בסעיף 1.
- 3.12. **משקע אלקטרוסטטי** : מסנן המבוסס על טעינה וקליטה אלקטרוסטטית של חלקיקי המזהמים באוויר 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 הבישול בעסק 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.
- 3.13. **ממיר מחמצן**: מתקן המכיל חומר קטליטי לחמצון של עשן וריחות, המיועד לטפל באוויר החם הנפלט ממתקן הצלייה (מברזילר).
- 3.14. **תעלות אוורור** : מסלול העשוי מפח המאפשר שאיבה של אוויר מנקודה לנקודה. עובי דופן התעלות יהיה לפחות 2 מ"מ על מנת למנוע רעש ורעידות. חומרי הקונסטרוקציה של התעלות יעמדו בדרישות כיבוי אש.

4. דרישות מקדימות

- 4.1. זיהום קרקע ומים :-
- 4.1.1. באחריות בעל העסק קודם פתיחת העסק לקבל מידע מוקדם מהיחידה לאיכות הסביבה ו/או במשרד להגנת הסביבה ו/או במחלקת המים אם קיים חשש לזיהום קרקע ומים בשטח המיועד לפעילות העסק.
- 4.1.2. 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.
- 4.1.3. יש לבצע את הבדיקה בין היתר על ידי בדיקת המידע המצוי בעירייה, ביחידה לאיכות הסביבה, המשרד להגנת הסביבה ומפת זיהומי קרקע המתעדכנת מעת לעת במידה וקיימת כזו בעירייה.
- 4.1.4. במידה ויידרש סקר קרקע, ייתכן ובהתאם לתוצאות הסקר יתברר כי קיים זיהום קרקע ו/או מים חמור הכולל השלכות סביבתיות והרשות עלולה שלא לאשר פעילות עסק של מזון במקום.

4.2. אסבסט

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

4.3. רעש ממתקנים

4.3.1. מנועים, מפוחים, מדחסי מקררים, צ'ילרים וכל מתקן אחר המוצב בתוך או מחוץ לעסק הגורם לרעש מחויב לעמוד בנקבע בחוק, בתקנות, בחוקי העזר ובדרישות הממונה על איכות הסביבה בעירייה.

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

4.4. איכות אויר

4.4.1. כל מתקן העלול לפלוט מזהמי אויר לסביבה, צריך להיות מצויד במתקנים לצמצום פליטות המאושרים גם על ידי היחידה הסביבתית של העירייה.

5. תנאי איכות הסביבה במועצה להפעלת העסק:

5.1. זיהום אויר :

יש להתקין בעסק את המתקנים/אמצעים הבאים למניעת מטרדים סביבתיים :

5.1.1. יש להתקין מעל כל עמדות הבישול, הטיגון והצלייה אשר בעסק מנדף עם עוצר שומנים בתוכו.

5.1.2. יש 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 היחידה לאיכות הסביבה תשקול אפשרות להתיר בניית ארובה בנתונים שוני וגובה או מרחק קטן יותר)

ו. במקרים שבעסק אין טיגון או צליית בשר, תבחן האפשרות לאישור התקנת מתקן ללא ארובה לפי שיקול דעתו של עורך הביקורת במקום.

לתשומת לב- לבניית ארובה נדרש היתר בניה כחוק.

5.1.3. יש להעביר לממונה על איכות הסביבה מפרט טכני מלא של מערכת הסינון המוצעת לאישור טרם ביצוע ההתקנה.

5.1.4. יש לתחזק את מערכת הסינון באופן שוטף בכפוף לחוזה תחזוקה עם חברה מנוסה. יש להעביר לממונה על איכות הסביבה העתק מחוזה התחזוקה שנחתם עם החברה.

5.1.5. מצ"ב תרשים של מערכת הסינון לדוגמה **בנספח 1**.

5.1.6. הדרישה למסננים תלויה בממצאי הביקורות שתיכונה בעסק ולפי שיקול דעתו של הממונה על איכות הסביבה בעירייה.

6. רעש:

6.1. במקום העסק תותר השמעת מוסיקת רקע שקטה בלבד ובתנאי שלא תשמע כלל מחוץ לכותלי העסק.

6.2. הרמקולים יותקנו ויופעלו רק בתוך כותלי העסק.

6.3. הרמקולים יותקנו בחלקו האחורי של העסק רחוק ככל שניתן מפתח הכניסה ומחלונות פתוחים.

6.4. במקרים מסוימים תידרש חוות דעת אקוסטית, לפי שיקול רשות הרישוי או הממונה על איכות הסביבה במועצה.

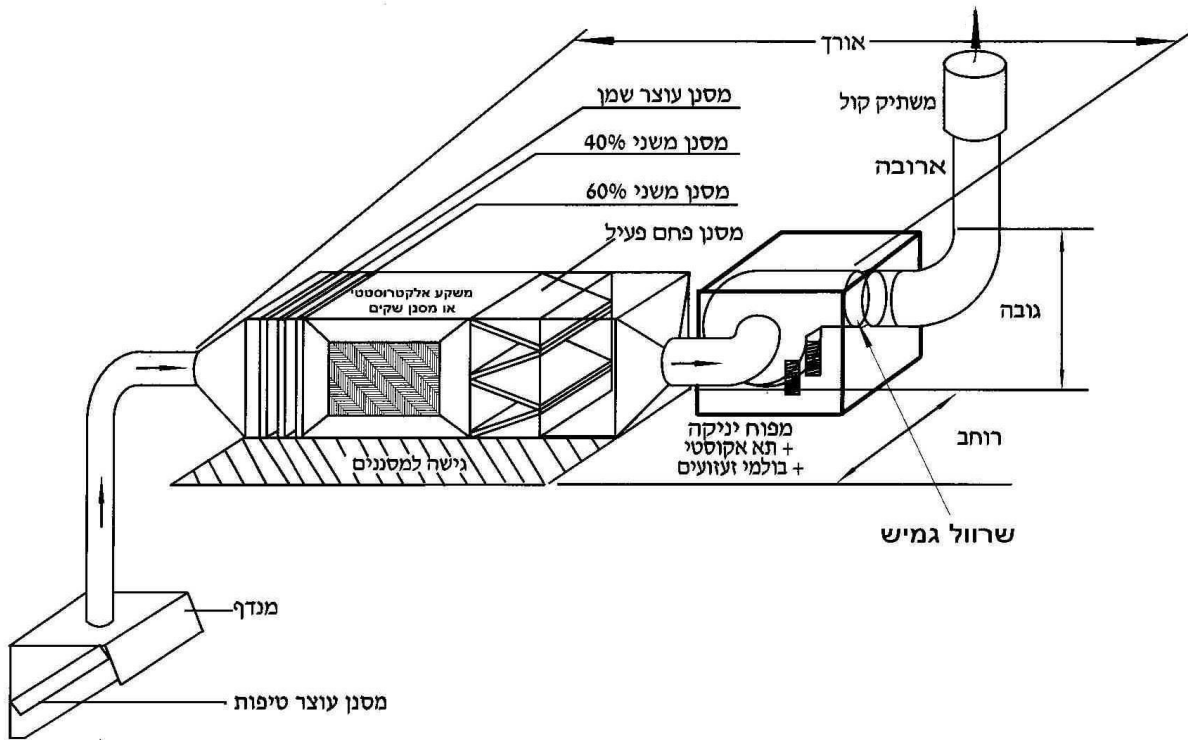
7. רישום ודיווח:

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

- מסננים מיקרונים-עד שלושה חודשים או לפי הנחיות היצרן.
- משקע אלקטרוסטטי- ניקוי כל חודש או לפי הנחיות היצרן.
- מסנן פחם פעיל- יוחלף לפי הצורך ולפחות אחת לשנה.

7.2. החלפת המסננים תלויה בין השאר בכמות העבודה השוטפת במסעדה ובמספר הסועדים. ייתכן ויהיה צורך בהחלפת מסננים בתדירות גבוהה יותר, לפי שיקול דעתו של הממונה על איכות הסביבה.

נספח מס' 1



תרשים מס' 1 : מערכת אוורור וסינון לבתי אוכל