



דף הנחיות להכנת תכנית מתקני מניעת זיהום אוויר בבתי אוכל

דף ההנחיות להכנת תכנית מוגש במטרה למנוע מטרדים סביבתיים בגין עשן וריחות הנובעים כתוצאה מהפעלת עסקים בתחום המזון. לפיכך הבקשה לרישיון עסק תכלול תכנית ופרשה טכנית של המתקנים הנ"ל בהתאם להנחיות כדלקמן:

- א. מיקום העסק בתרשים סביבה.
- ב. מיקום מדויק של המתקן בעסק.
- ג. מיקומם המדויק והגדרתם של כל המתקנים הנלווים כגון ארובה, פתחי כניסת אוויר, מערכת יניקה ועוד.
- ד. המתקנים יצוינו על גבי התכנית בקנה מידה.
בנוסף יוגש מסמך המפרט את הפרשה הטכנית ויכלול:
 - א. תאור מפורט של כל התהליכים המבוצעים בעסק.
 - ב. פרוט שעות העבודה.
 - ג. תאור מפורט של המתקן למניעת מטרדי זיהום אוויר.
 - ד. התכנית תוגש למחלקה לרישוי עסקים כנספח לבקשת הרישיון.





נספח א': תנאים ברישיון עסק לעסקי מזון-שפכים

שפכים:

- א. שפכים שהינם תוצר פעילות העסק (שאינם סניטרים), יופנו למתקן קדם טיפול (בור מפריד שומנים) שיחובר למערכת הביוב העירונית.
- ב. תכולת בור מפריד השומן תפונה בתדירות קבועה (כפי שתקבע על ידי הרשות המוסמכת) בהתאם לצורך, לאתר מורשה לטיפול בשפכים מסוג זה.
- ג. פינוי בור מפריד השומן הינו באחריות בעל העסק. קבלות הפינוי לאתר מורשה ישמרו בעסק לביקורת.
- ד. שמן מאכל משומש יש לאסוף ולפנות לאתר מורשה לאיסוף וטיפול בשמן מאכל.
- ה. איכות שפכי העסק תעמוד בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב) התשע"ד 2014.
- ו. דיגומים ובדיקות: העסק יבצע דיגום של השפכים בנקודת החיבור למערכת הביוב העירונית, בהתאם לדרישת האיגוד ואו תאגיד המים. הדיגום יבוצע בתאום ובנוכחות נציג הרשות המקומית.



נספח ב': תנאים ברישיון עסק לעסקי מזון-איכות אוויר

איכות אוויר:

דרישות סביבתיות למניעת מטרדי ריחות וזיהום אוויר ממסעדות/בתי אוכל

- א. מעל לכל מתקן לבישול, טיגון, צלייה ואפייה יותקן מנדף או מספר מנדפים לקליטת אדים, גזים, ריחות, חלקיקים, עשן וכו'. גובהו המכסימלי של המנדף מעל למתקן יהיה 1 מטר לכל היותר.
- ב. המנדף יחובר למערכת טיהור אוויר הכוללת:
 1. עוצר טיפות במנדף. (נשלף לצורך שטיפה וניקוי).
 2. מסנן עוצר שמן (טיפות).
 3. מסננים מקרוניים ראשוניים ומשניים בעלי יעילות מינימאלית של 40% ו- 60%.
 4. התקנת מסנן בעל יעילות 95%. במידה ויהיו ריחות במקום יוסף מסנן ליעילות 98%.
 5. שימוש בפחמים או עישון בשר/דגים מחייב התקנת משקע אלקטרוסטטי לפני מסנן הפחם הפעיל.
 6. מסנן על בסיס פחם פעיל עם לפחות 17.5 ק"ג פחם ל- 1000 מ"ק/שעה של אוויר.
 7. מפוח יניקה שקט (העומד בתקנות למניעת רעש) אחרי המסננים הממוקם בתוך העסק. במידה והמפוח ימוקם מחוץ לכותלי העסק יוסדרו אמצעים אקוסטיים למפוח (תא אקוסטי ובולמי זעזועים). כל זאת תוך עמידה בדרישות החוק לתכנון ובניה.
 8. מהירות זרימת האוויר ביניקת המנדף לא תפחת מ- 0.5-1 מ"ש/שנייה (בהתאם לסוג הפעילות ותוצרי הפליטה).
 9. פתח צינור הפליטה להוצאת האוויר לאחר הסינון והטיפול המוקדם, ימוקם רחוק ככל הניתן מדירות מגורים או מעסקים שכנים. במידה וקיימת ארובה (שהוצא לה היתר בנייה כחוק) ניתן לחבר את המערכת אליה.
 10. בעת התקנת המערכת יסומנו המתקנים במדבקות עליהן ירשם תאריך ההתקנה. בכל החלפת מסננים תקופתית יירשם תאריך ההחלפה על גבי המדבקות.
 11. יש להציג התחייבות לתחזוקה שוטפת של המערכת בחוזה שייערך עם החברה המתקינה. אישורים/קבלות על בצוע התחזוקה והחלפת מסננים יישמרו במשך שנתיים לפחות וימסרו לרשות המוסמכת במידה ויידרשו.
 12. במידה ומותקנות וונטות ישמשו אלו להכנסת אוויר בלבד. חל איסור מוחלט על הוצאת אוויר מאזור פעילות המטבח מזון.





13. דלתות וחלונות המטבח יהיו סגורים דרך קבע בזמן העבודה.

14. יוגש **מפרט טכני מלא** כנדרש (ראה דף הנחיות להכנת תכנית למתקני מניעת זיהום אוויר) לרשות המאשרת. קודם להתקנת מערכת למניעת זיהום אוויר יש לקבל אישור מגורמי איכות הסביבה וכל גורם אחר שיידרש על ידי נותן האישור.

על העסק לעמוד בחוקי ותקנות למניעת מפגעים בכלל ולמניעת מטרדי רעש, ריחות וזיהום אוויר בפרט.
קיימת אפשרות להגשת הצעה הכוללת טכנולוגיה חליפית. ההצעה תיבדק בהתאם.





נספח ג: תנאים ברישיון עסק לעסקי מזון-רעש

רעש:

הפעילות בעסק תעמוד:

1. בתקנות למניעת מפגעים, (רעש בלתי סביר), התש"ן 1990.
2. בתקנות למניעת מפגעים, (מניעת רעש), התשנ"ג 1992, סעיף 3.

