

## תנאי איכות הסביבה עבור מסעדות /בתי אוכל/בתי קפה /מזנונים

### 1. איכות אוויר

- א. בעל העסק יתקין מערכת אוורור, הכוללת מנדף מעל אזורי בישול/ טיגון/ צלייה/ כיריים/ תנור וכיו"ב, יחידות סינון ומפוח המחובר לצינור פליטה/ ארובה, לפי חוק ובהתאם למסמך "הנחיות איכות הסביבה להתקנה ותחזוקת מערכות טיהור אוויר - אמצעים נדרשים למניעת עשן, ריחות וזיהום אוויר".
- ב. לפני התקנת המערכת יגיש בעל העסק לרשות הרישוי מפרט טכני, בהתאם למסמך לעיל ובמסגרת "דרישות איכות הסביבה להסדרה /חידוש רישיון עסק – מסעדות ועסקי מזון" (טופס 2). על פי הצורך, בעל העסק יגיש מסמכים ותרשימים נוספים של האמצעים למניעת זיהום אוויר שיוקנו בשטח.
- ג. במידה ואין לרשות רישוי (וליחידה לאיכות הסביבה) הערות/ השלמות למפרט הטכני יתקין בעל העסק את מערכת טיהור האוויר ויעביר לרשות אישור מידי גורם מוסמך על התקנת המערכת ותקינותה.
- ד. בעל העסק יחתום על חוזה/הסכם שנתי לתחזוקה שוטפת של המערכת עם גורם מוסמך. אישורים וקבלות על תחזוקת מרכיבי המערכת יישמרו בבית העסק לתקופה של לפחות 2 שנים לצורך ביקורת.
- ה. העסק יפעל בכל עת על פי נהלי התחזוקה שיוכנו ע"י יצרן מערכת/ות האוורור, החברה המספקת מתקנים אלו ו/או ע"י מתקין המערכות, ובהתאם למסמך "הנחיות איכות הסביבה להתקנה ותחזוקת מערכות טיהור אוויר".
- ו. המתקנים בעסק יופעלו על ידי חשמל/גז בלבד, המחוברים למערכת האוורור. אין להשתמש בפחם לטיגון, גריל, צליה ואפיה בעסק הנמצא באזור מגורים או באזור מגורים ומסחר.
- ז. **חל איסור על הוצאת אוויר מהמטבח. וונטות, במידה ויותקנו, ישמשו אך ורק להכנסת אוויר למטבח.**
- ח. **דלתות וחלונות המטבח יהיו סגורים דרך קבע בזמן העבודה והבישול.**

### 2. שפכים

- א. **כל עסק שיש בו שומנים (מרבית המסעדות) חייב להקים על קו הביוב של העסק, לפני התחברות לשוחת הביוב העירוני, מתקן מפריד שומנים אותו יש לתחזק בקביעות על ידי חברה מתמחה. מפריד השומן יותקן בשטח הפרטי בלבד.**
- ב. עסקים החייבים בהתקנת מפריד שומנים ומכשיר מונע זרימה חוזרת (מז"ח) במערכת המים חייבים באישור מוקדם של התוכניות בתאגיד מי הרצליה.





- ג. בעל העסק יהיה אחראי על תחזוקת מפריד שומן תיקני, אשר יותקן על ידי גורם מוסמך, לטיפול בשפכים. המפריד יפונה ויתוחזק בתדירות מספקת ובאופן שלא תיווצר גלישת שמנים או שומנים לצנרת הביוב העירונית וכן יאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירונית, כאמור בתוספת הראשונה של [בכללי תאגידי מים וביוב \(שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב\)](#), [תשע"ד - 2014](#).
- ד. פינוי תכולת מפריד השומנים תעשה ע"י מוביל מוסמך ותפונה לאתר מורשה לטיפול בשומנים בלבד. אישורי פינוי [וקליטה](#) יישמרו בעסק למשך 3 שנים לפחות לצרכי ביקורת, ויוצגו לנציג תאגיד המים ו/או העירייה על פי דרישה.
- ה. בעל העסק יתקין נקודת דיגום, שתמוקם לפני נקודת החיבור של מפריד השומן אל צינור הביוב הראשי של העסק.
- ו. זרם ממדיח הכלים יחובר לצינור הביוב המרכזי, בקטע שאחרי מפריד השומן.
- ז. יש לפעול לפי [הנחיות לתפעול ותחזוקה של מפריד שומנים ושומנים](#) של המשרד להגנת הסביבה וכל הכללים, דרישות וחוקים הרלוונטיים.

### 3. שמן משומש

- א. שמן מאכל/טיגון משומש יאוחסן במיכל ייעודי בתוך העסק ויפונה לחברת מחזור שאושרה על ידי המשרד להגנת הסביבה. אישורים בדבר הפינויים האמורים יישמרו בעסק למשך 2 שנים לפחות לצרכי ביקורת.
- ב. בעל העסק יחתום על הסכם שירות שנתי עם גורם מוסמך לפינוי השמן המשומש, ויצונו לרשות הרישוי וליחידה הסביבתית לפי דרישה.

### 4. כללי

- א. עסק המפעיל/ משמיע מוזיקה יפעל על פי "[דרישות איכות הסביבה לעסקים משמיעי מוזיקה](#)".
- כמו כן, עסק בו קיים מפגע רעש או חשש לגרימת מפגע רעש יידרש בחוות דעת אקוסטית בהתאם למסמך הנחיות לעיל ולפעול בהתאם להמלצות חוות הדעת ודרישות היחידה לאיכות הסביבה או נציג מטעמה.
- ב. בעל העסק ידווח לרשות הרישוי וליחידה לאיכות הסביבה 30 יום מראש על כל שינוי מתוכנן בעסק העלול להשפיע על הסביבה או על מידת העמידה בתנאי רישיון העסק.

