

## דרישות איכות הסביבה להסדרה / חידוש רישיון עסק – מסעדות ועסקי מזון (פריטים 4.2 א, ב, ג ו-4.6ה)

### דרישות כלליות:

בעל העסק, למעט בעל עסק שקבל פטור מכך מהיחידה לאיכות הסביבה, ימלא את כל הדרישות המופיעות במסמכים:

- [תנאי איכות הסביבה עבור מסעדות/בתי אוכל/ בתי קפה /מזנונים](#)
- [הנחיות איכות הסביבה להתקנה ותחזוקת מערכות טיהור אוויר - אמצעים נדרשים למניעת עשן, ריחות וזיהום אוויר](#)
- [דרישות היחידה לאיכות הסביבה מעסקים משמיעי מוזיקה](#)

### על מנת שנוכל לטפל בבקשה, יש להעביר למשרדנו את המסמכים הבאים:

1. העתק פרשה טכנית של משרד הבריאות
2. **תכנית סניטרית** (עבור עסק חדש או שעבר שינוי אינסטלציה)
3. **טופס מידע כללי** - יש לפרט את כל המידע הרלוונטי לעסק על פי המצורף **בטופס 1**
4. **מפרט טכני – מערכת לטיהור אוויר ומניעת ריחות**. יש לפרט את כל המידע הרלוונטי לעסק על פי המצורף **בטופס 2**

**את המסמכים ואסמכתאות הנדרשות יש להעביר למח' רישוי עסקים**

לבירורים ניתן לפנות למח' איכות הסביבה בטלפון 09-9548640/9578305  
או באמצעות מייל [Dennise@herzliya.muni.il](mailto:Dennise@herzliya.muni.il).



**טופס מידע כללי - היבטים סביבתיים**  
(למילוי על ידי מבקש רישיון העסק)

**טופס 1**

שם העסק: \_\_\_\_\_ כתובת: \_\_\_\_\_

שם בעל העסק: \_\_\_\_\_ מהות העסק: \_\_\_\_\_

נא סמן X או ✓ במידה ומדובר בעסק חדש (שטרם נפתח)

1. תהליכים ופעילויות המבוצעים בעסק:

בישול  טיגון  צלייה  אפיה  גריל  שימוש בפחמים  אחר, פרט \_\_\_\_\_

2. מיקום: אזור מגורים  מגורים ומסחר  תעסוקה ומסחר  תעשייה  אחר \_\_\_\_\_

3. שטח כללי של העסק: \_\_\_\_\_

4. מספר מנות המיוצאות ביום: \_\_\_\_\_

5. פירוט צריכות מים לחודש והתפלגות שימושים (קו"ב)

צריכת מים לחודש	סניטרי	תעשייתי (מטבח)

6. שפכים סניטריים מחוברים למערכת ביוב ציבורית  כן / לא

7. שפכים תעשייתיים:

מתקן קדם לטיפול בשפכים - מפריד שומן  עילי / תת-קרקעי / אין

נפח המפריד השומן: \_\_\_\_\_ מ"ק

מפריד השומן (במידה וקיים) תקין, אטום וללא חלחול לקרקע  כן / לא

פינוי תכולת מפריד השומן נעשה ע"י קבלן מורשה  כן / לא

תדירות פינוי ושטיפה: \_\_\_\_\_ פעמים בשנה

יעד פינוי: \_\_\_\_\_

\* יש לצרף קבלות פינוי וקליטת תכולת המפריד לאתר מורשה על פי כל דין (עבור עסק קיים)

8. עמדה / מכונה לשטיפת כלים, מכלים ציוד  יש / אין

9. מתקני אוורור וסינון אוויר בעסק:

מיזוג אוויר  יש / אין

מנדף  יש / אין

מערכת סינון אוויר וריחות (יש להגיש מפרט טכני על פי טופס 2 להלן)  יש / אין

ארובה  יש / אין

10. שמן מאכל משומש (לאחר טיגון): יש / אין  קבלן/ יעד פינוי: \_\_\_\_\_

11. הפרדת ומחזור פסולת: קרטונים  נייר  אריזות (פח כתום)  בקבוקי פיקדון  אחר, פרט \_\_\_\_\_

חתימה

שם ותפקיד

תאריך



**טופס 2** מפרט טכני – מערכות לטיהור אוויר ומניעת ריחות בבית אוכל

שם העסק \_\_\_\_\_ סוג העסק \_\_\_\_\_ טל. \_\_\_\_\_  
 כתובת \_\_\_\_\_ שם הבעלים / מנהלים \_\_\_\_\_

אפיון פעילויות העסק (יסומן ב- X):

בישול  טיגון  צלייה  אפיה  גריל  שימוש בפחמים  אחר, פרט

**תיאור של המערכת לטיפול בזיהום אויר (ימולא ע"י בעל מקצוע מוסמך כמוגדר בחוק):**

אני הח"מ מצהיר בזאת שקראתי את הדרישות הסביבתיות לקבלת רישיון עסק למסעדות/בתי אוכל, עסקי מזון. בהתאם לדרישות אלו, בדקתי את המערכת לטיפול בזיהום אוויר, והיא עומדת בדרישות.

**1.1 מערכת קליטת אדי בישול**

מנדפים מעל כל נקודת הבישול:	מנדף 1	מנדף 2	מנדף 3	מנדף 4
מסנני טיפות במנדף	<input type="checkbox"/> כן	<input type="checkbox"/> כן	<input type="checkbox"/> כן	<input type="checkbox"/> כן
שטח הנידוף (חתך פני המנדף), מ"ר				
מהירות האוויר המחושבת, מ/שניה				
ספיקת אוויר מחושבת מ"ק/שעה				
מידות חתך תעלות, ס"מ				

**1.2 מערכת טיפול בעשן אדים וריחות (חובה לסמן את כל מרכיבי הסינון)**

פירוט	סוג מסנן
	מסנן עצור שומן <input type="checkbox"/> כן
	מסנן מקדמי (מיקרוני), 40% <input type="checkbox"/> כן
	מסנן מקדמי (מיקרוני), 60% <input type="checkbox"/> כן
	מסנן שקים, 95% <input type="checkbox"/> כן
	משקע אלקטרוסטטי יכול 5.7 מ"ר שטח קליטה לכל 1000 מק"ש אוויר מטופל <input type="checkbox"/> כן
סה"כ משקל, ק"ג _____ סה"כ שטח פנים, מ"ר _____ מס' פנלים _____	פחם פעיל 17.5 ק"ג פחם ל- 1000 מ"ק/שעה אוויר <input type="checkbox"/> כן
	אחר (פרט): <input type="checkbox"/> כן

**1.3 מפוחים:**

ספיקת מפוח לאחר מפל הלחץ, מ"ק/שעה \_\_\_\_\_ דגם יצרן \_\_\_\_\_

**1.4 ארובה / תעלת פליטה:**

חיבור המתקן לארובה קיימת / מתוכננת:  כן  לא (מותנה בהיתר בניה כחוק לארובה)

תיאור הארובה (גובה/קוטר/מידות/מיקום): \_\_\_\_\_



**1.5 אמצעים אקוסטיים למניעת רעש ורעידות**

<input type="checkbox"/> כן	עטיפת הארובה	<input type="checkbox"/> כן	משתיק קול בפליטה של המפוח
<input type="checkbox"/> כן	צפוי פנימי בולע קול בתעלות	<input type="checkbox"/> כן	תא אקוסטי למפוח
<input type="checkbox"/> כן	התקנת המפוח בתוך העסק	<input type="checkbox"/> כן	בולמי רעידות למפוח
<input type="checkbox"/> כן	אמצעים מיגון אחרים (פרט): _____	<input type="checkbox"/> כן	מחברים גמישים לתעלות (שרוולים)

**חתימת בעל מקצוע / ממלא הטופס:**

שם: \_\_\_\_\_ שם החברה: \_\_\_\_\_

טל: \_\_\_\_\_ פקס: \_\_\_\_\_

חתימה וחותמת \_\_\_\_\_ תאריך \_\_\_\_\_

.....

**הצהרת בעל העסק**

- א. **ידוע לי כי אישור זה אינו מחליף כל אישור אחר הנדרש עפ"י דין לרבות היתרי בניה.**
- ב. **ידוע לי כי באחריותי הבלעדית למנוע בעיות רעש, הפצת עשן וריחות לסביבה ולשמור על תקינות המערכת בכל הקשור להפעלה ותחזוקה.**
- יש לצרף הסכם תחזוקה ושירות עם הספק, כולל פירוט ותדירות הטיפול וחשבונית רכישה.
- בעסק חדש ו/או מערכת חדשה או שעברה שינוי יש לצרף שירטוט סכמתי של מכלול רכיבי המערכת התואם לעסק (כולל מידות).

חתימת בעל העסק וחותמת \_\_\_\_\_ תאריך \_\_\_\_\_

.....

