

קדימה צורן - מחלקת רישוי עסקים

הנחיות הרשות למניעת מטרדים מבתי אוכל

דרישות איכות הסביבה למניעת זיהום אוויר - לבית אוכל

פירטי רישוי 4.2א', 4.2ב, 4.2ג

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

1. כללי:

העסק חייב לעמוד בתנאי המסגרת במידה ונקבעו ע"י המשרד להגנת הסביבה.

א. תנאים כלליים:

- א.1 בעל העסק ידווח למחלקת רישוי עסקים לפחות שלושה חודשים מראש על כל שינוי מתוכנן בעסק העלול להשפיע על הסביבה או על מידת העמידה בתנאי רישיון העסק.
- א.2 היה וקיימים או מוסיפים לעסק עיסוקים נוספים החייבים ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) יחולו עליהם התנאים הספציפיים לעסקים מסוגם והאמור בתנאים אלה לא יגרע מהם.

ב. חוקים, תקנות ודרישות סביבתיות נוספות:

חוקים רלוונטיים:

- חוק רישוי עסקים, התשכ"ח 1968
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/p212m1_001.htm
- חוק למניעת מפגעים התשכ"א - 1961
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/251_001.htm
- פקודת בריאות העם 1940
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/049_001.htm
- תקנות למניעת מפגעים (פליטת חומר חלקיקי לאויר התשל"א 1972)
https://www.nevo.co.il/law_html/law19/251_008.htm
- תקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר) התש"ן 1990
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/251_012.htm
- תקנות למניעת מפגעים (מניעת רעש) התשנ"ג 1992
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/251_014.htm

- חוק החומרים המסוכנים התשנ"ג 1993
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/154_001.htm
- חוק שמירת הניקיון התשמ"ד 1984
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/p224k2_001.htm
- חוק המים התשי"ט 1959-
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/235_001.htm תקנות
- תקנות המים (מניעת זיהום מים) (תחנות דלק) התשנ"ז 1997
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/235_074.htm
- תקנות רישוי עסקים (סילוק פסולת חומרים מסוכנים) התשנ"א 1990
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/p212m1_018.htm
- חוק אויר נקי 2008
https://www.nevo.co.il/law_html/law01/999_978.htm
- חוקי עזר- חוק עזר לקדימה צורן (שמירה על איכות הסביבה ומניעת מפגעים) התשע"ו- 2016 - קישור

תנאים, דרישות ואמות מידה נוספות מטעם המועצה בנושאי איכות 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 ותפעולה יעמדו בין 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.

המנדף יידרש לעמוד בדרישות כיבוי את לגלאי עשן ומתזים מיוחדים למניעת התפשטות אש במנדף.

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 להכין ולמכור בו 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 כיבוי אש.

ספיקת המפוח תאפשר עמידה בקריטריונים של מהירות זרימה המפורטים בסעיף 1.

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.

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 אוויר מנקודה לנקודה. עובי דופן התעלות יהיה לפחות 2 מ"מ על מנת למנוע רעש ורעידות. חומרי הקונסטרוקציה של התעלות יעמדו בדרישות כיבוי אש.

3. דרישות מקדימות:

זיהום קרקע ומים :-

א. באחריות בעל העסק קודם פתיחת העסק לקבל מידע מוקדם 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 המידע שמצוי במשרד להגנת הסביבה ובמועצה, שיכול להכיל רשומות שונות ומפת זיהומי קרקע המתעדכנת מעת לעת במידה וקיימת כזו במועצה.

ג. במידה ויידרש סקר קרקע, ייתכן ובהתאם לתוצאות הסקר יתברר כי קיים זיהום קרקע ו/או מים חמור עם השלכות סביבתיות והרשות עלולה שלא לאשר פעילות עסק של מזון במקום.

אסבסט :

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

היתרי בניה ושימושים חורגים:

יש להביא בחשבון כי השימוש המבוקש בנכס לצרכי העסק, עלול שלא להיות תואם את תכליות דיני התכנון והבניה. במידה ושימוש זה מהווה שימוש חורג, יש לקבל היתר לשימוש זה מאת הוועדה המקומית.

רעש ממתקנים:

מנועים, מפוחים, מדחסי מקררים, צ'ילרים וכל מתקן אחר המוצב בתוך או מחוץ לעסק הגורם לרעש מחויב לעמוד בדרישות החוק, בתקנות, בחוקי העזר ובדרישות יחידת איכות הסביבה במועצה.

באזורי מגורים לא תתבצע פריקה וטעינה של סחורה בין השעות 21:00 ל-07:00 בבוקר למחרת.

איכות אויר:

כל מתקן העלול לפלוט מזהמי אויר לסביבה, צריך להיות מצויד במתקנים לצמצום פליטות המאושרים על ידי המשרד להגנת הסביבה.

4. תנאי הממונה על איכות הסביבה במועצה להפעלת העסק:

תנאים אלו באים בנוסף בנוסף לתנאי המסגרת, במידה וקיימים, של המשרד להגנת הסביבה

א. זיהום אויר :

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

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

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 יחידת איכות הסביבה תשקול אפשרות להתיר בניית ארובה המתייחסת לרדיוס 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.

3. יש להעביר ליחידת איכות 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 ליחידת איכות הסביבה העתק מחוזה התחזוקה שנחתם עם החברה.
5. מצ"ב תרשים של מערכת הסינון לדוגמה כנספח 1.

5. רישום ודיווח:

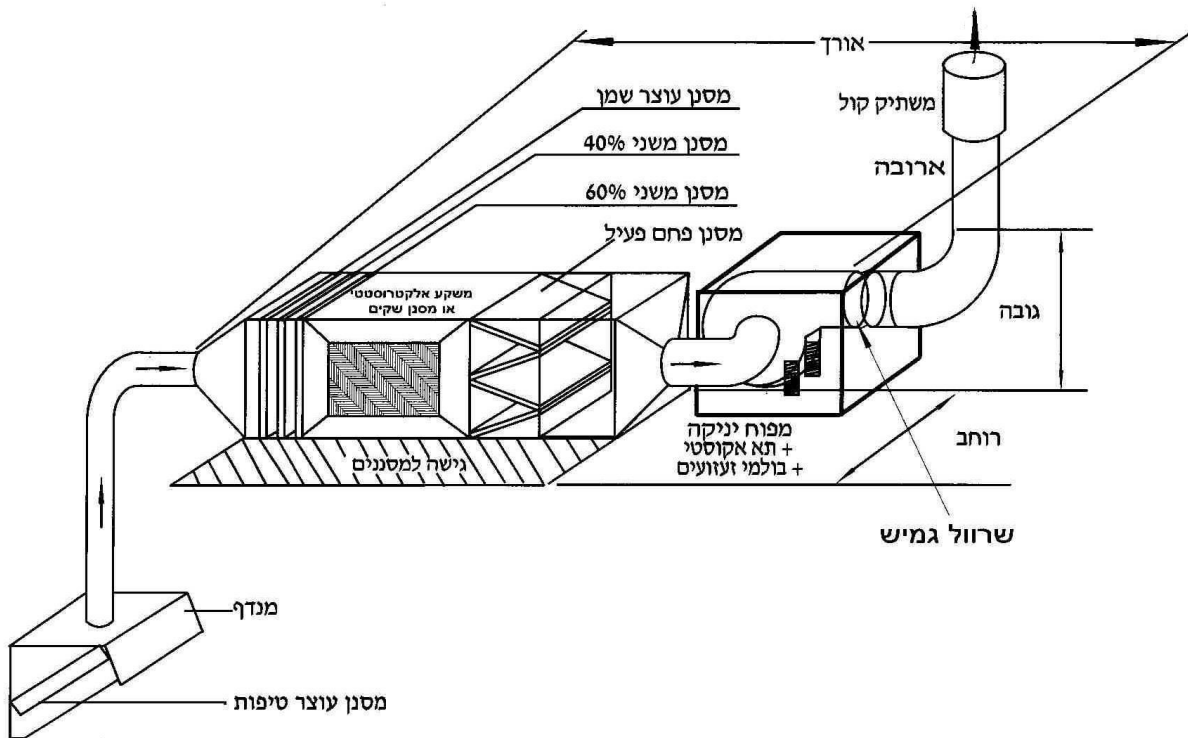
באחריות בעל העסק להחליף את המסננים (יש לשמור על האישורים, קבלות) לפי הקריטריונים הבאים:-

- מסננים מיקרוניים-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.

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.

ב. רעש:

1. במקום העסק 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, לפי שיקול רשות הרישוי .



תרשים מס' 1 : מערכת אוורור וסינון לבתי אוכל