

שם העסק :

שם בעל העסק :

כתובת העסק :

הנדון : פרשה טכנית – עסק מזון

1. מהות העסק:

(בית קפה, מסעדה, פלאפיה, סטקייה, בורגרים, שווארמה, פיצריה, פאב)

2. תהליכים ופעילויות המבוצעים בעסק:

3. סוג בישול:

(בישול על הכיריים-פסטות, מרקים וכו', תנור אפייה, צייפרס, גריל חשמלי או גז, הקפצות –תאילנדי/סיני, גריל על פחמים, טאבון)

4. מיקום העסק:

- אזור תעשייה כן/לא
- אזור מגורים כן/לא

4. שטח הכללי של העסק:

5. שפכים סניטריים מחוברים למערכת ביוב ציבורית כן /לא

6. שפכים תעשייתיים:

מתקן קדם לטיפול בשפכים -מפריד שומן יש/אין

7.סוג האוורור בעסק :

- מיזוג אויר כן /לא
- מנדף כן /לא

8. מערכת לטיפול בזיהום אוויר וריח: י"ש/אין

יש לצרף "מפרט טכני" ו"מתקני טיפול במזהמי אוויר בבתי אוכל"

9. ארובה י"ש/אין

10. אמצעים אקוסטיים למניעת רעש ורעידות: י"ש/אין

יש לצרף "מפרט טכני" ו"מתקני טיפול במזהמי אוויר בבתי אוכל"

11. פסולת הנוצרת בעסק:

- פסולת מוצקה:
יעד פינוי
- שמן מאכל משומש:
יעד פינוי

מפה מצבית שכוללת:

1. החלוקה הפנימית של הקרקע שבה מצוי העסק ושימושי כל חלק.
2. תכנית סניטרית.
3. מתקני אוורור, מערכת למניעת מזהמי אוויר.
4. מתקנים לאחסנת שמן מאכל משומש.

חתימה

שם ותפקיד

תאריך

מפרט טכני – מערכות לטיפול בזיהום אוויר ורעש בבית אוכל

1. פרטי העסק _____ תאריך: _____
שם העסק _____ סוג העסק _____ טל. _____
כתובת _____ שם הבעלים/ מנהלים _____
2. אפיון פעילויות העסק (יסומו ב- X):
בישול ☐ טיגון ☐ צלייה ☐ אפיה ☐ גריל ☐ שימוש בפחמים ☐ אחר, פרט _____
* יש לאשר ע"י בעל העסק _____ תאריך _____
3. תיאור של המערכת לטיפול בזיהום אוויר (מוצעת/ קיימת) : _____

1.3 מערכת קליטת אדי בישול

מנדף 4	מנדף 3	מנדף 2	מנדף 1	מנדפים מעל כל נקודת הבישול:
☐ כן	☐ כן	☐ כן	☐ כן	קולט טיפות שמן
				שטח הנידוף (חנת פני המנדף), מ"ר
				מהירות האוויר המחושבת, מ/שניה
				ספיקת אוויר מחושבת מ"ק/שעה
				מידות חתך תעלות, ס"מ

2.3 מערכת טיפול בעשן אדים וריחות

פירוט	סוג מסנן	
	☐ כן	מסנן עצור שומן
	☐ כן	מסנן מקדמי ראשוני (מיקרוני), נצילות- %
	☐ כן	מסנן מקדמי משני (מיקרוני), נצילות - %
	☐ כן	מסנן סופי (שקים), נצילות - %
	☐ כן	משקע אלקטרוסטטי
סה"כ משקל, ק"ג _____ סה"כ שטח פנים, מ"ר _____ מסי פגלים _____	☐ כן	פחם פעיל
	☐ כן	אחר (פרט): _____

3.3 מפותחים

ספיקת מפות לאחר מפל הלחץ, מ"ק/שעה _____ דגם יצרן _____

4.3 ארובה

חיבור המתקן לארובה קיימת: ☐ כן (מותנה בהיתר בניה כחוק לארובה)
תיאור הארובה (מותנה בהיתר) גובה/קוטר/מידות/מיקום: _____

5.3 אמצעים אקוסטיים למניעת רעש ורעידות

משתיק קול בפליטה של המפוח	☐ כן	עטיפת הארובה	☐ כן
תא אקוסטי למפוח	☐ כן	צפוי פנימי בולע קול בתעלות	☐ כן
בולמי רעידות למפוח	☐ כן	התקנת המפוח בתוך העסק	☐ כן
מחברים גמישים לתעלות (שרוולים)	☐ כן	אמצעים מיגון אחרים (פרט): _____	☐ כן

4. פרטי ממלא הטופס:

שם _____ שם החברה _____ טל: _____ פקס: _____

- יש לצרף שירות סכמתי של מכלול רכיבי המערכת תואם לעסק הנדון (כולל מידות)
- במידה והמתקן יאושר, יש לצרף הסכם תחזוקה ע"י הספק.

אישור היחידה האזורית לאיכות הסביבה _____ תאריך _____
חתימה וחותמת מתכנן/ספק המערכת _____ תאריך _____

מתקני טיפול במזהמי אוויר בבתי אוכל

סוג בישול	מנדף כולל עוצר טיפות	מסנן שמן (רשת)	מסנן מיקרוני (+ 40%) (60%)	מסנן שקים	משקע אלקטרוסטאטי	פחם פעיל	ארובה או ונטה
מזנון							x
בית קפה	x	x	x				x
פלאפל	x	x	x			x*	x
שווארמה	x	x	x				x
בישולים על הכיריים (פסטות, מרקים וכו')	x	x	x	x*		x*	x
פיצה	x	x	x	x*			x
תנור אפייה	x	x	x	x*		x*	x
ציפסר	x	X	x			x*	x
גריל חשמלי או גז	x	x	x	x*	x*	x*	x
הקפצות (תאילנדי/סיני)	x	x	x	x*	x	x	x
גריל על פחמים	x	x	x	x*	x	x	x
טבון	x	x	x			x	x
מפעל לעישון בשר או דגים	x	x	x	x	x	x	x

x* - דרישה למסנן שקים, משקע אלקטרוסטאטי או פחם פעיל על פי שיקול דעת.