

מסעדות / בתי אוכל - הנחיות מיקדמיות של היחידה האזורית לאיכות הסביבה לקבלת רשיון עסק

כללי

1. כל בית אוכל בתחומו מתקיימת פעילות של צלייה, טיגון, בישול, אפייה וכד' מחויב להתקין מערכת לקליטת אדים, גזים, חלקיקים, עשן, ריחות וכו' ומתקן מתאים לטיפול באוויר המזוהם הנפלט מעבר לכותלי העסק דרך ארובה בגובה 2 מטר מעל גובה הבניין הגבוה ביותר ברדיוס של 50 מטר, במידה וקיימת אפשרות לכך.
2. התקנת ארובה מחייבת בכל מקרה קבלת היתר בניה כחוק .
3. סוג הפעילות והיקפה משליך על סוג מתקן הטיפול באוויר שיש להתקין וגודלו. ככלל, פעילויות הקשורות בצליית בשרים או דגים וטיגון צ'יפסים, ידרשו אמצעי טיפול מחמירים יותר מאשר פעילויות כגון חימום אוכל מוכן.
- לדוגמא – אוויר מפעילויות צלייה וטיגון מחויב לעבור קודם הגעתו למתקן ניטרול ריחות, דרך המתקן לטיפול בחלקיקים (מסננים בדרגות שונות, משקע אלקטרוסטטי וכד', תלוי בעומס החלקיקים).
- לעומת זאת, האוויר הנפלט ממרבית פעילויות הבישול חייב לעבור דרך מתקן לטיפול בריחות בלבד.
4. חל איסור על הוצאת אוויר לא מטופל מהמטבח. וונטות, במידה ויותקנו, ישמשו אך ורק להכנסת אוויר למטבח.
5. דלתות וחלונות המטבח יהיו סגורים דרך קבע .
6. קודם להקמת מערכת הטיפול באוויר הנפלט, על בית העסק להעביר לבדיקת היחידה תוכנית הגשה לרשיון עסק. התוכנית שתוגש ליחידה תכלול את תוכנית הבניין כולל בניינים שכנים סמוכים למקום, תוכנית מטבח, כולל סימון פתחי הכנסת אוויר (חלונות ודלתות), סימון ארובה או ונטה להוצאת האוויר לאחר הסימון והטיפול המוקדם. מידות מנדף ומתקן לטיפול באוויר יסמנו גם הם על גבי התוכנית.
- כמו כן להגיש מפרט טכני מלא של האמצעים למניעת זיהום אויר שיותקנו בעסק (רצ"ב דוגמת המפרט).
7. בעת התקנת המערכת לטיפול באוויר יסומנו המתקנים במדבקות עליהם יירשם תאריך התקנה, כמו כן כל החלפת מסננים תקופתית תרשם ע"ג אותן מדבקות.
8. לאחר התקנת המערכת יוגש למחלקת רישוי עסקים וליחידה האזורית סט צילומים של כל המיתקנים ומרכיבי המערכת, אשר הותקנו בפועל ותקנון אחזקה והפעלה של המערכת לטיפול באוויר.
9. עותק של מפרט הטכני המאושר ע"י היחידה האזורית, צילומים של המערכת לטיפול באוויר ותקנון אחזקה והפעלה יישמרו בתיק העסק במחלקת רישוי עסקים .
10. בעל העסק יהיה מחויב לתחזוקה שוטפת של המערכת על סמך חוזה עם החברה המתקינה. כמו כן, יש לשמור במשך שנתיים לפחות את האישורים / קבלות על ביצוע התחזוקה והחלפת מסננים ולהמציאם למחלקת רישוי עסקים וליחידה האזורית במידה והדבר יתבקש.
11. כאשר תקלה כלשהי במערכת לטיפול באוויר גורמת לפליטת עשן סמיך או ריחות חריפים החורגים ממצב רגיל בסביבה, יש להפסיק פעילות המטבח עד לתיקון התקלה.
12. במידה והתברר, תוך כדי הרצת המערכת בתקופת הניסיון או מאוחר יותר מסיבות כלשהן, כי יעילות המתקנים אינה מספקת, קיימת אפשרות לדרישות נוספות מצידנו.
13. רשימת חברות שעוסקות במערכות איורור ומתקני טיפול באוויר אפשר למצוא ב"מדריך איכות הסביבה תברואה ובטיחות" של הפורום הישראלי להסברה, טל: 03-6766063, אשר מפורסם גם באתר אינטרנט שכתובתו: WWW.ISRAELIFORUM.CO.IL

המתקנים הבסיסיים הנדרשים למניעת זיהום אוויר בסביבת בתי אוכל

1. התקנת מנדף או מספר מנדפים לקליטת אדים, גזים, ריחות, חלקיקים, עשן וכו' מעל לכל מיתקן לבישול, טיגון, צלייה, אפייה וכדומה. גבהו המכסימלי של המנדף מעל למתקנים הללו יהיה 1 מטר לכל היתר.
המנדף יכסה את שטח הבישול בתוספת של 10 ס"מ מכל צד.
בתוף המנדף יותקן עצור טיפות נשלף לצורך שטיפה וניקוי ומסנן עצור שמן (טיפות).
2. המנדף (מנדפים) יחובר לבית המסננים הכולל תאים להתקנת המסננים הבאים לפי פעילות המטבח המתוכננת:
 1. מסננים מיקרוניים ראשוניים ומשניים בעלי יעילות מינימלית של 40% ו-60%.
 2. מסנן שקים בעל יעילות 85% - 95%, העומד בתקן סינון EU-8 EUROVENT.
 3. במידה וקיימת צליית בשר, עישון בשר או דגים או טיגון והקפצות בסיגנון תאילנדי / סיני, יש להתקין משקע אלקטרוסטטי במקום או בנוסף למסנן שקים תלוי בקצב פעילות המתוכננת במטבח. יש להתייעץ ולקבל הנחייתנו לגופו של עניין. משקע אלקטרוסטטי יכיל בתוכו לפחות 5.7 מ"ר שטח קליטה לכל 1,000 מ"ק/שעה של האוויר המטופל, העומד בתקן סינון EU-9 EUROVENT.
 4. מסנן על בסיס פחם פעיל עם לפחות 17.5 ק"ג של פחם לכל 1000 מ"ק/שעה של האוויר המטופל.
3. בית המסננים יצויד בדלתות ציריות עם ידית פתיחה ע"מ שיאפשר גישה נוחה לבדיקה ותחזוקה של המסננים.
4. מפוח יניקה שקט, אשר אליו יחובר בית המסננים יותקן בדרך כלל בתוך העסק. יש לנקוט באמצעים להפחתת רעש, כגון עטיפת התעלה בין המפוח לפתח יציאת אויר החוצה, התקנת משתיק קול לפתח יציאת אויר
במידה ומפוח ימוקם מחוץ לכותלי העסק (הדבר מחייב הוצאת היתר בניה כחוק!), יש לדאוג לפתרון אקוסטי למניעת רעש מהמפוח (תא אקוסטי + בולמי זעזועים + משתיק קול ביציאת אויר).
מהירות זרימת האוויר ביניקת המנדף לא תפחת מ-0.5 – 1 מ"שניה (בהתאם לסוג הפעילות ותוצרי הפליטה).
5. יש להתקין בעדיפות הראשונה, ארובה בגובה 2 מטר מעל הבניין הגבוה ביותר ברדיוס 50 מטר, במידה ואפשר, להוצאת האוויר לאחר הסינון והטיפול המוקדם. במידה ואין אפשרות כזו, פתח יציאת האוויר תבחר על פי שיקול הדעת המקצועית של מתכנן המערכת המבוסס על הרחקתו המקסימלית ממקומות רגישים באזור, כגון חלונות דירות מגורים, משרדים ומוסדות בו נמצאים אנשים דרך קבע, חדרי מדרגות וכד' וכווני הרוחות המאפיינים את האזור.
6. במסעדה או בבית אוכל הפועל בהיקפים גדולים, יש לתכנן ולהתקין, בהתייעצות עם היחידה האזורית, גם מערכת פיקוד ובקרה אוטומטים, כולל אמצעי התראה, על תקלה בהפעלת המערכת לטיפול באוויר.

[לדף מפרט טכני - מערכות לטיפול בזיהום אויר ורעש בבית אוכל](#)

[מתקני טיפול במזהמי אויר בבתי אוכל - טבלת דרישות](#)