



## תנאי רישוי עסקים לעסקי מזון - מערכות סינון אוויר

### א. כללי

1. מסעדות שבתחומן מתקיימת פעילות של צלייה, טיגון ובישול מחויבות להתקין מערכת למניעת מטרדי ריחות מהמסעדה.
2. סוג מערכת הטיפול באוויר הנדרשת תקבע על פי אופי הפעילות במסעדה, היקפה ומיקומה. ככלל, פעילויות הקשורות בצליית בשרים/דגים/ ירקות או מבוצעות בגריל פחמים פתוח יידרשו אמצעי טיפול מחמירים יותר מאשר ממסעדות שמבשלות בלבד או ממזנונים (מערכות סינון אוויר, עשן וריחות)
3. חל איסור על שימוש בפחם עץ, אלא באזור תעשייה.
4. בעסקים הנמצאים מתחת לבית מגורים, כאשר אין ארובה פנימית במבנה - חל איסור לבצע פעולות צליה מכל סוג, בכל מכשיר.
5. במקרה של מטרדי ריח ניתן לדרוש את הדרישות להלן גם ממאפיות.

### ב. פירוט המתקנים הנדרשים למניעת זיהום אוויר ממסעדות

#### 1. מנדפים

- א. התקנת מנדף לקליטת אדים, גזים, ריחות, חלקיקים עשן וכו' מעל כל מתקן צליה, טיגון או בישול. גובהו המקסימלי של המנדף מעל מתקן הכנת המזון יהיה מטר אחד לכל היותר.
- ב. המנדף יכסה את שטח העבודה בתוספת של 10 ס"מ מכל צד.
- ג. בתוך המנדף יותקן עוצר טיפות שומנים נשלף לצורך ניקוי.
- ד. המנדף יחובר למערכת סינון אוויר על פי דרישה ועל פי אופי פעילות העסק.

#### 2. מערכת סינון אוויר

- א. מסנני שמן מיקרוניים 40%-60%
- ב. מסנן עשן מסוג בית שקים או משקע אלקטרוסטטי במסעדות בהן מתבצעת צלייה של בשר בגריל פתוח.
- ג. מסנן ריחות מסוג פחם פעיל עם לפחות 17.5 ק"ג לכל 1000 מ"ק לשעה של אוויר מטופל.



3. ארובה או ונטה + מפוח

המערכת תחובר עם מפוח/מערכת יניקה לארובה בגובה 2 מטר מעל הבניין הגבוה ביותר ברדיוס של 50 מטר במידה וקיימת אפשרות לכך. במקרים חריגים בהם לא ניתן להתקין ארובה תותקן ונטה. על המפוח/מערכת היניקה להיות שקטים ומוגנים מרעידות על מנת למנוע מפגעי רעש.

סיכום מתקנים נדרשים לפי פעילות

מינימום מתקנים נדרשים	סוג בישול/פעילות
מנדף, מסנני שמן מיקרונים, משקע אלקטרוסטאטי, פחם פעיל, ארובה או ונטה.	צלייה בגריל פתוח בשרים/דגים/ המבורגר/ קבב/ מוקפץ וכו'..
מנדף, מסנני שמן מיקרונים, פחם פעיל ע"פ דרישה, ארובה או ונטה	בישול / טיגון ללא צליה שווארמה, פלאפל

- כל התקנת מתקן ו/או מכשיר על קירות ו/או גג המבנה מחייב אישור אגף הנדסה.

4. במידה והתברר כי מסיבה כלשהי יעילות המתקנים אינה מספקת ונגרם מפגע ריח מבית העסק, קיימת אפשרות לדרישות נוספות.

ג. תפעול מערכת הסינון ודיווח

1. בעל העסק יעביר למחלקת רישוי עסקים והיחידה לאיכות הסביבה כתנאי לקבלת רישיון עסק: הסכם תחזוקה שנתי חתום עם הספק/המתקין של המערכת, בכל הנוגע להחלפת מסננים, החלפת פחם פעיל וכיוצא בזה.
2. החלפת הפחם הפעיל תבוצע על פי הצורך ולכל הפחות פעם בחצי שנה.
3. בעל העסק ישמור על קבלות הטיפול במערכת הסינון למשך כשנתיים וימציאם על פי דרישה למחלקת רישוי עסקים או ליחידה לאיכות הסביבה.
4. כל החלפת מסננים תקופתית תרשם על מדבקה ייעודית שמודבקת על מערכת הסינון.