



עקרונות לטיפול בבתי אוכל בנושא מניעת מפגעי זיהום אוויר וריחות

להלן עקרונות טיפול בנושא איכות אוויר בבתי אוכל מסעדות, המומלצים ע"י מחוז תל אביב, המשרד לאיכות הסביבה, על מנת למנוע פליטת זיהום אוויר וריחות לסביבה מפעילויות העסק.

יש לציין כי מומלץ לדרוש יישום התקנות אמצעים אלו קודם פתיחת העסק, למניעת מצב בו יופעל בית האוכל תוך גרימת מפגעים לדיירים הגרים בסמיכות. לעיתים קרובות מתרחש מצב שבו בית אוכל קיים פועל לא מסוגל לבצע דרישות אלו עקב סיבות של תנאי מח' הנדסה או התנגדות שכנים (התקנת ארובה), קשיים כלכליים (התקנת מתקני טיפול במזהמי אוויר), או סיבות שונות אחרות, על כן יש למנוע מצב זה ע"י דרישות מקדימות.

להלן ההנחיות:

1. **מנדפים** - מעל כל מתקן בו קיימת פעילות צליה, טיגון, בישול, אפיה וכד'. מידות המנדף יהיו לפחות כמידות מתקן הכנת המזון שמתחתיו, ספיקתו תהיה לפחות 0.5 מ'שניה, לפעילות בישול, ולפחות 1 מ'שניה בפעילויות יוצרות עשן כגון צליית בשר. בדיקה אולטימטיבית של יעילות המנדף תעשה ע"י פליטת עשן (דוגמאת עשן סיגריה) בגובה מתקן הכנת המזון, על סיפו החיצוני. במידה ונראה כי חלק מהעשן מתפזר מחוץ למנדף, יש לדרוש הגדלת ספיקות במנדף.
2. **מסננים ראשוניים** - מעל המנדף יהיו מסננים עוצרי טיפות שמן.
3. **צינורות אוויר לארובה** - הצנרת והמחברים יהיו מותקנים, ועשויים מחומרים כאלו שתימנענה 'דליפות' ממנה. יש לשאוף למינימום פיתולי צנרת. יש לבדוק בעין 'דליפות' מהצנרת. עדות 'דליפה' הינה בדר"כ נזילות או הימצאותם של כתמים חומים במחברי הצינורות או במפרקיהם.
4. **מסננים לטיפול בעשן חלקיקים** - מסננים אלו עשויים להימצא בתוך המסעדה או על הגג, וככל שפעילות המסעדה גדולה יותר (כמויות מזון, ובמיוחד הכנת מזון היוצרת עשן כגון טיגון בשר), ידרשו יותר סוגי מסננים, ושטח סינון גבוה יותר. למסעדות עם נפחי עבודה גבוהים וצליית בשר, דוגמאת מקדונלדס ואוויז, יש להתקין לפחות את 3 סוגי המסננים ביעילות 40%, 60%, ו-95%, ובמקרים בהם קיימם גריל גחלים נדרשת התקנת משקע אלקטרוסטטי.
5. **מסנן פחם פעיל** - משקל הפחם לפחות 17.5 ק"ג לכל 1000 מ"ק\שעה ספיקת אוויר. מהירות זרימת האוויר על גבי פני הפחם לא תהיה גדולה מ-0.4 מ'שניה.
6. **ארובה** - מוצאה לפחות 3 מ' מעל הגג (ומעל גגות ברדיוס 50 מ' לפחות). פתח הארובה יופנה לשמיים, ללא אמצעים שיגרמו לפיזור מאולץ של הפליטות בסמוך לפתחה (כגון 'כובע' להגנה מגשם וכד').
7. **חוזת תחזוקה** - החברה המתקינה מערכת הטיפול (או חברה הנדסית אחרת) תערוך תוכנית-לו"ז לטיפול במתקנים (במיוחד החלפת מסננים מיקרוניים ופחם פעיל), בהתאם לצרכים הספציפיים של המסעדה, וכדי למנוע מפגעי עשן וריחות. תוכנית זו תיבדק ותאושר ע"י הרשות המקומית. המסעדה תציג חוזת תחזוקה על פי תוכנית זו.
8. **יומן תחזוקה ומדבקות** - המסעדה תחזיק יומן טיפולים ותחזוקה במתקניה בו ירשמו כל הפרטים הרלוונטיים, וכמו כן יסומנו המתקנים במדבקות (מטעם החברה הנדסית המתחזקת) עליהם ירשמו מועדי הטיפולים שבוצעו והעתידים להתבצע (בדומה למעליות).



מדינת ישראל המשרד לאיכות הסביבה

מחוז תל-אביב, ענף איכות אוויר

9. מניעת יציאת אוויר מחלל המטבח- במיוחד במסעדות בהן יש חשש למטרדי ריחות מתוך המטבח לחלל המשותף לבניין בו מצויה המסעדה, יש למנוע כל יציאת אוויר מהמטבח דרך וונטות, ולשמור על חלונות/דלתות המטבח סגורות בזמן העבודה. כמו כן, במעברים פתוחים למטבח, יש להתקין וילונות פלסטיים לחסימת/צימצום זרימת אוויר חופשית.
10. בדיקת ארובה- במידה ועדיין קיימות תלונות על ריחות שהם בלתי סבירים, ניתן לדרוש בדיקת ארובה, על פי התייעצות עם המשרד לאי"ס.

הערות:

- מהירויות זרימה בחלקי המערכת (כמו גם פרטים טכניים אחרים) יחושבו במפרט טכני ע"י ספק המערכת, שיוגש ע"י בעל המסעדה.
- יש לבדוק המסעדה בתדירות ע"י אנשי הרשות המקומית לביצוע תחזוקה שוטפת.
- יש להדגיש בתנאים הניתנים למסעדה, כי מעבר לאמור לעיל, קיימת דרישה אולטימטיבית להימנעות מיצירת מפגעי ריח בלתי סבירים ע"י המסעדה.
- על הרשות המקומית לדאוג להימצאות צוות מריחים מבין אנשיה (3 אנשים הנדרשים לעבור הכשרה חד-שנתית אצל הגב' צילי ענבי מהמשרד לאי"ס).
- על הרשות המקומית לדעת כי לא ניתן למנוע לחלוטין ריחות בסביבה מפעילות מסעדות, אלא לצמצמן בזמן ולרמת סבירות מתקבלת.
- חלק מהפרטים הנזכרים מעלה לקוחים מתוך מסמך ייעודי המסכם את הפעילויות השונות הנדרשות מאדם המעוניין להפעיל מסעדה. מסמך זה מסכם היבטים של רישוי עסקים, איכות הסביבה ועוד.
- יש לציין כי על פי תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) התשמ"ג, סעיף 27ג', 'בבית אוכל הנמצא באיזור מגורים או בחדר מגורים ומסחר אין להשתמש בפחם לטיגון, צלייה ואפייה'.

עקרונות ההתייחסות המובאים כאן נכונים (עם שינויים קלים בהתאם לסוג והיקף העבודה) עבור כל בית עסק המבצע הכנת אוכל (מסעדות על סוגיהן השונים, הכנת מזון לקיטרינג, דוכן פלאפל, בית מאפה קונדיטוריה וכד').

בכל שאלה ניתן לפנות למשרד לאיכות הסביבה, מחוז תל אביב, ענף איכות אוויר.

פקס: 7634401-03
tzachi@sviva.gov.il

טל: 7634444-03
ישיר 7634447-03

שד' מנחם בגין 125
תל אביב

הודפס על נייר ממוחזר  תוצרת כחול לבן