

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 וכיו, תנור אפייה, צייפסר, גריל חשמלי או גז, הקפצות – תאילנדי/סיני, גריל על פחמים, טאבון)

4. מיקום העסק:

כן/לא

• אזור תעשייה

כן/לא

• אזור מגורים

4. שטח הכללי של העסק:

כן /לא

5. שפכים סניטריים מחוברים למערכת ביוב ציבורית

6. שפכים תעשייתיים:

יש/אין

מתקן קדם לטיפול בשפכים -מפריד שומן

7.סוג האוורור בעסק :

כן /לא

מיזוג אויר

כן /לא

מנדף

8. מערכת לטיפול בזיהום אוויר וריח: יש/אין

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

9. ארובה יש/אין

10. אמצעים אקוסטיים למניעת רעש ורעידות: יש/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: קולט טיפות שמן
<input type="checkbox"/> כן	<input type="checkbox"/> כן	<input type="checkbox"/> כן	<input type="checkbox"/> כן	שטח הנידוף (חתך 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
	<input type="checkbox"/> כן	מסנן עצור שומן
	<input type="checkbox"/> כן	מסנן מקדמי ראשוני (מיקרוני), נצילות- %
	<input type="checkbox"/> כן	מסנן מקדמי משני (מיקרוני), נצילות - %
	<input type="checkbox"/> כן	מסנן סופי (שקים), נצילות - %
	<input type="checkbox"/> כן	משקע אלקטרוסטטי
סה"כ משקל, ק"ג _____ סה"כ שטח פנים, מ"ר _____ מסי פגלים _____	<input type="checkbox"/> כן	פחם פעיל
	<input type="checkbox"/> כן	אחר (פרט): _____

3.3 מפרחים

ספיקת מפרח 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

<input type="checkbox"/> כן	עטיפת הארובה	<input type="checkbox"/> כן	משתיק קול בפליטה של המפרח
<input type="checkbox"/> כן	צפוי פנימי בולע קול בתעלות	<input type="checkbox"/> כן	תא אקוסטי למפרח
<input type="checkbox"/> כן	התקנת המפרח בתוך העסק	<input type="checkbox"/> כן	בולמי רעידות למפרח
<input type="checkbox"/> כן	אמצעים מיגון אחרים (פרט): _____	<input type="checkbox"/> כן	מחברים גמישים לתעלות (שרוולים)

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 אלקטרוסטטי	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
מפעל לעישון בשר או דגים	x	x	x	x	x	x	x

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