

דרישות והנחיות מקדמיות של הרשות לאיכות הסביבה בעיריית תל אביב
לקבלת רישיון עסק

פרק מערכות טיהור אוויר

אמצעים נדרשים למניעת עשן, ריחות וזיהום אוויר:

1. מדיניות העירייה כיום הינה לדרוש התקנת אמצעי מניעת פליטת עשן וריחות מבתי אוכל עם התקנת ארובות בגובה מתאים. התקנת ארובה מחייבת בכל מקרה קבלת היתר בניה כחוק. עקב כך המגמה כיום הינה שהטיפול במזהמי האוויר והריחות, יעשה באמצעות מתקנים פנימיים שיותקנו בתוך כותלי העסק, עם פליטה של המזהמים הנשארים אחרי הטיפול בארובה.

2. קודם פתיחת הליך הרישוי הפורמאלי באגף רישוי עסקים, יגיש בעל העסק לרשות לאיכות הסביבה מפרט טכני מלא של האמצעים למניעת זיהום אוויר שיותקנו בעסק (דוגמת המפרט בהמשך). המפרט הטכני ייבדק ע"י הרשות לאיכות הסביבה ורק לאחר אישורו וחתמתו ייכלל המפרט והמתקנים שאושרו בתוכנית הכוללת של העסק המוגשת למחלקת ביקורת עסקים באגף לרישוי עסקים כחלק מהליך רישוי העסקים.

3. שטח נדרש בעסק להצבת מתקן לטיהור אוויר

בכל מסעדה ובבית אוכל הפועל בהיקפים גדולים יש להקצות מקום בתוך מבנה (כותלי) העסק עצמו להצבת מתקן לטיהור אוויר של מערכת אוורור המטבחה וטיפול במזהמי אוויר הנגרמים כתוצאה מהליכי בישול/טיגון/אפיה/צלייה וכו', בהתאם לשטח של המנדפים לפי הטבלה שלהלן :

טבלה מס' 1			
שטח מינימאלי נדרש להצבת מתקני טיהור אוויר במסעדות			
מידות החלל להצבת מתקן טיהור (מטר)			סה"כ שטח חתך של מנדפים, מ"ר
רוחב	גובה	אורך **	
1.4	0.65	3.0	עד 1.4
1.7	0.65	3.0	1.4-2.1
2.0	0.65	4.6	2.1-3.2
2.5	1.0	4.6	3.2-5.6
יש להתייעץ עם הרשות לאי"ס			מעל 5.6
הערות:			
* רוחב החלל כולל לפחות 65 ס"מ רווח ע"מ לאפשר תחזוקת המתקן מהצד.			
במידה והתחזוקה תבצע מלמעלה יש להוסיף 65 ס"מ לגבהים ולהוריד 65 ס"מ מהרחבים.			
** האורך כולל מקום להתקנת מפות בתוך העסק.			

- המיקום המתוכנן בעסק להצבת המתקן, יסומן בתכניות המטבחה או העסק המוגשות בשלב רישוי העסק.
- המידות המופיעות בטבלה הנ"ל הן מינימאליות לצורך תכנון, על מגיש הבקשה לקחת בחשבון שמידות המתקן שיותקן בפועל עלולות להשתנות מהערכים הנ"ל.

4. בשלב מאוחר יותר של הליך הרישוי, תיערך ביקורת בעסק ע"י מפקחי איכות הסביבה ע"מ לוודא (קודם מתן אישור איכות הסביבה לרישיון עסק) שהמתקנים שאושרו אכן הותקנו כנדרש. קיימת אפשרות לדרישות נוספות מצידנו במידה ויתברר כי יעילות המתקנים אינה מספקת.

בהתאם לכך המתקנים הבסיסיים הנדרשים כיום על ידנו כוללים (ראה תרשים מס' 1) :

א. התקנת מנדף או מספר מנדפים לקליטת אדים, גזים, ריחות, חלקיקים, עשן וכו', מעלך לכל מתקן לבישול, טיגון, צלייה, אפיה וכדומה. גובהו המכסימלי של המנדף מעל למתקן הבישול /אפיה/טיגון וכו' יהיה 1 מ' לכל היותר. המנדף יכסה את שטח הבישול ובתוספת של 10 ס"מ מכל צד

ב. חיבור המנדף למערכת טיהור אוויר הכוללת :

- 1 (עוצר טיפות במנדף. (נשלף לצורך שטיפה וניקוי)
- 2 (מסנן עוצר שמן (טיפות).
- 3 (מסננים מיקרוניים ראשוניים ומשניים בעלי יעילות מינימאלית של 40% ו- 60%.
- 4 (התקנת מסנן שקים בעלי יעילות 85%-95%, העומד בתקן סינון EU-S EUROVENT.
- 5 (במידה וקיימת צליית בשר, עישון בשר או דגים או טיגון והקפצות בסגנון תאילנדי/סיני, יש להתקין משקע אלקטרוסטטי במקום מסנן השקים. במקרה זה יידרש שטח התקנה נוסף מהמצוין בטבלה מס' 1 לעיל. חובה להתייעץ ולקבל הנחיותינו בנושא קודם התכנון.

משקע אלקטרוסטטי יכיל בתוכו לפחות 5.7 מ"ר שטח קליטה לכל 1,000 מ"ק"ש של אוויר מטופל, העומד בתקן סינון EU-9 EUROVENT.

6 (מסנן על בסיס פחם פעיל, עם לפחות 17.5 ק"ג פחם ל 1,000 מ"ק"ש/שעה של אוויר. מתקן יציוד בדלתות ציריות עם ידית פתיחה ע"מ שיאפשר גישה נוחה לבדיקה ותחזוקה נוחה של המסננים.

7 (מפוח יניקה שקט (העומד בתקנות מניעת רעש) אחרי המסננים הממוקם בתוך העסק. יש לנקוט באמצעים להפחתת רעש כגון עטיפת התעלה בין המפוח לפתח יציאת האוויר החוצה, התקנת משתיק קול לפתח יציאת האוויר. במידה והמפוח ימוקם מחוץ לכותלי העסק (הדבר מחייב היתר בניה כחוק !) , יש לדאוג לפתרון אקוסטי למניעת רעש מהמפוח (תא אקוסטי + בולמי זעזועים + משתיק קול ליציאת האוויר) ראה המשך תרשים מס' 2.

8 (מהירות זרימת האוויר ביניקת המנדף לא תפחת מ 1 – 0.5 מ' / שנייה (בהתאם לסוג הפעילות ותוצרי הפליטה).

9 (התקנת ארובה להוצאת האוויר לאחר הסינון והטיפול המוקדם בגובה של 2 מטר מעל גובה הבניין הגבוה ביותר ברדיוס של 50 מטר. במידה וקיימת ארובה (שהוצא לה היתר בניה כחוק). יש להשאיר ולחבר את המערכת אליה. הקמת ארובה חדשה טעונה הוצאת היתר בניה כחוק.

10 (בעת התקנת המערכת יסומנו המתקנים במדבקות עליהם ירשם תאריך התקנה, כמו כן כל החלפת מסננים תקופתית תרשם ע"ג אותן מדבקות.

11 (התחייבות 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 ולהציאם לשרות איכות הסביבה במידה והדבר יתבקש.

12 (יוגש מפרט טכני מלא בהתאם לנדרש : המצ"ב – יחזור לרשות לאיכות הסביבה. קודם ההתקנה יש להצטייד באישור הרשות לאיכות הסביבה ע"ג הטופס המפרט (ומסמכים נוספים במידת הצורך).

ג. ונטות במידה ויותקנו, ישמשו אך ורק להכנסת אוויר למטבח, חל איסור על הוצאת אוויר מהמטבח.

ד. דלתות וחלונות המטבח יהיו סגורים דרך קבע בזמן העבודה והבישול.