

קבוצה 4

מזון

לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע..		ביצים - ריכוזן, מיון ואחסון בתחנת מיון	4.1 א
לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע.		מדגרה	4.1 ג
	חניית רכבי העבודה, בתום שעות העבודה, תבצע במקום שיאושר לכך על ידי הרשות כשהרכב ריק לגמרי, שטוף ואינו גורם למטרדי ריח.	הובלת ביצים לתחנת מיון	4.1 ד
מותר במגורים עם חזית מסחרית, מע"ר, באזור מסחר ותעסוקה ובכל המרכזים המסחריים השכונתיים.	<p>פעולות של קלייה, אפייה, טיגון צלייה וכדומה יבוצעו רק בתנורים המופעלים ע"י חשמל או גז בלבד. יאסר שימוש בפחמים.</p> <p>בעל עסק שכתוצאה מפעילותו קיים פוטנציאל גרימת ריחות וזיהום אוויר, לרבות כתוצאה מקלייה, אפייה, טיגון, צלייה וכדומה, ייתכן ויידרש להתקין בעסק מערכות לסינון וטיהור אוויר ומניעת ריחות</p> <p><u>מפריד שומן</u></p> <p>בעל עסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשוחת הביוב העירוני. מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בתוספת הראשונה של <u>כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב)</u>, תשע"ד – 2014.</p> <p>המפריד יפונה ויתוחזק בתדירות ובאופן שלא תיווצר גלישת שומנים לצנרת הביוב העירונית. הפסולת המפונה מהמפריד תפונה לאתר מורשה על פי דין בלבד. בעל העסק ישמור אישורי פינוי וקליטה בעסק למשך שנתיים לפחות ויציגם למועצה על פי דרישה.</p> <p><u>טיפול בשמן מאכל משומש</u></p> <p>בעל העסק יתקין בשטח העסק, על פי הנחיות המועצה, מכל ייעודי לאיסוף שמן מאכל משומש. המכל יהיה משולט ויעמוד על מאצרה בנפח 110%. השמן המשומש יפונה לחברה שאושרה לכך על פי דין. אישורי פינוי ואישורי קליטה</p>	בית אוכל – מקום להכנה או הגשה של מזון לצריכה במקום או מחוצה לו למעט עסק כמפורט בפריט 4.6 - מסעדה לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום כאמור בפריט 4.8 לרבות משלוח מזון	4.2 א

	<p>המעידים על כך שפינה את השמן המשמש כאמור ועל ידי מוביל המאושר על פי חוק, יישמרו בעסק למשך שנתיים ויוצגו למועצה, על פי דרישה.</p> <p><u>במידה ובעסק יש טיפול הכנה והגשה של מזון מן החי:</u></p> <p>בעל עסק יעמוד בכל האמור בפרק 5 דרישות כלליות מעסקים – דרישות הרופא הווטרינרי הרשותי מבעל עסק אשר יש בו עיסוק (לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה) בבשר.</p>		
<p>מותר במגורים עם חזית מסחרית, מע"ר, באזור מסחר ותעסוקה ובכל המרכזים המסחריים השכונתיים.</p>	<p>פעולות של קלייה, אפייה, טיגון צלייה וכדומה יבוצעו רק בתנורים המופעלים ע"י חשמל או גז בלבד. יאסר שימוש בפחמים.</p> <p>בעל עסק שכתוצאה מפעילותו קיים פוטנציאל גרימת ריחות וזיהום אוויר, לרבות כתוצאה מקלייה, אפייה, טיגון, צלייה וכדומה, ייתכן וידרש להתקין בעסק מערכות לסינון וטיהור אוויר ומניעת ריחות, <u>מפריד שומן</u></p> <p>בעל עסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשוחת הביוב העירוני. מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בתוספת הראשונה של <u>כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב): תשע"ד – 2014</u>.</p> <p>המפריד יפונה ויתחזק בתדירות ובאופן שלא תיווצר גלישת שומנים לצנרת הביוב העירונית. הפסולת המפונה מהמפריד תפונה לאתר מורשה על פי דין בלבד. בעל העסק ישמור אישורי פינוי וקליטה בעסק למשך שנתיים ויצגים למועצה על פי דרישה.</p> <p><u>טיפול בשמן מאכל משומש</u></p>	<p>4.2 ב</p> <p>בית אוכל – מקום להכנה או הגשה של מזון לצריכה במקום או מחוצה לו למעט עסק כמפורט בפריט 4.6 - בית קפה, מזנון, בית אוכל אחר לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום כאמור בפריט 4.8 לרבות משלוח מזון</p>	

	<p>בעל העסק יתקין בשטח העסק, על פי הנחיות המועצה, מכל ייעודי לאיסוף שמן מאכל משומש. המכל יהיה משולט ויעמוד על מאצרה בנפח 110%. השמן המשומש יפונה לחברה שאושרה לכך על פי דין. אישורי פינוי ואישורי קליטה המעידים על כך שפינה את השמן המשומש כאמור ועל ידי מוביל המאושר על פי חוק, יישמרו בעסק למשך שנתיים ויוצגו למועצה, על פי דרישה.</p> <p><u>במידה ובעסק יש טיפול הכנה והגשה של מזון מן החי:</u></p> <p>בעל עסק יעמוד בכל האמור בפרק 5 דרישות כלליות מעסקים – דרישות הרופא הווטרנרי הרשותי מבעל עסק אשר יש בו עיסוק (לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה) בבשר.</p>		
<p>מותר במגורים עם חזית מסחרית, מע"ר, באזור מסחר ותעסוקה ובכל המרכזים המסחריים השכונתיים.</p>	<p>פעולות של קלייה, אפייה, טיגון צלייה וכדומה יבוצעו רק בתנורים המופעלים ע"י חשמל או גז בלבד. יאסר שימוש בפחמים.</p> <p>בעל עסק שכתוצאה מפעילותו קיים פוטנציאל גרימת ריחות וזיהום אוויר, לרבות כתוצאה מקלייה, אפייה, טיגון, צלייה וכדומה, ייתכן ויידרש להתקין בעסק מערכות לסינון וטיהור אוויר ומניעת ריחות.</p>	<p>הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6 ה'</p>	<p>4.2 ג</p>

	<p align="center"><u>מפריד שומן</u></p> <p>בעל עסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשוחת הביוב העירוני. מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014.</p> <p>המפריד יפונה ויתוחזק בתדירות ובאופן שלא תיווצר גלישת שומנים לצנרת הביוב העירונית. הפסולת המפונה מהמפריד תפונה לאתר מורשה על פי דין בלבד. בעל העסק ישמור אישורי פינוי וקליטה בעסק למשך שנתיים ויציגם למועצה על פי דרישה.</p> <p align="center"><u>טיפול בשמן מאכל משומש</u></p> <p>בעל העסק יתקין בשטח העסק, על פי הנחיות המועצה, מכל ייעודי לאיסוף שמן מאכל משומש. המכל יהיה משולט ויעמוד על מאצרה בנפח 110%. השמן המשומש יפונה לחברה שאושרה לכך על פי דין. אישורי פינוי ואישורי קליטה המעידים על כך שפינה את השמן המשומש כאמור ועל ידי מוביל המאושר על פי חוק, יישמרו בעסק למשך שנתיים ויוצגו למועצה, על פי דרישה.</p> <p align="center"><u>במידה ובעסק יש טיפול הכנה והגשה של מזון מן החי:</u></p> <p>בעל עסק יעמוד בכל האמור בפרק 5 דרישות כלליות מעסקים – דרישות הרופא הווטרינרי הרשותי מבעל עסק אשר יש בו עיסוק (לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה) בבשר.</p>		
לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע.		בית קירור לבשר, דגים, עופות, ביצים ומוצריהם	4.3 א

לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע.		בית קירור למזון אחר ומרכיביו	4.3 ב
לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע.		בשר, עופות, דגים, בעלי חיים ימיים או חלקיהם פירוקם, עיבודם, גירום-ביכולת ייצור העולה על 5 טונות ליום	4.4 ב
לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע.		בשר, עופות, דגים, בעלי חיים ימיים או חלקיהם פירוקם, עיבודם, גירום- ביכולת ייצור שאינה עולה על 5 טונות ליום	4.4 ז
	חניית המכלית בתום שעות העבודה תתבצע אך ורק במקום שיאושר לכך על ידי הרשות כשהרכב ריק לגמרי, שטוף ואינו גורם למטרדי ריח.	הובלת חלב גולמי	4.5 ב
לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע.		מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם- ייצור, עיבוד, אריזתו, מחומרי גלם מן החי ביכולת ייצור העולה על 5 טונות ליום ייצור, עיבודו אריזתו, מחומרי גלם שאינם מן החי ביכולת ייצור העולה על 50 טונות ליום	4.6 א
לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע.		מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם אחסונו	4.6 ג

	חניית המכלית בתום שעות העבודה תתבצע אך ורק במקום שיאושר לכך על ידי הרשות	מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם הובלתו, הפצתו או חלוקתו	4.6 ד
		הסעדה (קייטרינג) - כהגדרתה בתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים ליצור מזון), התשל"ב-1972	4.6 ה
לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בשל היעדר שטחים מתאימים בתב"ע.		מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם – ייצורו, עיבודו, אריזתו, מחומרי גלם מן החי ביכולת ייצור שאינה עולה על 5 טונות ליום; ייצורו, עיבודו, אריזתו, מחומרי גלם שאינם מן החי ביכולת ייצור שאינה עולה על 50 טונות ליום	4.6 ו
מותר בכל האזורים למעט בבניין למגורים		קיוסק	4.7 א

<p>מותר בכל האזורים למעט בבניין למגורים</p>		<p>מרכול - מקום לממכר מזון ומוצרי צריכה לשימוש אישי או ביתי, שאין בו טיפול במזון, לרבות משלוח מזון;</p>	<p>4.7 ב</p>
<p>מותר בכל האזורים למעט בבניין למגורים</p>	<p>בעל עסק יעמוד בכל האמור בפרק 5 דרישות כלליות מעסקים – דרישות הרופא הווטרנרי הרשותי מבעל עסק אשר יש בו עיסוק (לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה) בבשר. לעסק תהיה פרשה טכנית ותוכנית עסק מאושרת על ידי הרופא הווטרנר העירוני ומשרד הבריאות. העסק והפעילות בו יותאמו לתוכנית העסק ולפרשה הטכנית המאושרות. העסק יעמוד בכל האמור בהנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, על כל עדכוניהם.</p>	<p>אטליז - מכירת בשר, עופות או דגים שאינם קפואים</p>	<p>4.7 ג</p>
<p>מותר בכל האזורים למעט בבניין למגורים</p>	<p>פעולות של קלייה, אפייה, טיגון צלייה וכדומה יבוצעו רק בתנורים המופעלים ע"י השמל או גז בלבד. יאסר שימוש בפחמים.</p> <p>בעל עסק שכתוצאה מפעילותו קיים פוטנציאל גרימת ריחות וזיהום אוויר, לרבות כתוצאה מקלייה, אפייה, טיגון, צלייה וכדומה, ייתכן ויידרש להתקין בעסק מערכות לסינון וטיהור אוויר ומניעת ריחות, מפריד שומן</p> <p>בעל עסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשוחת הביוב העירוני. מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב): תשע"ד – 2014.</p> <p>המפריד יפונה ויתוחזק בתדירות ובאופן שלא תיווצר גלישת שומנים לצנרת הביוב העירונית. הפסולת המפונה מהמפריד תפונה לאתר מורשה על פי דין בלבד. בעל</p>	<p>מרכול – כמשמעותו בפרט 4.7 ב, שיש בו טיפול במזון, לרבות משלוח מזון</p>	<p>4.7 ד</p>

	<p>העסק ישמור אישורי פינוי וקליטה בעסק למשך שנתיים ויציגם למועצה על פי דרישה.</p> <p><u>טיפול בשמן מאכל משומש</u></p> <p>בעל העסק יתקין בשטח העסק, על פי הנחיות המועצה, מכל ייעודי לאיסוף שמן מאכל משומש. המכל יהיה משולט ויעמוד על מאצרה בנפח 110%. השמן המשומש יפונה לחברה שאושרה לכך על פי דין. אישורי פינוי ואישורי קליטה המעידים על כך שפינה את השמן המשומש כאמור ועל ידי מוביל המאושר על פי חוק, יישמרו בעסק למשך שנתיים ויוצגו למועצה, על פי דרישה.</p> <p><u>במידה ובעסק יש טיפול הכנה והגשה של מזון מן החי:</u></p> <p>בעל עסק יעמוד בכל האמור בפרק 5 דרישות כלליות מעסקים – דרישות הרופא הווטרינרי הרשותי מבעל עסק אשר יש בו עיסוק (לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה) בבשר.</p>		
לא יאושר בתחומי הרשות המקומית		משקאות משכרים - עסק שעיקר פעילותו הגשתם לצורך צריכה במקום ההגשה	4.8