

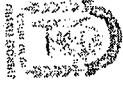
1. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 2. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 3. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 4. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 5. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 6. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 7. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 8. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...

1. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 2. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...
 3. The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...

04.11.2025



The Ministry of Health, State of Palestine, has received information regarding the use of mobile phones for the purpose of...



المجلس الوطني
بسمه طيبون

המועצה המזכרית בסמת טבעון

המועצה המקומית בארבעה

מפרט אחד כללי

מדיניות הרשות

ותנאים לקיום עסק בחוק

לכלל סוגי העסקים

א.מ.פ. 7

בעלי עסקים יקרים,

מועצת בסמת טבעון פועלת לקידום רישוי העסקים בתחומה, במטרה לשרר וליעל את הליכי הרישוי ולהקל בכל הניתן על בעלי העסקים ועל המעוניינים לפתוח עסקים חדשים בתחומי המועצה, כל זאת, תוך הקפדה על הוראות חוק רישוי עסקים ומטרתו.

מטרת המועצה לקידום העסקים בתחומה, הינה מתן שירות ידעתי, יעיל, איכותי ומהיר ע"י מחלקת רישוי עסקים המרכזת למענכם את כלל השירותים הניתנים בתחום רישוי עסקים.

המועצה רואה במגוון העסקים הפועלים בתחומה מנוף כלכלי ומקור חשוב לצמיחה.

המפרט האחד של המועצה לכלל סוגי העסקים, מפורסם בהתאם לדרישות חוק רישוי עסקים, התשכ"ח - 1968 (להלן "החוק"), תיקון 34 לחוק ובהתייחס לסוגי עסקים כמפורט בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) תשע"ג - 2013 ועדכון הצו מאוגוסט 2020.

סעיף 7ג' 3 לחוק רישוי עסקים, קובע כי המסמכים, החלטות, הוראות, חוקי עזר, בכל הנוגע לעסקים הכלולים במפרט האחד של דשות הרישוי, יפורסמו באתר האינטרנט של רשות הרישוי. רשות הרישוי לא תדרוש מסמכים ותנאים שאין פרסום לגביהם באתר האינטרנט.

על כל עסק לעמוד בכל הנקבע בחוק רישוי עסקים, תקנות רישוי עסקי, צו רישוי עסקים, חוקי עזר, חוקים רלוונטיים אחרים וכל דרישה ע"פ כל דין.

תוכן עניינים

נושא

עמוד

5	עיקרי הרפורמה ברישוי עסקים.....
8	מפרטים אחידים שפורסמו עד 1.12.2020.....
10	קבוצות הרישוי.....
12	קישורים לנתני אישור וחוקי עזר.....
14	קיום תכליות דיני תכנון ובניה.....
18	שילוט.....
19	עיצוב חזיתות בתי עסק.....
19	הצבת שולחנות וכסאות.....
19	נגישות.....
20

21	תמועה וחתייה.....
22	חבלות.....
23	שפכים תעשייתיים.....
25	טיפול באשפה, מיחזור, כלי אצירה.....
28	מכבשים לאיסוף קרטון.....
29	איכות הסביבה.....
30	רעש ואקוסטיקה.....
32	ריח וזיהום אוויר.....
32	זיהום קרקע.....
33	הומרים מסוכנים.....
33	אסבסט.....
34	דין וחשבון לענין הגנת הסביבה.....
34	שמירת ניקיון המרחב הציבורי בחזית העסק, תצרות מדרכה.....
35	הנחיות ווטרינר המועצה.....
49	עסקים במרכזים קהילתיים ואולמות ספורט.....
50	מקומות לעריכת משחקים אלקטרוניים.....
51	תשתיות נדרשות לבתי אוכל ואולמות שמחה.....
57	בית אבות, מוסד סיעודי, דיור מוגן.....
59	בית מלון, פנסיון, אכסניה, מתקני אכסון, אירוח תירותי.....
59	חכינים.....

- מרכול.....59
- משחקים מתנפחים.....60
- בריכת שחיה.....61

בשנים האחרונות בוצעה רפורמה בהליכי הרישוי. להלן עיקרי הרפורמה בתחום רישוי עסקים:

1. יצירת מפרט אחיד של התנאים והמסמכים הנדרשים על ידי "ותני" אשור" - משרד: הממשלה לצורך קבלת רישיון עסק. המפרט האחד מפורסם באתר האינטרנט של משרד הפנים, למועונינים בהקמת עסק מראש מה נדרש ומונע מצב של חוסר אחידות או סתירות בדרישות.
2. מפרט אחיד מטעם המועצה הגשת המידע ושקיפותו ע"י העלאת המסמכים, התנאים המדיניות והדרישות של רשות הרישוי המקומית כך שהמועונינים להקים עסק יוכלו לדעת מראש מה נדרש מהם ואלו מגבלות מטילה רשות הרישוי על סוגי עסקים, זאת בנוסף לדרישות נותני הרישוי הממשלתיים.
3. תנאים נוספים שייקבעו לבעלי העסקים יחולו לאחר שלוש שנים או במועד חידוש הרישיון, לפי התאריך המוקדם מביניהם, אלא אם כן לשינוי יש השלכה מועטה על העסק או קיימות נסיבות המחייבות החלת התנאי בדחיפות על מנת להבטיח את מטרת הרישוי.
4. השגה - אפשרות הגשת השגה לגורם שהוסמך במועצה או במשרד "ותני" הרישוי " החיצוניים למועצה לגבי תנאי שהוצב לבעל עסק או מבקש רישוי (לרבות תנאי המופיע במפרט האחד ולמעט תנאי שנקבע בחיקוק) או על סירוב לתת לו רישיון עסק או שלילת רישיון.

5. הליך רישוי מזוזר לעסקים שהסיכון הנשקף מהם קטן: במסגרת הליך זה מבקש הרישוי מגיש מראש את המסמכים הנדרשים ומצהיר על עמידתו בתנאים הנדרשים. המבקש יתחיל להפעיל את עסקו תוך חודש מהגשת הבקשה ולאחר קבלת היתר. מזוזר מרשות הרישוי:
6. עדכון תקופתי של צו רישוי עסקים הקובע את העסקים טעוני הרישוי, הארכת תקופת הרישוי לסוגי עסקים רבים, קיצור תקופת הרישוי במקרים בהם מאפייני העסק מחייבים זאת ביטול הצורך ברישוי לחלק מהעסקים ביטול הצורך באישור של חלק ממתני האישור, הכלל במידת האפשר. העדכון האחרון לצו (למועד כתיבת מפרט זה) בוצע באוגוסט 2020.
7. אפשרות להטיל קנסות על עסקים שאינם מקיימים תנאי מרישוי העסק.
8. אישור על יסוד תצהיר - ע"פ תיקון מס' 31 מיום 1.1.2017: לחוק הרישוי עסקים, ניתן לקבוע בצו רישוי עסקים סוגי עסקים שיינתן להם אישור של רשויות מאשרות ספציפיות על יסוד תצהיר של המבקש. באופן כללי (נוסח החוק הוא הקובע), מבקש האישור יצטרך להצהיר כי:
- א. מתקיימים בעסק התנאים שפורסמו במפרט האחד: או לצידו זאם אין מפרט אחד; יצהיר כי הוא עומד בתנאים שפורסמו באתר האינטרנט של אותו נתן אישור.
 - ב. בחוק מפורטים הסייגים שלא יאפשרו מתן אישור על יסוד תצהיר.
 - ג. הגורמים המאשרים הרלוונטיים יפרסמו באתר שלהם את נוסח התצהיר הנדרש. ראו בהמשך קישורים לאתרי נתני האישור.
 - ד. באתר כבאות והצלה (ראו קישור בהמשך) מפורטים דרישותיהם בחלוקה ל-10 קבוצות הרישוי ולפריטי הרישוי בכל קבוצה. חשוב להדגיש כי המפורסם באתר אינו פירוט מלא של סידורי הכבאות ובסמכות רשות הכבאות להורות על הוספת סידורי כבאות בהתאם לנדרש.
 - ה. באתר כבאות והצלה ניתן להוריד את טפסי התצהיר. הסבר ופירוט על אישור כבאות בתצהיר, כולל קישור לאתר כבאות והצלה: https://www.gov.il/he/service/business_license_deposition_submission
9. קביעת מסלולי רישוי (קצר, בינוני ארוך יותר) המותאמים לרמת המורכבות של העסק.

10. קיצור משך הטיפול בבקשה לרישוי, לוחות זמנים מחייבים לגורמי רישוי לטיפול בקשה ועוד במפורט בחוק.
11. הארכת תוקף הרישוי לתקופות ארוכות יותר והיתר זמני אפשרות עד לשנתיים.
12. ביטול תוקף הרישוי לצמיתות וקיצור תקפו עד ל-15 שנים ולא יותר (בהתאם לסוג העסק).
13. הקלות בעמידה בדיני התכנון והבנייה כתנאי לקבלת רישוי/היתר.
14. הקלות ברישוי הנגשות בהלך הרישוי.

תיקון 34 לחוק רישוי עסקים שנכנס לתוקף בהדרגתיות החל מינואר 2019, כולל תיקונים תוספות ושינויים רבים המוגעים להליכי הרישוי, תוקף הרישוי וכוונת וכוונת בזה וממלך ללמוד אותו. מסמך זה עוסק במפרטים האחרים.

הרפורמה נכנסה לתוקף החל מה- 5/11/2013 ומינואר 2019 נכנס לתוקף בהדרגתיות תיקון 34 לחוק רישוי עסקים. עד מועד כתיבת מפרט זה פורסמו ע"י משרד הפנים מפרטים אחרים ל- 43 פריטים, במפורט באתר משרד הפנים/ממשל זמין.

מטרת התיקון הנקרא "רישוי עסקים דיפרנציאלי" הינה ליצור איזון בין 7 מטרתיו של חוק רישוי עסקים לבין עידוד הפעילות הכלכלית במשק וצמצום הפגיעה בעסקים, ייעול ושיפור תהליכי הרישוי.

בקישור המצורף לאתר משרד הפנים, ניתן לקרוא וללמוד בהרחבה אודות כך:

<https://www.gov.il/he/Departments/General/business-licensing-reform>

את תמצית המשמעויות הנובעות מפרסום מפרטים אחרים, ניתן לקרוא וללמוד גם בקישור המצורף אל משרד הפנים:

<http://business.gov.il/About/Pages/about.aspx>

75 המפרטים שפורסמו (בנון למועד כתיבת מפרט זה):

1.1 - בית מרקחת.

1.4 - מספרה.

1.4 א' - טיפול יופי וקוסמטיקה, פדיקור ומניקור, מכון שיזוף.

1.5 ב' - מעבדה לבדיקת דגימות בעלי חיים ומצרים מן החי.

1.7 - מעבדת שיניים

1.8 - חדר מתים למעט בבית חולים,

2.1 ג': מכירתו, חלוקתו.

2.1 ד' - ג': שימוש, למעט שינוע בצנרת ולרבות מיתקן לשינוי לחץ שלו.

2.1 ה' - ג' תיקון מכלים.

2.2 א' - דלק לסוגיו - תחנת דלק ותדלוק.

3.1 - בית מטבחיים, בית נחירה, בית שחוטה.

- 3.2 א' - בעלי חיים לרבות ימיים: בעלי חיים למעט עופות- גידולם, אחזקתם, טיפול בהם.
- 3.2 ו' - בעלי חיים, לרבות ימיים: מספרה.
- 3.4 א' - חומרי הדברה, חומרי רעל לשימוש חקלאי: ייצורם, ארזותם, אחסונם.
- 3.4 ג' - חומרי הדברה, חומרי רעל לשימוש חקלאי - מכירתם.
- 3.5 א' - מזון לבעלי חיים - ייצור, עיבוד, ארזותו.
- 3.5 ב' - מזון לבעלי חיים: אחסון, הובלתו או חלוקתו, מכירתו.
- 3.6 ב' - עיבוד פסדים.
- 4.2 א' - בית קפה, מסעדה לרבות משקאות משכרים לצריכה במקום.
- 4.2 ב' - בית קפה מזון בית אוכל אחר לרבות משלוח מזון ולרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כאמור בפרט 4.8.
- 4.2 ג' - הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה במשמעותה בסעיף 4.6 ה'.
- 4.5 ב' - חלב גולמי: הובלתו.
- 4.6 א' - מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם כמפורט בסעיף ב'.
- 4.6 ג' - מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם: אחסון.

4.6 ד- מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם " הובלת, הפצתו או חלוקתו.

4.7 א'- קויסק.

4.7 ב'- מזון לרבות משקאות - מכירתו: מרכול- מקום לממכר מזון ומוצרי צריכה לשימוש אישי או ביתי, שאין בו טיפול במזון, לרבות משלוח מזון;

4.7 ג'- מזון לרבות משקאות- מכירתו " אטלז' - מכירת בשר, עופות או דגים שאינם קפואים.

4.8 - משקאות משכרים - פאב, בר, מסעדה וכל עסק שעיקר פעילותו הגשתם לשם צריכה במקום .

5.1 ב' - אשפה ופסולת, למעט פסולת חומרים מסוכנים - איסופה והובלתה.

5.1 ג'- טיפול בפסולת, לרבות פסולת אלקטרונית: לענין זה "טיפול" - לרבות עבודת ניצולת, מחזורת, מונחת, קומפנסציה, שריפתה או טיפול אחר בפסולת.

5.3 ג' - שפכים וקולחים - הובלתם במכליות.

6.1 - אחסנה-מקום המיועד לאחסנה, שאינו טעון רישוי לפי פרט אחר בתוספת זו, ששטחו מ"ר 50 ומעלה.

6.2 - חנות ששטח המכירה בה הוא 800 מ"ר לפחות.

6.4 - מבנשה, ניקוי יבש, לרבות הפעלת מכונת נביסה ו"בוש אוטומטיות שלא בבניין מגורים לשימוש הדירים.

6.5 - מכשירי אלקטרוניקה ואלקטרואופטיקה לרבות מחשבים, רכיבים-ויצור רכיבים אלקטרוניים ומעגלים מודפסים, למעט הרכבתם.

6.9 א'- חבלות מזון.

6.9 ב' - חבלות בעסק הטעון רישוי לפי פריט אחר בתוספת זו.

6.9 ג' - הכוללת אחרת.

6.14 - מוצרי עישון לסוגיהם.

7.1 א' - אירוח ולינה: בית מלון, פנסיון, אכסנייה וכיו"ב.

7.4 א' - מים - נפיש: בריכת שחייה, לרבות מאגר מים אחר המשמש לשחייה ולנופש מים, לרבות בריכה המצויה בפארק מים ולמעט בריכה המשמשת עד ארבע יחידות אירוח למטרת נופש.

7.7 א' - מקום לעריכת מופעים וירידים במבנה קבע, בלא מזון.

7.5 - מכון כושר ששטחו גדול מ- 800 מ"ר שאינו אחד מאלה:

א. מכון כושר המוחזק ומופעל בידי אגודת ספורט, ארגון ספורט, התאחדות או איגוד; בהגדרתם בחוק הספורט;

התשמ"ח - 1988, המשמש את ספורטאים בלבד.

ב. מכון כושר המוחזק ומופעל בידי מוסד חינוך לרבות מוסד להשכלה גבוהה, המשמש את התלמידים מן המניין הרשומים במוסד בלבד;

ג. מכון כושר המצוי במתחם בית משותף, בהגדרתו בסעיף 52 לחוק המקרקעין, התשכ"ט-1969, או במקום עבודה,

שבו מספר העובדים בבניין או במתחם אינו עולה על 1,000 ובלבד שאינו פתוח לציבור הרחב ומשמש את דיירי הבית המשותף או עובדי המקום בלבד.

ד. מכון כושר בבית מלון המשמש את אורחי המלון בלבד.

7.8 א' - קייטנה.

10.7 א'- חומרי גלם לבנייה, מוצרי בנייה מוגמרים, מלט, בטון, אספלט, זפת, בלוקים, אבן, שיש ומוצריהם- הכנתם, יצורם, עיבודם, למעט הכנה, יצור, ועיבוד של בלוקים, אבן ושיש.

10.7 ב'- חומרי גלם לבנייה, מוצרי בנייה מוגמרים, מלט, בטון, אספלט, זפת, בלוקים, אבן, שיש ומוצריהם- אחסונם, מכירתם, למעט אולם תצוגה בלבד שאין בו מלאי.

10.8 ב'- חומרי חיטוי או ניקוי – שלא לצורך מכירתם במקום.

10.9- חומר גלם, מוצר, מכשיר או חלקיו שאינם טעוני רישוי לפי פרט אחר.

10.10 א' – חומרים מסוכנים, כהגדרתם בחוק החומרים המסוכנים- התשנ"ג-1993, לרבות חומרים דיזאקטיביים ופסולת חומרים מסוכנים- יצורם, עיבודם, אריזתם, מחזורם.

10.10 ו'- חומרים מסוכנים, כהגדרתם בחוק החומרים המסוכנים- התשנ"ג-1993, לרבות חומרים דיזאקטיביים ופסולת חומרים מסוכנים- טיפול בפסולת.

10.14 א' – מתכת, מוצריה, מוצרים בעלי מרכיב מתכתי, גרנטאות מתכת – יצורם, עיבודם, יצירתם, מיקום, צביעתם.

10.14 ב'- מתכת, מוצריה, מוצרים בעלי מרכיב מתכתי, גרנטאות מתכת – פחחות למעט פחחות רכב.

10.14 ד'- מתכת, מוצריה, מוצרים בעלי מרכיב מתכתי, גרנטאות מתכת – יצור שלטים.

10.14 ה'- מתכת, מוצריה, מוצרים בעלי מרכיב מתכתי, גרנטאות מתכת – אחסונם, מיונם, סחר בהם.

10.14 ו'- מתכת, מוצריה, מוצרים בעלי מרכיב מתכתי, גרנטאות מתכת – הרכבתם.

10.16 א'- עץ ומוצרי- עיבוד, ייצור, צביעה, ציפוי, חיסום וחיטוי.

10.16 ב' - עץ ומוצרין - ייצור רהיטים.

10.16 ג' - עץ ומוצרין: אחסונו ומכירתו.

10.20 - פלסטיק ומוצרין : ייצור, עבוד, מחזור.

10.21 - נייר ומוצרין - ייצור.

בנוסף למפרטים האחרים של גורמי רישוי חיצוניים במפורט באתר ממשל זמין, יובאו בהמשך המפרטים האחרים של מועצת בסמת טבעון,

בחלוקה ל-10 קבוצות הרישוי לפריטי רישוי נוספים (מעת לעת יתווספו מפרטים נוספים).

קבוצה 1 - בריאות, חקחות וקוסמטיקה

קבוצה 2 - דלק ואנרגיה

קבוצה 3 - חקלאות, בעלי חיים

קבוצה 4 - מזון

קבוצה 5 - מים ופסולת

קבוצה 6 - מסחר ושומות

- קבוצה 7 – עימוג ציבורי, נופש וספורט
- קבוצה 8 – רכב ותעבורה
- קבוצה 9 – שרותי שמירה ואבטחה, נשק ותחמושת
- קבוצה 10 – תעשייה, מלאכה, כימיה ומחצבים

חשוב להדגיש כי במסגרת המפרט האחד מפורטים גם נתאים ומסמכים הנדרשים מבעל עסק לפי דברי חקיקה שונים המכונים "הוראות לצד המפרט האחד" – חשוב לציון שהוראות לצד המפרט האחד מחייבות גם אם לא פורטו, לכן מומלץ לבדוק במפרט הארצי:

על כל עסק חלות הדרישות מטעם הגורמים הממשלתיים – "נותני האישור" (משרד להגנת הסביבה, משרות ישראל, רשות שבאות והצלה, משרד העבודה, משרד התקלאות ופיתוח הכפר ומשרד הבריאות) ובנוסף גם הדרישות של "רשות הרישוי" – מועצת בסמת טבעון.

בעל עסק – בבואך לקרוא את המפרט האחד, עליך לעבור ולקיים את כל האמור בכל אחד מהשלבים המוזכרים לעיל:

שלב 1: קיום כל דרישות נתני האישור הרלוונטיים לפריט העיסוק/סוג העסק המסוים, המופיעים במפרטים האחדים באתר משרד הפנים.

שלב 2: קיום דרישות רשות הרישוי המופיעות במפרט האחד של מועצת בסמת טבעון- דרישות כלליות מעסקים.

יובהר בזאת כי כל הדרישות המופיעות במסמך זה "דרישות כלליות מעסקים" הינן חלק בלתי נפרד ומחייב מהמפרט ועל בעל העסק לעמוד בהן ככל שהינן רלוונטיות לעסקו.

באחריות בעל העסק לקרוא את הדרישות הכלליות, לבחון אלו מדרישות רלוונטיות לגבי עסקו ולקיימן, זאת בנוסף לאמור במסמך הנוסף- 'דרישות פרטניות מעסקים'.

שלב 3: קיום דרישות רשות הרישוי המופיעות במפרט האחד המפורט של מועצת בסמת טבעון - 'דרישות פרטניות מעסקים'.

באחריות בעל העסק לקרוא את הדרישות הפרטניות המופיעות במסמך, תחת מספר הפריט של סוג עסקו ולקיים את כל הדרישות והמגבלות המופיעות תחת מספר פריט זה.

קישורים למשרדי ממשלה כבאות/שוויון זכויות, נגישות, מפרטים אחדים, חוקי עזר

<https://www.gov.il/he/Departments/General/specifications> - משרד הפנים/ממשל זמין

<http://www.sviva.gov.il/subjectsEnv/BusinessLicensingIndustry/Pages/default.aspx> - המשרד להגנת הסביבה

https://www.gov.il/he/departments/general/police_business_licensing - משטרת ישראל

<https://employment.molisa.gov.il/Employment/SafetyAndHealth/BusinessLicensing/Pages/BusinessLicensing.aspx> - משרד העבודה והרוחה

https://www.moag.gov.il/Vet/hukim/Business_Licensing/Pages/default.aspx - משרד החקלאות ופיתוח הספר

https://www.health.gov.il/Subjects/Environmental_Health/business/Pages/default.aspx - משרד הבריאות

<https://www.gov.il/he/departments/guides/guidelines/citizen> הרשות הארצית לכבאות והצלה -

נציבות שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלויות, משרד המשפטים - נגישות -

https://www.gov.il/he/departments/topics/accessibility/information_for_professionals

חוק רישוי עסקים -

https://www.nevo.co.il/law/html/law01/p212m1_001.htm

תקנות רישוי עסקים

https://www.nevo.co.il/law/html/Law01/p212m1_033.htm#Seif54

צו רישוי עסקים -

https://www.nevo.co.il/law/html/Law01/500_849.htm

משרד הפנים - מדריך יישומי להטמעת הרפורמה

<https://www.mifam.co.il/html5/arcLookup.taf?function=details&ID=13377&did=2033&G=9767&SM=>

חוקי עזר מועצת בסמת טבעון: http://basmattabun.muni.il/?post_type=lsvr_document

דרישות כלליות לעסקים

יובהר כי כל הדרישות המופיעות בפרק זה הינן חלק בלתי נפרד ומחייב מהמפרט האחד. ועל בעל העסק לעמוד בהן ככל שהינן רלוונטיות לעסקו. זאת במוסד לאמור במסמך 'דרישות פרטניות מעסקים' שבהמשך.

הדרישות הכלליות של המועצה רלוונטיות ומתוספות למפרט האחד הנכחו הכולל 43 פריטי עיסוק שפורסמו להם מפרטים אחדים (נכון ל-28.12.2020). המועצה שומרת לעצמה את הזכות להוסיף או לגרוע דרישות כלליות במפרטים האחדים הבאים שפורסמו ביחס לשאר פריטי העיסוק בצו רישוי עסקים.

כללי

על כל פריט עיסוק המופיע בהמשך מסמך זה, חלות גם כל הדרישות של נותני האישור הרלוונטיים לפריט עיסוק זה וכל דרישות חוק רלוונטיות אחרות.

1) אין באמור במסמך זה כדי לפטור בעל עסק מקיום דרישות כל דין החל עליו, אף אם הוראות הדין אינן מופיעות במסמך זה.

- (2) בנוסף לאמור בדרישות אלו, כל שינוי בהוראת הדין החל על עסקים נשואי דרישות אלו, יחול על העסקים מיום פרסום הוראת הדין והלך יחייב את העסק. בכל מקרה של סתירה יגבר הוראת החוק.
- (3) בעל עסק בתחומי מועצת בסמת טבעון ופעיל את עסקו בין השאר גם בהתאם לחוקי העוד הרלוונטיים לפעילות העסק ככל שפורסמו.
- (4) אין באמור במסמך זה כדי לפטור את המבקש רישון, מהגשת בקשה לרישון עסק ומקבלת האישורים המתאימים לפי החוק ולפי כל דין. פיהול עסק ללא רישון או היתר זמני מהווה עבירה על החוק.
- (5) היה וקיימים בעסק עיסוקים נוספים החייבים ברישון לפי צו רישון עסקים (עסקים טעוני רישון), תשע"ג - 2013 ועדכונים/חולו עליהם גם התנאים המסוימים שבמפרט האחד, לכל אחד מאותם עיסוקים.
- (6) בנוסף לאמור בחוק, בתקנות, בחוקי העוד ובמפרטים האחדים, על בעל העסק או מבקש הרישון לעמוד גם בהוראות תכנית בניין עיר/או הוראות היתר הבניה ובהנחיות ודרישות המועצה החלים על העסק הרלוונטי:
 - (א) תכנית מתאר, תכ"ע.
 - (ב) עסק במבנה השייך למועצה - יש לקבל את אשר המועצה.
 - (ג) מבנים לשימור.
 - (ד) מבנים מסוכנים.

לקבלת אישור ולבדיקת אפשרות לפתיחת עסק במבנים הנ"ל, יש לפנות למחלקת רישון עסקים (בקשה לחוות דעת מקדמית).

קום תכליות דיני התכנון והבנייה (מידע כללי מתוך תיקון 34 לחוק רישוי עסקים):

- כל בקשה לרישיון עסק מועברת לאישור מהנדס הוועדה המקומית/מי מטעמו, הבודק עמידת העסק בתכליות חוק התכנון והבניה.
- רשות הרישוי לא תיתן רישיון או היתר לעסק שאינו מקיים את דיני התכנון והבניה, אולם לאור תיקון 34 לחוק רישוי עסקים, רשאים היא לתת רישיון או היתר כאמור, אם סברה כי אין בהפרת דיני התכנון והבניה בעסק כדי לפגוע במטרות המפורטות בסעיף 8'א' 1, לחוק רישוי עסקים ומהנדס הוועדה המקומית אישר כי אין בהפרה פגיעה מהותית בתכליות דיני התכנון והבניה בשל טיבה, מיקומה, או היקפה של ההפרה כמפורט בחוק (ראו פירוט בחוק).
- מתן הסכמה להוצאת רישיון עסק ביחס לכל יתר הפרות הבניה, מצוי בשיקול דעתו של מהנדס הוועדה המקומית ובכפוף להוראות החוק.
- נותני אישור לרישיון כגון משרדי המשלה ואחרים, רשאים להתנגד למתן אישורם לרישיון העסק אם הם סבורים כי בהפרה לפי דיני התכנון והבניה, יש פגיעה במטרה ממטרות הרישוי עליהם הם מופקדים על קיומם.

- חשוב להדגיש כי אין במתן הרישיון או ההיתר כאמור, כדי למנוע נקיטת הליכים לפי דיני תכנון ובניה.
- מומלץ לעיין בנושא זה בחוק רישוי עסקים.

שילוט

- (1) שילוט בעסקים בתחום המועצה טעון בהיתר שניתן מאת מחלקת רישוי עסקים של המועצה.
- (2) השלטים חייבים להיות בין השאר על פי התנאים, הכללים וההנחיות והדרישות שונתנו על ידי ראש המועצה.
- (3) המבקש לפרסם שילוט, יגיש בקשה בכתב למחלקת רישוי עסקים.

עיצוב חזיתות בתי עסק

לעיצוב חזיתות בתי עסק כולל בבתים לשימור, יודרש אישור מהנדס המועצה.

הצבת כסאות ושולחנות ברחוב לצרכי מסעדה, בית קפה

- 1) ראש המועצה רשאי לתת היתר להעמיד ברשות הרבים, שולחנות, לטל היתר שניתן או לכלול בו תנאים, להוסיף עליהם, לגרוע מהם, לשנותם או לבטלם, בתנאים שייקבעו.
- 2) היתר יינתן לעסק בעל רישיון עסק תקף.
- 3) לא יינתן היתר לעסק הגורם מטרדים לסביבה, לעסק שבקשתו לרישיון עסק סורבה או לעסק שניתן לו צו סגירה שנכנס לתקפו.
- 4) לקבלת ההיתר כאמור, בעל העסק ידרש להגיש בקשה למחלקת רישוי עסקים. לבקשה יצורף תרשים אשר יכלול גודל השטח המבוקש ופירוט מיקום כל המבוקש להצבה ברשות הרבים.

נגישות

ברתיקון 34 לחוק רישוי עסקים סעיפים 68' ג' נקבע בין השאר:

- 1) רשות הרישוי לא תיתן רישיון, היתר זמני או היתר מזרח לעסק טעון רישוי שהוא מקום ציבורי או שרות ציבורי, אלא אם קוימו בעסק הוראות הנגישות.

- (2) מבקש רישיון, היתר זמני או היתר מזוהר לפי העניין, ומציא לידי רשות הרישוי חוות דעת של מורשה נגישות השירות וחוות דעת של מורשה נגישות מבנים תעשיות וסביבה, שלפיהן מתקיימות בעסק הוראות הנגישות.
- (3) רשות הרישוי רשאית לתת למבקש רישיון על סמך חוות הדעת כאמור.
- (4) קיימת אפשרות נמפורט בסעיף 8 ב' לחוק, כי לגבי סוגי עסקים מסוימים חייבת רק חוות דעת אחת או תצהיר, פירוט ניתן לראות בחוק.
- (5) בנוסף לאמור לעיל, מבקש רישיון רשאי לבקש מרשות הרישוי שבדיקת קיומן של הוראות הנגישות תעשה על סמך חוות דעת של מורשה נגישות של העסק, או מטעם רשות הרישוי. לבדיקה כאמור יש לשלם אגרה בשיעור שנקבע בתקנות עדיון לא פורסמו; נכון למועד כתיבת מפרט

זה.

תנועה וחניה

- (1) העסקים המפורטים יגישו במסגרת הבקשה לרישיון עסק, תכנית תנועה וחניה, שהועברה לבדיקה ואישור של מחלקת הנדסה.
 - (א) מוסר לכלי רכב - בין שאר הדרישות על פי כל דין, מודגש כי תכנון פנימי של העסק יעשה באישור משרד התחבורה. נדרש תכנון הסדרי כניסה ויציאה. הל איסור על חניית כלי רכב בעבודה או בהמתנה על המדרכה או על הכביש. כל העבודות יתבצעו בתוך כתלי העסק. יש להקצות בשטח המוסך מקומות חניה על פי מפתח של 3 כלי רכב לכל מתקן הרמה (ליפט).
 - (ב) מוסר לאופנועים/קטנועים - ניתן להגיש בקשה לתמור חניה שמורה לרכב דו גלגלי אם בחזית העסק יש סימון לחניה צוברית בתשלום (כחול לבן). חניית אופנועים/קטנועים תהיה אך ורק בתוך כתלי /מגרש העסק.
 - (ג) חניון - בין שאר הדרישות על פי כל דין, יידרש הגשת תכנית תנועה וחניה ערוכה על ידי מהנדס תנועה בלבד, תמחורים, הסדרי כניסה ויציאה, חניות לנכים והעמדת אחוז, ע"פ הנחיית הרשות מתוך סה"כ החניות לטובת הטענת רכבים חשמליים. מומלץ לברר במחלקת ההנדסה את כלל ההנחיות והדרישות.

ד) תחנת דלק - הסדרי כניסה ויציאה ועמדות טעינה לרכבים חשמליים .
ה) חנות/מרכול מעל 500 מ"ר. בנוסף לתכנית תנועה וחניה הכוללות גם מקום מוסדר לפריקה וטעינת סחורות, העסק חייב בהסדרת נגישות מלאה ממקום החנייה ועד לתוך העסק לרבות תנועה חופשית על ביסא גלגלים.

- ו) רחיצת כלי רכב, כשיש חיבור לרחוב.
- ז) עסק למכירת מכוניות.

2) העסקים המפורטים, יגישו במסגרת הבקשה להישיון עסק, את תכנית התנועה וחניה לאישור מחלקת ההחמסה:

א) משדד להשכרת כלי רכב. חייב בחניה תפעולית צמודה של 3 כלי רכב לפחות לעובדי המשדד. יש לסמן החניה בתכנית העסק. בנוסף להציג חוזת שכירות לחניות של כלי רכב של החברה שאינם מיועדים להשכרה. יידרש פתרון לחניה תפעולית לכלי רכב מסחריים, מינימום ל-10 כלי רכב.

- ב) עסק להשכרת כלי רכב. ידרשת תכנית תנועה וחניה.
- ג) רחיצה יזינית או ניקוי ללא מים, של כלי רכב בחניון. ידרשת חניה תפעולית ל-2 כלי רכב לפחות, להמתנה לרחיצה או ניקוי.
- ד) חברת הובלה וגרירה. חל איסור על חניית רכבי ההובלה, הגרירה והמנופים בדיוס של 500 מטר מסביב לעסק. יש להחמיר את רכבי ההובלה והגרירה והמנופים בחניון מוסדר המיועד לכלי רכב אלה.

ה) תקוון תקרים - העבודה תהיה אך ורק בתוך כתלי העסק/המגרש.
ו) משלוחים - עסק למשלוחים המפעיל מעל 3 אופנועים/קטנועים, חייב להציג מקום חניה לקטנועים.

3) עסקים אחרים עתירי קהל, כגון: עימוג ציבור, קניון, מרכז מסחרי, מופש, אולמות שמחה ואירועים, שעשועים, אירוח, בתי מלון, בתי אוכל, מסעדות וכיוצא בזה, - ראשית רשות הרישוי לדרוש הסדרי תנועה חניה לקהל האורחים.

4) עסקים שאינם טעוני רישוי - כגון תחנת מוניות, התקנת אביזרים לכלי רכב, עסק עתיר בתנועת כלי רכב וחניה - ראשית המועצה לדרוש הסדרי תנועה וחניה.

חבלות

לחובלות ניזת או ניחת ברחב המועצה יש להגיש בקשה לרישיון עסק למחלקת רישוי עסקים.
ככלל, מדיניות המועצה הינה לאשר חבלות רק באיחושים חד פעמיים בתוך מתחם האירוע.
רשות הרישוי, ככל שתאשר הבקשה, תקבע התנאים, הדרושות וההנחיות.

שפכים תעשייתיים

- 1) כל עסק שבמהלך פעילותו נוצרים שפכים תעשייתיים, יעמוד בכל האמור בכללי תאגיד מים וביוב (שפכ מפעלים המזדרימים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014.
- 2) מכשירים למניעת זרימה חוזרת (מד"ח) כל עסק, כהגדרתו בתוספת המופיעה בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), התשנ"ב – 1992, יתקין מכשיר מונע זרימת מים חוזרת למערכת מני שתיה (להלן מד"ח), בקטע הצינור שבו מקבל העסק את המים שלו מתאגיד המים והביוב. כאמור בתקנות, בעל העסק יחזיק את המד"ח במצב תקין בכל עת ויבצע בדיקה שנתית על ידי מתקין מוסמך – כהגדרתו בתקנות האמורות.
תוצאות הבדיקה השנתית של הבודק המוסמך יועברו לתאגיד המים והביוב ובמקביל יישמרו בעסק האישורים ל-3 שנים לפחות.

בעל העסק יבצע מידית את כל המדרש בממצאי הבדיקה השנתית.
במידה ובעל העסק לא יבצע בדיקה שנתית למד"ח או את מסקנות הבדיקה השנתית, רשאי תאגיד המים והביוב, לתקן המדרש ולחייב את בעל העסק בעלויות התיקון כולל תקורה ובמידה וק"ח חשד לזיהום מערכת המים, לנתק את אספקת המים בתאום עם משרד הבריאות.

(א) בעל עסק של אחד מסוגי העסקים הבאים, מדרש לבצע ז'גום שפכים כאמור בכללי תאגיד מים וביוב (שפני מפעלים מזרחים

למערכת הביוב), תשע"ד – 2014 :

- מוסכים (מכונאות רכב) ותחנות רחיצת רכב

- אולמות אירועים, מסעדות, קניונים

- מפעלי מזון ומשקאות

- משחטות, בתי מטבחים, בתי נחירה, עיבוד דגים, מפעל פסחים.

- טקסטיל כולל הלבנה או צביעה

- טקסטיל ללא הלבנה או צביעה

- מפעלי ציפוי מתכות וטיפול פני שטח

- מבבסות

- תחנות חדלוק

- רפת או לול

- מפעלי עיבוד, המלחה ואחסון עורות

- תחנות מעבר לפסולת

- בתי דפוס

- מפעלי כימיה לפי פעילות המפעל: פרמצבטיקה, ייצור כימיקלים, קוסמטיקה ותמחיקים, דבקים וצבעים, דטרגנטים, ממיסים, חומר

הדברה, פטרוכימיה, פלסטיק, חובלת כימיקלים

- מפעלי חומרי בניה

- בתי מלון

ב) סוגי עסקים נוספים שלפי דרישת תאגיד המים והביוב/המשרד להגנת הסביבה.

3) בעל עסק כאמור בסעיף 3 לעיל יישא במלוא עלות הדיגומים שיתבצעו: העסק בבעלותו על ידי תאגיד המים והביוב בהתאם לתעריפים שנקבעו בכללי

תאגיד מים וביוב (תעריפים לשירותי מים וביוב והקמת מערכות מים או ביוב), תשע"א-2009, על כל תיקומו.

4) בכל תקלה שבה יש חשש לחרגה מערכי הסף הרלוונטיים לשפכים המזדמרים למערכת הביוב הציבורית, כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגיד מים

וביוב (שפכי מפעלים המזדמרים למערכת הביוב), תשע"ד-2014, ידווח בעל העסק לתאגיד המים והביוב באופן מיידי על התקלה ויבצע את כל הנחיות התאגיד

המים והביוב והמשרד להגנת הסביבה (ככל שנותנת), לתקון התקלה.

טיפול באשפה

1) כל בעל עסק היוצר אשפה במהלך פעילותו, יחויב להפריד את סוגי האשפה המפורטים להלן, במידה ונמצרים בעסקו ולאצרים במכלים ייעודיים בהתאם

לכללי המחזור החלים על סוגי הפסולת והמפורטים להלן:

פסולת אורגנית (רטובה) – שאריות מזון ומרכיבים אורגנים פריקים ביולוגית, ללא ארזות, כגון: פירות, ירקות, מוצרי חלב ומאפים -

מיכל ירוק, או דחסן או מיכל טמון קרקע.

פסולת יבשה – מרכיבי פסולת בעלי תכולת רטיבות נמוכה, למעט פסולת ארזות - מיכל ירוק או דחסן או מיכל טמון קרקע.

פסולת אריזות - חפץ וכל חומר שהוא, המשמש או שנועד לשמש עטיפה או כלי קיבול למוצר או המשמש או שנועד לשמש לנשיאת מוצר, להצגתו או להגנה עליו וכמפורט בחוק הסדרת הטובול באריזות התשע"א-2011 – במתקן ייעודי שתגדיר המועצה.
בקבוקי פלסטיק – יש להשליך למתקן ייעודי (בלוב) לבקבוקים, בעל עסק יידרש להתקין מתקן בהתאם לנדרשות המועצה.

נייר – יש להשליך למתקן ייעודי ולפנות באמצעות חברה ייעודית.

סוללות – בתוך קופסה מתאימה לכמויות הנאספות ושלולת לגבי תכולתה ואחת לתקופה ובהתאם לצורך לפנות באמצעות חברה ייעודית.
ברזל – ריכוז ופינוי ברזל באופן עצמאי ופינוי עצמאי לאתר או קבלן מורשה.

פסולת אלקטרונית – במתקן ייעודי שתגדיר המועצה ככל שידרש.

(2) כל עסק בתחומי המועצה בין שהוא טעון רישוי ובין שאינו טעון רישוי, חייב להיות מצויד בכלי לאצירת אשפה שאושר על ידי מחלקת התברואה.
כל עסק מחויב לקבל אישור מחלקת התברואה לביתן האשפה או למסגרת האשפה וכלי האצירה הנדרשים לאשפה ולפסולת למחזור, לאחר שיוציג את היקף האשפה הצפוי לגורם המאשר במחלקת התברואה.

עסקים בהם יש פסולת אריזות וקרטונים חייבים במתן מענה לפינוי הקרטונים באמצעות מכבש כגון או כל הסדר אחר על פי דרישת מחלקת התברואה.
על פי תקנות אוסוף ופינוי פסולת למחזור (חובת פינוי פסולת למחזור) התשנ"ח-1998, עסק שפעילותו מיוצרת גם פסולת למחזור, חייב לדווח על כמויות המחזור שהועברו למחזור על פי דרישות מחלקת התברואה.

(3) פינוי אשפה מעסק:

באחריות בעל העסק לאסוף את האשפה בצורה מסודרת בתוך מבלי אצירת האשפה ולהציב במקום שנקבע לשם פינוי, מבלי לגרום לכלוך או מפגע אחר ובהתאם לכל דרישה של מפקח מטעם המועצה או של רשות הרשויות.

(4) ביתן אשפה או מסתור אשפה:

(א) ככלל עסק חייב בביתן או מסתור אשפה לכלי האצירה הנדרשים לו, לאחר שיוציג את היקף הפעילות הצפוי. בעסק למחלקת התברואה ויקבל התנאים לקיום העסק.

- (ב) במידה ולא קיים ביתן אשפה או מסתור אשפה במקום, מחלקת התברואה רשאית להוציא דרישה לבניית ביתן אשפה בשים לב לנתוני העסק, הליך הכרוך בהוצאת היתר ובנייה ואישור כל בעלי הנכס בבניין.
- (ג) במידה ויתברר למחלקת התברואה שקיים ביתן אשפה או מסתור אשפה במבנה אולם הם קטנים לנפח הפעילות במקום, רשאית המחלקה בהתאם לנתוני העסק, להוציא דרישה לבעל העסק לשנות את גודלם. ההליך כרוך בהוצאת היתר ובאישור כל בעלי הנכס בבניין.
- (ד) במידה ויתברר כי קיים מחסור בכלי אצירה, מחלקת התברואה תוציא דרישה לבעלי העסק לרכוש ולהציב כלי אצירה בהתאם לדרוש ועל פי החלטת מחלקת הברואה.

(5) המלצה לכלי אצירה (פחי אשפה) בעסק:

בתוכניות העסק שיוגשו למחלקת רישוי עסקים, יצוין מיקום כלי האצירה (כלי האשפה) ומתקני המחזור לפי הפרוט הבא:

- א. שטח העסק 100-50 מ"ר - 2 מכלים בנפח 1100 ליטר ב"א.
- ב. שטח העסק 101-150 מ"ר - 3 מכלים בנפח 1100 ליטר ב"א.
- ג. שטח העסק 151-300 מ"ר - 5 מכלים בנפח 1100 ליטר ב"א.
- * לידועה - 3 מכלים של 360 ליטר שווה ערך למיכל אחד של 1100 ליטר.

סוג כלי האצירה, כמות כלי האצירה, מיקומם יקבע ע"י המועצה.

אין לבצע רכישת כלי האצירה (פחי אשפה) לפני קבלת אישור סופי ממחלקת התברואה!

(6) מחזור פסולת:

- (א) עסק שבתחום פעילותו נוצרת פסולת למחזור חייב לודא איסוף אשפה בהתאם לסוגי האשפה וזרמיה השונים למחזור ופינוי מסודר לתוך מכלי מחזור מתאימים
- (ב) בעל עסק ידרש להתקין מתקן בהתאם לאופי פעילות העסק, על פי דרישת מחלקת התברואה.
- (ג) כל עסק שבמהלך פעילותו נוצרת פסולת למחזור ידרש לרכוש ולהציב כלי אצירה או מתקן מתאים לסוג הפסולת למחזור.

(ד) הצבת כלי האצירה או מתקני המחזור יהיו בשטח העסק והפעלתם תתבצע ע"י בעלי העסק או עובדיו.
(ה) פסולת למחזור תיאסף ותאוחסן בשטח העסק עד לפינוייה בהתאם להסכם התקשרות מול חברות ללונטניות. ההסכם יוצג למחלקת התברואה, ככל שיידרש.

(ו) על בעל העסק קיימת חובת דיווח למועצה על כמויות הפסולת למחזור שפונתה.
(ז) בכל מקרה אין להוציא פסולת לרשות הרבים אלא בזמנים ובתנאים ולסוג הפסולת שנקבעו ע"י המועצה.

7 סוגי האשפה למחזור

קרטון, נייר, שמן, בישול, שמני תעשייה, מסננים, מכלי משקה, מצבורים, צמיגים, אריזות למיניהן, פסולת אלקטרונית וכל סוג פסולת אחר שתקבע המועצה ועל פי כל דין.

8 אשפה חריגה לעסק בענף המזון

פסולת של מזון מן החי כגון בשר ודגים, תיאוח ותישמר בשקיות פלסטיק עבור וקשוחות היטב שישמרו בקירור בתוך מקרר יעודי עד להוצאתן לכלי אצירת האשפה בסמוך למועד הפינוי שיקבע בתואם עם מחלקת התברואה.

9 קריטריונים לרכישת מכבשים לאיסוף קרטונים בבתי עסק

לא תצא דרישה לעסק לרכישה ולהצבת מכבשים לאיסוף קרטון, לפני ביצוע ביקורת בעסק פולל צילומים להערכה ואומדן של כמויות הקרטון המפונות על ידו.

הביקורת תבוצע על ידי גורם של המועצה. שטח העסק יקבע לפי המידע המצוי במחלקת רישוי עסקים.

הדרישות למכבש / כלוב קרטון מופיעות בטבלה הבאה:

מס"ד	סוג העסק
301 מ"ר	שטח עד 100
ומעלה	מ"ר 101-300

מבכש 10 טון או דחסן לקרטונים	מבכש 8 טון	מבכש 5 טון	מבכש 5 טון	1 אולם שמחות, מרבל, קניון, בית מלון, פנסיון, אכסניה מבנה תעסוקה
מבכש 8 טון	מבכש 5 טון	מבכש 3 טון	מבכש 3 טון	2 פארמים, חנויות אופניים, שרותי הסעדה בתשלום/לא בתשלום, אולמות עימוגים, עסקים בתוך מבני ציבור עירוניים (מתקני ספורט, מתנ"סים וכדומה), בתי אבות, דיור מוגן, מוסדות סיעודיים
מבכש 8 טון	מבכש 5 טון	מבכש 5 טון	מבכש 5 טון	3 חנות ירקות, חנות מכולת, פיצוציה, בית קפה/מסעדה, מכירת שתייה חריפה, אטלז, חנות לממכר דגים
מבכש 8 טון	מבכש 5 טון	מבכש 5 טון	מבכש 5 טון	4 עסקים במוסדות חינוך ובתי ספר, מוסך, חנות לחלקי חילוף לרכב

- לפני חוצאת דרישה לעסק, יוערכו בדיקות שטח על ידי מחלקת התברואה על מנת לאמוד את נמות הקרטונים בעסק.
- בהתאם לשיקול דעת מחלקת התברואה, ניתן יהיה להמיר דרישה למכבש בדרישה להצבת קרטונים אוכל הסדר אחר.
- סוגי עסקים אשר אינם מופיעים ברשימה הנ"ל ייבחנו לצורך רכישת והצבת מכבש קרטונים על סמך הביקורות בשטח ועל פי שיקול דעת המועצה.
- לצורך קביעת האמצעי הנדרש לאיסוף הקרטון, ילקח בחשבון שטח הרצפה הקיים בעסק או שטח החצר השייכת לעסק להצבת מכבש ואחסון הקרטון.
- בכל מקרה שהוראות הדין יקבעו חובת מחזור בתחומים נוספים ו/או חובת מחזור שונה מן המפורט בטבלה, יחולו הוראות הדין.

- בעסקים חדשים-במידה ויידרש לבנות או להגדיל את מבנה חדר האשפה, יש לפעול על פי דרישות חוקי התכנון והבניה, התקנות והנחיות המועצה.

איכות הסביבה

1) בעש ואקוסטיקה

- (א) בעל עסק לא יגרום, כתוצאה מפעולות עסקו, לרעש בלתי סביר, כהגדרתו בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר), התש"ן-1990
- (ב) בעל עסק- שיימצא כי בית העסק שלו גורם לרעש בלתי סביר, יהיה חייב בהבנת חוות דעת אקוסטית-על פי האמור במסמך " הנחיות להבנת חוות הדעת האקוסטית" (ראו סעיף ז' בהמשך) אותה יגיש למחלקה. לאיכות הסביבה במועצה. לאחר שתאשר המועצה את חוות הדעת זו. כפי שהיא או בשיוניים, ומלא בעל העסק את כל מסקנות חוות הדעת, באופן שיעמוד בערכי הסף לרעש, אשר קבועים בתקנות האמורות.
- (ג) אין להשמיע מוסיקה מחוץ למבנה העסק. אין להציב ולהפעיל רמקולים מחוץ למבנה הסגור של העסק או בחזיתות המבנה. רמקולים יוצבו אך ורק בתוך החלל הסגור של בית העסק ויכונו למרכזו ויופעלו באופן שלא תשמע מוזיקה מחוץ לכותלי העסק. עסקים שעיקר פעילותם השמעת מוזיקה וריקודים, יחויבו בין השאר גם בהקמת מבואה אקוסטית.

ד) בעל עסק שהגיש בקשה לרישיון (חדש, חידוש, שינוי בעלות) והעסק מכלי מערכות בעלות פוטנציאל לגרירת רעש כגון מערכות מיזוג אוויר, משאבות, מפוחים, ציוד קירור וכדומה, יסמן בתוכנית ההגשה של העסק את מיקום המערכות ואת סוגיהן ויצרף את נתוני היצרן לגבי רמות הרעש הנגרמות כתוצאה מפעילות מערכות אלה.

ה) בעל העסק יתקן את המערכות האמורות ויפעילן בהתאם להחזיות המחלקה לאיכות הסביבה במועצה. הנחיות אלו תתבססנה על הנתונים שבתכנית ההגשה, באופן שכל מערכות העסק תעמודנה בין השאר גם בדרישות התקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר), התש"ן – 1990.

ו) אולמות שמחה, גני אירועים ודיסקוטקים, יחויבו בהתקנת מד רעש כקבוע בחוק ובתקנות רישוי עסקים (התקן מד רעש באלם שמחות ובגני אירועים), תשס"ז – 2006 ובתקנות רישוי עסקים (התקן מד רעש בדיסקוטק), התשע"ד – 2014. ובמלוי כל הנקבע בתקנות אלה.

ז) **הנחיות להכנת חוות הדעת האקוסטית ולעמידה בתקנות ובקריטריונים:**
להלן הדרישות של המחלקה לאיכות הסביבה לתוכן חוות דעת אקוסטית מטעם עסק הפרש לבך:

- (1) חוות הדעת חייבת להיות מודפסת במקובל על דפים עם לוגו של מכן הדו"ח עם תאריך וחתימה של מבין חוות הדעת.
- (2) תוכן חוות הדעת יכלול את ההתייחסות למושאים הבאים:
- (3) בהקדמה לדו"ח יש לפרט ניסיון מקצועי ונתונים על השכלה בלונטיים של מבין הדו"ח האקוסטי ודוגמאות של עבודות המעודות על ניסיון בתחום רעש ואקוסטיקה.
- (4) פירוט יעוד, סוג, ימים ושעות הפעילות בעסק.
- (5) פירוט כל דרישות החוק, התקנות, חוק העד והקריטריונים וההנחיות של המחלקה לאיכות הסביבה לעסק מהסוג המבוקש.
- (6) פירוט מבנה העסק, בניסוח ויצאות, קירות, גגות, פתחים וכו' על גבי תוכנית העסק וחתכים וכן פירוט ציוד השייך לעסק לרבות: ציוד מיזוג אוויר, קירור מזון, מפוחי אוויר ועוד.
- (7) פירוט השכנים והשימושים האחרים בסביבה על גבי תרשים הסביבה העלולים להיות מושפעים מפעילות העסק.
- (8) פירוט מועד מדידות הרעש, מכשור, שעה, משך זמן של המדידות שבוצעו.
- (9) ריכוז ממצאי מדידות רעש בתוך העסק ומחוץ לכותלי העסק מכל הצדדים (כולל בתוך הדירות במידה וישנן בבנין בו ממוקם העסק) במצבים מחמירים מבחינת פעילות הציוד ובשעה הרלוונטית שבהן פועל העסק. לרבות בלילה כאשר רעש הרקע נמוך ביותר בסביבה, תוך ציון נקודות המדידה על גבי תרשים סביבתי.

- (10) מסקנות לגבי רמת עמידת העסק בחוק ובתקנות וכן בדרישות והקריטריונים של המחלקה לאיכות הסביבה לעניין הרעש.
- (11) המלצות למניעת מטודי רעש לשכנים ולסביבה, כגון אמצעים לשיפור בידוד אקוסטי, איטום, פתחים בחזיתות העסק, הגבלת עוצמת הקול בתוך העסק וכו', בצירוף מפרטים טכניים המדרשים להבנת ההמלצות.
- (12) אישור בכתב מטעם יועץ האקוסטי שאכן בוצעו בפועל ובמלאן כל ההמלצות של חו"ד האקוסטית שהוכנה על ידו ובדקה ואושרה ע"י המחלקה לאיכות הסביבה, תוצאות מדידת רעש לאחר ביצוע האמצעים שהומלצו והוכחה ליעילותם לעמידה בקריטריונים שהוגדרו ובתקנות הרעש.

2) ריח וזיהום אוויר

- (א) בעל עסק לא יגרום כתוצאה מפעילות עסקו לזיהום אוויר או לריח חזק או בלתי סביר, כאמור בחוק ובתקנות לעניין זה ובהגדרתו ב"נורח להגדרת מפגעי ריח" של המשדך להגנת הסביבה.
- (ב) בעל עסק שנמצא, כי זיהום אוויר או ריח בלתי סביר נגרמים מעסקו, יעביר למחלקה לאיכות הסביבה במועצה את כל המסמכים הקשורים למערכות לטיפול בזיהום האוויר והריח אשר הותקנו בעסק ואת המסמכים הקשורים להפעלת המערכות ותחזוקתן השוטפת, במשך השנתיים האחרונות.
- (ג) לאחר שהמחלקה לאיכות הסביבה תבדוק מסמכים אלו, היא תעביר לבעל העסק את הנחיותיה לאמצעים ולפעולות הנדרשות על ידו להסרת המטרד.

- ד) בהתאם לכך בעל העסק יחויב להעביר למחלקה לאיכות הסביבה תכנית עם מפרט טבני, אשר תכיל המלצות להתקנת אמצעים למניעת זיהום האוויר ומטרדי הריח. לא תאושר הוספת והתקנת ארובה חיצונית למבנה העסק ארובה תותקן אך ורק בתוך פיר פנימי הבנוי אל הגג העליון בכפוף לתקנים לעניין זה. במקרים חריגים במבנים ישנים, ניתן יהיה לבחון מול מחלקת ההנדסה הארובה חיצונית בכפוף לקבלת היתר בניה.
- ה) לאחר אישור התכנית אשר הגיש בעל העסק ואישורה על ידי המחלקה לאיכות הסביבה, יבצע בעל העסק את הנחיותיה.

3) זיהום קרקע

- א) קרקע מזוהמת הינה קרקע שמצוי בה חומר או גז קרקע מזוהם, הגורם לכך שהקרקע תהווה סיכון לבריאות הציבור או לסביבה.
- ב) זיהום קרקע הינו שחרור של חומר/ גז מזוהם לקרקע, והגורם לכך שהקרקע תהיה קרקע מזוהמת ואם הייתה הקרקע מזוהמת טרם השחרור כאמור, יראו כל שחרור נוסף של חומר מזוהם לקרקע כזיהום קרקע.
- ג) במקרה שבו יש חשד או מידע על אפשרות לזיהום קרקע בשטח/ בנכס שבו פועל העסק, העסק יידרש על ידי המשלד להגנת הסביבה/ המחלקה לאיכות הסביבה לבצע סקר היסטורי / סקר קרקע / בדיקות / קידוחים / הערכת סיכונים וכוצא בזה (בהתאם למחות והיקף הזיהום).
- ד) על פי תוצאות ומסקנות הסקר / בדיקות / הערכות / סקר היסטורים/ תקבע המחלקה לאיכות הסביבה/ המשלד להגנת הסביבה, את המשך הטיפול הנדרש בזיהום לרבות תכנית איטום ומיגון כנגד חדירת גז קרקע כתנאי מקדים להמשך הליך רישוי העסק.

4) חומרים מסוכנים

- א) על פי חוק חומרים מסוכנים, התשנ"ג – 1993, לא יעסוק אדם ברעלים אלא אם כן יש בידי היתר רעלים מאת הממונה על ידי השר להגנת הסביבה. היתר הרעלים ניתן לאחר בדיקת אנשי המקצוע, כולל בקור בעסק, בחנינת הסיכונים וההערכות למניעתם וכן קביעת דרישות ותנאים לטיפול בהם, בשגרה ובחירום. רעל הוא כל חומר מן החומרים המפורטים בתוספת השנייה לחוק, בין בצורתו הפשוטה ובין מעורב או ממוזג בחומרים אחרים.

(ב) תוקף היתר רעלים נקבע בהתאם לתקנות החומרים המסוכנים (אמות מידה לקביעת תוקף היתרים), התשנ"ג – 2003: על פי התקנות, מסווגים העוסקים בחומרים מסוכנים לפי דמות הסיכון (לטווח המידי או לטווח הבינוני והארוך): המשקפת מהם סננה לאדם ולסביבה. לשם קבלת היתר רעלים, בעל העסק יפנה למשרד להגנת הסביבה.

(ג) בעל עסק יעמוד בתנאי היתר רעלים.

(ד) תקנה 4 בתקנות רישוי עסקים (מפעלים מסוכנים), תשנ"ג – 1993, מחייבת בעל מפעל מסוכן להכין ולהחזיק: תיק מפעל" לטיפול במקרה תקלות ותקריות העלולות להתרחש אגב תפעול המפעל והעלולות להוות סכנה לבני אדם ולסביבה:

(ה) להלן קישור לחוזר מנכ"ל משרד הפנים מיוני 2020 לעניין תבנית הכנת תיק מפעל. יש לבדוק עדכניות התבנית לפני הכנת התיק.

חוזר מנכ"ל תיק מפעל

5) אסבסט

(א) אסבסט הוא שם כללי לקבוצת חומרים טבעיים בעלי מבנה גבישי של סיבים צרים וארוכים. לסיבי האסבסט תוחלת חיים ארוכה והם עמידים בפני אש, חום, קורוזיה, כוח מכני וכימיקלים. אסבסט הוכח כמסרטן בבני אדם, חדירה של סיבי אסבסט למערכת הנשימה עלולה לגרום למחלות קשות, שאינן ניתנות לריפוי, המופיעות תקופה ארוכה לאחר החשיפה הראשונית.

(ב) כל שימוש חדש באסבסט אסור בישראל, עם זאת, מכיוון שהאסבסט מסוכן לבריאות רק כאשר הוא במצב התפוררות, אין מניעה מלשהות במבנים בהם מותקן אסבסט-צמנט במצב תקין.

(א) הנחיות:

- (1) בעל העסק לא יתקין מוצר המכיל אסבסט או פולטת אסבסט ולא יבנה באסבסט בין אם לשימוש חדש ובין לצורך תיקון, שיפוץ או חיזוק לשימוש קיים.
- (2) בעל העסק המחזיק במבנה המכיל אסבסט צמנט, יחזיק את מבנה האסבסט במצב תקין ללא שברים וסדקים.
- (3) בעל העסק לא יבצע פעולות קידוח, חיתוך, שיוף, ליטוש, ניסור, חיתוך והשחזה במוצרים ובמבנים המכילים אסבסט.

(4) במידה וימצאו בעסק לוחות אסבסט צמנט פגומים (במצב מתפורר, סדוק או שבור) יפעל בעל העסק להסרת האסבסט ולסילוקו לאתר מורשה לפי הוראות החוק, באמצעות קבלן אסבסט מורשה.

6) דין וחשבון לעניין הגנת הסביבה

ראש המועצה רשאי לדרוש מבעל עסק, להגיש לו "דין וחשבון לעניין הגנת איכות הסביבה", לגבי שנת הכספים שקדמה למועד הדיוח, בנושאי הפעלת העסק, תהליכי ייצור, חומרים מסוכנים, זיהום אוויר, רעש, זיהום מים, שפכים, פסולת, דלקים ועוד.

7) שמירת ניקיון המרחב הציבורי בחזית העסק, חצרות, מדרגות

באופן כללי על כל עסק ברחבי המועצה:-

- (א) בעל העסק חייב לטאטא את המדרגה הגובלת בעסקו עד לשפת הכביש, בימים שהעסק פתוח.
- (ב) חל איסור על שימוש במים זורמים לשם ניקוי המדרגה, השארת שלוליות או מים עומדים.
- (ג) חל איסור על בעל עסק להשליך או לפזר לרחוב את הפסולת שאסף ולא ירשה לאחור או מטעמו להשליך או לפזר את הפסולת כאמור.
- (ד) בעל העסק חייב לשמור על ניקיון חצר העסק, חניית העסק וכל שטח ומקום המשמש את העסק.

הנחיות וטרינר המועצה

1 הנחיות וטריבר המועצה לפתיחת עסק לממכר מוצרי מזון מן החי גולמי ומבושל

א) כללי

- 1) מזון מן החי הינו כל סוג של: בשר, בעלי כנף, דגים, טרי, קפוא, מצונן, מעושן, מיושן, מבושל, גולמי או מעובד לרבות מוצחים המכילים מרכיבים שמקורם מן החי.
- 2) לעסק יוכנס מוצרי מן החי/מזון ממפעלים בעלי רישיון: יצרן, עסק, רכב להובלת מזון בקירור.
- 3) לעסק יוכנס מוצרים מן החי רק לאחר שעברו בדיקה ואישור של רופא וטרינר המפקח במקומות ייצור, אחסנה והפצה.

ב) המטבח

- 1) קירות העסק יהיו בנויים מחומר יציב, מכוסים בחרסינה בהירה עד לגובה של 1.80 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, לי סדקים ובלג פגמים. רשתות יכסו את הפתחים.
- 2) במטבח תתקן מערכת מיזוג אוויר כך שהטמפרטורה תהיה עד 24 מעלות חיוביות.
- 3) במטבח יותקנו שלושה כיור עבודה באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ ובשומק של 30 ס"מ לפחות.
- 4) מעל הכיור יותקן בוח תקני עם מים זורמים חמים וקרם באיכות מי שתייה (חובת מים חמים באזורים של שטיפת כלים ועמדות עבודה עם מוצרים מן החי).
- 5) ביוב העסק יהיה מחובר לבור מפריד שומן, יוצג אישור מתקן מוסמך/ אישור פיני תקופתי.
- 6) מתקן מז"ח (מונע זרימה חוזרת) יותקן לפי צורך.
- 7) מנורות המטבח בשטח הבנה מזון טרם הגשה, ימוגנו בכיסוי פלסטיק מתאים.
- 8) שירותים יוקמו כך שלא יהיה קשר ישיר למטבח ולמחסן מזון.
- 9) חומרי ניקוי יהיו ייעודיים לתעשיית המזון, יאוחסנו בנפרד מכל מזון ובגובה 30 ס"מ לפחות מהרצפה.

ג) ציוד וסידורים פנימיים

- 1) הציוד במטבח יהיה עשוי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לשימוש בתעשיית המזון. לא ימצא במטבח ציוד העשוי עץ.

- (2) כלי עבודה יוצמד לפס מגנטי הקבוע לקיר.
- (3) מוצרי בשר יוחזקו בתוך כלים נקיים ושלמים הניתנים לניקוי בנקל כגון כלי ניוחסטה.

ד) מתקני קירור / הקפאה

- (1) כל מקרר/ מקפיא יצייד במד טמפרטורה שיותקן במקום בולט לעין.
- (2) בחדר קירור/ הקפאה יאוחסנו מוצרי מזון ע"ג מדפים, המדף התחתון יהיה בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי ישירות על הרצפה.

(3) מדפים לאחסון מוצרי בשר במקררים/ מקפיאים

יהיו עשויים מחומר בלתי מחליד וניתן לשטפתם בבקל.

ה) מדורי עבודה

יוגדרו מדורי עבודה נפרדים לטיפול במזון מן החי לפי סוגו:

- (1) מדור לטיפול והכנת בשר הודו/עוף.
- (2) מדור לטיפול והכנת בשר בקר.
- (3) מדור לטיפול והכנת מוצרים מדגים.
- (4) המדורים הנ"ל ישמשו לטיפול והכנת מוצרים גולמיים בלבד.
- (5) מוצרים שעברו טיפול תרמי יועברו לאחר הכנתם למשטח עבודה/שולחן נפרד.
- (6) ההפרדה תכלול: כלי עבודה, משטחי עבודה, מכונות טחינה, מתקני קירור, כיור, בתי.
- (7) במדור יותקן מתקן לסבון נוזלי/מגבות נייר חד פעמי, פח אשפה עם מכסה הנפתח על ידי פדל.

ו) הטיפול במוצרים מן החי

(1) אחסון מוצרים מצוננים מן החי גולמיים / מוגמרים

מוצרים מצוננים מן החי גולמיים יוחזקו בטמפרטורה של עד +4 מעלות צלזיוס (מוצרי סושי עד +2).

כל סוג מוצר מן החי יוחזק במקור/חזר קיור נפרד בעל יחידת קיור נפרדת ללא אפשרות לסיוקולציה משותפת (בשר, בקר, דגים, בעלי כנף). מוצרים מן החי/מזון מוגמרים יוחזקו במקור נפרד ממוצרים גולמיים.

(2) אחסון מוצרים קפואים מן החי

מוצרים קפואים יאוחסנו במקפוא בטמפרטורה של לפחות 18- (מיניס) מעלות צלזיוס. ניתן לאחסון מוצרים מן החי במקפוא משותף ובלבד שתתיקים הפרדה באחסון במדפים נפרדים בין בשר בקר, עוף/חזר, דגים, אחר, כאשר המוצרים יהיו ארזים בארזה חיצונית מקורית בעלת תווית סימון מוצר ותאריכי ייצור ותוקף. במקפוא מוצרים מן החי גולמיים לא יוחזקו מוצרי מזון מוגמרים/חצי מוגמרים.

(3) הפשרת מוצר מן החי / אחר קפוא

תבצע במתקן קיור בלבד עד טמפרטורה בתוך מוצר עד 4+ (פלוס) מעלות צלזיוס: ייעוץ: יש להקפיד על היגיינה וסילוק פסולת. לכל סוג של מוצר מן החי, דגים, אחר יהיה מתקן קיור ייעודי. יש להקפיד על היגיינה וסילוק פסולת. חל איסור על הפשרה במי ברז/חלל החדר.

מוצרי מזון מן החי/אחר, לא יוחזקו מחוץ למקרר או למקפוא.

(4) שמירת עקיבות של מוצרים מן החי / אחר

מוצרים מן החי/אחר גולמיים מתחום העסק יהיו בעלי תווית יצרן/חוקף, מקוריות.

(5) מוצרים מן החי / אחר, פגי תוקף

מוצרים מן החי/אחר לא יאוחסנו בתחום העסק מעבר לתאריך האחרון לשימוש בהם על ידי היצרן והמסומן על גבי אריזתם. המוצרים יוחזרו לספק בסמוך וטרם פג תוקפם או יושמדו במתקן האשפה ותשמר הארזה המקורית הרקיה לצורך זינוי מולי היצרן/סוכן. מוצרים מן החי ללא סימני ייצור/פג תוקף יחשבו כמוצרים פגי תוקף.

(6) עקיבות של סימון תאריך ייצור מקורי, או תאריך תחילת עבודה בתהליכי עבודה בבית העסק, לחומרי גלם (בשר, דגים ועופות) קפואים ומוצריהם יש

לרשום תווית יצרן מקורית ותאריך ייצור ותוקף מקורי לאחר הפשטתם מארזה מקורית ולהצמידה לכלי שינוע/אחסון חדש בכל אצווה/מנת עבודה.

לחומרי גלם (בשר, עופות ודגים) קפואים ומוצריהם, יש לרשום ולהצמיד ולשמור תאריך תחילת הפשרה לאחר הפשטתם מארזה מקורית, או לרשום תאריך הכנה למוצר ביניים לכל אצווה/מנת עבודה לשימוש באותו יום עבודה:

ז) בשר בקר מיושן

- (1) בשר בקר מצוקן/מיושן בעל חיי המדף שנקבע על ידי היצרן עד 14 ימים, ואומסן בקיורור 4-0 מעלות צלזיוס חיוניות.
- (2) שימוש בבשר רק לאחר אורור במקור למשך שעתיים לפחות מרגע פתיחת הארזה:
- (3) לאחר פתיחת ארזה, חיי המדף של הבשר 48 שעות בלבד.
- (4) חל איסור על הקפאת בשר מיושן.

ח) אחסון מזון מן החי / אחר שעבר טיפול תרמי (בישול, טיגון, אפייה)

- (1) מזון המיועד להגשה כמזון חם יוחזק בטמפרטורה של לפחות +65 מעלות צלזיוס:
- (2) מזון מצוקן יוחזק בטמפרטורה של עד +5 מעלות צלזיוס.

ט) ביצים גולמיות

- (1) יוחזקו בטמפרטורה של עד +20 מעלות ובפריד ממוצרי מזון מוגמרים:
- (2) אחסון במתקן קיורר מחייב מתקן המיועד לביצים בלבד:
- (3) לא יבוצע שימוש בביצים גולמיות שבוחות, כמו כן, לא ימכרו ולא יבצע שימוש בביצים מעבר התאריך האחרון לשימוש:

י) פעולות יצרניות אסורות

- (1) לא תתבצענה פעולות יצרניות כגון:
- (2) שימוש במכונת ואקום לצורך יישון מוצר מזון מן החי / אחר.

- (3) הקפאת מוצר מזון מן החי/אחר מוצר מזון מן החי/אחר קפוא, שעבר הפשרה לצורך שימוש לא עבור הקפאה בשנית. מוצר מזון מן החי/אחר שעבר טיפול טרמי לא יעבור הקפאה לצורך הארכת תוקפו.
- (4) טחנית מוצרים מן החי תלכצע במכונת טחינה בעלת מנגנון קירור עצמי ובמחזור הרלוונטי לסוגו.
- (5) לא יתבצע אריזת מוצרים של מזון מן החי, אלא אם כן, לעיפי הלקוח, או עמידה בתנאים, דרישות קבלת חישוין יצרן.

יא) העובדים

- (1) יהיו בלבוש וכיסוי ראש ייעודי להכנת/מכירת מזון.
- (2) לא יעסוק אדם חולה/הסובל מפגעים על ידיו/אצבעותיו או אם ישנה תחבושת עליהם.
- (3) לא ישתה/אכל/יעשן עובד בתחום המטבח ובמקום העבודה.

יב) שונות

- (1) בעסק לא יוחזקו חפצים/סחורות/ציוד שאינם שייכים לתפעול השוטף.
- (2) יש לשמור על ניקיון יסודי של העסק, המקרקרים וספינת העסק.
- (3) חובה לבצע הדברות שוטפות על ידי מדובר מוסמך ולשמור אישורים המעידים על הביצוע.
- (4) בעסק יוגדר מקום לתליות בגדי העובדים/יוצבו אחותות/לוקרים לצורך אישי.
- (5) לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שבוה.

2) המחיות וותרינר המועצה לפתיחת אטליז

א) בללי

הנחיות כלליות אלה מעדו לעזור למבקשים רישיון למכירת מוצר מזון מן החי כגון: בשר, עופות, דגים ומוצריהם- קפואים או מאובנים ולהתמצא בחוקים, התקנות והצווים השונים העוסקים בנושא.

יודגש כי הנחיות אלה כלליות בלבד וכל מקרה, לשון החוק היא המחייבת.

יש לזכור כי חל איסור חמור למכור בשר, עופות, דגים ומוצריהם טרם קבלת הרישיון.

המבנה

(1) שטח מכירת מוצרי הבשר יהיה מ"ר 25 לפחות ויהיה מ"ר לפחות וזאת עבור כל סוג בשר דרושת השטח תקינע באופן נפרד לכל עסק. ועסק בהתאם לסוג הבשר שיימכר בו והיקפו.

(2) שטח חנות דגים לפחות 30 מ"ר. תוספת שטח מדרגות במקום בו מוצגת בריכה.

(3) מכירת דגים מאובנים/חיים מחייבת עסק/צוות עובדים באופן נפרד ממכירת בשר/עופות.

(4) לפחות רבע משטח העסק יהיה פנוי מכל חפץ וישמש להמתנת קונים בלבד.

(5) קורות העסק יהיו בנויים מחומר יציב (למניעת חדירת מכתשים).

(6) קירות החנות יבנו בחריטה בהירה עד לגובה של 1.80 מ' לפחות, הן הקירות והן התקרה והן צבועים, בלי סדקים ובלו פגמים.

(7) כל דלתות וחלונות החנות יצופו ברשת למניעת כניסת זבובים וחרקים. מסך אוויר יופעל בבניסה לעסקי.

(8) בעסק תהיה תאורה מספקת להנחת דעתו של וסרתג המוצג.

(9) חובת הפעלת מערכת מיזוג אוויר כך שהטמפרטורה תהיה עד 20 מעלות חוביות.

(10) יותקן ברד מים עם צימר גומי באופן שיאפשר שטיפות הקירות והתצפה. שיפוע התצפה יבנה לכיוון מחסום הרצפה.

(11) יותקנו תעלות ניקוז מים. תעלות הניקוז חייבות להיות נקיות ונסלות ירח.

(12) כיוור עבודה יהיה באורך 60 ס"מ, ברוחב של 30 ס"מ לפחות. יותקנו כוורים נפרדים ובצמוד למדור טיפול בבעלי כנף

ולמדור טיפול בבשר בקר.

(13) מעל הכיוור יותקן ברד עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתייה.

- (14) ליד הכיור ויתקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר, פח אשפה עם מכסה הנפתח על ידי פדל.
- (15) מכירה וטיפול בדגים חיים/מצוננים בתבצע בחנות דגים בלבד.
- (16) ביוב העסק יהיה מחובר לבור מפרדי שומן, יוצג אישור מתקן מוסמך / אישור פינוי תקופתי. ויתקן מז"ח (מונע זרימה חוזרת) לפי אורז.

(17) מותרת ימגום בביסוי פלסטיות מתאים

ג בית שימוש לעובדים

- (1) בית השימוש לעובדים יותקן בסמוך לחנות, אבל אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש והחנות.
- (2) בבית השימוש חייב להיות כיור עם מים זורמים חמים וקרחים.
- (3) בסמוך לכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה.
- (4) העובדים יונחו לרחוץ ידיהם בסבון בכל יציאה מהשיחותם.

ד ציוד וסידורים פנימיים

- (1) הציוד בחנות יהיה עשויי מתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לשימוש בתעשיית המזון, שניתן לשתופפה במים, סבון וחיטוי. לא יומצא בחנות ציוד מעץ או ממתכת מחלדה.
- (2) יותקנו מדפים מנירוסטה נפרדות לכלי עבודה, מכשירים.
- (3) יוגדרו מדורי עבודה נפרדים לטיפול בבגלי כנף ולטיפול במוצרי בקריהמדורים יהיו נפרדים כולל הפמדה. בכלי עבודה, משטחי עבודה, מכונות טחינה, משקל, מתקני קיור, כיור ביד.

ה מקררים ומקפיאים

- (1) לכל סוג (בשר בקר, עוף, דגים, אחרים) יותקן מקרר/מקפיא נפרד. מתקן הקיור לבשר בקר, עוף, חייב להיות בעל יחידת קיור נפרדת ללא אפשרות לסירקולציה משותפת.
- (2) עבור מוצרים מצוננים יותקן מקרר של 4-0 מעלות צלזיוס.

- (3) עבור מוצרים קפואים יותקן מקפיא של 18- מעלות צלזיוס.
 - (4) כל מקרר ומקפיא יצויד במד טמפרטורה שיוחלקו במקום בולט לטיו.
 - (5) בחדרי הקירור וההקפאה, המדף התחתון יהיה בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי-ישיהיה על הרצפה.
 - (6) מדפים לאחסון מוצרי בשר במקררים/מקפיאים יהיו עשויים מחומר בלתי מחלוד, ניתן לניקוי יחוטון.
 - (7) נפה קיבולם של המקררים/מקפיאים יהיה מתאים לנפה המוצרים מן החי הממצאים תוך העסקי בכל זמן נתון.
- ו) שולחן המכירה**
- (1) השולחן יהיה עשוי ממתכת בלתי מחלודה.
 - (2) לשולחן המכירה יש להתקין זכוכית (ויטרנה) בגובה של 1.60 מ' לפחות מהרצפה. באופן שימנע מגע בוי הקופים למוצרי גלם.

ז) בול לקיצוץ

- (1) על הבול להיות מחומר פלסטי קשיח ניתן לחהזה, לניקוי וחיטון.
- (2) לכל מדור יותקן בול עבודה נפרד.

ח) חומרי ניקוי

- (1) ירובו ויאחסנו בנפרד מכל מזון.
- (2) חובה להשתמש בחומרי ניקוי וחיטון המאושרים לשימוש בתעשיית המזון ובמכלים בעלי סיכון המשיד על תופנם. חומרי ניקוי יוחזקו בגובה 30 ס"מ לפחות מהרצפה ולא באמוד למזון.

ט) שלמות וניקיון הכלים הרהטים

- (1) המדפים, השולחנות, המאזניים, הסכינים, הגרזנים, מסורים, הווים, מכונות לחיתוך בשר וכל הרהטים והכלים יהיו שלמים ונקיים בכל עת.
- (2) יש להצמיד לקיר פס מגנטי המשמש לייבוש ואחסון נאות של סכיני העבודה ולסמן בצבע נפרד כלי עבודה לבשר עוף/בקר/דגים.

י. מסך אוויר / וילון PVC מלכודות מעופפים

- (1) יש להתקין בבניסה לעסק מסך אוויר באופן שתמנע בניסת מעופפים.
- (2) חובה להציב מלכודות חשמליות בעסק ללכידת מעופפים.
- (3) בבניסה לחדרי קיור/מקפיא יש להתקין וילנות PVC לשמירת קיור והפחתת לחות בתוך מקרר/מקפיא בעת פתיחת דלתות.

יא. אשפה

- (1) בעסק יהיה ליד כל שולחן עבודה לפחות פח אשפה אחד מחומר פלסטיים מנסה: פח האשפה יהיה סגור בכל עת. מומלץ שימוש בפח עם פדל.

- (2) פחי האשפה, בחלקם הפנימי, יהיו בעלי שקיות פילון חד פעמיות בעובי המתאים לגל יקרעו.
- (3) מנהל פינוי אשפה מהעסק יותאם מול מחלקת התברואה.

יב. מסור

- (1) תקין יסודי יבוצע בתום כל פעולת ניסור.
- (2) לא יבוצע שימוש למאכל/אחר בניסור.

יג. מעובדים

- מעובדים יהיו לבושים בכל עת ב:
- (1) חלק לבן ונקי בעל שריוולים קצרים.
 - (2) כובע לבן ונקי.
 - (3) סינר עשוי גומי או חומר אחר שאינו סופג נוזלים והניתן לניקוי שאורכו עד למטה מהברכיים.

בספק, במתקני הקיור/ההקפאה או במדוריו או להעביר לאחר מוצרים מן החי שאינם ראויים למאכל אדם ו/או פג תוקף לשימוש. מוצרים מן החי שאינם ראויים למאכל אדם מכל סיבה שהיא, או שקייים ספק לגבי טיבם ואיכותם.

(3) מוצרי מזון מן החי יוחזקו אך ורק במתקני קיור/הקפאה.

עטיפת מוצרים מן החי

- (1) איסור לעסוף מזון מן החי בחומרי עטיפה משומשים או בעיתונים.
- (2) מותר להשתמש רק בנייר לבן או בבל חומר עטיפה אחר המאושר לתעשיית המזון

שמירת עקיבות של מוצרים מן החי

- (1) אחסון והצגה למכירה של מוצרים מן החי תתבצע אך ורק אם נשמרת עקיבותם מקור ותפוגה של חומרי הגלם.
- (2) בעסק מותרת מכירת מוצרים קפואים/מאובנים אשר נארוזו/סומנו מראש על ידי ייצרן בעל רישיון יצרן ובעסק כדלן

פעולות יצרניות אסורות

- (1) חל איסור מוחלט על הפשרת המוצרים מן החי/מזון קפואים ומכירתם כמאובנים.
- (2) חל איסור על הקפאת מוצרים מן החי מאובנים ומכירתם כקפואים.
- (3) חל איסור מוחלט על ביצוע פעולות ייצור ללא רישיון יצרן בתוקף ו/או אי עמידה בהנחיות של משרד בריאות לאטלזים בקטגוריות א', ב', ב2, ג', כגון: חיבול, שימוש במרסדה, שימוש בורקות, הקפאת בשר טרי באריזות מראש, אריזת בשר בעטיפת וואקים, פירוק האריזות מחדש באריזות משנה עצמיות של מוצרים מן החי קפואים או כל פעולה יצרנית אחרת
- (4) לקבלת מידע נוסף ודרישות לאטלזים לפי קטגוריות יש לפנות לווסרניב המועצה. משרד הבריאות מגדיר 4 קטגוריות לאטלזים, כאשר בעתיד קטגוריות ב'1- ו'2 יאוחדו לקטגוריה ב'1.

להלן: 4 סוגי קטגוריות הקיימים (ינואר 2020 יש לבדוק עדכניות)-

- קטמוריה א' – (אטליז בסיסי) – מכירת בשר ארוז מראש בלבד,
קטמוריה ב'1 – שירות ללקוח לנגד עיניו ולפי בקשתו,
קטמוריה ב'2 – "הכנה למכירה" אריזה מראש,
קטמוריה ג' – ייצור ומכירה במסגרת רישיון יצוא בתוקף.

כ) מוצרים מן החי פני תוקף

- (1) מוצרים מן החי כגון בשר, דגים, עופות ומוצריהם כולל תפישילים, סלטים, ממרחים, טר, מצוקן, קפוא לא יאוחסנו בתחום העסק מעבר לתאריך האחרון המומלץ לשימוש בהם, המסומן על גבי אריזתם. ייתכנו יוצאים מן הכלל למוצרים המיוצאים לתחום האירופי.
(2) המוצרים יוחזרו לספק בסמוך וטרם פג תוקפם או יושמדו במתקן האשפה ומשמר הארמה המקורית הנקרא לצורה זנופי מול היצואן.
(3) מוצרים מן החי ללא סימני ייצור/פג תוקף, יוחשבו כמוצרים פג תוקף.

נא) בשר מופשר (לשעבר מיושן)

- (1) האגה למכירה והטיפול בבשר מיושן יהיו בהתאם להחזיות משד הבריאות ל"ייצור, שיווק ומכירה של בשר מיושן".
(2) מכירתו מותרת רק בעסק בעל רישיון עסק למכירת בשר בקר טרי.
(3) הבשר יימכר באריזה קמעותית בלבד.

נב) טיפול בדגים

- (1) מוגדר כמחלקה נפרדת עם עובדים נפרדים באם המחלקה הינה חלק ממרכול
(2) עסק נפרד מאטליז לממכר מוצרי בעלי כנף, מוצרי בשר בקר, שטחו יהיה 30 מ"ר לפחות.
(3) כל ההחזיות הרלוונטיות שנדרשות מאטליז תקפות לפי העניין גם בעסק לממכר דגים.

- (4) בעסק לממכר דגים לא קפואים, ויקצה חדר עבודה מיוחד בשטח של 9 מטר רבועים לפחות, עבור ניקויי הדגים תוך שימוש בכפפות מגן.
- (5) בעסק יהיה מוכל לאיסוף פסולת בגודל מתאים.
- (6) ניקויי הדגים יעשה אך ורק על גבי שולחן מניחהסה הכולל כוור, בוד ושאר הדרישות הנלוות.
- (7) בעסק שבו מוכרים דגים חיים, יש להתקין הפודרה פיזית ממשית כך שלא תהיה כל אפשרות למגע של חלקות עם הדגים החיים.
- (8) עובדים הבאים במגע עם הדגים, יעשו זאת עם נעפות ולבוש מוצאם למניעת כל אפשרות דקירה על ידי הדג.
- (9) חובה להצב באזור מכירת הדגים שלט אזהרה לצובור.
- (10) אסור לגעת בדגים שלא נקו. מגע עם דגים שלא נקו עלול לגרום לפצעים קשים בידיים בעקבות דקירה.
- (11) הדגים ימכרו אך ורק לאחר ניקויי כולל והסרת הסנפירים והזימים.
- (12) בריכה לדגים חיים – גודלה, מיקומה והאבזורים המלוים יקבעו על ידי ווטרינרי המועצה ובאישור מחייב ותוספת שטח ל 30 מ"ר המינימלי. המים יהיו באיכות מי שתיה, בבריכה לא יהיו דגים שאינם חיים.
- (13) דגים ימסרו ללקוח רק לאחר המתנתם וניקויים מקושקשים.
- (14) דגים שאינם חיים יכוסו בפחית קרח, בטמפרטורה שלא תעלה בתוך הדג על 0 מעלות צלזיוס ויוחזקו בבלי נוחסטה במקורר יטורלנה כך, שימנע מגע ישיר של הצרכנים.
- (15) בעסק תתקן לייצור קרח ממקור מי שתיה כולל מ"ח.
- (16) יותקנו תעלות ניקוז מים כולל רשת איסוף.

נג) מקרים והנחיות עיקריות רלוונטיים

- (1) חוק ההגנה על בריאות הצובור (מזון) התשע"ו - 2015.
- (2) הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ופטר בעלי כנף, באטלזים או במחלקת אטליז במרכולים (פריטים 7.47 ג' - 7.44 ב' ו'ו, לצו רישוי עסקים, משד בריאות 8/4/2016).
- (3) הנחיות משד בריאות לטיפול וייצור למכירה של בשר ופטר בעלי כנף באטליז והנחיות בנושא הכנה ומכירה במקום של עוף בגריל.
- (4) הנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" 2008, משד הבריאות

- (5) הנחיות משרד הבריאות, שירות המזון, ייצור, אחסנה, הובלה ושיווק של בשר בקר מיושן.
- (6) חוק רישוי עסקים, תנאים מיוחדים לאטלילים ולחמניות לממכר בשר, תנאים מיוחדים למקומות לממכר דגים.

עסקים במרכזים קהילתיים ובאולמות ספורט

- (1) לפי הפעלת עסק במרכז קהילתי, באולם ספורט, יוש לבדוק במחלקת רישוי עסקים את האורך ברישיון עסק לסוג העיסוק והפריט המבוקש.
- (2) בדרך כלל, מספר המושבים המצוי באולם (יותר או פחות מ-500 מושבים), מחווה אידיקציה לקביעת הגורמים המאשרים בהליך הרישוי.

(3) הפעילות המתבצעת באולם תיבתן לפי אופייה לשם קביעה האם מדגש להוציא בגינה רישיון עסק או לא נדרש.
(4) רישוי אולמות ספורט מתחלק לרישוי אולמות אשר מספר המושבים בהם הגיע עד 500 מושבים ורישוי אולמות אשר מספר המושבים בהם עולה על 500 מושבים.

- (5) הבדלי הרישוי ביניהם היום במתני האישור הנדרשים למתן הרישיון (בא רישוי עסקים יש פירוט של גורמי הרישוי).
(6) אולם אימונים ללא קהל עד 500 מושבים, אינו טעון רישיון עסקי. אולם אימונים מעל 500 מושבים טעון רישוי עסקי.
(7) אולם המשמש להקדחת ולימוד ריקודים כולל ריקוד עם, אינו טעון רישוי עסקי לסוגי פעילויות אלה.
(8) אולם המשמש למשחקי ליגה ומשחקי ספורט במבחר קהלים, עם תשלום או ללא תשלום, ללא קשר למספר המושבים באולם, טעון רישיון עסקי.
(9) אולם ספורט במוסד חינוכי המשמש את המוסד בלבד, ללא קשר למספר המושבים, אינו טעון רישוי עסקי.
(10) משחקי ספורט בין תלמידי אותו מוסד חינוכי בו מצוי אולם הספורט, וחשב כשימוש של המוסד החינוכי באולם ואינו טעון רישוי עסקי.
(11) פעילות חוגים באותו אולם לא תהיה טענת רישוי עסקי.
(12) פעילות ספורט חובבנית לצרכי אימונים בלבד, ללא משחקי ליגה וללא מנחות קהל, אינה טעונה רישוי עסקי.
(13) יש להדגיש כי במספר לאמור לעיל חלים על הפעילויות באולמות וללא כל קשר לרישוי עסקי, כגון: משרדי החינוך, הספורט ומדע, הבריאות והנעורים, הגנת הסביבה, משד העבודה והרוחה - מינהל הבטיחות והבריאות התעסוקתית, משטרה, כבאות והצלה, פיקוד העורף ועוד.

מקומות לעריכת משחקים (משחקים אלקטרוניים)

- (1) סעיף 2.2 לחוק רישוי עסקים מגדיר "משחקים" - משחקים באמצעות מכונות המופעלות באופן מכני או חשמלי או בדרך אחרת וכן משחקי ביליארד, קלפים, קוביות וכיוצא בזה.

2) בעסק של עריכת משחקים כולל מועדון משחקים, רשאות רשות הרישוי להשתמש בסמכותה לפי חוק זה, באופן קבוע או מזמן לזמן, גם מתוך התחשבות בצרכי הסדר הציבורי, שלום הציבור או טעמים הייחודיים, אף לעניינים אלה:

- (א) איסור פתיחת מקום לעריכת משחקים באזורים מסוימים.
- (ב) הגבלת מספר הרישיונות באזורים מסוימים.
- (ג) איסור סוגים מסוימים של משחקים.
- (ד) הגבלת מספר הרישיונות לסוגי משחקים מסוימים.
- (ה) הגבלת שעות הכניסה למקום לעריכת משחקים.
- (ו) הגבלת גיל המותרים בכניסה למקום האמור.
- (ז) איסור או הגבלה של פעילות נוספת באותם חצרים.

3) בכל מקום המשמש כמקום בילוי לילדים ובני נוער עד גיל 18, תיבטן בצפוף לאמורה לעיל מחוץ ורשיון עסקי בתנאי ששטח המקום לעריכת המשחקים אינו עולה על רבע משטח מקום הבילוי לילדים/נוער.

- 4) לא יותרו עסקי משחקים כולל מועדוני משחקים, בבניין מגורים ובבניין משולב למסחר ומגורים שבהובלת דורות מגורים.
- 5) לא יותרו משחקים בעלי אופי של הימור כגון בינגו, פוקר, ויטואצ' בזה.
- 6) לא תותר פעילות נוספת בין כתלי העסק.
- 7) מותרת השמעת מוזיקת רקע בלבד בתנאי שאינה נשמעת כלל מחוץ לכותלי העסק.
- 8) בעסק ימצא דרך קבע, אדם האחראי על קיום תנאי הרישיון.
- 9) בבית מלון ניתן להוציא רישיון עסקי בכל מבנה, בתנאי שמועדון המשחקים אינו פונה לחזית הרחוב.
- 10) בקניון (בהגדרתו בצו רישוי עסקים) לא יותר מרישיון אחד ובתנאי שלקניון יש חברת ניהול פעילה.

תשתיות להקמת בית אוכל ואולמות שמחות

- 1) התרתיות הנדרשות להפעלת בית אוכל, מעדל לאפשר את הפעלת העסק בתנאי תברואה נאותים, לשמור על בריאות הצבור ובטיחותו ולמנוע הפרעות, מטורדים ומפגעים סביבתיים.
- 2) בא רישוי עסקים מוגדר 'בית אוכל' - מקום הכנה או הגשה של מזון לצריכה במקום או ממוצה לו למעט יצוא מזון.
- 3) בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983, נקבע בין השאר מהו המזון המותר להכנה ומכונה בעסק, מהם השטחים המינימליים הנדרשים להפעלת העסק, תנאי תברואה, מתקנים, תשתיות, אמצעים, ציוד, איזופור, תחזוקה ועוד.
- 4) התשתיות נקבעות על ידי משרד הבריאות בהתאם לסוג העסק המבוקש ולכן חשוב לבדוק מולם את הנושא עוד טרם פתיחת העסק.
- 5) המגמה היא לתכנן את תשתיות בתי האוכל באופן מודולרי ולקבוע את מספר המדרגים ומודלם על פי העיסוק המבוקש ומספר הסועדים האפוי.
- 6) לדוגמא: עסק המבקש להכין מאכלי בשר מבשר גולמי, יודרש לתכנן מדרג גבשפסק המבקש להכין גם דגים, יודרש לתכנן במספר מספרים גסק המבקש גם לאפות דברי מאפה, יודרש לתכנן מדרג אפוייה ועוד.
- 7) להלן באופן כללי, פירוט שטחי המינימום לתפעול עסק כאמור, בהתאם לסוגי הכנה האוכל, ומספר שטחי נדרשת על פי מספר מקומות הישיבה. קביעת השטחים הסופיים נתון לשיקול דעת משרד הבריאות ורשות הרישוי. בכפוף לאשור מרם מקצועי רלוונטי וכמובן, יש פירוט לסוג המזון המותר להכנה ולמכירה במקום. (פירוט ראו בתקנות כמפורט בסעיף 3 לעיל).

סוג העסק	שטח מינימלי	פירוט השטחים וסוג המזון המותר להכנה ומכירה (לחלק מהעסקים)
אולם שמחות	ע"פ	שטח המטבח הוא 20% מהשטח הכללי של האולם.
פריט 7.9	היקף הפעילות	מחסן הוא 12% מהשטח הכללי של האולם
		חדר אוכל וחדרי שיחוחים ביחד הם 68% מהשטח הכללי של האולם.
		חדר חדרי הלבשה לעובדים, נקבע בתקנות.

<p>מטבח- 12 מ"ר, מחסן - 8 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים) - 35 מ"ר. סה"כ 55 מ"ר.</p> <p>במסעדה שבה מעל 30 מקומות ישיבה:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. יוספו למטבח ולמחסן 0.40 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 2. יוספו לחדר אוכל 1.0 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. <p>הדגשים מיוחדים:</p> <p>דרישה לתוספת שטח תיקובת בהתאם למפורט בפרשה טכנית. במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות.</p>	55 מ"ר	מסעדה
<p>תנאים והדגשים בדוחה לתנאים של מסעדה</p>	55 מ"ר	בת אוכל להבנת אנטרקוט, בשר אחר, על הפלמ'ה פריט 4.2 א'
<p>מטבח- 10 מ"ר, מחסן- 6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים) - 29 מ"ר. סה"כ 45 מ"ר.</p> <p>הדגשים מיוחדים:</p> <p>בבית קפה שבו מעל 30 מקומות ישיבה:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 2. יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. <p>בבית קפה מותר:</p> <p>להכין ולמכור משקאות חמים, כריכים מכל סוג, חביות או סלטים ותבשילים שאינם מכילים מזון מן החי לשם צריכה במקום.</p>	45 מ"ר	בית קפה פריט 4.2 ב'

<p>למכור עוגות, ממתקים, גלידות או משקאות קרים בתנאי שהמזרים נקנו ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים.</p> <p>בבית קפה אסור: להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר עוף למעט נקניק או נקניקיות.</p>		
<p>מטבח-10 מ"ר, מחסן-6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שיירותים-29 מ"ר (כולל מבוא לשיירותים). סה"כ-45 מ"ר</p>	45 מ"ר	<p>בית אוכל להכנה והגשת חומים, פול סלטים</p> <p>פריט 4.2 ב'</p>
<p>מטבח-10 מ"ר, מחסן-6 מ"ר</p> <p>חדר אוכל ומחדרי שיירותים - 23 מ"ר (כולל מבוא לשיירותים). סה"כ-39 מ"ר</p> <p>הערות ודגשים:</p> <p>1. מותר לאפות בורקסים קפואים ולמכור בורקס לשם צריכה במקום או מחוץ לעסק, בורקס קפוא יסופק מיצאן מזון בעל רישיון יצוא-בתוקף.</p> <p>2. אסור להכין, להחזיק, או למכור מאכלים המכילים בשר, עוף או דגים למעט נקניק ונקניקיות.</p> <p>3. במזנון בורקס שבו מכינים דברי מזון נוספים, ייקבעו שטחים נוספים בהתאם לפעילות בעסקי.</p>	39 מ"ר	<p>בית אוכל לאפיה ולהגשת בורקס</p> <p>פריט 4.2 ב'</p>
<p>מטבח-10 מ"ר, מחסן-6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שיירותים (כולל מבוא לשיירותים) -23 מ"ר. סה"כ-39 מ"ר.</p> <p>הדגשים מיוחדים:</p> <p>1. מותר להכין ולמכור פיצה לשם צריכה במקום או מחוץ למקום 2</p>	39 מ"ר	<p>פיצרייה או פיצרייה עם משלוחים</p> <p>פריט 4.2 ב'</p>

<p>2. אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר, עוף, למעט שימורי דגים, נקניק ונקניקיות. בפיצריה שבה מעל 30 מקומות ישיבה:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. יתוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 2. יתוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 3. מעל שלושה קטנושים למשלוחי פצה, יש להקבל אישור מחלקת הבריאות, כמו כן יש להקצות חניה תפעולית לקטנועי המשלוחים. 		
<p>מטבח- 8 מ"ר, מחסן- 4 מ"ר, חדר אוכל והשרותים (כולל מבוא לשירותים)- 23 מ"ר. סה"כ 35 מ"ר.</p> <p>הדגשים מיוחדים:</p> <p>במזנון שבו מעל 30 מקומות ישיבה:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 2. יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. <p>במזנון מותר:</p> <p>להכין ולהגיש משקאות חמים, בריכים, מרקים מכל סוג, מבייתות או סלטים לצריכה במקום.</p> <p>למכור עוגות, ממתקים, גלידות או משקאות קרים בתנאי שמוצגים בהם ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים.</p> <p>במזנון אסור:</p>	<p>35 מ"ר</p>	<p>מזנון, בית אוכל אחר לרבות המשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כגון : פאב, בר, מסבאה. פריט 4.2 ב'</p>

להכין תכשילים, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר ועוף למעט נקניק או נקפיקיות.			
מחסן משקאות-4 מ"ר, אולם ישיבה וחדר שירותים (כולל מבוא לשירותים)-31 מ"ר. סה"כ 35 מ"ר. הדגשים מיוחדים: בעסק מותר להגיש משקאות קלים ומשכרים. בפאר שבו מתקיים גם הכנת מזון, קיבוע השטחים הנוספים של המטבח והמחסן מתוך כלל השטח בהתאם לפעילות המתבצעת בעסק.	35 מ"ר	פאר או בר או מסבאה, או דאנס בר עם הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום. 4.8 פריט	
מטבח-10 מ"ר, מחסן – 6 מ"ר חדר אובל וחדר שירותים – 23 מ"ר (כולל מבוא לשירותים) סה"כ 39 מ"ר	35 מ"ר	בית אובל להגשת גלידה מוכנה ממקור מאושר. פריט 4.2 י'	
מטבח-10 מ"ר, מחסן-6 מ"ר, חדר אובל ושירותים-25 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 31 מ"ר. הדגשים מיוחדים: 1. במקום מותר להכין ולטגן פלאפל, להכין תוספות לפלאפל מירקות לא מבושלים, טריות לשם צריכה במקום. 2. אסור להכין ולהחזיק או להגיש מאכלים מן החי לרבות דגים, בשר ועוף.	31 מ"ר	בית אובל לפלאפל 4.2 פריט י'	

<p>3. במקום אסורה המכירה בשירות עצמי.</p> <p>שטח העסק ייקבע בהתאם לפעילות בו בכפוף ל"פרשה טכנית"</p> <p>שטח אולם מכירה לא יפתח מ- 15 מ"ר.</p> <p>הדגשים מיוחדים:</p> <p>1. המכירה בקטגוריות בלבד.</p> <p>2. העסק יעמוד בדרישות לזיהוי אוכל על פי תקנות רישוי עסקים- מנאים המבטאים נאותים לבתי אוכל 1983.</p> <p>3. יש להגיש לאישור משרד הבריאות במסגרת לתכנית העסק גם "פרשה טכנית" מפורטת הכוללת את תהליכי הכנת המזון ואחזקתם שגם המכירה (קורור, חימום ועוד).</p>	<p>בהתאם לסוג ואופי הפעילות</p>	<p>בית אוכל להכנה ומכירת מזון מחוץ למקום הכנתו- TAKE AWAY משלוחים</p> <p>פריט 4.2 ג'</p>
---	-------------------------------------	--

חיוני לודא שהנכס המיועד לעסק מאפשר את קיום התשתיות הדרושות לסוג העסק המבוקש.

במסגרת למידע הכללי כאמור לעיל, חלים על העסק כל החוקים, התקנות, חוקי העוד, מפרטים, הנחיות ודרישות כל גורמי הרישוי ועל פי כל דין.

בית אבות, מוסד סיעודי, דירת מגורים

1) "בית אבות" - היום עסק טעון רישוי על פי פריט 7.1 ג' לצו רישוי עסקים.

2) "מוסד סיעודי" - אינו טעון רישוי עסק.

3) "דור מוגן" - אינו טעון רישוי עסק.

א) "בית אבות" מוגדר בצו רישוי עסקים - מקום המשמש, או הפועד לשמש, כולו או בחלקו, מקום מגורים לזקנים, שהגעתו לגיל הפרישה כמשמעותו בחוק גיל פרישה, התשס"ד-2004 כשהם מחוץ למשפחתם, למעט מוסד רפואי כמשמעותו בסעיף 25 לפקודת בריאות העם.

ב) המגורים בבית אבות, הינם בחדר או במערכת חדרים שאינם יחידות דיוור עצמאיות וכל השופות מסופקים לקשישים באמצעות בית האבות.

ג) רישיון לבית אבות הינו מורכב ויכול להכיל מספר פריטי רישוי בהתאם לפעילות במקום.

ד) פריטי ודרישות רישוי אפשי"ם הינם לחדרי אובל, מטבח, מסעדה, בית אובל, בריכת שחייה, מנוף כושל, מנכסיה, מספרה מסל, פזיקור, תריון ועוד.

ה) לכל אותם פריטי רישוי נדרש בין השאר אישורים של מרפא אישור כגון: פנאות והצלה, משרד הבריאות, משרד הגנת הסביבה, משרד העבודה, נגיפות ועוד.

העבודה, נגיפות ועוד.

ו) חשוב מאד לכלול בבקשה לרישיון עסק את כל הפעילויות המתוכננות בבית האבות על מנת שמתלקת רישוי עסקים. תקבול ותסוג את פריטי

הרישוי הנדרשים ברישיון העסק ואת ההנחיות והדרישות

ז) מוסד סיעודי - מוגדר כמוסד רפואי/בית חולים וכאמור אינו טעון רישוי עסק, אולם עליו לעמוד בין השאר גם בנדרש בפקודת בריאות העם ועל פי כל דין.

כל דין.

ח) דור מוגן - מוגדר בחוק הדיור המוגן כמקבץ דירות המיועד למגורי זייתים, הנבנו במבנה אחד או בכמה מבנים סמוכים, שבו מוצעים לזייתים, תמורת תשלום מצדם, שירותים נוסף על שירותי אחזקה, ניקיון או שמירה.

ט) דיוור מוגד הינו/ה מי שמלאו לו/ה שישים שנים ומתמור/ת בדירה בבית דיוור מוגן וכן בן/בת זוגו המתמור/ת עמו/ה בדירה.

י) לפיכך, ההבדל המהותי בין בית אבות לבין דיוור מוגן הינו יכולת ניהול חיים עצמאיים בדיוור מוגן כאשר בכל דירה ניתן לנהל משק בית עצמאי

ובהבדל המלאים להם מיועד המוסד.

יא) בנוסף לעמידה בכל דרישות החוק והתקנות ועל פי כל דין, דיוור מוגן צריך גם רישיון הפעלה מטעם הממונה על בתי דיוור מוגן במשרד החוזה

והשירותים החברתיים.

ברי מלאו, פנסיון, אכסניה, מתלפי אכסון ואירות תזונות

- 1) בנוסף לדרישות נותני האישור כמון: משטרה, כבאות והצלה, משרד הבריאות, משרד העבודה, הגנת הסביבה ורשות הרישוי, תכנון המתקנים הפיזיים מחייב עמידה גם בתקנים והדרישות של משרד התיירות
- 2) חשוב מאד לפנות למשרד התיירות לקבלת מידע דרישות והנחיות מטעמם. לסוג העסק המבוקש.
- 3) ככלל, הקמת והפעלת עסק, מחייב בין השאר עמידה בחוק שוויון בעלי מוגבלויות, נגישות, גישה נוחה לאובחים, א, קיום מפגעים סביבתיים ואקוסטיים, הסדרי תנועה וחניה, תקנים פיזיים, הנחיות פיקוד השוהף וכל דרישה נוספת של רשות המוסמכת להיתר הפעולה.
- 4) מומלץ לפני הקמת עסק כאמור, לפנות למחלקת רישוי עסקים במועצה. לקבלת מידע, הנחיות ודרישות: www.mof.gov.il/reshuyot

תניות

11 חניון שאינו ציבורי, שלא גופים תשלום על החניה בחניון ואשר אינו פתוח לקהל הרחב, אינו טעון רישיון עסקי. על חניון מסוג זה חלים דרישות והנחיות על פי כל דין.

12 על כל חניון טעון רישיון חלים הנחיות ודרישות כגון: עיצוב, תשתיות, סימון מקומות החניה כולל לניכס, מבנה בניסה ושער, שילוט, תאורה, מתקני עזר, בטיחות, אחזקה, סדר וניקיון, נגישות, דרישות משטרה, נבואות והצללה, הגנת הסביבה, הסדרי תנועה, תמרוך ועוד ועל פי כל דין.

13 חניונים תת-קרקעיים, יידרשו להתקין מערכת אוורור מאולץ הכוללת בין השאר מערכות נאוררים, מפוחים, גלאים למדידת אוויר, תעלות הולכת אוויר מזהם ועמידה בתקיף איכות אוויר רעש ודרישות גרמי רישוי השופים.

14 מומלץ לפנות למחלקת הנדסה/ועדה מקומית, לאורך קבלת ההחלטות והדרישות המקצועיות.

מרכול

1 יש להבדיל בין מרכול שאין בו טיפול במזון ומשלוחיים: פהג רישוי 4.7 ב' לבין מרכול שיש בו טיפול במזון כולל משלוחי מזון- פריט רישוי 4.7 ד'.
2 לאסליד הפועל במרכול כדרש פריט רישוי נוסף 4.7 ג' לאסליד כדרש אישור משרד התקנות והבריאות ותיקוף הרישוי - שנה.
3 טיפול במזון מוגדר בין השאר בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים בהנלות מזון) תשס"ט – 2009.
כחיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, חיבול, הפשרה, אפיון, חימום, סחיטה, שטיפה, אריזת מחדש, או כל פעולה אחרת המשנה את המצב הפיזי או הכימי של המזון.

- 4 מזון מוגדר בין השאר בפקודת בריאות העם, בפקודת בריאות הציבור (מזון) ובחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון).
- 5 למרכול כדרש אישור משרד הבריאות, כבאות והצלה: (מסלול תצהיר עד 300 מ"ר) ועוד.
- 6 לכל מחלקה במרכול (אסליד, דגים, מאפה, מעדנייה, פיצוחים, תבלינים ועוד) יש דרישות והנחיות שונות ונדרש תכנון ואמצעים שונים.
- 7 שטח המחסן יהיה לפחות 20% או 30% משטח המכירה (בהתאם לשטח הכולל של המרכול) וכן נדרש שטח תפעולי לוגיסטי.
- 8 כדרשים תאי שיהותים כולל נגישים, לקהלי הלוקוחות.
- 9 כדרש תכנון של יועץ תנועה וחניה כולל חניה נגישה, הסדרי ושעות פריקה ושענת סחורות.
- 10 כדרש שטח להחזרות ומוצרים שחוזרים לספקים בנפרד משטח אחסון המזון.
- 11 כדרשים פתרונות למניעת רעש ממערכות המרכול ומניעת ריחות ומפגעים.

- (12) בנוסף, קיום כל הדינים, החוקים, התקנות, מפורטים, הנחיות ודרישות מרמי הרישוי, רשות הרישוי.
- (13) מומלץ לפנות למחלקת רישוי עסקים למידע מוקדם ולקבלת כל ההנחיות והדרישות.

מתקני משתקים מתנפים

- (1) הפעלת אתר קבוע למתקני משתקים מתנפים, מחייב רישיון עסק על פי פריט 10.47.א' - מתקני שעשועים.
- (2) מפעיל אתר ניד למתקני משתק מתנפים, אים מדרש לרישיון עסק.
- (3) ללא קשר לרישיון העסק, על כל עסק כאמור או אחר שבו מפעילים מתקנים מתנפים, לעמוד בדרש בחוק, תקנות, תקיפה, דרישות והנחיות בנושא בשוחות, אישור מהמס בטיחות, חוזר מנכ"ל והנחיות משד החינוך, הנחיות ודרישות משד הספורט והתמכות, משטרה, פנאות ומצלה בשוח החמאם את הפעלות באתר, תעודת מפעיל ועוד ועל פי כל דין.
- (4) יש סוגי מתקנים מתנפים שחל איסור שימוש בהם מולל במערכת החינוך.
- (5) יש לבדוק במחלקת רישוי עסקים את האורך בקבלת רישיון עסק לפעילות כאמור.

בריכת שחיה

- (1) בריכת שחיה, פריט 4.74.א', מוגדרת בא רישוי עסקים.

- 2) במסגרת הליך הרישוי יידרש בין השאר, אישור כבאות והצלה, משרד הבריאות, משטרה, ותכנון ובניה, מחלקת איכות הסביבה בעינין חומרים מסוכנים ומניעת מטרידים, אשרי בטיחות בתוקף מידי שנה .
- 3) תקופת הרישיון לבריכת שחיה הינה 5 שנים, גם אם הבריכה פתחה בעונת הרחצה בלבד. רשות הרישוי או גורם הרישוי, רשאים לדרוש אישורים עדכניים לקראת כל עונת רחצה.
- 4) בריכת שחיה המיועדת לשימוש דיירי הבניין בלבד, שאינה פתוחה לקהל הרחב, לא נכנסים בה דמוי כניסה-אינה מוחזקת על ידי גוף כל שהוא למטרת רווח, אינה טעונה רישיון עסק. עם זאת על הבריכה לעמוד בכל דרישות בטיחות, תברואה, בריאות ועל פי כל דין.
- 5) כאשר חלק מהמבנים המצויים במתחם הבריכה אינם עומדים בדריי תכנון ובניה, עלול הדבר להשפיע על מתן רישיון העסק לבריכה. במידה ומבנים אלה משרתים את הבריכה ויש לבדוק זאת מול גורמי ההנדסה ברישות.
- 6) בריכה בין פרטית ובין ציבורית המשמשת לטיפולים הידרותרפיים, טעונה רישיון עסק.
- 7) רישיון עסק לעריכת אירוע בבריכת שחיה תלוי בסוג האירוע, במספר האנשים האמורים להשתתף באירוע, בגאם קיום בית אובל שבמסגרתו מתקיים אירוע, האם האירוע כולל מופעים, רקודים, השמעת מוזיקה, דובי מזון וכדומה. יש לפנות ולבדוק במחלקת רישוי עסקים האזורי להוצאת רישיון עסק לאירוע המבוקש וקבלת הנחיות ודרישות בהתאם.
- 8) קיום אירועים במתחם הבריכה כגון חתונה, שמחה ופדומה, מחייב הוצאת רישיון עסק ל"גן אירועים" ופרט 7.9, דבר המחייב בין השאר: הקמת תשתיות מתאימים כגון מטבח, נגישות ועוד.
- 9) בכל זמן קיום אירועים ומופעים במתחם הבריכה, גם אם לא כלולה אפשרות שחיה בזמן המופע/אירוע, תחשב הבריכה כפעילה ולפיכך כל איות ההפעלה הקבוע של הבריכה כגון : מצול, עזרה ראשונה, מפעיל בריכה ועוד, יהיו נכחים בשטח הבריכה.
- 10) הוצאת רישיון עסק לאירוע או המופע, הינה חובה ואינו קישור לחובת הרישוי של הבריכה.
- 11) על פי הפסיקה, לגיקוזי המהווה חלק בלתי נפרד מבריכה הטעונה רישיון עסק, נפרד.
- 12) לגיקוזי המופעל בפני עצמו כגון המצוי במתחם ספא ומשרת מספר רב של אנשים, יודרש רישיון עסק נפרד כגון: הפעלתו על פי פריט 7.4 ג.
- 13) מומלץ לברר במחלקת רישוי עסקים, על פי מיקום, מהות וסוג הפעילות של הגיקוזי, את האורך בהוצאת רישיון עסק.