



2/3/09

**אגף אחזקה ושפ"ע**

**מחלקת איכות הסביבה ורישוי עסקים**

טל: 02-5354585 – פקס: 02-5357015

**הנחיות הנחיות כלליות של משרד הבריאות לפיקוח על שפכים בעסקי מזון**

ינואר 2009

ההנחיות מתייחסות למטבחי מסעדות, אולמות אירועים, שירותי הסעדה (קייטרינג) וקונדיטוריות.

1. הפרדת קו שפכים תעשייתיים מקו שפכים סניטריים.
2. קיום מחסומי מוצקים על פתחי הניקוז בשטח המטבח.
3. חובת איסוף שמן טיגון למחזור.
4. חובת התקנת מפריד מוצקים ושומנים בעסקי המזון, בהתאם לטבלה:

מספר מנות המיוצרות ביום	נפח מפריד מוצקים ושומנים במ"ק
200	1-1.2
200-400	1.6-2
400-700	3.5-4
700-1000	5.1
1000-1,500	6.8

בקונדיטוריה יותקן מפריד מוצקים ושומנים בנפח של 1-2 מ"ק לכל הפחות.

5. **פינוי מפריד השומן כל שלושה/ארבע חודשים לפחות, למתקן טיפול מורשה בלבד.** תעודת קליטת השפכים ביום הפינוי ישמרו בעסק וימסרו למפקחים מטעם משרד הבריאות ככל שידרש. יתקבלו רק תעודות המעידות על קליטת השפכים במתקן טיפול מורשה ביום הפינוי בלבד. יש לשלוח העתקים מתעודות אלו לחברת הגיחון או ליחידה הסביבתית הרלוונטית. במידה וגודל המפריד אינו מתאים להיקף ייצור המזון במטבח, יש להגדיל תדירות פינוי מפריד השומן.

בברכה,

אסתר סכלקנס

**מנהלת המחלקה לאיכה"ס ורישוי עסקים.**