



אגף אחזקה ושפ"ע מחלקת איכות הסביבה ורישוי עסקים

מטרדים ומפגעים ומניעתם

א.1. רעש

1. עסקים שמתקיימים בהם מופעי מוסיקה, מופעי בידור והופעות אומנים, יידרשו לבצע סידורים אקוסטיים ולהתקין אמצעים אקוסטיים לבידוד מוחלט של בית העסק, כך שלא יישמע רעש בכל עוצמה שהיא מחוץ לכותלי העסק.
 2. בית העסק יידרש, על פי הצורך, להציג דו"ח אקוסטי של מומחה מוכר על ידי המחלקה לאיכות הסביבה, ולהוכיח שבוצעו כל דרישותיו. הנושא ייבדק על ידי פקחי המחלקה לאיכות הסביבה.
- באולם שמחות וגנן אירועים יש צורך בהתקנת מד רעש בהתאם לקנות רישוי עסקים התשס"ו-2006**
3. חל איסור מוחלט על הפעלת מקולים הנשמעים מחוץ לכותלי העסק בכל עוצמה שהיא.
 4. עסקים העוסקים בפעילות הכרוכה בגרימת רעש יידרשו גם הם בביצוע סידורים אקוסטיים כנדרש, ולעיתים גם בהגשת דו"ח אקוסטי.

א.2. רעש ממתקני קירור וממערכות מיזוג אוויר

1. מערכות הקירור ומיזוג האוויר יתוכנו ויותקנו בצורה שלא תגרום לשכנים למטרדי רעש מעל המותר. לגבי מערכות גדולות במיוחד יידרש דו"ח אקוסטי.
2. יש צורך בתשומת לב מיוחדת למזגנים ולמנועי מערכות קירור באזורים שיש בהם עסקים ודירות מגורים. הדבר חל גם על מזגנים מפוצלים או מזגני חלון ביתיים. יש להימנע מלהתקין מנועי מזגנים או מערכות אוורור וקירור בקרבת דירות מגורים.

ב. עשן וריחות

1. **הגדרת החוק:** החוק למניעת מפגעים תשכ"א (1961) קובע: "לא יגרום אדם לריח חזק בלתי סביר מכל מקור שהוא אם הוא מפריע או עלול להפריע המצוי בקרבת מקום או לעוברים ושבים".
2. תקנות רישוי עסקים בדבר תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל התשמ"ג (1983) מחייבות התקנת אוורור טבעי או מלאכותי, הרחקת אדים, קיטור וריחות בלתי רצויים אחרים מכל מבני בית אוכל. המפקח המחוזי למזון במשרד הבריאות רשאי לדרוש התקנת מינדף, המכיל כיפה ומפוח, מעל כל מתקן

בישול, אפייה וצלייה ומתקנים נוספים למניעת הפצת ריחות אל הסביבה. המינדף יהיה מחובר לארובה שגובהה לפחות 2 מ' מעל גג המבנה שבו נמצא בית האוכל, או מעל הבניין הגבוה ביותר בסביבה הנמצא במרחק של עד 50 מ' מבית האוכל (לפי הגבוה יותר). המפקח המחוזי למזון במשרד הבריאות רשאי לאשר בנסיבות מיוחדות ובתנאים שיקבע חיבורו של המינדף למתקן המונע פליטת ריחות ואדים לסביבה.



3. התקנת ארובה טעונה הוצאת היתר בנייה בחטיבה לרישוי ולפיקוח על הבנייה, דבר המעורר בעיה מיוחדת העלולה לעכב או למנוע את התהליך הרישוי.

4. מחלקת רישוי עסקים בשיתוף המחלקה לאיכות הסביבה דורשות כיום מכל בית אוכל העוסק בטיגון, צלייה, אפייה, גריל וכדומה התקנת מינדף מעל כל אזור העבודה, אשר יחובר למערכת סינון לקליטת ריחות ועשן.

5. מתקנים לקליטה וסינון עשן וריחות יכללו:

- א. מסנן בתוך המינדף ללכידת אדי שומן.
- ב. מסננים משניים ללכידת שומנים (40% ו-60%), שינוקו תקופתית ובהתאם לצורך.
- ג. מסנן לסינון ריחות על בסיס פיחם פעיל, שיוחלף עם סתימתו ועל פי הנחיות היצרן.
- ד. מתקן ללכידת חלקיקי העשן.
- ה. מפוח שקט שרמת הרעש הנשמעת ממנו לא תועלה על 40 DB(A).
- ו. מתקנים נוספים בהתאם לצורך.

הערה: התקנת ארובות תיעשה על-ידי מומחים, תוך שימוש בחומרים שימנעו דליפה וקורוזיה של הארובה. התקנת המפוח תיעשה כך שלא יגרום כל מטרדי רעש.