

בס"ד

המפרט האחד של מועצה מקומית בית-אל



תוכן העניינים

3	עיקרי הרפורמה
4	מפרטים אחידים שפורסמו
5	דרישות כלליות לעסקים
7	שילוט
7	עיצוב חזיתות
7	הצבת שולחנות וכסאות
7	סגירה עונתית (פרגוד חורף)
8	נגישות
8	תנועה וחניה
9	רוכלות
9	שפכים תעשייתיים
10	טיפול באשפה ומחזור
13	איכות סביבה
15	הנחיות ווטרינר המועצה
18	עסקים במרכזים קהילתיים ומרכזי ספורט
19	שטח ותשתיות להקמת בית אוכל ואולמות שמחה
23	מרכולים
24	מתקני משחקים מתנפחים
24	בריכות שחיה
25	התנהלות כללית של עסקים

מפרט אחיד של מועצה מקומית בית אל במסגרת הרפורמה לרישוי עסקים

בעלי עסקים ויזמים יקרים,

מועצה מקומית בית אל מקדמת את הרפורמה בתחום רישוי עסקים, שמטרתה לשפר ולייעל את הליכי הרישוי ולהקל ככל הניתן על בעלי העסקים ועל המעוניינים לפתוח עסקים חדשים בתחום המועצה, כל זאת, תוך הקפדה על הוראות חוק רישוי עסקים ומטרותיו. אחת ממטרות המועצה לקידום העסקים בתחומה הינה מתן שירות מכוון ללקוח ע"י מחלקת רישוי עסקים המרכזת למענכם את כלל השירותים הניתנים.

מועצה מקומית בית אל רואה במגוון העסקים הפועלים בתחומה מנוף כלכלי ומקור לצמיחה. בראש ובראשונה על כל עסק לעמוד בכל הנקבע בחוק רישוי עסקים, תקנות רישוי עסקים, חוקי עזר, חוקים רלוונטיים אחרים וכל דרישה ע"פ כל דין.

עיקרי הרפורמה:

יצירת מפרט אחיד של התנאים והמסמכים הנדרשים על ידי משרדי הממשלה נותני האישורים לצורך קבלת רישיון עסק. המפרט האחיד מפורסם באתר האינטרנט של משרד הפנים. והוא מאפשר למעוניינים בהקמת עסק לדעת מראש מה נדרש מהם ומונע מצב של חוסר אחידות או סתירות בדרישות.

מפרט אחיד עירוני הנגשת המידע ושקיפותו ע"י העלאת המסמכים, התנאים, המדיניות והדרישות של רשות הרישוי המקומית כך שהמעוניינים להקים עסק יוכלו לדעת מראש מה נדרש מהם ואלו מגבלות מטילה רשות הרישוי על סוגי עסקים, זאת בנוסף לדרישות נותני האישור הממשלתיים.

תנאים נוספים שייקבעו לבעלי העסקים יחולו לאחר שלוש שנים או במועד חידוש הרישיון, לפי התאריך המוקדם מביניהם, אלא אם כן לשינוי יש השלכה מועטה של העסק או קיימות נסיבות המחייבות החלת התנאי בדחיפות על מנת להבטיח את מטרות הרישוי.

השגה - אפשרות הגשת השגה לגורם הנוגע בעניין של תנאי שהוצב לבעל עסק או מבקש רישיון (לרבות תנאי המופיע במפרט האחיד ולמעט תנאי שנקבע בחיקוק) או על סירוב לתת לו רישיון עסק או שלילת רישיון.

הליך רישוי מזורז לעסקים שהסיכון הנשקף מהם קטן. במסגרת הליך זה מבקש הרישיון מגיש מראש את המסמכים הנדרשים ומצהיר על עמידתו בתנאים הנדרשים. המבקש יתחיל להפעיל את עסקו תוך חודש מהגשת הבקשה ולאחר קבלת היתר מזורז מרשות הרישוי.

עדכון 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 ברישיון לחלק מהעסקים, ביטול הצורך באישור של חלק מנותני האישור, הכול במידת האפשר.

אפשרות להטיל קנסות על עסקים שאינם מקיימים תנאי מרישיון העסק.
תיקון 34 לחוק רישוי עסקים שנכנס לתוקף בהדרגתיות החל מינואר 2019, כולל תיקונים תוספות ושינויים רבים הנוגעים להליכי הרישוי, תוקף הרישיונות וכיוצא בזה ומומלץ ללמוד אותו. מסמך זה עוסק במפרטים האחידים.

הרפורמה נכנסה לתוקף החל מה- 5/11/2013, ומינואר 2019 נכנס לתוקף בהדרגתיות תיקון 34 לחוק רישוי עסקים. עד כה פורסמו ע"י משרד הפנים מפרטים אחידים ליותר מ-40 פריטים.

מעת לעת יפורסמו מפרטים נוספים ויש להתעדכן באתר משרד הפנים:

http://business.gov.il/small_lobby/Pages/specifications_approved_list.aspx

שימו לב! במסגרת המפרט האחד מפורטים גם תנאים ומסמכים הנדרשים מבעל עסק לפי דברי חקיקה שונים המכונים "הוראות לצד המפרט האחד" - חשוב לציין 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 הגנת הסביבה, משטרת ישראל, רשות כבאות והצלה, משרד הכלכלה, משרד החקלאות ופיתוח הכפר ומשרד הבריאות) ובנוסף גם **הדרישות של "רשות הרישוי" – מועצה מקומית בית אל.**

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

שלב 1: קיום כל דרישות נותני האישור הרלוונטיים לפריט העיסוק/סוג העסק המסוים, המופיעים במפרטים האחידים [באתר משרד הפנים](#).

שלב 2: קיום דרישות רשות הרישוי המופיעות במפרט האחיד של מועצה מקומית בית אל בפרק "דרישות כלליות לעסקים".

יובהר בזאת כי כל הדרישות המופיעות בפרק זה "דרישות כלליות לעסקים" 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 אלו רלוונטיות לגבי עסקו ולקיימן, זאת בנוסף לאמור בפרק דרישות פרטניות לעסקים.

שלב 3: קיום דרישות רשות הרישוי המופיעות במפרט האחיד של מ.מ בית אל בפרק "דרישות פרטניות לעסקים".

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

דרישות כלליות לעסקים

יובהר בזאת כי כל הדרישות המופיעות בפרק זה הינן חלק בלתי נפרד ומחייב מהמפרט האחיד ועל בעל העסק לעמוד בהן ככל שהינן רלוונטיות לעסקו.

זאת בנוסף לאמור בפרק "דרישות פרטניות לעסקים" המפורט בהמשך.

הדרישות הכלליות של המועצה רלוונטיות ומתווספות למפרט האחיד הנוכחי (הכולל מעל 40 פריטי עיסוק שפורסמו). המועצה שומרת לעצמה את הזכות להוסיף או לגרוע דרישות כלליות במפרטים האחידים הבאים שיפורסמו ביחס לשאר פריטי העיסוק בצו רישוי עסקים.

על כל פריט עיסוק המופיע בהמשך מסמך זה, חלות גם כל הדרישות של נותני האישור הרלוונטיים לפריט עיסוק זה וכל דרישות חוק רלוונטיות אחרות. אין באמור במסמך זה כדי לפטור בעל עסק מקיום דרישות כל דין החל עליו, אף אם הוראות הדין אינן מופיעות במסמך זה. בנוסף לאמור בדרישות אלו, כל שינוי בהוראות הדין החל על עסקים נשואי דרישות אלו, יחול על העסקים מיום פרסום הוראות הדין והילך ויחייב את העסק. בכל מקרה של סתירה יגברו הוראות החוק. בעל עסק בתחומי מועצה מקומית בית אל, יפעיל את עסקו בהתאם לחוקי העזר העירוניים הרלוונטיים לפעילות העסק.

אין באמור במסמך זה כדי לפטור את המבקש רישיון, מהגשת בקשה לרישיון עסק ומקבלת האישורים מתאימים לפי החוק ולפי כל דין. ניהול עסק ללא רישיון או היתר זמני מהווה עבירה על החוק. היה וקיימים בעסק עיסוקים נוספים החייבים ברישוי לפי [צו רישוי עסקים \(עסקים טעוני רישוי\)](#), [תשע"ג - 2013](#), יחולו עליהם גם התנאים המסוימים שבמפרט האחד, לכל אחד מאותם עיסוקים.

בנוסף לאמור בחוק, בתקנות, בחוקי העזר ובמפרטים האחדים, על בעל העסק או מבקש הרישיון לעמוד גם:

בהוראות תכנית בניין עיר ו/או הוראות היתר הבניה ובהנחיות ודרישות המועצה החלים על העסק הרלוונטי:

- תוכנית מתאר, תב"ע
- עסק במבנה השייך למועצה - יש לקבל את אישור מחלקת רכש

לקבלת אישור ולבדיקת אפשרות לפתיחת עסק במבנים הנ"ל יש לפנות למחלקת רישוי עסקים בטלפון 02-9700554 או במשרדי מחלקת רישוי עסקים.

קיום 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 והבנייה, אולם לאור תיקון 34 לחוק רישוי עסקים, רשאית היא לתת רישיון או היתר כאמור, אם סברה כי אין בהפרת דיני התכנון והבנייה בעסק כדי לפגוע במטרות המפורטות בסעיף 8 א' 1. לחוק רישוי עסקים ומהנדס הוועדה המקומית לתכנון ובנייה אישר כי אין בהפרה פגיעה מהותית בתכליות דיני התכנון והבנייה בשל טיבה, מיקומה, או היקפה של ההפרה כמפורט בחוק (ראו פירוט בחוק).

מתן הסכמה להוצאת רישיון עסק ביחס לכל יתר הפרות הבנייה, מצוי בשיקול דעתו של מהנדס הוועדה המקומית.

נותני אישור לרישיון כגון משרדי ממשלה ואחרים, רשאים להתנגד למתן אישורם לרישיון העסק אם הם סבורים כי בהפרה לפי דיני התכנון והבנייה, 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 ובנייה. מומלץ לעיין בנושא זה בחוק רישוי עסקים.

שילוט

בעל עסק יעמוד בכל האמור בחוק העזר למועצה מקומית בית אל (שילוט ופרסום) ובהנחיות השילוט המסחרי במרחב העירוני בבית אל כפי שיפורסמו בעתיד באתר המועצה.

עיצוב חזיתות בתי עסק

בעל עסק יקיים את כל האמור בהנחיות לתכנון ועיצוב המבנה במרחב העירוני בבית אל כפי שיפורסמו בעתיד באתר המועצה.

הצבת שולחנות וכסאות

ע"פ סעיף לחוק עזר לבית אל (שמירה על איכות הסביבה, מניעת מפגעים ושמירת הסדר והניקיון), התשנ"ד-1994, ראש המועצה רשאי לתת היתר להעמיד ברחוב כסאות או שולחנות לצרכי מסעדה, בית קפה, או מזנון לתקופה כמפורט בחוק. בעד היתר כאמור תשולם אגרה בשיעור שנקבע בתוספת הראשונה לחוק העזר. האגרה תשולם במחלקת גביה בהתאם למדידה שתערך ע"י נציג המועצה.

ראה ב: [חוק עזר \(שמירת הסדר והניקיון\), התשנ"ד-1994](#)

הקמת סגירה עונתית (סגירת חורף - פרגודים)

עונת החורף הינה התקופה שבין 1 אוקטובר ועד 30 לאפריל. סגירת חורף מוגדרת בין השאר כ"סוכך עונתי"- מתקן בתחום המגרש או ברחוב או במדרכה הכולל קירוי קל ודפנות מחומרים קלים למתן הגנה מפני השפעת מזג האוויר בעונת החורף, ליושבים ליד שולחנות שהוצבו לפני בית האוכל. הקמת סגירה עונתית פטורה מהיתר בניה אולם יש לעמוד בהנחיות ובהתאמה להנחיות המרחביות העירוניות החלות במקום העסק ע"פ תכנית ובכפוף לנוהלי מחלקת רישוי עסקים.

נגישות

בתיקון 34 לחוק רישוי עסקים סעיפים 8ב' ג' נקבע בין השאר: רשות הרישוי לא תיתן רישיון, היתר זמני או היתר מזורז לעסק טעון רישוי שהוא מקום ציבורי או שרות ציבורי, אלא אם קוימו בעסק הוראות הנגישות. מבקש הרישיון, היתר זמני או היתר מזורז לפי העניין, ימציא לידי רשות הרישוי חוות דעת של מורשה נגישות השרות וחוות דעת של מורשה נגישות מבנים תעשיות וסביבה, שלפיהן מתקיימות בעסק הוראות הנגישות. רשות הרישוי רשאית לתת למבקש רישיון על סמך חוות הדעת כאמור. קיימת אפשרות כמפורט בסעיף 8 ב' לחוק, כי לגבי סוגי עסקים מסוימים תינתן רק חוות דעת אחת או תצהיר, פירוט ניתן לראות בחוק. בנוסף לאמור לעיל, מבקש רישיון רשאי לבקש מרשות הרישוי שבדיקת קיומן של הוראות הנגישות תעשה על סמך חוות דעת של מורשה נגישות של או מטעם רשות הרישוי. לבדיקה כאמור יש לשלם אגרה בשיעור שנקבע בתקנות.

1. [חוות דעת מורשה נגישות](#)
2. [הצהרת נגישות לעסק קטן](#)

תנועה וחניה

העסקים המפורטים יגישו במסגרת הבקשה לרישיון עסק, תכנית תנועה וחניה. התכנית תועבר למחלקת התנועה לבדיקתם ואישורם:

מוסך לכלי רכב - בין שאר הדרישות על פי כל דין, מודגש כי תכנון פנימי של העסק יעשה באישור משרד התחבורה. נדרש תכנון הסדרי כניסה ויציאה. חל 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).

חנות/מרכול מעל 500 מ"ר - בנוסף לתכנית תנועה וחניה הכוללת גם מקום מוסדר לפריקה וטעינת סחורות, העסק החייב בנגישות מלאה ממקום החנייה ועד לתוך העסק לרבות תנועה חופשית על כיסא גלגלים.

רחיצת כלי רכב, כשיש חיבור לרחוב.

משרד להשכרת כלי רכב - חייב בחניה תפעולית צמודה של 3 כלי רכב לפחות לעובדי המשרד. יש לסמן החניה בתכנית העסק. כמו כן נדרש להציג חוזה שכירות לחניות של כלי רכב של החברה שאינם מיועדים להשכרה. יידרש פתרון לחניה תפעולית לכלי רכב מסחריים, מינימום ל-10 כלי רכב.

עסק להשכרת כלי רכב - נדרשת תכנית תנועה וחניה.

משלוחים - עסק למשלוחים המפעיל מעל 3 אופנועים/קטנועים, חייב להציג מקום חניה לקטנועים.

רוכלות

1. ככלל מדיניות המועצה הינה לאשר רוכלות רק באירועים חד פעמיים ובצמידות לאזור האירוע.
2. לרוכלות ניידת או ניחת באירועים חד פעמיים ברחבי המועצה, יש להגיש בקשה לרישיון עסק.

שפכים תעשייתיים

כל עסק שבמהלך פעילותו נוצרים שפכים תעשייתיים, יעמוד בכל האמור בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד - 2014 מכשירים למניעת זרימה חוזרת (מז"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 מי שתייה (להלן מז"ח), בקטע הצינור שבו מקבל העסק את המים שלו מהמועצה כאמור בתקנות. בעל העסק יחזיק את המז"ח במצב תקין בכל עת ויבצע בדיקה שנתית על ידי מתקין מוסמך - כהגדרתו בתקנות האמורות. תוצאות הבדיקה השנתית של הבודק המוסמך יועברו למועצה ובמקביל יישמרו בעסק ל-3 שנים לפחות. בעל העסק יבצע מיידית את כל הנדרש בממצאי הבדיקה השנתית. במידה ובעל העסק לא יבצע בדיקה שנתית למז"ח או את מסקנות הבדיקה השנתית, תוכל המועצה לתקן הנדרש ולחייב את בעל העסק בעלויות התיקון כולל תקורה ובמידה וקיים חשד לזיהום מערכת המים, לנתק את אספקת המים בתיאום עם משרד הבריאות.

1. [אביזר מונע זרימה חוזרת](#)
2. [טיפול בשפכים \(איכות הסביבה שומרון\)](#)

כל בעל עסק היוצר אשפה במהלך פעילותו, יחויב להפריד את סוגי האשפה המפורטים להלן, במידה ונוצרים בעסקו ולאצרים במכלים ייעודיים בהתאם לכללי המיחזור החלים על סוגי הפסולת והמפורטים להלן:

פסולת אורגנית (רטובה) - שאריות מזון ומרכיבים אורגנים פריקים ביולוגית, ללא אריזות, כגון: פירות, ירקות, מוצרי חלב ומאפים - מיכל חום, או דחסנית או מיכל טמון קרקע .

פסולת יבשה - מרכיבי פסולת בעלי תכולת רטיבות נמוכה, למעט פסולת אריזות - מיכל ירוק או דחסנית 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 להסדרת הטיפול באריזות התשע"א-2011 - במתקן ייעודי שתגדיר המועצה .

בבוקי פלסטיק - יש להשליך למתקן ייעודי (כלוב) לבבוקים, המפוזר בתחום המועצה.
נייר - יש להשליך למתקן ייעודי המפוזר בתחום המועצה.

סוללות - בתוך קופסת קרטון משולטת לגבי תכולתה, ואחת לתקופה להשליך למכלי מחזור מיועדים לכך המפוזרים בתחום המועצה.

ברזל - ריכוז ופינוי ברזל באופן עצמאי ופינוי עצמאי לאתר או קבלן מורשה.

פסולת אלקטרונית - במתקן ייעודי שתגדיר המועצה ככל שיידרש כל עסק במועצה בין שהוא טעון רישוי ובין שאינו טעון רישוי, חייב להיות מצויד בכלי לאצירת אשפה שאושר על ידי הגורם המאשר באגף שפ"ע.

כל עסק בעיר מחויב לקבל אישור אגף שפ"ע לביתן האשפה או למסתור האשפה וכלי האצירה הנדרשים לאשפה ולפסולת למחזור, לאחר ששיגי את היקף האשפה הצפוי לגורם המאשר באגף שפ"ע. עסקים בהם יש פסולת אריזות וקרטונים חייבים במתן מענה לפינוי הקרטונים באמצעות מכבש, כלוב או כל הסדר אחר על פי דרישת הגורם המאשר באגף שפ"ע. על פי תקנות איסוף ופינוי פסולת למיחזור (חובת פינוי פסולת למיחזור) התשנ"ח 1998, עסק שפעילותו מייצרת גם פסולת למחזור, חייב לדווח על כמויות המיחזור שהועברו למיחזור על פי דרישות אגף שפ"ע.

פינוי אשפה מעסק

באחריות בעל העסק לאסוף את האשפה בצורה מסודרת בתוך מכלי אצירת האשפה ולהציבם במקום שנקבע לשם פינוי, מבלי לגרום לכלוך או מפגע אחר ובהתאם לכל דרישה של מפקח מטעם שפ"ע או של רשות הרישוי.

פינוי פסולת למחזור

עסק שבתחום פעילותו קיימת פסולת למיחזור חייב לוודא איסוף אשפה בהתאם לסוגי האשפה וזרמיה השונים למיחזור ופינוי מסודר לתוך מכלי מיחזור מתאימים (ראה סעיף מיחזור אשפה). בכל מקרה אין להוציא פסולת לרשות הרבים אלא בזמנים שנקבעו ע"י אגף שפ"ע.

מכולת אשפה או פח טמון

כל עסק חייב במכולת או בפח טמון לכלי האצירה הנדרשים לו, לאחר שיציג את היקף הפעילות הצפוי בעסק לגורם המאשר מאגף שפ"ע ויקבל התנאים לקיום העסק.

המלצה לכלי אצירה (פחי אשפה) בעסק

בתוכניות העסק שיוגשו למחלקת רישוי עסקים, יצוין מיקום כלי האצירה (כלי האשפה) ומתקני המחזור לפי הפרוט הבא: שטח העסק 50-100 מ"ר - 2 מכלים בנפח 1100 ליטר כ"א. שטח העסק 101-150 מ"ר - 3 מכלים בנפח 1100 ליטר כ"א. שטח העסק 151-300 מ"ר - 5 מכלים בנפח 1100 ליטר כ"א. לידיעה- 3 מכלים של 360 ליטר שווה ערך למיכל אחד של 1100 ליטר. בסמכות אגף שפ"ע לשנות את סוגי כלי האצירה ואת כמותם וזאת בהתאם להחלטת הגורם המאשר באגף שפ"ע בהתאם לקוי פינוי אשפת עסקים.

מחזור פסולת

כל עסק שבמהלך פעילותו נוצרת פסולת למחזור יידרש לרכוש ולהציב כלי אצירה או מתקן מתאים לסוג הפסולת למחזור.

על בעל העסק להתקשר עם מחלקת שפ"ע לצורך פינוי הפסולת למחזור.

סוגי האשפה למחזור

קרטון, נייר, שמן בישול, שמני תעשייה, ומסננים, מכלי משקה, מצברים, צמיגים, אריזות למיניהן, פסולת אלקטרונית וכל סוג פסולת אחר שתקבע המועצה .

אשפה חריגה לעסק בענף המזון

פסולת של מזון מן החי כגון בשר ודגים, תיארז ותישמר בשקיות פלסטיק עבות וקשורות היטב שישמרו בקירור בתוך מקרר ייעודי עד להוצאתן לכלי אצירת האשפה בסמוך למועד הפינוי שיקבע בתיאום עם תחנות העבודה האזוריות של אגף שפ"ע.

קריטריונים לרכישת מכבשים לאיסוף קרטונים בבתי עסק

לא תצא דרישה לעסק לרכישה ולהצבת מכבשים לאיסוף קרטון לפני ביצוע ביקורת בעסק כולל צילומים להערכה ואומדן של כמויות הקרטון המוצאות על ידו. הביקורת תבוצע על ידי גורם מועצה. שטח העסק יקבע לפי המידע המצוי במחלקת רישוי עסקים

הדרישות למכבש / כלוב קרטון מופיעות בטבלה הבאה:

סוג העסק	שטח עד 100 מ"ר	101-300 מ"ר	301 מ"ר ומעלה
1 אולם שמחות, מרכול, אכסניה	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון	מכבש 10 טון או דחסן לקרטונים
2 חנות מכולת, פיצוציה, בית קפה/מסעדה	מכבש 5 טון	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון
3 עסקים במוסדות חינוך ובתי ספר, מוסך, חנות לחלקי חילוף לרכב	כלוב קרטון	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון

לפני הוצאת דרישה לעסק, ייערכו בדיקות שטח על ידי נציג המחלקה הטכנית באגף שפ"ע על מנת לאמוד את כמות הקרטונים בעסק.

בהתאם לשיקול דעת אגף שפ"ע, ניתן יהיה להמיר דרישה למכבש בדרישה להצבת קרטוניה או כל 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, יילקח 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 והבנייה, התקנות והנחיות אגף שפ"ע.

[חוק עזר \(שמירת הסדר והנקיון\), התשנ"ד-1994](#)

רעש

בעל עסק לא יגרום, כתוצאה מפעילות עסקו, לרעש בלתי סביר, כהגדרתו בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר), התש"ן-1990.

בעל עסק- שיימצא כי בית העסק שלו גורם לרעש בלתי סביר, יהיה חייב בהכנת חוות דעת אקוסטית על פי האמור במסמך "הנחיות להכנת חוות הדעת האקוסטית" (ראה סעיף 6 בהמשך) אותה יגיש למחלקה שפ"ע. לאחר שתאשר המועצה את חוות דעת זו כפי שהיא או בשינויים, ימלא בעל העסק את כל מסקנות חוות הדעת, באופן שיעמוד בערכי הסף לרעש, אשר קבועים בתקנות האמורות. 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, ויכוונו למרכזו ויופעלו באופן שלא תשמע מוזיקה מחוץ לכותלי העסק. עסקים שעיקר פעילותם השמעת מוזיקה וריקודים יחויבו בין השאר גם בהקמת מבואה אקוסטית.

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

בעל העסק יתקין את המערכות האמורות, ויפעילן בהתאם להנחיות מחלקת שפ"ע. הנחיות אלו תתבססנה על הנתונים שבתכנית ההגשה, באופן שכל מערכות העסק תעמודנה בדרישות [התקנות למניעת מפגעים \(רעש בלתי סביר\), התש"ן - 1990](#).

הנחיות להכנת חוות הדעת האקוסטית ולעמידה בתקנות ובקריטריונים

להלן הדרישות של המחלקה לתוכן חוות דעת אקוסטית מטעם עסק הנדרש לכך: חוות הדעת חייבת להיות מודפסת כמקובל על דפים עם לוגו של מכין הדו"ח עם תאריך וחתימה של מכין חוה"ד.

תוכן חוה"ד יכלול את ההתייחסות לנושאים הבאים:

בהקדמה לדו"ח יש לפרט ניסיון מקצועי ונתונים על השכלה רלוונטיים של מכין הדו"ח האקוסטי ודוגמאות של עבודות המעידות על ניסיון בתחום רעש ואקוסטיקה.

פירוט יעוד, סוג, ימים ושעות הפעילות בעסק.

פירוט כל דרישות החוק, התקנות, חוק העזר והקריטריונים וההנחיות של המחלקה לעסק מהסוג המבוקש.

פירוט מבנה העסק, כניסות ויציאות, קירות, גגות, פתחים וכו' על גבי תוכנית העסק וחתכים וכן פירוט ציוד השייך לעסק לרבות: ציוד מיזוג אוויר, קירור מזון, מפוחי אוורור ועוד.

פירוט השכנים והשימושים האחרים בסביבה על גבי תרשים הסביבה העלולים להיות מושפעים מפעילות העסק.

פירוט מועד מדידות הרעש, מכשור, שעה, משך זמן של המדידות שבוצעו וכו'. ריכוז ממצאי מדידות רעש בתוך העסק ומחוץ לכותלי העסק מכל הצדדים (כולל בתוך הדירות במידה וישנן בבניין 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.

מסקנות לגבי רמת עמידת העסק בתקנות וכן בדרישות והקריטריונים של המחלקה לעניין הרעש.

המלצות למניעת מטרדי רעש לשכנים ולסביבה, כגון אמצעים לשיפור בידוד אקוסטי, איטום, פתחים

בחזיתות העסק, הגבלת עוצמת הקול בתוך העסק וכו', בצירוף מפרטים טכניים הנדרשים להבנת ההמלצות.

אישור בכתב מטעם יועץ האקוסיטי שאכן בוצעו בפועל ובמלואן כל ההמלצות של חוות"ד האקוסיטית שהוכנה על ידו ונבדקה ואושרה ע"י המחלקה, תוצאות מדידת רעש לאחר ביצוע האמצעים שהומלצו והוכחה ליעילותם לעמידה בקריטריונים שהוגדרו ובתקנות הרעש.

[תקנות למניעת מפגעים \(רעש בלתי סביר\), התש"ן-1990](#)

ריח וזיהום אוויר

בעל עסק לא יגרום כתוצאה מפעילות עסקו לזיהום אוויר או לריח חזק או בלתי סביר, כאמור בחוק ובתקנות לעניין זה וכהגדרתו ב"נוהל להגדרת מפגעי ריח" של המשרד להגנת הסביבה שומרון. בעל עסק שנמצא, כי זיהום אוויר או ריח בלתי סביר נגרמים מעסקו, יעביר למחלקת שפ"ע את כל המסמכים הקשורים למערכות לטיפול בזיהום האוויר והריח אשר הותקנו בעסק ואת המסמכים הקשורים להפעלת המערכות ותחזוקתן השוטפת, במשך השנתיים האחרונות. לאחר שמחלקת שפ"ע תבדוק מסמכים אלו, היא תעביר לבעל העסק את הנחיותיה לאמצעים ולפעולות הנדרשות על ידו להסרת המטרד.

בהתאם לכך בעל העסק יחויב להעביר למחלקת שפ"ע תכנית עם מפרט טכני, 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 אגף ההנדסה ארובה חיצונית בכפוף לקבלת היתר בניה.

לאחר אישור התכנית אשר הגיש בעל העסק ואישורה על ידי מחלקת שפ"ע, יבצע בעל העסק את הנחיותיה.

זיהום קרקע

קרקע מזוהמת הינה קרקע שמצוי בה חומר או גז קרקע מזהם, הגורם לכך שהקרקע תהווה סיכון לבריאות הציבור או לסביבה.

זיהום קרקע הינו שחרור של חומר / גז מזהם לקרקע, הגורם לכך שהקרקע תהיה קרקע מזוהמת ואם הייתה הקרקע מזוהמת טרם השחרור כאמור, יראו כל שחרור נוסף של חומר מזהם לקרקע כזיהום קרקע.

במקרה שבו יש חשד או מידע על אפשרות לזיהום קרקע בשטח/ בנכס שבו פועל העסק, העסק יידרש על ידי מחלקת שפ"ע לבצע סקר היסטורי / סקר קרקע / בדיקות / קידוחים / הערכת סיכונים וכיוצא בזה (בהתאם למהות והיקף הזיהום).

על פי תוצאות ומסקנות הסקר / בדיקות / הערכות / סקר הסיכונים תקבע מחלקת שפ"ע בתיאום עם המשרד להגנת הסביבה, את המשך הטיפול הנדרש בזיהום לרבות תכנית איטום ומיגון כנגד חדירת גזי קרקע כתנאי מקדים להמשך הליך רישוי העסק.

חומרים מסוכנים

על פי חוק חומרים מסוכנים, התשנ"ג - 1993, לא יעסוק אדם ברעלים אלא אם כן יש בידו היתר רעלים מאת הממונה על ידי השר להגנת הסביבה. היתר הרעלים ניתן לאחר בדיקת אנשי המקצוע, כולל ביקור בעסק, בחינת 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.

תוקף היתר רעלים נקבע בהתאם לתקנות החומרים המסוכנים (אמות מידה לקביעת תוקף היתרים), התשנ"ג - 2003. על פי התקנות, מסווגים העוסקים בחומרים מסוכנים לפי רמות הסיכון (לטווח המידי או לטווח הבינוני והארוך) הנשקפת מהם סכנה לאדם ולסביבה. לשם קבלת היתר רעלים, בעל העסק יפנה למשרד להגנת הסביבה, מחוז שומרון בטלפון: 03-9367135.

אסבסט

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. האסבסט הוכח כמסרטן בבני אדם, חדירה של סיבי אסבסט למערכת הנשימה עלולה לגרום למחלות קשות, שאינן ניתנות לריפוי, המופיעות תקופה ארוכה לאחר החשיפה הראשונית.

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.

הנחיות: בעל העסק לא יתקין, מוצר המכיל אסבסט או פסולת אסבסט ולא יבנה באסבסט בין אם לשימוש חדש ובין לצורך תיקון, שיפוץ או חידוש לשימוש קיים. בעל העסק המחזיק במבנה המכיל אסבסט צמנט, יחזיק את מבנה האסבסט במצב תקין ללא שברים וסדקים.

בעל העסק לא יבצע פעולות קידוח, חיתוך, שיוף, ליטוש, ניסור, חיתוך והשחזה במוצרים ובמבנים המכילים אסבסט.

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 צמנט מורשה.

[איכות הסביבה שומרון](#)

הנחיות וטרינר עירוני

הנחיות הוטרינר העירוני לפתיחת עסק לממכר מזון מן הצומח מבושל

כללי

לעסק יוכנסו מוצרי מן הצומח / מזון ממפעלים בעלי רישיון: יצרן, עסק, רכב להובלת מזון בקירור.

המטבח

קירות העסק יהיה בנויים מחומר יציב, מכוסים בחומר עפ"י תקנות בתי עסק מזון עד לגובה של 1.80 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיה צבועים, בלי סדקים ובלוי פגמים. רשתות יכסו את הפתחים.

במטבח תתקן מערכת מיזוג אוויר כך שהטמפרטורה תהייה עד 24 מעלות חיוביות. כיור עבודה יהיה באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ, ובעומק של 30 ס"מ לפחות. מעל הכיור יותקן ברז תקני עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתיה. ביוב העסק יהיה מחובר לבור מפריד שומן, יוצג אישור מתקין מוסמך / אישור פינוי תקופתי. מז"ח (מונע זרימה חוזרת) יותקן לפי צורך. מנורות המטבח / שטח הכנה מזון טרם הגשה ימוגנו בכיסוי פלסטיק מתאים. שירותים יוקמו כך שלא יהיה קשר ישיר למטבח ולמחסן מזון. חומרי ניקוי ייעודיים לתעשיית המזון, יאוחסנו בנפרד מכל מזון ובגובה 30 ס"מ לפחות.

ציוד וסידורים פנימיים

הציוד במטבח יהיה עשויי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לשימוש בתעשיית המזון. לא יימצא במטבח ציוד העשוי עץ. כלי עבודה יוצמדו לפס מגנטי הקבוע לקיר.

הקפאה

כל מקרר / מקפיא יצויד במד טמפרטורה שיותקן במקום בולט לעין. בחדר קירור / הקפאה יאוחסנו מוצרי מזון ע"ג מדפים, המדף התחתון יהיה בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן הצומח ישירות על הרצפה. מדפים לאחסון מוצרים במקררים / מקפואים יהיו עשויים מחומר בלתי מחליד וניתן לשטיפת בנקל.

מדורי עבודה

מוצרים שעברו טיפול תרמי יועברו לאחר הכנתם למשטח עבודה / שולחן נפרד. ההפרדה תכלול: כלי עבודה, משטחי עבודה, מכונות טחינה, מתקני קירור, כיור, ברז. במדור יותקן מתקן לסבון נוזלי / מגבות נייר חד פעמי, פח אשפה עם מכסה הנפתח על ידי פדל. אחסון מוצרים מן קפואים מן הצומח מוצרים קפואים יאוחסנו במקפיא בטמפרטורה של לפחות 18- מעלות צלזיוס. במקפיא מוצרים מן החי גולמיים, לא יוחזקו מוצרי מזון מוגמרים / חצי מוגמרים.

הפשרת מוצר מן הצומח / אחר קפוא

תתבצע במתקן קירור בלבד.

שמירת עקיבות של מוצרים מן הצומח / אחר

מוצרים מן הצומח/אחר גולמיים מתחום העסק יהיו בעלי תווית יצרן / תוקף מקורית.

מוצרים מן הצומח / אחר, פגי תוקף

מוצרים מן הצומח / אחר לא יאוחסנו בתחום העסק מעבר לתאריך האחרון המומלץ לשימוש בהם על ידי היצרן והמסומן על גבי אריזתם.

המוצרים יוחזרו לספק בסמוך וטרם פג תוקפם או יושמדו לדחסן האשפה ותשמר האריזה המקורית הריקה לצורך זיכוי מול היצרן.

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

מזון המיועד להגשה כמזון חם יוחזק בטמפרטורה של לפחות +65 מעלות צלזיוס. מזון מצונן יוחזק בטמפרטורה של עד +5 מעלות צלזיוס.

ביצים גולמיות

יוחזקו בטמפרטורה של עד +20 מעלות ובנפרד ממוצרי מזון מוגמרים. אחסון במתקן קירור מחייב מתקן המיועד לביצים בלבד לא יבוצע שימוש בביצים גולמיות שבורות / מעבר התאריך האחרון לשימוש.

העובדים

יהיו בלבוש ייעודי להכנת / מכירת מזון.

לא יעסוק אדם חולה/הסובל מפצעים על ידיו / אצבעותיו או אם ישנה תחבושת עליהם. לא ישתה /יאכל /יעשן עובד בתחום המטבח

שונות

בעסק לא יוחזקו חפצים / סחורות /ציוד שאינם שייכים לתפעול השוטף. יש לשמור על ניקיון יסודי של העסק, המקררים וסביבת העסק. חובה לבצע הדברות שוטפות על ידי מדביר מוסמך ולשמור אישורים המעידים על הביצוע. בעסק יוגדר מקום לתליית בגדי העובדים / יוצבו לוקרים לציוד אישי. לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

[משרד הבריאות – תקנות לבתי אוכל](#)

עסקים במרכזים קהילתיים ומרכזי ספורט

לפני הפעלת עסק במרכז קהילתי, באולם ספורט, יש לבדוק במחלקת רישוי עסקים במועצה את הצורך ברישיון עסק לסוג העיסוק והפריט המבוקש. בדרך כלל, מספר המושבים המצוי באולם (יותר או פחות מ-500 מושבים), מהווה אינדיקציה לקביעת הגורמים המאשרים בהליך הרישוי.

הפעילות המתבצעת באולם תיבחן לפי אופייה לשם קביעה האם נדרש להוציא בגינה רישיון עסק או לא נדרש.

רישוי אולמות ספורט מתחלק לרישוי אולמות אשר מספר המושבים בהם הינו עד 500 מושבים ורישוי אולמות אשר מספר המושבים בהם עולה על 500 מושבים.

הבדלי הרישוי ביניהם הינו בנותני האישור הנדרשים למתן הרישיון. (בצו רישוי עסקים יש פירוט על גורמי הרישוי).

אולם אימונים ללא קהל עד 500 מושבים, אינו טעון רישוי עסק. אולם אימונים מעל 500 מושבים טעון רישוי עסק.

אולם המשמש להרקדות ולימוד ריקודים כולל ריקודי עם, אינו טעון רישוי עסק לסוגי פעילויות אלה.

אולם המשמש למשחקי ליגה ומשחקי ספורט בנוכחות קהל, עם תשלום או ללא תשלום, ללא קשר למספר המושבים באולם, טעון רישיון עסק.

אולם ספורט במוסד חינוכי המשמש את המוסד בלבד, ללא קשר למספר המושבים, אינו טעון רישוי.

משחקי ספורט בין תלמידי אותו מוסד חינוכי בו מצוי אולם הספורט, יחשב כשימוש של המוסד החינוכי באולם ואינו טעון רישוי עסק. פעילות חוגים באותו אולם לא תהיה טעונת רישוי עסק.

פעילות ספורט חובבנית לצרכי אימונים בלבד, ללא משחקי ליגה וללא נוכחות קהל, אינה טעונה רישוי עסק.

יש להדגיש כי בנוסף לאמור לעיל, חלים על הפעילויות באולמות וללא כל קשר לרישוי עסקים, כל החוקים, התקנות, ההנחיות, הוראות, חוזרי מנכ"ל, וכל הנדרש על פי כל דין וכן הנחיות ודרישות נותני אישור וגורמים נוספים כגון: משרדי החינוך, הספורט ומדע, הבריאות, הפנים, הגנת הסביבה, התמ"ת, משטרה, כבאות והצלה, פיקוד העורף ועוד

תשתית להקמת בית אוכל ואולמות שמחות

כללי

התשתיות הנדרשות להפעלת בית אוכל, נועדו לאפשר את הפעלת העסק בתנאי תברואה נאותים, לשמור על בריאות הציבור ובטיחותו ולמנוע הפרעות, מטרדים ומפגעים סביבתיים. בצו רישוי עסקים מוגדר 'בית אוכל' - מקום הכנה או הגשה של מזון לצריכה במקום או מחוצה לו למעט ייצור מזון.

בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983, נקבע בין השאר מהו המזון המותר להכנה ומכירה בעסק, מהם השטחים המינימליים הנדרשים להפעלת העסק, תנאי תברואה, מתקנים, תשתיות, אמצעים, ציוד, אזור, תחזוקה ועוד.

התשתיות נקבעות על ידי משרד הבריאות בהתאם לסוג העסק המבוקש ולכן חשוב לבדוק במחלקת רישוי עסקים, אילו תשתיות נדרשות להפעלת העסק המיועד.

המגמה היא לתכנן את תשתיות בתי האוכל באופן מודולרי ולקבוע את מספר המדורים וגודלם על פי העיסוק המבוקש ומספר הסועדים הצפוי.

לדוגמא: עסק המבקש להכין מאכלי בשר מבשר גולמי, יידרש לתכנן מדור בשר. עסק המבקש להכין גם דגים, יידרש לתכנן בנוסף מדור דגים. עסק המבקש גם לאפות דברי מאפה, יידרש לתכנן מדור אפיה.

להלן באופן כללי, פירוט **שטחי המינימום** לתפעול עסק כאמור, בהתאם לסוג בית האוכל, תוספת שטח נדרשת על פי מספר מקומות הישיבה. קביעת השטחים הסופיים נתון לשיקול דעת משרד הבריאות ורשות הרישוי. כמו כן יש פירוט לסוג המזון המותר להכנה ולמכירה במקום. (פירוט ראו בתקנות).

[משרד הבריאות – תקנות לבתי אוכל](#)

פירוט השטחים וסוג המזון המותר להכנה ומכירה (לחלק מהעסקים)	שטח מינימלי	סוג העסק
<p>שטח המטבח הוא 20% מהשטח הכללי של האולם. מחסן הוא 12% מהשטח הכללי של האולם וחדר אוכל וחדרי שירותים ביחד הם 68% מהשטח הכללי של האולם. נדרש חדרי הלבשה לעובדים, כנקבע בתקנות.</p>	<p>ע"פ היקף הפעילות</p>	<p>אולם שמחות</p>
<p>מטבח- 12 מ"ר, מחסן - 8 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים)- 35 מ"ר. סה"כ 55 מ"ר. במסעדה שבה מעל 30 מקומות ישיבה: 1. יוספו למטבח ולמחסן 0.40 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 2. יוספו לחדר אוכל 1.0 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. הדגשים מיוחדים: דרישה לתוספת שטח תיקבע בהתאם למפורט בפרשה טכנית. במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות.</p>	<p>55 מ"ר</p>	<p>מסעדה</p>
<p>תנאים והדגשים בדומה לתנאים של מסעדה</p>	<p>55 מ"ר</p>	<p>בית אוכל להכנת אנטרקוט, בשר אחר, על הפלנציה.</p>
<p>מטבח- 10 מ"ר, מחסן- 6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים)- 29 מ"ר. סה"כ 45 מ"ר. הדגשים מיוחדים: בבית קפה שבו מעל 30 מקומות ישיבה: 1. יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 2. יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. בבית קפה מותר: להכין ולמכור משקאות חמים, כריכים מכל סוג, חביתות או סלטים ותבשילים שאינם מכילים מזון מן החי לשם צריכה במקום. למכור עוגות, ממתקים, גלידות או משקאות קרים בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים. בבית קפה אסור: להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר עוף למעט נקניק או נקניקיות.</p>	<p>45 מ"ר</p>	<p>בית קפה</p>
<p>מטבח- 10 מ"ר, מחסן -6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים- 29 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ- 45 מ"ר</p>	<p>45 מ"ר</p>	<p>בית אוכל להכנה והגשת חומוס, פול סלטים</p>

פירוט השטחים וסוג המזון המותר להכנה ומכירה (לחלק מהעסקים)	שטח מינימלי	סוג העסק
<p>מטבח- 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר חדר אוכל וחדרי שירותים - 23 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 39 מ"ר הערות ודגשים: 1. מותר לאפות בורקסים קפואים ולמכור בורקס לשם צריכה במקום או מחוץ לעסק, בורקס קפוא יסופק מיצרן מזון בעל רישיון יצרן בתוקף. 2. אסור להכין, להחזיק, או למכור מאכלים המכילים בשר, עוף או דגים למעט נקניק ונקניקיות. 3. במזנון בורקס שבו מכינים דברי מזון נוספים, ייקבעו שטחים נוספים בהתאם לפעילות בעסק.</p>	39 מ"ר	בית אוכל לאפיה ולהגשת בורקס
<p>מטבח- 10 מ"ר, מחסן- 6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים) - 23 מ"ר. סה"כ 39 מ"ר. הדגשים מיוחדים: 1. מותר להכין ולמכור פיצה לשם צריכה במקום או מחוץ למקום 2. אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט שימורי דגים, נקניק ונקניקיות. בפיצריה שבה מעל 30 מקומות ישיבה: יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. מעל שלושה קטנועים למשלוחי פיצה, יש לקבל אישור מחלקת התנועה, כמו כן יש להקצות חניה תפעולית לקטנועי המשלוחים.</p>	39 מ"ר	פיצרייה או פיצרייה עם משלוחים
<p>מטבח- 8 מ"ר, מחסן- 4 מ"ר, חדר אוכל והשירותים (כולל מבוא לשירותים)- 23 מ"ר. סה"כ 35 מ"ר. הדגשים מיוחדים: במזנון שבו מעל 30 מקומות ישיבה: 1. יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. 2. יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף במזנון מותר: להכין ולהגיש משקאות חמים, כריכים, מרקים מכל סוג, חביתות או סלטים לצריכה במקום. למכור עוגות, ממתקים, גלידות או משקאות קרים בתנאי שמוצרים נקנו ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים. במזנון אסור: להכין תבשילים, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר ועוף למעט נקניק או נקניקיות.</p>	35 מ"ר	מזנון, בית אוכל אחר לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כגון: פאב, בר, מסבאה.

פירוט השטחים וסוג המזון המותר להכנה ומכירה (לחלק מהעסקים)	שטח מינימלי	סוג העסק
<p>מחסן משקאות- 4 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים)- 31 מ"ר. סה"כ 35 מ"ר. הדגשים מיוחדים: בעסק מותר להגיש משקאות קלים ומשכרים. בפאב שבו מתקיים גם הכנת מזון, יקבעו השטחים הנוספים של המטבח והמחסן מתוך כלל השטח בהתאם לפעילות המתבצעת בעסק.</p>	35 מ"ר	פאב או בר או מסבאה, או דאנס בר עם הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום
<p>מטבח- 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר חדר אוכל וחדרי שירותים - 23 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 39 מ"ר</p>	35 מ"ר	בית אוכל להגשת גלידה מוכנה ממקור מאושר
<p>מטבח- 8 מ"ר, מחסן 4 מ"ר, חדר אוכל ושירותים- 23 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 35 מ"ר.</p>	35 מ"ר	בית אוכל להכנה ולהגשת סביח
<p>מטבח- 10 מ"ר, מחסן- 6 מ"ר, חדר אוכל ושירותים- 15 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 31 מ"ר. הדגשים מיוחדים: 1. במקום מותר להכין ולטגן פלאפל, להכין תוספות לפלאפל מירקות לא מבושלים טריים לשם צריכה במקום. 2. אסור להכין ולהחזיק או להגיש מאכלים מן החי לרבות דגים, בשר ועוף. 3. במקום אסורה המכירה בשירות עצמי.</p>	31 מ"ר	בית אוכל לפלאפל
<p>שטח העסק ייקבע בהתאם לפעילות בו בכפוף ל"פרשה טכנית" שטח אולם מכירה לא יפתח מ- 15 מ"ר. הדגשים מיוחדים: 1. המכירה בקמעונאות בלבד. 2. העסק יעמוד בדרישות לבית אוכל על פי תקנות רישוי עסקים- "תנאים תברואיים נאותים לבתי אוכל- 1983". 3. יש להגיש לאישור משרד הבריאות בנוסף לתכנית העסק גם "פרשה טכנית" מפורטת הכוללת את תהליכי הכנת המזון ואחזקתם טרם המכירה (קירור, חימום ועוד).</p>	בהתאם לסוג ואופי הפעילות	בית אוכל להכנה ומכירת מזון מחוץ למקום הכנתו- TAKE AWAY משלוחים

זכור: חיוני לוודא שהנכס המיועד לעסק מאפשר את קיום התשתיות הדרושות לסוג העסק המבוקש. בנוסף למידע הכללי כאמור לעיל, חלים על העסק כל החוקים, התקנות, חוקי העזר, מפרטים, הנחיות, ודרישות כל גורמי הרישוי ועל פי כל דין.

מרכולים

יש להבדיל בין מרכול שאין בו טיפול במזון ומשלוחים - פריט רישוי 4.7. ב' לבין מרכול שיש בו טיפול במזון כולל משלוחי מזון - פריט רישוי 4.7 ד'.
לאטליז הפועל במרכול נדרש פריט רישוי נוסף-4.7 ג'. לאטליז נדרש אישור משרדי החקלאות והבריאות ותוקף הרישיון **שנה** .
טיפול במזון מוגדר בין השאר בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון) תשס"ט 2009, כחיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, אפיה, חימום, סחיטה, שטיפה, אריזה מחדש, או כל פעולה אחרת המשנה את המצב הפיזי או הכימי של המזון. מזון מוגדר בין השאר בפקודת בריאות העם, בפקודת בריאות הציבור(מזון) ובחוק הגנה על בריאות הציבור(מזון).
למרכול נדרש אישורי משרד הבריאות, כבאות והצלה (מסלול תצהיר עד 300 מ"ר) .
לכל מחלקה במרכול (אטליז, דגים, מאפה, מעדנייה, פיצוחים, תבלינים ועוד) יש דרישות והנחיות שונות ונדרש תכנון ואמצעים שונים.
שטח המחסן יהיה לפחות 20% או 30% משטח המכירה (בהתאם לשטח הכולל של המרכול) וכן נדרש שטח תפעולי לוגיסטי, נדרש תאי שירותים כולל נגישים, לקהל הלקוחות.
נדרש תכנון של יועץ תנועה וחניה כולל חניה נגישה, הסדרי ושעות פריקה וטעינת סחורות. נדרש שטח להחזרות ומוצרים שחוזרים לספקים בנפרד משטח אחסון המזון. נדרשים פתרונות למניעת רעש ממערכות המרכול ומניעת ריחות ומפגעים. בנוסף, קיום כל הדינים, החוקים, התקנות, מפרטים, הנחיות ודרישות גורמי הרישוי, רשות הרישוי. מומלץ לפנות למחלקת קידום עסקים למידע מוקדם ולקבלת כל ההנחיות והדרישות.

מתקני משחקים מתנפחים

הפעלת אתר קבוע למתקני משחקים מתנפחים, מחייב רישיון עסק על פי פריט 7.10 א'- מתקני שעשועים.

מפעיל אתר נייד למתקני משחק מתנפחים, אינו נדרש לרישיון עסק. ללא קשר לרישיון העסק, על כל עסק כאמור או אתר שבו מפעילים מתקנים מתנפחים, לעמוד בנדרש בחוק, תקנות, תקנים, דרישות והנחיות בנושאי בטיחות, אישור מהנדס בטיחות, חוזרי מנכ"ל והנחיות משרד החינוך, הנחיות ודרישות משרד הספורט והתרבות, משטרה, כבאות והצלה, ביטוח התואם את הפעילות באתר, תעודת מפעיל ועוד ועל פי כל דין.

יש סוגי מתקנים מתנפחים שחל איסור שימוש בהם כולל במערכת החינוך. יש לבדוק במחלקת קידום עסקים צורך בקבלת רישיון עסק לפעילות כאמור.

ברכת שחיה

ברכת שחיה, פריט 4.7 א', מוגדרת בצו רישוי עסקים.

במסגרת הליך הרישוי יידרש בין השאר, אישור כבאות והצלה, משרד הבריאות, משטרה, תכנון ובניה, מחלקה לאיכות הסביבה בעניין חומרים מסוכנים ומניעת מטרדים. תקופת הרישיון לברכת שחיה הינה 5 שנים, גם אם הבריכה פתוחה בעונת הרחצה בלבד. רשות הרישוי או גורם הרישוי, רשאים לדרוש אישורים עדכניים לקראת כל עונת רחצה. ברכת שחיה המיועדת לשימוש דיירי הבניין בלבד, שאינה פתוחה לקהל הרחב, לא נגבים בה דמי כניסה ואינה 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.

התנהלות כללית של עסקים

כל עסק טעון רישוי המבקש להציב ולהפעיל מחוץ לשטחו ובחצרו מכונת ממכר אוטומטית, מחויב בקבלת היתר מיוחד מהמועצה ועל פי העניין.

כל עסק טעון רישוי המבקש להציב ולהפעיל בשטחו דוכני מכירה במועדים ייחודיים, או להוציא סחורה, מחויב בקבלת היתר מיוחד מהמועצה.

הוצאת סחורה דרך קבע מחוץ לשטח העסק על דוכן/מתקן קבוע מחייבת קבלת אישור מיוחד מהמועצה, ע"פ סעיף 41 לחוק העזר לבית אל (שמירה על איכות הסביבה מניעת מפגעים ושמירת הסדר והניקיון) התשנ"ד-1994. חל איסור להניח להשאיר כל דבר (לעניין זה -סחורה לפריקה וטעינה) לא יותר מהזמן הסביר הדרוש לכך.

ניקוי מדרכות, בעל עסק חייב לנקות את המדרכה הגובלת בעסקו עד לשפת הכביש בימים ובשעות שהעסק פתוח, באופן שלא תמצא עליה פסולת ביתית ותהיה נקיה. ובנוסף יפעל ע"פ הכתוב לעניין זה בחוק העזר לבית אל (שמירה על איכות הסביבה, מניעת מפגעים ושמירת הסדר והניקיון), התשנ"ד - 1994 כל עסק טעון רישוי, יפעל על פי תכנית בניין עיר.

[חוק עזר \(שמירת הסדר והניקיון\), התשנ"ד-1994](#)

למידע נוסף צור קשר:

מחלקת הנדסה / רישוי עסקים

טלפון: 02-9665720, 02-9700554

פקס: 02-9700529

דוא"ל: pakach@bet-el.muni.il