

שלב 3: דרישות פרטניות מעסקים (להלן: "הדרישות הפרטניות"):

מחובתו של בעל העסק לקיים את מלא דרישות רשות הרישוי, הייחודיות לכל סוג עסק, כפי שמופיעות בחלק הדרישות הפרטניות – להלן. יובהר בזאת כי כל הדרישות המופיעות בפרק זה הינן חלק בלתי נפרד ומחייב מהמפרט ועל בעל העסק לעמוד בכל הדרישות.

זאת כאמור בנוסף לכל הדרישות הכלליות הרלוונטיות לעסקן המופיעות בפרק "דרישות כלליות מעסקים".

הדרישות הפרטניות מופיעות בטבלה המצורפת בהמשך המסמך.

***** למעט מצב בו התבצע שימוש חורג שלא למטרות שלשמן ניתן ההיתר *****

בעל עסק זכור - למרות האמור בחוברת זאת ולמען הסר ספק, ההוראות המחייבות יהיו בהתאם לתוכניות החלות בכל מגרש ומגרש. הוראות הכלולות במסמך זה באות על מנת לסייע לבעל העסק בתהליך הרישוי ואינן מחליפות את הוראות תכניות בניין עיר החלות במקום בו נמצא בית העסק. יובהר כי יעוד כל מגרש, על פי תכנית אשר לה תוקף על פי כל דין ו/או אישור חורג אשר ניתן על פי דין, יגבר על האמור בטור מדיניות תכנונית של הרשות" שבטבלה שבהמשך.

יובהר בזאת כי במידה ולא מצוינות הוראות כל שהן תחת העמודות "דרישות מקצועיות" ו- "מדיניות תכנונית של הרשות" שבטבלה שבהמשך, חובה על מבקש הרישיון לעמוד בכל הוראות דין החלות על פריטי העיסוק הרלבנטיים לעסקו (לרבות חוק ארצי ותקנות שהותקנו מכוחו וחוקי עזר עירוניים) ובכל האמור בפרק "דרישות כלליות מעסקים".

מדיניות תכנונית של הרשות	דרישות מקצועיות	תיאור העסק טעון הרישוי	פריט
רק באזור תעשייה		ביצים-ריכוזן, מיון ואחסון בתחנת מיון	4.1 א
לא יאושר בתחומי המועצה המקומית בית אריה עופרים.		מדגרה	4.1 ג
חניית הרכב בתום שעות העבודה תתבצע אך ורק במגרש מסומן שיאושר לכך על ידי הרשות באזור תעשייה או מקום אחר שיאושר על ידי הרשות כשהרכב ריק לגמרי, שטוף ואינו גורם למטרדי ריח.		הובלת ביצים לתחנת מיון	4.1 ד

<p>באזורי מסחר במקומות שאושרו בהיתר על ידי מהנדס המועצה</p>	<p>במידה ובעסק יש עיסוק לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה בבשר - בעל העסק יקיים את כל דרישות הרופא הווטרינרי הרשותי המופיעים בסעיף 4 בפרק דרישות כלליות. בעל העסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשוחת הביוב העירוני. מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב). תשע"ד – 2014. המפריד יפונה ויתחזק בתדירות ובאופן שלא תיווצר גלישת דלקים, שמנים או שומנים לצנרת הביוב העירונית וכן יאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב) (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014.</p>	<p>מסעדה לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כאמור בפריט 8.4</p>	<p>4.2 א</p>
---	---	--	--------------

	<p>הפסולת המפונה מהמפריד תפונה לאתר מורשה בלבד. אישורי פינוי וקליטה יישמרו בעסק למשך שנתיים.</p> <p>כל עסק שנוצר בו שמן מאכל משומש, יתקין בשטח העסק מכל ייעודי לאיסוף השמן המשומש. המכל יהיה משולט ויעמוד על מאצרה בנפח 110%. השמן המשומש יפונה לחברה שאושרה לכך על פי דין. אישורי פינוי ואישורי קליטה המעידים על כך שפינה את השמן המשומש כאמור ועל ידי מוביל המאושר על פי חוק, יישמרו בעסק למשך שנתיים ויוצגו לרשות או לרשות הסביבתית המוסמכת</p> <p>מקום בו בית העסק ממוקם במתחם אשר בו קיים מתקן מפריד שומן מרכזי, חלה חובה על בית העסק לדאוג להתחברות אליו. ההתחברות תהיה באחריות בעל העסק ועל חשבונו.</p> <p>ככלל, בישול בבית העסק יתאפשר ע"י מכשירי חשמל או גז בלבד בהתאם להנחיות המועצה, למעט בתי עסק מיוחדים לפי אישור פרטני של המועצה.</p> <p>בעל העסק, למעט בעל עסק שקבל פטור מאת האגף לאיכות הסביבה, יתקין את כל האמצעים הנדרשים למניעת מטרדי עשן וריחות מבית העסק.</p> <p>חומרי הדברה וניקיון יוחזקו באזור נפרד ולא בצמוד למזון. במקום תבוצע הדברה תקופתית ע"י מדביר מוסמך באופן שלא יסכן את המזון במקום. תיעוד ההדברה ישמר לתקופה של שנה.</p> <p>בעל העסק לא ישמיע רעש / מוזיקה בכל צורה שהיא מחוץ לכותלי בית העסק.</p> <p>עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות, מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.</p> <p>סגירות עונתיות יתבצעו על פי מסמך המדיניות המפורסם באתר המועצה .</p>		
--	---	--	--

<p>באזורי מסחר במקומות שאושרו בהיתר על ידי מהנדס המועצה</p>	<p>במידה ובעסק יש עיסוק לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה בבשר - בעל העסק יקיים את כל דרישות הרופא הווטרינרי הרשותי המופיעים בסעיף 4 בפרק דרישות כלליות. בעל העסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשחת הביוב העירוני. מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור <u>בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014 על עדכוניהם</u> המפריד יפונה ויתוחזק בתדירות ובאופן שלא תיווצר גלישת דלקים, שמנים או שומנים לצנרת הביוב העירונית וכן יאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור <u>בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), התשע"ד – 2014.</u> הפסולת המפונה מהמפריד תפונה לאתר מורשה בלבד. אישורי פינוי וקליטה יישמרו בעסק למשך שנתיים. כל עסק שנוצר בו שמן מאכל משומש, יתקין בשטח העסק מכל ייעודי לאיסוף השמן המשומש. המכל יהיה משולט ויעמוד על מאצרה בנפח 110%. השמן המשומש יפונה לחברה שאושרה לכך על פי דין. אישורי פינוי ואישורי קליטה המעידים על כך שפינה את השמן המשומש כאמור ועל ידי מוביל המאושר על פי חוק, יישמרו בעסק למשך שנתיים ויוצגו לרשות הסביבית המוסמכת על פי דרישה. מקום בו בית העסק ממוקם במתחם אשר בו קיים מתקן מפריד שומן מרכזי, חלה חובה על בית העסק לדאוג להתחברות אליו. ההתחברות תהיה באחריות בעל העסק ועל חשבונו. בעל העסק, למעט בעל עסק שקבל פטור מאת היחידה לאיכות הסביבה, יתקין את כל האמצעים הנדרשים למניעת מטרדי עשן וריחות מבית העסק.</p>	<p>בית קפה, מזנון, בית אוכל אחר לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כאמור בפריט 4.8</p>	<p>4.2 ב</p>
---	--	---	------------------

מדיניות תכנונית של הרשות	דרישות מקצועיות	תיאור העסק טעון הרישוי	פריט
	<p>ככלל, בישול בבית העסק יתאפשר ע"י מכשירי חשמל או גז בלבד בהתאם להנחיות המועצה, למעט בתי עסק מיוחדים לפי אישור פרטני של המועצה.</p> <p>חומרי הדברה וניקיון יוחזקו באזור נפרד ולא בצמוד למזון. במקום תבוצע הדברה תקופתית ע"י מדביר מוסמך באופן שלא יסכן את המזון במקום. תיעוד ההדברה ישמר לתקופה של שנה.</p> <p>בעל העסק לא ישמיע רעש / מוזיקה בכל צורה שהיא מחוץ לכותלי בית העסק.</p> <p>עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות, מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.</p> <p>סגירות עונתיות יתבצעו על פי מסמך מדיניות המפורסם באתר המועצה</p>		
<p>באזורי מסחר במקומות שאושרו בהיתר על ידי מהנדס המועצה</p>	<p>במידה ובעסק יש עיסוק לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה בבשר - בעל העסק יקיים את כל דרישות הרופא הווטרינרי הרשותי המופיעים בסעיף 4 בפרק דרישות כלליות.</p> <p>בעל העסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשחת הביוב העירוני.</p> <p>מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014 על עדכניהם. המפריד יפונה ויתוחזק בתדירות ובאופן שלא תיווצר גלישת דלקים, שמנים או שומנים לצנרת הביוב העירונית וכן יאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב</p> <p>שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב, (התשע"ד – 2014).</p>	<p>הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 6.4 ה</p>	<p>4.2 ג</p>

	הפסולת המפונה מהמפריד תפונה לאתר מורשה בלבד. אישורי פינוי וקליטה יישמרו בעסק למשך שנתיים.		
--	---	--	--

מדיניות תכנונית של הרשות	דרישות מקצועיות	תיאור העסק טעון הרישוי	פריט
	<p>כל עסק שנוצר בו שמן מאכל משומש, יתקין בשטח העסק מכל ייעודי לאיסוף השמן המשומש. המכל יהיה משולט ויעמוד על מאצרה בנפח 110%. השמן המשומש יפונה לחברה שאושרה לכך על פי דין. אישורי פינוי ואישורי קליטה המעידים על כך שפינה את השמן המשומש כאמור ועל ידי מוביל המאושר על פי חוק, יישמרו בעסק למשך שנתיים ויוצגו לאגף לאיכות הסביבה על פי דרישה.</p> <p>מקום בו בית העסק ממוקם במתחם אשר בו קיים מתקן מפריד שומן מרכזי, חלה חובה על בית העסק לדאוג להתחברות אליו. ההתחברות תהיה באחריות בעל העסק ועל חשבונו.</p> <p>בעל העסק יתקין את כל האמצעים הנדרשים למניעת מטרדי עשן וריחות מבית העסק.</p> <p>ככלל, בישול בבית העסק יתאפשר ע"י מכשירי חשמל או גז בלבד למעט בתי עסק מיוחדים לפי אישור פרטני של המועצה.</p> <p>חומרי הדברה וניקיון יוחזקו באזור נפרד ולא בצמוד למזון. במקום תבוצע הדברה תקופתית ע"י מדביר מוסמך באופן שלא יסכן את המזון במקום. תיעוד ההדברה ישמר לתקופה של שנה.</p>		
רק באזור תעשייה		בית קירור לבשר, דגים, עופות, ביצים ומוצריהם	4.3 א
רק באזור תעשייה		בית קירור למזון אחר ומרכיביו	4.3 ב

רק באזור תעשייה	<p>לעסק תהיה פרשה טכנית ותוכנית עסק מאושרת על ידי הרופא הווטרינר העירוני ומשרד הבריאות. העסק והפעילות בו יותאמו לתוכנית העסק ולפרשה הטכנית המאושרת.</p> <p>העסק יעמוד בכל האמור בהנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, על כל עדכניהם.</p>	<p>בשר, עופות, דגים, בעלי חיים ימיים או חלקיהם, טיפול בבשר גולמי ואריזתו - ביכולת ייצור העולה על 5 טונות ליום</p>	4.4 ב
-----------------	---	---	-------

מדיניות תכנונית של הרשות	דרישות מקצועיות	תיאור העסק טעון הרישוי	פריט
רק באזור תעשייה	<p>לעסק תהיה פרשה טכנית ותוכנית עסק מאושרת על ידי הרופא הווטרינר העירוני ומשרד הבריאות. העסק והפעילות בו יותאמו לתוכנית העסק ולפרשה הטכנית המאושרת.</p> <p>העסק יעמוד בכל האמור בהנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, על כל עדכניהם.</p>	<p>בשר, עופות, דגים, בעלי חיים ימיים או חלקיהם, טיפול בבשר גולמי ואריזתו - ביכולת ייצור שאינה עולה על 5 טונות ליום</p>	4.4 ז
חניית המכלית בתום שעות העבודה תתבצע אך ורק במגרש מסומן שיאושר לכך על ידי הרשות באזור תעשייה או מקום אחר שיאושר על ידי הרשות כשהרכב ריק לגמרי, שטוף ואינו גורם למטרדי ריח.		הובלת חלב גולמי	4.5 ב
רק באזור תעשייה חל איסור על הקמת טחנת קמח וממגורות לאחסון מזון בכל אזורי המועצה.	<p>לעסק תהיה פרשה טכנית ותוכנית עסק מאושרת על ידי הרופא הווטרינר העירוני ומשרד הבריאות. העסק והפעילות בו יותאמו לתוכנית העסק ולפרשה הטכנית המאושרת.</p> <p>העסק יעמוד בכל האמור בהנחיות משרד הבריאות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, על כל עדכניהם.</p>	<p>מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם ייצורו, עיבודו אריזתו- מחומרי גלם מן החי ביכולת ייצור העולה על 5 טונות ליום ייצורו עיבודו, אריזתו - מחומרי גלם מן הצומח ביכולת ייצור העולה על 50 טונות ליום</p>	4.6 א

<p>באזור תעשייה חל איסור על הקמת טחנת קמח וממגורות לאחסון מזון בכל אזורי המועצה.</p>	<p>במקום תבוצע הדברה תקופתית ע"י מדביר מוסמך באופן שלא יסכן את המזון במקום. תיעוד ההדברה ישמר לתקופה של שנה.</p>	<p>מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם אחסונו</p>	<p>4.6 ג</p>
<p>חניית הרכב בתום שעות העבודה תתבצע אך ורק במגרש מסומן שיאושר לכך על ידי הרשות באזור תעשייה או מקום אחר שיאושר על ידי הרשות כשהרכב ריק ואינו גורם למטרדי ריח.</p>		<p>מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם הובלתו, הפצתו או חלוקתו</p>	<p>4.6 ד</p>

<p>מדיניות תכנונית של הרשות</p>	<p>דרישות מקצועיות</p>	<p>תיאור העסק טעון הרישוי</p>	<p>פריט</p>
---------------------------------	------------------------	-------------------------------	-------------

<p>באזור תעשייה</p>	<p>במידה ובעסק יש עיסוק לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה בבשר - בעל העסק יקיים את כל דרישות הרופא הווטרינרי הרשותי המופיעים בסעיף 5 בפרק דרישות כלליות.</p> <p>בעל העסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשחת הביוב העירוני.</p> <p>מפריד השומן יתוכנן ויתופעל באופן שיאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור <u>בכללי תאגידי מים וביוב</u> (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014 <u>על עדכניהם ובכללי כל דין</u></p> <p>המפריד יפונה ויתוחזק בתדירות ובאופן שלא תיווצר גלישת שמנים או שומנים לצנרת הביוב העירונית וכן יאפשר עמידת העסק בערכי הסף הרלבנטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני, כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב התשע"ד – 2014.</p> <p>הפסולת המפונה מהמפריד תפונה לאתר מורשה בלבד. אישורי פינוי וקליטה יישמרו בעסק למשך שנתיים.</p> <p>כל עסק שנוצר בו שמן מאכל משומש, יתקין בשטח העסק מכל ייעודי לאיסוף השמן המשומש. המכל יהיה משולט ויעמוד על מאצרה בנפח 110%. השמן המשומש יפונה לחברה שאושרה לכך על פי דין.</p> <p>אישורי פינוי ואישורי קליטה המעידים על כך שפינה את השמן המשומש כאמור ועל ידי מוביל המאושר על פי חוק, יישמרו בעסק למשך שנתיים ויוצגו לאגף לאיכות הסביבה על פי דרישה.</p> <p>מקום בו בית העסק ממוקם במתחם אשר בו קיים מתקן מפריד שומן מרכזי, חלה חובה על בית העסק לדאוג להתחברות אליו. ההתחברות תהיה באחריות בעל העסק ועל חשבונו.</p> <p>בעל העסק, למעט בעל עסק שקבל פטור מאת הרשות הסביבתית המוסמכת, יתקין את כל האמצעים הנדרשים למניעת מטרדי עשן וריחות מבית העסק.</p>	<p>הסעדה קייטרינג-כהגדרתה בתקנות רישוי עסקים תנאים תברואיים לעסקים ליצור מזון (התשל"ב-1972)</p>	<p>4.6 ה</p>
---------------------	--	---	--------------

מדיניות תכנונית של הרשות	דרישות מקצועיות	תיאור העסק טעון הרישוי	פריט
	<p>ככלל, בישול בבית העסק יתאפשר ע"י מכשירי חשמל או גז בלבד בהתאם להנחיות המועצה, למעט בתי עסק מיוחדים לפי אישור פרטני של המועצה.</p> <p>חומרי הדברה וניקיון יוחזקו באזור נפרד ולא בצמוד למזון. במקום תבוצע הדברה תקופתית ע"י מדביר מוסמך באופן שלא יסכן את המזון במקום. תיעוד ההדברה ישמר לתקופה של שנה.</p> <p>עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.</p>		
באזור תעשייה.		<p>מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם ייצור, עיבוד, אריזתו- מחומרי גלם מן החי ביכולת ייצור שאינה עולה על 5 טונות ליום; ייצור, עיבוד, אריזתו- מחומרי גלם מן הצומח ביכולת ייצור שאינה עולה על 50 טונות ליום</p>	4.6 ו
באזורי מסחר ובמקומות שאושרו בהיתר על ידי מהנדס המועצה.	<p>לא תותר מכירת משקאות משכרים בעסק. עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות מחויב בקבלת היתר לילה מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.</p>	קיוסק	4.7 א

בכל מקום שמותר בו מסחר.	עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.	מרכול - מקום לממכר מזון ומוצרי צריכה לשימוש אישי או ביתי, שאין בו טיפול במזון, לרבות משלוח מזון ;	4.7 ב
מדיניות תכנונית של הרשות	דרישות מקצועיות	תיאור העסק טעון הרישוי	פריט
בכל מקום שמותר בו מסחר – למעט אזור מסחר שכונתי.	לעסק תהיה פרשה טכנית ותוכנית עסק מאושרת על ידי הרופא הווטרינר העירוני ומשרד הבריאות. העסק והפעילות בו יותאמו לתוכנית העסק ולפרשה הטכנית המאושרת. העסק יעמוד בכל האמור בהנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, על כל עדכניהם.	אטליז - מכירת בשר עופות או דגים שאינם קפואים	4.7 ג
בכל מקום בו מותר מסחר.	לעסק תהיה פרשה טכנית ותוכנית עסק מאושרת על ידי הרופא הווטרינר העירוני ומשרד הבריאות. העסק והפעילות בו יותאמו לתוכנית העסק ולפרשה הטכנית המאושרת. העסק יעמוד בכל האמור בהנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, על כל עדכניהם. עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.	מרכול – כמשמעותו בפרט 7.4 ב, שיש בו טיפול במזון, לרבות משלוח מזון	4.7 ד
באזורי מסחר למעט אזור מסחר שכונתי ובמקומות שאושרו בהיתר על ידי מהנדס המועצה.	עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.	משקאות משכרים – פאב, בר, מסבאה וכל עסק שעיקר פעילותו הגשתם לצורך צריכה במקום ההגשה	4.8