



עיריית כרמיאל

מפרט אחד כללי

מדיניות העירייה

ותנאים לקיום עסק כחוק

לכלל סוגי העסקים

מעודכן ל- מאי 2023

בעלי עסקים יקרים,

עיריית כרמיאל פועלת לקידום רישוי העסקים, במטרה לשפר ולייעל את הליכי הרישוי ולהקל ככל הניתן על בעלי העסקים ועל המעוניינים לפתוח עסקים חדשים בתחומי העירייה, כל זאת, תוך הקפדה על הוראות חוק רישוי עסקים ומטרותיו.

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

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

המפרט האחיד של העירייה לכלל סוגי העסקים, מפורסם בהתאם לדרישות חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968(להלן "החוק"), תיקון 34, תיקון 35 ותיקון 36 לחוק ובהתייחס לסוגי עסקים כמפורט בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) תשע"ג-2013 ועדכון הצו האחרון (למועד כתיבת מפרט זה) מ-8.2.2022

סעיף 7ג' 3 לחוק רישוי עסקים, קובע כי המסמכים, התנאים, החלטות, הוראות, חוקי עזר, בכל הנוגע לעסקים הכלולים במפרט האחיד של רשות 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 עסקים, צו רישוי עסקים, חוקי עזר, חוקים רלוונטיים אחרים וכל דרישה ע"פ כל דין .

תוכן

3	תוכן עניינים
5	עיקרי הרפורמה בתחום רישוי עסקים
9	מפרטים אחידים:
18	10 קבוצות הרישוי
20	קישורים למשרדי ממשלה כבאות/שוויון זכויות, נגישות, מפרטים אחידים, חוקי עזר
22	דרישות כלליות לעסקים
24	קיום תכליות דיני התכנון והבנייה (מידע כללי מתוך תיקון 34 לחוק רישוי עסקים):
25	שילוט
25	עיצוב חזיתות בתי עסק
25	הצבת כסאות ושולחנות, פרגוד חורף ברחוב לצרכי מסעדה, בית קפה
26	נגישות
27	תנועה וחניה
29	רוכלות
30	היתר לילה
30	שפכים תעשייתיים
33	טיפול באשפה
40	איכות הסביבה
40	רעש ואקוסטיקה
43	ריח וזיהום אוויר
44	זיהום קרקע
45	חומרים מסוכנים

46 אסבסט
47 דין וחשבון לעניין הגנת הסביבה
47 שמירת ניקיון המרחב הציבורי בחזית העסק, חצרות, מדרכה
48 הנחיות ווטרינר העירייה
48 הנחיות לפתיחת עסק לממכר מוצרי מזון מן החי גולמי ומבושל
55 הנחיות לפתיחת אטליז
68 עסקים במרכזים קהילתיים ובאולמות ספורט
69 מקומות לעריכת משחקים (משחקים אלקטרוניים)
71 תשתיות להקמת בית אוכל ואולמות שמחות
80 בית אבות, מוסד סיעודי, דיור מוגן
82 בתי מלון, פנסיון, אכסניה, מתקני אכסון ואירוח תיירותי
83 חניונים
84 מרכול
85 מתקני משחקים מתנפחים
86 בריכת שחיה

1. **יצירת מפרט אחיד** של התנאים והמסמכים הנדרשים על ידי "נותני אשור" - משרדי הממשלה לצורך קבלת רישיון עסק. המפרט האחד מפורסם באתר האינטרנט של משרד הפנים, למעוניינים בהקמת עסק לדעת מראש מה נדרש מהם ומונע מצב של חוסר אחידות או סתירות בדרישות.
2. **מפרט אחיד מטעם העירייה** 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.
3. **תנאים נוספים** שייקבעו לבעלי העסקים יחולו לאחר שלוש שנים או במועד חידוש הרישיון, לפי התאריך המוקדם מבניהם, אלא אם כן, לשינוי יש השלכה מועטה על העסק או קיימות נסיבות המחייבות החלת התנאי בדחיפות על מנת להבטיח את מטרות הרישוי.
4. **השגה** - אפשרות הגשת השגה לגורם שהוסמך בעירייה או במשרדי "נותני האישור" החיצוניים לעירייה לגבי תנאי שהוצב לבעל עסק או מבקש רישיון (לרבות תנאי המופיע במפרט האחד ולמעט תנאי שנקבע בחיקוק) או על סירוב לתת לו רישיון עסק או שלילת רישיון.

5. **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.

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 ברישיון לחלק מהעסקים, ביטול הצורך באישור של חלק מנותני האישור, הכל במידת האפשר. העדכון האחרון לצו (למועד כתיבת מפרט זה) בוצע ב- 8.2.2022. מצורף קישור לאתר 'רישוי עסקים- חוק הלכה למעשה' הכולל בין השאר הסברים לעדכוני צו רישוי עסקים בשנים 2017-2022, הגדרת מונחים ומושגים לפריטי הרישוי, מפרטים אחידים שפורסמו, חקיקה מחייבת לפריטי הרישוי, דרישות נגישות ועוד.
<https://www.buslic.co.il/tzav2021>

7. **אפשרות להטיל קנסות על עסקים שאינם מקיימים תנאי מרישיון העסק.**

8. אישור על יסוד תצהיר - ע"פ תיקון מס' 31 מיום 1.1.2017 לחוק רישוי 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 האחיד או לצידו ואם אין מפרט אחיד, יצהיר כי הוא עומד בתנאים שפורסמו באתר האינטרנט של אותו נותן אישור.

ב. בחוק מפורטים הסייגים שלא יאפשרו מתן אישור על יסוד תצהיר.

ג. הגורמים המאשרים הרלבנטיים יפרסמו באתר שלהם את נוסח התצהיר הנדרש. ראו בהמשך קישורים לאתרי נותני 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 לרישיון, לוחות זמנים מחייבים לגורמי רישוי לטיפול בקשה ועוד כמפורט בחוק.
11. הארכת תוקף הרישיון לתקופות ארוכות יותר והיתר זמני אפשרות עד לשנתיים.
12. ביטול תוקף הרישיון לצמיתות וקיצור תוקפו עד ל-15 שנים ולא יותר (בהתאם לסוג העסק).
13. הקלות בעמידה בדיני התכנון והבנייה כתנאי לקבלת רישיון/היתר.
14. הקלות ברישוי הנגישות בהליך הרישוי.

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 נכנסו לתוקף בהדרגתיות תיקוני 34, 35, 36, לחוק רישוי עסקים. עד מועד כתיבת מפרט זה פורסמו ע"י משרד הפנים מפרטים אחידים ל- 80 פריטים, כמפורט באתר משרד הפנים/ממשל זמין.

מצורף הקישור לאתר מפרטים אחידים מאושרים:-

<https://www.gov.il/he/Departments/DynamicCollectors/reform-search?skip=0>

מטרת התיקון הנקרא "רישוי עסקים דיפרנציאלי" הינה לייצור איזון בין 7 מטרותיו של חוק רישוי עסקים לבין עידוד הפעילות הכלכלית במשק וצמצום הפגיעה בעסקים, ייעול ושיפור תהליכי הרישוי. מצורף קישור לפנקס כיס מטעם איגוד ארצי לרישוי עסקים המסביר ומפרט את כל נושא רישוי דיפרנציאלי.

מדריך לרישוי דיפרנציאלי

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 אחידים, ניתן לקרוא וללמוד גם בקישור המצורף אל משרד

הפנים:

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

מפרטים אחידים:

80 המפרטים שפורסמו (נכון למועד כתיבת מפרט זה):

1.1 - בית מרקחת .

1.4 - מספרה.

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

1.5 א'-מעבדות לא רפואיות: מעבדות לבדיקות כימיות, מיקרוביולוגיות וביולוגיות, למעט בדיקות בלא הרס

ומעבדות לפי פריטים 1.5 ב' ו- 1.6.

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

1.7- מעבדת שיניים

1.8 - חדר מתים למעט בבית חולים,

2.1 ג'- גז: מכירתו, חלוקתו.

2.1 ד'- גז: שינועו, למעט שינוע בצנרת ולרבות מיתקן לשינוי לחץ שלו.

2.1ה' - גז תיקון מכלים.

2.2 א' - דלק לסוגיו – תחנת דלק ותדלוק.

3.1 - בית מטבחיים, בית נחירה, בית שחיטה.

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, אריזתם, אחסונם.

3.4ג'- חומרי הדברה, חומרי רעל לשימוש חקלאי – מכירתם.

3.5 א'- מזון לבעלי חיים- ייצורו, עיבודו, אריזתו.

3.5 ב' - מזון לבעלי חיים: אחסונו, הובלתו או חלוקתו, מכירתו.

3.6 ב' - עיבוד פסדים.

4.1 ג' - ביצים מדגרה.

4.2 א' - בית קפה, מסעדה לרבות משקאות משכרים לצריכה במקום.

4.2 ב' - בית קפה מזנון בית אוכל אחר לרבות משלוח מזון ולרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום
ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת

משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כאמור בפריט 4.8.

4.2 ג' - הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף
4.6 ה'.

4.5 ב' - חלב גולמי: הובלתו.

4.6 א' - מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם כמפורט בסעיף בצו.

4.6 ג' - מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם: אחסונו.

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

4.6 ו'- מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם: ייצור, עיבודו, אריזתו- מחומרי גלם שאינם מן החי ביכולת ייצור שאינה עולה על 50 טון ליום.

4.7 א' – קיוסק.

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 " אטליז – 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: לעניין זה "טיפול" – לרבות עיבודה, ניצולה, מחזור, מיונה, קומפוסטציה, שריפתה.

5.3 ג' - שפכים וקולחים – הובלתם במכליות.

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

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

6.4- מכבסה, ניקוי יבש, לרבות הפעלת מכונות כביסה וייבוש אוטומטיות שלא בבניין מגורים לשימוש הדיירים.

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

6.8 ב'- קניון: עסק בקניון שאין בו חברת ניהול, שאינו טעון רישוי לפי פרט אחר בתוספת זו.

6.9 א'- רוכלות מזון.

6.9 ב' – רוכלות בעסק הטעון רישוי לפי פריט אחר בתוספת זו.

6.9 ג' - רוכלות אחרת.

6.14- מוצרי עישון לסוגיהם.

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

7.4 א'- מים-נופש: 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, כהגדרתם בחוק הספורט,

התשמ"ח – 1988, המשמש את ספורטאיהם 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, כהגדרתו 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.

8.3 א'- כספים, יהלומים, תכשיטים, ניירות ערך ודברי ערך אחרים.

8.4 ב' - הסעת נוסעים – תחנת מרכזית כהגדרתה בפקודת התעבורה, תחנת רכבת מרכזית.

8.6 א'- כלי רכב וציוד מכני הנדסי (צמ"ה), למעט חלקים משומשים: מכירתם, השכרתם, תיווך בהם, למעט אולם תצוגה לכלי רכב חדשים.

8.6 ב'- חניון בתשלום, או חניון המשמש באי מרכז מסחרי הסמוך לו.

8.6 ו'- עכלי רכב וציוד מכני הנדסי (צמ"ה), למעט חלקים משומשים – ייצורם, שיפוצם.

8.9 א' – מוסך - מכונאות כללית, פחחות וצביעה (לרבות כלי רכב המונעים בגז).

8.9 ד' – מוסך – תיקון תקרים.

8.9 ו'- מוסך- מקום לתיקון ואחזקת כלי רכב, צמ"ה וחלקיהם. לרבות מוסך של עסק שאינו טעון רישוי.

9.1 א'- כלי נשק ותחמושת: מכירתם. תיקונם, אחסונם (אחסון 20 כלי ירייה ומעלה או אחסנת 100,000 כדורים ומעלה).

9.1 ב' – מטווח ירי.

10.3 - בית דפוס, למעט הדפסה על נייר באמצעות צילום, שכפול או העתקה.

10.4 א'- טקסטיל, דברי הלבשה: ייצור, צביעה, אשפרה, הדפסה.

10.4 ב'- טקסטיל, דברי הלבשה: גזירה, תפירה.

10.5- דברי הנעלה-ייצורם.

10.6 א'- דשנים- ייצורם, עיבודם, אריזתם.

10.7 א'- חומרי גלם לבנייה, מוצרי בנייה מוגמרים, מלט, בטון, אספלט, זפת, בלוקים, אבן, שיש ומוצריהם- הכנתם, ייצורם, עיבודם, למעט הכנה, ייצור, 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 רדיואקטיביים ופסולת חומרים מסוכנים- ייצורם, עיבודם, אריזתם, מחזורם.

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

10.14 א' – מתכת, מוצריה, מוצרים בעלי מרכיב מתכתי, גרוטאות מתכת – ייצורם, עיבודם, יציקתם, ציפויים, ניקויים, צביעתם.

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

10.14 ד'- מתכת, מוצריה, מוצרים בעלי מרכיב מתכתי, גרוטאות מתכת – ייצור שלטים.

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

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

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

10.16 ב'- עץ ומוצריו- ייצור רהיטים.

10.16 ג'- עץ ומוצריו: אחסונו ומכירתו.

10.20 - פלסטיק ומוצריו : ייצור, עיבוד, מחזור.

10.21 - נייר ומוצריו – ייצור. 10 קבוצות הרישוי

10 קבוצות הרישוי

בנוסף למפרטים האחידים של גורמי רישוי חיצוניים כמפורט באתר ממשל זמין, יובאו בהמשך המפרטים האחידים של עיריית כרמיאל,

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

קבוצה 1 – בריאות, רוקחות וקוסמטיקה

קבוצה 2 – דלק ואנרגיה

קבוצה 3 – חקלאות, בעלי חיים

קבוצה 4 – מזון

קבוצה 5 – מים ופסולת

קבוצה 6 – מסחר ושונות

קבוצה 7 – עינוג 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 האחיד מפורטים גם תנאים ומסמכים הנדרשים מבעל עסק לפי דברי חקיקה שונים המכונים "הוראות לצד המפרט האחיד" – כמו כן, חשוב לציין שהוראות לצד המפרט האחיד מחייבות גם אם לא פורטו, לכן מומלץ לבדוק במפרט הארצי.

על כל עסק חלות הדרישות מטעם הגורמים הממשלתיים " - **נותני האישור**" (משרד להגנת הסביבה, משטרת ישראל, רשות כבאות והצלה, משרד העבודה, משרד החקלאות ופיתוח הכפר ומשרד הבריאות) ובנוסף גם **הדרישות של "רשות הרישוי"- עיריית כרמיאל**

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 עיריית כרמיאל- 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 האחיד המפורט של עיריית כרמיאל - 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 אחידים, חוקי עזר](#)

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

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

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

משרד העבודה והרווחה -

<https://employment.molsa.gov.il/Employment/SafetyAndHealth/BusinessLicensing/Pages/BusinessLicensing.aspx>

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=>

[בקישור לאתר משרד הפנים](#) - חוקי עזר של עיריית כרמיאל

דרישות כלליות לעסקים

יובהר 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 במסמך 'דרישות פרטניות מעסקים' שבהמשך.

הדרישות הכלליות של העירייה רלוונטיות ומתווספות למפרט האחיד הנוכחי הכולל 80 פריטי עיסוק שפורסמו להם מפרטים אחידים (נכון למועד כתיבת מפרט זה). העירייה שומרת לעצמה את הזכות להוסיף או לגרוע דרישות כלליות במפרטים האחידים הבאים שיפורסמו 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 והילך ויחייב את העסק. בכל מקרה של סתירה יגברו הוראות החוק.
- 3) בעל עסק בתחומי העירייה יפעיל את עסקו בין השאר גם בהתאם לחוקי העזר הרלוונטיים לפעילות העסק ככל שפורסמו.

4) אין באמור במסמך זה כדי לפטור את המבקש רישיון, מהגשת בקשה לרישיון עסק ומקבלת האישורים המתאימים לפי החוק ולפי כל דין.

ניהול עסק ללא רישיון או היתר זמני מהווה עבירה על החוק.

5) היה וקיימים בעסק עיסוקים נוספים החייבים ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), תשע"ג -

2013 ועדכנו, יחולו עליהם גם התנאים המסוימים שבמפרט האחד, לכל אחד מאותם עיסוקים.

6) בנוסף לאמור בחוק, בתקנות, בחוקי העזר ובמפרטים האחידים, על בעל העסק או מבקש הרישיון לעמוד גם

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

א) תכנית מתאר, תב"ע.

ב) היתר בנייה.

ג) עסק במבנה השייך לעירייה-יש לקבל את אשור העירייה .

ד) מבנים לשימור.

ה) מבנים מסוכנים.

לקבלת אישור ולבדיקת אפשרות

לפתיחת עסק במבנים הנ"ל, יש לפנות למחלקת רישוי וקידום עסקים (בקשה לחוות דעת מקדמית).

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

- כל בקשה לרישיון עסק מועברת בין השאר גם לאישור מינהל ההנדסה 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 העירייה 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 העירייה ובכפוף להוראות החוק.
- 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 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

בחוק עזר לכרמיאל (מודעות ושלטים), תשל"א-1970, נקבע בין היתר כי לא יציג, לא יתקין ולא יפרסם אדם שילוט בתחום העירייה, אלא לפי רישיון שניתן מאת ראש העירייה בהתאם לתנאי הרישיון ולאחר ששילם לעירייה אגרת שילוט הקבועה בתוספת לחוק העזר.

ראש עירייה רשאי לתת רישיון לשילוט, לסרב לתתו, לבטלו, לשנותו, לכלול בו תנאים, להוסיף עליהם או לשנותם, לקבוע הוראות ועוד כמפורט בחוק העזר.

רישיון לשילוט יפקע ב-31 בדצמבר בשנה שבה ניתן, אלא אם כן צוין ברישיון מועד אחר.

בקשה לשילוט, כמפורט בחוק העזר, תוגש למחלקת רישוי וקידום עסקים ותועבר לבדיקת ואישור מינהל ההנדסה.

- [הנחיות להצבת שילוט ופרסום בעסקים בכרמיאל](#)

עיצוב חזיתות בתי עסק

לעיצוב חזיתות בבתי עסק כולל בבתיים לשימור, יידרש אישור מינהל ההנדסה.

הצבת כסאות ושולחנות, פרגוד חורף ברחוב לצרכי מסעדה, בית קפה

בהתאם לסעיף 68 לחוק עזר לכרמיאל (שמירת איכות הסביבה, מניעת מפגעים ושמירת הסדר והניקיון), התשנ"ג-1993, להצבת שולחנות וכיסאות ופרגוד לצרכי בית קפה או מסעדה, נדרש היתר ותנאיו מאת ראש העירייה.

ההיתר שניתן לפי סעיף זה, יפקע ביום 31 בדצמבר בשנת נתינתו או בתאריך אחר שנקבע בו, לפי המוקדם יותר.

ההיתר יינתן לעסק בעל רישיון עסק תקף.

הצבת שולחנות וכיסאות יינתנו רק לאחר בחינה ובדיקה שהצבת השולחנות והכיסאות לא פוגעים בזיקת המעבר לציבור ומאפשרת מעבר נגיש ונוח להולכי רגל.

ככל שהצבת השולחנות והכיסאות והפרגוד תחייב בתשלום אגרה, יהא על בעל העסק לשלם את האגרה כדין. לא יינתן היתר כאמור לעסק הגורם מטרדים לסביבה, לעסק שבקשתו לרישיון עסק סורבה או לעסק שניתן לו צו סגירה שנכנס לתוקפו.

לקבלת ההיתר בעל העסק יידרש להגיש בקשה להיתר להצבת שולחנות וכיסאות, פרגוד מחוץ לכותלי העסק, לבקשה יצורף תרשים אשר יכלול כמות השולחנות והכיסאות, גודל השטח המבוקש שטח ומבנה הפרגוד. בקשה כאמור תיבדק ע"י מינהל ההנדסה. ככל שמולאו הדרישות ותנאי העירייה, יונפק על ידי מחלקת רישוי וקידום עסקים היתר בהתאם.

נגישות

בתיקון 34 לחוק רישוי עסקים סעיפים 8 ב' ג' נקבע בין השאר:

- 1) רשות הרישוי לא תיתן רישיון, היתר זמני או היתר מזורז לעסק טעון רישוי שהוא מקום ציבורי או שרות ציבורי, אלא אם מתקיימים בעסק הוראות הנגישות.
- 2) בפברואר 2022 פורסם צו רישוי עסקים (הוכחת נגישות) ובו הוראות שונות להוכחת נגישות לסוגי עסקים שונים, לרוב על פי חישוב שטחם כמפורט בצו.
- 3) עסקים שאינם מנויים בתוספת לצו אינם טעונים חובת הוכחת נגישות.
- 4) בתוספת לצו כלולה טבלה מפורטת הקובעת אילו מסמכים ואישורי נגישות יידרשו לסוגי העסקים השונים.
- 5) 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.
- 6) לבדיקה כאמור יש לשלם אגרה בשיעור שיקבע בתקנות. (נכון למועד כתיבת מדריך זה עדיין לא פורסמו התקנות ולפיכך לא ניתן בשלב זה לבקש את הבדיקה מרשות הרישוי).

ראו:

[צו רישוי עסקים \(הוכחת נגישות\), התשפ"ב- 2022](#)
[טופס חוות דעת מורשה נגישות מעודכן ל פברואר 2022](#)
[טופס תצהיר נגישות מעודכן ל פברואר 2022](#)
[טופס בדיקה עצמית מעודכן ל פברואר 2022](#)
[אתר נציבות שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלויות- רישוי של עסקים החייבים בהתאמות נגישות](#)

תנועה וחניה

1) העסקים המפורטים יגישו במסגרת הבקשה לרישיון עסק, תוכנית תנועה וחניה, שתוכן ע"י מתכנן תנועה בהתאם לתקן הנדרש עבור העסק, כולל טבלה המפרטת את סוג וכמות החניות הנדרשות. התוכנית תועבר לבדיקה ואישור של מינהל ההנדסה. כל בקשה לתוספת/שינוי/ביטול תמרור מכל סוג שהוא (כולל צביעת אבני שפה) תועבר לאישור מינהל ההנדסה.

א) 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).

ב) מוסך לאופנועים/קטנועים - ניתן להגיש בקשה לתמרור חניה שמורה לרכב דו גלגלי אם בחזית העסק יש סימון לחניה ציבורית 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, תמרורים, הסדרי כניסה ויציאה, חניות לנכים והעמדת אחוז, ע"פ הנחיית הרשות מתוך סה"כ החניות לטובת הטענת רכבים חשמליים. מומלץ לברר במחלקת הנדסה את כלל ההנחיות והדרישות.

ד) תחנת דלק- הסדרי כניסה ויציאה ועמדות טעינה לרכבים חשמליים .

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

ו) רחיצת כלי רכב, כשיש חיבור לרחוב.

ז) עסק למכירת מכוניות.

2) העסקים המפורטים, יגישו במסגרת הבקשה לרישיון עסק, את תכנית התנועה וחניה לאישור מינהל ההנדסה:-

א) משרד להשכרת כלי רכב. חייב בחניה תפעולית צמודה של 3 כלי רכב לפחות לעובדי המשרד. יש לסמן החניה בתוכנית 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.

ב) עסק להשכרת כלי רכב. נדרשת תכנית תנועה וחניה.

ג) רחיצה ידנית או ניקוי ללא מים, של כלי רכב בחניון. נדרשת חניה תפעולית ל-2 כלי רכב לפחות, להמתנה לרחיצה או ניקוי .

ד) חברת הובלה וגרירה. חל איסור על חניית רכבי ההובלה, הגרירה והמנופים ברדיוס של 500 מטר מסביב לעסק. יש להחנות את רכבי ההובלה והגרירה והמנופים בחניון מוסדר המיועד לכלי רכב אלה.

ה) תיקון 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: עינוג ציבורי, קניון, מרכז מסחרי, נופש, אולמות שמחה ואירועים, שעשועים, אירוח, בתי מלון, בתי אוכל, מסעדות וכיוצא בזה, - רשאית רשות הרישוי לדרוש הסדרי תנועה חנייה לקהל האורחים.

4) עסקים שאינם טעוני רישוי- כגון תחנת מוניות, התקנת אביזרים לכלי רכב, עסק עתיר בתנועת כלי רכב וחנייה-רשאית העירייה לדרוש הסדרי תנועה וחנייה.

רוכלות

לרוכלות ניידת או ניחת מכל סוג שהוא ברחבי העירייה, יש להגיש בקשה לרישיון עסק. הבקשה תוגש במחלקת רישוי וקידום עסקים.

רשות הרישוי רשאית ליתן רישיון, להתנותו, או לבטלו וכן רשאית לכלול ברישיון תנאים, להוסיף עליהם, לגרוע מהם, לשנותם או לבטלם.

תוקפו של הרישיון הוא עד 31 בדצמבר של שנת הוצאתו.

העירייה הכינה מסמך מדיניות, הנחיות, תנאים ודרישות לעניין הרוכלות ברחבי העיר. מצורף הקישור : [נייר מדיניות לרוכלות ברחבי העיר](#)

היתר לילה

בחוק עזר לכרמיאל (פתיחת בתי-עסק וסגירתם),תשל"ג-1973 נקבעו המועדים, הימים והשעות לפתיחת וסגירת עסקים.

ככלל, לא תותר פעילות עסקים בשעות לילה ובימי מנוחה, אלא אם כן, ניתן היתר ותנאים על ידי העירייה . יש להגיש בקשה במחלקת רישוי וקידום עסקים.

שפכים תעשייתיים

1) כל עסק שבמהלך פעילותו נוצרים שפכים תעשייתיים, יעמוד בכל האמור בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014 ובהנחיות ודרישות תאגיד המים והביוב 'עין כרמים'.

2) 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 מתאגיד המים והביוב 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 ל תאגיד המים והביוב 'עין כרמים' ובמקביל יישמרו בעסק האישורים ל-3 שנים לפחות.

בעל העסק יבצע מידית את כל הנדרש בממצאי הבדיקה השנתית .

במידה ובעל העסק לא יבצע בדיקה שנתית למז"ח או את מסקנות הבדיקה השנתית, רשאי תאגיד המים

והביוב, לתקן הנדרש ולחייב את בעל העסק בעלויות התיקון כולל תקורה ובמידה וקיים חשד לזיהום מערכת המים, לנתק את אספקת המים בתיאום עם משרד הבריאות.

(א) בעל עסק של אחד מסוגי העסקים הבאים, נדרש לבצע דיגום שפכים כאמור בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים מוזרמים

למערכת הביוב), תשע"ד – 2014 :

- מוסכים (מכונאות רכב) ותחנות רחיצת רכב

- אולמות אירועים, מסעדות, קניונים

- מפעלי מזון ומשקאות

- משחטות, בתי מטבחיים, בתי נחירה, עיבוד דגים, מפעל פסדים .

- טקסטיל כולל הלבנה או צביעה

- טקסטיל ללא הלבנה או צביעה

- מפעלי ציפוי מתכות וטיפול פני שטח

- מכבסות

- תחנות תדלוק

- רפת או לול

- מפעלי עיבוד, המלחה ואחסון עורות

- תחנות מעבר לפסולת

- בתי דפוס

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

הדברה, פטרוכימיה, פלסטיק, הובלת כימיקלים

- מפעלי חומרי בנייה

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

4) בכל תקלה שבה יש חשש לחריגה מערכי הסף הרלוונטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב הציבורית, כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014, ידווח בעל העסק לתאגיד המים והביוב באופן מידי על התקלה ויבצע את כל הנחיות התאגיד והמשרד להגנת הסביבה לתיקון התקלה.

- 1) כל בעל עסק היוצר אשפה במהלך פעילותו, יחויב להפריד את סוגי האשפה המפורטים להלן, במידה ונוצרים בעסקו ולאוצרם במכלים ייעודיים בהתאם לכללי המחזור החלים על סוגי הפסולת והמפורטים להלן:
- פסולת אורגנית (רטובה)** – שאריות מזון ומרכיבים אורגנים פריקים ביולוגית, ללא אריזות, כגון: פירות, ירקות, מוצרי חלב ומאפים - מיכל ירוק, או דחסן או מיכל טמון קרקע
- פסולת יבשה** – מרכיבי פסולת בעלי תכולת רטיבות נמוכה, למעט פסולת אריזות - 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 להסדרת הטיפול באריזות התשע"א-2011 – במתקן ייעודי שתגדיר העירייה .
- בקבוקי פלסטיק** – יש להשליך למתקן ייעודי לבקבוקים, בעל עסק יידרש להתקין מתקן בהתאם לדרישות העירייה .
- נייר** – יש להשליך למתקן ייעודי ולפנות באמצעות חברה ייעודית .
- סוללות** – בתוך קופסה מתאימה לכמויות הנאספות ומשולטת 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 העירייה ככל שיידרש.

(2) כל עסק בתחומי העירייה בין שהוא טעון רישוי ובין שאינו טעון רישוי, חייב להיות מצויד בכלים לאצירת

אשפה שנרכשו על ידו ושאושרו על ידי אגף התברואה בעירייה.

כל עסק מחויב לקבל אישור אגף התברואה לביתן האשפה או למסתור האשפה וכלי האצירה הנדרשים

לאשפה ולפסולת למחזור, לאחר שיציג את היקף האשפה הצפוי לגורם המאשר באגף התברואה.

עסקים בהם יש פסולת אריזות וקרטונים חייבים במתן מענה לפינוי הקרטונים באמצעות מכבש, כלוב או כל

הסדר אחר על פי דרישת אגף התברואה.

על פי תקנות איסוף ופינוי פסולת למחזור (חובת פינוי פסולת למחזור) התשנ"ח 1998, עסק שפעילותו

מייצרת גם פסולת למחזור, חייב לדווח על כמויות המחזור שהועברו למחזור על פי דרישות אגף התברואה.

3) 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 העירייה.

4) ביתן אשפה או מסתור אשפה:

- א) ככלל עסק חייב בביתן או מסתור אשפה לכלי האצירה הנדרשים לו, לאחר שיציג את היקף הפעילות הצפוי בעסק לאגף התברואה ויקבל התנאים לקיום העסק.
- ב) במידה ולא קיים ביתן אשפה או מסתור אשפה במקום, אגף התברואה רשאי להוציא לעסק דרישה לבניית ביתן אשפה בשים לב לנתוני העסק, הליך הכרוך בהוצאת היתר בניה ואישור כל בעלי הנכס בבניין.
- ג) במידה ויתברר לאגף התברואה שקיים ביתן אשפה או מסתור אשפה במבנה אולם הם קטנים לנפח הפעילות במקום, רשאי האגף בהתאם לנתוני העסק, להוציא דרישה לבעל העסק לשנות את גודלם. ההליך כרוך בהוצאת היתר בניה ובאישור כל בעלי הנכס בבניין.
- ד) במידה ויתברר כי קיים מחסור בכלי אצירה, אגף התברואה יוציא דרישה לבעל העסק לרכוש מטעמים ולהציב כלי אצירה בהתאם לנדרש ועל פי החלטת אגף תברואה.

5) המלצה לכלי אצירה (פחי אשפה) בעסק:

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

- א. שטח העסק 50-100 מ"ר - 2 מכלים בנפח 1100 ליטר כ"א.
- ב. שטח העסק 101-150 מ"ר - 3 מכלים בנפח 1100 ליטר כ"א.

ג. 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.

סוג כלי האצירה, כמות כלי האצירה, מיקומם ייקבע ע"י העירייה.

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

6) מחזור פסולת:

(א) עסק שבתחום פעילותו נוצרת פסולת למחזור חייב לוודא איסוף אשפה בהתאם לסוגי האשפה וזרמיה השונים למחזור ופינוי מסודר לתוך מכלי מחזור מתאימים

(ב) בעל עסק יידרש להתקין מתקן בהתאם לאופי פעילות העסק, על פי דרישת אגף התברואה.

(ג) כל עסק שבמהלך פעילותו נוצרת פסולת למחזור יידרש לרכוש ולהציב מטעמו 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 רלוונטיות, הסכם יוצג לאגף התברואה, ככל שיידרש.

(ו) על בעל העסק קיימת חובת דיווח לעירייה על כמויות הפסולת למחזור שפונתה.

(ז) בכל מקרה אין להוציא פסולת לרשות הרבים אלא בזמנים ובתנאים ולסוגי הפסולת שנקבעו ע"י העירייה.

7) סוגי האשפה למחזור

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

8) 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 אגף התברואה.

9) קריטריונים לרכישת מכבשים לאיסוף קרטונים בבתי עסק

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

הדרישות למכבש / כלוב קרטון מופיעות בטבלה הבאה:

מס"ד	סוג העסק	שטח עד 100 מ"ר	101-300 מ"ר	301 מ"ר ומעלה
1	אולם שמחות, מרכול, קניון, בית מלון, פנסיון, אכסניה מבנה תעסוקה	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון	מכבש 10 טון או דחסן לקרטונים
2	פארמים, חנויות אופניים, שרותי הסעדה בתשלום/לא בתשלום, אולמות עינוגים, עסקים בתוך מבני ציבור עירוניים (מתקני ספורט, מתנ"סים וכדומה), בתי אבות, דיור מוגן, מוסדות סיעודיים	מכבש 3 טון	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון
3	חנות ירקות, חנות מכולת, פיצוציה, בית קפה/מסעדה, מכירת שתייה חריפה, אטליז, חנות לממכר דגים	מכבש 5 טון	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון
4	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 אגף התברואה על מנת לאמוד את כמות הקרטונים בעסק.
- בהתאם לשיקול דעת אגף התברואה, 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 העירייה.
- 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 העירייה.

- (א) בעל עסק לא יגרום, כתוצאה מפעילות 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 בהכנת חוות דעת אקוסטית על פי האמור במסמך " הנחיות להכנת חוות הדעת האקוסטית" (ראה סעיף ז' בהמשך) אותה יגיש למחלקת איכות הסביבה בעירייה. לאחר שתאשר המחלקה 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.
- (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 ויכוונו 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 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 ויצרף את נתוני היצרן לגבי רמות הרעש הנגרמות כתוצאה מפעילות מערכות אלה.

ה) בעל העסק יתקין את המערכות האמורות ויפעילן בהתאם להנחיות המחלקה. הנחיות אלו תתבססנה על הנתונים שבתוכנית 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, ייחויבו בהתקנת מד רעש כקבוע בחוק ובתקנות רישוי עסקים (התקן מד רעש באולם שמחות ובגן אירועים), תשס"ז – 2006 ובתקנות רישוי עסקים (התקן מד רעש בדיסקוטק), התשע"ד - 2014 ובמילוי כל הנקבע בתקנות אלה.

ז) הנחיות להכנת חוות הדעת האקוסטית ולעמידה בתקנות ובקריטריונים:

להלן הדרישות לתוכן חוות דעת אקוסטית מטעם עסק הנדרש לכך:

(1) חוות הדעת חייבת להיות מודפסת כמקובל על דפים עם לוגו של מכין הדו"ח עם תאריך וחתימה של מכין חוות הדעת.

(2) תוכן חוות הדעת יכלול את ההתייחסות לנושאים הבאים:

(3) 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.

(4) פירוט יעוד, סוג, ימים ושעות הפעילות בעסק.

(5) פירוט כל דרישות החוק, התקנות, חוק העזר והקריטריונים וההנחיות הסביבתיות לעניין הרעש לעסק מהסוג המבוקש.

- (6) 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.
- (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 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.
- (10) מסקנות לגבי רמת עמידת העסק בתקנות וכן בדרישות והקריטריונים לעניין הרעש.
- (11) 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.
- (12) אישור בכתב מטעם יועץ האקוסטי שאכן בוצעו בפועל ובמלואן כל ההמלצות של חו"ד האקוסטית שהוכנה על ידו ונבדקה

ואושרה ע"י המחלקה, תוצאות מדידת רעש לאחר ביצוע האמצעים שהומלצו והוכחה ליעילותם
לעמידה בקריטריונים
שהוגדרו ובתקנות הרעש.

ריח וזיהום אוויר

- (א) 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 .
- (ב) בעל עסק שנמצא, כי זיהום אוויר או ריח בלתי סביר נגרמים מעסקו, יעביר למחלקת איכות הסביבה 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 תבדוק מסמכים אלו, היא תעביר לבעל העסק את הנחיותיה לאמצעים ולפעולות הנדרשות על ידו להסרת המטרד.
- (ד) בהתאם לכך בעל העסק יחויב להעביר למחלקה 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 מינהל ההנדסה הקמת ארובה חיצונית בכפוף לקבלת היתר בניה.

ה) לאחר אישור התוכנית אשר הגיש בעל העסק ואישורה על ידי המחלקה יבצע בעל העסק את הנחיותיה.

זיהום קרקע

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

ב) 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.

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

ד) על פי תוצאות ומסקנות הסקר/בדיקות/הערכות/סקר הסיכונים תקבע המחלקה את המשך הטיפול הנדרש בזיהום לרבות תכנית איטום ומיגון כנגד חדירת גזי קרקע כתנאי מקדים להמשך הליך רישוי העסק.

א) 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.

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 רמות הסיכון (לטווח המידי או לטווח הבינוני והארוך) הנשקפת מהם סכנה 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](#)

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.

ג) הנחיות:

(1) 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.

(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.

דין וחשבון לעניין הגנת הסביבה

ראש העירייה רשאי לדרוש מבעל עסק, להגיש לו " דין וחשבון לעניין הגנת איכות הסביבה ", לגבי שנת הכספים שקדמה למועד הדיווח, בנושאי הפעלת העסק, תהליכי ייצור, חומרים מסוכנים, זיהום אויר, רעש, זיהום מים, שפכים, פסולת, דלקים ועוד. דין וחשבון כאמור יועבר גם למשרד להגנת הסביבה על פי בקשתם.

שמירת ניקיון המרחב הציבורי בחזית העסק, חצרות, מדרכה

באופן כללי על כל עסק ברחבי העירייה :-

(א) בעל העסק חייב לאסוף האשפה, לטאטא ולנקות את המדרכה הגובלת בעסקו עד לשפת הכביש, בימים שהעסק פתוח.

(ב) חל איסור על שימוש במים זורמים לשם ניקוי המדרכה, השארת שלוליות או מים עומדים.

(ג) חל איסור על בעל עסק להשליך או לפזר לרחוב את הפסולת שאסף ולא ירשה לאחר או מי מטעמו להשליך או לפזר את הפסולת כאמור.

(ד) בעל העסק חייב לשמור על ניקיון חצר העסק, חניית העסק וכל שטח ומקום המשמש את העסק.

(ה) בעל העסק ישמור על המראה והמצב התקין של עסקו לרבות החזית, בכל עת.

הנחיות לפתיחת עסק לממכר מוצרי מזון מן החי גולמי ומבושל

א) כללי

- (1) מזון מן החי הינו: בשר בקר, בשר עוף, בשר חזיר, בשר בעלי כנף, דגים וכל בשר אחר שמקורו מבעל חיים ומוצריו הנלווים. המגיע במצב: טרי, קפוא, מצונן, מעושן, מיושן, מבושל, גולמי או מעובד לרבות מוצרים המכילים מרכיבים שמקורם מן החי.
- (2) לעסק יוכנסו מוצרי מן החי/מזון ממפעלים בעלי רישיון: יצרן, עסק, רכב להובלת מזון בקירור.
- (3) לעסק יוכנסו מוצרים מן החי רק לאחר שעברו בדיקה ואישור של רופא וטרינר המפקח במקומות ייצור, אחסנה והפצה .

ב) המטבח

- (1) קירות העסק יהיה בנויים מחומר יציב, מכוסים בחרסינה בהירה עד לגובה של 1.80 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיה צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים. רשתות יכסו את הפתחים.
- (2) במטבח תתוקן מערכת מיזוג אוויר כך שטמפרטורת הסביבה לא תעלה על 24 מעלות צלסיוס.
- (3) במטבח יותקנו שלושה כיורי עבודה באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ, ובעומק של 30 ס"מ לפחות.
- (4) מעל הכיור יותקן ברז תקני עם מים זורמים חמים וקרים 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 מתקין מוסמך/אישור פינוי תקופתי.
- (6) מתקן מז"ח (מונע זרימה חוזרת) יותקן לפי צורך.
- (7) מנורות המטבח בשטח הכנה מזון טרם הגשה, ימוגנו בכיסוי פלסטיק מתאים (למניעת נפילת מעופפים או לכלוכים אחרים הנמשכים לאור המנורה למזון).
- (8) שירותים יוקמו כך שלא יהיה קשר ישיר למטבח ולמחסן מזון.
- (9) חומרי ניקוי יהיה ייעודיים לתעשיית המזון, יאוחסנו בנפרד מכל מזון ובגובה 30 ס"מ לפחות מהרצפה.

ג) ציוד וסידורים פנימיים

- (1) הציוד במטבח יהיה עשויי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לשימוש בתעשיית המזון. לא יימצא במטבח ציוד העשוי עץ.
- (2) כלי עבודה יוצמדו לפס מגנטי הקבוע לקיר.
- (3) מוצרי בשר יוחזקו בתוך כלים נקיים ושלמים הניתנים לניקוי בנקל כגון כלי נירוסטה.

ד) מתקני קירור / הקפאה

- (1) כל מקרר/מקפיא יצויד 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 לשטיפת בנקל.

ה) מדורי עבודה

יוגדרו מדורי עבודה נפרדים לטיפול במזון מן החי לפי סוגיו:

- (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, ברז.
- (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\לצריכה במצב נא עד +2).

כל סוג מוצר מן החי יוחזק במקרר/חדר קירור נפרד בעל יחידת קירור נפרדת ללא אפשרות לסירקולציה משותפת (בשר, בקר, דגים, בעלי כנף) בדגש על הפרדה בין מזון גולמי למזון מוכן לאכילה או מזון שאינו עובר טיפול טרמי כמו ירקות לסלט. מוצרים מן החי/מזון מוגמרים יוחזקו במקרר נפרד ממוצרים גולמיים.

(2) אחסון מוצרים קפואים מן החי

מוצרים קפואים יאוחסנו במקפיא בטמפרטורה של לפחות 18- (מינוס) מעלות צלזיוס. ניתן לאחסון מוצרים מן החי במקפיא משותף ובלבד שתתקיים הפרדה באחסון במדפים נפרדים בין בשר בקר, עוף/הודו, דגים, אחר, כאשר המוצרים יהיו ארוזים באריזה חיצונית מקורית תקינה בעלת תווית סימון מוצר ותאריכי ייצור ותוקף. במקפיא שיש בו מוצרים מן החי גולמיים לא יוחזקו מוצרי מזון מוגמרים/חצי מוגמרים.

(3) הפשרת מוצר מן החי / אחר קפוא

תתבצע במתקן קירור ייעודי להפשרת מוצרים קפואים בלבד. לכל סוג של מוצר מן החי: בקר, עוף, דגים, אחר יהיה מתקן קירור ייעודי.

חל איסור על הפשרה במי ברז/חלל החדר.
מוצרי מזון מן החי/אחר, לא יוחזקו מחוץ למקרר או למקפיא.

(4) שמירת עקיבות של מוצרים מן החי / אחר

מוצרים מן החי הנמצאים בתחום העסק יהיו בעלי תווית יצרן ותווית תוקף מקורית צמודים למוצר.
מוצרים גולמיים יהיו בעלי אישור וטרינרי נלווה.

(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 האריזה המקורית הריקה לצורך זיכוי מול היצרן/סוכן.
מוצרים מן החי ללא סימני ייצור/פג תוקף יחשבו כמוצרים פגי תוקף.

(6) עקיבות סימון תאריך ייצור מקורי. או תאריך תחילת עבודה בתהליכי עבודה בבית העסק.

לחומרי גלם (בשר, דגים ועופות) קפואים ומוצריהם יש לצרף תווית יצרן מקורית ותאריך ייצור ותוקף מקורי לאחר הפשטתם מאריזה מקורית ולהצמידה לכלי שינוע/אחסון חדש בכל אצווה/מנת עבודה.
לחומרי גלם (בשר, עופות ודגים) קפואים ומוצריהם, יש לרשום להצמיד ולשמור תאריך תחילת הפשרה לאחר הפשטתם מאריזה מקורית, או לרשום תאריך הכנה למוצר ביניים לכל אצווה/מנת עבודה לשימוש באותו יום עבודה.

ז) בשר בקר מיושן

- (1) בשר בקר מצונן/מיושן בעל חיי המדף שנקבע על ידי היצרן עד 14 ימים, יאוחסן בקירור 0-4 מעלות צלזיוס.
- (2) שימוש בבשר רק לאחר אוורור במקרר למשך שעתיים לפחות מרגע פתיחת האריזה.
- (3) לאחר פתיחת אריזה, 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 מצונן יוחזק בטמפרטורה של עד +4 מעלות צלזיוס.

ט) ביצים גולמיות

- (1) יוחזקו בטמפרטורה של עד +20 מעלות ובנפרד ממוצרי מזון מוגמרים.
- (2) אחסון במתקן קירור מחייב אחסון במתקן קירור המיועד לביצים בלבד
- (3) לא יבוצע שימוש בביצים גולמיות שבורות, כמו כן, לא ימכרו ולא יבוצע שימוש בביצים מעבר התאריך האחרון לשימוש.

פעולות יצרניות אסורות (י)

- (1) לא תתבצענה פעולות יצרניות כגון:
- (2) שימוש במכונת ואקום לצורך יישון מוצר מזון מן החי/אחר.
- (3) הקפאת מוצר מזון מן החי/אחר מצונן. מוצר מזון מן החי/אחר קפוא, שעבר הפשרה לצורך שימוש לא יעבור הקפאה בשנית. מוצר מזון מן החי/אחר שעבר טיפול טרמי לא יעבור הקפאה לצורך הארכת תוקפו.
- (4) טחינת מוצרים מן החי תתבצע במכונת טחינה בעלת מנגנון קירור עצמי ומדור הרלוונטי לסוגו. יש להקפיד בצורה אדוקה על ניקיון מכונת הטחינה לאחר כל טחינה וטחינה. מזון מן החי שנטחן במכונה מלוכלכת אינו ראוי למאכל אדם ויש צורך להשמידו.
- (5) לא יתבצע אריזת מוצרים של מזון מן החי, אלא אם כן, לעיני הלקוח, או עמידה בתנאים, דרישות וקבלת רישיון יצרן.

העובדים (יא)

- (1) יהיו בלבוש וכיסוי ראש ייעודי להכנת/מכירת מזון. אדם בעל זקן ילבש כיסוי זקן.
- (2) לא יעסוק אדם חולה/הסובל מפצעים על ידיו/אצבעותיו או אם ישנה תחבושת עליהם.
- (3) לא ישתה /יאכל /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, המקררים וסביבת העסק.
- (3) חובה לבצע הדברות שוטפות על ידי מדביר מוסמך ולשמור אישורים המעידים על הביצוע.
- (4) בעסק יוגדר מקום לתליית בגדי העובדים או יוצבו ארוניות לוקרים לציוד אישי.
- (5) לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

הנחיות לפתיחת אטליז

א) כללי

הנחיות כלליות אלה נועדו לעזור למבקשים רישיון למכירת מוצרי מזון מן החי כגון: בשר, עופות, דגים ומוצריהם- קפואים או מצוננים

ולהתמצא בחוקים, התקנות והצווים השונים העוסקים בנושא.

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

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

ב) המבנה

- (1) שטח מכירת מוצרי הבשר יהיה 25 מ"ר לפחות וזאת עבור כל סוג בשר. דרישת השטח תקבע באופן נפרד לכל עסק ועסק בהתאם לסוג הבשר שיימכר בו והיקפו.
- (2) שטח חנות דגים לפחות 30 מ"ר. תוספת שטח נדרשת במקום בו מוצבת בריכה.
- (3) מכירת דגים מצוננים/חיים מחייבת עסק/צוות עובדים באופן נפרד ממכירת בשר/עופות.
- (4) לפחות רבע משטח העסק יהיה פנוי מכל חפץ וישמש להמתנת קונים בלבד.
- (5) קירות העסק יהיו בנויים מחומר יציב (למניעת חדירת מכרסמים).
- (6) קירות החנות יכוסו בחרסינה בהירה עד לגובה של 1.80 מ' לפחות, הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים.
- (7) כל דלתות וחלונות החנות יצופו ברשת למניעת כניסת זבובים וחרקים. מסך אוויר יופעל בכניסה לעסק.
- (8) בעסק תהיה תאורה מספקת להנחת דעתו של ווטרינר העירייה.
- (9) חובת הפעלת מערכת מיזוג אוויר כך שהטמפרטורה תהייה עד +20 מעלות צלסיוס.
- (10) יותקן ברז מים עם צינור גומי באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה. שיפוע הרצפה יבנה לכיוון מחסום הרצפה.
- (11) יותקנו תעלות ניקוז מים. תעלות הניקוז חייבות להיות נקיות ונטולות ריח.

(12) כיור עבודה יהיה באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ ובעומק של 30 ס"מ לפחות. יותקנו כיורים נפרדים

ובצמוד למדור טיפול בבעלי כנף

ולמדור טיפול בבשר בקר.

(13) מעל הכיור יותקן ברז עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתייה.

(14) ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר, פח אשפה עם מכסה הנפתח על ידי פדל.

(15) מכירה וטיפול בדגים חיים/מצוננים תתבצע בחנות דגים בלבד.

(16) ביוב העסק יהיה מחובר לבור מפריד שומן, יוצג אישור מתקין מוסמך/אישור פינוי תקופתי. יותקן

מז"ח (מונע זרימה חוזרת) לפי

צורך.

(17) מנורות ימוגנו בכיסוי פלסטיק מתאים

ג) שירותים לעובדים

(1) שירותים לעובדים יותקן בסמוך לעסק. אסור שיהיה קשר ישיר בין השירותים והעסק

(2) בשירותים חייב להיות כיור עם מים זורמים חמים וקרים.

(3) בסמוך לכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה.

(4) העובדים יונחו לרחוץ ידיהם בסבון בכל יציאה מהשירותים.

ד) ציוד וסידורים פנימיים

- (1) הציוד בעסק יהיה עשויי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לשימוש בתעשיית המזון, שניתן לשטיפה במים, סבון וחיתוי. לא יימצא בעסק ציוד מעץ או ממתכת מחלידה.
- (2) יותקנו מדפים מנירוסטה נפרדות לכלי עבודה, מכשירים.
- (3) יוגדרו מדורי עבודה נפרדים לטיפול בבעלי כנף ולטיפול במוצרי בקר. המדורים יהיו נפרדים כולל הפרדה: בכלי עבודה, משטחי עבודה, מכונות טחינה, משקל, מתקני קירור, כיור ברז.

ה) מקררים ומקפיאים

- (1) לכל סוג (בשר בקר, עוף, דגים, אחרים) יותקן מקרר/מקפיא נפרד. מתקן הקירור לבשר בקר, עוף, חייב להיות בעל יחידת קירור נפרדת ללא אפשרות לסירקולציה משותפת.
- (2) עבור מוצרים מצוננים יותקן מקרר של 0-4 מעלות צלזיוס.
- (3) עבור מוצרים קפואים יותקן מקפיא של 18- מעלות צלזיוס.
- (4) כל מקרר ומקפיא יצויד במד טמפרטורה שיותקן במקום בולט לעין.
- (5) בחדרי הקירור וההקפאה, המדף התחתון יהיה בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי ישירות על הרצפה.
- (6) מדפים לאחסון מוצרי בשר במקררים/מקפיאים יהיו עשויים מחומר בלתי מחליד, ניתן לניקוי וחיתוי.
- (7) נפח קיבולם של המקררים/מקפיאים יהיה מתאים לנפח המוצרים מן החי הנמצאים תוך העסק בכל זמן נתון

ו) שולחן המכירה

- (1) השולחן יהיה עשויי ממתכת בלתי מחלידה.
- (2) לשולחן המכירה יש להתקין זכוכית (ויטרינה) בגובה של 1.60 מ' לפחות מהרצפה ובאופן שימנע מגע בין הקונים למוצרי גלם.

ז) משטח לקיצוץ

- (1) על המשטח להיות מחומר פלסטי קשיח ניתן להזזה, לניקוי וחיטוי.
- (2) לכל מדור יותקן בול עבודה נפרד.

ח) חומרי ניקוי

- (1) ירוכזו ויאוחסנו בנפרד מכל מזון.
- (2) חובה להשתמש בחומרי ניקוי וחיטוי המאושרים לשימוש בתעשיית המזון ובמכלים בעלי סימון המעיד על תוכנם. חומרי ניקוי יוחזקו בגובה 30 ס"מ לפחות מהרצפה ולא בצמוד למזון.

ט) שלמות וניקיון הכלים הרהיטים

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

י) מסך אויר / וילון PVC מלכודות מעופפים

- (1) יש להתקין בכניסה לעסק מסך אויר באופן שתמנע כניסת מעופפים.
- (2) חובה להציב מלכודות חשמליות בעסק ללכידת מעופפים. את המלכודות יש למקם כך שהמזיקים לא יפלו על מזון או משטחי עבודה.
- (3) בכניסה לחדרי קירור/מקפיא יש להתקין וילונות PVC לשמירת שרשרת קירור והפחתת לחות בתוך מקרר/מקפיא בעת פתיחת דלתות.

יא) אשפה

- (1) בעסק יהיה ליד כל שולחן עבודה לפחות פח אשפה אחד מחומר פלסטי עם מכסה. פח האשפה יהיה סגור בכל עת. מומלץ שימוש בפח עם פדל.
- (2) פחי האשפה, בחלקם הפנימי, יהיו בעלי שקיות ניילון חד פעמיות בעובי המתאים לבל יקרעו.
- (3) נוהל פינוי אשפה מהעסק יתואם מול מחלקת התברואה.

יב) מסור

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

יג) העובדים

העובדים יהיו לבושים בכל עת ב:

- (1) חלוק לבן ונקי בעל שרוולים קצרים.
- (2) כובע לבן ונקי.
- (3) סינר עשוי גומי או חומר אחר שאינו סופג נוזלים והניתן לניקוי שאורכו עד למטה מהברכיים.
- (4) לא יעסוק אדם חולה או הסובל מפצעים על ידיו ואצבעותיו או אם ישנה תחבושת על ידיו או אצבעותיו.
- (5) לא ישתה ולא יאכל עובד בתחום המכירה/עבודה אלא במקום שיועד לכך מראש.

יד) שונות

- (1) אסור להחזיק בעסק חפצים או סחורות שאינם שייכים לעסק למכירת מוצרי מזון מן החי או מכשירי/כלי עבודה המשמשים לפעולות יצרניות אסורות כגון: מכונת ואקום, מכונה לעשיית מוצרי נקניק, אחר.
- (2) יש לשמור על ניקיון יסודי של העסק, המקררים וסביבת העסק.
- (3) חובה לבצע הדברות שוטפות על ידי מדביר מוסמך ולשמור אישורים המעידים על הביצוע.
- (4) בעסק יוגדר מקום לתליית בגדי העובדים, יוצבו ארונות לוקרים לצידוד אישי.

(5) לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

טו) בשר טחון

- (1) אין לטחון בשר מראש אלא לעיני הלקוח בלבד.
- (2) מכונת הטחינה תהייה מצוידת בגוף קירור פנימי בטמפרטורה 0-2 מעלות צלזיוס ותהייה בעלת מד בקרת טמפרטורה.
- (3) טחינת הבשר תתבצע על שולחן עבודה ייעודי.
- (4) לכל סוג מוצר מן החי (בעלי כנף, בקר), תהייה מכונת טחינה נפרדת.
- (5) יש להקפיד הקפדה יתרה על ניקיון מכונת הטחינה לאחר כל פעולת טחינה. עבודה על מכונת טחינה מלוכלכת תביא להשמדת המזון.

טז) הטיפול במוצרים מן החי

- (1) אין לקבל לעסק מוצרי בשר, עוף, דגים ומוצריהם ללא תעודה וטרינרית ושלא עברו בדיקה ואישור ע"י רופא וטרינר במקומות ייצורם והפצתם מטעם ווטרינר העירייה.
- (2) בעסק, במתקני הקירור/ההקפאה או במדוריו אסור להחזיק, למכור או להעביר לאחר מוצרים מן החי שאינם ראויים למאכל אדם ו/או פגי תוקף לשימוש. מוצרים מן החי שאינם ראויים למאכל אדם מכל סיבה שהיא, או שקיים ספק לגבי טיבם ואיכותם.
- (3) מוצרי מזון מן החי יוחזקו אך ורק במתקני קירור/הקפאה.

יז) עטיפת מוצרים מן החי

- (1) אסור לעטוף מזון מן החי בחומרי עטיפה משומשים או בעיתונים.
- (2) מותר להשתמש רק בנייר לבן נקי וחדש בלבד או בכל חומר עטיפה אחר המאושר לתעשיית המזון

יח) 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/מצוננים אשר נארזו וסומנו מראש על ידי ייצרן בעל רישיון יצרן ועסק כדין.
- (3) מוצרים הנמצאים בעסק ללא סימון מתאים ולא ללא תאריך פג תוקף תביא להשמדת המזון.

יט) פעולות יצרניות אסורות

- (1) חל איסור מוחלט על הפשרת המוצרים מן החי/מזון קפואים ומכירתם כמצוננים.
- (2) חל איסור על הקפאת מוצרים מן החי מצוננים ומכירתם כקפואים.
- (3) חל איסור מוחלט על ביצוע פעולות ייצור ללא רישיון יצרן בתוקף ו/או אי עמידה בהנחיות של משרד בריאות לאטליזים בקטגוריות א', ב1, ב2, ג', כגון: תיבול, שימוש במרינדה, שימוש בירקות, הקפאת

בשר טרי, אריזת בשר טרי באריזות מראש, אריזת בשר בעטיפת וואקום, פירוק האריזה מחדש באריזות משנה עצמיות של מוצרים מן החי קפואים או כל פעולה יצרנית אחרת.

(4) לקבלת מידע נוסף ודרישות לאטליזים לפי קטגוריות יש לפנות לווטרינר העירייה. משרד בריאות מגדיר 4 קטגוריות לאטליזים, כאשר בעתיד קטגוריות ב'1' ו- ב'2' יאוחדו לקטגוריה ב'1' .

להלן: 4 סוגי קטגוריות הקיימים-ינואר 2020

קטגוריה א' – (אטליז בסיסי) – מכירת בשר ארוז מראש בלבד.

קטגוריה ב'1 – שירות ללקוח לנגד עיניו ולפי בקשתו.

קטגוריה ב'2 – "הכנה למכירה" אריזה מראש.

קטגוריה ג' – ייצור ומכירה במסגרת רישיון יצרן בתוקף.

כ) מוצרים מן החי פגי תוקף

- (1) מוצרים מן החי כגון בשר, דגים, עופות ומוצריהם כולל תבשילים, סלטים, ממרחים, טרי, מצונן, קפוא לא יאוחסנו בתחום העסק מעבר לתאריך האחרון המומלץ לשימוש בהם, המסומן על גבי אריזתם.
- (2) המוצרים יוחזרו לספק בסמוך וטרם פג תוקפם או יושמדו במתקן האשפה ותשמר האריזה המקורית הריקה לצורך זיכוי מול היצרן.
- (3) מוצרים מן החי ללא סימני ייצור/פג תוקף, ייחשבו כמוצרים פגי תוקף.

כא) בשר מופשר (לשעבר מיושן)

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

כב) 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 ההנחיות הרלוונטיות שנדרשות מאטליז תקפות לפי העניין גם בעסק לממכר דגים.
- (4) בעסק לממכר דגים לא קפואים, יוקצה חדר עבודה מיוחד בשטח של 9 מטר רבועים לפחות עבור ניקויי הדגים תוך שימוש בכפפות מגן.
- (5) בעסק יהיה מיכל לאיסוף פסולת בגודל מתאים.
- (6) ניקויי הדגים יעשה אך ורק על גבי שולחן מנירוסטה הכולל כיור, ברז ושאר הדרישות הנלוות.
- (7) בעסק שבו מוכרים דגים חיים, יש להתקין הפרדה פיזית ממשית כך שלא תהיה כל אפשרות למגע של הלקוח עם הדגים החיים..

(8) עובדים הבאים במגע עם הדגים, יעשו זאת עם כפפות ולבוש מתאים למניעת כל אפשרות דקירה על ידי הדג.

(9) חובה להציב באזור מכירת הדגים שלט אזהרה לציבור:

(10) אסור לגעת בדגים שלא נוקו. מגע עם דגים שלא נוקו עלול לגרום לפצעים קשים בידיים בעקבות דקירה.

(11) הדגים ימכרו אך ורק לאחר ניקויי כולל והסרת הסנפירים והזימים.

(12) בריכה לדגים חיים – גודלה, מיקומה והאביזרים הנלווים יקבעו על ידי ווטרינרי העירייה ובאישורו. מחייב תוספת שטח ל 30 מ"ר

המינימלי. המים יהיו באיכות מי שתייה, בבריכה לא יהיו דגים שאינם חיים.

(13) דגים ימסרו ללקוח רק לאחר המתתם וניקויים מקשקשים.

(14) דגים שאינם חיים יכוסו בפתיית קרח, בטמפרטורה שלא תעלה בתוך הדג על 0 מעלות צלזיוס ויוחזקו בכלי נירוסטה במקרר ויטרינה

כך, שימנע מגע ישיר של הצרכנים.

(15) בעסק תתוקן מכונה לייצור קרח ממקור מי שתייה כולל מז"ח.

(16) יותקנו תעלות ניקוז מים כולל רשת איסוף.

כג) חוקים והנחיות עיקריות רלוונטיים

- (1) חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו - 2015.
- (2) הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או במחלקת אטליז במרכולים (פריטים 4.7 ג' –ד', 4.4 ב'-ו', לצו רישוי עסקים. (משרד בריאות 8/4/2016).
- (3) הנחיות משרד בריאות לטיפול וייצור למכירה של בשר ובשר בעלי כנף באטליז והנחיות בנושא הכנה ומכירה במקום של עוף בגריל.
- (4) הנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" 2008, משרד הבריאות.
- (5) הנחיות משרד הבריאות, שירות המזון, ייצור, אחסנה, הובלה ושיווק של בשר בקר מיושן.
- (6) חוק רישוי עסקים, תנאים מיוחדים לאטליזים ולחנויות לממכר בשר, תנאים מיוחדים למקומות לממכר דגים.

עסקים במרכזים קהילתיים ובאולמות ספורט

- 1) לפני הפעלת עסק במרכז קהילתי, באולם ספורט, יש לבדוק במחלקת רישוי וקידום עסקים ובמחלקת המתנ"סים את הצורך ברישיון עסק לסוג העיסוק והפריט המבוקש.
- 2) בדרך כלל, מספר המושבים המצוי באולם (יותר או פחות מ-500 מושבים), מהווה אינדיקציה לקביעת הגורמים המאשרים בהליך הרישוי.
- 3) הפעילות המתבצעת באולם תיבחן לפי אופייה לשם קביעה האם נדרש להוציא בגינה רישיון עסק או לא נדרש.
- 4) רישוי אולמות ספורט מתחלק לרישוי אולמות אשר מספר המושבים בהם הינו עד 500 מושבים ורישוי אולמות אשר מספר המושבים בהם עולה על 500 מושבים.
- 5) הבדלי הרישוי ביניהם הינו בנותני האישור הנדרשים למתן הרישיון. (בצו רישוי עסקים יש פירוט של גורמי הרישוי).
- 6) אולם אימונים ללא קהל עד 500 מושבים, אינו טעון רישוי עסק. אולם אימונים מעל 500 מושבים טעון רישוי עסק.
- 7) אולם המשמש להרקדות ולימוד ריקודים כולל ריקודי עם, אינו טעון רישוי עסק לסוגי פעילויות אלה.
- 8) אולם המשמש למשחקי ליגה ומשחקי ספורט בנוכחות קהל, עם תשלום או ללא תשלום, ללא קשר למספר המושבים באולם, טעון רישיון עסק.
- 9) אולם ספורט במוסד חינוכי המשמש את המוסד בלבד, ללא קשר למספר המושבים, אינו טעון רישוי.

10) משחקי ספורט בין תלמידי אותו מוסד חינוכי בו מצוי אולם הספורט, ייחשב כשימוש של המוסד החינוכי באולם ואינו טעון רישוי עסק.

11) פעילות חוגים באותו אולם לא תהיה טעונת רישוי עסק.

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

13) 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, משרד העבודה והרווחה- מינהל הבטיחות והבריאות התעסוקתית. משטרה, כבאות והצלה, פיקוד העורף ועוד.

מקומות לעריכת משחקים (משחקים אלקטרוניים)

1) סעיף 2.ב 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, רשאית רשות הרישוי להשתמש בסמכותה לפי חוק זה, באופן קבוע או מזמן לזמן, גם מתוך התחשבות בצרכי הסדר הציבורי, שלום הציבור או טעמים חינוכיים, 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, תיבחן בכפוף לאמור לעיל מתן רישיון עסק 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 שברובו מכיל דירות מגורים.
- (5) לא יותרו משחקים בעלי אופי של הימור כגון בינגו, פוקר, וכיוצא 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 עסק בכל מבנה, בתנאי שמועדון המשחקים אינו פונה לחזית הרחוב.
- (10) בקניון (כהגדרתו בצו רישוי עסקים) לא יותר מרישיון אחד ובתנאי שלקניון יש חברת ניהול פעילה.

תשתיות להקמת בית אוכל ואולמות שמחות

- 1) התשתיות הנדרשות להפעלת בית אוכל, נועדו לאפשר את הפעלת העסק בתנאי תברואה נאותים, לשמור על בריאות הציבור ובטיחותו ולמנוע הפרעות, מטרדים ומפגעים סביבתיים.
- 2) בצו רישוי עסקים מוגדר 'בית אוכל' - מקום הכנה או הגשה של מזון לצריכה במקום או מחוצה לו למעט ייצור מזון.
- 3) 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, איוורור, 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 המדורים וגודלם על פי העיסוק המבוקש ומספר הסועדים הצפוי.
- 6) 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 אפייה ועוד.
- 7) 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 בכפוף לאשור גורם מקצועי רלוונטי. כמו כן, יש פירוט לסוג המזון המותר להכנה ולמכירה במקום.(פירוט ראו בתקנות כמפורט בסעיף 3 לעיל) .

פירוט השטחים וסוג המזון המותר להכנה ומכירה) לחלק מהעסקים)	שטח מינימלי	סוג העסק
שטח המטבח הוא 20% מהשטח הכללי של האולם. מחסן הוא 12% מהשטח הכללי של האולם חדר אוכל וחדרי שירותים ביחד הם 68% מהשטח הכללי של האולם. נדרש חדרי הלבשה לעובדים, כנקבע בתקנות.	ע"פ היקף הפעילות	אולם שמחות פריט 7.9
מטבח- 12 מ"ר, מחסן – 8 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים)- 35 מ"ר. סה"כ 55 מ". 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:	55 מ"ר	מסעדה פריט 4.2 ב'

<p>דרישה לתוספת שטח תיקבע בהתאם למפורט בפרשה טכנית. במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות.</p>		
<p>תנאים והדגשים בדומה לתנאים של מסעדה</p>	<p>55 מ"ר</p>	<p>בית אוכל להכנת אנטרקוט, בשר אחר, על הפלנצ'ה פריט 4.2 א'</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.</p>	<p>45 מ"ר</p>	<p>בית קפה פריט 4.2 ב'</p>

<p>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>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 פריט 4.2 ב'</p>

<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>	<p>39 מ"ר</p>	<p>בית אוכל לאפיה ולהגשת בורקס פריט 4.2 ב'</p>
<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</p>	<p>39 מ"ר</p>	<p>פיצרייה או פיצרייה עם משלוחים פריט 4.2 ב'</p>

<p>2. אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט שימורי דגים, נקניק ונקניקיות. בפיצרייה שבה מעל 30 מקומות ישיבה:</p> <p>1. יתווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.</p> <p>2. יתווספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.</p> <p>3. מעל שלושה קטנועים למשלוחי פיצה, יש לקבל אישור מחלקת הנדסה, כמו כן יש להקצות חניה תפעולית לקטנועי המשלוחים.</p>		
<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:</p> <p>1. יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף.</p>	<p>35 מ"ר</p>	<p>מזנון, בית אוכל אחר לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום</p>

<p>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>		<p>ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כגון: פאב, בר, מסבאה. פריט 4.2 ב'</p>
<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.</p>	<p>35 מ"ר</p>	<p>פאב או בר או מסבאה, או דאנס בר עם הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום.</p>

<p>בפאב שבו מתקיים גם הכנת מזון, יקבעו השטחים הנוספים של המטבח והמחסן מתוך כלל השטח בהתאם לפעילות המתבצעת בעסק.</p>		<p>פריט 4.8</p>
<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>	<p>35 מ"ר</p>	<p>בית אוכל להגשת גלידה מוכנה ממקור מאושר. פריט 4.2 ב'</p>
<p>מטבח- 8 מ"ר, מחסן 4 מ"ר, חדר אוכל ושירותים- 23 מ"ר (כולל מבוא לשירותים).סה"כ 35 מ"ר.</p>	<p>35 מ"ר</p>	<p>בית אוכל להכנה ולהגשת סביח פריט 4.2 ב'</p>
<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:</p>	<p>31 מ"ר</p>	<p>בית אוכל לפלאפל פריט 4.2 ב'</p>

<p>1. במקום מותר להכין ולטגן פלאפל, להכין תוספות לפלאפל מירקות לא מבושלים, טריים לשם צריכה במקום.</p> <p>2. אסור להכין ולהחזיק או להגיש מאכלים מן החי לרבות דגים, בשר ועוף.</p> <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 בקמעונות בלבד.</p> <p>2. העסק יעמוד בדרישות לבית אוכל על פי תקנות רישוי עסקים- תנאים התברואיים נאותים לבתי אוכל 1983.</p> <p>3. יש להגיש לאישור משרד הבריאות בנוסף לתוכנית העסק גם "פרשה טכנית" מפורטת הכוללת את תהליכי הכנת המזון ואחזקתם טרם המכירה (קירור, חימום ועוד).</p>	<p>בהתאם לסוג ואופי הפעילות</p>	<p>בית אוכל להכנה ומכירת מזון מחוץ למקום הכנתו- TAKE AWAY משלוחים פריט 4.2 ג'</p>

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.

בית אבות, מוסד סיעודי, דיור מוגן

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

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

(3) "דיור מוגן" - אינו טעון רישוי עסק.

א) "בית אבות" מוגדר בצו רישוי עסקים - מקום המשמש, או הנועד לשמש כולו או בחלקו, מקום מגורים לזקנים, שהגיעו 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 דיור עצמאיות וכל השירותים מסופקים לקשישים באמצעות בית האבות.

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

ד) פריטי ודרישות רישוי אפשריים הינם לחדרי אוכל, מטבח, מסעדה, בית אוכל, בריכת שחיה, מכון כושר, מכבסה, מספרה, מסג', פדיקור, חניון ועוד.

ה) לכל אותם פריטי רישוי נדרש בין השאר אישורים של נותני אישור כגון: כבאות והצלה, משרד הבריאות, משרד הגנת הסביבה, משרד העבודה, נגישות ועוד.

ו) חשוב מאד לכלול בבקשה לרישיון עסק את כל הפעילויות המתוכננות בבית האבות על מנת שמחלקת רישוי עסקים תקבע ותסווג 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 ב'פקודת בריאות העם' ועל פי כל דין.

ח) **דיור מוגן** - מוגדר בחוק הדיור המוגן כמקבץ דירות המיועד למגורי דיירים, הבנוי במבנה אחד או בכמה מבנים סמוכים, שבו מוצעים לדיירים, תמורת תשלום מצדם, שירותים נוסף על שירותי אחזקה, ניקיון או שמירה.

ט) דיור מוגדר הינו מי שמלאו לו שישים שנים ומתגורר בדירה בבית דיור מוגן וכן בן זוגו המתגורר עמו בדירה.

י) לפיכך, ההבדל המהותי בין בית אבות לבין דיור מוגן הינו יכולת ניהול חיים עצמאיים בדיור מוגן כאשר בכל דירה ניתן לנהל משק בית עצמאי ובהבדל הגילאים להם מיועד המוסד.

יא) בנוסף לעמידה בכל דרישות החוק והתקנות ועל פי כל דין, דיור מוגן צריך גם 'רישיון הפעלה' מטעם הממונה על בתי דיור מוגן במשרד הרווחה והשירותים החברתיים.

בתי מלון, פנסיון, אכסניה, מתקני אכסון ואירות תיירותי

- (1) בנוסף לדרישות נותני האישור כגון: 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 לאורחים, אי קיום מפגעים סביבתיים ואקוסטיים, הסדרי תנועה וחניה, תקנים פיזיים, הנחיות פיקוד העורף וכל החוקים והתקנות ועל פי כל דין.
- (4) מומלץ לפני הקמת עסק כאמור, לפנות למחלקת רישוי וקידום עסקים לקבלת מידע, הנחיות ודרישות.

- 1) חניון שאינו ציבורי, שלא גובים תשלום על החניה בחניון ואשר אינו פתוח לקהל הרחב, אינו טעון רישיון עסק. על חניון מסוג זה חלים דרישות והנחיות על פי כל דין.
- 2) על כל חניון טעון רישוי חלים הנחיות ודרישות כגון: עיצוב, תשתיות, סימון מקומות החניה כולל לנכים, מבנה כניסה ושער, שילוט, תאורה, מתקני עזר, בטיחות, אחזקה, סדר וניקיון, נגישות, דרישות משטרה, כבאות והצלה, הגנת הסביבה הסדרי תנועה, תמרור ועוד ועל פי כל דין.
- 3) חניונים תת-קרקעיים, יידרשו להתקין מערכת אוורור מאולץ הכוללת בין השאר מערכות מאוררים, מפוחים, גלאים למזהמי אוויר, תעלות הולכת אוויר מזוהם ועמידה בתקני איכות אוויר ורעש ודרישות גורמי רישוי השונים.
- 4) מומלץ לפנות למינהל הנדסה לצורך קבלת ההנחיות והדרישות המקדמיות.

- 1) 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'.
- 2) לאטליז הפועל במרכול נדרש פריט רישוי נוסף- 4.7 ג'. לאטליז נדרש אישור משרדי החקלאות והבריאות ותוקף הרישיון - שנה.
- 3) טיפול במזון מוגדר בין השאר בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון) תשס"ט – 2009 כחיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, אפייה, חימום, סחיטה, שטיפה, אריזה 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 נדרש אישורי משרד הבריאות, כבאות והצלה (מסלול תצהיר עד 300 מ"ר) ועוד.
- 6) לכל מחלקה במרכול (אטליז, 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) נדרש תאי שירותים כולל נגישים, לקהל הלקוחות.
- 9) נדרש תכנון של יועץ תנועה וחניה כולל חניה נגישה, הסדרי ושעות פריקה וטעינת סחורות.

- (10) נדרש שטח להחזרות ומוצרים שחוזרים לספקים בנפרד משטח אחסון המזון.
- (11) נדרשים פתרונות למניעת רעש ממערכות המרכול ומניעת ריחות ומפגעים.
- (12) בנוסף, קיום כל הדינים, החוקים, התקנות, מפרטים, הנחיות ודרישות גורמי הרישוי, רשות הרישוי.
- (13) מומלץ לפנות למחלקת רישוי וקידום עסקים למידע מוקדם ולקבלת כל ההנחיות והדרישות.

מתקני משחקים מתנפחים

- (1) הפעלת אתר קבוע למתקני משחקים מתנפחים, מחייב רישיון עסק על פי פריט 7.10 א'- מתקני שעשועים.
- (2) מפעיל אתר נייד למתקני משחק מתנפחים, אינו נדרש לרישיון עסק.
- (3) 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.
- (4) יש סוגי מתקנים מתנפחים שחל איסור שימוש בהם כולל במערכת החינוך.
- (5) יש לבדוק במחלקת רישוי וקידום עסקים את הצורך בקבלת רישיון עסק לפעילות כאמור.

בריכת שחיה

- 1) בריכת שחיה, פריט 7.4א', מוגדרת בצו רישוי עסקים.
- 2) במסגרת הליך הרישוי יידרש בין השאר, אישור כבאות והצלה, משרד הבריאות, משטרה, תכנון ובניה, איכות הסביבה בעניין חומרים מסוכנים ומניעת מטרדים, אישורי בטיחות בתוקף מידי שנה .
- 3) תקופת הרישיון לבריכת שחיה הינה 5 שנים, גם אם הבריכה פתוחה 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 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.
- 5) כאשר חלק מהמבנים המצויים במתחם הבריכה אינם עומדים בדיני תכנון ובניה, עלול הדבר להשפיע על מתן רישיון העסק לבריכה במידה ומבנים אלה משרתים את הבריכה ויש לבדוק זאת מול גורמי ההנדסה ברשות.
- 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, באם קיים בית אוכל שבמסגרתו מתקיים אירוע, האם האירוע כולל מופעים, ריקודים, השמעת

- מוזיקה, דוכני מזון וכדומה. יש לפנות ולבדוק במחלקת רישוי וקידום עסקים הצורך להוצאת רישיון עסק לאירוע המבוקש וקבלת הנחיות ודרישות בהתאם.
- (8) קיום אירועים במתחם הבריכה כגון חתונה, שמחה וכדומה, מחייב הוצאת רישיון עסק ל"גן אירועים" פריט 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 שחייה בזמן המופע/אירוע, תחשב הבריכה כפעילה ולפיכך כל צוות ההפעלה הקבוע של הבריכה כגון: מציל, עזרה ראשונה, מפעיל בריכה ועוד, יהיו נוכחים בשטח הבריכה.
- (10) הוצאת רישיון עסק לאירוע או המופע, הינה חובה ואינו קשור לחובת הרישוי של הבריכה.
- (11) על פי הפסיקה, לג'קוזי המהווה חלק בלתי נפרד מבריכה הטעונה רישיון עסק, לא נדרש רישיון עסק נפרד.
- (12) לג'קוזי המופעל בפני עצמו כגון המצוי במתחם ספא ומשרת מספר רב של אנשים, יידרש רישיון עסק נפרד בגין הפעלתו על פי פריט 7.4 ג'.
- (13) מומלץ לברר במחלקת רישוי וקידום עסקים, על פי מיקום, מהות וסוג הפעילות של הג'קוזי, את הצורך בהוצאת רישיון עסק.