

דרישות פרטניות מעסקים – מועצה מקומית שוהם

הגדרות אזורי המועצה המקומית (ייעודים כהגדרתם בתב"ע)

מגורים – אזור המיועד למגורים בלבד.

היי פרק שוהם (בפיתוח) – מחולק ל-3 אזורי משנה: א. אזור המיועד לתעשייה עתירת ידע ב. אזור המיועד לתעשייה כללית ג. אזור המיועד למסחר.

אזור מסחר – אזור המיועד למסחר קמעונאי: מרכז עסקים דרומי – אייר פרק שוהם (בפיתוח), מרכז מסחרי תרשיש 1 - ככר עגור, מרכז מסחרי עמק איילון 30 - ככר ברבור, מרכז מסחרי עמק איילון 16 - ככר יסעור, מרכז מסחרי שוהם מרקט - הדקל 30 או כל אזור אחר שיוגדר כאזור מסחרי בתכנית המתאר המקומית או תכנית אחרת שתחול על האזור.

אזור מסחר שכונתי – מרכז אשר סכום השטחים העיקריים, של העסקים שבתחומו, על פי תכנית בנין ערים בתוקף, אינו עולה על 200 מ"ר : מרכז מסחרי קדם פינת שגיא, מרכז מסחרי שכונת אלונים - רחבת עדי.

שצ"פ – שטח ציבורי פתוח

בעל עסק זכור - למרות האמור בחוברת זאת ולמען הסר ספק, ההוראות המחייבות יהיו בהתאם לתכניות החלות בכל מגרש ומגרש. הוראות הכלולות במסמך זה באות על מנת לסייע לבעל העסק בתהליך הרישוי ואינן מחליפות את הוראות תכניות בנין עיר החלות במקום בו נמצא בית העסק.

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
היי פארק שוהם באזור המיועד לתעשייה כללית	<p>העסק יפעל רק במבנה סגור. בעל עסק לא יגרום לריח חזק או בלתי סביר כהגדרתו ב"נוהל להגדרת מפגעי ריח" של המשרד להגנת הסביבה וכהגדרתו בחוק למניעת מפגעים התשכ"א – 1961. היה ונמצא שהעסק גורם לריח חזק או בלתי סביר, יחויב בעל העסק להתקין אמצעים למניעת הריח החזק או הבלתי סביר על פי המלצות חוות דעת מקצועית שהוכנה על ידי יועץ מטעם בעל העסק, לאחר שהמלצות אלו אושרו על ידי אגף איכות הסביבה. 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>	ביצים - עיבודן	4.1 ב	4 מזון
באזורי מסחר ובמקומות שאושרו בהיתר על ידי מהנדס המועצה	<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. 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</p>	בית קפה, מסעדה לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום	4.2 א	4 מזון

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	<p><u>(שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב).</u> <u>תשע"ד – 2014.</u></p> <p>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 (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"א – 2011.</p> <p>הפסולת המפונה ממפריד השומן 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 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>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</p>			

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	<p>היחידה לאיכות הסביבה, יתקין את כל האמצעים הנדרשים למניעת מטרדי עשן וריחות מבית העסק. לצורך כך ניתן להיעזר בעקרונות המופיעים במסמך "מסעדות ובתי אוכל - דרישות והנחיות עיקריות מקדמיות של מועצה מקומית שוהם לקבלת רישיון עסק ל עניין איכות אויר". בעל עסק לא יגרום לריח חזק או בלתי סביר כהגדרתו ב"נהל להגדרת מפגעי ריח" של המשד להגנת הסביבה וכהגדרתו בחוק למניעת מפגעים התשכ"א – 1961. היה ונמצא שהעסק גורם לריח חזק או בלתי סביר, יחויב בעל העסק להתקין אמצעים למניעת הריח החזק או הבלתי סביר על פי המלצות חוות דעת מקצועית שהוכנה על ידי יועץ מטעם בעל העסק, לאחר שהמלצות אלו אושרו על ידי אגף איכות הסביבה. חומרי הדברה וניקיון יוחזקו באזור נפרד ולא בצמוד למזון.</p> <p>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 בעסק. הצבת רמקולים מחוץ למבנה העסק – אסורה.</p> <p>החל משעה 23:00 רמת הרעש לא תחרוג מהערכים המותרים בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר) התש"ן 1990 נפתח בחלון חדש עד 40 DB) A).</p> <p>עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.</p>			

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
<p>באזורי מסחר ובמקומות שאושרו בהיתר על ידי מהנדס המועצה</p>	<p>בעל העסק יתקין בעסקו מפריד שומן לפני התחברות מערכת השפכים של העסק לשוחת 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 (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. אישורי פינוי ואישורי קליטה המעידים על כך שפינה את השמן המשומש כאמור ועל ידי מוביל המאוסר 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>מזנון, בית אוכל אחר לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום</p>	<p>4.2 ב</p>	<p>4 מזון</p>

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	<p>בעל העסק, למעט בעל עסק שקבל פטור מאת היחידה לאיכות הסביבה, יתקין את כל האמצעים הנדרשים למניעת מטרדי עשן וריחות מבית העסק. לצורך כך ניתן להיעזר בעקרונות המופיעים במסמך "מסעדות ובתי אוכל - דרישות והנחיות עיקריות מקדמיות של מועצה מקומית שוהם לקבלת רישיון עסק לעניין איכות אויר".</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 עסק לא יגרום לריח חזק או בלתי סביר כהגדרתו ב"נוהל להגדרת מפגעי ריח" של המשרד להגנת הסביבה וכהגדרתו בחוק למניעת מפגעים התשכ"א – 1961. היה ונמצא שהעסק גורם לריח חזק או בלתי סביר, יחויב בעל העסק להתקין אמצעים למניעת הריח החזק או הבלתי סביר על פי המלצות חוות דעת מקצועית שהוכנה על ידי יועץ מטעם בעל העסק, לאחר שהמלצות אלו אושרו על ידי אגף איכות הסביבה.</p> <p>חומרי הדברה וניקיון יוחזקו באזור נפרד ולא בצמוד למזון.</p> <p>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 בעסק. הצבת רמקולים מחוץ למבנה העסק – אסורה.</p> <p>החל משעה 23:00 רמת הרעש לא תחרוג מהערכים המותרים בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר) התש"ן 1990 עד DB (A) 40.</p>			

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	<p>עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.</p>			
<p>באזורי מסחר ובמקומות 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 5 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 <u>בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014</u> 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 (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), התשע"ד – 2014. 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</p>	<p>הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוח מזון ולמעט הסעדה כמשמעותה בסעיף 4.6 ה</p>	<p>4.2 ג</p>	<p>4 מזון</p>

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	<p>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. לצורך כך ניתן להיעזר בעקרונות המופיעים במסמך <u>"מסעדות ובתי אוכל - דרישות והנחיות עיקריות מקדמיות של מועצה מקומית שוהם לקבלת רישיון עסק לעניין איכות אויר"</u></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>בעל עסק לא יגרום לריח חזק או בלתי סביר כהגדרתו ב"<u>נוהל להגדרת מפגעי ריח</u>" של המשרד להגנת הסביבה וכהגדרתו <u>בחוק למניעת מפגעים התשכ"א – 1961</u>. היה ונמצא שהעסק גורם לריח חזק או בלתי סביר, יחויב בעל העסק להתקין אמצעים למניעת הריח החזק או הבלתי סביר על פי המלצות חוות דעת מקצועית שהוכנה על ידי יועץ מטעם בעל העסק, לאחר שהמלצות אלו אושרו על ידי אגף איכות הסביבה.</p> <p>חומרי הדברה וניקיון יוחזקו באזור נפרד ולא בצמוד למזון.</p> <p>במקום תבוצע הדברה תקופתית ע"י מדביר מוסמך באופן שלא יסכן את המזון במקום. תיעוד</p>			

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	<p>ההדברה ישמר לתקופה של שנה. בעל העסק לא ישמיע רעש / מוזיקה בכל צורה שהיא מחוץ לכותלי בית בעסק. הצבת רמקולים מחוץ למבנה העסק – אסורה. החל משעה 23:00 רמת הרעש לא תחרוג מהערכים המותרים בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר) התש"ן 1990 עד 40 (A) DB.</p>			
<p>בה"י פרק שוהם – אזור המיועד לתעשייה כללית.</p> <p>חל איסור על הקמת טחנת קמח וממגורות לאחסון מזון בכל אזורי המועצה.</p>	<p>העסק יוקם ויופעל רק במבנה סגור. 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. 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 בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014 על עדכניהם. 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. 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%.</p>	<p>מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם - ייצור, עיבוד- מחומרי גלם מן החי ביכולת ייצור של 5 טון ליום ומעלה; ייצור, עיבוד- מחומרי גלם מן הצומח ביכולת ייצור של 50 טון ליום ומעלה</p>	<p>4.6 א</p>	<p>4 מזון</p>

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	<p>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. בעל עסק לא יגרום לריח חזק או בלתי סביר כהגדרתו ב"נוהל להגדרת מפגעי ריח" של המשרד להגנת הסביבה וכהגדרתו בחוק למניעת מפגעים התשכ"א – 1961. היה ונמצא שהעסק גורם לריח חזק או בלתי סביר, יחויב בעל העסק להתקין אמצעים למניעת הריח החזק או הבלתי סביר על פי המלצות חוות דעת מקצועית שהוכנה על ידי יועץ מטעם בעל העסק, לאחר שהמלצות אלו אושרו על ידי אגף איכות הסביבה. 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>בה"י פרק שוהם – אזור המיועד לתעשייה כללית. חל איסור על הקמת טחנת קמח וממגורות לאחסון מזון בכל אזורי המועצה.</p>	<p>העסק יוקם ויופעל רק במבנה סגור. בעל עסק לא יגרום לריח חזק או בלתי סביר כהגדרתו ב"נוהל להגדרת מפגעי ריח" של המשרד להגנת הסביבה וכהגדרתו בחוק למניעת מפגעים התשכ"א – 1961. היה ונמצא שהעסק גורם לריח חזק או בלתי סביר, יחויב בעל העסק להתקין אמצעים למניעת הריח החזק או הבלתי סביר על פי המלצות חוות דעת מקצועית שהוכנה על ידי יועץ מטעם בעל העסק, לאחר שהמלצות אלו אושרו על ידי אגף איכות הסביבה.</p>	<p>מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם –אחסונו</p>	<p>4.6 ג</p>	<p>4 מזון</p>

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
<p>באזור תעשייה היי פרק שוהם בכל אזורי המשנה</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 (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד – 2014</u> על עדכניהם.</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>הסעדה (קייטרינג)</p>	<p>4.6 ה</p>	<p>4 מזון</p>

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	<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 היחידה לאיכות הסביבה, יתקין את כל האמצעים הנדרשים למניעת מטרדי עשן וריחות מבית העסק. לצורך כך ניתן להיעזר בעקרונות המופיעים במסמך "מסעדות ובתי אוכל - דרישות והנחיות עיקריות מקדמיות של מועצה מקומית שוהם לקבלת רישיון עסק לעניין איכות אויר".</p> <p>בעל עסק לא יגרום לריח חזק או בלתי סביר כהגדרתו ב"נוהל להגדרת מפגעי ריח" של המשרד להגנת הסביבה וכהגדרתו בחוץ למניעת מפגעים התשכ"א – 1961.</p> <p>היה ונמצא שהעסק גורם לריח חזק או בלתי סביר, יחויב בעל העסק להתקין אמצעים למניעת הריח החזק או הבלתי סביר על פי המלצות חוות דעת מקצועית שהוכנה על ידי יועץ מטעם בעל העסק, לאחר שהמלצות אלו אושרו על ידי אגף איכות הסביבה.</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>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</p>			

מדיניות רשות הרישוי	דרישות האגף/מחלקה/גורם רלבנטי	תיאור פריט העיסוק	מספר פריט בצו	קבוצה
	ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.			
באזורי מסחר ובמקומות שאושרו בהיתר על ידי מהנדס המועצה.	לא תותר מכירת משקאות משכרים בעסק. עסק הפועל מעבר לשעות הפעילות הרגילות מחויב בקבלת היתר לילה מיוחד מהמועצה ובתשלום אגרה כנדרש בחוק.	קיוסק	4.7 א	4 מזון