

פרק ה' - תנאים להבטחת בריאות הציבור,

לרבות תנאי תברואה נאותים

1. הוראות חוקים תקנות והנחיות הנוגעות לעניין:

להלן עיקר החוקים, התקנות וההנחיות

- 1.1. פקודת בריאות העם 1940.
- 1.2. תקנות בריאות העם (קביעת תקנים למי שפכים), התשנ"ב – 1992.
- 1.3. תקנות בריאות העם (איכותם התברואת של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013. (להלן - תקנות מי שתייה).
- 1.4. כללי בריאות העם (טיהור מי שפכים המיועדים להשקיה), התשמ"א – 1981.
- 1.5. תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), התשנ"ב – 1992, נוסח משולב עדכון 2000.
- 1.6. חוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, תשמ"ג-1983.
- 1.7. חוק איסור פרסומת והגבלת השיווק של מוצרי טבק ועישון, תשמ"ג-1983.
- 1.8. תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), תש"ף-2019.
- 1.9. תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (אצירת אשפה), התש"ף-2019.
- 1.10. תקנות בריאות העם (מערכות בריכה למי שתייה), התשמ"ג-1983.
- 1.11. כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המזרמים למערכת הביוב), תשע"ד-2014.
- 1.12. תנאים מיוחדים למלאכות ותעשיות המרחיקות מי פסולת לביוב או תיעול. סעיף 32.13.7 בספר "החקיקה בבריאות, תברואה ומזון".
- 1.13. הוראות למתקני תברואה (הל"ת) עדכונים, התשס"ז-2007.
- 1.14. תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג-1983.
- 1.15. תקנות בריאות העם (תנאים תברואיים לקידוח מי שתייה), התשנ"ה – 1995.
- 1.16. **הנחיות משרד הבריאות המפורסמות באתר המשרד:**
 - 1.16.1. הנחיות לניקוי מערכות אספקת מי שתייה.
 - 1.16.2. הנחיות למניעת התרבות חיידקי לגיונלה במערכות מים.
 - 1.16.3. הנחיות להגשת תכנית להנחת קווי מים לשתייה וקווי הולכה שאינם לשתייה (מש"ל).
 - 1.16.4. מדריך להתאמת אביזרים שונים למניעת זרימה חוזרת ליעודם.
 - 1.16.5. מדריך עזר לבקרה פנימית למניעת התרבות חיידקי לגיונלה באתרים, מוסדות ועסקים.
 - 1.16.6. הנחיות להחזרת מערכות לפעולה לאחר השבתה.
 - 1.16.7. התקנה ותחזוקה של ברזי ומתקני מי שתייה בפארקים ובמרחב הציבורי.
 - 1.16.8. הנחיות לניצול מים נאספים (מי גשם, עיבוי מזגנים, רכז (UF/RO)).
 - 1.16.9. תחנות שאיבה לשפכים - מערכות הולכת שפכים ציבוריות, הנחיות לתכנון תפעול ותחזוקה.
 - 1.16.10. הנחיות להחזרת מערכות לפעולה לאחר השבתה.
- 1.17. **תקנים ישראליים:**
 - 1.17.1. ת"י 6210 - אוורור לשמירת איכות אוויר נאותה בתוך בניינים.
 - 1.17.2. ת"י 1205 - התקנת מתקני תברואה ובדיקתם.
 - 1.17.3. ת"י 5438 - כימיקלים לטיפול במי שתייה.
 - 1.17.4. ת"י 5452 - בדיקת מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה.

2. הגדרות:

- 2.1. **"בריכה"** - מבנה המיועד לאגירה, לוויסות ולאספקת מי שתייה.
- 2.2. **"מערכת בריכה"** - לרבות הבריכה, צינורות הכניסה לתוכה והיציאה ממנה, החצר שבה נמצאת הבריכה, תכולתה ומיגונה.
- 2.3. **"הדברה"** - על פי המוגדר בחוק הסדרת העיסוק בהדברה תברואית 2016: שימוש באמצעים כימיים להשמדה, לעיכוב התפתחות, לדחייה, להרחקה או לצמצום אוכלוסייה של מזיקים.
- 2.4. **"הל"ת"** - הוראות למתקני תברואה (הל"ת), לרבות עדכונים והוראות המחליפות הוראות אלה.
- 2.5. **"המנהל"** - המנהל הכללי של משרד הבריאות, או מי שהמנהל הסמיכו לפי כל דין או לעניין הוראות אלה, כולן או מקצתן.
- 2.6. **"מגדל קירור"** - מתקנים שמטרתם לקרר את המים המשמשים להורדת טמפרטורות האוויר, באמצעות פליטת החום שצוברים המים בשעת פעולת הקירור אל האטמוספירה.
- 2.7. **"מזיקים"** - חרקים, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים.
- 2.8. **"מז"ח"** - מכשיר מונע זרימת מים חוזרת, מתקין מוסמך וראש מערכת מים - כהגדרתם בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
- 2.9. **"מים חמים"** - מים בטמפרטורה של 55 מעלות צלזיוס לפחות במערכת מי צריכה חמים.
- 2.10. **"מערכת הספקת מים"** - מערכת הכוללת את צינור הספקת המים, הצינורות לחלוקת המים, צינורות חיבור, שסתומים, וכל האבזרים והציוד הדרושים בתוך הבנין או המבנים או בסמוך להם.
- 2.11. **"מערכת מי שתייה בעסק"** - מערכת המובילה מים ממערכת אספקת המים של הרשות אל העסק, החל ממזונה המים הראשי ועד לחיבור לקבועות בתוך העסק או בחצרו, ובכלל זה כל צנרת המים בעסק, ספיחיו ואביזריו ובכלל זה הקבועות.
- 2.12. **"מערכת אספקת מים שאינם מי שתייה"** - מערכת אספקת מים אשר מתקיים בכולה או בחלק ממנה אחד מהתנאים הבאים:
 - 2.12.1. המערכת מכילה צנרת, אבזרים או מכשירים האסורים לפי כל דין לשימוש למי שתייה.
 - 2.12.2. במערכת מוזרמים, בשימוש אקראי או אחר מים, או חומרים, שאינם מי שתייה.

- 2.12.3. מערכת מים בה אין תחלופת מים כנדרש לפי כל דין, לרבות מערכות כיבוי אש.
- 2.13. "מערכת ביוב" - מערכת לסילוק שפכים הכוללת ביבים, תאי בקרה, מתקני שאיבה ומתקני טיהור לשפכים.
- 2.14. "מערכת הביוב של הרשות" - כמשמעותה בחוק הרשויות המקומיות (ביוב), התשכ"ב-1962.
- 2.15. "מערכת שפכים בעסק" - מערכת הכוללת את כל צנרת השפכים, כולל ספחים ואביזרים, מהקבועות בתוך הבניין או בחצר הבניין ובכלל זה ביב הבניין, עד לתא הבקרה שמתחבר למערכת ביוב של הרשות או גבול המגרש, לפי העניין, ובכלל זה התא, וככל שקיים בעסק - מיתקן שאיבת שפכים ומיתקן לטיהור שפכים.
- 2.16. "מפריד שומן" - מתקן להפרדת שומנים ושומנים מזרם שפכים. לפני סילוקם למערכת ביוב ציבורית (בדרך כלל כולל תא מוצקים/בוצה, תא הפרדת שומן ונקודת דיגום).
- 2.17. "שפכים סניטריים" - שפכים שמקורם שימושים סניטריים.
- 2.18. "שפכים תעשייתיים" - פסולת נוזלית שמקורה במטבחים, אולמות ייצור בעסקים וכד' המיועדת לסילוק מהעסק.
- 2.19. "נותן האישור", "נציג השטח" - נציג משרד הבריאות המוסמכים לרישוי מפעלים ביטחוניים על פי החוק.

3. דרישות דווח ומסירת מידע:

3.1. דווח שוטף:

- 3.1.1. התקנת מז"ח, מיקומו, מועד התקנתו, פרטי המתקין, תאריך הבדיקה וממצאה.
- 3.1.2. שינויים במערכות/מקורות המים ובאופן צריכתם.
- 3.1.3. תוצאות בדיקות איכות השפכים/קולחים ותפקוד מתקני השפכים (ראה פרק ד').
- 3.1.4. שינויים במערכות טיפול ו/או סילוק שפכים וכן שינויים בתהליך הייצור היכולים לגרום לשינויים באיכות ו/או בכמות השפכים (ראה פרק ד').
- 3.1.5. שינויים בתהליך טיפול, אחסון, הגשה ושינוע מזון.
- 3.1.6. ניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים.
- 3.1.7. תוצאות בדיקות מי שתייה בתדירות ועל פי תכנית שאושרה על ידי נציג השטח.
- 3.1.8. תוצאות בדיקות מזון.
- 3.1.9. שינוי בתהליך הכנת המזון.

3.2. דווח מדי:

- 3.2.1. תוצאות חריגות של בדיקת איכות מים, פעולות תיקון ושיפוף מערכות מים.
- 3.2.2. חשד להרעלת מזון ומים.
- 3.2.3. תוצאות חריגות של בדיקות מזון.
- 3.2.4. אירועים חריגים של איכות שפכים ו/או תקלות במתקן הטיפול בשפכים.
- 3.2.5. הדיווחים יועברו אל נציג השטח עם עתק לנותן האישור – נציג שר הבריאות ביחידה לרישוי מפעלים ביטחוניים.

4. כללי:

- 4.1. כל שינוי בתכניות או שדרוג או הסדרה של הנושאים המפורטים להלן דורשים את אישור משרד הבריאות
 - 4.1.1. מערכת אספקת המים ו/או מתקני המים.
 - 4.1.2. מערכת איסוף השפכים ו/או מתקני טיפול בשפכים
 - 4.1.3. מערכות השקיה בקולחים
 - 4.1.4. מערכת הטיפול במזון (מטבח, מחסן, חדר אוכל, שינוע מזון ממטבח מרכזי למטבחי קצה)
- 4.2. תיק מפעל - בתיק המפעל ישולב נוהל חירום לאירוע בריאותי (התפרצות), מאושר על ידי נותן האישור.
- 4.3. טיפול במתקנים שאינם פעילים או אינם מועסקים בהתאם למפורט בפרק א' במפרט התנאים.

5. תנאים מוקדמים:

- 5.1. לבקשה לרישיון, להיתר זמני או להיתר מזורז לעסק יצורפו התכניות והמסמכים הבאים.
- 5.2. תרשים של הסביבה בקנה מידה 1:2500 ובו תיאור וזיהוי של הרחובות הסמוכים והבניינים השכנים הקיימים והמתוכננים בתכנית החלה לפי חוק התכנון והבניה.
- 5.3. תרשים של המגרש בקנה מידה 1:250 בציון דרכי הגישה אליו עם רכב, המדרגות שייבנו בו, מיקום מיתקנים מרכזיים לאחסנת פסולת וחיבורים למים ולביוב.
- 5.4. תכנית העסק בקנה מידה 1:100 שיצוינו בה פרטים אלה לפחות: סימון כל קבועות הסניטריות והשרברבות, האבזרים, מערכת אספקת מים ומערכת צינורות השפכים, בציון הקוטר, השיפוע ואופן סילוק השפכים. סימון כלי קיבול לפסולת ומיתקנים מרכזיים לאחסנת פסולת ונפחם.

6. מניעת עישון:

- 6.1. בעל העסק יעמוד בהוראות חוק איסור פרסומת והגבלת השיווק של מוצרי טבק ועישון, התשמ"ג-1983, ובהוראות חוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, התשמ"ג-1983.
- 6.2. בעל העסק יקבע בעסק שלטים המורים על איסור העישון בהתאם להוראות חוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, התשמ"ג-1983, ותקנות הגבלת העישון במקומות ציבוריים (קביעת שלטים), התשמ"ד – 1984.
- 6.3. הקצאת מקום נפרד לעישון – בעל העסק רשאי להקצות בתחום העסק מקום נפרד לחלוטין לעישון כמפורט בתוספת לחוק למניעת העישון במקומות ציבוריים והחשיפה לעישון, התשמ"ג-1983.
- 6.4. בעל העסק יעשה כל שניתן כדי למנוע עישון בתחום העסק, למעט במקום נפרד שהוקצה לעישון.

7. מי שתייה:

- 7.1. התנאים בסעיף זה יחולו על עסק, ככל שקיימות בעסק מערכות מים לפי העניין.
- 7.2. בעל העסק אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת המים.
- 7.3. לעסק יסופקו מי שתייה באיכות הנדרשת לפי תקנות מי שתייה, על-ידי חיבור למערכת אספקת מים.

7.4. בעל העסק יפעל כלהלן:

- 7.4.1. ינקוט את כל האמצעים הסבירים להבטחת איכות מי השתייה בעסק.
- 7.4.2. לא יגרום ולא ירשה לאחר לגרום לשינוי לרעה באיכות מי השתייה בעסק.
- 7.4.3. ידווח לספק המים בכל מקרה של פגיעה באיכות המים המסופקים לעסק, ויפעל בהתאם להוראות משרד הבריאות לשיקום המערכת.
- 7.4.4. ידווח לרשות הבריאות על כל שינוי מהותי במערכות המים והטיפול במים.
- 7.5. בעסק תהיה אספקת מים קרים, וכן אספקת מים חמים, כפי שנדרש בחוק התכנון והבניה.
- 7.6. בכל מקרה של ביצוע עבודות בנייה או חידוש של מערכות אספקת המים בעסק, מערכות מי השתייה יתוכננו ויותקנו בהתאם להוראות כל דין ובין היתר הדרישות המפורטות להלן:
 - 7.6.1. חוק התכנון והבניה.
 - 7.6.2. תקן ישראלי ת"י 1205.1, התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - מערכות שרברבות: מערכות אספקת מים קרים וחמים (בפרק זה - תקן ישראלי ת"י 1205).
 - 7.6.3. תקן ישראלי ת"י 5452, בדיקת מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה.
- 7.7. בעל העסק יספק מים צוננים במרחב הציבורי של העסק. מתקני מים צוננים יופעלו ויתוחזקו בהתאם להנחיות משרד הבריאות.
- 7.8. חדרים המשמשים לתחזוקת מערכות מים (קרים וחמים) ישמשו ליעודם בלבד - תפעול מערכת המים - ולא ישמשו למטרות אחרות, אלא אם כן קיבל את אישור משרד הבריאות.

8. מניעת זרימה חוזרת:

- 8.1. במידה וקיימים בעסק מערכות מים לגביהן קיימת חובת התקנת מז"ח לפי תקנות בריאות העם למניעת זרימה חוזרת, יותקנו מז"חים בנקודות חיבור המים לעסק.
- 8.2. ככל שיש בעסק מערכת נפרדת לאספקת מים שאינם מי שתייה ינקטו אמצעים שיש בהם כדי למנוע שימוש למטרות שתייה כנדרש בתקנות תכנון ובניה (תברואה) 2019 ובהתאם לת"י 1205 (חלק 1).
- 8.3. ככל שיש בעסק מערכת שאינם מי שתייה המוזנת ממערכת מי שתייה (כביוי אש, מי ריכוך או מערכת אחרת), יותקן אביזר למניעת זרימה חוזרת בהתאם למדריך משרד הבריאות לבחירת האביזר הנכון.
- 8.4. ככל שנדרשת התקנת מז"ח בעסק לפי ההוראות האמורות, התקנתו אחזקתו ובדיקתו תיעשה בהתאם להוראות אלה:
 - 8.4.1. התקנת מז"ח ובדיקתו יהיו בידי מתקין מוסמך בלבד.
 - 8.4.2. המז"ח יותקן ויבדק לפי הוראות ת"י 4426 מונעי זרימה חוזרת - דרישות התקנה ובדיקות באתר.
 - 8.4.3. בעל העסק יחזיק את המז"ח במצב תקין בכל עת.
 - 8.4.4. בריכת (מאגר) מי שתייה (במידה וקיימת בעסק)
 - 8.4.5. מערכת בריכה למי שתייה תעמוד בדרישות תקנות בריאות העם לבריכה. מערכת כאמור תעמוד בתקנות מכוח חוק התכנון והבניה ות"י 1205.1 או הוראות שיחליפו הוראות אלה, הכל בהתאם לדין החל במועד הבניה או ביצוע עבודות במערכת.

9. בריכת אגירה למי שתייה:

- 9.1. תמוקם במקום נקי ונגיש, ובנוסף מאוורר ככל הניתן.
- 9.2. בעל העסק יבטיח את תחלופת המים בבריכה כך שכל נפח המכל יוחלף במים טריים לפחות פעם בשלושה ימים.
- 9.3. במידה ולא תתקיים תחלופת מים כנדרש או בריכת מים תהיה משותפת עם אגום לכיבוי אש תותקן מערכת הכלרה משלמה רציפה ואוטומטית באישור המנהל.
- 9.4. תכנון מערכת בריכה, התקנתה והפעלתה ייעשו באופן המאפשר אספקת מים גם בעת ניקויה תקופתית וימנע קצר הידראולי בין נקודות שאבת מים ונקודת מילוי המאגר במי רשת.
- 9.5. בצנרת הבריכה יותקנו ברזי דיגום, אשר יאפשרו דגימת המים במערכת הכניסה והיציאה מהבריכה.
- 9.6. בסביבת הבריכה יוחזקו רק הציוד והחומרים הדרושים לתחזוקת והפעלת הבריכה ולטיפול במימיה.
- 9.7. פנים הבריכה יהיה חלק וללא פינות חדות באופן המאפשר את ניקויה.
- 9.8. כל החומרים המשמשים לטיפול במים ולתחזוקת הבריכה יעמדו בהוראות ת"י 5438.
- 9.9. פתחי הכניסה לבריכה יהיו סגורים ונעולים בכל עת פרט לזמן שעובדים בה.
- 9.10. בעל העסק יבצע ניקוי וחיטוי של בריכת השתייה אחת לשנתיים, או לפי דרישה אחרת של רשות הבריאות, ובהתאם להנחיות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים
- 9.11. מניעת התרבות חיידקי לגיונלה
 - 9.11.1. בעל העסק ידאג לעמוד בדרישות הנחיות משרד הבריאות למניעת התרבות חיידקי לגיונלה במערכות מים.
 - 9.11.2. בדיקות הנדרשות לפי ההנחיות כאמור, יבוצעו במעבדה מוכרת לביצוע בדיקות לגיונלה.
 - 9.11.3. הדיגום יבוצע על ידי דוגם מי שתייה רמה א שהוכשר לדיגום לגיונלה ובהתאם להנחיות דיגום מים.
 - 9.11.4. בעל העסק יבצע בקרה פנימית למניעת לגיונלה בהתאם למדריך העזר לבקרה פנימית של משרד הבריאות.
 - 9.11.5. בעסק בו מותקנים מגדלי קירור, מערכות ערפול, מזרקות או מפלי נוי תתבצע התקנה, תחזוקה וניקוי תקופתי בהתאם להנחיות למניעת לגיונלה.
- 9.12. במידה ומערכת המים או חלקים ממנה הושבתו מסיבות מסוימות, החזרתה למערכת תיעשה בהתאם להנחיות משרד הבריאות ל"החזרת מערכות לפעולה לאחר השבתה". הנחיות נמצאות בשלבי עדכון.

10. שפכים:

- 10.1. התנאים בסעיף זה יחולו ככל שקיימת בעסק מערכת שפכים.
- 10.2. שפכי העסק יסולקו באמצעות חיבור למערכת הביוב של הרשות בלבד. כל פתרון או חיבור אחר חייב לקבל אישור מראש של משרד הבריאות.
- 10.3. בעל העסק אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת השפכים בעסק וידאג לתחזוקה התקינה והשוטפת של המערכת כאמור, ולמניעת מפגעים תברואיים ומטרדים.

- 10.4. מערכות סילוק שפכים בעסק, יופעלו ויתוחזקו בהתאם לתקנים ולהנחיות המפורטים להלן:
- 10.4.1. הנחיות משרד הבריאות לתכנון והפעלת תחנות שאיבה לשפכים, התשס"ח-2008.
 - 10.4.2. כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המזרמים למערכת הביוב), התשע"א-2011.
 - 10.5. שפכים המורחקים מהעסק יעמדו בדרישות כל דין לעניין כמות השפכים והאיכות הנדרשת. שפכים שאינם עומדים בדרישות כאמור לא יורחקו מהעסק לתוך מערכת הביוב אלא לאחר התקנת מיתקן טיהור באישור מראש של משרד הבריאות. עד להתקנת והפעלת מיתקן כאמור, יורחקו השפכים מהעסק בדרך אחרת ולאחר קבלת אישור מראש של משרד הבריאות.
 - 10.6. בכל מקרה של גלישה או הצפה של שפכים בתחום העסק, בעל העסק ידאג לטפל מידית בתקלה ויפעל לניקוי וחיטוי אזור המפגע. בעל העסק ימנע גישה של ציבור וישמע להוראות משרד הבריאות.
 - 10.7. ביצוע עבודות בנייה או חידוש של מערכות השפכים בעסק יתוכננו ויוותקנו לפי הוראות כל דין, ובין היתר לפי תקנים והוראות המפורטים להלן:
 - 10.7.1. תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), התש"ף-2019.
 - 10.7.2. תקן ישראלי ת"י 1205.3 - התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - קבועות שרברבות ואבזריהם.
 - 10.7.3. תקן ישראלי ת"י 1205.4 - התקנת מתקני תברואה ובדיקתם - ביוב הבניין ותיעול הבניין.
 - 10.8. צנרת ניקוזים אופקית של ביוב לרבות פתחי ניקוי ובקרה לא תותקן מתחת לתקרה שמעל חללים, שמפגע של שפכים עלול לסכן אותם כגון: מטבחים, אזורים לאחסון, החזקה וטיפול במזון, כביסה נקייה, או כלים הבאים במגע עם מזון, כמו כן מעל מאגרי מי שתייה וכוד' במידה וקיימים.
 - 10.9. לא תהיה גישה מתוך חללים האלה לפתחי ניקוי ובקרה בצנרת ביוב לצורך תחזוקה.
 - 10.10. קולטנים (צנרת אנכית של ביוב) לא יותקנו בחללים בהם מטפלים במזון, חדרי אוכל, מחלקות לשיטפת כלים, אלא בפירים שיוותקנו בפרוזדורים או מקום אחר באישור המנהל.
 - 10.11. רצפה בקומות מעל אזורים לטיפול במזון, תהיה אטומה לחדירת נוזלים, כמו כן גם הקידוחים למעבר צנרת דרכה.
 - 10.12. שפכים מחדרי השירותים, הזורמים מאסלות, משתנות או קבועות המיועדות לתפקיד דומה והכוללים הפרשות אדם, יהיו נפרדים מחלקי המערכת ביוב "שומניים" של מטבח או מאגר מי שתייה עד לתא בקורת של ביוב מחוץ לעסק;
 - 10.13. כל חיבור לביוב של ציוד להכנת מזון וכיורים תפעוליים יהיה דרך מרווח אוויר או צינור עקיף וחתם מים.
 - 10.14. מערכת סילוק שפכים של העסק המכילה שומנים ושומנים תחובר למערכת קדם טיפול, כדוגמת מפריד שומן לפני הזרמת שפכים למערכת ציבורית.
 - 10.15. בבניינים משותפים למספר עסקים מערכות ביוב של עסק מזון תהיה נפרדת ממערכות הביוב של בניין משותף.
 - 10.16. צינורות ביוב של עסקים אחרים לא יועברו דרך בית אוכל או עסק מזון אחר.
 - 10.17. למפריד שומנים לא יוזרמו הזרמים הבאים: שפכים סניטריים; נגר עילי, זרם תכולת אמבט ההשריה המשמש להסרת שומנים קשים, מערכות CIP וכד', זרמי שפכים המכילים שמן ממקור מינרלי, כמו כן שפכים המכילים כמויות משמעותיות של שומן שאינו ניתן להפרדה כדוגמת אמולסיות וכד'.
 - 10.18. במידה ובעסק נדרשת התקנת מפריד שומן, הוא יותקן מחוץ למבנה העסק ובמקום שניתן לפנותו באמצעות "ביוביט" או סידור אחר, שווה ערך.
- 11. סידורים תברואיים:**
- 11.1. בעסק יהיו שירותים ומתקני תברואה, ומספר הקבועות בעסק יעמדו בהוראות הל"ת או תקנות תכנון ובנייה (תכן הבנייה) (תברואה), התש"ף-2019, במידה ויחליפו אותן.
 - 11.2. ליד הכיורים לנטילת ידיים בעסק יוצבו מתקנים לסבון נוזלי, מגבות נייר ומכלים לאיסוף אשפה.
 - 11.3. בכל שעות פעילות העסק יתוחזקו השירותים במצב תברואי תקין ונקי.
- 12. פסולת:**
- 12.1. פתרון סילוק פסולת, יהיה תואם לתקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (אצירת אשפה), התש"ף-2019 או דרישת כל דין שיחליף תקנות אלו, הכל בהתאם לדין החל במועד הבנייה או ביצוע העבודות בנכס.
 - 12.2. על בעל העסק לאסוף, למיין, לטפל ולפנות פסולת מהעסק על פי כל דין, ובתדירות אשר תמנע מפגעים תברואיים ומטרדי ריח בעסק ומחוצה לו, ומבלי לגרוע מהאמור:
 - 12.3. בעל העסק או רשות מקומית יציבו מכלי קיבול לאיסוף פסולת מוצקה, בכמות ובמקומות המבטיחים ניקיון בעסק ובסביבתו.
 - 12.4. המכלים יהיו שלמים, תקינים, נקיים ובעלי מכסים למניעת חדירת מזיקים לתוכם.
 - 12.5. בעל העסק ישמור על מצב תברואי תקין בחדר/מתחם האשפה השייכים לעסק. ניקיון שוטף יתבצע בהתאם לצורך, ובכל מקרה אחת ליום.
 - 12.6. המכלים יהיו בעלי נפח קיבול המבטיח אחסנת כל הפסולת המוצקה הנוצרת מהעסק.
 - 12.7. החדר והציוד השייכים לעסק, יוחזקו במצב תקין ונקי. יש להקפיד שלא ימצאו אשפה, פסולת או כל זיהום אחר מחוץ למכלי האשפה.
 - 12.8. ברז המים לשיטפה ייעודית של מכלי האשפה יהיה מחובר למערכת המים עם אמצעי למניעת זרימה חוזרת.
- 13. מערך הזנה במפעל**
- 13.1. בכל סוג וצורת הזנה במפעל – הכנה במקום, שווק מזון, קבלת מזון מוכן לאכילה מקייטרינג, שינוע מזון וכו', בכל אחד מהמרכיבים הנ"ל יעמוד המפעל בדרישות המקצועיות המתבססות על תקנות רישוי עסקים, מפרטים אחידים והנחיות מקצועיות של משרד הבריאות כולל ארבעת היסודות לטיפול במזון במטבחים ציבוריים והם יהיו בפיקוח של נציגי השטח של משרד הבריאות:
 - 13.1.1. רכישת מזון ממקורות בטוחים ומאושרים.
 - 13.1.2. מניעת כניסת חיידקים למזון.
 - 13.1.3. מניעת ריבוי חיידקים במזון.
 - 13.1.4. הרחקות והשמדת חיידקים מכלים ובמזון.

- 13.2. לא הותרה הסעדה מאורגנת אל מחוץ למפעל, אלא דרך חזה התקשרות עם בתי אוכל בעלי רישיון עסק בתוקף.
13.3. התכניות למטבח יהיו מאושרות על ידי נציג משרד הבריאות – נותן האישור.
13.4. חדר האוכל יופרד מאולמות ייצור, הרכבה, אחסון ומשרדים.

14. מניעת מזיקים, הדברה

- 14.1. בעל העסק יבטיח מניעת מזיקים בכל שטחי העסק, וידאג לטיפול שיטתי ומניעתי להדברת מזיקים, עם מדביר מוסמך שעבר הסמכה מהמשרד להגנת הסביבה ומחזיק ברישיון תקף.

15. תיעוד, שמירת מסמכים

- 15.1. בעל העסק ישמור את התוצאות, הנתונים, האישורים והמסמכים שלהלן לתקופה של שנה לפחות ויעבירם לרשות הבריאות לפי דרישה.
15.2. בעל העסק יתעד בין השאר את המסמכים הבאים (במידה ונדרש):
15.3. אישור התקנת מז"ח ובדיקת מז"ח כמפורט בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), תשנ"ב-1992.
15.4. אישור בדבר ביצוע ניקוי וחיטוי מאגרי מי שתייה, אוגרי מים חמים ומגדל קירור ככל שיש בעסק מתקנים כאמור.
15.5. תוצאות בדיקות איכות מי שתייה ובדיקות שפכים.
15.6. אישור פינוי מתקן קדם טיפול בשפכים.
15.7. בעסק בו האוורור נעשה בהתאם לדרישות תקן ת"י 6210 או תקן בינלאומי שווה ערך - תוצאות בדיקות יעמידה בת"י 6210
15.8. בעל העסק ישמור מסמך על ביצוע פעולות הדברה בעסק, שיכלול את הפרטים הבאים: שם המדביר, מענו, תאריך הפעולה, מיקום הפעולה וסוגה, מהות וריכוז חומר ההדברה.
16. המלצות בנושאים שונים הנוגעים למפרט זה,
16.1. לשיקול דעת בעל העסק, ניתן למצוא הנחיות נוספות באתר האינטרנט של משרד הבריאות (בריאות הסביבה) ומתעדכנות מעת לעת.