

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מספר מספר : IGTD 97	עמוד 1 מתוך 10	מהדורה : 1
		בתוקף מתאריך : 14.12.2015

1. כללי

- 1.1. השירות ונותן השירות יעמדו בכל דרישות דין רלבנטיות, לרבות בנושא ריח, רעש ופליטות לאוויר. במידה וקיימת סתירה בין הוראות המפרט ודרישות הדין הוראת הדין היא שקובעת.
- 1.2. נותן השירות יקבל את אישור המשרד להגנת הסביבה והרשות המקומית להענקת תו ירוק.
- 1.3. לנותן השירות תהיה מערכת נהלים או הוראות עבודה כתובות, המכסים את אופן יישום דרישות המפרט

2. חלות

- 2.1. מפרט זה מגדיר את הדרישות מ:
 - 2.1.1. בתי קפה ומסעדות (סעיף 4.2 א' בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ג – 2013)
 - 2.1.2. מזנון ובית אוכל אחר - פיצרייה, מאפיה וכדומה (סעיף 4.2 ב' בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ג – 2013)
 - 2.1.3. פאב (סעיף 4.8 בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ג – 2013)

3. הגדרות

- 3.1. **מוצר מועדף סביבתית** – מוצר/שירות בעל תו ירוק מהארץ או ממדינה החברה ב-GEN או מוצר/שירות שיש לו השפעה קטנה או מופחתת על בריאות האדם ועל הסביבה, בהשוואה למוצר או שרות מתחרה שמבצע את אותה פעולה. השוואה זו תתייחס לכלל מחזור החיים של המוצר או השרות ותכלול: רכישת חומרי גלם, ייצור, אריזה, הפצה, שימוש חוזר, הפעלה, תחזוקה או סילוק.
- 3.2. **מוצר ממוחזר** – מוצר המכיל פסולת או חומר כמשמעותם בתנאים המפורטים להלן:
 - 3.2.1. מכיל פסולת אשר עובדה מחדש למוצר, חומר או חומר גלם, למטרה שלשמה יועדה מלכתחילה או למטרה אחרת;
 - 3.2.2. מכיל חומר שהוא תוצר לוואי של תהליך ייצור, ונעשה בו שימוש שלא במסגרת תהליך הייצור על ידי צד שלישי או על ידי היצרן.

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מהדורה : 1	עמוד 2 מתוך 10	מפרט מספר : IGTD 97
בתוקף מתאריך : 14.12.2015		

- 3.2.3. אחוזי הפסולת או החומר במוצר ממוחזר לא יפחתו מהקבוע במפרטים ירוקים לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק הרלבנטיים קיימים ועתידיים רלבנטיים כמו : מוצרים מפלסטיק ממוחזר IGTD 07, מוצרים מנייר וקרטון ממוחזרים IGTD 104 וכדומה.
- 3.3. **הדברה משולבת** – integrated pest management הינה הדברה הנותרת אפקטיבית ומתוכננת למניעה מרבית של פגעים בסביבה, המשלבת בפעולתה שתיים או שלוש שיטות שונות (ביולוגית, כימית ו/או פיסיקלית) של הדברה הנעשית באופן שמתחשב בדינמיקה של אוכלוסיות המזיק.
- 3.4. **מזון אורגני** – מכיל 95%-100% מרכיבים המאושרים כאורגניים ע"י משרד החקלאות ומי שהוסמך מטעמו או ע"י התוכנית הלאומית האורגנית ה USDA או תקן מקביל.
- 3.5. **מאזן פחת**- מאזן פחת מחשבים עבור חומרי הגלם המובילים בעסק והוא בוחן את היחס בין כמות חומר הגלם שנמכר לבין כמות חומר הגלם שנצרך בחודש נתון.
3.5.1. כמות חומר הגלם שנמכר מחשבים לפי עץ המוצר של המנות בעסק.
3.5.2. כמות חומר הגלם שנצרך מחשבים לפי : ספירת מלאי בחודש שעבר + מלאי שהוזמן בחודש הנוכחי – ספירת מלאי בחודש הנוכחי.
- 3.6. **מוצר מקומי** – מוצר העומד בשתי דרישות הבאות במצטבר : א. במסגרת תהליך הייצור עבר המוצר שינוי מהותי בישראל או באזור. ב. מחיר המרכיב הישראלי בו מהווה 35% ממחירו בשער המפעל. כלומר מוצר שלפחות 35% מעלויות ייצורו בוצעו בישראל.
- 3.7. **Standby losses** (צריכת רפאים / phantom consumption) – צריכת חשמל הנעשית במוצר או מערכת כאשר אלו כבויים או לא מבצעים את התפקיד העיקרי שלהם.

4. דרישות

4.1. רכש

- 4.1.1. מתוך 10 חומרי הגלם, מוצרים או משקאות אלכוהוליים המובילים בעסק (הנרכשים בכמות הגדולה ביותר על ידי העסק בחודש, לפי נפח או משקל), לפחות 5 יהיו מוצרים מקומיים.

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מהדורה : 1	עמוד 3 מתוך 10	מפרט מספר : IGTD 97
בתוקף מתאריך : 14.12.2015		

4.1.2. לפחות 30% מהמנות העיקריות בתפריט או 2 מנות עיקריות (הנמוך מבניהם) יהיו מנות צמחוניות ו/או טבעוניות.

4.1.3. 90% ממוצרי הנייר הנרכשים על ידי העסק, לרבות מטליות ניגוב, נייר טואלט, מפיות, נייר משרדי וכדומה, יהיו בעלי תו שמעיד שהמוצר מועדף סביבתית, אלא אם יש מניעה לעמוד ב- 90%.

4.1.4. לצמצום השימוש במוצרים חד פעמיים בתפעול השוטף של העסק, דוגמת אריזות חד פעמיות, מוצרי נייר, פוליסטירן מוקצף (קלקר) ופלסטיק, לרבות שימוש בכלים ל-TAKE AWAY.

נותן השירות יגדיר מדד מאפיין לצמצום השימוש במוצרים חד פעמיים עבור עיסוקו, כגון מספר לקוחות או דומה.

4.1.5. אין לרכוש ולהשתמש בחומרי ניקוי המכילים את אחת מהגדרות הסיכון הבאות:

הגדרת הסיכון	סיכון לפי GHS	סיכון לפי ת"י 2302
עדות מוגבלת להשפעה מסרטנת	H 351	R 40
עלול לגרום סרטן	H 350	R 45
עלול לגרום נזק גנטי תורשתי	H 340	R 46
עלול לגרום סרטן בשאיפה	H 350 i	R 49
רעיל מאוד ליצורים החיים במים	H 400	R 50
רעיל ליצורים החיים במים	H 411	R 51
מזיק ליצורים החיים במים	H 412	R 52
עלול לגרום להשפעות שליליות ארוכות טווח לסביבה מימית	H 413	R 53
רעיל לצומח	אין	R 54
רעיל לחי	אין	R 55
רעיל ליצורים החיים בקרקע	אין	R 56
עלול לגרום להשפעות שליליות ארוכות טווח לסביבה	אין	R 58
מסוכן לשכבת האוזון	H 420	R 59
עלול לפגום בפוריות	H 360	R 60
עלול להזיק לעובר אדם	H 360 D	R 61
תתכן פגיעה בפוריות	H 361 f	62R
ייתכן נזק לעובר אדם	H 361d	63 R

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מספר מספר : IGTD 97	עמוד 4 מתוך 10	מהדורה : 1
		בתוקף מתאריך : 14.12.2015

4.1.6. העסק לא יגיש דגים מהים התיכון הנמצאים ברשימת ערכי טבע מוגנים על פי חוק או שנמצאים בסכנת הכחדה (למעט דגים מבריכות דגים או חקלאות ימית), לרבות: לובסטר/סיגל, כריש אפרורי וגיטרן, מוסר ים, טונה כחולת סנפיר, דקר הסלעים, דקר חיפאי, דקרנית אדומה ודקר אלכסנדרוני.

4.1.7. פעולות ההדברה בעסק יתבצעו על ידי מדביר מורשה בידי המשרד להגנת הסביבה באמצעות חומרי הדברה מורשים על ידי המשרד להגנת הסביבה, על פי הנחיית התווית ובשיטת ההדברה המשולבת על פי המשרד להגנת הסביבה.

4.1.8. סעיפי רשות- יש לבחור לפחות 2 סעיפים מתוך הסעיפים הנ"ל:

- א. לפחות 2 חומרי ניקיון בעלי תו שמעיד שהמוצר הינו מועדף סביבתית.
- ב. לפחות מנה עיקרית תורכב ממיני דגים פולשים (פלמידה לבנה, סיכן, מליטות, טרולוס צהוב, סילגו, סרטן שיט כחול, ברבון וסייפן).
- ג. לפחות 50% מעודפי המזון המתאים לצריכה יועברו לתרומות מזון באמצעות גופים מאושרים שיש להם רישיון יצרן ורישיון עסק לפריט 4.2 ג' או 4.6 ה' מבקש התו ישמור תיעוד של העברת המזון לגופים אלה, כולל כמויות שהועברו ותאריכי העברה וכן העתקים של הרישיונות שצוינו לעיל של הגוף המעביר את המזון.
- ד. מתוך 10 חומרי הגלם, מוצרים או משקאות אלכוהוליים המובילים בעסק (הנרכשים בכמות הגדולה ביותר על ידי העסק בחודש, לפי נפח או משקל), לפחות 7 יהיו מוצרים מקומיים.
- ה. לפחות 60% מהמנות העיקריות בתפריט או 4 מנות עיקריות (הנמוך מבניהם) יהיו מנות צמחוניות ו/או טבעוניות.
- ו. יוזמות רכש נוספות של בעל העסק בעלות השפעה מועילה סביבתית. כל יוזמה כאמור תובא לדיון ואישור הוועדה לשירות ירוק לפני יישומה בעסק.

4.2. תשתית לחסכון באנרגיה

- 4.2.1. בכניסה ליותר מ- 50% מחדרי הקירור ו/או ההקפאה בעסק יותקנו מסכי אוויר או ווילונות פלסטיק.
- 4.2.2. על כל דוד חשמל לחימום מים, במידה וקיים בעסק, יותקן טיימר.

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מהדורה : 1	עמוד 5 מתוך 10	מפרט מספר : IGTD 97
בתוקף מתאריך : 14.12.2015		

4.2.3. סעיפי רשות- יש לבצע לפחות 4 סעיפים ככל שהדבר רלבנטי :

- א. בכניסות הראשיות לעסק יותקנו אמצעים שמונעים תחלופה של אוויר ממוזג, עם אוויר חם מבחוץ כגון : מבואה, מעצור, דלת הזזה אוטומטית, מסכי אוויר או וילונות פלסטיק.
- ב. מאווררי תקרה יותקנו בחללים בעלי שימוש ראשי בעסק (כגון חלל הסעדה).
- ג. בעסק יותקנו אמצעים למניעת קרינת שמש ישירה על חלונות העסק (כגון יריעות אנטי-סן שקופות, סוככים או צמחייה).
- ד. יותקן בידוד תרמי בכל המעטפת החיצונית של העסק.
- ה. יותקן בידוד תרמי בכל החלונות החיצוניים של העסק
- ו. כל המזגנים בעסק יהיו בדירוג אנרגטי A\B. במידה ולא ניתן לקבל דירוג כזה יהיו כל המזגנים בעלי תווית ENERGY STAR או תווי אנרגיה מקבילים.
- ז. לאחד לפחות מ : התנורים, המקררים או הצייפרים שבמטבח העסק יהיה ניתן להציג תו אנרגטי או תו ירוק כל שהוא.
- ח. כל המנדפים בעסק יהיו בעלי חיישני דרישה (demand control ventilation sensors) ומסכי אוויר המונעים שאיבה של אוויר ממוזג מהמטבח.
- ט. 80% מגופי התאורה במסעדה יהיו גופי תאורה חסכוניים (פלורסנט T5, CFL או לד).
- י. העסק יתקין גלאי נוכחות לכיבוי אוטומטי של תאורה ו/או מיזוג, בחללים בעלי שימוש משני כגון חדרי שירותים, משרד וכדומה ולכיבוי אוטומטי של תאורה בלבד בחדרי קירור והקפאה.
- יא. חימום המים בעסק יתבצע על ידי דוד שמש ו/או באמצעות משאבות חום. המשלוחים בעסק, המתבצעים על ידי בעל העסק או מי מטעמו, יתבצעו על ידי אופנוע חשמלי או על ידי אופניים (רגילים או חשמליים).
- יב. יוזמות תשתית נוספות של בעל העסק הגורמות לחסכון אנרגטי. כל יוזמה כאמור תובא לדיון ואישור הוועדה לשירות ירוק לפני יישומה בעסק.

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מהדורה : 1	עמוד 6 מתוך 10	מפרט מספר : IGTD 97
בתוקף מתאריך : 14.12.2015		

4.2. נהלי תפעול ותחזוקה לחסכון באנרגיה

4.3.1. תוכן רשימה של כל מכשירי החשמל במטבח, לגבי כל מכשיר כאמור יצוין באיזה תאריך נרכש והאם יש לו תו אנרגטי או תו ירוק כל שהוא.

הנהלים הבאים יוגדרו בכתב:

4.3.2. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לשעות הדלקה וכיבוי תאורה ומזגנים עבור כל אחד מהחללים בעסק, בהתאם לשימוש.

4.3.3. תוגדר ותיושם טמפרטורה קבועה למזגן. המלצה: 25-26 מעלות בקיץ, 18-20 בחורף.

4.3.4. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לשעות פתיחה וסגירה קבועות לעמדת הבישול (מנדף, גריל, כיריים, צ'יפסר, פלטה חשמלית ועוד), כולל שעות סגירה בשעות שפל. למעט מתקנים המיועדים לאחסון בחימום או קירור.

4.3.5. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לשעות פתיחה וסגירה קבועות לתנורים, כולל שעות סגירה של התנורים בשעות שפל.

4.3.6. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לגבי טיפול חודשי למזגנים (ניקוי פילטרים). פעולה זו יכולה לחסוך כ 5% מצריכת המיזוג

4.3.7. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לגבי טיפול תקופתי למנועים של מקררים, מזגנים, מכונות קרח וכד', כולל:

א. ניקוי המכסה של המדחס, המאייד והלהבים של המאוורר.

ב. בדיקת הבידוד סביב הצנרת.

4.3.8. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לבדיקה תקופתית לדלתות מקררים, מקפיאים ותנורים: בדיקה שהדלת נסגרת בקלות (שימון צירים) ושהדלת אטומה (החלפת גומיות).

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מספר מספר : IGTD 97	עמוד 7 מתוך 10	מהדורה : 1
		בתוקף מתאריך : 14.12.2015

4.3.9. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לבדיקה תקופתית לדוד החשמלי :

- א. בדיקת הבידוד סביב הצנרת.
- ב. ניקוי אבנית מהדוד.
- ג. לבדוק שהתרמוסטט מכוון לטווח טמפרטורות שבין 55-60 מעלות צלזיוס.

4.3.10. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לתחזוקה והחלפת מסננים במנדפים, לפי הנחיות היצרן. מבקש התו ישמור על כל התיעוד הנוגע לבצוע הפעולות הנדרשות כדי לקיים סעיף זה.

4.3.11. יקבע נוהל ויבוצע מעקב לבדיקת טכנאי תקופתית בהתאם לצורך והוראות היצרן של מקררים, מזגנים, מכונות קרח וכו' (בדיקות מנועים, בדיקות גז הקירור, כיול התרמוסטט, בדיקות תקינות כללית וכו').

4.3.12. ייכתב וייושם נוהל בנוגע לצמצום STANDBY LOSSES (צריכת רפאים) של מוצרי חשמל בשעות בהן העסק או המכשיר אינו פעיל, היכן שהצמצום האמור אינו פוגע בתפקוד השוטף של העסק ואינו פוגע בעמידה בדרישות החוק.

4.4. תשתית לחסכון במים

4.4.1. כל הברזים בעסק יהיו מצוידים בחסכמים למעט ברזים המשמשים לשטיפת ירקות, הדחת כלים, וברזי מדורי העבודה במטבח.

4.4.2. ברזי המים לשטיפה כלים לפני הכנסתם למדיח (שפריצרים-spray valve), יהיו בעלי הספק של עד 5 ליטר בדקה.

4.4.3. סעיפי רשות- יש לבצע לפחות סעיף אחד מתוך הסעיפים הנ"ל :

- א. היכן שניתן, יותקנו ברזים אוטומטיים ו/או אלקטרוניים, המופעלים על ידי חיישן, בכיורים לשטיפת ידיים.
- ב. לפחות מדיח כלים אחד יעמוד בדרישות ה-ENERGY STAR בנוגע לצריכת מים.
- ג. מכונות קרח בעסק יפעלו בטכנולוגיה של עיבוי אוויר, עם צריכת מים לפי דרישות ה-ENERGY STAR בנוגע לצריכת מים.

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מהדורה : 1	עמוד 8 מתוך 10	מפרט מספר : IGTD 97
בתוקף מתאריך : 14.12.2015		

- ד. כל מיכלי ההדחה יהיו דו כמותיים או בעלי משטף/מזרם דו כמותי.
- ה. בעסק יותקנו משתנות ללא מים ו/או משתנות יעילות (עד 0.5 ליטר לשימוש).
- ו. אם לבית האוכל יש גינה או עציצים המהווים חלק מבית האוכל ומתחזקים על ידו, העסק יתקין מנגנוני חיסכון במים ומערכת בקרה בהתאם.
- ז. יוזמות תשתית נוספות של בעל העסק בעלות השפעה דומה על חסכון במים.
- כל יוזמה כאמור תובא לדיון ואישור הוועדה לשירות ירוק לפני יישומה בעסק.

4.5. נהלי תפעול ותחזוקה לחסכון במים

4.5.1. ייכתבו ויישמו נהלים בנוגע להפעלת מדיח כלים רק עם מגשים מלאים ולטיפול במדיח כלים לרבות ניקוי, ריכוך ותחזוקה שוטפת בהתאם להוראות יצרן. הנהלים יופצו בין העובדים.

4.5.2. ייכתב ויישם נוהל בנוגע לטיפול למכונת הקרח- ניקוי המעבה ומכלולים נוספים, הסרת אבנית וחיתוי המכונה, בדיקת נזילות במערכות המים והקירור, בדיקת מנגנוני הפשרה בהתאם להוראות יצרן.

4.6. ניהול מלאי וצמצום פסולת

4.6.1. העסק יבצע הפרדת פסולת למחזור :

- א. הפרדה של פסולת אורגנית רקבובית מזרם הפסולת המוצקה בכפוף לקיום הפרדה כזאת ברשות המקומית.
- ב. הפרדה למחזור של מכלי שתייה בחוק הפיקדון.
- ג. הפרדה למחזור של פסולת הנייר וכל הקרטונים בעסקים (רק אם קיים פח ייעודי בסמוך לעסק והסדר לאיסוף קרטונים).
- ד. הפרדה למחזור של אריזות (רק אם קיים פח ייעודי בסמוך לעסק).
- ה. סידור מוצרים קרוב לדלת לפי תכיפות שימוש וסימון וסידור של מוצרים לפי תאריכי תפוגה : First In First Out – FIFO (יביא לחיסכון בזמן ובאנרגיה במקררים ובמקפיאים)

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מהדורה : 1	עמוד 9 מתוך 10	מפרט מספר : IGTD 97
בתוקף מתאריך : 14.12.2015		

4.6.2. סעיפי רשות- יש לבצע לפחות 1 סעיפים מתוך הסעיפים הנ"ל :

- א. צמצום פחת של חומרי גלם עיקריים בעסק - ביצוע מעקב שוטף אחר לפחות 2 חומרי גלם מובילים בעסק (לפי נפח או משקל) ויצירת מאזן פחת אופטימלי עבורם.
- ב. רוב הספקים של מוצרים יבשים, מוצרים משלימים ומשקאות יגיעו בתדירות של עד פעם בחודש.
- ג. בעסק יתבצע צמצום צריכה של בקבוקים אישיים ותהיה העדפה לשימוש בכוסות רב פעמיות.
- ד. יוזמות נוספות של בעל העסק המביאות לצמצום פסולת וניהול מלאי. כל יוזמה כאמור תובא לדיון ואישור הוועדה לשירות ירוק לפני יישומה בעסק.

4.7. יוזמות סביבתיות נוספות

4.7.1. העסק יערוך פעולות לשם שיקוף והסברה של התו בקרב קהל לקוחותיו, במסגרתן יציג את עיקר הפעולות שנעשו בעסק במסגרת התו הירוק בלפחות שניים מהאמצעים הבאים : חלל העסק, תפריט, באינטרנט או אמצעי אחר.

4.7.2. סעיפי רשות - העסק יקדם פעילות אשר מזהה אותו כ"עסק ירוק" כלהלן :

- א. ייזום וארגון אירועים בעלי אופי סביבתי-קהילתי דומה.
- ב. הטמעת יוזמה Meatless Monday
- ג. הטמעת קמפיין "דגים באחריות".
- ד. יוזמות נוספות של בעל העסק בעלות תרומה סביבתית דומה.

מפרט ירוק לקבלת היתר ולפיקוח תו ירוק מסעדות, בתי קפה ופאבים		
מהדורה : 1	עמוד 10 מתוך 10	מפרט מספר : IGTD 97
בתוקף מתאריך : 14.12.2015		

5. שיטות בדיקה

5.3. כל הבדיקות, הנדרשות במפרט זה, יעשו ע"י מעבדה מוסמכת לסוג הבדיקות הנדרש. במידה ולא קיימת מעבדה כזו, יעשו הבדיקות במעבדה מוכרת או בעלת ניסיון בסוג בדיקות אלו.

5.4. הבדיקות יבוצעו בשיטות מקובלות, שפורסמו באחד מהמקורות האלה: תקני ISO, תקני EN, תקנים של מכוני תקינה לאומיים, מסמכי NSF, ASTM, AWWA, EPA standards methods, FCC, ו-KIWA.

6. מסמכים ישימים

6.1. GREEN SEAL STANDARD FOR RESTAURANTS AND FOOD SERVICES (GS-46), 20/4/2009

**7. נספחים
אין**