

מטרדי ריח ועשן

ריח הוא תכונה אורגנולפטית (בעל השפעה על המראה, הטעם והריח) הניתנת לתחושה באמצעות מערכת חוש הריח בזמן ההרחה של חומרים נדיפים מסוימים. מטרד ריח חזק או בלתי סביר נקבע בין השאר לפי כמות התלונות וצוות מריחים שעברו הכשרה.

הנחיות:

1. עסק של בית אוכל הפולט ריחות ו/או עשן, יידרש להתקין מערכת לטיפול באוויר, לפי המפורט בטבלה המופיעה בקישור.
2. דלתות וחלונות המטבח בעסק יהיו סגורים דרך קבע בזמן העבודה והבישול.

קישורים:

- א. [חוק למניעת מפגעים, התשכ"א - 1961.](#)
- ב. [מתקני טיפול הנדרשים למניעת עשן וריחות ממסעדות / בתי אוכל ובמפעלים לעישון בשר / דגים + תיאור סכמתי של מערכת לטיפול בזיהום אוויר ורעש במסעדות / בתי אוכל.](#)