

תושבים יקרים,

- ❖ במסגרת הרפורמה בצו רישוי עסקים, שנכנסה לתוקפה בנובמבר 2013, נדרשים העירייה ומשרדי הממשלה לפרסם "מפרטים אחידים" - דרישות מבעלי עסקים.
 - ❖ המפרט האחיד מאפשר למעוניינים בהקמת עסק לדעת מראש מה נדרש מהם, ומונע מצב של חוסר אחידות או סתירות בדרישות.
 - ❖ מפרטים אחידים נוספים, שהוכנו ע"י משרדי הממשלה, נמצאים באתר "ממשל זמין" באינטרנט. קבלת רישיון עסק מותנית באישור כל הגורמים הנדרשים ע"פ החוק, לפי סוג העסק.
 - ❖ מטרת המפרטים הינה לתת מידע מוקדם בלבד לגבי הדרישות ואין בהם משום מתן הוראות ו/או מתן אישור לניהול עסק. על המבקש לפתוח עסק להגיע למשרדי רישוי עסקים ולהגיש בקשה בצירוף מסמכים, טרם פתיחת העסק.
 - ❖ אין במידע המופיע במסמך זה משום מתן היתר לבניה ו/או אישור להתקנת מתקנים על קירות וגג המבנה או אישור חפירה. כל פעולה מסוג זה מחייבת קבלת אישור אגף הנדסה בעירייה.
 - ❖ יודגש שהמפרטים המופיעים באתר אינם כוללים את כל סוגי העסקים הטעונים רישוי ו/או את כל הדרישות המופיעות בחוק.
- בדפים הבאים מרוכזות עבור בעלי העסקים דרישות העירייה לעסקים, לפי סוגיהם.

הוראות כלליות לכל בעלי העסקים

- בעלי עסקים נדרשים לבצע בדיקה מקדימה, במחלקת רישוי עסקים, לגבי כל מבנה או עסק בעיר, טרם פתיחת העסק. מצ"ב מס' הבהרות ודגשים:
- ❖ מומלץ לבדוק, טרם קבלת החלטה לגבי העסק האם העיסוק המבוקש מתאים ליעוד של המקום, האם קיימות חריגות בניה והאם המבנה מאושר לעיסוק המבוקש.
 - ❖ חוק רישוי עסקים אינו "מכיר" את בעל המבנה וכל הדרישות מופנות לבעל העסק, לרבות חריגות בניה משנים קודמות.
 - ❖ תשלום מסי ארנונה לעסק, אינם מעידים על חוקיות העסק.
 - ❖ רישיון לעסק מסוים ניתן בזמן מסוים, באופן אישי לבעל העסק מסוים ולעיסוק הספציפי עליו הצהיר. אין בכך משום ערובה לכך שבעל העסק החדש יקבל גם הוא רישיון.



הנדסה - כל העסקים

מבנים לשימור

✓ עסק שנמצא במבנה לשימור, ידרש לעמוד בהנחיות אגף הנדסה לנושא.

מבנים מסוכנים

✓ עסק שנמצא במבנה שהוגדר כ"מבנה מסוכן" יידרש לטפל בבעיות, ע"פ דרישות אגף הנדסה.

"ועדת חריגים" - אישור למבנים ישנים

✓ ועדה שעוסקת באישור מבנים ישנים, שנבנו לפני שנת 1980 ולא נמצא לגביהם היתר בניה בארכיב. האישור הינו לצורך רישיון עסק בלבד ואינו מהווה היתר לבניה הקיימת.

✓ נדרש להציג תצהיר על כך שהמבנה הוקם לפני שנת 1980 ואישור מהנדס ליציבות המבנה.

קישור: נוהל ועדת חריגים - אישור הנדסה למבנים ישנים
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1103.pdf>

שמורת העיר העתיקה

✓ שמורת העיר העתיקה מוגדר השטח שנמצא בין הרחובות שלמה המלך - הבעל שם טוב - אמיל זולא - שמחה ששון וביאליק.

קישור: נוהל אישור עסקים בשמורת העיר העתיקה
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1091.pdf>

מבני עירייה

✓ נדרש להציג חוזה תקף עם אגף הנכסים, ע"ש מגיש הבקשה.

סגירת חורף

✓ עיריית רמלה מאפשרת הקמת סוככים עונתיים לקירוי קל זמני ופריק לעונת החורף שחלה מחודש אוקטובר ועד סוף חודש אפריל, על המדרכות שבחזיתות בתי האוכל, בתנאי שקיים היתר תקף לבית האוכל להעמדת שולחנות וכסאות, באותו השטח, בהתאם לחוק העזר העירוני לשימור רחובות.

את הבקשה יש להגיש באגף הנדסה.

קישור: הנחיות להצבת סוככים עונתיים לבתי אוכל
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1105.pdf>

גגונים ומרקיות

✓ גגון ו/או סככה בחזית העסק נדרשים בקבלת היתר מאגף הנדסה. המצאות גגון ללא היתר עשויה למנוע קבלת רישיון עסק.

✓ ניתן להתקין מרקיזה מתקפלת ללא קבלת אישור והדבר לא ימנע קבלת רישיון עסק.

זוטי דברים

✓ זוטי דברים: חריגות בניה קלות בעסק שהתובע של הרשות המקומית נתן דעתו עליהן, כי אין מקום להגיש בגינן הליך לפי חוק התכנון והבניה בשל היעדר ענין לציבור בניהול הליך פלילי.

✓ חריגות העונות להגדרת זוטי דברים, כגון: מרקיזה מתקפלת, ונטה בחזית צדדית - לא יעכבו אישור הנדסה לרשיון העסק.

✓ שינויי אינסטלציה המופיעים בנוהל "זוטי דברים", יחייבו הגשת תכנית "מצב קיים" ("as made") וקבלת אישור תאגיד.

קישור: נוהל זוטי דברים
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1093.pdf>

נגישות

✓ כל עסקי המסחר והשירותים, נדרשים להציג אישור מורשה נגישות על כך שהם נגישים, כתנאי לקבלת רישיון עסק.

אשפה וקרטונים

- ✓ כל בעל עסק מחוייב ברכישת כלי אצירה, ע"פ כמות וסוג הפסולת המיוצרת בעסק, והצבתם בתוך שטח העסק.
- ✓ העירייה רשאית לחייב, עסקים עתירי קרטון, להתקין סמוך לעסק מתקן/ עמדה לאיסוף ארגזי קרטון מקופלים.
- ✓ עסקים הנמצאים מתחת לבית מגורים יידרשו בהתקנת כלי אצירה נוספים עבור עסקם, שאינם כלי האצירה של הדיירים.
- ✓ העירייה רשאית לחייב בעלי אטליזים בהצבת מקרר לאיסוף פסולת רטובה.
- ✓ פסולת רפואית: כל מי שעיסוקו כולל יצור פסולת רפואית (כגון: רופאי שיניים עצמאיים, וטרינרים וכו'...), גם אם לא נדרשים ברשיון עסק, חייבים לפנות פסולת רפואית לאתר מאושר, באמצעות חברה המורשית לנושא.
- ✓ פסולת עסקית תפונה באופן עצמאי על ידי בעל העסק ועל חשבון, באופן שלא ייוצרו מפגעים תברואתיים ו/או חזותיים. העירייה אינה מפנה פסולת שנוצרת כתוצאה מהפעילות העסקית. העירייה מפנה אשפה שנוצרת ע"י העובדים בלבד, בכמות מקסימלית של 2 עגלות אשפה בנפח 360 ליטר בתדירות של פעמיים בשבוע. עסקים מעל 25 עובדים רשאים לפנות למחלקת תברואה ולבקש להגדיל את מס' העגלות וכל מקרה ייבדק לגופו של ענין.

איכות הסביבה ותאגיד המים

איכות השפכים

- ✓ תאגיד המים העירוני מטפל בעסקים בעלי פוטנציאל הזרמת שפכים עם שמנים ושומנים, כגון מסעדות, מוסכים, ותחנות דלק, תחנות רחיצת כלי רכב, עסקים המחזיקים חומרים מסוכנים ומפעלים המזרמים שפכים תעשייתיים ועוד....
- ✓ בעסקים שצוינו, יבדקו תקינות חיבור מערכת המים והאינסטלציה וחיבורים לביוב העירוני, ותחוייב התקנת מפרידי שומן או שמן בעסק. נדרש לפנות את השמן מהמפריד אחת ל- 3 חודשים לפחות ולהציג לרישוי עסקים ואיכות הסביבה את האישור על הפינוי ועל הקליטה באתר מאושר.
- ✓ תאגיד המים יבצע על פי תוכנית דיגום שפכים, דגימות איכות שפכים מספר פעמים בשנה, באמצעות מעבדה מוסמכת.

מונע זרימה חוזרת (מז"ח)

- ✓ מז"ח (מונע זרימה חוזרת) הוא אביזר שתפקידו להגן על רשת המים העירונית, מפני כניסת שפכים או מים "מזוהמים" שאינם ראויים לשתיה.
- ✓ בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת) תשנ"ב – 1992 מופעים העסקים הנדרשים להתקין מונע זרימה חוזרת. התקנת המז"ח הינו תנאי לקבלת רשיון העסק.
- ✓ המז"ח יותקן ע"י מתקין מוסמך ויבדק אחת לשנה. (רשימת המתקינים והבודקים המוסמכים נמצאת באתר משרד הבריאות).
- ✓ עסקים נדרשים במז"ח לדוגמא: תחנות דלק, מפעלים, עסקי ייצור מזון, אולמות אירועים, מכבסות, בתי חולים, עסקי דגים, ביובית ועוד...
- ✓ עסק שנדרש במז"ח רשאי לפנות למשרד הבריאות בבקשה מנומקת, לקבלת פטור.

מניעת מטרדי ריחות ורעש

- ✓ עסקים המפעילים מתקנים העלולים לגרום לריחות בסביבה מחויבים בהתקנת מערכות סינון ריח למניעת פליטות של ריחות לסביבה. המערכות יותאמו לכל עסק על פי תחום פעילותו ויותקנו באישור היחידה לאיכות הסביבה ומחלקת ההנדסה.
- ✓ בעל עסק המפעיל מערכות קירור והקפאה/ מיזוג אוויר/ סינון אוויר וכו' נדרש לוודא שמפולס הרעש המצטבר מכל המערכות יחד, הפועלות והמופעלות בעסק, לא יעלה על המפולס הרעש המרבי המותר ע"פ התקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר) התש"ן - 1990, (מניעת רעש). התשנ"ג - 1992 ותיקון התשע"א 2011 סעיף 11 רעש מזגנים ומדחסים.
- ✓ בעל העסק יסמן בתכניות ההגשה של העסק, את מיקום וסוג המערכות. היחידה לאיכות הסביבה רשאית לדרוש נתונים, כדוגמת נתוני היצרן לגבי רמות הרעש הנפלטות על ידי מערכות אלה, חוות דעת אקוסטית, וכו"ב.
- ✓ בהתאם לממצאי מדידת רעש, ניתן לדרוש מבעל העסק לנקוט בפעולות להפחתת רמות הרעש לרמות המותרות בחוק. בעל העסק יתייעץ עם אנשי מקצוע ויציג פתרון אפשרי, כגון: העברת המנוע, משתיקי קול לכניסה ויציאת אויר, תא אקוסטי מבודד, בולמי זעזועים, וכו'.

קבוצה 1: בריאות הרוקחות וקוסמטיקה

מספרה - פריט 1.4 ב

- ✓ תשתית: קירות ורצפה תקינים ואוורור בעסק. לפחות כיור אחד עם מים חמים. שירותים עם כיור לרחצת ידיים ללקוחות.
- ✓ ריהוט וציוד מצופים בחומר הניתן לניקוי.
- ✓ פדיקור ומניקור, הסרת שיער, בניית ציפורניים: שימוש במגבות חד פעמיות. ביצוע חיטוי ועיקור לכלי עבודה.
- ✓ שימוש בתמרוקים בעלי רישיון משרד הבריאות.

כתובות קעקע - מקום לעשייתן 1.4 ג

- ✓ בעל העסק יקפיד על חיטוי הכלים וישתמש במחטים חד פעמיים עבור כל לקוח.
- ✓ מחטים משומשות יפוננו לאתר מאושר לפסולת ביולוגית, ע"י גורם מאושר. אין להשליך מחטים משומשות לכלי אצירה לאשפה עירונית.
- ✓ פסולת רפואית: כל מי שעיסוקו כולל יצור פסולת רפואית (כגון: רופאי שיניים עצמאיים, וטרינרים וכו'...) גם אם לא נדרשים ברשיון עסק, חייבים לפנות פסולת רפואית לאתר מאושר, באמצעות חברה המורשית לנושא.

קבוצה 4: עסקי מזון

סוגי בתי אוכל - 4.7 א 4.2 ב 4.2 א

- ✓ קיוסק - מכירת מוצרים סגורים בלבד ופיצוחים. ללא הכנת מזון. ללא ממכר משקה משכר.
- ✓ בית אוכל אחר:
 - * מזנון ללא הכנת מזון – עסק שמוכר מוצרים סגורים בלבד ופיצוחים ובנוסף מוכר משקה משכר, לאחר קבלת אישור משטרה.
 - * מזנון - מותר להכין סנדביצים, לחמם עוגות ובורקסים קפואים, לטגן חביתות, להכין שקשוקה, פיצה, פלאפל וכדומה. אסור להכניס לעסק מוצרי בשר' עוף ודגים גולמיים, למעט נקניק ונקניקיות.
- * מעדניה - מעדנית נקניקים ו/או גבינות ו/או סלטים מוכנים ממקור מאושר.
 - ✓ בית קפה - בנוסף לפעולות המותרות במזנון ניתן להכין מרקים ותבשילים.
 - ✓ מסעדה - מותר לטגן ולבשל את כל סוגי המאכלים, לרבות בשר, עוף, דגים וכיוצב' ממכר משקה משכר מחייב אישור מהמשטרה.

סוגי מרכול - 4.7 ב, 4.7 א

- ✓ מכולת ללא טיפול במזון - מכולת שאין בה טיפול במזון, למעט פריסת נקניק וגבינה צהובה.
- ✓ מרכול עם טיפול במזון - מרכול, שיש בו מחלקות שונות עם טיפול במזון, כגון: ממכר מוצרים מצוננים מן החי (עוף, דגים, בשר), מאפית, מעדניה וכו'...

בטרם פתיחת בית אוכל, מומלץ

- ✓ לבצע בדיקה במחלקת רישוי עסקים אם ניתן לנהל בנכס/במקום הנבחר, את סוג העסק המבוקש תוך התייחסות לגודל הנכס, תשתיות קיימות, אפשרות להוצאת שולחנות וכסאות, בניית מערכת סינון ריחות, ארובה וכו' להתייעץ עם איש מקצוע מתאים בנוגע להליכי הרישוי, תכנון בית אוכל בהתאם לייעודו, חלוקתו למדורים וכן הגשת כל התוכניות הנדרשות. מומלץ לבקש המלצות קודמות.
- ✓ אין להתחיל בעבודות הקמה של בית האוכל בטרם אושרו כל התוכניות ותהליכי העבודה בידי גורמי האישור הרלוונטים, גם אם התכנון נעשה בידי אדריכל או מעצב רב מוניטין. מומלץ לפנות, באמצעות יועץ המזון/המתכנן לקבלת חוות דעת מקדמית ממשד הבריאות.

דרישות תברואה לבתי אוכל

- ✓ נדרש להגיש תכנית עסק ותכנית סניטרית (קווי מים וביוב) ב-3 העתקים. בתכנית יוצגו כל הפרטים, של בית האוכל לרבות מידות וגבהים, חדרי העבודה, המחסן, חלוקה למדורים, חיפוי הקירות, פרטי ציוד, מתקני בישול, קירור והקפאה, שרותים, כולל חיבור למתקן מפריד שומנים ולרשת העירונית.
- ✓ פרשה טכנית- תיאור המוצרים שבית העסק מכין, תהליכי העבודה לטיפול במזון ופרטים נוספים לפי דרישות משרד הבריאות

קישור: תנאים לבתי אוכל- תשתית, סידור פנימי של המטבח, חדרי שירותים ותחזוקה
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1089.pdf>

קישור: בתי אוכל - הוראות להגשת תכנית
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1108.pdf>

קישור: בתי אוכל - הוראות להגשת פרשה טכנית
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1097.pdf>

קישור: המטבח הבטוח - מדריך להכנת מזון בטוח ובריא
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1106.pdf>

קבועות סניטריות (שירותים)

- ✓ עד 4 מקומות ישיבה: קיוסק יהיה פטור מהתקנת תא שירותים והעירייה תהא רשאית, באישור משרד הבריאות לפטור גם מזנון.
 - ✓ עסק שיש לו מעל 4 מקומות ישיבה, יידרש בכל מקרה לתא שירותים + כיור בתוך העסק.
 - ✓ מקום ישיבה יחשב כסא ע"י שולחן או דלפק. בתוך העסק או על המדרכה.
 - ✓ התקנת שירותים בתוך העסק: ע"פ נוהל "זוטי דברים".
- קישור: <http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1092.pdf> (שירותים)

תנאי איכות הסביבה לבתי אוכל

- ✓ איסוף שמן משומש:
 - * הצבת מיכל יעודי לאיסוף שמן משומש ופינויו לאתר מורשה.
 - * התקנת מפריד שומנים למניעת הזרמת שומנים אל מערכת הביוב העירונית, בתיאום עם תאגיד המים. פינוי מפריד השומנים אחת ל- 3 חודשים לפחות.
 - ✓ רעש: מניעת מטרדי רעש ממתקני קירור ובישול לתושבים הגרים בסמיכות לעסק
 - ✓ איכות אוויר וריח:
 - * שימוש בגריל פחמים לצליית בשרים אסור באזורי מגורים ובאזורי מסחר משולבים במגורים למעט במקומות בהם מותקנת ארובה פנימית המשולבת במבנה ועולה עד לגג המבנה.
 - * חל איסור על ביצוע צליית בשר/ עוף/ דגים מכל סוג, ובאמצעות כל מכשיר, בעסקים הנמצאים מתחת לבתי מגורים בבניינים שאין בהם ארובה פנימית המשולבת במבנה.
 - * בעסקים בעלי פוטנציאל ריח מפעילות בית האוכל חלה חובת התקנת מתקנים למניעת מטרדי ריח, כתוצאה מצליה של בשר/ בישול/ אפיה.
- קישור: מפרט מערכות לסינון ומניעת ריחות

תנאים לבתי אוכל ולמרכולים למניעת רעש

- ✓ היחידה לאיכות הסביבה רשאית לדרוש מיגון אקוסטי למתקנים הגורמים רעש, כגון מנועי מקררים, מנדפים, מפוחים וכו'...
- ✓ השמעת מוסיקה ו/או מכשירים אלקטרוניים עם קול, לרבות טלויזיה בין וכתלי העסק תיעשה כך, שהמוסיקה לא תישמע מחוץ לכותלי העסק.

הצבת שולחנות וכסאות

- ✓ העירייה מאפשרת לעסקי מזון להציב שולחנות וכסאות על המדרכה, בכפוף לעמידה בתנאים, כגון השארת שטח פנוי למעבר של הולכי רגל, ברוחב של 1.5 מטר לפחות), וחתימה על התחייבות משפטית.
- קישור: מסמך התחייבות לענין הצבת שולחנות וכסאות על המדרכה
<http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1109.pdf>

שעות סגירת בתי אוכל

- ✓ ע"פ חוק העזר לרמלה (פתיחת בתי העסק וסגירתם) תשכ"ג – 1963, נקבעו שעות סגירת בתי העסק, כדלקמן:
סופרמרקט/ מכולת - 22:00
קיוסק ובתי אוכל (מזנון, מסעדה, בית קפה) - 24:00 ובמוצאי שבת 01:30

אטליזים

אטליזים - 4.7ג, מחולקים ל-3 קטגוריות, לפי הפעילות המותרת:

- ✓ קטגוריה 1 - שירות לעיני הלקוח, לנגד עיני הלקוח ולפי בקשתו הפעולות המותרות: טחינה, פירוק, חיתוך ופריסה של בשר ועופות כשירות ללקוח, לנגד עיניו ולפי בקשתו כל זאת בהתאם לגודל ההזמנה.
 - ✓ קטגוריה 2 - פעולות "הכנה למכירה" המבוצעות מראש שלא לעיני הקונה פעילויות הכנה מראש מתייחסות לפעילויות כדלקמן: פירוק, חיתוך, ניסור ופריסה של בשר ועופות שלא לעיני הקונה 'במנות של עד 10 ק"ג בלבד. נדרש חדר עבודה בלתי נפרד מהאטליז, לא נגיש לקהל ושאינו חהווה חלק מהמחסן 'שגודלו 6 מ"ר לפחות.
 - ✓ קטגוריה 3 - ייצור ומכירה. נדרש "רשיון יצרן" משירות המזון במשרד הבריאות. הפעולות המותרות: הפשרת בשר לטחינה, טחינת בשר שלא לעיני הקונה לרבות אריזתו, פירוק, פריסה, חיתוך ותיבול של בשר ועופות לרבות אריזתם מראש.
-  קישור: תנאים נדרשים מאטליזים
- ✓ העירייה רשאית לחייב בעלי אטליזים בהצבת מקרר לאיסוף פסולת רטובה.
 - ✓ השלכת שאריות בשר ודגים תבוצע בשקיות ניילון עבות ואטומות למניעת פיזור ברשות הרבים, בכלי האצירה השייכים לעסק.

קבוצה 6: מסחר ושונות

הכולות - פריטים 6.9א' 6.9ב' 6.9ג'

- ✓ המדיניות העקרונית של עיריית רמלה הינה לעודד הקמת עסקים במבנים בעיר. העירייה אינה נוטה לאשר רישיונות רכולות קבועים ברחבי העיר, מלבד מס' רוכלים שאושרו בעבר, לפני שנים.
- ✓ העירייה מאפשרת הקמת דוכן חד יומי ב"שוק יום ד". ניתן להגיע ביום ד' בבקר, לבדוק האם נותר שטח פנוי לשימוש.
- ✓ רוכלים באירועים:
* העירייה מאפשרת רכולות באירועים שונים חד פעמיים המתקיימים תחת כיפת השמיים, בעיקר ביום העצמאות ובחודשי הקיץ, תמורת תשלום. הציבור מוזמן לעקוב אחר הפרסום בעיתונות המקומית.
* באירועים עם צפי קהל מעל 500 איש, נדרש אישור משטרה לכל רוכל.
* בכל המקרים חל איסור להשתמש בבלוני גז ובגנראטור.
* בחלק מהאירועים העירייה מספקת מקור חשמל לצורך תאורה/ חימום מזון ועל הרוכלים להביא אישור חשמלאי מוסמך לתקינות מכשיר וכבל מאריך של כ- 50 מ'.
* בכל מקרה אסור למכור משקאות משכרים וצעצועים מסוכנים.
* הגשת מזון מותרת באופן מוגבל (פופקורן, שערות סבתא, תירס, טורמוס וכו'..). הכנת מזון ותאפשר רק במקרה שהכנתו המוקדמת תיעשה בעסק מזון בעל רישיון עסק מתאים.

מכבסה ניקוי יבש - פריט 6.4

- ✓ הפעלת עסק של מכבסה ו/או ניקוי יבש באזור מגורים תותר רק אם מכונות הכיבוס שבעסק הם מסוג "מכונה סגורה מדור רביעי" - מכונה סגורה לניקוי יבש באמצעות החומר פר כלורו אתילן - PERC, שהטיפול כולו נעשה במיתקן אחד סגור, ושכוללת את האמצעים הבאים לפחות: מעבה לצורך מיחזור PERC; התקן להורדת ריכוז אדי ה- PERC בתוף בסוף פעולת הייבוש מנגנון למניעת פתיחת דלת המכונה אלא רק לאחר זמן שהייה לצורך קירור והורדת ריכוז אדי ה- PERC .

קבוצה 7: עינוג ציבורי, נופש וספורט

משחקים - 7.6

- ✓ עיריית רמלה קבעה נוהל לגבי מיקום מורשה ואופן התנהלות מעסקים הנדרשים ברישיון ע"פ ריט 7.6, בצו רישוי עסקים.
- ✓ מתייחס למשחקים, כהגדרתם בסעיף 2. לחוק רישוי עסקים, "משחקים באמצעות מכונות המופעלות באופן מכני או חשמלי או בדרך אחרת וכן משחקי ביליארד, קלפים, קוביות וכיוצב".
- קישור: נוהל אישור עסקי משחקים <http://www.ramla.muni.il/SystemFiles/1094.pdf>

השמעת מוסיקה וקול באירועים תחת כיפת השמיים - 7.7

- ✓ אירועים תחת כיפת השמיים, הכוללים הפעלת מערכות להשמעת קול ומוסיקה, יאושרו באופן מיוחד, באירועים מיוחדים בלבד ובכל מקרה לא יאוחר מהשעה 23:00, למעט יום העצמאות וראש הנשה האזרחי.
- ✓ תכנון מערכות הקול (גובה הרמקולים, זווית, עוצמה וכו'...) יעשה כך שלא תהיה חריגה מהאמור בתקנות הרעש.

השמעת מוסיקה וקול באולם אירועים - 7.9

- ✓ השמעת מוסיקה וקול באולם אירועים בין וכתלי העסק תיעשה כך, שהמוסיקה לא תישמע מחוץ לכותלי העסק.
- ✓ באולם אירועים יותקן מד רעש כפי הנדרש בתקנות רישוי עסקים - התקנת מד רעש באולם שמחות ובגן אירועים התשס"ו 2006
- ✓ לא תותר השמעת מוסיקה ומערכות קול בשטח פתוח, מחוץ למבנה, בתוך העיר, למעט מקרים מיוחדים בהם יוכח בבקשה מראש, שהפעלת המכשירים לא תגרום לחריגה מהנדרש בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר), התש"ן-1990.

בית אבות - 7.1 ג

- ✓ כל הפסולת הרפואית (ביולוגית פתוגנית) הנוצרת בעסק, תיאסף במכלים יעודים ומסומנים בהתאם ויועברו לאתר פסולת מורשה על פי כל דין לטיפול בפסולת מסוג זה.

קבוצה 8: טיפול בכלי רכב

מוסך מכונאות - 8.9 א

- ✓ ע"פ דרישות איכות הסביבה ותאגיד המים ימנע בעל מוסך הזרמת שמן למערכת הביוב באמצעים הבאים:
 - התקנת מפריד שמן לפני החיבור למערכת הביוב העירונית.
 - איסוף שמן משומש בחבית ופינויו לאתר מורשה.

מוסך פחחות - 8.9 א

- ✓ תהליך הצביעה יבוצע בחדר סגור שבו קיימת מערכת יניקה וטיפול בפליטות לאוויר כך שבעל העסק יעמוד בכל ערכי הפליטה הנדרשים ע"פ החוק וימנע ממטרדים לסביבה.

פנצריה - 8.9 ד

- ✓ אחסנת צמיגים תאושר אך ורק בשטח העסק, במקום המאושר ע"י כיבוי אש.

שטיפת רכב ידנית/מנהרה ;

- ✓ שטיפת רכב תבוצע על גבי משטח רחיצה אטום לחלחול מים בלבד
- ✓ משטחי הרחיצה יהיו מנוקזים למערכת מיחזור מים תקינה.
- ✓ פעם בשנה יערך דיגום שפכים עבור כלל מוצקים מרחפים ושמן מינרלי ושמן כללי.

קבוצה 10: תעשייה, מלאכה, כימייה ומחצבים

מלאכה ותעשייה

- ✓ בעלי עסקים יעבירו ליחידה לאיכות הסביבה בעירייה פרשה טכנית המתארת את הנושאים הבאים:
 - כל הפעילות במפעל, לרבות תהליכי ייצור, כמויות חומרי גלם, מתקני ייצור וכו'...
 - תיאור פוטנציאל המפגעים הסביבתיים בתחום איכות אוויר, ריח, חומרים מסוכנים, שפכים, רעש, פסולת וכיוצא בזה.
 - תיאור הפתרונות המוצעים למניעת מפגעים.
- ✓ היחידה לאיכות הסביבה ו/או המשרד להגנת הסביבה רשאים לדרוש התקנת מתקנים ומערכות למניעת מפגעים, לדרוש ביצוע דגימות בארובה, שפכים וכיוצא בזה.
- ✓ בקשה לרישיון עסק לפריט 10.14 ה מתכת ומוצריה - אחסונם, מיונם וסחר בהם תלווה בפרשה טכנית מפורטת ותכנית עסק. העירייה רשאית לדרוש הוספת פריט 10.14 ז - גריטתם, ו/או פריט 5.1 א - תחנת מעבר ומיון ו/או פריט 5.1 ג אשפה ופסולת - טיפול בפסולת לרבות: עיבודה, ניצולה מחזרה, מיונה, קומפוסטציה, שריפתה.