פריט 4.2 ג'

משרד הבריאות- נספח ד'

מדריך עזר לבעל העסק בדבר האופן שעליו לתפעל מטבחים גדולים

**מדריך נהלים ותקנות לטיפול במזון במטבחים גדולים – מאי 2008**

מבוא

המדריך מיועד לעוסקים בתחום ההסעדה והמזון בשוק המוסדי ,הציבורי והפרטי בישראל,: מנהלים, מפקחים ועובדים לכל אורך שרשרת המזון.

הוא מתייחס לכל השלבים בטיפול במזון: הכנה רכישה, אחסון, שינוע ועוד. כמו גם להכנה במטבח מרכזי או קצה ולמגוון מוצרי מזון: גולמיים, מעובדים חלקית או בשלמות ומוכנים להגשה.

הכנת מזון בטוח ותזונה נאותה מצריכים הכרת הדרישות, מיומנות והתמקצעות. בתחום המזון וההזנה.

בריאות הציבור תלויה בשמירה קפדנית על תפקוד לפי נוהל תקין של תברואה, סביבה והזנה .

המדריך כולל את מגוון הדרישות הקשורות להסעדה, במטרה להנגיש לכל העוסקים בתחום את מכלול הדרישות ולקדם אספקת מזון יעילה, מזינה ובטוחה.

ד"ר דורית ניצן קלוסקי

ראש שרות המזון וההזנה משרד הבריאות

**תוכן העניינים**

פתח דבר.

1. המקורות לרכישת המזון והובלתו למטבח וקבלתו.
2. נהלי עבודה למטבח בבתי אוכל: הפרדה בין מזון גולמי למזון חצי מוגמר ומוגמר המוכן לאכילה, שמירה על טמפרטורת המזון, טיפול בציוד, ארגון המטבח, טיפול בשאריות מזון היגיינת עובדי המטבח ובריאותם.
3. תחזוקה: תחזוקת המטבח, מחסני המזון והשירותים.
4. הנחיות להזנה במוסדות חינוך.
5. הנחיות לאירועים וירידי מזון.
6. הנחיות להדברה בעסקי מזון.
7. תפריטים למטבח המוסדי.

**נוהל לשיווק המזון במוסדות ובמטבחים גדולים**

* המדריך מתייחס רק לעסקים בעלי רישיון עסק בהתאם לתקנות רישוי עסקים ולמטבחים מוסדיים. המדריך מבוסס על: ערכת הדרכה לתברואת המזון של משרד הבריאות, צו פיקוח על מצרכים ושירותים, תקנות בריאות הציבור, תו תקן הישראלי ונספחיו, חוברת בשל / קרר, תקנות לבתי אוכל ותקנות לרישוי עסקים לייצור מזון ונספחיו, קובץ תקנות 2844 ונספחיו, תקנה בדבר ביצי מאכל, תכנית הדרכה של משרד הבריאות ו / או HACCP ( [Hazard analysis and critical control points](http://en.wikipedia.org/wiki/Hazard_analysis_and_critical_control_points) ׂ ( ונוהל בדיקות עובדים בלשכות הבריאות.
* תוכן הפרסומים באחריות המפרסמים בלבד.
* יש לבדוק תמיד את תקפות העמידה בתקנים לפני ובזמן התקשרות עסקית.
* כל התקנות הנ"ל משתנות מעת לעת, יש תמיד לבדוק את קובץ התקנות העדכני, לפני הביצוע.
* ט.ל.ח (טעות לעולם חוזרת).

**פתח דבר**

השמירה על ההיגיינה של המזון נועדה למנוע העברת מחלות באמצעות מזון או הנגרמות על ידי מזון. הגורמים למחלות אלו הם: חיידקים, נגיפים, טפילים או שאר מזיקים או שאריות חומרים כימים (הדברה וכו'), המועברים למזון אם בצורה ישירה על ידי האוכל, או דרך גורם שלישי: אדם או בעלי חיים. משום כך יש להשגיח היטב על המזון מן הרגע בו הוא נרכש, הובל אל המטבח, אוחסן, טופל והוכן לאכילה ועד לרגע בו הוגש ללקוח.

1. **מקור רכישת המזון, הובלתו וקבלתו במטבח**

ברכישת מזון, חייבים להקפיד על מספר כללים להלן, שהשמירה עליהם תבטיח, שהמזון אשר יגיע למטבח לא יהיה מזוהם או פגום טרם כניסתו.

* 1. רכישת המזון תיעשה מעסק בעל רישיון יצרן ורישיון עסק בר תוקף.
  2. על מוצרי המזון לשאת סימון נכון הכולל את שם היצרן, כתובתו המלאה, ההרכב התזונתי של המוצר, משקלו ותאריך אחרון לשיווק.
  3. יש לקיים פיקוח ווטרינרי מלא לגבי מזון מן החי.
  4. שירות להחלפת מוצר פגום.
  5. יש להקפיד על טמפרטורת המזון המתקבל: של המזון הקפוא, המצונן או החם.
  6. מוצרים כגון בשר מבושל עם רוטב, סלטים עם רוטב, חומוס, מוצרי קונדיטוריה עם קרמים מהווים קרקע מזון רגישה במיוחד לגידול והתרבות חיידקים, על כן מוצר אמין הוא כזה הנשמר בקירור בעת הרכישה.
  7. ביצים צריכות להיות ביצי מאכל בלבד, שלמות וללא סדקים.

1. **מקור רכישת המזון, הובלתו וקבלתו במטבח**

1. רכישת המזון תיעשה מעסק בעל רישיון יצרן ורישיון עסק בר תוקף.  
על מוצרי המזון לשאת סימון נכון הכולל את שם היצרן, כתובתו המלאה, ההרכב התזונתי של המוצר, משקלו ותאריך אחרון לשיווק.

2. פיקוח וטרינרי מלא לגבי מזון מן החי.

3. שרות להחלפת מוצר פגום.

4. יש להקפיד על טמפרטורת המזון המתקבל: של המזון הקפוא, המצונן או החם.

5. מוצרים כגון בשר מבושל עם רוטב, סלטים עם רוטב, חומוס, מוצרי קונדיטוריה עם קרמים מהווים קרקע מזון רגישה במיוחד לגידול והתרבות חיידקים (על כן מוצר אמין הוא כזה הנשמר בקירור בעת הרכישה).

6. ביצים צריכות להיות ביצי מאכל בלבד, שלמות וללא סדקים.

א.1 פרוט הדרישות הנוגעות למקור המזון:

1. מקור חומרי הגלם ומוצרי המזון צריכים להיות מעסק בעלי רישיון יצרן או אישור יבוא בתוקף עם עדיפות למפעלים בעלי אישור G.M.P.. (good manufacturing practice )

2. מוצרי בשר ודגים צריכים להיות בעלי אישור וטרינרי.

3. הביצים צריכים להיות ביצי מאכל בלבד (ביצי תרנגולת) (נספח ח').

4. מזון המגיע מוכן להגשה צריך להיות ממפעל בעל רישיון עסק ורישיון יצרן ברי תוקף.

5. המזונות צריכים להיות עם חיי מדף בתוקף.

6. קופסאות שימורים צריכות להיות במצב תקין; הקופסאות לא יראו סימני חלודה, נזילה או נפיחות.

7. טמפרטורת המזון המתקבל:

7.1. מזון קפוא יגיע במצב קפוא וטמפרטורת המזון לא תעלה על מינוס 12 מעלות צלזיוס.

7.2. מזון מצונן יגיע בטמפרטורה שלא תעלה על 7+ מעלות צלזיוס.

7.3 מזון חם יגיע בטמפרטורה של מינימום 65 + מעלות צלזיוס.

8. הזמנה, קבלה, רישום ,בדיקה ופסילת המזון תעשה על ידי אדם אחראי ומיומן; אדם זה ידרוש

מהספק לעמוד בדרישות החוק.

9. המשלוח צריך להיות מלווה במסמכים המעידים על מקור המזון.

א.2. הובלת מזון

2.1. יש לבדוק שהרכב המוביל את המזון, יהיה בעל רישיון עסק בתוקף

על הרכב להיות מותאם לסוג המזון – אותו הוא מוביל: לחם, מוצרי חלב, ביצים,מזון חם

מזון קפוא, סלטים עם רוטב או מוצרי קונדיטוריה וכדומה.

2.2 על האחראי על הקבלה לבדוק את מצב ניקיון ארגז הרכב, המשמש להובלת מזון, שלמות

האריזות, תקינותן, תאריכי תפוגת שווק המזון והטמפרטורה בתוך חלל הרכב ובמזון.

2.3. מומלץ להכין טופס ביקורת לפי הסעיפים הנ"ל.

א.3 בדיקת הרכב להובלת המזון

3.1 רכב להובלת מזון יהיה בעל רישיון עסק.

3.2 רכב ההובלות של מזון מן החי, יהיה בעל רישיון עסק בתוף ויעמוד בדרישת תקנות רישוי עסקים

(תנאים תברואתיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם, תשל"ב 1971.

3.3 רכב להובלת לחם בהתאם לדרישות צו הפיקוח של מצרכים ושירותים (הובלת לחם) תשכ"א 1961.

3.5 רכב להובלת מזון קפוא ו\או מצונן ,שאין מקורו מן החי ,לרבות חלב, מוצרי חלב וביצים, יהיה מבודד ומקורר, בצורה שטמפרטורת המוצרים תהיה בהתאם לעניין: טמפרטורה של מוצרים קפואים לא תעלה על מינוס 12 מעלות צלזיוס ומוצרים מקוררים עד מקסימום פלוס 7 מעלות צלזיוס.

3.6 רכב להובלת ביצים ישמור על טמפרטורה שלא תעלה על פלוס 20 מעלות צלזיוס, על פי תקנות

בריאות הציבור (מזון) (שווק שביצי מאכל) התשנ"ה 1994 (נספח ה').

3.7 מזון שעבר תהליך "בשל/ קרר", יהיה ברכב שהטמפרטורה שלו לא תעלה על 3+ מעלות צלזיוס.

3.8 מזון המובל חם יהיה בטמפרטורה של מינימום פלוס 65 מעלות צלזיוס.

3.9 בדיקת הרכב והמזון המגיע למוסד:

א. בדיקת טמפרטורה בחלל הרכב תעשה באמצעות מד חום אינדיקטורי ,על ידי האחראי על קבלת המזון. את התוצאות יש להשוות עם מדידות הטמפרטורה ,לפי מד הטמפרטורה שהותקן ברכב. את הטמפרטורה יש לבדוק לפני פתיחת ארגז הרכב. את התוצאות יש לרשום ע"ג טופס המשלוח.

ב. בדיקת טמפרטורת המזון תעשה באמצעות מד חום אינדיקטורי ,על-ידי האחראי על הקבלה והיא תרשים על טופס המשלוח הנשמר במוסד; הרישום יכלול גם את תאריך הקבלה וחתימת המקבל, המאשר את תקינות טמפרטורת המוצר בשעת הגעתו.

לגבי מזונות הדורשים קירור, יש להתייחס לתקן הישראלי 1291 סעיפים 105.1, 106.3, 203.3 (נספח ו').

ג. האחראי יבדוק את מצב ניקיון ארגז הרכב, המשמש להובלת המזון.

ד. האחראי יבדוק שלמות האריזות, תקינותן ותאריכי תפוגת שווק המזון, בהתאם לתקן

הישראלי 1145 סעיף 9 וכל תיקון שיחול בתקן (נספח ז').

ה. אין לקבל מוצר שאינו עומד בקריטריונים הנ"ל; יש לציין סיבת הפסילה.

ו. מומלץ להכין טופס ביקורת לפי הסעיפים הנ"ל.

**מניעת כניסת חיידקים למזון**

נהלי העבודה למטבח בבתי אוכל

שמירה על נהלים במטבח יכולה להגן על המזון בפני זיהום סביבתי. העברת זיהום במטבח נעשית

באמצעות ציוד, כלים או האדם העובד במטבח או ע"י גורמים אחרים (בעלי חיים וכו'). משום כך יש להקפיד על שמירה של מספר כללים במטבח.

**1. הפרדה בין מזון מוכן לאכילה לבין המזון הגולמי המזוהם לבין המזון הנקי, המוכן לאכילה** **והמוכן למחצה.**

ניתן לבצע, הפרדה זו, באמצעות הקצאה של אזורים נפרדים לאחסון וטיפול במזון. ההפרדה תיעשה במשטחי העבודה ובכלים.

**רצוי** להשתמש בכלים נפרדים ,שונים, לטיפול במזון הגולמי והמזון המוכן לאכילה.

במידה ומשתמשים באותם כלים, יש להקפיד על רחיצה יסודית במים וסבון במעבר

בשימוש בין שני סוגי המזון. כמו כן, רצוי לסמן את הכלים שנועדו לכל אחד מסוגי המזון, באמצעות סימון מיוחד.

ככלל יש להקצות אזור מיוחד לטיפול בכל אחת מהפונקציות הבאות:

אזור לאחסון המזון בתנאי אחסון וטמפרטורה המותאמים לסוג המזון, טיפול בבשר ודגים, הכנת

מנות להגשה ואחזקתם עד להגשה (בחום או בקור),בישול, טיגון ואפייה, טיפול בהכנת

ירקות ופירות (כולל רחיצה , חדר קירור מיוחד בטמפרטורה של 4 מעלות צלסיוס וחדר להכנת

סלטים), אזור לטיפול והכנת ארוחות חלביות , אזור ללחם וחדר האוכל.

במידה וקיימת הכנה של מזון למשלוחים, יש להקצות אזור המיועד לכך. במידה וקיימת הכנה של מזון

רגיש ביותר יש להקצות אזור, המיועד למטרה זו.

**2. שמירה על טמפרטורה נכונה של המזון**

יש להקפיד על שמירת טמפרטורת המזון בהתאם, לכל אורך שרשרת הטיפול.

2.1 . החזקת מזון מבושל, מזון שנמצא בטיפול, מוכן לאכילה, בטמפרטורה המונעת ריבויי חיידקים (מעל 65

מעלות צלזיוס).

2.2 על מנת למנוע ריבוי חיידקים במזון מצונן, יש לשמור על טמפרטורה של 5 מעלות צלזיוס ובהקפאה

מינוס 18מעלות צלסיוס ויש להפריד בין סוגי מזון שונים המוחזקים במקרר.

2.3.טיפול נכון בהפשרה נועד למנוע מהחיידקים, המצויים במזון להתרבות תוך כדי תהליך

ההפשרה. יש לבצע את ההפשרה במקרר או במתקן מיוחד, בטמפרטורה מכסימלית של 10 מעלות

צלזיוס אין להפשיר במים או מחוץ למקרר. רצוי להשתמש במקררים המיועדים למטרה זו.

2.3 דגים ניתן לבשל בעודם קפואים ללא צורך בהפשרה.

**3. טיפול בציוד**

טיפול בציוד כולל ניקוי כלי אוכל (סכו"ם, ספלים, צלחות, כוסות וכיו"ב),טיפול בכלי בישול

כגון: סירים, מכסים, סכיני מטבח וכן טיפול במכונות מטבח: מטחנות, מיקסר, מדיח כלים וכדומה.

וטיפול בציוד אחר כגון: משטחי עבודה וחיתוך.

בניקוי הכלים ישנם מספר שלבים בין אם מדובר ברחיצת כלים ידנית או באמצעות מדיח

בטמפרטורות המתאימות.

תחילה יש להוריד את שאריות המזון לאשפה אחר כך יש לרחוץ אותם במים וסבון,

להדיח במים זורמים ולייבש באוויר

לגבי מטחנות בשר ומיקסרים יש להקפיד על ניקוי יסודי של כל החלקים כדרך למנוע

העברת חיידקים. (יש להיעזר בהוראות היצרן והאחראי על המטבח).

שאריות שמן משומש, יש להעביר לכלי, המיועד לכך, שיסופק ע"י חברה שמבצעת מחזור!

אין לשפוך שמן משומש לביוב!

**4. ארגון המטבח כאמצעי לשמירה על הניקיון**

חשיבות הניקיון במטבח דורשת התארגנות כללית בתוכו. להלן מספר נקודות:

היכולות לסייע בביצוע יעיל של משימה זו.

4.1 את הסירים והכלים הניידים הנקיים יש להניח במתקנים ניידים ולא על רצפת המטבח.

יש להימנע מהימצאות מים עומדים במטבח.

4.2 עובד המטבח לא יעסוק בכל פעילות אחרת.

4.3 יש לסמן את הכלים המיועדים לעבודה במטבח.

4.4 יש להפריד ולסמן את כלי הניקוי המיועדים לניקוי שירותים בלבד. חומרי ניקיון וכלי ניקוי, יש לשמור במקום סגור. יש למנוע מגע עם מוצרי מזון.

**5. טיפול במזון שלא יצא מתחום המטבח**

בטיפול בשאריות מזון יש לשים לב לנקודות הבאות:

5.1 ניתן לשמור על מזון, שהוכן בשיטת "בשל/ הקפא" ו"בשל /הגש" שנשאר במטבח הראשי עד 48

שעות בקירור.

5.2 אין להשתמש בשאריות אוכל, שנותרו בחדר האוכל ובעגלות ההגשה, (במידה והן קיימות).

5.3 יש לקחת דגימה, של 150 גר' לפחות, מכל מזון מוכן, במיכל חד פעמי עם מכסה שעליו

יכתבו פרטי המזון ותאריך הכנתו ו תאריך נטילת הדגימה. יש לשמור על הדגימה בטמפרטורה,

שאינה עולה על 5 מעלות צלזיוס והיא תשמר לאחר סיום הכנת המזון למשך 72 שעות.

את הדגימות יש לשמור או במקרר נפרד או במקרר המיועד למזון מוכן.

1. **עובדי המטבח.**

6.1 אחד המקורות להעברת מחלות הוא האדם.

במטבח יימצאו עובדים, שעברו הדרכה לטיפול במזון על פי דרישת המנהל.

במטבח ימצא עובד בכיר אחד לפחות, שעבר השתלמות בנושא איכות טיפול במזון

(על פי תכנית ההדרכה של משרד הבריאות ו/ או HACCP ).

6.2 יש להקפיד על ההיגיינה האישית של עובדי המטבח

להלן מספר כללים לשמירה על היגיינה אישית של העובדים.

א. יש להקפיד על ניקיון והגינה בכל שעות העבודה.

ב. על העובד להחליף את בגדי הבית בבגדי עבודה לפני הכניסה למטבח.

ג. יש לשמור על בגדי הבית במקום מיוחד, מחוץ לאזור המיועד לטיפול ואחסנה של מזון.

ד. יש לרחוץ את הידיים לפני תחילת העבודה. ובשלבים שונים של הטיפול במזון כמו גם

לאחר ביקור בשירותים.

ה. אין להתעטש או לעשן בקרבת מזון לא מוגן.

ו. יש להקפיד על ציפורניים גזוזות וידיים ללא פצעים.

ז. יש לחבוש כובע או מטפחת לכיסוי השער.

ח. על העובד לעבור בדיקה רפואית, באם נדרש ע"י נציג משרד הבריאות.

ט. אסור לעובד, לאחר מחלה מדבקת ,לטפל במזון, אלא באישור הרופא.

י. אין לעבוד במזון כשחולים במחלה מדבקת כלשהי.

**7. אחסון, הכנה ועיבוד המזון**

1. **הפונקציות העיקריות במטבח** 
   1. אזור מנהל המטבח
   2. חצר

.2.1 רמפת העמסה או פריקה.

.2.2 אחסון האריזות הריקות יהיה מוגבה מהרצפה ומאוחסן בצורה שתמנע מטרדים

סביבתיים.

* 1. חדר או מתקן האשפה ,המשמשים את בית האוכל, יהיו ממוקמים באזור עם גישה נוחה לפריקה והעמסה ומצוידים במתקן שטיפה וניקוז.
  2. חדר אנרגיה ותחזוקה .
  3. משרד מחסנאי העוסק גם בקבלת המזון.
  4. אזורי אחסון
  5. אזור קבלה\שקילה (ראה סעיף 1 קבלת מזון, לגבי הדרישות הספציפיות)
  6. מחסן חודשי, מאחסן מזונות לגבוי כמויות במצבים משתנים, כולל מחסני הקפאה וקירור.
  7. מחסן יומי עד שבועי כולל מחסני הקפאה וקירור.
  8. מחסנים לירקות ופירות לפני ניקוי.
  9. מחסן דטרגנטים וכלי ניקוי.
  10. מחסנים לירקות ופירות אחרי ניקוי.
  11. מחסן לציוד וכלים

1. אזור הכנת המזון
   1. אזור טיפול והכנת בשר יכלול:

א. חדר הקפאה ומקפיא ,שישמרו על המזון, בטמפרטורה של מינוס 18 מעלות צלסיוס

מינימום וחדר קירור למזון בשרי.

1. חדר הפשרה ומקרר בטמפרטורה של פלוס 10 מעלות צלזיוס או לחילופין מתקן המיועד להפשרה מהירה, העומד בדרישות המנהל ומופעל על פי הוראות ההפעלה של היצרן.
2. חדר ממוזג של פלוס 20 מעלות צלזיוס לטיפול והכנת בשר.
3. מקרר עגלות לבשר בתהליך העיבוד (0 מעלות צלזיוס), לפי הצורך.
   1. אזור הכנת דגים

יכול להיעשות בחדר הכנת הבשר, בתנאי שתהא הפרדה מוחלטת ביניהם ,בכל שלבי האחסנה, ההכנה והייצור.

* 1. אזור קירור המזון לאחר בישולו:

1. מזון שמועד הגשתו אינו ביום ההכנה. יצונן במקרר משב קור ויאוחסן בחדר קירור בטמפרטורה של פלוס 2 מעלות צלזיוס, זאת במידה והמטבח עובד בשיטה "בשל/ קרר" ראה נספח ט' חוברת בשל\קרר, עמ' 4, סעיפים 5,6. או פלוס 4 מעלות אם המטבח עובד בשיטה "בשל/ הגש"

ב. צינון מזון שלא באמצעות מקרר משב קור יעשה כדלקמן: תבשיל חם המקורר

מטמפרטורה של פלוס 70 בתוך המזון עד לטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלזיוס – יעשה במשך שעתיים לכל היותר וישמר בקירור בהתאם לייעודו (תקנות לבתי אוכל ותקנון רישוי עסקים לייצור מזון נספח א').

על-מנת להגיע לתהליך הקירור הנדרש ,כמפורט למעלה, מומלץ לקרר את המזון החם בתבנית או מכלים ,בהם גובה המזון לא יעלה על 5 ס"מ; בנתחי בשר (גושי צלי למשל), הגובה לא יעלה על 10 ס"מ ומשקל הגוש לא יעלה על 2.5 ק"ג; בקירור עופות, מומלץ לחתוך לחצאים ולשים בתבניות הקירור, בשכבה אחת.

* 1. אזור הטיפול והכנת ירקות ופירות

1. אזור קילוף\ ניקוי ירקות ופירות
2. חדר קירור ומקרר לירקות ופירות בתהליך (לאחר ניקוי\קילוף), בטמפרטורה של

פלוס 4 מעלות צלזיוס.

1. חדר להכנת סלטים (ירקות\פירות).
   1. אזור הטיפול והכנת ארוחות חלביות
2. חדר קירור ומקרר למוצרי חלב בטמפרטורה של פלוס 4 מעלות צלזיוס, מקסימום
3. חדר בישול חלבי ואזור להכנת ארוחות בוקר\ערב.
   1. אזור להכנת ארוחות דיאטטיות חלבי\בשרי.
   2. אזורי הדחת כלי אוכל בשריים וכלי אוכל חלביים.
   3. אזורי הכנה לחלוקה ומשלוח.
   4. אזור ללחם.

7.10 אזור לשטיפת עגלות טרמופורטים אחרי כל חזרה מהצרכנים השונים.

7.11 אזור שירותים ומלתחות לצוות העובדים, לפי מספר עובדים, כמפרט בקובץ

תקנות 2844 "נספח א" תוספת שנייה.

7.12 חדר אוכל לצוות העובדים במטבח.

במידה והצוות אינו סועד בחדר האוכל הכללי, יש צורך בחדר אוכל לצוות המטבח בהתאם למספר הסועדים במשמרת.

**ג. מניעת ריבוי חיידקים במזון**

אחסון מזון

1. אחסון בקירור

על פי הכתוב בקובץ תקנות 2844 לחוק המעודכן, "נספח א'" סימן ב' מחסני קירור, או כל תקנה אחרת שתבוא במקומה.

1. דרישות כלליות:
2. מתקן הקירור יהיה מצויד במערכת בקרה, שתכלול מד חום אינדיקטורי ומד חום

רושם; תיעוד הטמפרטורה ישמר לפחות שלושה חודשים.

1. מזון קפוא יש לשמור במתקן, המבטיח שטמפרטורת מזון, לא תעלה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.
2. מזון מצונן יש לשמור במתקן ,המבטיח טמפרטורת מזון, שלא תעלה על 5+ מעלות צלזיוס.
3. מזון שקורר במקרר משב קור, יש לשמור במתקן קירור ,שטמפרטורת המזון בו לא תעלה על 2+ מעלות צלזיוס.

ה. המזון יאוחסן במתקני הקירור, כשהוא מוגן ומכוסה

ו. יש להפריד בין אחסון מזון קפוא מראש לבין מזון, הנמצא בתהליך הקפאה במתקנים

שונים.

ז. יש להפריד בין מזון גולמי למזון מעובד, ולאחסנם במתקנים נפרדים.

ח. לא יאוחסנו יחד סוגי מזון שונים ,העלולים לזהם אחד את השני או לפגוע

באיכותם, לרבות מזון גולמי או מזון מעובד חלקית.

ט. ביצים יאוחסנו בקירור בנפרד, בהתאם לתקנה בדבר ביצי מאכל (נספח ה').

י . יש להכניס ולהוציא במזון לאחסון בשיטת "ראשון נכנס ראשון יוצא"

(F.I.F.O [first in, first out] ).

1. תקינות מתקני קירור
2. מתקני הקירור יהיו נקיים ,שלמים וללא הצטברות קרח, מים וכו'.
3. הדלתות תהיינה אטומות עם גומיות תקינות.
4. אחסון המזון במתקנים ,יאפשר זרימת אויר, שתבטיח את שמירת הטמפרטורה של המזון.
5. יש לצייד את מתקני הקירור במנגנון שמירת הטמפרטורה ,בזמן פתיחת דלתות (וילונות PVC, מסך אוויר וכו').
6. מערכת בקרה ותיעוד הטמפרטורה

א. במתקני הקירור יותקנו מספר **רגשים,** **בה**תאם לגודל המתקן.

במידה ויש רגש אחד בלבד, יש להתקינו בזרימת האוויר החוזרת ממתקן הקירור.

(הנקודה החמה של זרימת האוויר).

ב. מתקן הקירור יהיה מצויד במערכת בקרה ותיעוד, שתכלול מד חום אינדיקטורי

ומד חום רושם; מד חום רושם יצויד בלוח רישום, סרט רישום, או בשיטה

אחרת, המבטיחה רישום רציף של תהליך הקירור לאורך זמן; תיעוד

הטמפרטורה ישמר שלושה חודשים לפחות.

1. טמפרטורה ותנאי אחסון מזונות שונים
2. מזון קפוא ישמר בטמפרטורה של מינוס 18 מעלות צלזיוס
3. מזון מצונן ישמר בטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלזיוס מקסימום.
4. מזון מצונן מעובד ומעובד חלקית, ישמר בטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלזיוס.
5. מזון מעובד .שקורר במקרר משב קור והמיועד להגשה בשיטה "בשל /קרר" - בטמפרטורה של פלוס 2 מעלות צלזיוס**.**
6. המזון יאוחסן במתקני הקירור כשהוא מוגן ומכוסה.
7. יש להפריד בין אחסון מזון קפוא מראש לבין מזון, הנמצא בתהליך הקפאה.
8. צ"ל הפרדה בין סוגי מזון שונים, העלולים לזהם אחד את השני.
9. 1. במזון מצונן יש להפריד בין מזון גולמי לבין מזון מעובד ולאחסנם

במתקנים נפרדים.

2. מזון מצונן לא יאוחסן יחד עם סוגי מזון שונים, העלולים לזהם אחד

את השני או לפגוע באיכותם, לרבות מזון גולמי או מזון מעובד חלקית.

3. ניתן לאחסן במקפיא את כל סוגי המזון הקפוא, בתנאי שקיימת הפרדה

באחסון בין סוגי המזון השונים, ובתנאי שיהיו מאוחסנים באריזות או

מכלים מוגנים.

1. מזון מעובד יסומן בתאריך יצור ו\או תפוגה.
2. תקלות בקירור - כללי התנהגות
3. על-מנת לשמור על הטמפרטורה, אין להשאיר את דלתות

המקררים והמקפיאים פתוחות; במקרה של קלקול מקרר או הפסקת חשמל מעל

4-5 שעות, יש להעביר המזון למקררים חלופיים. יש לצייד פתחי מתקני הקירור במנגנון, המבטיח את שמירת הטמפרטורה בעת פתיחתם (מסכיי אוויר, וילונות P.V.C. וכו') .

1. במקרה של תקלה במתקן הקירור או הפסקת חשמל ממושכת, עד 24 שעות, של המקפיא, אין צורך להעביר מזון קפוא בתנאי שלא נפתחו דלתותיו.
2. במקרים של הפסקות חשמל גדולות יותר, יש להודיע ללשכת הבריאות לקבלת החלטה להמשך טיפול במזון.
3. בקלקול במתקן קירור – מקרר או מקפיא, שאין יודעים לגביהם ,מהו מועד ההתחלה, יש להודיע מיידית ללשכת הבריאות ואין להשתמש במזון עד לקבלת החלטת הלשכה.
4. במזון שעבר טיפול במשב קור, יש לטפל בהתאם לרשום בחוברת "בשל – קרר". מזון מקורר חייב להישמר בטמפרטורה של 0 עד 3 מעלות צלזיוס עד לחימום. בפרקי זמן קצרים ,כמו בזמן ההפשרה של חדר הקירור, ניתנת אפשרות לשהייה בטמפרטורה של 5+ מעלות צלזיוס.

חיי המדף של המזון המקורר, בטמפרטורה הדרושה ,הם מקסימום 5 ימים, כולל: יום הבישול ויום ההגשה; לכן, במקרה שטמפרטורת המזון עולה מעל 5 + מעלות צלזיוס, אך לא הגיעה לפלוס 10 מעלות צלזיוס, יש לספק את המזון לאכילה תוך פרק זמן, קצר ככל האפשר, ובכל מקרה, תוך פרק זמן של 12 שעות ,מהרגע בו נרשמה העלייה בטמפרטורה במכשירי המעקב. במידה והמזון אינו מוגש תוך פרק הזמן הנדרש, יש להשמידו.

1. במקרה וטמפרטורת מזון מקורר כלשהו עלתה מעל 10 + מעלות צלזיוס,

יש להתייחס למזון כבלתי ראוי למאכל אדם ויש להשמידו.

1. אחסון בחום

מזון המגיע חם להגשה, ישמר בטמפרטורה של מינימום פלוס 65 מעלות צלזיוס.

8. הכנה ועיבוד המזון

* 1. הכנת מזון

א. מזון יוכן רק במטבח, ובאופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי למזון מעובד או מעובד

חלקית; הכנת המזון תבוצע בציוד נקי.

ב. טיפול במזון גולמי יעשה על משטחים מיוחדים ונפרדים מטיפול במזון מוכן;

המשטחים יהיו חלקים, כאלו שאינם סופגים רטיבות, ניתנים לניקוי ומשמשים למטרה

זו בלבד. להכנת מזון יש להשתמש בכלי מטבח המיועדים לכל סוג מזון עם סימון כנדרש.

ג. שטיפה ראשונית של פירות וירקות תעשה באזור נפרד, המיועד לכך בלבד.

ירקות ופירות ישלחו מהמטבח הראשי למחלקות, כשהם שטופים ונקיים.

ד. הפשרת בשר, עופות ודגים גולמיים תעשה במיכלים אוספי נוזלים ,בטמפרטורה של

עד פלוס 10 מעלות צלזיוס, בנפרד ממזון אחר ובמתקן להפשרה ,שאושר על ידי

המנהל

ה. הסרת האריזה מבשר, עופות ודגים גולמיים תעשה באזור שיועד לכך;

הכשרת בשר תעשה במים ,שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על פלוס 7 מעלות

צלזיוס. לקירור המים ישתמשו בקרח, העשוי ממים באיכות מי שתייה*.*

ו. יש להכין מזונות ייחודיים כגון תערובות ותרכובות מזון (פורמולות), במקום המיועד לכך בלבד תוך שימוש בציוד מיוחד.

8.2 מזון שעובר טיפול טרמי

8.2.1 בישול המזון יעשה תוך כדי בחישה, על מנת שהתבשיל יגיע לטמפרטורה של רתיחה

בכל חלקיו.

8.2.2 צלייה, טיגון או אפיית המזון יבוצעו עד שטמפרטורת המזון, בנקודה הקרה

ביותר, תגיע לפלוס 70 מעלות צלזיוס לפחות, למשך 2 דקות.

8.2.3 מזון שעבר עיבוד בחום והמוגש קר, יעבור קירור מהיר ,במתקן משב קור או מתקן אחר

,שאושר על ידי המנהל.

8.2.4 מזון שעבר עיבוד בחום ומוגש תוך 1-4 ימים, יעבור צינון במתקן ,שאושר על ידי

המנהל ויאוחסן בקירור, בטמפרטורה של פלוס 2 מעלות צלזיוס.

8.2.5 טיפול טרמי בביצים:

אין להשתמש בביצים סדוקות ושבורות; יש להוציא את הביצה מהמקרר סמוך

לשימוש בה.

אין להגיש ביצים רכות, "ביצת עין", ביצים "מקושקשות" "אומלטים", חביתות.

יש לדאוג שטיגון הביצה יהיה כזה שהחלבון ייקרש כולו.

במקרה שרוצים להכניס את הביצה יחד עם הקליפה לבישול ממושך (כמו בחמין),

ניתן לשטוף את הביצה לפני השימוש כדי למנוע זיהום; באופן כללי אין לשטוף

ביצים; השטיפה עלולה לגרום לחדירת החיידקים דרך הקליפה.

ניתן להשתמש בביצים ,שעברו תהליך פסטור והקפאה, של מפעל בעל רישיון יצרן. יש

להקפיד על הפשרה במקרר; יש להשתמש בכל החומר המופשר ,באותו יום, אין

להקפיא שנית.

8.3 מזון המוגש קר

8.3.1 מזון שאינו עובר טיפול טרמי ומוגש קר (סלטים וכו'): יש לאחסן , עם סיום ההכנה,

במקרר למזון מוכן להגשה, בטמפרטורה שלא תעלה על 5 + מעלות צלזיוס,

עד לחלוקה.

* + 1. אין להשתמש בביצים במוצרים שאינם עוברים חימום נוסף. אסור להכין מיונז במטבח המוסד.
    2. חלוקת המזון
  1. מזון חם (מוגש חם) בצוברים או בכל צורה אחרת, ישמר בטמפרטורה של מינימום 65 + מעלות צלזיוס ,עד לצריכתו, במיכלים שומרי חום.
  2. מזון קר (מוגש קר) ישמר בטמפרטורה שלא תעלה על 5 + מעלות צלזיוס במכלים שומרי קור או בדלפקים מקוררים.
  3. המזון המחולק ומועבר במגשים אישיים ,יוגש תוך חצי שעה מסיום החלוקה; מזון זה יחולק במהירות המרבית.
  4. מזון קר העובר חימום :

9.4.1 יועבר כמזון קר, במגשים אישיים או צוברים, למטבחון

9.4.2 יעבור טיפול טרמי מתאים, כך שהטמפרטורה, בנקודה הקרה, תהיה לפחות 70 + מעלות צלזיוס ויוגש מיד, לא יאוחר מחצי שעה מסיום החימום.

9.5 מזון בטמפרטורת החדר ( שאינו דורש קירור או חימום ), יועבר לחלוקה ,נקי או מוכן לאכילה, בצורה שלא יזדהם בתהליך החלוקה וההעברה.

10. שאריות מזון

מזון שנשאר בתחום המטבח הראשי, יוכל לשמש להזנה במועד מאוחר, לא יותר מ- 48 שעות בקירור מזון שהוכן בשיטת בשל-קרר ישמש תוך חמישה ימים מיום ההכנה.

מזון שהוכן בשיטת "בשל/הקפא" וחומם, לא יעשה בו שימוש חוזר (אין לקררו ולחממו מחדש להגשה) מזון שנשארו ממנו שאריות בחדרי אוכל, בעגלות הגשה ובמטבחים , לא יעשה בו שימוש חוזר, אלא יושמד. שאריות אלו כוללות גם מזון ארוז מראש כגון : מוצרי חלב, ריבות, דברי דברי מתיקה וכו'. ברגע שחולקו למגשי חלוקה אישיים, יחשבו כשאריות מזון ולא יעשה בהם שימוש חוזר.

11. השארת דוגמאות מזון

11.1 יש לדגום דגימה, של 150 גרם לפחות, מכל מזון מוכן (למעט המפורט מטה), במיכל חד פעמי, עם

מכסה המשמשים לתכלית זו בלבד; על המכבה יסומנו פרטי המזון ותאריך נטילת הדגימה.

11.2 הדגימה תאוחסן על מדף נפרד במקרר, בטמפרטורה שלא תעלה על פלוס 5 מעלות צלזיוס;

הדגימה תילקח מיד לאחר סיום הכנת המזון ותשמר למשך 72 שעות.

* 1. דיגום המזון המוכן יעשה במטבח הראשי; במקום שיש מטבח חלוקה מרכזי, דיגום נוסף ייעשה,

במטבח זה, לפני החלוקה.

12. העובדים

12.1 הדרכת והסמכת עובדים

12.11 במוסד ימצא עובד מטבח בכיר, אחד לפחות, שעבר השתלמות בנושא איכות טיפול במזון והוסמך על-ידי משרד הבריאות (על-פי תכנית ההדרכה של המשרד ו\או HACCP).

12.12 במוסד ימצאו עובדים שעברו הדרכה לטיפול במזון, עפ"י דרישת המנהל.

12.2 ניקיון ובריאות העובד

12.2.1 בגדים נקיים ובהירים, המשמשים לתכלית זו בלבד.

12.2.2 החלפת בגדים חובה, לפחות פעם אחת ביום.

12.2.3 שיער העובדים יהיה אסוף ומכוסה בכיסוי ראש.

12.2.4 ציפורני העובדים יהיו נקיים וללא ציפוי כלשהו.

* + 1. אין לענוד עדיים, למעט טבעת נישואין.
    2. קיימת הקפדה על ניקיון אישי ושטיפת ידיים במים וסבון, במעבר ממדור למדור ולאחר שימוש בשירותים.
    3. אכילת מזון תעשה במקום המיועד לכך בלבד.
    4. לא ימצא אדם, שאינו עובד מטבח, בשטח המטבח.
    5. לא יעבוד עובד מטבח חולה במחלה מדבקת.

12.2.10 לא יעבוד עובד מטבח עם פצעים מוגלתיים ופתוחים.

12.2.11 לא יעבוד עובד מטבח, המסרב לעבור בדיקות רפואיות, על-פי דרישת המנהל.

12.2.12 לא יעבוד עובד מטבח המסרב להמציא תעודה רפואית, על-פי דרישת המנהל.

12.2.13 אין לעשן במטבח.

12.2.14 עובד במטבח ,שלא קיבל אישור על כשירתו לעבוד עם מזון, מרופא שהוסמך לכך, תוך התייחסות

ספציפית לאפשרות של נשיאת מחלות מדבקות, העוברות באמצעות המזון, לא יחזור לעבודה

לאחר מחלה, ללא אישור רפואי כמפורט למעלה.

12.2.15 מקרה של הרעלת מזון יש לנהוג על-פי הנוהל הקיים בלשכות הבריאות, לגבי בדיקת העובדים.

**הרחקת והשמדת חיידקים בציוד ובכלים**

נוהל לניקוי מטבחים מרכזיים ומטבחונים

1. **מבוא**
   1. הכנת אוכל במטבחים בתנאי ניקיון לא נאותים, גורמת לריבוי חיידקים ולזיהום מזון.
   2. עקב כך משימת הניקיון במטבחים הינה חיונית ונוהל זה נותן מסגרת מקצועית למשימה זו.
   3. הנוהל כתוב בהתייחסות הן למצב המצוי, על מנת להיות יישומי, והן למצב הרצוי, על מנת להעלות את רמת הניקיון במטבחים.
2. עקרונות והגדרות
   1. משימת הניקיון מחולקת לשלושה תחומים כדלהלן:

* הכנה ומשטחי עבודה
* ציוד וכלים
* שטחי אחסון
  1. לגבי כל פריט\שטח שמופיע בתחום כלשהו , נרשמים אופן הניקוי ותדירותו.
  2. רוב השטחים והכלים בתחום המטבח ינוקו באותו התהליך שצוין בנוהל כ – "תהליך בסיסי".

תהליך בסיסי זה הינו כדלהלן:

* איסוף הפסולת או שאריות האוכל באמצעות טאטוא או ניגוב
* ניקוי באמצעות שפשוף עם דטרגנט ומים.
* השרייה ( בהתאם לצורך)
* שטיפה עם מים
* ייבוש
  1. במקרה של שטחים וכלים ,הדורשים תהליך חריג, התהליך מפורט בנוהל בהמשך.
  2. כאשר בתדירות הניקוי מצוין "פעם ביום", משמעותו היא פעם ביום – בגמר העבודה.
  3. בתוך מבני מטבחים נמצאים חדרים כגון משרדים, שירותים, מלתחות וכו'; יש לנקות חדרים אלה בהתאם לנהלים אחרים.
  4. התדירות המופיעה בנוהל, מתייחסת למצבים רגילים. במצבים בלתי רגילים, כגון: חומר שנשפך או הותז תוך כדי עבודה, יש להגביר את התדירות בהתאם.
  5. יש לבצע את כל עבודות הניקיון, בהתאם לנהלים וכללי הבטיחות, ובמיוחד להקפיד על כללי זהירות, כאשר שוטפים בנקודות\מכשירי חשמל ובסמוך להן.

1. הנחיות כלליות

חשיבות משימת הניקיון במטבחים כלליים, דורשת גישה קפדנית לביצוע ; להלן רשומות מספר נקודות לגבי התארגנות כללית בתוך המטבח, שיכולות לסייע ליעילות משימה זו:

3.1 יש להניח סירים וכלים ניידים נקיים במתקנים ניידים (כגון עגלות) ,המיועדות למטרה זו,

ולא על רצפת המטבח.

3.2 יש להקפיד, שניקוי מכשירים למיניהם ,יבוצע בהתאם להוראות היצרן, בהתאם

לצורך ובהתייחס להדרכה ממחלקת התחזוקה.

3.3 יש להקפיד על תלבושת נקייה.

3.4 יש לצמצם את סכנת הזיהומים הצולבים כדלקמן:

3.4.1 יש להימנע ממים עומדים ברצפת המטבח.

3.4.2 כוח אדם ,המנקה את המטבח ביום מסוים, לא יקבל משימות אחרות (כגון

הכנת אוכל, סיוע בבישול וכו') באותו יום.

3.4.3 יש לסמן את כלי הניקוי ,המיועדים לשימוש במטבח בלבד. במיוחד אין לערבב

את כלי הניקוי של המטבח עם כלי הניקוי של חדר האוכל.

יש להפריד ולסמן את כלי הניקוי, המיועדים לניקוי השירותים בלבד.

3.4.4.יש לרשום את תאריך הניקוי של פריטים שלא מנוקים כל יום.

**מבנה ושטחי עבודה**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **שם הפריט** | **אופן הניקוי** | **תדירות הניקוי** |
| 1. קירות חרסינה | תהליך בסיסי | פעם ביום |
| 2. חלונות | שטיפה במים ודטרגנט, ניגוב וייבוש | פעם בחודש |
| 2.1 אדן החלון | ניגוב במטלית לחה | פעם ביום |
| 2.2 רשתות | שפשוף במים ודטרגנט ושטיפה במים נקיים | פעם בחודש |
| 2.3 מסילות | שטיפה במים, ניגוב וייבוש | פעם בחודש |
| 3. תעלות | איסוף פסולת מהסלסלות והתעלות | פעם ביום |
| שפשוף רשתות בדטרגנט, התזת מים בכמות גדולה. | פעם ביום |
| השריית הרשתות במים וחומר חיטויי | פעם בחודש |
| 4. מרצפות | תהליך בסיסי | פעם ביום (בנוסף לניקויי במשך היום) |
| בתוספת חומר חיטוי | בגמר העבודה לאחר כל הכנה ו\או ארוחה |
| 5. משטחי עבודה וכיורים | תהליך בסיסי | הצד התחתון של המשטחים-פעם בשבוע |
| 6. אמצעי אוורור | הניקוי יתבצע על-ידי צוות התחזוקה בהדרכת מנהל המטבח ובשימוש חומר מסיר שומן | פעמיים בשנה |
| 7. מפרידי שומן (בחיבור למערכת הניקוז) | הניקוי יתבצע על-ידי צוות התחזוקה | בהתאם לניסיון והוראות מנהל התחזוקה |
| 8. מנדף(קולט אדים) | הניקוי יתבצע על-ידי צוות התחזוקה | בהתאם לניסיון והוראות מנהל התחזוקה |
| 9. דלתות | תהליך בסיסי | פעם ביום |
| 10. מעליות | תהליך בסיסי | פעם ביום |

5**. ציוד וכלים**

**שם הפריט אופן הניקוי תדירות הניקוי**

1. כלי בישול וטיגון תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

2. כיריים תהליך בסיסי פעם ביום

3. תנורים חיצוני – תהליך בסיסי פעם ביום

פנימי:

ללא ציפוי-במברשת בלבד פעם ביום

עם ציפוי- תהליך בסיסי פעם ביום

4. קומביסטימרים התזת\מריחת חומר מסיר שומן,

חימום בהתאם לתוכנית ניקוי, פעם ביום

שטיפה במים זורמים.

5. קונבקטומטים חיצונית (נירוסטה)-ניקוי בדטרגנט פעם ביום

ובמטלית לחה (מומלץ עם מים רכים)

וייבוש

פנימי לחמם על 50 מעלות, להתיז

חומר מסיר שומנים, שטיפה במים

וניגוב במטלית לחה

6. מיקסר קבוע תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

7. מקררים ומקפיאים חיצוני – תהליך בסיסי פעם ביום

פנימי – תהליך בסיסי בדיקה פעם ביום

8. מכלי השרייה תהליך בסיסי בהחלפת חומר ההשריה

9. מכלי אשפה התזה במים ולחץ, או קרצוף ידני

עם מים ושטיפה עם חומר חיטוי בהחלפת שקית פסולת

(נפח 1 אקונומיקה ל-100 נפחים מים) לאחר כל ריקון

10. סרט נע במרכז לחלוקת ניתוק ממערכת החשמל ניקוי עם מטלית לאחר כל ארוחה

מזון מוכן ובהתאם לצורך עם חומר מסיר שומן; אין

להשתמש במים זורמים

11. מתקן להדחת כלים א. המדיח תעשייתי התזת מים (בלחץ) אחרי כל ארוחה

עם דטרגנט

ב. במדיח ביתי הוצאת הרשתות והמסננות

וניקוי בסיסי

12. תבניות תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

13. עגלות להובלת מזון ניתוק ממערכת החשמל, ניקוי עם מטלית לאחר כל ארוחה

ובהתאם לצורך עם חומר מסיר שומן; אין

להשתמש במים זורמים

14. טרמופורטים תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

15. גסטרונומים תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

16. מיקסרים ניידים תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

17. עגלות שירות תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

18. לוחות חיתוך תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

19. כלים לרג'יטרמיק תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

20. כלים למיניהם תהליך בסיסי לאחר כל שימוש

**תחזוקה**

תחזוקה כוללת תחזוקת המטבח, תחזוקת מחסני המזון ושירותים.

**כללים לתחזוקת המטבח:**

1. ציוד מטבח וכלי אוכל יש להחליף ברגע שמתגלה פגם.

2. אין להשאיר ציוד וכלים מזוהמים ליום שאחרי, אלא יש לנקותם עם סיום העבודה.

3. יש להקפיד על התאמת אופן הניקוי ותדירותו לכל פריט או שטח.

4. אין לטאטא בקרבת מזון לא מוגן.

5. יש לבצע ביקורת עצמית לעיתים קרובות ולתקן מיד את כל הטעון תיקון.

6. ש להקפיד, שמיכל האשפה במטבח יהיה נקי ותקין.

7. יש לרוקן את מיכל האשפה למכלי אשפה בחצר

8. יש להשתמש בשקיות ניילון לאשפה.

9. על המדפים להיות מסודרים ונקיים והמזון עטוף בניילון, סגור בצנצנת, או מוגן ברשת

10. אין להשאיר מזון בחוץ למשך שעות הלילה.

**כללים לתחזוקת מחסני מזון**

1. יש לדאוג לאוורור, צינון ותאורה מלאכותית חזקה.

2 צורת האחסון הנדרשת: רצפה פנויה מקיר אל קיר, גובה מדפי האחסון יעלה על 30 ס"מ.

3. מדפים קלים לניקוי, רווח בין המוצרים שעל המדפים

4. יש לשמור על מעבר אוויר בין הקיר למדפים.

5. על המחסן להיות בנוי מבניה קשיחה (לבנים, בטון).

6. יש לדאוג לתחלופה נכונה של מוצרים ,בהתאם לכלל "ראשון נכנס – ראשון יוצא".

7. יש לערוך ביקורת שוטפת ,על מנת לעמוד על טיב המצרכים ולמנוע קינון מזיקים.

8. יש לשטוף את המחסן באופן קבוע.

**כללים לתחזוקה כללית וסילוק הפסולת.**

חומרי ניקיון וחיטוי יש לאחסן במקום נפרד.

יש לשמור על חומרים אלו באריזות מקוריות ,שתוכנן מסומן באופן ברור.

יש לשמור על חומרים אלו במקום נעול, כשהמפתח נמצא בידי האחראי על המטבח.

לגבי תחזוקת המבנים יש להקפיד על תיקון המבנה מיד עם גילוי הפגם.

יש לתקן צנרת עם גילוי דליפה או פגם

יש לשמור על הסדר והניקיון בחצר ובסביבת העסק.

יש להקפיד, שלא ימצאו פחי אשפה ,שהזבל נשפך מהם לצדדים.

יש לאסוף את האשפה לפחות פעמיים בשבוע.

על מיכל האשפה לעמוד על עגלה עם גלגלים, על משטח בטון מנוקז עם ברז מים.

**כללים לתחזוקת השירותים.**

1.יש להחזיק את השירותים בתנאים סניטרים.

2. יש לתקן כל פגם מיד לאחר גילויו.

3. ניקוי השירותים ייעשה מספר פעמים ביום. יש לנקות קירות, רצפות ומתקני השטיפה.

4. יש לספק סבון נוזלי בשירותים

5. יש להשתמש במגבות חד פעמיות.

6. על השירותים להיות מאווררים ומוארים.

7. אין להעמיד מיכל לאיסוף ניירות טואלט משומשים.

**תקנים בנושא תחזוקת המחסן**

אחסון מזון שאינו דורש קירור

6.3.1 מוצרי מזון וחומרי גלם ,שאינם דורשים קירור, יאוחסנו במחסן, באריזות סגורות.

6.3.2 המחסן יהיה יבש ומאוורר, כמפורט בתקנות לבתי אוכל ( ראה "נספח א'", תחלופת

אויר לשעה מינימום).

.3.3 6המחסן יהיה מוגן בפני חדירת חרקים, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים או זיהום

אחר.

6.3.4 המזון יאוחסן על גבי משטחים ,שאינם סופגים רטיבות; המשטחים יהיו מוגבהים בצורה

שתאפשר ניקוי ובדיקת הנעשה מתחתם.

6.3.5 אריזות סיטונאים של חומרי גלם יבשים, כאשר יפתחו במחסן, יועברו למכלים

מיוחדים עם מכסה. מכלי האחסון יהיו בצבע בהיר ומיועדים למטרה זו בלבד.

המכלים יסומנו בהתאם לצורך.

6.3.6 ניפוי קמח יעשה במחסן חומרי הגלם, באזור נפרד, בצורה שהקמח לא יתפזר על

מוצרים אחרים. הקמח המנופה יועבר למכלים עם מכסה.

6.3.7 אין לאחסן מזון גולמי מחוץ למחסן ,המיועד לו; חומר גלם ימצא במטבח רק אם נמצא

בתהליך עיבוד כלשהו.

6.3.8 מוצרי חיטוי וניקוי לא יאוחסנו במחסן לחומרי הגלם למזון, אלא עם סימון מתאים

ובמקום סגור ונפרד.

6.3.9 אין לאחסן במחסן חומרי גלם למזון, ציוד, כלים או כלים חד פעמיים; יש לאחסנם

במקום נפרד לאחסון ציוד, כשהם מוגנים בפני זיהום.

נספח א'

1. **חוקים , תקנות והנחיות לעניין ההזנה**
2. תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואתיים לעסקים לייצור מזון) התשל"ב 1972 (סימן י' הסעדה).
3. חוק רישוי עסקים – תנאי תברואה לבתי אוכל התשמ"ג 1983 ק.ת. 4528.
4. הל"ת – הוראות למתקני תברואה – התשמ"ט 1998 לגבי ברזים , כיורים, ומתקני שירותים.

נספח ב'

**הנחיות להדברה בעסקי מזון**

כל העסקים, המייצרים או מספקים או מאחסנים מזון כמו: טחנות קמח, מאפיות, יצרני מזון לסוגיו השונים, מסעדות ומטבחים המספקים מזון.

**הקדמה**

בעסקים ובמחסני מזון קיימים בעלי חיים מזיקים ,שיש צורך למנוע את התרבותם ו/או להדבירם, באופן שלא יפגע במזון וסביבתו. זוהי משימה מיוחדת וקשה, המחייבת ידע מקצועי מעמיק, ניסיון בהדברה ועבודה עפ"י נהלים ברורים.

הנחיות ההדברה המפורטות להלן, הן שיחייבו את כל המעורבים בנושא הדברת המזיקים בעסקי המזון.

**הנחיות הדברה בעסקי מזון וסביבתם**

1. כל פעולות ניהול ההדברה, לפי עקרונות ההדברה המשולבת (ניטור, מניעה והדברה), בעסקי המזון ירוכזו ע"י מדביר (אדם העוסק בהדברה בעל היתר הדברה מטעם המשרד לאיכות הסביבה) ובהנחייתו ובהתאם לתקנות רישוי עסקים (הדברת מזיקים) תשל"ה – 1975, להלן "התקנות".
2. כל פעולות ההדברה ,המחייבות שימוש בתכשירי הדברה יבוצעו אך ורק בנוכחות מדביר.
3. פעולות האיוד (במסגרת פעולות ההדברה) יבוצעו ע"י מדביר בעל היתר לאיוד.
4. המדביר יתחיל בפעולות ההדברה בעסק, רק לאחר תאום מלא וקבלת אישור מהאדם שימונה ע"י העסק, כאחראי מטעם העסק לנושא. המדביר יתאם עם האחראי את כל הפעילות הנדרשת למניעת וחיסול המפגע.
5. בהדברה בעסקי מזון, יש להשתמש אך ורק בתכשירי הדברה המאושרים להדברה תברואתית ע"י המשרד לאיכות הסביבה.
6. פעולות הדברה כימיות בעסקי מזון, תתבצענה אך ורק בעקבות ניטור ואיתור מזיק\מזיקים, המחייב שימוש בחומרי הדברה. פרט לפעולות מניעה במערכות ביוב סגורות יותקנו תחנות ניטור מוגדרות, ממסופרות ומסומנות במפת האתר, למזיקים הספציפיים של העסק.

**יש להימנע ממגע חומר ההדברה עם המזון**

1. הדברת מכרסמים תעשה ע"י מדביר בלבד, אך ורק באמצעות תחנות האכלה נעולות וקשיחות.

תחנות ההאכלה למכרסמים יוצבו לאורך הקירות החיצונים של העסק, ו\או בחצר העסק. יש למנוע כל מגע אפשרי בין קווי היצור וחומרי ההדברה למכרסמים. ליד קווי הייצור, או במקומות רגישים, יש לפעול באמצעות מלכודות בלבד, אותן יש לבדוק על פי תכנית עבודה מפורטת המתויקת ב"תיק הדברה". בתחנות האכלה יעשה שימוש בחומר רעל מוצק בצורת קוביות המשופרות למניעת נפילתם\דגירתם החוצה, בלבד.

1. האזור בו מבוצעת ההדברה יסומן ע"י שלט אזהרה ,כנדרש על פי ובהתאם לתקנות.
2. בסיום פעולות ההדברה ייאסף כל ציוד ההדברה ושאריות חומרי ההדברה ע"י המדביר ויוסרו שלטי האזהרה.
3. פעולות האיוד תתבצענה ללא נוכחות בני אדם, בסמיכות לאתר האיוד, פרט למדביר המבצע את האיוד.
4. בסיום פעולות האיוד ,אין להיכנס לשטחים בהם בוצע האיוד, אלא לאחר קבלת אישור בכתב בחתימת המדביר האחראי לאיוד. אישור זה יתויק ב"יומן ביצוע פעולות הדברה".
5. העסק ינהל רישום מדויק, ב"יומן ביצוע פעולות הדברה" של העסק.

ביומן ירשמו:

* 1. שם המדביר האחראי, מספר היתרו וכתובתו המלאה.
  2. שם המבצע פעולות ההדברה.
  3. תאריך, שעת ביצוע ההדברה והמקום בו מבוצעת ההדברה.
  4. הסיבה לבצוע ההדברה.
  5. שם התכשיר, שם החומר הפעיל, מספר cas ומספר האצווה של התכשיר.
  6. ריכוז החומר הפעיל בתמיסת\תערובת הריסוס והמינון (כמות תמיסה\תערובת למטר רבוע).

הרישום ביומן ההדברה של העסק, אינו פוטר את המדביר מרישום ב"פנקס רישום פעולות ההדברה" של המדביר – שעליו לנהל עפ"י התקנות.

1. בנוסף ליומן ההדברה בעסק, יהיה בכל עסק גם תיק הדברה ,אשר יכלול את המידע הבא: שם המדביר וחברתו, כתובת, מספר טלפון, פקס וכד', העתקים של היתר ההדברה בתוקף, של רישיון העסק של המדביר, של היתר הרעלים, של תוויות חוקיות וגיליונות הבטיחות (MSDS) של תכשירי הדברה שנעשה בהם שימוש, מפת האתר עם ציון תחנות הניטור וההדברה, דוגמאות של תוויות אזהרה וכל חומר רלוונטי אחר – לפי החלטת המדביר והאחראי מטעם העסק.
2. יישומי היומן יעמדו לעיון וצילום ,של עובדי היחידות הסביבתיות י\או אנשי המשרד

לאיכות הסביבה, משרד הבריאות ומשרד החקלאות.

במקרה של מציאת ליקויים בנושא ההדברה ,יש לפנות לבעל העסק וגם למרכז המדבירים ארצי, האגף ללחימה במזיקים, המשרד להגנת הסביבה בירושלים.

ניתן למצוא את רשימת תכשירי ההדברה המאושרות להדברה תברואתית באתר המשרד להגנת הסביבה: [www.sviva.gov.il](http://www.sviva.gov.il/)