



15/03/2020
 י"ט אדר תש"פ

לכבוד
 מנהלי מחלקות רישוי עסקים/תברואה במחוז, נשלח במייל

שלום רב,

הנדון: הנחיות לשמירת ניקיון ותנאי תברואה נאותים במרכולים ועסקים למכירת מזון שלא לצריכה במקום - משלוחים, take away, בעקבות התפרצות נגיף קורונה בישראל

לאור התפשטות נגיף הקורונה ובהתאם להנחיות המשרד בתקופה זו יש להקפיד הקפדה יתירה על שמירת ניקיון תברואה והיגיינה, זאת על מנת לצמצם ככל הניתן הדבקה בנגיף. על מנת לאפשר פעילות של מכירת מזון במרכולים ובעסקי מזון, מצ"ב הנחיות מפורטות:

א. תפעול מערך מזון בעסקים הנ"ל:

1. מסעדות ובתי אוכל בעלי אישור לפריט 4.2 ג' רשאים לבצע take away + משלוח של מזון. אנו מבהירים כי לבתי אוכל ללא פריט זה ניתן לאפשר איסוף מנות ב-take away. על מנת לאפשר פעילות זו יש לשמור על הכללים הבאים:
 - לא ייווצרו תורים ועומסים באזור ההגשה/נקודות חלוקת המזון.
 - דלפק ההגשה יהיה בתצורה של מגן עיטוש סגור מצד הלקוחות ומוגן גם מעמדת המגיש.
 - הדחת כלים תעשה באמצעות מדיח כלים בתוכנית המאפשרת חיטוי הכלים (טמפי של לפחות 70 מעלות), או באמצעות הדחה ידנית הכוללת תהליך ניקוי יסודי של הכלים עם סבון, שטיפה וחיטוי הכלים על ידי השריית הכלים במים עם טמפי של 80 מעלות צלזיוס למשך 30 שניות לפחות או באמצעות השריית הכלים בתמיסת חומר חיטוי המבוססת כלור בריכוז של 100 מג"ל למשך 60 שניות. במידה ואין אפשרות הדחה יש להשתמש בכלים חד פעמיים.
 - ניקוי שולחנות, חלונות, מכשירים בשירות עצמי, משטחים אחרים (ידידות, לחצנים, מתגים, וכו'), בתדירות גבוהה ולפי הצורך ותבוצע בעזרת חומר מחמצן המכיל ריכוז של לפחות 0.1% sodium hypochlorite (נתרן תת-כלורי), למשל אקונומיקה (אקונומיקה בריכוז של 2.5% יש למהול 40 מ"ל אקונומיקה ב-1 ליטר מים) או חומרי חיטוי מבוססי אלכוהול (ריכוז 70% אתנול לפחות) - לניקוי וייבוש משטחים ואביזרים יעשה שימוש בנייר חד פעמי.
 - עובדי המטבח ואלו העוסקים בהגשת מזון, כולל במרכולים, יעטו כפפות חד פעמיות ובגדי עבודה חד פעמיים בעת הטיפול והגשת המזון.
 - כל עובדי העסק יקפידו על היגיינה אישית גבוהה ונדרשת הקפדה של מנהלי העסק!
 - כיוור לנטילת ידיים בהגשה יהיה במרחק סביר הכולל מים זורמים, סבון נוזלי, נייר לניגוב ידיים, פח אשפה ומתקן לחיטוי ידיים.
 - צוות הניקיון יעטה כפפות חד פעמיות ובגדי עבודה חד פעמיים.
 - לתשלום עבור המזון- התשלום יהיה מופרד מאזור הגשת המזון.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור

לשכת הבריאות המחוזית, תל אביב

دائرة الصحة اللوائية، تل أبيب | District Health Office, Tel Aviv

מחלקת בריאות הסביבה

ב. ניקיון ותנאי תברואה נאותים נוספים בעסק:

- ניקוי משטחים - לפחות פעם ביום, יש לנקות היטב ולאחר מכן לחטא משטחים, אביזרים, מקומות וציוד בשימוש נרחב בידיים, כדוגמת: ידיים, מתגי תאורה, כפתורי הפעלה, מעקות, שולחנות. החיטוי יתבצע עם חומר חיטוי על בסיס אלכוהול בריכוז של לפחות 70%, או באמצעות תמיסת 1000 מ"ל כלור (למשל הכנת תמיסה המורכבת מ-40 מ"ל אקונומיקה ו-1 ליטר מים) עד לייבוש המשטחים/אביזרים.
- מומלץ להציב מתקנים לחיטוי ידיים במקומות נגישים ונראים לעין (כניסה לבניין, מבואה של חדרי מדרגות ומעליות, מבואה לחדרי שירותים, מטבחונים וכדומה).
- יש להקפיד על ניקוי וחיטוי חדרי שירותים, הימצאות סבון ידיים, נייר לניגוב ידיים, נייר טואלט ופחי אשפה.
- יש לתכנן את המרחב בעסקים אלו בכדי לצמצם ככל האפשר תורים וצפיפות של אנשים.
- מיגון עובדי ניקיון - כפפות ושטיפת ידיים במים וסבון.

ג. טיפול בפסולת:

- מכלי אשפה יכללו בתוכן שקית אטומה הניתנת לסגירה.
- יש לפנות את האשפה במילוי של עד 75% מנפח השקית ולפחות פעם ביום.
- יש לפנות את השקית אל מיכל/פח אשפה מרכזי.
- יש להקפיד שאשפה לא תהיה פזורה בעסק או במרחב הציבורי.
- עובדי הניקיון יעטו כפפות ובגדי עבודה חד פעמיים.

הערה: אין האמור לעיל גורע מההנחיות שפורסמו ו/או יפורסמו בהתייחס למניעת תחלואה והדבקה במישור הבריאותי/אפידמיולוגי ובמישור התברואי או כל הוראה חוקית אחרת העלולה לנבוע מהמצב המיוחד שהוכרז במשק.

נבקשם להעביר את ההנחיות לגורמים הרלוונטיים ברשות וכן לעסקים הנ"ל שבתחומכם.

בכבוד רב,

אינג' ולרי פוהורילס
מנהלת המחלקה לבריאות הסביבה
ומהנדסת מחוז ת"א

העתק:

רווית קלפנר, מנהלת תחום רשויות מקומיות ורישוי עסקים, נשלח במייל
ד"ר רבקה שפר, רופאת המחוז, כאן
צוות מחלקת בריאות הסביבה