



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

לשכת הבריאות מחוז דרום – המחלקה לבריאות הסביבה

י"ט אדר, תש"פ

15 מרץ, 2020

מספר: 0530

לכבוד

מנהלי מחלקות רישוי עסקים / תברואה

במחוז

שלום רב,

הנדון : נגיף הקורונה - דגשים לשמירת ניקיון ותנאי תברואה נאותים במרכולים ועסקים למכירת

מזון שלא לצריכה במקום (משלוחים, take away)

לאור התפשטות נגיף הקורונה והתאם להנחיות המשרד נדרש להקפיד בתקופה זו הקפדה יתירה על שמירת ניקיון, תברואה והיגיינה, זאת על מנת לצמצם ככל הניתן הדבקה בנגיף. להלן ההנחיות המפורטות:

שמירת הניקיון ותנאי תברואה נאותים:

- א. ניקוי משטחים - לפחות פעם יום, 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 אחוז, או באמצעות תמיסת 1000 מ"ל כלור (למשל הכנת תמיסה המורכבת מ 40 -מ"ל אקונומיקה ו 1 -ליטר מים) עד לייבוש המשטחים/אביזרים.
- ב. מומלץ להציב מתקנים לחיטוי ידיים במקומות נגישים ונראים לעין (כניסה לבניין, מבואה של חדרי מדרגות ומעליות, מבואה לחדרי שירותים, מטבחונים וכדומה).
- ג. יש להקפיד על ניקוי וחיטוי חדרי שירותים, הימצאות סבון ידיים, נייר לניגוב ידיים, נייר טואלט ופחי אשפה.
- ד. יש לתכנן את המרחב בעסקים אלו בכדי לצמצם ככל האפשר תורים וצפיפות של אנשים.
- ה. מיגון עובדי ניקיון – כפפות ושטיפת ידיים במים וסבון.

תפעול מערך מזון בעסקים הנ"ל :

- א. אנו מבהירים כי בתי אוכל יוכלו לעשות משלוחים ולאפשר איסוף מנות ב- **take away**.
- ב. לא ייווצרו תורים ועומסים בנקודות לחלוקת אוכל.
- ג. דלפק הגשה יהיה עם מגן עיטוש מצד המגיש וסגור מצד הלקוחות.
- ד. הדחת כלים תעשה באמצעות מדיח כלים בתכנית המאפשרת חיטוי הכלים (טמ"פ של לפחות 70 מעלות), או באמצעות הדחה ידנית הכוללת תהליך ניקוי היסודי של הכלים עם סבון, שטיפה וחיטוי הכלים על ידי השריית הכלים במים עם טמ"פ 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.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

לשכת הבריאות מחוז דרום – המחלקה לבריאות הסביבה

-2-

- ה. ניקוי שולחנות, ויטריות, מכשירים בשירות עצמי, משטחים אחרים (ידיות, לחצנים, מתגים וכו'), בתדירות גבוהה יתבצע 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).
- ו. לצורך ניקוי ויבוש משטחים ואביזרים יעשה שימוש בנייר חד פעמי.
- ז. עובדי צוות המטבח והגשת מזון כולל במרכולים ילבשו כפפות חד פעמיות ובגדי עבודה חד פעמיים בעת טיפול והגשת מזון.
- ח. כל עובדי העסק יקפידו על היגיינה אישית גבוהה.
- ט. כיוור לנטילת ידיים בהגשה ולשימוש לקוחות יהיה במרחק סביר הכולל מים זורמים, סבון נוזלי, נייר לניגוב ידיים, פח אשפה ומתקן לחיטוי ידיים.
- י. צוות הניקיון ילבש כפפות חד פעמיות ובגדי עבודה חד פעמיים.
- יא. במידה ונדרש תשלום עבור המזון, התשלום עבור השירות יהיה מופרד מהגשת מזון.

טיפול בפסולת:

- א. מכלי אשפה יכללו בתוכן שקית אטומה הניתנת לסגירה.
- ב. יש לפנות את האשפה במילוי של עד 75 אחוז מנפח השקית ולפחות פעם ביום.
- ג. יש לפנות את השקית אל מיכל/פח אשפה מרכזי.
- ד. יש להקפיד שאשפה לא תהיה פזורה בעסק או במרחב הציבורי.

אנא דאגו להעביר את ההנחיות לגורמים הרלוונטיים אצלכם ברשות וכן לעסקים הנ"ל בתחומכם.

בכבוד רב ובברכת בריאות איתנה,

עופרי צפנת

מנהלת המחלקה לבריאות הסביבה

העתק: פרופ' מיכאל גדלביץ' – רופא המחוז
ד"ר מאיה גרבניק – רופאת נפת אילת
וטרינרים רשותיים במחוז
מנהלי רשתות שיווק מזון במחוז
גב' מאיה רבני – מנהל מחלקת שרות המזון, כאן
צוות בריאות הסביבה כאן ובאילת