



ז' בניסן, התש"פ  
01/04/2020  
סימוכין: 174404720

לכבוד

לשכות הבריאות  
מנהלי מחלקות ברשויות המקומיות

שלום רב,

#### הנדון : הנחיות זמניות למשלוח מזון בתי אוכל - קורונה מעודכן 1.4.2020

בתאריך 30.1.2020 הכריז ארגון הבריאות העולמי על ההתפרצות כאירוע חירום בבריאות הציבור (PHEIC) בעל השלכות בינלאומיות. בשלב זה פעילויות משרד הבריאות בישראל מתמקדות, בניסיון למנוע את המשך הגעת הנגיף לישראל ואת התפשטותו, וזאת נוכח הסכנה החמורה לבריאות הציבור הנשקפת מהנגיף.

בהתאם לצו החירום המיוחד שניתן, ועל מנת למנוע התרחבות התחלואה נסגרו בתי האוכל, למעט האפשרות להפעלת בתי האוכל כך שיספקו מזון שלא לצריכה במקום למשלוחים בלבד.

לשכות הבריאות ורשויות מקומיות מתבקשות להעביר תנאים אלה לבעלי עסקי בתי אוכל המעוניינים להמשיך בפעילות המצומצמת המותרת בהתאם לצו החירום.

הנחיות אלה מחליפות את ההנחיות שיצאו ב 15.3.2020

#### א. כללי

1. ההנחיות כוללות תנאים תברואיים לבתי אוכל שעובדים עם רישיונות עסק ומעוניינים להמשיך בפעילות ללא צריכה במקום, באמצעות משלוח מזון לצרכנים.
2. המסמך כולל הנחיות לעניין מניעת זיהום צולב ושמירה על שרשרת טמפרטורה מתאימה ומבוקרת בכל שלביה: אריזה, אחזקה, הרכבת המשלוח והובלתו לצרכן.
3. בעל העסק אחראי לוודא שעובדיו בריאים ואין להם תסמינים של חום, שיעול, שלשולים וכו' והם אינם מקבוצת האנשים הצריכים להיות בבידוד.
4. לעובד בבית האוכל אסור להגיע לעבודה כשהוא חולה ועד להחלמה מלאה או סיום תקופת הבידוד, במידה ונדרש לכך. במקרה של חום, העובד לא יגיע למקום העבודה עד 48 שעות לאחר חלוף החום.



5. משלוח מאכלים מבית האוכל יהיה מתוך תפריט בית האוכל, ובהתאם למותר בפריט הרישוי שלו.

6. תוקף מסמך זה הוא עד לסיום תקופת החירום או עד עדכון מסמך זה, המוקדם מבין השניים.

#### ב. הגדרות:

1. **משלוח לצרכן** – משלוח בכלי רכב של מצרכים מבית האוכל ישירות (ללא תחנות ביניים) לבית הלקוח.

2. **רכב משלוח מזון** – כלי רכב המשמש לשינוע מצרכים לצרכן.

3. **טמפרטורה מבוקרת** – טמפרטורה שנשלטת במתקני צינון/קירור/הקפאה/חימום פעילים, בעלי יכולת לשמירת טמפרטורה לאורך זמן, ברציפות, בצורה אוטומטית והיא נמדדת, נרשמת ומתועדת.

4. **כלי קיבול מבודד** – כלי המיועד לשמירה על טמפרטורת מזון, כדוגמת: תרמופורטר, צידנית, תרמו קרטון, וכדומה.

5. **עטיפה משנית מאגדת** – עטיפה מאגדת מצרכים לצורך הובלתם לבית הלקוח, כדוגמת, קופסה, ארגז, קרטון/צידנית/שקית או עטיפה שוות ערך.

6. **מזון רגיש עם פוטנציאל סיכון גבוה (מס"ג)** - מזון שנדרש להחזיקו בטמפרטורה וזמן מבוקרים ומוגדרים, על מנת למנוע התרבות חיידקים. בין היתר מזון מוכן לאכילה, מוצרים הדורשים קירור וכדומה.

7. **מסירה אישית ללקוח** – מסירת משלוח לידי הלקוח, או מי מטעמו. לאזרחים בבידוד, לאחר תיאום משאירים משלוח ליד הדלת באריזה של צרכן.

#### ג. אחריות:

בעל העסק אחראי על בטיחות המזון ותקינותו, כולל מסירתו ללקוח.

#### ד. תשתית למשלוחים

ד.1. נדרש לשמור על תזרים תקין מרגע הכנה עד להוצאת המזון למשלוח תוך שמירה על מניעת הצטלבות בין המאכלים בשלבי הכנתם.

ד.2. נדרש שטח ייעודי נפרד/מדור עבודה נפרד, למשלוח (החזקה, ואריזה) בגודל מתאים להיקף הפעילות על מנת להבטיח תנאי תברואה נאותים ולמנוע צפיפות.

ד.3. נדרש נפח קירור/חימום מספיק להחזקת המאכלים המיועדים למשלוח על מנת להבטיח שמירה על רצף הטמפרטורה במאכלים הנצרכים חמים בטמפרטורה מעל 65 מע"צ מאכלים קרים מ 0 עד 5 מע"צ.

ד.4. הרכבת ואריזה של משלוח תבוצע באזור לטיפול במזון מוכן לאכילה, או באזור הגשת מזון (לא בקרבה לאזור טיפול במזון גולמי). באזור זה יהיה משטח עבודה, ציוד אריזה, מדפים, מתקני חימום מזון ומקררים להחזקת מרכיבי המשלוח, אריזות ריקות וכו'. בנוסף יהיה בסמוך כיור לרחיצת ידיים ומומלץ מתקן לחיטוי ידיים.

ד.5. אזור הכנת המשלוח ימוקם בצורה שמונעת כניסת המובילים לתוך שטחי המטבח, או למדור להרכבת המשלוח.

#### ה. תפעול:

ה.1. עד להוצאת המשלוח מאכלים המיועדים לאכילה כמאכלים קרים יהיו בטמפ' שלא תעלה על 5 מע"צ, מאכלים המיועדים להגשה כמאכלים חמים יהיו בטמפ' שלא תפחת מ- 65 מע"צ.

ה.2. זמן החזקת מזון מוכן לאכילה רגיש (מס"ג) המיועד להרכבת המנות לפני משלוח במתקן הגשה קר או חם בטמפרטורה מבוקרת לא יעלה על שעתיים.

ה.3. אין להכין מנות משולבות המורכבות ממזון שחייב להיות חם, לבין מזון שחייב להיות קר (לדוגמה שווארמה בפיתה עם חומוס וסלט), ניתן לספק את המזון כשהוא מופרד ותהליך הרכבת המנה יעשה על ידי הצרכן.

ה.4. נדרש לשמור על הפרדה באריזה מאגדת בין מאכלים חמים למאכלים הנשלחים קרים. חל אסור לשלוח מזון קר וחם באותה אריזה.

ה.5. כלי קיבול מבודד יהיה בעל סגירה המונעת חדירת זיהום מכל סוג שהוא, והוא יבטיח שמירה על טמפרטורה מתאימה, הכלי יהיה שלם, בעל מכסה הנסגר היטב ולהיות נקי, מחומר רחץ, הניתן לניקוי וחיטוי בנקל,

ה. עובד העוסק במזון מוכן לאכילה, יעטה מסכה כירורגית המכסה את הפה והאף, את המסכה יש לזרוק לפח בסיום השימוש או כשמתלכלך, ולאחר מכן לשטוף ידיים במים וסבון או לחטא אותן בחומר מתאים.

ה. אריזות הבאות במגע עם מזון מוכן יהיה נקיות, שלמות, ומיועדות למזון בלבד. יש להקפיד על התאמת האריזות לת"י רשמי 5113, אריזות העשויות פלסטיק או המכילות פלסטיק הבאות במגע ישיר במזון/משקה.

#### ו. כלי הרכב לשליחת המזון ותנאים למשלוח

ו.1. כלי הרכב צריך להיות נקי. אין להוביל בכלי זה מוצרים או חפצים, או כל דבר (פסולת) העלול לזהם את המזון.

ו.2. משך הזמן המקסימלי למסירת המזון ללקוח לא יעלה על שעה מעת הוצאתו מהעסק.

ו.3. מאכלים קרים יש לשמור עד הגעה לצרכן, בטמפ' שלא תעלה על 5 מע"צ, מאכלים המיועדים להגשה כמאכלים חמים בטמפ' שלא תפחת מ- 65 מע"צ.

ו.4. מסירת המזון תהיה במסירה אישית ללקוח. (השארה המשלוח על/ליד דלת המזמין).

#### ז. עקיבות:

ז.1. עבור כל אחד מהמשלוחים תונפק מדבקת ובה תיעוד של הפרטים הבאים:

ז.1.1. תאריך ושעת יציאת משלוח מזון לצרכן.

ז.1.2. שם וכתובתו של העסק ממנו סופק המשלוח.

ז.1.3. מדבקות זיהוי יודבקו על גבי כל אריזה

בכבוד רב,



עמיר יצחקי

ראש המערך הארצי לבריאות הסביבה