

נספח 18 - שמירת הניקיון ותנאי תברואה נאותים - בעסקים, מקומות עבודה, מוסדות ציבור, משרדים, מוסדות חינוך ורווחה

1. כללי –

- א. ניקוי משטחים - לפחות פעם יום, יש לנקות היטב ולאחר מכן לחטא משטחים, אביזרים, מקומות, וציוד בשימוש נרחב בידיים, כדוגמת: ידיות, מתגי תאורה, כפתורי הפעלה, מעקות, שולחנות. החיטוי יתבצע עם חומר חיטוי על בסיס אלכוהול בריכוז של לפחות 70 אחוז, או באמצעות תמיסת 1,000 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 וכד').
- ג. יש להקפיד על ניקוי וחיטוי חדרי שירותים, המצאות סבון ידיים, נייר לניגוב ידיים, נייר טואלט ופחי אשפה.
- ד. יש לתכנן את המרחב בעסקים ובאתרים בכדי לצמצם ככל האפשר תורים וצפיפות של אנשים.

2. כניסה –

- א. יש לבצע החלפת מצעים, מגבות, חלוקים וכד' ובין אדם לאדם.
- ב. יש לדאוג שכביסה מלוכלכת לא תבוא במגע עם פריטים אחרים לרבות כניסה נקיה (באמצעות הפרדת אזורים לכביסה נקיה וכביסה מלוכלכת).
- ג. לנמצאים בבידוד יש לרכז את הכביסה באוגר נפרד, ולבצע כביסה בנפרד. לכבס את הכביסה בתכנית של לפחות 65 מעלות צלזיוס.
- ד. מי שמטפל בכביסה ילבש כפפות ומסכה. לאחר סיום הפעולה, יש להסיר את הכפפות ולשטוף ידיים במים וסבון או בחומר חיטוי על בסיס אלכוהול בריכוז של 70% לפחות.

3. מיגון עובדי ניקיון – כפפות ושטיפת ידיים במים וסבון.

4. 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.

5. עסקים – מנהלי ומפעילי עסקים יוודאו שהם מקפידים ופועלים בהתאם לתקנות והנחיות המשרד:

- א. עסקי הכנה ושיווק מזון (בתי אוכל ומרכולים) יעמדו בהנחיות המפורסמות באתר -

https://www.health.gov.il/Subjects/Environmental_Health/food/Pages/default.aspx

a. בנוסף בתקופת החירום, במרכולים ובקיוסקים –

- אסורה מכירת דברי מאפה ומזון מוכן לאכילה בתפוזרת (שאינם ארוזים מראש) בשירות עצמי, כאלו אשר לא נדרש עבורם טיפול נוסף כדי להבטיח את בטיחותם התברואתית. (כדוגמה חמוצים, קטניות, גרעינים, אגוזים וכו').

- אסורה קבלת אריזות בקבוקים למחזור

b. בנוסף משלוחים בבתי אוכל יהיו בהתאם לפרק המשלוחים במסמך זה.

ב. קישור לדף האינטרנט בנושא מקוואות -

https://www.health.gov.il/Subjects/Environmental_Health/bathing_sites/Mikve/Pages/default.aspx

מקוואות גברים אסורים בשימוש.

6. **הנחיות נוספות לתפעול מערך מזון** (בנוסף לדרישות תקנות תנאי תברואה לבתי אוכל)

- א. יש לתכנן את המרחב בו תתקיים חלוקת המזון כך שלא ייווצרו תורים ועומסים בנקודות לחלוקת אוכל, על ידי פיזור והוספת נקודות חלוקה.
 - ב. הגשת המזון תהיה דרך דלפק הגשה בלבד (ללא שירות עצמי).
 - ג. דלפק הגשה יהיה עם מגן עיטוש מצד המגיש וסגור מצד הלקוחות.
 - ד. עדיפות להגשת מזון המחולק למנות אישיות מראש.
 - ה. בשירות עצמי יהיו רק מוצרים ארוזים המסודרים בצורה בודדת.
 - ו. הדחת כלים תעשה באמצעות מדיח כלים בתכנית המאפשרת חיטוי הכלים (טמפי 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 מ"ל למשך 60 שניות, במידה ואין אפשרות הדחה יש להשתמש בכלים חד-פעמיים.
 - ז. ניקוי שולחנות, ויטרינות, 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-כלורין), למשל "אקונומיקה" (באקונומיקה בריכוז של 2.5% יש למהול 40 מ"ל אקונומיקה ב 1 ליטר מים) או חומרי חיטוי מבוססי אלכוהול (ריכוז 70% אתנול לפחות).
 - ח. לצורך ניקוי ויבוש משטחים ואביזרים יעשה שימוש בנייר חד פעמי.
 - ט. עובדי צוות המטבח וההגשה ילבשו כפפות חד פעמיות ובגדי עבודה חד פעמיים בעת טיפול והגשת מזון.
 - י. עובדי מטבח והגשה יקפידו על היגיינה אישית גבוהה.
 - יא. כיוור לנטילת ידיים בהגשה ולשימוש לקוחות יהיה במרחק סביר הכולל מים זורמים, סבון נוזלי, נייר לניגוב ידיים, פח אשפה ומתקן לחיטוי ידיים.
 - יב. צוות הניקיון ילבש כפפות חד פעמיות ובגדי עבודה חד פעמיים.
- במידה ונדרש תשלום עבור המזון, התשלום עבור השירות יהיה מופרד מהגשת מזון.

7. **הנחיות זמניות למשלוח מזון מבתי אוכל**

א. כללי

1. ההנחיות כוללות תנאים תברואיים לבתי אוכל שעובדים עם רישיונות עסק ומעוניינים להמשיך בפעילות ללא צריכה במקום, באמצעות משלוח מזון לצרכנים או איסוף עצמאי של הצרכן.
2. המסמך כולל הנחיות לעניין מניעת זיהום צולב ושמירה על שרשרת טמפרטורה מתאימה ומבוקרת, אריזה, אחזקה, הרכבת המשלוח והובלתו לצרכן, מהרכבת משלוח מזון ועד מסירתו לצרכן, ומכירה לאיסוף עצמי.
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.