



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור
לשכת הבריאות המחוזית, מרכז
Dائرة الصحة اللواتيه, مركز | District Health Office, Center

15/03/2020
י"ט אדר, תש"פ

לכבוד

מנהלי מחלקות רישוי עסקים / שפ"ע - מחוז מרכז

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 ובהתאם להנחיות משרד הבריאות, חובה להקפיד הקפדה יתרה על שמירת ניקיון, תנאי תברואה והיגיינה וזאת על מנת לצמצם ככל הניתן את ההדבקה בנגיף. להלן ההנחיות המפורטות:

שמירת הניקיון ותנאי תברואה נאותים בעסק:

א. ניקוי -

יש להקפיד על ניקיון המקום, המשטחים, האביזרים והציוד בתדירות גבוהה. יש לנקות היטב את המשטחים, האביזרים והציוד ולאחר מכן לחטא בהתאם לדרישות. לדוגמא: 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 (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 – יש לצייד את העובדים בכפפות ולוודא שטיפת ידיים במים וסבון.

תפעול מערך מזון בעסקים הנ"ל:

א. בתי אוכל יוכלו לעשות משלוחים ולאפשר איסוף מנות ב- take away.

ב. יש להבטיח כי לא ייווצרו תורים ועומסים בנקודות לחלוקת אוכל וישמר מרחק של כ-2 מטר מאדם לאדם בהתאם להנחיות.

ג. דלפק הגשה יהיה עם מגן עיטוש מצד המגיש וסגור מצד הלקוחות. **לא יוצג מזון למכירה בתפוזרת (שירות עצמי).**

ד. המסירה ללקוחות תהיה בכלים חד פעמיים בלבד.

ה. שולחנות, ויטרינות, מכשירים בשירות עצמי ומשטחים אחרים כגון: ידיים, לחצנים, מתגים, מתקני מפיות וכו' ינוקו בתדירות גבוהה בחומר חיטוי על בסיס אלכוהול בריכוז של לפחות 70 אחוז, או באמצעות תמיסת 1000 מ"ל כלור (התמיסה תוכן מ- 40 מ"ל אקונומיקה ו- 1 ליטר מים).

ו. ניקוי וייבוש משטחים ואביזרים יעשה שימוש בנייר חד פעמי. נדרש להבטיח ייבוש מלא של המשטחים והאביזרים.

ז. עובדי צוות המטבח והגשת מזון כולל במרכולים ילבשו כפפות חד פעמיות ובגדי עבודה חד פעמיים בעת טיפול במזון והגשתו.

ח. כל העובדים בעסק יקפידו על היגיינה אישית גבוהה ועל שטיפת ידיים בתדירות גבוהה.

ט. כיוור לנטילת ידיים בהגשה ולשימוש לקוחות יהיה במרחק סביר הכולל מים זורמים, סבון נוזלי, נייר לניגוב ידיים, פח אשפה ומתקן לחיטוי ידיים.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור
לשכת הבריאות המחוזית, מרכז
دائرة الصحة اللوائية, مركز | District Health Office, Center

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.

בברכה

אתי בורלא
מנהלת מחלקת ברה"ס
מחוז מרכז

העתקים:

ד"ר עפרה חבקין - רופאת המחוז.
מפקחים נפתיים.