



משרד
הבריאות
לחוס בריאות ורוח

מחלקת בריאות הסביבה | District Health Office, Tel Aviv

מחלקת בריאות הסביבה

כ"ט/טבת/תשע"ח
16/01/2018

701
40036518

לכבוד
גבי איילת וסרמן
מנהלת אגף רישוי עסקים עיריית תל אביב
רח' פילון 5
תל אביב

ג.ג.

הנדון: מסעדת 'מקסיקנה מרקדו' שרונה מרקט רחוב אלוף קלמן מגן 3,

תל אביב

סימוכין: תלונה מס' 18/18
פנית מח' אפידמיולוגיה

בתאריך 16.1.18 נערכה ביקורת תברואתית בעסק שבנדון על-ידי נציגי הלשכה הגבי' מ. נרקולייב, מר יבגני קובלר מפקחים לבריאות הסביבה בנוכחות מר עמית סידי בעל העסק ולהלן ממצאי הביקורת:

מהות התלונה

דיווח למחלקת אפידמיולוגיה על הרעלת מזון אצל 13 אנשים לאחר שרכשו מזון במשלוח מהעסק שבנדון.

מצב רישוי

1. העסק פועל ללא רישיון אך נמצא בחליק טיפול בבקשה.
2. במקום מכינים בשר עוף ובקר, דגים, רטבים וסלטים וקמשלוחים.
3. בשל חדחיפות טרם נבדקה תוכנית העסק.

מצב תברואי - התייחסות לתלונה

מטבח ומחסן

1. רמת הסדר והניקיון הכללי בינונית.
2. במטבח שוררת צפיפות רבה.



**משרד
הבריאות**
לחץ בריאות יותר

District Health Office, Tel Aviv

מחלקת בריאות הסביבה

3. לא שומרים על נהלי עבודה ותזרים נכון של טיפול במזון ובכך מגדילים את פוטנציאל זיהום המזון המוכן ומוגש בעסק!
4. אין שימוש באזורי העבודה לטיפול בבשר ודגים.
5. במטבח חסרים תנאי עבודה :
אין אזור נפרד לטיפול והכנה של רטבים כך שההכנה מתרחשת באזור המיועד לדגים – סידור פסול!
6. לא קיים נוהל עבודה למוצרי בשר ואין רצף של שמירת הטמפרטורה ו-FIFO (ראשון נכנס, ראשון יוצא) וכך אפשר שמוצרי מזון בתהליך (או הפשרה) נותרו לשימוש גם לאחר מועד התפוגה ולהם תרומה שלילית לאירוע!
7. הטמפרטורה שנמדדה בשמנת חמוצה היתה גבוהה 11.30 מעלות פלוס ולא 4 מעלות פלוס כנדרש – הושמד במקום.
8. מקבלים מוצרי בשר קפואים המאוחסנים במקרר הפשרה ללא סימון תאריך הכניסה להפשרה.
9. אין מקרר הפשרה לדגים.
10. חלק מהמזון בתוך המקרר ללא סימון תאריך הכנה.
11. במקום נמצאה והושמדה אריזת רוטב 'ויניגרטי' שפג תוקפה.
12. צמוד לשולחן העבודה מאחסנים כלי ניקיון עם מטלית רצפה כלפי מעלה-סידור אסור.
13. המטבח משמש גם כמחסן.
14. איחסון שתיה תחת שולחנות העבודה ותחת הכיור ולא במקום המיועד לכך.
15. אחסנה ישירות על הרצפה ולא במדפים בגובה 30 ס"מ מהרצפה.
16. מקפיא האמבטיה ללא מד טמפרטורה חיצוני.
17. במטבח מפורזים חפצים אישיים ולא במקום המיועד לכך.

אזור הגשה

1. אין אזור להכנת משלוחים.
2. הטמפרטורה שנמדדה במזון במקרר ויטרינה היתה גבוהה בין 12 – 16 מעלות פלוס ולא 4 מעלות פלוס – המוצרים הושמדו.
3. הטמפרטורה שנמדדה במזון מוכן (ברבקואה מוכנה) במתקן לחימום היתה נמוכה 58 מעלות פלוס ולא 65 מעלות פלוס כנדרש.
4. המדפים לאחסון אריזות מעץ ולא מחומר אחר שניתן לניקוי בקלות.

שונות

1. הוצג תעודת משלוח למוצרי בשר.
2. לא הוצג תעודת משלוח לדגים.



משרד
הבריאות
כתובת: בילטום 407

מחלקת בריאות הסביבה

3. בעת הביקורת נלקחה דגימות מזון לבדיקה במעבדה לבריאות הציבור:
ברבקואה מוכנה.
רוטב מיונז.
שמנת חמוצה.
רוטב שעועית מוכנה.

פעולות אכיפה:

לאור הממצאים דרשנו לסגור את העסק עד לתיקון הליקויים.
בעלי העסק שיתפו פעולה והעסק נסגר בהסכמה.
הבעלים שכרו, באופן מיידי, שרות של יועץ בטיחות מזון לתיקון הליקויים וליווי
תברואי.

סיכום:

העסק פועל ללא רישיון!
הממצאים בעסק תומכים בתלונה!
נצפו ליקויי תברואה משמעותיים, היעדר נהלי עבודה, טיפול לא נכון במזון
המגדילים את פוטנציאל זיהום המזון המוכן ומוגש בעסק!

כאמור, לאור הממצאים הופסקה הפעילות בעסק בהסכמה עד לקבלת הנחייה של
משרדנו ועמידה בדרישות כפי שיסוכם בשימוע שייערך בתאריך 18.1.18 בשעה
9.00 במשרדו של הח"מ.

לידיעתך.

מכבוד רב

שלום סהר

מפקח מחוז לבריאות הסביבה

העתק:

מר אמית סידי בעל מסעדת מקסיקנה מרקדו שרונה מרקט' רח' אלוף קלמן מגן 3, ת"א
אינג' ו. פוהורילס, מנהלת המחלקה לבריאות הסביבה, כאן
מח' אפידמיולוגיה, כאן
מ. נרקולייב, ע. דסה, י. קובלר, מפקחים לבריאות הסביבה, כאן
ת.ת. 18.1.18



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

מחלקת בריאות הסביבה | دائرة الصحة اللوائية, تل أبيب | District Health Office, Tel Aviv

מחלקת בריאות הסביבה

ה'שבת/תשע"ח
21/01/2018

707
460478718

לכבוד
גב' איילת וסרמן
מנהלת אגף רישוי עסקים עיריית תל אביב
רח' פילון 5
תל אביב

ג.נ.

הנדון: מסעדת 'מקסיקנה מרקדו' שרונה מרקט רחוב אלוף קלמן מגן 3, תל אביב – ביקורת

לאחר סגירת

סימוכין: תלונה מס' 18/18 פנית מח' אפידמיולוגיה

מכתבינו מיום ה-16.01.18.

שימוע מיום ה-18.1.18.

ביום ה-16.01.18 התקבל דיווח על הרעלת מזון לכאורה לאחר הזמנת מזון מבית האוכל שבנדון, לאחר חקירה אפידמיולוגית וביקורת תברואתית הורינו על סגירה של העסק ובעלי העסק הביעו הסכמה לסגירת העסק מרצון עד קבלת אישור משרדנו.
ביום ה-18.1.18 נערך שימוע והוחלט כי העסק ישאר סגור להשלמת דרישות עד לביקורת חוזרת. בתאריך 21.1.18 נערכה ביקורת תברואתית חוזרת בעסק שבנדון על-ידי נציגי הלשכה, הגב' מ. נרקולייב, הגב' עינב דסה ומר יבגני קובלר - מפקחים לבריאות הסביבה בנוכחות מר עמית סדי בעל העסק ונציגים נוספים מטעם ולחץ ממצאי הביקורת:

מצב רישוי

1. העסק פועל ללא רישיון ונמצא בהלקך טיפול בבקשה.
2. במקום מכינים בשר עוף ובקר, דגים, רטבים וסלטים וכן משלוחים.

מצב תברואי

1. המצב התברואי בעסק השתפר לטובה.
2. נעשה שינוי פנימי במטבח והוסף מחסן חיצוני לעסק.
3. חסר מד טמפ' למתקן חיבן-מרי.
4. באזור ההגשה נעשה שימוש במידוף עץ- סידור פסול.
5. עדיין אין אזור לחכנת משלוחים.

סיכום:

- בביקורת החוזרת נצפה שיפור משמעותי ביותר במצב התברואי של העסק לרבות נחלי עבודה שהתאמו למניעת פוטנציאל זיהום המזון בעסק.
- התנאים להם נדרשים הבעלים להמשך פעילותם:
1. המשך עבודה עם יועץ בטיחות במזון על בסיס חד שבועי בחודש הראשון ובשלושה חודשים העוקבים - אחת לשבועיים.
 2. נטילת ארבע דגימות מזון רגיש פעמיים בחודש הקרוב.



**משרד
הבריאות**
נחיים בריאים יותר

מחלקת בריאות העם | دائرة الصحة العامة، تل أبيب | District Health Office, Tel Aviv

מחלקת בריאות הסביבה

3. לא יבוצעו משלוחים מהעסק.
4. לא תותר הכנת רטבים עד קבלת נוחל מסחר של יועץ בטיחות מזון ודיגום.
5. יש להגיש תוכנית שינויים (מחסן) וכן התאמה לאופציה לפעילות של משלוחים ג.4.2.

על הבעלים לסיים חלק הרישוי ללא דיחוי.

לידיעתך וטיפולך בהתאם.

מכבוד רב

שלום סהר
מפקח מחוזי לבריאות הסביבה

העתק:

מר עמית סידי בעל מסעדת מקסיקנה מרקדו שרונה מרקטי רח' אלוף קלמן מגן 3, ת"א
אינג' ו. פוחורילס, מנהלת המחלקה לבריאות הסביבה, כאן
מח' אפידמיולוגיה, כאן
מ. נרקולייב, ע. דסה, י. קובלר, מפקחים לבריאות הסביבה, כאן
ת.ת. 10.2.18

18/18



**משרד
הבריאות**
כחיים בריאים יותר

משרד הבריאות, תל אביב
District Health Office, Tel Aviv
مركز الصحة اللوائية، تل أبيب

ח"ש/שבט/תשע"ח
21/01/2018

שימוע : בית האוכל 'מקסיקנה מרקדו', רח' האלוף קלמן מגן 3 שרונה מרקט תל אביב

400577008
701

משתתפים :

- נציגי משרד הבריאות :
מר שלום סחר מפקח מחוזי, גב' מרגרט נרקילייב, מר יבגני קובלר, גב' עינב דסה- מפקחים לבריאות הסביבה.
ד"ר נעמה נוס רופאת הלשכה, גב' אירנה יואבוב אחות אפדימילוגית.
- נציגי העסק : מר עמית סידו, מר בר זלצמן זכייני העסק, מר מיכאל סיידוב שף העסק.
- ד"ר דן בראל, גב' שרית בן דניאל ביו care

פרוטוקול (תקציר)

הח"מ : השימוע מתקיים בעקבות אירוע שדווח למחלקת אפידמיולוגיה בעקבות תחלואה של כ-80 סועדים. השימוע מתבצע באופן שונה מהרגיל בעקבות כך שהעסק נסגר מרצון והפעילות הופסקה. ביום ה-16.1.18 נפתחה חקירה אפידמיולוגית בעקבות דיווח על תחלואה ממספר סועדים שאכלו במקום/ הזמינו אוכל ב-Take away, במהלך היום כמות הדיווחים עלתה ובין היתר הגיעו דיווחים ברשת ומהתקשורת. בעסק בוצעה ביקורת תברואית ע"י נציגי המחלקה ונלקחו דגימות מזון אשר נשלחו למעבדה לבריאות הציבור, במקביל הוחלט יחד עם יועץ בטיחות המזון על הפסקת פעילות המשלוחים בעסק ובהמשך על סגירה מרצון. הביקורת התברואית שבוצעה בעסק תיעדה את המצב הקיים מבחינת נחלי עבודה ובעיות עיקריות המציגות כשלים בתהליכי הכנת המזון כפי שתורא בדוח הביקורת. המקום הפך מדוכן מזון שאושר במתכונת מיוחדת של 'שוק' למקום המוציא משלוחים בהיקף גדול וללא תנאים מתאימים. לעסק אין פריט 4.2 המאשר הוצאת מזון בצורה מבוקרת מחוץ למקום הייצור.

התייחסות נציגי העסק :

- מרגע סגירת העסק החלו לבצע מספר פעולות :
- הוגדר מחסן- אין יותר אחסון ציוד בעסק.
- ביצוע ניקיון מסיבי וסידור של העסק.
- הוגדרו נחלי עבודה.
- בוצעו ויבוצעו הדרכות לעובדים.
- FIFO- כחלק מנהלי העבודה חודדו הנחלים בנושא.
- תוגש תכנית חדשה לעסק בעקבות שינוי פעילות המטבח (מטבח קצה) - מטבח מקבל מזון מוכן העובר טיפול טרמי בלבד ומוגש לסועדים, לא יתבצעו תהליכי עיבוד מזון בעסק.

סיכום :

1. לאחר קבלות תוצאות המעבדה תתבצע בעסק ביקורת חוזרת.
2. על העסק להעסיק יועץ בטיחות מזון עד יום שלישי 23.01.18.
3. ליווי מלא של יועץ בטיחות המזון יהיה אחת אחת לשבוע למשך חודשיים לפחות.
4. דיגום מזון יהיה פעם בשבועיים ארבע דגימות לפחות במשך חודשיים ובהמשך ייקבעו כללים נוספים.
5. נוהל עבודה סופי ותקציר הדרכת לעובדים יועבר אלינו בתוך 15 ימים.

6. תכנית חדשה לעסק הכוללת את השינויים לטובת הוצאת משלוחים תוגש אלינו בתוך 30 ימים- עד לאישור התוכנית העסק לא יוציא משלוחים.
7. באירוע השלילי הבא לעסק בו ימצאו ממצאים שליליים אשר יתמכו במקרה יוצא צו סגירה ויקבע הליך משפטי מלא.

בכבוד רב
סגור שלום
מפקח מחוזי לבריאות הסביבה

העתקים :
למשתתפים
עו"ד שולי לרמן, יועמ"ש, כאן
אינג' ו. פוחורילס, מהנדסת המחוז לבריאות הסביבה, כאן
מח' אפידימיולוגיה, כאן
תיק
ת.ת. כפוף לעיל

מדינת ישראל
STATE OF ISRAEL

MINISTRY OF HEALTH
TEL-AVIV DISTRICT HEALTH OFFICE

משרד הבריאות
לשכת הבריאות מחוז תל-אביב

נופס קבלת הודעה ראשונית על תחלואה הקשורה במזון

תאריך: 16/11/18 שעה: 11:00

שם המודיע: [redacted] כתובת: סמל צה"ל 10 מ.א.ב. טלפון: [redacted]

הטעון למקום עבודה פרק 10-ב.י.ס.

מקום אירוע: QUALITY SCORE כתובת: בן ארץ קלח 2 טלפון: [redacted]
רח' - 27 בבניס

תאריך ארוחה חשודה ושעה: 15/11/18 12:00
הגוף אירוע "האסון" - שיו"פ

תאריך ושעה תחילת הסימניז: 15/11/18 11:00 כמה זמן נמשכו הסימפטומים? 20 דקות

מס' האנשים שהשתתפו באירוע: 7	מס' החולים:
מחלקת בריאות חטיבת	
תאריך קבלת התלונה: 14.11.18	
מס' תלונה: 18/18	
פניות חציבור:	
מטפל: מרדכי + ירדני	

- הסימנים:
- א. חום ☐ כן / ☒ לא
 - ב. כאב בטן ☐ כן / ☒ לא
 - ג. הקאות ☐ כן / ☒ לא
 - ד. שלשולים ☐ כן / ☒ לא
 - ה. אחר, פרט:

יש צור מקום עבודה עמוך בשמות
שמתאין באותם שעות ארוחות וחלל כ-12 איש

הערה: יש צורך לתחקר על המזונות שנצרכו גם את הסועדים הבריאים

שם מקבל ההודעה: גלעד ארנון תפקיד: [redacted]
שם היחידה: אפיפידיולוגיה חתימה: [redacted]
הועבר לטיפול: בריאות הסביבה בתאריך: 16/11/18

טופס חקירה אפידמיולוגית של הרעלת מזון:

გვ. 101 + 102 -)

(-+) 0.250

SLI, MAUCCI

[illegible]

נעמי ביבי

מאת:
נשלח:
אל:
נושא:

שלום סהר
יום רביעי 14 פברואר 2018 11:07
נעמי ביבי
דגימות מזון - מסעדת 'מקסיקנה' - מתחם שרונה מרקט תל אביב

נעמי שלום,

במסגרת הטיפול באירוע הרעלת המזון המיוחס למסעדה שבדון, ניטלו דגימות מזון למעבדה כפי שהעברנו אלייך. בדגימות אלה לא נמצאו חריגות. אציין כי הדגימות לא ניטלו משאריות מוצרים מיום האירוע ($= 15.1$) כי לא נותרו כאלה במועד הנטילה אלא מיום קבלת הדיווחים ועריכת הביקורת ($= 16.1$) כך שניטלו מוצרים שהיו מיועדים לשימוש ביום הביקורת שהם, כאמור, אינם מאותה אצווה.

סהר שלום

מפקח מחוזי לבריה"ס



שירותי בריאות הציבור
המחלקה למעבדות | המעבדה הארצית לבריאות הציבור תל אביב
The National Public Health Laboratory Tel Aviv

משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר

22/01/2018

דף 1 מתוך 1

M-2018/144 - 1

תעודת בדיקה

שם המוצר:	רוטב שעועית	תאריך קבלה:	17/01/2018
שם היצרן:	החרושת 4.8 א.ת. כרמיאל 20100	מדינת יצרן:	ישראל
אצווה/קוד ייצור:		תאריך תפוצה:	26/02/2018
טמפרטורה:	קירור	תאריך תחילת בדיקה:	17/01/2018
שם הלקוח:	בריאות הסביבה תל-אביב	מספר טופס:	1615

תוצאות לפי מספר מעבדה			
M2018-00169			
שם הבדיקה	יח"מ	שיטה	רוטב שעועית
קוליפורמים	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 4	10
סטאפילוקוקוס אוראוס בעלי פעילות קואגולאז	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 6	<50
סלמונלה	גרם 25	ISO 6579	לא נמצא
קלוסטרידיה מחזרי סולפיט	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 9	<10
אשריכיה קולי בעלי פעילות ביטא-גלוקורונידאז	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 12	<10
בצילוס צראוס	גרם/CFU	FDA/BAM chapter 14	100

הערה לסופס :

חתימת מאשר

שם מאשר: גליה ביס

תפקיד: ראש תחום מיקרו מזון

תאריך אישור: 22/01/2018

*** סוף תעודה ***

המעבדה מוכרת לביצוע בדיקות מים ומזון ע"י משרד הבריאות.
המעבדה אחראית לביצוע הבדיקה בלבד ולא לביצוע חידוש והדגימה, התוצאות מתייחסות לפריט שנבדק בלבד.
יש להתייחס למסמך במלואו ואין להעתיק ממנו למסמכים אחרים. אבות המידה של המעבדה עקיבים לאבות מידה לאומיים.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור
המחלקה למעבדות | המעבדה הלאומית לבריאות הציבור תל אביב
The National Public Health Laboratory Tel Aviv

21/01/2018

דף 1 מתוך 1

תעודת בדיקה M-2018/129 - 1

שם המוצר:	שמנת חמוצה מוכנה	תאריך קבלה:	17/01/2018
שם היצרן:	משק 67 מושב עזריה	מדינת יצור:	ישראל
אצוזה/קוד ייצור:		תאריך תפוגה:	10/02/2018
שם הלקוח:	בריאות הסביבה תל-אביב	מספר סופס:	1616

שם הבדיקה	יח"מ	שיטה	תוצאות לפי מספר מעבדה
אשריניה קולי בעלי פעילות ביתא-גלוקורונידאז	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 12	M2018-00170
בצילוס צראוס	גרם/CFU	FDA/BAM chapter 14	שמנת חמוצה מוכנה
סטאפילוקוקוס אוראוס בעלי פעילות קואגולאז	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 6	<10
סלמונלה	גרם 25	ISO 6579	<50
קוליפורמים	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 4	לא נמצא
קלוסטרידיה מחזרי סולפיט	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 9	<10

הערה לסופס:

חתימת מאשר

שם מאשר: שירן עסלי

תפקיד: עובדת מעבדה

תאריך אישור: 21/01/2018

*** סוף תעודה ***

המעבדה מוכרת לביצוע בדיקות מים ומזון ע"י משרד הבריאות.
המעבדה אחראית לביצוע הבדיקה בלבד ולא לביצוע הדיגוס והדגימה, התוצאות מתייחסות לפריט שנבדק בלבד.
יש להתייחס למסמך במלואו ואין להעתיק ממנו למסמכים אחרים. אבות המידה של המעבדה עקיבים לאמות מידה לאומיים



**משרד
הבריאות**
נחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור
חמחלקה למעבדות | המעבדה הלאומית לבריאות הציבור תל אביב
The National Public Health Laboratory Tel Aviv

21/01/2018

דף 1 מתוך 1

תעודת בדיקה			
M-2018/128 - 1			
שם המוצר:	סלט מיונז	תאריך קבלה:	17/01/2018
שם היצרן:	מסעדה	מדינת יצור:	ישראל
טמפרטורה:	קירור	תאריך תחילת בדיקה:	17/01/2018
שם הלקוח:	בריאות הסביבה תל-אביב	מספר טופס:	1614

תוצאות לפי מספר מעבדה			
M2018-00168			
שם הבדיקה	יח"מ	שיטה	סלט מיונז
קוליפורמיס	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 4	<10
ססאפילוקוקוס אוראוס בעלי פעילות קואגולאז	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 6	<50
סלמונלה	גרם	ISO 6579	לא נמצא
קלוסטרדיה מחזרי סולפיט	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 9	<10
אשריכיה קולי בעלי פעילות ביתא-גלוקורונידאז	גרם/CFU	ת"י 885 חלק 12	<10
בצילוס צראוס	גרם/CFU	FDA/BAM chapter 14	<50

הערה לטופס :

בודקים : שירן עסלי

שם מאשר : שירן עסלי

תפקיד : עובדת מעבדה

תאריך אישור : 21/01/2018

חתימת מאשר

*** סוף תעודה ***

המעבדה מוכרת לביצוע בדיקות מים ומזון ע"י משרד הבריאות.
המעבדה אחראית לביצוע הבדיקה בלבד ולא לביצוע הדגום והדגימה, התוצאות מתייחסות למריט שנבדק בלבד.
יש להתייחס למסמך במלואו ואין להעתיק ממנו למסמכים אחרים. אבות המידה של המעבדה עקיבים לאבות מידה לאומיים