



# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה כלי בקרה במחלקה ובמוסד בבית חולים גריאטרי תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

בכל מקום שבו נעשה במסמך שימוש בלשון זכר או נקבה, הכוונה היא גם למגדר השני

### 1 כללי

|                              |            |             |
|------------------------------|------------|-------------|
| שם בית החולים / המוסד המבוקר | מספר המוסד | תאריך הבקרה |
| כתובת המוסד המבוקר           | טל':       | ישוב        |
| פקס:                         |            |             |

| סוג הבקרה                                                              | היקף צוות הבקרה                                                       | שייכות המוסד                                                                                        | מטרת הבקרה                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1. פתע<br><input type="checkbox"/> 2. מתוכננת | <input type="checkbox"/> 1. מצומצם<br><input type="checkbox"/> 2. מלא | <input type="checkbox"/> ממשלתי<br><input type="checkbox"/> ציבורי<br><input type="checkbox"/> פרטי | <input type="checkbox"/> 1. לפני חידוש רישוי<br><input type="checkbox"/> 2. במהלך תקופת רישוי קיים<br><input type="checkbox"/> 3. בעקבות ערר<br><input type="checkbox"/> 4. בקרה בעקבות<br><input type="checkbox"/> 5. מוסד חדש<br><input type="checkbox"/> 6. בדיקת בצוע דרישות |

|                             |                                             |       |
|-----------------------------|---------------------------------------------|-------|
| שם המפקח הבקר (מצוות הבקרה) | אחראי / איש קשר תברואה / בריאות סביבה במוסד | טלפון |
|-----------------------------|---------------------------------------------|-------|

| שם המחלקה | סיווג המטופלים / *<br>סוג המחלקה | מספר המטופלים |       | הערות |
|-----------|----------------------------------|---------------|-------|-------|
|           |                                  | ברישי         | בפועל |       |
|           |                                  |               |       |       |
|           |                                  |               |       |       |
|           |                                  |               |       |       |
|           |                                  |               |       |       |
|           |                                  |               |       |       |
|           |                                  |               |       |       |
|           |                                  |               |       |       |
|           |                                  |               |       |       |
|           |                                  |               |       |       |

\* סווג מחלקה / מטופלים: סיעודי ; תשושי נפש ; סיעוד מורכב ; שיקום גריאטרי ; תת חריפה ; הנשמה ממושכת

### פרקי הבקרה

### ציון מסכם סמן/י הערכתך המסכמת

| ציון                       | ניקוד    | ציון          |
|----------------------------|----------|---------------|
| <input type="checkbox"/> 1 | 1 - 65   | נכשל          |
| <input type="checkbox"/> 2 | 66 - 72  | טעון שיפור רב |
| <input type="checkbox"/> 3 | 73 - 79  | טעון שיפור    |
| <input type="checkbox"/> 4 | 80 - 86  | טוב           |
| <input type="checkbox"/> 5 | 87 - 93  | כמעט טוב מאוד |
| <input type="checkbox"/> 6 | 94 - 100 | טוב מאוד      |

- כללי.
- כח אדם.
- מערכות אספקת מים קרים וחמים.
- מערכות סילוק שפכים (ביוב).
- איסוף פסולת ופינויה.
- בטיחות ומפגעי בטיחות (כיבוי אש, חשמל, בטיחות מבנה).
- מערכות קירור וחימום אויר.
- תשתית ותחזוקת מחלקות אשפוז ורווחת המטופל, צפיפות, ריחוט, שירותים מקלחות, מיטות ומזרונים, תאורה, שירותי טואלטיקה וטיפול גוף לא רפואיים, תחנת אחות, חדרי מקצועות בריאות.
- מתקנים לצוות.
- מכבסה וכביסה.
- הדברה.
- חדרי טיפולים למקצועות בריאות / (פיזיותרפיה).
- הכנה לשעת חרום.
- הספקת מזון למחלקות, חלוקתו וחדר אוכל.
- (1) קבלת מזון ומוצריו, רישיונות ספק / יצרן, אחסון מזון והעברתו.
- (2) הכנת מזון - בישול, עמדות עבודה ומדורים במטבח.
- דו"ח מסכם בריאות סביבה, תברואה, תשתית ותחזוקה.

### המוסד נדרש להחזיק ולהציג לצוות הבקרה בכל עת:

- כל מסמכי ההתקשרות ורישיונות תקפים של ספקים.
- מסמכי תחזוקה תקפים ועדכניים.
- מסמכי תוצאות בדיקות עדכניים.

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה כלי בקרה בבית חולים גריאטרי תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

### 2.כח אדם

| תפקיד              | שם | טלפון | פקס | דוא"ל | Email |
|--------------------|----|-------|-----|-------|-------|
| אחראי תחום במוסד   |    |       |     |       |       |
| הערות:             |    |       |     |       |       |
| מנהל אדמיניסטרטיבי |    |       |     |       |       |
| הערות:             |    |       |     |       |       |
| נציגי המוסד בבקרה  | שם | טלפון | פקס | דוא"ל | Email |
| תפקיד              |    |       |     |       |       |
|                    |    |       |     |       |       |
|                    |    |       |     |       |       |

- חריגות שיש בהן סכנה בריאותית - באיכות מי שתייה, ליקוי במערכת המים וליקויים במערך המזון, יחייבו הפסקת אשפוז.

לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

### 3 מערכות אספקת מים

| נושא הבדיקה                                                     | קריטריונים ומשקלם                                                                                                     | ניקוד                                                                                                                                                                      | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבודק                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.1 מערכת אספקת מי שתייה - מקור מי שתייה ואספקת מים קרים</b> |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                 |
| 1                                                               | תקינות הבדיקות של המים.<br>תוצאות תקינות של בדיקות בקטרילוגיות לספירה כללית, קוליפורמים ופסידומנס המתבצעות אחת לחודש. | 2.5 - תקין / מאושר ע"י מבי"ר<br>1 - תקין חלקית (חריגה בפרמטר אחד, לא משמעותית וללא סיכון בריאותי)<br>0 - לא תקין / לא מאושר ע"י מבי"ר / לא מתבצעות בדיקות<br>2.5 - לא נבדק | 0 אם מקור המים פרטי, לצרף טופס ביקורת קידוח מי שתייה עם אישור מבי"ר.<br><b>ציון 0 - התגלתה חריגה באיכות מי שתייה, שיש בה סכנה בריאותית = הפסקת אשפוז</b>        |
| 2                                                               | סריקת מתכות במים מתבצעת סריקה אחת לשנה. ומוצגות התוצאות.                                                              | 0.5 - תקינה, בתדירות נכונה<br>0 - לא תקינה / לא מתבצעת<br>0.5 - לא רלבנטי * / לא נבדק                                                                                      | <b>ציון 0 - התגלתה חריגה באיכות מי שתייה, שיש בה סכנה בריאותית = הפסקת אשפוז.</b><br>* במחלקות עד - 28 מיטות, לא רלבנטי.                                        |
| 3                                                               | נקודות דיגום ותקינות ברזי דיגום.                                                                                      | 0.5 - מצב תקין<br>0 - מצב לא תקין<br>0.5 - לא נבדק                                                                                                                         |                                                                                                                                                                 |
| 4                                                               | רמת כלור נותר על פי הדרישות. הדרישות הן 0.2 - 0.5 מג"ל. לבחון גם תדירות בדיקה, (יומי) רישום דווח מיידי על חריגות.     | 1 - מתאים לדרישות ומדווח<br>0.5 - מתאים חלקית<br>0 - לא מתאים / לא מתבצע<br>1 - לא נבדק                                                                                    | 0 אם מתאים חלקית / לא מתאים יש לפרט..                                                                                                                           |
| 5                                                               | תקינות וחיטוי מאגר מים. מאגר המים תקין, נקי ועובר טיפול שנתי. מסננים מוחלפים ברשת מי שתייה והפעולה מדווחת.            | 1 - תקין, נקי מחוטא ומדווח.<br>0.5 - תקין אך תדירות החלפת מסננים לא טובה<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                                                                     | 0 אם תקין בחלקו / לא תקין יש לפרט.<br>0 רשום תאריך ביצוע ניקוי / חיטוי והדווח.<br>0 הצגת אישורים על ביצוע ניקוי וחיטוי ומועדיו.<br>0 התייחסות לכל סוגי המסננים. |
| <b>3.1 מירב נקודות: 5.5</b>                                     |                                                                                                                       | <b>סה"כ אספקת מי שתייה</b>                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                 |

- ליקוי באספקת מי שתייה (שאלות 1; 2) או ליקוי בשאלות הנוגעות למניעת מחלת ליגיונלה יגרמו למתן 0 נקודות לפרק 3 "מערכות מים".
- במידה ויש תוצאות בדיקות לקויות למספר פרמטרים שאין בהן סכנה לבריאות הציבור, יקבל רק הסעיף הרלוונטי ציון 0 (לא הפרק כולו).

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה

### כלי בקרה בבית חולים גריאטרי

#### תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

| נושא הבדיקה                       | קריטריונים ומשקלם                                                                                                                    | ניקוד                                                                                                                               | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק                                                                                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.2 מערכת מים חמים ומקלחות</b> |                                                                                                                                      |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |
| 6                                 | מצב דוודי מים חמים ואוגרי מים חמים תקינים, מנוקים ומחוטאים, עוברים טיפול שנתי וכוללים מדי טמפרטורה, ברזי ניקוז ומדבקות, לפי ההנחיות. | 1.5 - תקינים ומטופלים לפי ההנחיות<br>0.5 - תקינים / טיפול חלקי<br>0 - לא תקינים / לא מטופל לפי ההנחיות<br>1.5 - לא רלבנטי / לא נבדק | 0 הצגת אישורים על ביצוע ניקוי וחיטוי ומועדיו                                                                                                             |
| 7                                 | טמפרטורת מים במערכת אספקת מים חמים (עד הברזים). נדרש 55 - 60 מעלות צלסיוס. יעילות סחרור מים חמים.                                    | 1 - תקין ולפי ההנחיות<br>0.5 - תקין חלקית<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                                                             | הטמפרטורה נבדקת:<br>- במערכת מים מסוחררת בקו החזרה - 55 <sup>0</sup> - 60 <sup>0</sup> (C)<br>- במערכת לא מסוחררת הבדיקה לפני הברז - 55 <sup>0</sup> (C) |
| 8                                 | טמפרטורת מים בברזים מתאימה לבטיחות המשתמשים. טמ' ביציאה מברזים אחרי הזרמת מים חמים במשך 2 דקות תואמת את הדרישות.                     | 1 - תקינה ולפי ההנחיות<br>0.5 - תקינה חלקית<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                                                           | 0 טמפרטורת מים ביציאה מברזים וראשי מקלחת אחרי הזרמת מים חמים במשך 2 דקות (C) 45                                                                          |
| 9                                 | ברזים וראשי מקלחת מטופלים נגד אבנית, מחוטאים ונבדקו.                                                                                 | 1 - מטופל כנדרש, תוצאה טובה<br>0.5 - תקינות וטיפול חלקיים<br>0 - לא מתבצע / לא תקין<br>1 - לא נבדק                                  |                                                                                                                                                          |
| <b>3.2 מירב נקודות: 4.5</b>       |                                                                                                                                      | <b>סה"כ מערכת מים חמים ומקלחות</b>                                                                                                  |                                                                                                                                                          |

|                                            |                                                                   |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.3 מניעת מחלת הלגינוריס - ליגיונלה</b> |                                                                   |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             |
| 10                                         | כל ההנחיות למניעת מחלת הלגינוללה מתבצעות, כולל מילוי טפסי תחזוקה. | 3 - מתבצעות במלואן<br>2 - ביצוע חלקי גבוה<br>1 - ביצוע חלקי נמוך<br>0 - לא מתבצעות / לא תקין<br>3 - לא נבדק | 0 התאמה להנחיות וביצוע בדיקות לסירוגין מנקודות שומות כולל בדיקת טפסי התחזוקה.<br>0 ציון 0 - התגלתה חריגה באיכות מי שתייה, או במניעת מחלת ליגיונלה שיש בהן סכנה בריאותית, תחייב הפסקת אשפוז. |
| <b>3.3 מירב נקודות: 3</b>                  |                                                                   | <b>סה"כ מניעת ליגיונלה</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                             |

|                              |                                                           |                                                                           |  |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>3.4 הגנת רשת מי שתייה</b> |                                                           |                                                                           |  |
| 11                           | אביזרים להגנת רשת מי שתייה הותקנו ע"י מתקין מוסמך.        | 3 - התקנה מותאמת ומתועדת<br>1 - התקנה חלקית<br>0 - לא תקין<br>3 - לא נבדק |  |
| 12                           | התיעוד על אביזרי הגנת רשת מים מעודכן לכל שנה.             | 1 - מעודכן<br>0 - לא מעודכן<br>1 - לא נבדק                                |  |
| 13                           | הפרדת מערכות הספקת מים. הפרדת קווי מי שתייה מקווים אחרים. | 1 - תקין<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                                    |  |
| <b>3.4 מירב נקודות: 5</b>    |                                                           | <b>סה"כ הגנת רשת מי שתייה</b>                                             |  |

ריכוז הערות לפרק מערכות מים:

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה

### כלי בקרה בבית חולים גריאטרי

#### תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

4 מערכות סילוק שפכים

| נושא הבדיקה       |                                                                                                            | קריטריונים ומשקלם                                                                                                   | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|
| 14                | חיבור מערכת סילוק שפכים של המוסד למערכת עירונית.                                                           | 1 - יש חיבור<br>0 - אין חיבור למערכת עירונית<br>1 - לא נבדק                                                         |       | 0 אם אין חיבור למערכת עירונית = פסילה   |
| 15                | מתקני טיפול שפכים, כולל מפרידי שומן פעילים, השומן מפונה לאתר מאושר ונמנעת הזרמת מזהמים למערכת סילוק שפכים. | 2 - יש מפרידים ופינוי תקין<br>1 - יש מפרידים. פינוי לא תקין<br>0 - לא קיימים מפרידי שומן<br>2 - לא רלבנטי / לא נבדק |       |                                         |
| 16                | תחנות שאיבת שפכים כולל משאבה רזרבית וחיבור לגרנטור חירום.                                                  | 1 - תחנות קיימות ותקינות<br>0.5 - תחנות קיימות אך לא תקינות<br>0 - תחנות לא קיימות<br>1 - לא רלבנטי / לא נבדק       |       | 0 אם מתאים חלקית / לא מתאים יש לפרט.    |
| 4. מירב נקודות: 4 |                                                                                                            | סה"כ מערכת סילוק שפכים                                                                                              |       |                                         |

ריכוז הערות לפרק סילוק שפכים:

לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

5 איסוף פסולת ופינוי

| נושא הבדיקה       |                                                                                                                                                                                               | קריטריונים ומשקלם                                                                                         | ניקוד  | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק                                                                                                  |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17                | איסוף וסילוק פסולת רגילה נעשה בשקית למתקן מוסדר<br>א' בשקית, למקום מוסדר שממנו הפינוי מוסדר ובמועד סביר<br>ב' מתקן האיסוף נשטף ומוגן ברשת ובמלכודת מוצקים מוגן מאפשרות לזיהום מערכת מי שתייה. | 1 - מתבצע במלואו לפי הדרישות<br>0.5 - מתבצע בחלקו כפי שמפורט<br>0 - לא מתבצע כנדרש<br>1 - לא נבדק         | 0      | פרט את ישום הדרישה בכל תחומיה: שקית, מיקום, פינוי והגנה על מערכת מי שתייה                                                                |
| 18                | <u>איסוף פסולת זיהומית</u> כנדרש.<br>במיכל / שקית מותאמים למקום ריכוז.<br>לרבות איסוף בתחנת אחות.                                                                                             | 1 - מתבצע במלואו לפי הדרישות<br>0.5 - מתבצע בחלקו כמפורט<br>0 - לא מתבצע כנדרש<br>1 - לא נבדק             | 0      | פסולת זיהומית = מוצרי דם, מחטים, עירויים וכו'                                                                                            |
| 19                | <u>פינוי פסולת זיהומית</u> .<br>מבוצע כדין ע"י קבלן מורשה.                                                                                                                                    | 1 - מתבצע במלואו לפי הדרישות<br>0.5 - מתבצע בחלקו כמפורט<br>0 - לא מתבצע כנדרש<br>1 - לא נבדק             | 0      | הצגת תעודות משלוח                                                                                                                        |
| 20                | <u>איסוף ופינוי פסולת מסוכנת</u> .<br>מתבצע במיכל מותאם ומסולק ע"י קבלן מורשה לרמת חובב.                                                                                                      | 1 - מתבצע במלואו לפי הדרישות<br>0.5 – מתבצע בחלקו כמפורט<br>0 - לא מתבצע כנדרש<br>1 - לא רלבנטי / לא נבדק | 0<br>0 | פסולת מסוכנת = שאריות תרופות וחומרים כימיים רלבנטי במוסדות גדולים ובגריאטריה פעילה..<br>לרשום תוקף רישיון הקבלן המפנה והצגת תעודות משלוח |
| 21                | מרכז סילוק פסולת מסוכנת וזיהומית.                                                                                                                                                             | 1 - קיים ומופעל לפי הדרישות<br>0 - לא קיים / לא מופעל כנדרש<br>1 - לא רלבנטי / לא נבדק                    | 0      | רלבנטי רק למוסדות גדולים                                                                                                                 |
| 5. מירב נקודות: 5 |                                                                                                                                                                                               | סה"כ איסוף פסולת ופינויה                                                                                  |        |                                                                                                                                          |

ריכוז הערות לאיסוף ופינוי פסולת:

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה כלי בקרה בבית חולים גריאטרי תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

### 6 בטיחות ומפגעי בטיחות

### לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

| נושא הבדיקה                                        | קריטריונים ומשקלם                                                                                                                                 | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדק                                                                                                            |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 אישור כיבוי אש תקף מרשות לכבאות.                | 2 - תקף במלואו והוצג<br>1 - אין אישור אך נמצא בתהליך ליישום ותיקון (ראה הערה)<br>0 - לא קיים / לא תקף ולא מבצע פעולות לישום ותיקון<br>2 - לא נבדק |       | 0 הצגת אישור תקף.<br>0 דווח לגריאטר מחוזי על מועד פקיעת האישור.<br>0 בהיעדר אישור תקף או כשהמוסד נמצא בתהליך יישום ותיקון, יש לדווח לגריאטר מחוזי |
| 23 מערכת החשמל נבדקה ע"י חשמלאי מוסמך והאישור תקף. | 2 - בוצע והוצג אישור תקף<br>1 - חלקי<br>0 - לא בוצע / לא תקף<br>2 - לא נבדק                                                                       |       | 0 הצגת אישור תקף של חשמלאי מוסמך.<br>0 בסימון חלקי יש לרשום בדו"ח הערה להסבר                                                                      |
| 24 קיימת מדבקה תקפה המאשרת ביקורת מעליות.          | 1 - קיים ותקף<br>0 - לא קיים / לא תקף<br>1 - לא רלבנטי / לא נבדק                                                                                  |       |                                                                                                                                                   |
| 6. מירב נקודות: 5                                  | סה"כ מפגעים ובטיחות                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                   |

ריכוז הערות בטיחות ומפגעים:

### 7 מערכות קירור וחימום אויר

### לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

| נושא הבדיקה                                                                      | קריטריונים ומשקלם                                                 | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדק                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 מערכת קירור אויר תקינה ונקייה. הטמפרטורה בחדרים ובשטחים ציבוריים לפי ההנחיות. | 1 - תקין במלואו<br>0.5 - תקין חלקית<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק |       | 0 ציין את שיטת הקירור: מגדל קירור, מצננים, צילרים, מערכת מיזוג מרכזית או מזגנים בחדרים. |
| 26 מערכת חימום אויר תקינה, ונקייה. הטמפרטורה בחדרים ובשטחים ציבוריים לפי הנחיות. | 1 - תקין במלואו<br>0.5 - תקין חלקית<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק |       | 0 ציין את שיטת החימום. ופרט אם תקין חלקית                                               |
| 7. מירב נקודות: 2                                                                | סה"כ מערכות קירור וחימום אויר                                     |       |                                                                                         |

ריכוז הערות מערכות קירור חימום:

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה

### כלי בקרה בבית חולים גריאטרי

#### תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

8 תשתית, חדרי האשפוז, תחזוקת מחלקה ורווחת המטופל. לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

| נושא הבדיקה                                                          | קריטריונים ומשקלם                                                                                                | ניקוד                                                                         | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק   |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>8.1 ניקיון ותחזוקה שוטפת - דרישות כלליות במחלקות, במבנה ובחצר</b> |                                                                                                                  |                                                                               |                                           |
| 27                                                                   | ניקיון כללי במחלקות והיעדר ריחות.<br>ניקיון הרצפות, הקירות, התקרות                                               | 1 - תקין במלואו<br>0.5 - תקין בחלקו<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק             | פרט אם תקין בחלקו                         |
| 28                                                                   | תחזוקה (נראית) של המבנים.<br>תקינות צבע, היעדר רטיבות בתקרה, בקירות, תיקונים בשטחי ציבור וחדרים שילוט בב"ח וכו'. | 2 - נראית תקינה במלואה<br>1 - נראית תקינה חלקית<br>0 - לא תקין<br>2 - לא נבדק | 0 בדיקה וויזואלית בלבד. פרט אם תקין חלקית |
| 29                                                                   | גינון וטיפוח חצר קדמית ואחורית ופינוק ישיבה.                                                                     | 1 - תקין ומטופח<br>0.5 - תקין בחלקו<br>0 - לא תקין / מוזנח<br>1 - לא נבדק     | פרט אם תקין חלקית                         |
| <b>8.1 מירב נקודות: 4</b>                                            |                                                                                                                  | <b>סה"כ ניקיון ותחזוקה שוטפת</b>                                              |                                           |

|                                                            |                                                                                                                      |                                                                                            |                                  |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>8.2 חדרי אשפוז - רווחה / צפיפות, תנאי מגורים וריהוט</b> |                                                                                                                      |                                                                                            |                                  |
| 30                                                         | התאמת מספר מיטות לדרישות ולרישיון, היעדר צפיפות ואסטיקה כללית.                                                       | 3 - מתאים לדרישות ולרישיון<br>1 - מתאים חלקית<br>0 - לא מתאים<br>3 - לא נבדק               | 0 לפרט מועדי ביצוע ניקוי וחיטוי. |
| 31                                                         | מיטות מזרונים ומצעים מותאמים ואסטיים.                                                                                | 2 - מותאמים ותקינים<br>1 - מותאמים חלקית<br>0 - לא מותאם / לא תקין<br>2 - לא נבדק          |                                  |
| 32                                                         | ארוניות וארוניות למטופלים מותאמים, תקינים ואסטיים.                                                                   | 1 - מותאמים ותקינים<br>0.5 - מותאמים חלקית<br>0 - לא מותאם / לא תקין<br>1 - לא נבדק        |                                  |
| 33                                                         | תאורה טבעית ותאורת חשמל בחדרים מתאימים ותקינים.<br>כולל תאורת חשמל בשירותים ותאורת מיטה                              | 1 - מתאימים ותקינים<br>0.5 - התאמה ותקינות חלקיים<br>0 - לא מתאים / לא תקין<br>1 - לא נבדק |                                  |
| 34                                                         | מצב שירותים ומקלחות.<br>שירותים צמודים, מצב תברואי ופיזי, סבון ומגבות, סבון נוזלי ומגבות נייר סימון כלי רחצה אישיים. | 2 - מותאמים ותקינים<br>1 - מותאם ותקין חלקית<br>0 - לא מותאם / לא תקין<br>2 - לא נבדק      | פרט אם תקין / מותאם חלקית        |
| <b>8.2 מירב נקודות: 9</b>                                  |                                                                                                                      | <b>סה"כ חדרי אשפוז תנאי מגורים וריהוט</b>                                                  |                                  |

| נושא הבדיקה                         | קריטריונים ומשקלם                                                                                                                     | ניקוד                                                                    | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>8.3 טיפול לא רפואי בגוף האדם</b> |                                                                                                                                       |                                                                          |                                         |
| 35                                  | התאמה לדרישות התקנות לטיפול לא רפואי בגוף האדם בתחומים: טיפול מניקור, פדיקור, גזירת ציפורניים וגילוח. כולל חיטוי ועיקור ערכות הטיפול. | 2 - קיים ומתבצע במלואו<br>1 - מתבצע חלקית<br>0 - לא מתבצע<br>2 - לא נבדק |                                         |
| <b>8.3 מירב נקודות: 2</b>           |                                                                                                                                       | <b>סה"כ טיפול לא רפואי בגוף האדם</b>                                     |                                         |

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה כלי בקרה בבית חולים גריאטרי תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

| נושא הבדיקה                                  | קריטריונים ומשקלם                                                                                                      | ניקוד                                                                          | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>8.4 תחזוקת המחלקות - חדרי כלים וכביסה</b> |                                                                                                                        |                                                                                |                                         |
| 36                                           | תקינות חדר כלים סניטריים וכלי ניקיון.<br>כיוור לשטיפה, מדפי יבוש, סידור כלי ניקיון.                                    | 1 - תקינים במלואם<br>0.5 - תקין חלקית<br>0 - לא מותאם / לא תקין<br>1 - לא נבדק | פרט אם תקין חלקית                       |
| 37                                           | טיפול מחלקתי בכביסה.<br>נוהל טיפול מחלקתי בכביסה, חדר / מקום לאיסוף<br>כביסה מלוכלכת, אוגרים תקינים, מחסן כביסה נקייה. | 1 - תקין במלואו<br>0.5 - תקין חלקית<br>0 - לא מותאם / לא תקין<br>1 - לא נבדק   | פרט אם תקין חלקית                       |
| <b>8.4 מירב נקודות: 2</b>                    |                                                                                                                        | <b>סה"כ חדרי כלים וכביסה</b>                                                   |                                         |

|                           |                                                                                         |                                                                     |                   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>8.5 תחנת אחות</b>      |                                                                                         |                                                                     |                   |
| 38                        | תחנת האחות ייעודית ובה:<br>הפרדת תרופות ממזון במקרר התחנה.<br>כיוור ומתקני שטיפת ידיים. | 1 - קיימת ותקינה<br>0.5 - תקינה חלקית<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק | פרט אם תקין חלקית |
| <b>8.5 מירב נקודות: 1</b> |                                                                                         | <b>סה"כ תחנת אחות</b>                                               |                   |

ריכוז הערות לדרישות כלליות, תשתית, חדרי אשפה,  
תחזוקת מחלקות, טיפולי גוף לא רפואיים ותחנת אחות:

---



---



---

### 9 מתקנים לצוות

לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

| נושא הבדיקה              | קריטריונים ומשקלם                                        | ניקוד                                                                                                          | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק                       |
|--------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 39                       | חדר אוכל צוות, מצב התברואה בו<br>ואופן הגשת המזון.       | 1 - קיים, תקין ומתאים<br>0.5 - התאמה ותקינות חלקיים<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>1 - לא רלבנטי / לא נבדק       | 0 - לא קיים חדר אוכל צוות ואו לא רלבנטי.<br>פרט אם תקין חלקית |
| 40                       | שירותי צוות, כיורים, מקלחות<br>ומלתחות ומצב התברואה בהם. | 1 - קיים, תקין ומתאים לדרישות<br>0.5 - התאמה ותקינות חלקיים<br>0 - לא קיים / לא תקין / לא מתאים<br>1 - לא נבדק | פרט אם תקין חלקית                                             |
| <b>9. מירב נקודות: 2</b> |                                                          | <b>סה"כ מתקנים לצוות</b>                                                                                       |                                                               |

ריכוז הערות מתקנים לצוות:

---



---



---

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה

### כלי בקרה בבית חולים גריאטרי

#### תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

#### 10 מכבסה וכביסה

#### לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

| נושא הבדיקה                                                                                                                                  | קריטריונים ומשקלם                                                                                                                           | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 41 מבצע הכביסה ורשיון עסק תקף. - מיקום ביצוע הכביסה במוסד או ספק חיצוני.                                                                     | א - המכבסה מופעלת במוסד<br>ב - הכביסה מבוצעת אצל ספק חיצוני עם רשיון עסק תקף<br>ג - הכביסה מבוצעת אצל ספק חיצוני ללא רשיון עסק תקף          |       | א - המשך לשאלה 42<br>ב - תן ציון 1 בשאלות 42 ; 43 (לא רלבנטי)<br>ג - תן ציון 0 בשאלות 42 ; 43 (לא תקין / לא מתאים)<br>רשום את המתאים, א, ב או ג בעמודת הניקוד והמשך את הבקרה על פי ההנחיות שלעיל. |
| 42 מצב סביבת העבודה במכבסה. רצפה, קירות חלקים ורחיצים, ניקוז, אטימות, אוורור מאולץ.                                                          | 1 - תקין ומתאים לדרישות<br>0.5 - התאמה ותקינות חלקיים<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>1 - לא רלבנטי - שירות חיצוני / לא נבדק                   |       | 0 לא רלבנטי במוסד המקבל שירותי כביסה חיצוניים עם רשיון עסק תקף. - להציג הרישיון.<br>0 אם לספק אין רשיון עסק תקף, הניקוד בשתי השאלות = 0.                                                          |
| 43 תקינות אזור מיון כביסה ותהליך הטיפול. כורים, תהליך הפרדה בין כביסה נקיה ומלוכלכת, טיפול בכביסה נקיה היגיינה אישית לצוות ושימוש בציוד מגן. | 1 - מיקום ותהליך תקינים ומתאימים לדרישות.<br>0.5 - התאמה ותקינות חלקיים<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>1 - לא רלבנטי - שירות חיצוני / לא נבדק |       |                                                                                                                                                                                                   |
| 44 דרך ואמצעים להעברת כביסה מלוכלכת ונקייה במוסד: שימוש בפיר, מבנה ומצב הפיר, העברת כביסה נקיה למחלקות בשקיות פלסטיק.                        | 1 - תקינים ומתאימים<br>0.5 - התאמה ותקינות חלקיים<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>1 - לא נבדק                                                  |       |                                                                                                                                                                                                   |
| סה"כ מכבסה וכביסה                                                                                                                            |                                                                                                                                             | 3     | 10. מירב נקודות:                                                                                                                                                                                  |

ריכוז הערות מכבסה וכביסה:

#### 11 הדברה

#### לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

| נושא הבדיקה                                        | קריטריונים ומשקלם                                                                              | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|
| 45 ביצוע מתועד של הדברה בהיתר מתוקף ובתדירות דרושה | 2 - בוצע במלואו לפי הדרישות<br>1 - ביצוע והתאמה חלקיים<br>0 - לא בוצע / לא תקין<br>2 - לא נבדק |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| סה"כ הדברה                                         |                                                                                                | 2     | 11. מירב נקודות:                        |

#### 12 חדרי טיפולים למקצועות הבריאות / פיזיותרפיה

#### לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

| נושא הבדיקה                                                                                                        | קריטריונים ומשקלם                                                                   | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|
| 46 שמירת היגיינה בחדרי טיפולים. החלפת סדינים לכל מטופל, כיור רחיצת ידיים, מצב תברואה כללי, תחזוקת אמבטיות טיפוליות | 1 - היגיינה נשמרת במלואה<br>0.5 - היגיינה נשמרת חלקית<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| סה"כ חדרי טיפולים מקצועות בריאות                                                                                   |                                                                                     | 1     | 12. מירב נקודות:                        |

#### 13 הכנה לשעת חרום

#### לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי

| נושא הבדיקה                                                  | קריטריונים ומשקלם                                                            | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|
| 47 קיום נוהל משרה"ב מעודכן ל"הפעלת המערך הגריאטרי בשעת חרום" | 1 - קיים במלואו<br>0.5 - קיים חלקית<br>0 - לא מתבצעות הדרישות<br>1 - לא נבדק |       | פרט אם קיים חלקית                       |
| סה"כ הכנה לשעת חרום                                          |                                                                              | 1     | 12. מירב נקודות:                        |

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה כלי בקרה בבית חולים גריאטרי תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

ריכוז הערות הדברה, חדרי טיפולים, הכנה לשע"ח:

14 אספקת מזון למחלקות, חלוקתו וחדר אוכל פרק זה אינו מתייחס לפעולות הכנת המזון עצמו.

מקור המזון: ☐ בישול במוסד ☐ ספק חיצוני (פירוט בסעיף 15 להלן)

סוג מטבח הקצה המאושר: ☐ חלוקה בלבד ☐ הכנת מזון חלקית (סלטים, ארוחת בוקר) בכל מקרה המשך בדיקת פרק 14

סימון מקור המזון וסוג המטבח בפרק זה הוא רק לידיעת הבקר לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם

חלקי

| נושא הבדיקה                                                                                                                       | קריטריונים ומשקלם                                                                     | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|
| 14.1 קבלת המזון במחלקה                                                                                                            |                                                                                       |       |                                         |
| 48 אחראי קבלת מזון במחלקה קיים, מבקר את איכות המזון והטמפרטורה בקבלה ומתעד. מדידת טמפ' מזון חם וקר במדחום ע"י האחראי, קיום תיעוד. | 1 - תקין במלואו<br>0.5 - תקין בחלקו<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                     |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| 49 אמצעי הגעת מזון, אחסונו במחלקה ופינוי העגלה / טרמופורטר.                                                                       | 1 - הובלה ואחסון כנדרש<br>0.5 - הובלה ואחסון תקין בחלקו<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| 50 בדיקת טמפרטורת המזון ותנאי קבלתו במהלך הבקרה.                                                                                  | 1 - תקין במלואו<br>0.5 - תקין בחלקו<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                     |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| 51 מועד הגעת המזון בשעות שנקבעו, במועדים קבועים ובהתאמה לשעות הארוחות.                                                            | 0.5 - מגיע במועד כמתוכנן<br>0 - לא תקין / לא קבוע<br>0.5 - לא נבדק                    |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| 14.1 מירב נקודות: 3.5                                                                                                             | סה"כ קבלת המזון במחלקה                                                                |       |                                         |

| נושא הבדיקה                                                                                                  | קריטריונים ומשקלם                                                                       | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|
| 14.2 מטבחון עזר - מטבח חלוקה                                                                                 |                                                                                         |       |                                         |
| 52 ניקיון ושלמות סביבת העבודה ומשטחי עבודה. רצפות, קירות, חלונות, שלמות וצפיפות רשתות, שולחנות עבודה ומדפים. | 1 - תקין במלואו<br>0.5 - תקין בחלקו<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                       |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| 53 התאמה ותקינות אוורור ותאורה.                                                                              | 0.25 - תקינים ומתאימים<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>0.25 - לא נבדק                      |       |                                         |
| 54 אמצעי שטיפה, ייבוש ואחסון כלים וידיים. מים זורמים קרים וחמים, כיורים ומתקני יבוש מתאימים ותקינים.         | 0.5 - תקינים ומתאימים<br>0.25 - תקינים חלקית<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>0.5 - לא נבדק |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| 55 מצב אמצעי חימום, קירור וכלי טיפול במזון תנור, כלי מזיגה, העברה ואחסון מזון.                               | 0.25 - תקינים ומתאימים<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>0.25 - לא נבדק                      |       |                                         |
| 56 מצב פיזי וטמפרטורה של מקררים ואחסון מזון.                                                                 | 1 - תקין ומתאים<br>0.5 - תקין ומתאים חלקית<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>1 - לא נבדק     |       | פרט אם תקין חלקית                       |
| 14.2 מירב נקודות: 3                                                                                          | סה"כ מטבחון עזר - מטבח חלוקה                                                            |       |                                         |

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה כלי בקרה בבית חולים גריאטרי תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

| 14.3 חדר אוכל מטופלים וחלוקת מזון |                                                                                                                   |                                                                                           |  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 57                                | מצב אסטטיקה, צפיפות ותקינות חדר האוכל וציודו.<br>צבע, אוורור ותאורה, מרווחי ישיבה ותנועה, מפות שולחן, אביזרי נוי. | 1 - מרווח תקין ואסטטי<br>0.5 - תקין ואסטטי חלקית<br>0 - לא תקין / לא אסטטי<br>1 - לא נבדק |  |
| 58                                | כלי אוכל וסכו"מ . לא חד פעמיים .                                                                                  | 1 - קיימים ומתאימים<br>0.5 - קיימים חלקית<br>0 - לא קיימים / לא תקינים<br>1 - לא נבדק     |  |
|                                   | הופעת העובדים בחדר אוכל .<br>החלפת בגדים נקיים לחלוקה.                                                            | 0.5 - תקינים ומתאימים<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>0.5 - לא נבדק                          |  |
| 60                                | מצב כיורים, אמצעי נטילת ידיים ותברואה מים חמים וקרים, סבון נוזלי, נייר ניגוב ידיים (אמצעי יבוש).                  | 0.5 - תקינים ומתאימים<br>0 - לא תקין / לא מתאים<br>0.5 - לא נבדק                          |  |
| 61                                | סידורי שתייה ומתקני מים חמים וקרים.                                                                               | 0.5 - קיימים תקינים ומתאימים<br>0 - לא קיימים / לא תקינים<br>0.5 - לא נבדק                |  |
| 14.3 מירב נקודות: 3.5             |                                                                                                                   | סה"כ חדר אוכל מטופלים וחלוקת מזון                                                         |  |

ריכוז הערות לאספקת מזון למחלקות והגשתו:

---



---



---

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה כלי בקרה בבית חולים גריאטרי תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

### 15 הכנת המזון ובישול

#### 15.1 מקור הארוחות ותוקף "רישיונות עסק" ו"רישיון היצרן"

| נושא הבדיקה / שאלה                  | תשובה                                                                                                                        | בחירה | סמן אות מתאימה (א או ב) בעמודת ניקוד ופעל כלהלן                                                                         |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 62 מקור המזון במוסד הוא             | א - בישול במלואו במקום<br>ב - הספקת מזון מוכן כלשהי ע"י ספק חיצוני                                                           |       | בדיקת כל סעיפי פרק 15 מסעיף 15.2 ואילך<br>בדוק קיום רישיונות. שאלות 62 - 65 להלן                                        |
| 63 רישיון עסק של ספק מזון חיצוני    | א - הוצג ותקף<br>ב - לא הוצג / לא תקף                                                                                        |       | אם התשובה לאחת משאלות אלו = ב' ייפסל כל פרק המזון. אין לספק מזון ממקור חיצוני זה ללא רישיונות תקפים                     |
| 64 רישיון יצור של ספק מזון חיצוני   | א - הוצג ותקף<br>ב - לא הוצג / לא תקף                                                                                        |       |                                                                                                                         |
| 65 רישיון הובלת מזון של הספק        | א - הוצג ותקף<br>ב - לא הוצג / לא תקף                                                                                        |       |                                                                                                                         |
| 66 היקף הספקת מזון מוכן מספק חיצוני | א - כל המזון מסופק ע"י ספק חיצוני כולל ארוחות בוקר וערב<br>ב - חלק מהמזון מסופק ע"י ספק חיצוני מנות חמות בלבד או צהריים בלבד |       |                                                                                                                         |
|                                     |                                                                                                                              |       | בדוק רק את סעיף 15.2 בנוסף יינתנו 24 נקודות לפרק 15<br>בדוק את כל פרק 15. בסעיף 15.4 מדורי בישול ייבדקו מדורים רלבנטיים |

בהיעדר רישיונות מתאימים (סימון פסילת הכנת מזון), תופסק בדיקת נושא הכנת מזון פרט למחסן מזון - 0 נקודות לנושא.

לפרט לפי העניין ולפרט תמיד אם חלקי ?

| נושא הבדיקה                                                                                   | קריטריונים ומשקלם                                                           | ניקוד | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------|
| 15.2 קבלת מזון במוסד ומחסן מזון - הנושא ייבדק במקום גם אם מבושלות רק מנות חלקיות              |                                                                             |       |                                                                  |
| 67 תקינות המצב הפיזי של מחסן/י המזון. יובש ואוורור.                                           | 1 - תקין<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                                      |       |                                                                  |
| 68 קיום רישיונות של ספקי מזון, תעודות משלוח של ספקים ואישורי בדיקת רופא וטרינר של הרשות.      | 1 - קיימים במלואם כנדרש<br>0.5 - קיימים בחלקן<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק | 0     | המוסד יציג רישיונות של ספקים, תעודות משלוח ואישורי בדיקת וטרינר. |
| 69 מצב צפיפות האחסון וסדר המאפשר תנועת מזון "ראשון נכנס ראשון יוצא".                          | 0.5 - תקין במלואו<br>0 - לא תקין<br>0.5 - לא נבדק                           |       |                                                                  |
| 70 הפרדה בין מזון יבש / טרי, וגם גולמי / חצי מוגמר / מוכן.                                    | 0.5 - תקין במלואו<br>0 - לא תקין<br>0.5 - לא נבדק                           |       |                                                                  |
| 71 קיום ותקינות יחידות קירור, טמפרטורת המזון במקרר ורישומה.                                   | 1 - קיים ותקין כנדרש<br>0.5 - חלקי<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק            | 0     | רשום הטמפרטורה במקרר.                                            |
| 72 בקרה של איכות המזון - טמפרטורה, תקינות האריזות, שלמות מסמכים ועוד, ע"י צוות המחסן / המוסד. | 1 - קיים ותקין כנדרש<br>0.5 - חלקי<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק            |       |                                                                  |
| 15.2 מירב נקודות: 5                                                                           | סה"כ קבלת המזון ומחסן מזון                                                  |       |                                                                  |

#### 15.3 מתקני הובלת מזון למחלקות

|                                                                        |                                                                                  |   |                                      |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 73 עגלות להובלת מזון מצוידות בחימום / קירור ובמדי טמפרטורה ומצבן תקין. | 1 - קיים במלואו ותקין<br>0.5 - קיים חלקי<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>1 - לא נבדק | 0 | יש לרשום הטמפרטורה בעגלות בעת הבקרה. |
| 74 מיקום קבוע לשטיפת עגלות הובלת מזון וניקוז למערכת לסילוק שפכים.      | 0.5 - קיים<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק                             |   |                                      |
| 15.3 מירב נקודות: 1.5                                                  | סה"כ מתקני הובלת מזון למחלקות                                                    |   |                                      |

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה

### כלי בקרה בבית חולים גריאטרי

#### תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

| 15.4 נתונים כלליים על מערך הכנת מזון ובישול - הנושא ייבדק במקום גם אם מבושלות רק מנות חלקיות. |                                                                                               |                                                                            |                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>סימון שיטת הבישול בקדמה ל-15.4, נועד למידע כללי לבקר ללא ניקוד</b>                         |                                                                                               |                                                                            |                                                                   |
| <input type="checkbox"/>                                                                      | בישול במטבח מרכזי                                                                             | <input type="checkbox"/>                                                   | בישול במטבחי "התמחות" מחלקתיים לכל המוסד פרט:                     |
| <input type="checkbox"/>                                                                      | בישול מקומי במטבחוני מחלקות:                                                                  |                                                                            |                                                                   |
| <input type="checkbox"/>                                                                      | אחר:                                                                                          |                                                                            | שיטת הבישול:                                                      |
| נושא הבדיקה                                                                                   | קריטריונים ומשקלם                                                                             | ניקוד                                                                      | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדק                            |
| 75                                                                                            | התאמת שיטת הבישול לאישור.                                                                     |                                                                            | אם השיטה אינה תואמת לאישור, (ניקוד ב'), סעיף 15.4 כולו = 0 נקודות |
| 76                                                                                            | שטח המטבח /ים מספק ותואם את היקף הבישול במקום.                                                | 1 - מספק ותואם<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                               |                                                                   |
| 77                                                                                            | שירות יועץ בטיחות מזון.                                                                       | 0.25 - קיים<br>0 - לא קיים<br>0.25 - לא נבדק                               |                                                                   |
| 78                                                                                            | ביצוע בדיקות מזון, בקרת HACCP ; GMP בקרת טמפרטורה ע"י העובדים וחיבור מדי טמפרטורה לרשם \מחשב. | 0.75 - מתבצע במלואו<br>0.25 - מתבצע חלקית<br>0 - לא תקין<br>0.75 - לא נבדק |                                                                   |
| 79                                                                                            | תקינות ציוד בישול וניקיונו                                                                    | 0.5 - תקין ונקי<br>0 - לא תקין<br>0.5 - לא נבדק                            |                                                                   |
| 80                                                                                            | הדרכת העובדים.                                                                                | 0.25 - מתבצעת כנדרש<br>0 - לא מתבצעת כנדרש<br>0.25 - לא נבדק               | 0 רשום מספר עובדים ותפקידים.                                      |
| 15.4 מירב נקודות: 2.75                                                                        |                                                                                               | סה"כ נתונים כלליים על מערך הכנת מזון                                       |                                                                   |

| נושא הבדיקה                     | קריטריונים ומשקלם                                                               | ניקוד                                                                                  | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדק |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>15.5 עובדי מטבח / מבשלים</b> |                                                                                 |                                                                                        |                                        |
| 81                              | העובדים מצוידים בבגדי עבודה כיסויי ראש ומקפידים על היגיינה אישית.               | 0.5 - קיים ותקין במלואו<br>0.25 - קיים בחלקו<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק |                                        |
| 82                              | האם נמצאו במטבח עובדים חולים / עם פצעים פתוחים.                                 | 0.25 - לא<br>0 - כן (לא תקין)<br>0.25 - לא נבדק                                        |                                        |
| 83                              | קיום כיורים לשטיפת ידיים בשטחי מטבח הכוללים מים חמים, סבון וסידור לניגוב ידיים. | 0.5 - קיים ותקין במלואו<br>0.25 - קיים בחלקו<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק |                                        |
| 84                              | קיום שירותים, מקלחות, מלתחות לעובדים. תקינים ומתאימים לדרישות.                  | 0.5 - קיים ותקין במלואו<br>0.25 - קיים בחלקו<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק |                                        |
| 15.5 מירב נקודות: 1.75          |                                                                                 | סה"כ עובדי מטבח / מבשלים                                                               |                                        |

# משרד הבריאות

האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה

כלי בקרה בבית חולים גריאטרי

תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

| נושא הבדיקה                                                                     | קריטריונים ומשקלם                                                                                                    | ניקוד                          | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>15.6 מטבח/ים - מצב כללי</b> - הנושא ייבדק במקום גם אם מבושלות רק מנות חלקיות |                                                                                                                      |                                |                                         |
| 85                                                                              | מצב פיזי של הקירות והרצפה.<br>2 - תקין<br>0 - לא תקין<br>2 - לא נבדק                                                 |                                |                                         |
| 86                                                                              | רשתות בחלונות ובדלתות.<br>0.5 - קיימות ותקינות<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק                             |                                |                                         |
| 87                                                                              | קיום אוורור ומיזוג תקינים<br>והטמפרטורה בחלל המטבח מתאימה.<br>1 - קיים ותקין<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>1 - לא נבדק |                                |                                         |
| 88                                                                              | קיום ניקוז תקין ברצפת המטבח.<br>0.5 - קיים ותקין<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק                           |                                |                                         |
| 89                                                                              | מים חמים זורמים במטבח.<br>0.5 - קיים ותקין<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק                                 |                                |                                         |
| 90                                                                              | רישום טמפרטורת מזון במקררים ע"י צוות המטבח.<br>0.5 - קיים ותקין<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק            |                                |                                         |
| <b>15.6 מירב נקודות: 5</b>                                                      |                                                                                                                      | <b>סה"כ מטבח/ים - מצב כללי</b> |                                         |

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה

### כלי בקרה בבית חולים גריאטרי

#### תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

| נושא הבדיקה                     |                                                                                                          | קריטריונים ומשקלם                                                  |            | ניקוד     |            | רישום הערות, נתונים כמותיים ומידע לבדוק |     |                          |  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------|-----------|------------|-----------------------------------------|-----|--------------------------|--|
| 15.7 עמדות העבודה ומדורים במטבח |                                                                                                          | סמן הניקוד פי המדור ותן ניקוד                                      |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| הערות                           | ניקוד                                                                                                    | מדורים                                                             |            |           |            |                                         | אחר |                          |  |
|                                 |                                                                                                          | הכנת בשר                                                           | הכנת סלטים | הכנת דגים | שטיפת כלים | אחר                                     |     |                          |  |
| 91                              | קיום ותקינות ציוד במדור וקולט אדים.                                                                      | 0.5 - קיים ותקין<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>0.5 - לא נבדק         |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 92                              | חלוקה ברורה של מדורי העבודה.                                                                             | 2 - קיימת ותקינה<br>0 - לא קיימת / לא תקינה<br>2 - לא נבדק         |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 93                              | שמירת פס ייצור והפרדת מזון גולמי ממזון מוכן (כולל באחסון).                                               | 1 - קיימת ותקינה<br>0 - לא קיימת / לא תקינה<br>1 - לא נבדק         |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 94                              | מצב תברואי במדור.                                                                                        | 1 - תקין<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                             |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 95                              | יחידת קירור במדור ותקינות הטמפרטורה במקרים גם בעת הבקרה, מדי טמפרטורה חיצוניים מותקנים והטמפרטורה נרשמת. | 2 - קיים ותקין<br>1 - חלקי<br>0 - לא קיים / לא תקין<br>2 - לא נבדק |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 96                              | טמפרטורת מוצרי מזון בתהליך. (כולל רישום הטמפרטורה במעלות)                                                | 1.5 - תקינה<br>0 - לא תקינה<br>1.5 - לא נבדק                       |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 97                              | בדיקת טמפרטורה בעת הבקרה.                                                                                | 2 - קיים ותקין<br>1 - חלקי<br>0 - לא תקין<br>2 - לא נבדק           |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 98                              | שימוש במוצרי מזון שפג תוקפם. פירוט מוצרים פגי תוקף.                                                      | 1 - תקין (לא משתמשים)<br>0 - לא תקין (משתמשים)<br>1 - לא נבדק      |            |           |            |                                         |     | 0 פירוט מוצרים פגי תוקף. |  |
| 99                              | נשמרות דגימות מזון ובכמות מספקת.                                                                         | 0.5 - קיים ותקין<br>0.25 - חלקי<br>0 - לא תקין<br>0.5 - לא נבדק    |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 100                             | ירקות נשטפים בחמרי חיטוי.                                                                                | 1 - תקין<br>0 - לא תקין<br>1 - לא נבדק                             |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 101                             | סידורי רחיצת ידיים.                                                                                      | 0.5 - קיימים ותקינים<br>0 - לא קיימים / לא תקינים<br>0.5 - לא נבדק |            |           |            |                                         |     |                          |  |
| 15.7 מירב נקודות: 13            |                                                                                                          | סה"כ עמדות עבודה ומדורים                                           |            |           |            |                                         |     |                          |  |

ריכוז הערות הכנת מזון - בישול:

---



---



---



---



---



---



---



---

**האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה**  
**כלי בקרה בבית חולים גריאטרי**  
**תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)**

א. מבנה ותאור כללי:

ב. כח אדם:

בריאות הסביבה ותברואה - מים, שפכים, פינוי פסולת, מכבסה, גינון ציבורי, קירור וחימום (מיזוג אויר), בטיחות, משק, מזון, תחזוקה ותשתיות לרווחת המטופל - ציוד בסיסי, חדרים, ריהוט, תאורה, שירותים, טיפול במזון

# משרד הבריאות

## האגף לגריאטריה - המחלקה לבריאות הסביבה כלי בקרה בבית חולים גריאטרי תחום בריאות-הסביבה (תברואה, תשתית ותחזוקה)

ד' תחומים הטעונים תיקון ושיפור:

ד' 1 ליקויים חמורים שגרמו / יכולים לגרום לתחלואה ושיש בהם סכנה בריאותית ומחייבים הפסקת אשפוז ליקויים אלו הם בתחום אספקת מים (סעיפים 3.1 ; 3.3) ובתחום המזון (בעיקר סעיף 15.1).

---

---

---

---

---

---

ד' 2 טעון תיקון ושיפור - כללי:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

ה סיכום:

---

---

---

---

---

---

---

---

ה לסיכום ציון הבקרה % \_\_\_\_\_ יש להודיע על ביצוע תיקונים עד לתאריך \_\_\_\_\_

בברכה \_\_\_\_\_