



ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר

י"ט בחשוון, התשפ"ד
03/11/2023
530167323
(בתשובה נא ציין מספרנו)
מס' תיק – 8

לכבוד

מר דני שחר, מנכ"ל משרד התיירות
מר רונן פרץ, מנכ"ל משרד הפנים
גב' הדס שון לוי, משרד ראש הממשלה
רשות החירום הלאומית (רח"ל)
גב' יעל דניאלי, מנכ"ל התאחדות המלונות בישראל
אלימ שירן חשאי-לוי, מפקדת משלי"ט ינאי, פיקוד העורף
רופאים מחוזיים, משרד הבריאות
מנהלים רפואיים בקופות החולים

הנדון: הנחיות משרד הבריאות למלונות וריכוזי אוכלוסייה בעת מלחמה – חרבות ברזל – נובמבר 2023

ב- 7.10.23, בעקבות התקפה רצחנית של החמאס על מדינת ישראל, החלה מלחמת חרבות ברזל שבעקבותיה תושבים רבים נמצאים כעת באתרי פינוי – מלונות, בתי הארחה, קיבוצים ועוד.

מצב זה מחייב היערכות לשמירה על בריאות הציבור באתרים אלו ומסמך זה מטרתו לרכז את עיקרי ההנחיות (שחלקן הופצו במסמכים מפורטים נפרדים) עבור האתרים עצמם, הגורמים המנהלים אותם ומערכת הבריאות הקהילתית.

1. תפקיד משרד הבריאות בהקשר מפונים ומתפנים

בכל אתר פינוי אוכלוסייה מנגיש משרד הבריאות איש קשר מלשכת הבריאות המקומית כדי לוודא שתנאי התברואה במלון מתאימים (ללוות במידה ונדרשת עזרה) וכן לוודא שיש מענה לצרכים רפואיים לשהים במלון. בנוסף, קיים איש קשר בנושא בריאות הנפש שעוזר לתכלל את המענה הנדרש על פי צרכי האוכלוסייה המפונה במקום. חשוב שיהיה קשר שוטף בין נציג המשרד לבין הנהלת המלון לכל שאלה וסיוע שנדרש.

חשוב לדווח לנציג הלשכה אירועים של תחלואה חריגה במלון (שוהים הסובלים מהקאות/ שלשולים או צבר מקרים של תחלואה נשימתית).



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

יחד ננצח



את הנציגים בשטח מגבה חמ"ל אחד למפונים ומתפנים במטה שמטרתו לעזור בפתרון בעיות רוחביות שעולות ובחיבור לגורמים שונים שיכולים לסייע, לרבות קופות החולים.

במידה וטרם הספיק להגיע נציג למלון / לאתר הפינני וכן לדיווח בעיות רוחביות ניתן ליצור קשר עם החמ"ל האחד בטלפון: 02-5081864 או אימייל Hamal_IDP@moh.gov.il.

החמ"ל פועל בימות השבוע מהשעה 18:00-30:00 ומקבל שיחות גם בסופי שבוע.
בנוסף הקים המשרד מוקד טלפוני למפונים/ מתפנים עצמם במוקד קול הבריאות 5400 * שלוחה 4

2. תחלואה נשימתית-

תחלואה בקורונה היא סיכון במקומות שהייה המאופיינים בצפיפות יחסית ופוטנציאל לריבוי מגעים, וביחוד לאוכלוסייה בסיכון. בנוסף, עונת השפעת בפתח עם סיכון לעלית תחלואה גם מנגיף זה. למי חש שלא בטוב, מומלץ לעטות מסיכת פה-אף ולהימנע ככל שניתן משהייה במקומות סגורים וצפופים עד לחלוף התסמינים. מומלץ לאפשר אזורי ישיבה פתוחים בחדרי האוכל ולהכווין אליהם אנשים שלא חשים בטוב, במידת האפשר, זאת על מנת לצמצם את הסיכון להדבקה.

משרד הבריאות החל באספקת ערכות אנטיגן ומסיכות לשימוש השהים בבתי המלון ומרכזי פינני אוכלוסייה. מומלץ לפרסם מידע לשהים במלון/מתקן הפינני אודות מקום הימצאותם (משרד קבלה או מתחם מרפאה במידה וקיים במתחם).

אחד הכלים המשמעותיים בהפחתת הסיכון הוא חיסון.

חיסוני שפעת וקורונה זמינים בקופות החולים וחשובים בעת הזו, במיוחד לאוכלוסייה בסיכון. גם בחלק מהמרפאות הפועלות באתרי התפנות ניתן להתחסן. חשוב ליידע את השהים. במידה ויש מלון / אתר קליטה שמעוניין ליזום מבצע חיסון לשהים – יש ליידע את החמ"ל האחד לתיאום.

3. בטיחות מזון ומניעת תחלואת מעיים

ארגונים רבים מביאים תרומות מזון למפונים. זה מחמם את הלב אך חשוב שיעשה בצורה בטוחה שאינה מסכנת את האנשים. מזון יבש בשקיות סגורות שלא עבר את תאריך התפוגה הינו בטוח לאכילה. מזון מבושל יש לצרוך באופן מיידי. ככלל, מזון מבושל שעמד בחוץ מעל שעתיים אינו בטוח ויש להשליכו. חשוב ליידע גם שהים שמעוניינים לקחת אוכל מחדר אוכל לצריכה בחדר (ככל שהמלון מרשה זאת). לפירוט לגבי שמירה על בטיחות מזון ראה נספח 1.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

יחד ננצח



בנוסף, על מנת לצמצם תחלואה מומלץ להקפיד על שטיפת ידיים לפני האכילה ואחרי שימוש בשירותים. במידה וישנם אורחים שסובלים משלשולים ו/או הקאות מומלץ לאפשר שימוש בתאי שירותים נפרדים ככל שניתן ולהקפיד הקפדה יתרה על שטיפת ידיים וחיטוי מתקנים סניטריים במתחם.

4. תזונה

חשוב לבדוק עם השוהים האם קיימים צרכים מיוחדים מבחינת מזון בכדי לא לסכן אותם: אלרגיות למזון, צליאק, צורך במרקם מיוחד עקב קשיי בליעה וכו'. אלרגיה למזון עלולה להיות מסכנת חיים והקפדה על הכנת המזון בנפרד באופן מלא הינה קריטית. יש פתרונות להזמנת מזון מותאם ללא גלוטן וללא אלרגנים באמצעות שירותי הסעדה שנבדקו במעבדה מורשת, וכן אפשרות להזמין מנה במרקם דייסתי אם אין אפשרות לטחון במקום. לסיוע ניתן לפנות לתזונאיות בריאות הציבור (ראה נספח 2 לפרטי קשר).

על מנת לשמור על בריאותם של השוהים מומלץ להעדיף שימוש במזונות גולמיים דלי נתרן ושומן ולהמעיט בהגשת חטיפים, ממתקים ובשר מעובד. חשוב להקפיד לאורך היום על נגישות למי שתיה ולהימנע מגישה חופשית לשתייה מתוקה. (ראה נספח 3 לפירוט נוסף שניתן לתלות על לוח המודעות במלון).

5. צרכי תינוקות ופעוטות

במשרד הבריאות פועל מוקד של אחיות טיפות חלב *5400 שלוחה 9 שיכול לתת מענה לשאלות בנושאי תינוקות וילדים. המוקד מאויש ע"י אחיות טיפת חלב, רופאי ילדים, יועצות הנקה, תזונאיות מומחיות גיל רך ויכול לסייע במגוון נושאים.

במידה ויש צורך בתרומה של חלב אם לתינוקות יונקים שאינם נעדרת ניתן לפנות בבקשה למוקד בנק חלב אם בוואצאפ 052-6344101 מייל: milkbank@mda.org.il טלפון - 073-2630200 (בימים א-ה בין השעות 08:00-18:00).

ואם יש צרכים קשורים להנקה או נשים לאחר לידה מייל emvayeled@moh.gov.il

6. מצבי חירום

מזרקי אפיפן: אלרגיה עלולה להיות מסכנת חיים. חשוב שבריכוזי אוכלוסייה יהיה זמין מזרק אפיפן במינון מבוגר (0.30 מ"ג) ומזרק במינון ילד (0.15 מ"ג), במיוחד בתקופה זו בה אנשים פונו או התפנו מבתיהם במהירות, וייתכן ולא לקחו איתם מזרק שעשוי להיות מציל חיים. פרטים לגבי אופן הרכישה של מזרק והאיחסון שו מפורטים בנספח 4. חשוב שמיקום המזרקים יהיה ידוע לצוות המלון בשעת חירום.



ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר

דפיברילטור: בכל מלון מעל 250 חדרים חייב עפ"י חוק להיות דפיברילטור עם סימון ברור למיקומו בעת חירום. במלונות קטנים יותר אין חובה חוקית אך מומלץ להחזיק דהפיברילטור או לדעת את מיקום המכשיר הקרוב למלון בעת חירום.

ד"ר שרון אלרעי-פרייס
ראש חטיבת בריאות הציבור

העתק:

- מר משה בר סימן טוב, מנכ"ל משרד הבריאות
- ד"ר ספי מנדלוביץ, משנה למנכ"ל משרד הבריאות
- ד"ר אסנת לוקסנבורג, מנהלת החטיבה לטכנולוגיות רפואיות, משרד הבריאות
- ד"ר הגר מזרחי, ראש חטיבת הרפואה, משרד הבריאות
- ד"ר גלעד בודנהיימר, מנהל אגף לבריאות הנפש, משרד הבריאות
- עו"ד דנה נויפלד, היועצת המשפטית משרד הבריאות
- גב' שירה סולומון דוברת משרד הבריאות
- מר רפי גולני, מנהל אגף לשע"ח, משרד הבריאות
- גב' איילת גרינבאום, סמנכ"לית בכירה לתכנון אסטרטגי וכלכלי, משרד הבריאות
- ד"ר הדר אלעד, ראש אגף רפואה קהילתית, משרד הבריאות
- גב' ענבר צוקר, סגנית ראש חטיבת רפואה, משרד הבריאות
- מר ירון סחר, מנהל אגף השיקום, משרד הבריאות
- גב' מירב ענבר, מנהלת פרויקטים האגף לשע"ח, משרד הבריאות
- גב' נועה חסדאי ראש תחום אשפוז והנחלת ידע, משרד הבריאות
- מר אלי מרום, סגן מנהל מערך הרוקחות והאכיפה, משרד הבריאות
- גב' אילנה גנס, אחות מפקחת ארצית, משרד הבריאות
- ד"ר אפרת אפללו, מנהלת המחלקה לחינוך וקידום בריאות, משרד הבריאות
- פרופ' רונית אנדוולט, מנהלת אגף התזונה, משרד הבריאות
- מר עמיר יצחקי, ראש המערך הארצי לבריאות הסביבה, משרד הבריאות
- ד"ר דינה צימרמן, מנהלת המחלקה לאם וילד, משרד הבריאות
- אינג' פנינה אורן, מנהלת שירות המזון הארצי, משרד הבריאות
- גב' ליאורה גיא דוד, מעדך מודיעין בריאות, משרד הבריאות
- ד"ר סיון אחיטוב, לשכת ראש חטיבת בריאות הציבור, משרד הבריאות
- גב' שרית יערי, מנהלת המחלקה לבקרה על שירותים רפואיים בקהילה, משרד הבריאות
- גב' צפי דאימנט הלל, מנהלת המח' ליישום סטנדרטים בסיעוד בגריאטריה, משרד הבריאות
- גב' רויטל אורדן, מנהלת תחום (מערך אמבולטור), משרד הבריאות
- מר עופר זילברטל, מנהל אגף בכיר (שירות לציבור), משרד הבריאות
- גב' חנה צפריר, היערכות הקהילה בשעת חירום, משרד הבריאות



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

יחד ננצח



נספח 1

הנחיות לשמירת מזון במתקני קירור/הקפאה בצורה בטוחה בשעת חירום

השירות הארצי לבריאות הסביבה, משרד הבריאות

כללי שמירה על בטיחות מזון במקרר / מקפיא

- יש לוודא כי דלתות המקרר והמקפיא נשארות סגורות ככל הניתן על מנת לשמור על טמפרטורה נמוכה. כל פתיחה של הדלת מעלה משמעותית את הטמפרטורה במתקן קירור/הקפאה.
- מקפיא מלא במזון יכול לשמור על טמפרטורות בטוחות לכ-48 שעות. מקפיא חצי מלא יכול לשמור על המזון לכ-24 שעות, בהנחה והדלת נשארת סגורה.
- במידה והמקפיא אינו מלא, תצמידו את האריזות אחת לשנייה במהירות האפשרית על מנת שישמרו על הטמפרטורה טוב יותר.
- יש לבצע מעקב טמפרטורה במתקני קירור והקפאה ולרשום תוצאות.
- במידה וניתן, יש לפעול להחזרת זרם חשמלי ממקור חלופי (גנרטור) מהר ככל שניתן.
- אם יש אפשרות להשיג קרח, ניתן לשמר את הטמפי' על ידי הכנסת קרח למקרר/ מקפיא (לדוגמא - למקרר בנפח של 500 ליטר נדרשים כ-22 ק"ג קרח לשמירה על הטמפי' למשך יומיים).
- יש להשליך כל מזון מוכן לאכילה מהמקפיא / מהמקרר, שהיה במגע עם מיצי בשר לאחר ההפשרה.
- יש להשליך מזון שהיה בטמפי' מעל 5°C למשך יותר משעתיים, לפי הטבלה המפורטת בהמשך.
- אין לטעום מזון על מנת לבדוק אם הוא בטוח לאכילה!
- אין להסתמך על מראה החיצוני או ריח המזון לבחינת בטיחותו. חיידקים פתוגניים ('רעים') אינם משפיעים על טעמו או ריחו של המזון ולכן לא ניתן להבחין בהימצאותם במזון.

כללי שימוש במזון מופשר חלקי / מלא לאחר הפסקת חשמל ממושכת

מזון במקפיא

- אם המזון עדיין מכיל גבישי קרח או נמצא בטמפי' של 5°C או פחות מכך, המזון נשאר בטוח ואפשר להקפיא אותו מחדש.
- אם לא היה מדחום במקפיא ולא מרגישים גבישי קרח במזון, יש לבדוק כל חבילה/פריט של מזון עם מד חום כדי לקבוע את בטיחותו.
- אם המזון היה בסביבה בטמפי' מעל 5°C עד שעתיים, ניתן להקפיא את המזון מחדש או להשתמש בו מיידית. במידה והמזון היה בטמפי' מעל 5°C יותר משעתיים יש להשליך אותו – זהו מזון לא בטוח.



משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

4. ככלל, מזון שעבר הפשרה חלקית והוקפא מחדש על פי הכללים הנ"ל, ההקפאה עלולה להפחית מאיכותו, אך המזון יישאר בטוח למאכל.

מזון במקרר

1. מזון נחשב לבטוח כל עוד הוא בסביבת טמפי של $+5^{\circ}\text{C}$ או פחות.
2. מזון שנמצא בסביבת טמפי מעל $+5^{\circ}\text{C}$ אך לא יותר משעתיים נשאר בטוח, אך נדרש לעשות בו שימוש במידי או להכניס למקרר.
3. מזון מתכלה ומזון שהיה בטמפרטורה מעל $+5^{\circ}\text{C}$ מעל שעתיים, יש להשליך לאשפה.

לקבלת המלצות למזון ספציפי יש לעיין בטבלה המתורגמת מהמקור:

https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-fact-sheets/emergency-preparedness/keeping-food-during-an-emergency/CT_Index



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

יחד ננצח



מזון הוחזק יותר משעתיים בטמפי מעל 5°C	מזון במקרר 
יש להשליך	בשר, עוף ודגים בשר, עוף או דג נא או שאריות מבושלות; תחליפי בשר סויה.
יש להשליך	בשר או עוף בהפשרה
יש להשליך	בשר, טונה, עוף או סלט ביצים
יש להשליך	רוטב, מרק בשר / עוף
יש להשליך	נקניקיות, פסטרמה, בשר מיובש
יש להשליך	פיצה (מכל סוג)
יש להשליך	שימורי בשר או דג (לדוגמא טונה, מקרל, סרדינים)
יש להשליך	גבינות גבינות רכות – כגון ריקוטה, מוצרלה, קממבר, רוקפור, ברי
בטוח לשימוש	גבינות קשות – כגון צ'דר, גבינה שוויצרית, פרמזן
בטוח לשימוש	גבינות מעובדות
יש להשליך	גבינה צהובה מגוררת
יש להשליך	גבינות דלות שומן
בטוח לשימוש	פרמזן מגורר
יש להשליך	דברי חלב חלב, שמנת מתוקה, שמנת חמוצה, חלב מרוכז, יוגורט, חלב סויה
בטוח לשימוש	מרגרינה, חמאה
יש להשליך	תרכובת מזון לתינוק (תמ"ל) – קופסא פתוחה
יש להשליך	ביצים ביצים טריות, ביצים מבושלות קשות בקליפתן, סלט ביצים, מוצרי ביצים
יש להשליך	פודינג
יש להשליך	קדרות, תבשילים ומרקים
יש להשליך	פירות



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate



	פירות טריים חתוכים
בטוח לשימוש	שימורי פירות פתוחים
בטוח לשימוש	קופסאות מיץ פירות פתוחים
בטוח לשימוש	פירות טריים, קוקוס, צימוקים ופירות יבשים, פירות מסוכרים, תמרים
יש להשליך אם הוחזק מעל 8 שעות בטמפי מעל 10°C	רטבים, ריבות וממרחים מיונז פתוח, חזרת
בטוח לשימוש	חמאת בוטנים
בטוח לשימוש	ריבה, חרדל, חמוצים וזיתים
בטוח לשימוש	רוטב סויה, רוטב ברביקיו, רוטב חמוץ מתוק
יש להשליך	רוטבי דגים (בישול מזרח רחוק)
בטוח לשימוש	רוטב מבוסס על חומץ
יש להשליך	רוטב מבושל
יש להשליך	רוטב ספגטי בכלי פתוח
בטוח לשימוש	לחם, עוגות, עוגיות, פסטה, לחם, לחמניות, פיתות, טורטיות, עוגות
יש להשליך	בצק מוכן מצונן
יש להשליך	תפוח אדמה, אורז או פסטה מבושלים
יש להשליך	סלט פסטה עם מיונז או רוטב סלט
יש להשליך	פסטה מבושלת
יש להשליך	עוגת גבינה
בטוח לשימוש	פנקייק, ואפל, בייגל
יש להשליך	פאי בצק ממולא במלית המבוססת על קרם או גבינה
בטוח לשימוש	פאי בצק ממולא במילוי פירות
בטוח לשימוש	ירקות פטריות טריות, תבלינים ועשבי תיבול
יש להשליך	ירקות ירוקים באריזה חתוכה מוכנה
בטוח לשימוש	ירקות נאים



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

יש להשליך	ירקות מבושלים
יש להשליך	קופסאות מיץ ירקות פתוח
יש להשליך	תפוחי אדמה מבושלים / עשויים
יש להשליך	שום בתוך שמן
יש להשליך	סלט תפוחי אדמה

מזון קפוא 	המזון עדיין מכיל גבישי קרח ומרגיש קר ברמת מקרר	המזון הופשר והוחזק בטמפ' מעל 5°C ליותר משעתיים
בשר, עוף, דגים בשר בקר, כבש, בשר טחון	להקפאה חוזרת	יש להשליך
בשר עוף ועוף טחון	להקפאה חוזרת	יש להשליך
אברים פנימיים (כגון לבבות, כבד)	להקפאה חוזרת	יש להשליך
מרקים וקדרות	להקפאה חוזרת	יש להשליך
דגים ומאכלי ים	ניתן להקפאה חוזרת, אך צפוי איבוד טעם ומרקם	יש להשליך
דברי חלב חלב	ניתן להקפאה חוזרת, אך צפוי איבוד מרקם	יש להשליך
ביצים (ללא קליפה) ומוצרי ביצים	להקפאה חוזרת	יש להשליך
גלידה ופרוזה יוגורט	יש להשליך	יש להשליך
גבינה רכה	ניתן להקפאה חוזרת, אך צפוי איבוד מרקם.	יש להשליך
גבינות קשות	להקפאה חוזרת	להקפאה חוזרת
גבינות מגוררות	להקפאה חוזרת	יש להשליך
קדרות המכילות חלב, ביצים, שמנת	להקפאה חוזרת	יש להשליך
עוגת גבינה	להקפאה חוזרת	יש להשליך
פירות מיצי פירות	להקפאה חוזרת	להקפאה חוזרת יש להשליך אם נצפה עובש או שהמראה מעופש
מיצים ביתיים	להקפאה חוזרת. הטעם והאיכות עשויים להשתנות.	להקפאה חוזרת. יש להשליך אם נוצר עובש או שהמיץ נהיה סמיך.
ירקות מיצי ירקות (לדוגמא מיץ עגבניות)	להקפאה חוזרת	יש להשליך אם הוחזק בטמפ' מעל 10 מעלות למשך 6 שעות
לחמים ומאפים לחם, לחמניות, פיתות	להקפאה חוזרת	להקפאה חוזרת
עוגות, פשטידות, מאפים על בסיס גבינה	להקפאה חוזרת	יש להשליך
קלתית (פאי) בצק	להקפאה חוזרת: צפויה ירידה באיכות המרקם	להקפאה חוזרת. צפויה ירידה באיכות המרקם
קדרות על בסיס אורז או פסטה	להקפאה חוזרת	יש להשליך
קמח, אגוזים, קמח תירס	להקפאה חוזרת	להקפאה חוזרת



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

יחד ננצח



נספח 2:

פרטי קשר להזמנת מנות ללא גלוטן, מנות ללא אלרגנים ומרקם דייסתי

שם החברה	פרטים ליצירת קשר	קישור לאתר החברה	הערות
קייטרינג כפיר	09-8848686 אורלי – 050-5274408	https://www.k-kfir.co.il/	מנות עשירות לרגישים לגלוטן ובעלי אלרגיות מזון: גלוטן ביצים סויה שאריות חלב דגים שומשום בוטנים קשיו שקדים פיסטוק <u>אפשרות להזמנת מנות במרקם דייסתי</u>
הזמנה מרכזית לנקודת איסוף ברשות המקומית - צורך בשינוע בקרור למלונות. מנה קפואה מחייבת הובלה ברכב מאושר הובלת מזון בהקפאה 18- מע"צ. יש לשמור במקפיא בטמפ 18- מע"צ.			
לאנץ' טיים	09-7690600 סימון – 050-8882510	https://www.lunch-time.co.il/special-courses/	תפריט מנות מיוחדות ללא גלוטן / ללא אלרגנים: ללא גלוטן • ללא חלב • ללא שומשום • ללא ביצים • ללא סויה • ללא אגוזי מלך • ללא אגוזי לוז ללא פיסטוק • ללא מקדמיה • ללא שקדים • ללא בוטנים • ללא פקאן • ללא קשיו • ללא דגים
אפשרות להגיע למלון ללא תלות בכמות המנות המוזמנות. מנות קפואות - יש לשמור במקפיא בטמפ 18- מע"צ.			



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

פרטי קשר של תזונאיות מחוזיות משרד הבריאות

שם הדיאטנית	טלפון	תיאור תפקיד	פלאפון	דוא"ל
טל דגן	02-5313521	מחוז ירושלים	054-4532450	tal.dagan@lbjr.health.gov.il
יעל ענבר ברנדווין	08-6263529	מחוז דרום	050-6243336	Yael.inbar@bsh.health.gov.il
איריס בחר	08-9181203	מחוז מרכז	050-6243650	Iris.Bahar@rml.health.gov.il
עינת אופיר	03-5634722	מחוז ת"א	050-6265305	Einat.ophir@telaviv.health.gov.il
גוואהייר אגבריה	04-6240817	מחוז חיפה	050-6242050	jawaher.agbaria@lbhaifa.health.gov.il
שני ברזילאי	04-6557222	מחוז צפון	050-6243790	shani.barzilay@zafon.health.gov.il
ד"ר מורן בלייכפלד מגנאזי		סגנית מנהלת, אגף התזונה, מטה משרד הבריאות	054-4499779	Moran.magnazi@moh.gov.il



ראש חטיבת בריאות הציבור

Chief Executive of the Public Health Directorate

משרד הבריאות לחיים בריאים יותר

נספח 3

בנושאים הקשורים לתזונה למי ניתן לפנות?

אלרגיות למזון, צליאק, התאמה של מרקם המזון ליכולת הלעיסה והבליעה

- נציג המלון/מתחם/ אחראי מטבח
- אם לא נמצא פתרון יש לפנות למפקד המלון מטעם פיקוד העורף
- אם עדיין לא נמצא פתרון, ניתן לפנות לנציגת משרד הבריאות במתחם שתפנה לתזונאית המחוזית



קושי בהשגת מזון מתאים למצבכם או מצב רפואי הדורש התאמה תזונתית שאינה בנמצא



- נציג/ת משרד הבריאות במתחם
- אם לא נמצא פתרון ניתן לפנות לתזונאיות בריאות הציבור של משרד הבריאות

במקרים של שינויים קיצוניים בדפוסי האכילה, בעיות במערכת העיכול, שמפריעות לך לאכול (שלשולים, בחילות, כאבי בטן חריפים, הקאות), סחרחורת או חולשה קיצונית



- נציג/ה קופת חולים במתחם
- נציג/ת חוסן
- נציג/ת משרד הבריאות במתחם: נציג בריאות הנפש
- אתר האינטרנט/אפליקציה של כל קופה או במספרי המוקד:
- מכבי: *3555 | כללית: *2700 | מאוחדת: *3833 | לאומית: *507

צורך ביעוץ תזונתי בשל מחלה או מצב רפואי

- אתר האינטרנט/אפליקציה של כל קופה או במספרי המוקד



צורך במזון רפואי ייעודי (למבוגרים, ילדים ותינוקות)



מספרי המוקד של הקופות וגם:

- מבוטחי מכבי - mazon@mac.org.il
- מבוטחי מאוחדת - יעל 050-7857093 או לפקס מייל 03-7251940
- מבוטחי כללית - מרפאת האם/רופא מטפל באפליקציה/אתר/טלפון
- מבוטחי לאומית - Onlineservice@leumit.co.il

יעוץ תזונתי לתינוק/ פעוט מתזונאית מומחית בגיל הרך



- מוקד טיפת חלב - *5400 שלוחה 9
- בימי א-ה בין השעות 16:00-21:00 ובימי שישי בין השעות 8:00-13:00
- בתחנת טיפת החלב בקרבת המקום
- בו אתם שוהים - הפניה לתזונאית טיפת חלב



סימוכין : 530136423

נספח 4

נספח רוקחות בנושא מזרקי אפינפרין

מבוא

אלרגיה למזון היא מצב בריאותי בו מערכת החיסון של החולה מגיבה תגובת יתר לחשיפה למזון מסוים והתגובה האלרגית עלולה להיות מסכנת חיים. תגובה אלרגית יכולה להתאפיין במגוון תופעות החל מהופעה של תפרחת על העור, גרד, תופעות של מערכת העיכול כמו הקאות ושלשולים, נפיחות של העיניים, נפיחות של השפתיים, נפיחות של הלוע, קושי בנשימה, ירידת לחץ דם ושוק אנפילקטי.

התגובה האלרגית מחייבת טיפול מיידי ! רק אם יהיה בהישג יד התכשיר המתאים ניתן להציל חיים !

על מנת לאפשר טיפול מציל חיים במקרה של תגובה אלרגית מסכנת חיים חוק המחייב מוסדות חינוך להחזיק תכשיר אפינפרין (מזרק אוטומטי) והמאפשר למחזיק של "מקום ציבורי" שאינו מוסד חינוכי אשר בשל מאפייניו יש חשש שהשוהים בו יהיו חשופים לחומרים שעלולים לגרום לתגובה אלרגית מסכנת חיים, לרכוש ולהחזיק תכשיר אפינפרין במקום הציבורי שבהחזקתו.

להלן תקציר הוראות החוק והתקנות הרלבנטיות על מנת לפשט ולהנגיש את המידע.

סוגי תכשירים

מזרק אפינפרין אוטומטי הוא מזרק לשימוש עצמי המיועד לטיפול בתגובה אלרגית קשה (אנפילקסיס). קיימים שני מינונים :

0.15 מ"ג – מיועד לילדים עד משקל 30 ק"ג

0.30 מ"ג - מיועד לילדים ומבוגרים מעל 30 ק"ג

ניתן למצוא מזרק אפינפרין אוטומטי גנרי בשמות שונים של מספר חברות. החומר הפעיל ואופן השימוש בכל המזרקים זהה.

רכש

- ניתן לרכוש את המזרקים בבית מרקחת או בבית מסחר לתרופות כנגד מסירת ההצהרה המצורפת כנספח, ללא צורך במרשם רופא.
- מומלץ לרכוש לפחות מזרק אחד מכל מינון כאשר יש להתחשב במספר השוהים באופן רגיל במקום.
- יש לשמור את מסמכי הרכישה של תכשירי האפינפרין שלוש שנים ממועד הרכישה.

מיקום התכשיר

- יש להציב את תכשיר האפינפרין במקום מרכזי, נגיש וזמין.
- התכשיר יאוחסן בתוך ארון או מגירה ייעודיים הניתנים לפתיחה בנקל, בגובה שלא יפחת מ-140 סנטימטרים ולא יעלה על 160 סנטימטרים מגובה הרצפה, ובלבד שמקום האחסון מצוי הרחק מהישג ידם של ילדים.
- במידה במקום מוחזק גם מכשיר החייאה, יוחזק תכשיר האפינפרין בתוך הארון הקבוע הייעודי לאחסון מכשיר החייאה, ובלבד שהארון ניתן לפתיחה בנקל, מצוי במקום מרכזי ונגיש והרחק מהישג ידם של ילדים.

שילוט

- **שילוט מכוון** – יש להציב שלט אשר מכוון אל מיקומו של תכשיר האפינפרין באמצעות המילים "מזרק אפינפרין" וציון מיקומו; השלט יוצב במקום בולט לעין בכניסה למקום ובכל קומה בו.
- **שילוט מורה** - יש להציב בסמוך למיקום תכשיר האפינפרין שלט המורה על הימצאותו
- שני השלטים יהיו כדלקמן:
 - 1) בגודל של 40 סנטימטרים על 40 סנטימטרים לפחות
 - 2) עשויים מחומר קשיח
 - 3) מקובעים למקומם באופן שאינו ניתן להזזה, להסרה או לתנועה
 - 4) במידה והשלט מוצב במקום חשוך – יותקן סידורי הארה מתאימים, באופן שמלוא תוכנו של השלט יואר
 - 5) הכיתוב על השלט יהיה באותיות דפוס ברורות וקריאות ובשפה המתאימה לאוכלוסיה הפוקדת את המקום.
- **נוסח השלט יהיה כלהלן:**

מזרק אפינפרין

סדר הפעולות במקרה של חשד לאלרגיה מסכנת חיים ובהיעדר הוראה רפואית אחרת ביחס לאדם שלגביו עולה החשד:

- 1) תתקשר למוקד חירום, למספר 101, ככל שהדבר מתאפשר.
- 2) גש להביא את תכשיר האפינפרין או, אם אפשר, בקש מאדם אחר להביאו.
- 3) פעל על פי ההנחיות שנמסרות טלפונית על ידי המוקדן, ואם לא מתאפשר ליצור קשר טלפוני עם המוקד - על פי הנחיות העלון לצרכן המצורף לתכשיר.

תנאי החזקה ובדיקת תקינותו

- תכשיר אפינפרין המוחזק במקום ציבורי יאוחסן בהתאם להוראות היצרן שלו.
- בעת רכישת תכשיר אפינפרין וטרם הצבתו יש לוודא כי על גבי אריזת התכשיר מסומן התאריך האחרון לשימוש.
- אחת לשלושה חודשים לפחות יש :
 - א. לבדוק כי טרם חלף התאריך האחרון לשימוש המסומן על אריזת התכשיר.
 - ב. לבדוק כי אריזת התכשיר סגורה.
 - ג. לתעד בכתב את המועד האחרון בו נבדק תכשיר האפינפרין כאמור.
 - ד. לתעד את התאריך האחרון לשימוש בתכשיר האפינפרין שהיה במועד אותה בדיקה.
- לנוחיותכם רצ"ב טופס תיעוד בדיקת תוקף ותקינות תכשירי אפינפרין.
- יש לוודא כי תכשיר האפינפרין מוחלף באופן מיידי אם הדבר נדרש (פג תוקפו, אריזתו פתוחה)

שימוש

- **"חשד לתגובה אלרגית מסכנת חיים"** – תגובה הכוללת אחד או יותר מהסימנים האלה, המעלים חשש כי מדובר במצב מסכן חיים: קשיי נשימה, פריחה מגרדת, נפיחות בלוע ובאיברי גוף נוספים, איבוד הכרה וכדומה.
 - **סדר הפעולות** בעת חשד לתגובה אלרגית מסכנת חיים ובהיעדר הוראה רפואית אחרת ביחס לאדם שלגביו עולה החשד הינו כמפורט ב"שלט המורה".
 - **תיעוד** – יש לתעד את המקרים שבהם נעשה שימוש בתכשיר אפינפרין במקום הציבורי, ובכלל זה את תאריך השימוש בתכשיר, זהות האדם שטופל בתכשיר, זהות נותן הטיפול והמשך הטיפול הרפואי שקיבל המטופל, אם קיבל.
 - רצוי לשמור את התיעוד למשך 3 שנים
- לנוחיותכם רצ"ב כנספח טופס תיעוד שימוש במזרק אפינפרין**

מידע נוסף בנושא אלרגיה מפורט באתר משרד הבריאות:

<https://www.gov.il/he/departments/guides/disease-allergy>

נספחים

- הצהרה לפי חוק החזקת תכשיר אפינפרין במוסדות חינוך ובמקומות ציבוריים, התשע"ח – 2018
- טופס תיעוד שימוש במזרק אפינפרין
- טופס תיעוד בדיקת תוקף ותקינות תכשירי אפינפרין



טופס רכישה מבית מרקחת או מבית מסחר

הצהרה לפי חוק החזקת תכשיר אפינפרין במוסדות חינוך ובמקומות ציבוריים, התשע"ח – 2018

אל: בית מסחר לתרופות/בית מרקחת

אני מצהיר בזה כי אני מחזיק מקום ציבורי אשר בשל מאפייניו יש חשש שהשוהים בו יהיו חשופים לחומרים שעלולים לגרום לתגובה אלרגית מסכנת חיים.

אני רוכש תכשיר אפינפרין לשם הצבתו במקום הציבורי כאמור, בכמויות ובמינונים כמפורט להלן:

שם התכשיר	מינון	כמות
מזרק אפינפרין לילדים	0.15 מ"ג	
מזרק אפינפרין למבוגרים	0.3 מ"ג	

ידוע לי כי החזקת התכשיר במקום שבהחזקתי צריכה להיעשות לפי הוראות החוק, וכי עליי לעיין בעלון לצרכן של התכשיר.

	שם מחזיק המקום הציבורי
	מס' זיהוי המחזיק
	שם המקום הציבורי
	כתובת המקום הציבורי
	טלפון
	חתימה
	תאריך

• נדרש לשמור את הטופס למשך 3 שנים

