

כ"ה בכסלו, התשע"ב

21 דצמבר 2011

מס' חוזר: 17/11

הנדון: סטנדרטים לנושאי תברואה למסגרת חינוכית - מעונות לגיל הרך

מבוא

1. מנהל מסגרת חינוכית כחלק בלתי נפרד מתפקידו, או מי שימנה מטעמו לעניין זה (להלן - הממונה) יהיה אחראי לקיומם של הסטנדרטים.
על הנהלת המסגרת החינוכית לשמור על תנאי תברואה נאותים, תקינות הציוד ותחזוקה נאותה של המוסד.
2. סטנדרטים אלה הם חלק בלתי נפרד מהפרוגרמה לתכנון, תחזוקה ולציוד מעונות יום לגיל הרך המאושרים ע"י משרד הבריאות וחל על מעונות לגיל הרך הנמצאים בפיקוח רשות הבריאות בהתאם לחוק הפיקוח על מעונות, תשכ"ה-1965.
3. לכל ילד הזכות לגדול בסביבה חינוכית בריאה, בהתאם לתנאים המפורטים בסטנדרטים אלה. על המסגרת החינוכית מוטלת החובה לאפשר קיומה של זכות זו.
4. האחראי על הפיקוח במסגרת החינוכית.
 - 4.1 מנהל המסגרת החינוכית יהיה אחראי על תחום התברואה ויישום דרישות משרד הבריאות במעון וימנה את האחראי על הפיקוח במסגרת חינוכית.
 - 4.2 האחראי יהיה אדם מיומן שעבר הדרכה מקיפה בנושאי הבריאות לצורך מטרה זו.
 - 4.3 האחראי יהיה בעל יכולת לזהות את הסיכונים הקריטיים במוסד.
 - 4.4 יש להשתמש בעובדים קבועים בלבד, ככל הניתן, במיוחד במערך המזון.
 - 4.5 האחראי יוודא שכל העובדים בעלי בריאות טובה. במידה והעובד סובל מתופעה של שלשולים, הקאות, פצעים ו/או חתכים בפנים ובידיים או כל מחלה מדבקת, עליו להימנע מלעבוד עם ילדים ומזון.
 - 4.6 האחראי ידריך את עובדי המוסד בכללי היגיינה ובדרישות משרד הבריאות בהתאם לתחום עיסוקו.

5. תנאי תברואה לקויים ומחלות מדבקות מהוות עדיין גורם משמעותי לתחלואה בקרב ילדים בכלל ובגיל הרך בפרט. לתחלואה זו השפעה על בריאותם של הילדים ועל התפתחותם התקינה, לתחלואה זו ישנן בנוסף השלכות חברתיות וכלכליות.
6. התפשטות מחלות מדבקות בין תינוקות ופעוטות, הזקוקים עדין לחיתולים גדולה יותר מאשר בין ילדים בגיל גבוה יותר.
7. במעונות ילדים שכיחות רבה יותר של מחלות מדבקות והסיבות לכך הן:
- 7.1. מגע הדוק וממושך בין הילדים.
- 7.2. מחלות העוברות בין ילד לילד באמצעות דרכי הנשימה, באמצעות שיעול, עיטוש או מגע עם הפרשות מהאף ועם ליחה.
- 7.3. מחלות המועברות באמצעות מערכת העיכול עקב אי שמירה על כללי היגיינה אישית וסביבתית של הילדים עצמם או של המטפלות (דלקת מעיים הנגרמת ע"י חיידקים / נגיפים, מחלות דרכי העיכול הנגרמות ע"י טפילים, הרעלת מזון, דלקת כבד נגיפית A וכו').
8. דרכי העברה עיקריות של מחלות
- 8.1. העברה באמצעות דרכי הנשימה והפרשות (נזלת, שיעול);
- 8.2. העברה באמצעות דרכי העיכול; העברת זיהום מהפרשות הרוק והצואה באמצעות הידיים;
- 8.3. העברה באמצעות מגע ישיר עם עצמים או עם משטחים הנגועים במחולל המחלה;
- 8.4. העברה באמצעות דם;
9. תכנון נכון והקפדה על תחזוקה ותנאי תברואה נאותים בכל שטחי המסגרת החינוכית כגון: מטבח, כיתות, מתקנים סניטריים, חצר וכו' ימנע תחלואה והעברת מחלות מדבקות והתפשטותן בקרב הילדים והצוות ויאפשר התפתחות תקינה של הילד.
10. המידע, החינוך והדרכת הצוות וההורים והדרישות המובאות בסטנדרטים אלו אמורות לצמצם, ככל הניתן, את הופעת המחלות המדבקות והתפשטותן וזאת על ידי התנהגות נכונה ושמירה על כללי התברואה, באמצעים העומדים לרשותם.

תוכן עניינים

- פרק 1 - הגדרות
- פרק 2 - דרישות לרישוי
- פרק 3 - דרישות לתשתיות
- פרק 4 - דרישות תברואה למגרש
- פרק 5 - דרישות תברואה למבנה
- פרק 6 - ניקוי חיטוי ותחזוקה
- פרק 7 - טיפול בילד חולה
- פרק 8 - ההזנה – מערך מזון
- פרק 9 - דרגות ליקויים במוסדות לגיל הרך בהתאם לדירוג חומרה
- פרק 10 - הדרכה
- פרק 11 - תחילה

- נספח 1 - תדירות ושיטות ניקוי שגרתי לשטחים שונים
- נספח 2 - אופן ותדירות ניקוי של פריטים שונים
- נספח 3 - סכמות מטבחים

פרק 1 – הגדרות

- "**ביוב**" - מערכת סילוק שפכים הכוללת ביבים, תאי בקרה ומיתקני טיהור לשפכים.
"בנין לאוכלוסייה רגישה" - כהגדרתו בהל"ת.
"הזנה" - קבלת המזון, אחסונו, הכנתו, עיבודו, חלוקתו והגשתו במסגרת חינוכית.
"הל"ת" - הוראות למיתקני תברואה - (הל"ת), התשס"ז - 2007.
"זרימה חוזרת" - כהגדרתה בהל"ת.
"חוק התכנון והבניה" - חוק התכנון והבניה, התשכ"ה - 1965.
"חיטוי" - כהגדרתו בחלק ד' פקודת בריאות העם, 1940.
"יחידת שרותים" - כהגדרתה בהל"ת.
"טיפול במזון" - חיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, אפיה, חימום, אריזה וכיוצא בזה;
"מהנדס" - מהנדס הועדה המקומית לתכנון ולבניה כמשמעו בתקנה 1 לתקנות הבניה.
"מונע זרימה חוזרת" - כהגדרתו בהל"ת.
"מזון" - כהגדרתו בפקודת המזון.
"מזון ארוז מראש" - מזון שנארז על ידי יצרן לשיווק לצרכן.
"מזון בתפוזרת" - מזון שאינו ארוז מראש.
"מזון מוכן" - מזון שהוכן לאכילה בהליך טיפול כלשהו והמוגש בתפוזרת.
"מזון רגיש" - מזון הטעון אחסון בטמפרטורה מבוקרת, לרבות ביצים.
"מזיקים" - חרקים, זוחלים, מכרסמים, ציפורים, כלבים או חתולים.
"מיתקן קירור" - מקרר או חדר קירור.
"מטבח מעון לבישול מלא" - מטבח המיועד להכנת המזון הנצרך במעון.
"מטבח מעון לבישול חלקי" - מטבח המיועד לקבלת מזון מן החי מוכן לאכילה ממפעל הסעדה או מספק אחר המאושר ע"י משרד הבריאות.
"מטבח קצה" - מטבח המיועד לקליטת והכנה להגשה של מוצרי המזון המסופקים ממפעל הסעדה.
"מסגרת חינוכית" (בהמשך "מוסד") - מסגרת חינוכית לפעוטות כהגדרתה ב"סטנדרטים לפעוטות מסגרות חינוכיות" משרד התמ"ת 2008.
"מי שתייה" - מים העומדים בדרישות תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתייה), התשל"ד 1974.
"מיתקן שאיבה לשפכים" - מערכת הכוללת מיכל שאיבה, צנרת והציוד הנדרש לשאיבת השפכים מתוכו לרבות משאבות, שסתומים ולוח חשמל ופיקוד.
"מיתקן תברואה" - כמשמעותו בתקנות הבניה ובהל"ת.
"מסגרת חינוכית" - כהגדרתה בסטנדרטים של משרד התמ"ת, 2008.
"המנהל" - המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיכו.
"מעון" - כהגדרתו בחוק הפיקוח על מעונות, תשכ"ה - 1965.

- "מעון רב תכליתי" – כהגדרתו ב"סטנדרטים לפעוטות במסגרות חינוכיות" משרד התמ"ת 2008.
- "מערכת לסילוק שפכים" – מערכת לסילוק שפכים, בתחום הנכס, המחוברת לביוב הציבורי.
- "מערכת הספקת מים" – כהגדרתה להל"ת.
- "ניקוי" – שחרור מלכלוך נראה.
- "רשות הבריאות" – כמשמעותה בפקודת בריאות העם, 1940 ובתקנה 1 לתקנות הבניה.
- "רשיון יצרן" – רשיון ליצרן לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצור והחסנתו), התשכ"א – 1960.
- "סביבה" – השטח הפנימי והחיצוני של מסגרת חינוכית ושטחים הגובלים בו.
- "סביבה חינוכית בריאה" – סביבה, שהשהות בה איננה מהווה פגיעה בבריאותו של תלמיד, העומדת בתקני מזהמים סביבתיים של אוויר, קרקע, קרינה וכו'.
- "ספק מזון" – מכין המזון או רוכש מזון שמעביר את המזון לצרכן.
- "פעוט" – כהגדרתו ב"סטנדרטים לפעוטות במסגרות חינוכיות" משרד התמ"ת 2008.
- "צינור דלוחים עקיף" – כהגדרתו בהל"ת.
- "קבועות שרברבות או קבועות" – כהגדרתם בהל"ת.
- "שטיפת ידיים" – פעולה לניקוי ידיים על ידי מים או נוזל אחר עם סבון או דטרגנט אחר.
- "שפכים" – כל נוזל הכולל בתוכו דלוחים או צואים.
- "שרברבות" – כמוגדר בהל"ת.
- "תקנות הבניה" – תקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאים ואגרות), התש"ל-1970.

פרק 2 - דרישות לרישוי מסגרת חינוכית

רציונל:

תכנון נכון של מסגרת חינוכית מבטיח התאמתה לדרישות הקיימות.

א. דרישות כלליות

לא ינתן לאדם רישיון לניהול מסגרת חינוכית ולא ינהל אדם את המסגרת אלא אם הוא ממלא אחר הוראות וסטנדרטים אלה והתמלאו במסגרת החינוכית התנאים המפורטים בסטנדרטים הנ"ל.

1. עמידה בסטנדרטים אלה הם תנאי לאישור בקשתו לרישיון מעון.
2. רשות הבריאות רשאית לשנות את הסטנדרטים לאחר הודעה מוקדמת למשרד התמ"ת.

3. הבניין בו פועל מוסד לגיל הרך חייב להתאים לחוק התכנון והבניה, כולל תיקון מס' 78, התשס"ז-2007 ותקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאים ואגרות), כולל עידכון התשס"ז – 2007 וכן לפרוגרמה לתכנון וציוד מעונות יום לגיל הרך, המעודכנת והמאושרת ע"י משרד הבריאות.
4. הסטנדרטים הם חלק בלתי נפרד מהפרוגרמה הנ"ל.

ב. דרישות להגשת בקשה לרישוי מסגרת חינוכית ולחידוש רישיון.

1. **לבקשה לקבלת רישיון למסגרת חינוכית (מוסד חדש) יש לצרף שני העתקים מהמסמכים הבאים:**

1.1 התייחסות של משרד הבריאות לתוכנית שהוגשה למתן חוות דעת, בעת קבלת היתר בניה/ שימוש חורג (במידה וישנם שינויים יש להגיש גם העתק התוכנית) במסגרת חינוכית אשר נמצאת בתהליך להיתר בניה או להיתר לשימוש חורג. יש להציג התייחסות הועדה לתכנון ובנייה.

1.2 מכתב הפנייה ממשרד התמ"ת עם פרטי המוסד הבאים:

- 1.2.1 סמל המוסד, מספר תיק וכדומה.
- 1.2.2 כתובת, טלפון, שם המסגרת החינוכית, שם המנהל.
- 1.2.3 נתונים על מספר וגיל הילדים, מספר הכיתות.
- 1.2.4 שיטת הזנה (הכנת מזון במקום, הסעדה וכו').
- 1.2.5 מספר עובדים.

1.3 להלן דרישות להגשת תכניות של המסגרת החינוכית:

לקבלת אישור של משרד הבריאות יש להגיש לפחות שני העתקים של תרשים הסביבה, מפה מצבית ותוכנית המוסד.

תרשים הסביבה, המפה המצבית ותוכנית מסגרת חינוכית יוגשו בצורת "הרמוניקה" ולא כנספחים נפרדים. להלן דרישות להגשת התוכניות הנ"ל:

1.3.1 **תרשים סביבה:**

תרשים הסביבה ייערך בקנה מידה 1:2500 (או בקנה מידה אחר, לפי דרישת משרד הבריאות). בתרשים סביבה יצוינו:

- (1) הגוש והחלקה שבהם מצויה המסגרת החינוכית אשר יודגשו בקו עבה, בציון מספרם, כמופיע בפנקסי המקרקעין לפי חוק המקרקעין, התשכ"ט – 1969.
- (2) מספרי החלקות שבסביבת החלקה שבה מצוי המוסד עד מרחק של 500 מטרים מגבול החלקה.
- (3) הדרכים והרחובות (כולל שם) הגובלים עם החלקה שבה מצוי המוסד ושמותיהם.

(4) בנינים הנמצאים באזור ויעודם (מגורים, מסחר, תעשייה, חקלאות וכו').

(5) מתקנים שונים (תחנות שנאים, אנטנות, תחנות שאיבת שפכים וכו').

1.3.2 מפה מצבית

מפה מצבית תיערך בקנה מידה של 1:250 (או בקנה מידה אחר, לפי דרישת משרד הבריאות אם נחוץ כך בנסיבות העניין). במפה המצבית יצוינו:

- (1) שטח הקרקע שבו ינוהל המוסד וגבולותיו, לרבות קירותיו החיצוניים והגדרות התחמים אותו. גבולות המוסד יסומנו בקו עבה.
- (2) מתקנים המיועדים למטרות השונות.
- (3) מיקומו של המוסד בתוך המבנה ובחלקה שבו הוא מצוי.
- (4) קווי צנרת לאספקת מים וביוב לרבות צינורות ניקוז. מתקנים הנמצאים בשטחי המגרש כולל מתקנים לטיפול בשפכים, פרטי ראש מערכת אספקת מים לצריכות שונות (שתייה, השקיה, כיבוי אש וכו'), בריכות ומאגרי מים, אביזרים כולל אביזרים להגנת מערכת אספקת מי שתייה וברזי/מתקני מי שתייה. קווי תת תיקרה, תחנות שאיבת שפכים ומי נקז.
- (5) תכנון נקודות ההצטלבות של מערכת אספקת מים וסילוק שפכים. התנאים לחיבור המערכות הנ"ל למערכות עירוניות (כפתרון קצה). קווי סילוק שפכים, יש לציין עם הפרטים הנדרשים: קוטר, אחוז שיפוע, החומר שממנו תוכנן הקו, פרטים על תאי בקרה של מערכת סילוק השפכים (עומק, קוטר וכו'). מערכות לכיבוי אש, כולל בריכות, מאגרים, מערכת הגברת ושמירת לחץ.
- (6) מתקנים לסילוק אשפה.
- (7) מיכלי גז, דלק.
- (8) חדרים ושטחים המשרתים את המוסד שאינם צמודים לו כגון מחסן ושירותים.
- (9) בנינים הנמצאים באזור ויעודם (מגורים, מסחר, תעשייה, חקלאות וכו').
- (10) מתקנים שונים (תחנות שנאים, אנטנות, תחנות שאיבת שפכים וכו').

1.3.3 תוכנית המוסד

תוכנית המוסד תכלול תוכנית תנוחה, שני חתכים וטבלה כמפורט להלן. תוכנית המוסד תיערך בקנה מידה של 1:100 (או בקנה מידה אחר, לפי דרישת משרד הבריאות אם נחוץ כך בנסיבות העניין). בתוכנית התנוחה יפורטו:

- (1) החלוקה הפנימית של המוסד שבהם מצוין השימוש של כל מרכיב במוסד.
- (2) מתקני סניטציה במוסד, כגון אסלות וכיורים, ברזי/מתקני מי שתייה.
- (3) מידות שטחי המוסד השונים, מידות של כל שטחי המסגרת חינוכית וחשוב השטח לילד.

- (4) פתחי המוסד, חלונותיו ומידותיהם, לרבות פתחי חירום ודרכי גישה לנכים לפי חוק התכנון והבניה.
- (5) מערכות אספקת מים וסילוק שפכים ודלוחין, לרבות מערכות לטיהור שפכים או להפרדת שומן וכיוצא באלה אם ישנן.
- (6) מתקני איוורור המשרתים את המוסד, לרבות מערכת מיזוג אויר, קולטי עשן, ריח או מזהמים אחרים, אף אם הותקנו מחוץ לקירותיו החיצוניים של המוסד או על גג המבנה.
- (7) מתקנים לאצירת אשפה ופינוייה.
- (8) מתקנים שונים (תחנות שנאים, אנטנות, תחנות שאיבת שפכים וכו').
- (9) מערכות וציוד כיבוי אש.
- (10) המערכות המוצעות לשרברבות, לסילוק שפכים, וכיוצא באלה וכל חלקי המבנה המיועדים להריסה כשהם מסומנים בצבעים המקובלים כאמור בתקנה 9 לתקנות התכנון ובניה (בקשה להיתר תנאים ואגרות), התש"ל – 1970.
- (11) מיקום שני חתכים אנכיים ניצבים זה לזה.
- (12) תכנית מפורטת למטבח, חדרי לימוד ומגורים, חדר אחות, מחסנים, פינת חי, בריכת שחייה וכו' בהתאם לדרישות הנ"ל.

2. בקשה לחידוש רישיון

- מכתב הפנייה ממושרד התמ"ת עם פרטים על המסגרת חינוכית:
- 2.1 הסיבה לפנייה (חידוש רישיון, ביקורת חוזרת וכו').
- 2.2 סמל המוסד.
- 2.3 כתובת, טלפון, שם המוסד, שם המנהל.
- 2.4 נתונים על מספר וגיל הילדים, מספר כיתות.
- 2.5 שיטת הזנה (הכנת מזון במקום, הסעדה וכו').
- 2.6 מספר עובדים.
- 2.7 הצהרה מבעל או ממנהל המוסד שלא חלו שינויים במוסד מתאריך אישור משרד הבריאות האחרון.
- במידה וחלו שינויים יש להגיש את המסמכים המצויינים בפרק 1.

ג. החזקת תכניות

על בעל המוסד להחזיק תוכניות מאושרות ע"י משרד הבריאות.

ד. דרישות נוספות

1. נציג משרד הבריאות רשאי לדרוש תוצאות בדיקות מים בחיבור צרכן ברשת החלוקה ובבריכת אגירת מי השתייה של המסגרת החינוכית, דו"חות מתקין מוסמך על בדיקות אביזרי הגנת רשת מי שתייה (מז"חים, שסתומי אל חוזר וכו').
2. בניין המעון צריך לעבור בדיקות מפורטות בת"י 1205.1 התקנת מתקני תברואה ובדיקתם – מערכות שרברבות.

ה. הערות:

- 1 במידה והמסגרת החינוכית נמצאת בבנין משותף עם עסקים או מוסדות שונים יש לציין זאת בתוכנית.
- 2 במידה ומערכות המים, ביוב, כיבוי אש וניקוז משותפות עם בניין (עסקים, מוסדות) אחר יש לציין את המערכות בתוכנית.
- 3 תוכניות סניטריות יש להתאים לדרישות הל"ת (הוראות למתקני תברואה 2007 תשס"ז) ותקן ישראלי 1205 התקנת מתקני תברואה ובדיקתם – מערכות שרברבות.

פרק 3 - דרישות לתשתיות של מסגרת חינוכית

רציונל:

תכנון ותחזוקה נכונים של תשתיות מבטיחים תפקוד תקין של המעון. מערכת אספקת מים תקינה במוסד חשובה לאספקת מים באיכות הנדרשת בתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתייה), תשל"ד – 1974, נוסח משולב התש"ס – 2000. מערכת סילוק שפכים ומי גשם תקינה תבטיח מניעת מטרדים סביבתיים.

א. מערכת אספקת מים

1. מערכות המים במעון יהיו מותאמות לדרישות המפורטות במסמכים המפורטים להלן:
 - 1.1 פקודת בריאות העם (1940 חלק ה) :
- תקנות בריאות העם (מערכות בריכה למי שתייה), התשמ"ג – 1983, נוסח משולב התשנ"א – 1991.
- תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת) התשנ"ב – 1992.

- הנחיות משרד הבריאות לניקוי וחיטוי מערכות אספקת מים - נוסח מעודכן, 2006.
מפרט W-01 – הנחיות משה"ב למניעת זרימה חוזרת במערכות מים בבניינים
ציבוריים (יולי 2002).
הנחיות למניעת ריבוי חיידקי לגיונלה (עדכון פברואר 2011 ועדכונים אחרים).
1.2 חוק התכנון והבנייה:
הוראות למתקני תברואה (הל"ת) התש"ל – 1970, כולל עדכונים התשס"ז - 2007
– פרק 2 הספקת מים.
1.3 תקנים ישראליים:
ת"י 1205.1 התקנת מתקני תברואה ובדיקתם – מערכות שרברבות : מערכות
אספקת מים קרים וחמים.
ת"י 1525 חלק 2 – תחזוקת בניינים : בנייני מגורים וסביבתם הקרובה – מערכות
שירות.
2. במעון יותקן לפחות מתקן אחד לשתיית מים צוננים.
3. לשתיית תינוקות עד גיל שנה חובה לספק מים מורתחים בהתאם לדרישות המפורטות
בהמשך. הרתחת מים צריכה להיות משך 2 דקות לפחות. רצוי ביותר להרתיח מי ברז ולא
מים ממתקני שתייה.
4. רצוי להימנע משימוש במסננים במערכות אספקת מים במעון ובמתקני שתייה. במידה
וקיימים מסננים במתקני שתייה יש להחליפם בתדירות גבוהה בהתאם להוראות היצרן.
5. לכל הכיורים של המעון יסופקו מים חמים וקרים.
6. מים חמים יסופקו בטמפרטורה תואמת לדרישות הל"ת:
7.1 טמפרטורת המים החמים במערכת מי צריכה חמים מסוחררת, לא תרד מ- 55°C
בנקודת החזרה לאוגר.
7.2 טמפרטורת המים החמים במערכת מי הצריכה החמים ללא סחרור, לא תעלה על
 55°C .
7.3 בסידורים תברואיים שבהם משתמשים ילדים, או מים חמים המשמשים לטיפול
ילדים, טמפרטורת המים החמים בנקודות המוצא לא תעלה על 45°C .
- ב. מערכת נקזים ואורים במעון**
מערכת נקזים ואורים במעון יהיו מותאמות לדרישות המפורטות בפרק 4 – קבועות
שרברבות ומחסומים של הוראות למתקני תברואה (הל"ת) התש"ל – 1970, כולל עדכונים
התשס"ז - 2007.

ג. ביוב בנין במעון

1. ביוב בנין מעון יהיה מותאם לדרישות המפורטות בפרק 5 – "ביוב בניין" ופרק 6 – "מערכת לסילוק שפכים פרטית של הוראות למתקני תברואה (הל"ת) התש"ל – 1970, כולל עדכונים התשס"ז - 2007.
2. יש להימנע מהעברת תשתיות ממגרשים הצמודים דרך מגרש המוסד.
3. כיורי המטבח יחוברו למערכת סילוק שפכים ע"י צינור דלוחים עקיף.

ד. נקזי גשמים

1. נקזי גשמים במעון יהיו מתאימים לדרישות המפורטות בפרק 7 – "נקזי גשמים" - מערכת לסילוק שפכים פרטית של הוראות למתקני תברואה (הל"ת) התש"ל – 1970, כולל עדכונים התשס"ז - 2007.
2. המערכת צריכה להבטיח סילוק יעיל של מי הגשם בשטחי המסגרת החינוכית ולמנוע הצפה.

ה. קבועות שרברבות ומחסומים

1. קבועות שרברבות ומחסומים במעון יהיו מותאמות לדרישות המפורטות בפרק 3 – קבועות שרברבות ומחסומים של הוראות למתקני תברואה (הל"ת) התש"ל – 1970, כולל עדכונים התשס"ז - 2007.
2. סידורים תברואתיים מינימליים בבנין המעון יהיו מותאמים לדרישות המפורטות בטבלה 3.6.3.2 "סידורים תברואתיים מינימליים במתקני חינוך ומוסדות לילדים", (א1) מעונות לילדים לגיל הרך (עד 3 שנים) ללא לינת לילה של הוראות למתקני תברואה (הל"ת), כולל עדכונים התשס"ז - 2007.

פרק 4 - דרישות תברואה למגרש מסגרת חינוכית

רציונל :

שימוש נכון במגרש וחלוקתו הנכונה מבטיחים תפקוד תקין של המסגרת חינוכית.

א. שילובי שימושים במגרש:

1. כל שימוש נוסף בשטח המגרש צריך להיות מאושר ע"י משרד הבריאות.
2. יש להבטיח כניסה נפרדת לכל שימוש.
3. אין להשתמש בדרכי גישה לפונקציות נוספות לשטחים המיועדים לילדים (לא יעברו דרך המעון).
4. מגרש המעון יהיה מגודר, מפותח, מטופח ומבודד מהפרעות סביבתיות.
5. יש להימנע מלתכנן ולבצע תשתיות במגרש המשחקים, במקרים שבהם אי אפשר להימנע מהתכנון הזה, יש להרחיק את מערכת סילוק השפכים מהמגרש. התשתיות של המוסד לא יעברו דרך מגרש המשחקים.

ב. פיתוח המגרש

1. **דרישה כללית** למגרש המסגרת החינוכית:
מגרש המסגרת צריך להיות מחולק לאזור שהיית הילדים והעברת הילדים (מגרש משחקים), דרכי גישה, אחסון עגלות וכו' ואזור המשק.
2. **חצר משחקים:**
 - 2.1 מצע חצר המשחקים לא יאפשר חפירה או הטמנת צואה, זיהום ומפגעים אחרים.
 - 2.2 חצר המשחקים תנוקה ותתוחזק באופן סדיר ושוטף בתחילת יום העבודה, במהלך היום ובתום יום הלימודים.
3. **מתקני משחק:**
 - 3.1 מתקני חצר ניידים יאוחסנו בתום יום הלימודים במחסן שיותקן צמוד למגרש המשחקים המיועד לכך, אך בשום פנים לא בשטח הכיתה.
 - 3.2 יש להימנע מצעצועי חצר שסופגים רטיבות, מחלידים ועלולים להוות מפגע.
 - 3.3 בחצר המשחקים יותקן ברז גינה (לשטיפת צעצועי גינה והחצר).
4. **דרישות לארגז חול:**
רצינול:
החול המשמש מקום משחק לילדי המסגרת, עלול להזדהם בהפרשות בעלי חיים וזיהום חיצוני סביבתי.
חול מזוהם מהווה גם מקור להתרבות ומשיכת זבובים וחרקים, שגם הם עלולים להעביר מחלות מדבקות.

המגע ההדוק והישיר של הילדים עם החול המזוהם, שבזמן המשחק מכניסים את הידיים המזוהמות לפה ולעיניים, עלול לגרום להדבקה במחלות קשות כגון: דלקות עיניים, גרון, עור, אוזניים ומחלות מעיים.

על מנת למנוע פגיעה בבריאות הילדים יש להקפיד על כללי היגיינה בסיסיים בנושא כמפורט להלן:

- 4.1 יש לדאוג שארגז החול יהיה בנוי מחומר רחיץ הניתן לניקיון ואחזקה תקינים.
- 4.2 תכנון ובניית הארגז יאפשר ניקוז סדיר של מים.
- 4.3 יש לדאוג לכך שארגז החול יהיה במקום מוצל.
- 4.4 החול בארגז צריך להיות נקי.
- 4.5 יש להחליפו לפחות פעמיים בשנה.
- 4.6 מומלץ להוסיף חול חדש ונקי אחרי תקופת הגשמים.
- 4.7 יש להחליף בחול נקי, שטוף, נקי מחומרים אורגניים/כימיים וכו'.
- 4.8 החלפת החול צריכה להיות פעמיים בשנה ומתועדת.
- 4.9 בשעות הבוקר יש לנקות את השכבה העליונה מגופים זרים ולאחר מכן להפוך את החול בארגז ולייבש את השכבה העליונה כשעה לפני כניסת הילדים לארגז, כיוון שחול מזוהם עלול לסייע בהעברת מחלות.
- 4.10 יש לכסות את ארגז החול בברזנט או יריעה אטומה אחרת בסוף כל יום לימודים, כדי למנוע כניסת בעלי חיים העלולים להוות מקור לכלוך, הפרשות וזיהום.
- 4.11 החול וסביבת ארגז החול צריכים להיות נקיים מחפצים זרים ומלכלוך.
- 4.12 יש למנוע מילדים בעלי פצעים פתוחים או נגעי עור שונים לשחק בחול.

5. דרישות לחצר המשק:

- 5.1 הכניסה לחצר המשק תופרד מהכניסה הראשית למעון.
- 5.2 לחצר המשק תהייה כניסה ישירה למטבח המעון או למזווה.
- 5.3 יהיה מקום נפרד לפריקת המזון ואיסוף פסולת.
- 5.4 פסולת תפונה אך ורק דרך חצר המשק.
- 5.5 שטחי המטבח והמחסן לא ישמשו להעברת פסולת של המעון.
- 5.6 חצר המשק תהיה מרוצפת עם שיפוע המבטיח ניקוז סדיר לכיוון הכניסה לחצר.
- 5.7 לתחזוקה תקינה של חצר המשק יותקן ברז גינה. התקנתו ופתרון הניקוז יהיו בהתאם לדרישות הל"ת.
- 5.8 תכנון אזור איסוף הפסולת יהיה בהתאם לתקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), (תיקון). התשס"ט, 2008. מתקן לאיסוף פסולת יותקן בגבול המגרש ובמרחק של 25 מ' לפחות ממבנה המעון ומגבולות מגרש המשחקים.

6. עצים ושיחים גבוהים יש לנטוע במרחק המונע הצללה של חלונות המוסד.

פרק 5 - דרישות תברואיות לפונקציות במבנה

1. חללים פתוחים.

לא יהיו חללים פתוחים המאפשרים חדירת בעלי חיים, הצטברות זיהום ופסולת מעל או מתחת למבנה.

2. אוורור.

- 2.1 יש להבטיח אוור צח ככל שניתן לכל חדרי המסגרת החינוכית.
- 2.2 מערכת האוורור תהייה נפרדת לכל פונקציה של המוסד ובראש ובראשונה צריכה להיות הפרדת מערכת אוורור של המטבח. במטבח יש להקפיד על מערכת הפועלת בלחץ חיובי על מנת למנוע יניקת אויר מהשטחים הצמודים.
- 2.3 חשוב לאוורר בקביעות את חדרי המעון, גם בימי החורף, באמצעות חלון פתוח ובמקרים מסוימים על ידי אוורור מאולץ.
- 2.4 השירותים, איזור החלפת החיתולים ואזורים אחרים מאוכלסים יופרדו ויבודדו באמצעות אוורור והקפדה על תנאי תברואה. מטהרי אויר אינם תחליף לאמצעי אוורור טבעי.
- 2.5 אזורי פעילות של מלאכה ואומנות יאווררו היטב, חומרים היוצרים אדים רעילים או גזים לא ישמשו בהם.
- 2.6 כל החדרים שבשימוש הילדים יחוממו, יצוננו ויאוררו על מנת לשמור על הטמפרטורה והלחות הנדרשים (בחודשי החורף טמפרטורת אוויר היא $19^{\circ}\text{C} - 24^{\circ}\text{C}$, בחודשי הקיץ טמפרטורה אוויר היא $20^{\circ}\text{C} - 26^{\circ}\text{C}$. מומלץ להשתמש במיזוג.
- 2.7 בכל חדר שבו נמצאים ילדים יש להתקין מד טמפרטורה ללא בהישג יד הילדים.
- 2.8 במידה וקיימת מערכת מיזוג אוויר במסגרת חינוכית יש לדאוג להחלפת פילטרים על פי הנחיות היצרן.
- 2.9 במידה וקיימת מערכת אוורור מלאכותית/מערכת מיזוג יש להפריד את המערכות בהתאם ליעוד של פונקציות המוסד: כיתות, מטבח, שירותים, מחסנים. כמו כן יש להפריד את המערכות בין כיתות המוסד. תחלופת האוויר תהיה 15 לדקה לפחות.
- 2.10 חדר עם חומרים כימיים (חומרי ניקוי וכו') חייב להיות מאוורר מכנית.

3. הגנה מפני כניסת בעלי חיים, חרקים ומזיקים

רצינואל - יש לפעול להקטנת הפוטנציאל של כניסת בעלי חיים, זבובים וחרקים להיכנס לתוך המבנה, דבר שימנע עקיצות והעברת מחלות.

3.1 המבנה יהיה מוגן מפני חדירת בעלי חיים, חרקים ומזיקים אחרים.

3.2 הגנה מפני כניסת בעלי חיים, חרקים מעופפים וזבובים דרך החלונות והדלתות תעשה ע"י:

3.2.1 דלתות חיצוניות שיסגרו באופן אוטומטי.

3.2.2 תותקן רשת צפופה בחלונות ובפתחי האורור המיועדים לפתיחה.

4. שירותי כביסה

4.1 שירותי כביסה יהיו במקום ניפרד וסגור מכל שימוש אחר.

4.2 מומלץ שתהיה כניסה ויציאה נפרדת לחדר הכביסה על מנת למנוע העברת זיהום.

4.3 אחסון כביסה מלוכלכת ונקייה יופרדו אחד מהשני.

4.4 כביסה נקייה תאוחסן במקום מיועד לכך ובתנאים שימנע זיהומה.

5. צעצועים בכיתה

5.1 הצעצועים יהיו שלמים, ללא חריצים שבהם מצטבר זיהום ויהיו עשויים מחומרים הניתנים לרחיצה וחיטוי בנקל.

5.2 הצעצועים יאוחסנו בכיתה או במחסן תוך הפרדה מוחלטת משאר הפונקציות.

5.3 יש להקפיד על רחיצתם ועל חיטויים של הצעצועים, רצוי באופן שגרתי פעם בשבועיים.

5.4 אין להכניס צעצועים או בובות עם שיער, פרווה או צמר, מאחר שהם עלולים להיות מצע נוח להתפתחות חיידקים ונגיפים.

6. חפצים אישיים

6.1 תיקים ומעילים יש למקם בלובי או בכניסה לכיתה, תוך כדי הפרדה בין הגילאים אך בשום פנים לא במתחם השירותים. מעילים יוחזקו על מתקן המיועד לכך שיספיק לכמות הילדים.

6.2 המעילים יוחזקו במרחק ככל הניתן אחד מהשני על מנת למנוע העברת זיהום ביניהם.

6.3 לכל ילד תהיה מגירה אישית, מסומנת בהתאם, במתחם ההחתלה ונפרדת לאחסון חפצים אישיים כגון: בגדי החלפה וחיתולים.

6.4 לשתיה רצוי להשתמש בכוסות חד פעמיים. במידה ומשתמשים בבקבוקי השתייה יש צורך בבקבוק אישי, מסומן בהתאם ומופרד אחד מהשני ויש למקמם במתחם הכיתה. דרישות לשימוש בבקבוקי שתייה יפורטו בהמשך.

6.5 מוצצים יסומנו בהתאם, יאוחסנו מופרדים וסגורים.

6.6 אין להעביר חפצים אישיים בין הילדים.

7. אזור החתלה

7.1 מיקום משטחים להחלפת חיתולים:

7.1.1 לכל כיתה של מסגרת חינוכית יש להתקין פינת החתלה.

- 7.1.2 אזור החתלה יש למקם במתחם השירותים או בחדר נפרד בצמוד לאגניית/כיור, תוך כדי הפרדה מוחלטת משאר הפונקציות של השירותים.
- 7.1.3 במידה ואזור ההחתלה ימוקם בחדר נפרד יש לחפות את הקירות בהתאם לדרישות לשירותים.
- 7.1.4 אזור החתלה לא ימוקם במחסן מזון ובמטבח.
- 7.2 כיור/אגניית באזור החלפת החיתולים :
- 7.2.1 הכיור ימוקם במרחק של הושטת יד ממשטח ההחתלה .
- 7.2.2 חדר רחצה מיועד לכיתה אחת . במידה ובאותה כיתה יש יותר ממשטח החתלה אחד יותקן כיור/אגניית אחת בין שני המשטחים.
- 7.2.3 ליד הכיורים והאגניות יש להתקין מתקן לנייר לניגוב הידיים ומתקן לסבון נוזלי.
- 7.2.4 לאחר רחיצת הילד יש לנגבו במגבת חד פעמית או מגבת אישית של הילד, מסומנת בהתאם. את מגבות הבד תולים לייבוש לאחר הרחצה כך שלא תיגענה זו בזו או שולחים לכביסה ובכך שומרים על ההיגיינה.
- 7.3 דרישות למשטחי החתלה :
- 7.3.1 המשטחים יהיו חלקים, ניתנים לניקוי וחיטוי בנקל, עמידים בפני רטיבות.
- 7.3.2 אחרי כל החלפת חיתול יש לנקות ולחטא את המשטח.
- 7.3.3 לכל קבוצת גיל במעון יהיה לפחות משטח החתלה אחד.
- 7.3.4 משטח ההחתלה בכל קבוצה מיועד אך ורק לילדים מאותה קבוצת גיל.
- 7.4 הפעלת אזור ההחתלה :
- 7.4.1 לפני הבאת הילד להחלפת החיתול, המטפל יארגן את משטח ההחתלה כך שכל האביזרים הנלווים יהיו מונחים על משטח ההחתלה על גבי נייר חד פעמי (יש להכין כמות מוגבלת של משחה על גבי נייר חד פעמי קטן).
- 7.4.2 האביזרים הנלווים כולל חפצים אישיים של הילד להחלפת החיתול יאוחסנו בנפרד סמוך למשטח ההחתלה (חיתולים, מגבונים, כפפות, משחה, שקיות פלסטיק לשמירת בגדים מלוכלכים, נייר חד פעמי לכיסוי המשטח ועוד).
- 7.4.3 החלפת החיתולים תעשה עם כפפות חד פעמיות אשר מוחלפות מילד לילד. לחלופין ניתן לשטוף ידיים תוך שימוש בסבון עם חומר חיטוי וזאת לאחר כל ילד!
- 7.4.4 את החיתולים החד-פעמיים יש להכניס בגמר הטיפול לשקית ניילון, לסגור ולזרוק למתקן האשפה.
- 7.4.5 ליד משטח ההחתלה יוצב מיכל אשפה לאיסוף פסולת מוצקה עם מכסה ומדרס רגל/מכסה הנסגר אוטומטית. מכלי האשפה ידופנו בשקיות אשפה חזקות.

השקיות ירוקנו בתנאים הבאים :

(1) לאחר מילוי עד 75% מתכולתו.

(2) לאחר סיום יום עבודה

(3) לא יהווה מטרד סביבתי.

7.4.6 בעת החלפת החיתולים על הצוות ללבוש חלוק / סינר המיועד למטרה זו בלבד.

7.4.7 אחרי כל החלפת חיתול יש לנקות ולחטא את המשטח.

7.4.8 אין להניח על משטחי ההחלה כלי אוכל.

7.4.9 אין לשטוף כלי אוכל ושתייה בכיורים הנמצאים באזור החלפת החיתולים.

7.4.10 תהיה הפרדה פיזית בין האזור להחלפת חיתולים ובין האזור להכנת מזון.

8. שטיפת ידיים

הרציונל: הידיים הם מקור עיקרי לזיהום. שטיפת ידיים חשובה ביותר להפחתת התפשטות הזיהום. מחקרים רבים הוכיחו כי אי רחיצת ידיים או רחיצה בצורה לא נכונה תרמו להתפרצויות שלשולים ותחלואות שונות במוסדות חינוך. נמצא כי שטיפת ידיים עזרה להפחית שיעורי תחלואה כאשר נוהלי הטיפול בידיים היו תקינים.

לשטיפת ידיים יש להשתמש בסבון נוזלי. הוכח כי סבונים קשים עלולים להיות מזוהמים בחיידקי *Pseudomonas* ועוד.

שטיפת ידיים אחרי משחק באזור משחקים בארגז חול ובקרקע יסייע במניעת הדבקות בטפילים שעלולים להיות נוכחים בחול וקרקע.

שטיפת ידיים לפני ולאחר אכילה חשובה במיוחד עבור הילדים, על מנת להקטין את הסיכון מפליטת רוק (אשר עשוי להכיל מיקרואורגניזמים) על ידיהם. מים זורמים על הידיים מסירים את הלכלוך הכולל גורמי מחלות- מיקרואורגניזמים. הרטבת הידיים לפני השימוש בסבון מסייעת ליצור קצף שעוזר לשחרר זיהום מפני שטח העור. מים חמים פושרים נוחים ויעילים יותר מאשר מים קרים.

הדרכת הצוות לכללי שטיפת הידיים ותהליכי הניקוי יכולה להפחית את התרחשות והפצת המחלות בקרב הילדים והצוות. במוסדות חינוך בהם יושמה תוכנית תרגול לשטיפת ידיים, דווח על ירידה של 50% בתחלואה בשלשולים בקרב הילדים. עידוד ולימוד ילדים לשטיפת ידיים חייב להיעשות באופן מתמיד. שטיפת הידיים של התינוקות מסייעת לצמצם התפשטות הזיהום והשטיפה במים הזורמים היא הטובה ביותר.

הכשרת סגל העובדים עוזרת במניעת מחלות מדבקות ונותנת כלים כדי להשתלט על התפשטות מחלה מדבקת.

אנשים רבים נגועים או נושאים גורמי מחלות מדבקות ללא ידיעתם ורבים מהם עלולים להדביק אחרים לפני גלוי המחלה, אנשי הצוות צריכים להגן על עצמם, מאחר והם משרתים את הילדים על ידי ביצוע הליכים היגייניים באופן שוטף.

- 8.1 הצוות והילדים יבצעו את שטיפת הידיים כמפורט במצבים הבאים :
- 8.1.1 בהגעתו של הצוות למעון או בעת מעבר מטיפול בילדים בקבוצה אחת לטיפול בקבוצה אחרת ;
- 8.1.2 צוות המוסד - לפני הכנה, חלוקה, הגשה של ארוחות לילדים. ילדים – לפני ארוחות.
- 8.1.3 אחרי :
- (1) החלפת חיתולים ;
 - (2) השימוש בשירותים או סיוע לילד להשתמש בשירותים ;
 - (3) טיפול בחומר נוזלי מהגוף (ריר, דם, קיא), התעטשות, קינוח האף, הכנסת יד לפה, טיפול בפצע או בדלקת.
 - (4) טיפול במזון לא מבושל, בעיקר בשר או עוף גולמי ;
 - (5) טיפול בבעלי חיים- חיות מחמד ועוד ;
 - (6) משחק בארגז חול (למשחקי ילדים) ;
 - (7) ניקיון או טיפול באשפה.
- 8.2 אנשי הצוות והילדים חייבים לרחוץ את ידיהם בשיטה הבאה :
- 8.2.1 להפעיל מים חמים בטמפרטורה עד - 45 מעלות.
 - 8.2.2 להרטיב את הידיים במים ולהוסיף סבון נוזלי על הידיים.
 - 8.2.3 לשפשף את הידיים ביחד בחוזקה במשך 10 שניות לפחות.
 - 8.2.4 יש לשפשף בין האצבעות, תחת ציפורניים, תחת תכשיטים ובגב הידיים.
 - 8.2.5 לשטוף את הידיים תחת מים זורמים לא יותר מ- 45 מעלות, עד שהן תיהנה ללא סבון.
 - 8.2.6 ליבש את הידיים עם נייר חד פעמי. אם הברז לא נסגר אוטומטית, סגור את הברז באמצעות נייר חד פעמי. יש להשליך את הנייר החד פעמי לפח האשפה.
 - 8.3 יש להשתמש בסבון נוזלי. במידה ואין סבון נוזלי יש להשתמש בסבון מוצק במנות קטנות המיועדות לשימוש חד פעמי. יש להרטיב את הסבון לפני שימוש ולשטוף לאחר השימוש.
 - 8.4 יש לסגור את ברז המים באמצעות נייר מגבת, כדי למנוע הדבקה מחדש על ידי מגע בברז או לחלופין להשתמש בכיורים עם ידית ארוכה, המאפשרת פתיחת ו/או סגירת הברזים ללא מגע בברז.
 - 8.5 אין להשתמש באמצעים משותפים לניגוב ידיים - העלולים להעביר גורמי מחלות מדבקות. רצוי להשתמש בסבונים אנטי בקטריאליים.

- מניעת שימוש משותף של מגבות מבד קשה, מגבות חד פעמיות עדיפות, אך יש להשליכם לפח מיד לאחר השימוש.
- 8.6 אין להשתמש במיכלים מלאים במים כחלופה למים זורמים. בהפסקות זמניות בזרימת המים יש להשתמש במים זורמים ממקור מאושר בעזרת מיכל או בקבוק מים ראויים. במידה ומים נאגרים במיכלים – יש לחטא ולשטוף אותם ולהחליף את מים בכל יום.
- 8.7 סיוע לילדים, הדרכה ומעקב על שטיפת ידיים. המטפלות יסיעו בשעת רחיצת הידיים. הכיור יהיה לגובה הילד ו/או מותאם על ידי אמצעים (דרגש וכו') לגובה וגיל הילדים, כך שידי הילד יהיו מתחת למים הזורמים. המטפלת לאחר הסיוע לילדים חייבת לשטוף את ידיה שלה. הצוות יהיה בקי בכללי ההיגיינה האישית ושטיפת הידיים.
- 8.8 אם הילד אינו יכול לעמוד בכוחות עצמו ואין אפשרות להעמידו, המטפלת תשטוף ידיים של הילד.
- 8.9 שימושים אסורים בכיורים המיועדים לשטיפת ידיים:
- 8.9.1 שטיפת בגדים מלוכלכים.
- 8.9.2 שטיפת כלי ניקוי של שירותים.
- 8.9.3 שטיפת מוצרי מזון.

9. סיר לילה (במידה ויש)

- 9.1 הטיפול התברואי בסירי לילה הינו קשה ומגדיל את הסיכון להעברת מחלות, לכן שימוש בהם אינו מומלץ.
- 9.2 במידה ומשתמשים בסיר לילה הסיר צריך להיות עשוי מפלסטיק או מוצר דומה אך לא מחוספס ולא סופג, יש להקצות סיר לילה לכל ילד, את ההפרשות יש לשפוך לתוך אסלה בשירותים.
- 9.3 אין לשטוף סירי לילה בכיור המשמש לנטילת ידיים והכנת מזון.
- 9.4 סיר הלילה ינוקה ויחוטא לאחר כל שימוש ויאוחסן במתקן מיוחד בחדר האמבטיה.

10. מטרדים סביבתיים במסגרת חינוכית

במידה ובקרבת או בשטחי המעון ישנו חשד למטרדים שונים כגון: רעש, שדה אלקטרו מגנטי, פליטת גז רדון, חומרים כימיים, אסבסט או מטרדים אחרים יש לקבל התייחסות מהמשרד להגנת הסביבה.

11. שירותים

- 11.1 ליד כל כיור יש להתקין מתקן לניגוב ידיים ומתקן לסבון נוזלי.
- 11.2 במידה ויש מחיצות ודלתות בתאי השירותים, הם יהיו עשויים מחומרים עמידים ורחיצים ויותירו רווח של 0.15 מ' מפני הריצוף.

11.3 ציוד המיועד לניקוי וחיטוי בשירותים לא יהיה בשימוש עבור מטרות אחרות ויאוחסן בארון מיועד לכך בנפרד. הארון המיועד לכך יהיה נעול ללא נגישות לילדים והחומרים הרעילים יאוכסנו בו במדפים גבוהים.

12. קינוח האף

קינוח אף יעשה ע"י הצוות והילדים בעזרת טישו חד פעמי בלבד. לאחר השימוש יש להשליך את הטישו לקופסה סגורה או שקית פלסטיק ולשטוף את הידיים.

13. חתכים ושריטות

הרציונל: נוזלי הגוף עשויים להכיל אורגניזמים מדבקים. נגיעת נוזל גוף ישירות או דרך חלק גוף במשטח או חפץ עלול להפיץ זיהום. לכן, כל עובד הסובל מפצעים בעור, דלקת גרון, מחום ומשלשול, יתייעץ עם הרופא משפחה בעניין המשך עבודתו במעון.
חתכים או פצעים שאינם מפרישי נוזלים יחבשו בתחבושת יבשה. על מנת למנוע זיהום המטפל חייב ללבוש כפפות בכל מגע עם הפצע. כפפות יכולות לספק הגנה נגד מחלות מדבקות.
נוזלי הגוף עשויים להיות נשא של מחלות. אנשי הצוות הנגועים בפצעים נוזליים או דלקת שאינם מוגנים בתחבושת יבשה אינם רשאים לעבוד במוסד.

14. אחזקת בעלי חיים במעון (במידה ויש)

- 14.1 להחזקת בעלי חיים במעון יש לקבל אישור רופא וטרינרי רשותי בכל שנה.
- 14.2 אין לקבל למעון בעלי חיים חדשים ללא אישור רופא וטרינרי רשותי.
- 14.3 יש למנוע חדירת בעלי חיים משוטטים לשטחי המעון.
- 14.4 במידה ויש חשד על מצבם הבריאותי של בעלי החיים יש להודיע מיד לרופא הוטרינרי הרשותי.
- 14.5 יש למנוע נשיכות ושריטות הילדים מבעלי חיים.
- 14.6 מיקום ותנאי החזקת בעלי חיים לא יפגעו בפונקציות עיקריות של המוסד ולא יגרמו למטרד סביבתי.

15. שימוש ואחסון מזרונים

- 15.1 מזרונים יאוחסנו במקום מאושר ע"י המנהל בכל כיתה בנפרד, אך בשום פנים לא במתחם השירותים.
- 15.2 המזרונים יאוחסנו במתקן המיועד לכך שיותאם לכמות הילדים. מבנה המתקן יבטיח החזקת המזרונים במרחק אחד מהשני על מנת למנוע העברת זיהום ביניהם.

- 15.3 תאי המתקן והמזרנים יסומנו בצורה המבטיחה הפרדתם ושימוש אישי במזרנים.
- 15.5 אין להחסן מזרונים עם סדינים.
- 15.5 את הסדינים יש להפריד מהמזרונים לאחר השינה ולאחסנם בצורה המבטיחה הפרדה ביניהם.
- 15.5 הסדין יסומן בהתאם לסימון המזרון והתא של המתקן הנ"ל.
- 15.6 המזרונים יהיו מצופים בחומר רחיץ (פלסטי) ולא בבד או נייר.

פרק 6 - ניקוי חיטוי ותחזוקה

רציונל: הילדים באים במגע עם משטחים וחפצים, כולל רצפות, לכן, כל המשטחים בתוך המוסד עלולים להיות נגועים ועל ידי כך עלולים להפיץ מחלה מדבקת. על כן, יש לנקות ולחטא כראוי את המשטחים והחפצים. אמצעי ניקוי חייבים למנוע הפצת חומר מזהם פוטנציאלי. לכן, השימוש בסמרטוטים רב פעמיים לניקיון במוסדות לילדים אינו מומלץ. מחלות עלולות להתפשט בין היתר במגע ישיר עם העור ו/או נגיעה במשטח או חפץ מזהם. ניקיון יסודי נכון וקבוע מונע ההעברת מחלות מדבקות רבות. אפשר למנוע או לצמצם זאת באמצעי תברואה מתאימים.

1. יש לבצע תחזוקה שוטפת של הציוד במבנה המוסד.
2. **תדירות ניקיון.**

תדירות ניקיון וחיטוי שגרתית במעון תהיה כפי המופיע בטבלאות המצורפות (נספחים 2 - 1) כאשר זוהי התדירות השגרתית המינימאלית. רשות הבריאות רשאית לתת דרישות נוספות, בין היתר, בעת התפרצות מחלות או למניעתן. כל המשטחים, הריהוט והציוד הלא תקין ו/או המזוהם, יש להוציא עד לתיקונם וניקיונם היעיל.
3. **ציוד עבור ניקוי וחיטוי.**
 - 3.1 ציוד עבור ניקוי וחיטוי יוקצה לכל פונקציה של המעון בנפרד (מטבח, שירותים וכיתות) ויאוחסן בארונות המיועדים לכך בנפרד לכל פונקציה. כל ציוד יסומן על פי ייעודו.
 - 3.2 ציוד המיועד לניקוי וחיטוי בשירותים לא יהיה בשימוש עבור מטרות אחרות ויאוחסן בארון מיועד לכך בנפרד.
 - 3.3 כפפות וציוד המיועד לניקוי וחיטוי בשירותים לא יהיו בשימוש עבור מטרות אחרות. את הכפפות יש לרחוץ עם דטרגנט ומים לאחר כל שימוש ולייבש.
 - 3.4 מומלץ להשתמש בכפפות חד פעמיות.

4. סמרטוטים ומגבות חד פעמיות לניקוי

לניקיון עדיף להשתמש במגבת חד פעמית. מגבות חד פעמיות, לאחר שימוש יפזרו לשקיות פלסטיק ויפזרו לאשפה, שימוש חוזר בסמרטוטים רב פעמיים יהיה רק לאחר שטיפה בכלי או במתקן המיועד לניקוי ושטיפה. סמרטוטים לשימוש רב פעמי יאוחסנו במיכל עם מדרס רגל במצב סגור עד הכביסה.

5. מכלי פסולת

- 5.1 כלי הקיבול לפסולת במעון יהיו נקיים, במצב תקין וירוקנו פעם ביום לפחות. אין להשאיר פסולת בסוף יום עבודה במכלים.
- 5.2 איסוף אשפה יעשה בפחי אשפה מדופנים עם שקית, בעלי מכסה ורגלית לפתיחתם. כלי הניקיון של הכיתות יופרדו מכלי הניקוי של השירותים.
- 5.3 יש להקפיד על כך שהפסולת תמצא בפחי אשפה בלבד ולא בסביבה.

6. יש להקפיד על תיקון המבנה, מיד עם גילוי הפגם.

- 6.1 יש לתקן צנרת עם גילוי דליפה או פגם.
- 6.2 יש לשמור על הסדר והניקיון בחצר ובסביבת העסק.

7. בשטחו של מוסד חינוך ייאסר השימוש בחומרים המהווים מזהמים סביבתיים.

8. כללים לתחזוקת השירותים

- 8.1 יש לתחזק את השירותים בתנאים סניטרים תקינים.
- 8.2 יש לתקן כל פגם מיד לאחר גילוי.
- 8.3 ניקוי השירותים יעשה מספר פעמים ביום. יש לנקות קירות, רצפות ומתקני השטיפה.
- 8.4 יש לספק סבון נוזלי בשירותים.
- 8.5 יש להשתמש במגבות חד פעמיות.
- 8.6 על השירותים להיות מאווררים ומוארים.
- 8.7 אין להעמיד מיכל לאיסוף ניירות טואלט משומשים.
- 8.8 יש להפריד באחסון כלי ניקוי של שירותי עובדים, וכל הכיתות.

פרק 7 - טיפול בילד חולה

- ילד חולה יכול להיות מקור להדבקה, לכן חשוב להקפיד על הכללים הבאים בעת הטיפול בו :
1. ילד שחלה בעת שהותו במעון, יש להרחיק מהילדים, לאתר את הוריו ולהחזירו לביתו.
 2. יש לחטא את הסביבה שבה שהה הילד החולה, כלי אוכל, צעצועים, סיר, ומצעים שבהם השתמש .
 3. ילד שנעדר מהמעון חמישה ימים ומעלה מסיבות בריאות ימציא אישור רפואי המתיר לחזור למעון.

פרק 8 – הזנה: מערך מזון במסגרת חינוכית

רציונאל: באחריות המוסד להבטיח כי כל מזון המחולק לילדים לא מזיק לבריאותם, ומתאים לסוג המזון והתזונה המותרים לשימוש במוסד.

באחריות המוסד לוודא הרגלי אכילה המקדמים תזונה אופטימאלית העוזרת לגדילה והתפתחות תינוקות, פעוטות וילדים. מעון הכושל במילוי הרגלי אכילה גם כאשר זה על פי רצון ההורים, כושל באחריותו הבסיסית להגנת בריאות הילד, זכויותיו הסוציאליות וזכויות הפרט שלו.

מזהמים שונים כגון חיידקים, עובשים, חומרים מזוהמים או טוקסיים עלולה לגרום לתחלואת ילדים, ולעיתים אף למקרי תחלואה קשים עם סיבוכים.

התפרצויות של מחלות שמקורן במזון אירעו בעבר במוסדות מוסדרים לילדים. תחלואה והרעלות ממזון מתרחשות בין השאר כאשר המזון הרגיש לא מקורר או מכוסה כנדרש. אמנם מחלות אלו בדרך כלל קלות ומוגבלות להקאות ושלשולים, אך לעתים הן עלולות להסתבך ואף לסכן חיים. הגבלת המזון הנשלח לילד מביתו מקטינה את הסיכון להרעלות מזון העלולות להיגרם בתהליכים לא ידועים המשמשים בהכנת מזון ביתי והעברתו. מזון מהבית חייב להיות מזין, נקי ובטוח לילד, בעוד הילדים האחרים לא חשופים לסיכון הבלתי ידוע. ניתן למנוע רבות מהמחלות המדבקות הללו על ידי שמירה על הדרישות המפורטות בסטנדרטים אלו. שטיפת ידיים מפחיתה את זיהום ציוד המטבח והאספקה. חינוך והדרכת צוות המעון לגבי תהליכי ניקוי יכול להפחית מספר הארועים. מחלות שמקורן במזון הנגרמות ע"י חיידקים שונים נגרמות ע"י צריכת מזון נגוע, מוצרי

ביצים שלא בושלו דיים, בשר, עוף ודגים. ילדים נוטים לרגישות יתר לזיהומים של חיידק E.coli 0157:H7 שמקורו מבשר לא מבושל היטב ושעלול לגרום לפגיעה בכליות ובמקרים קיצוניים לסכנת חיים.

מזון מקופסאות שימורים חלודות, מנופחות, דולפות, פגומות, פגי תוקף או ללא תווית, מהוות סיכון מוגדל לזיהום ע"י מיקרואורגניזמים זיהומיים או טוקסינים. למשתמשים בקופסאות לא מסומנות אין אפשרות לוודא מה נמצא בקופסה, וכמה זמן היא מאוחסנת.

חימום מוגזם של מזון גורם לאיבוד המרכיבים המזינים ולפגיעה אסתטית במזון ע"י שינוי צבעו, פגיעה ביציבותו, מרקמו וטעמו.

על צוות המעון להניא הורים מלספק מוצרי מזון שנועדו לחלוקה בין הילדים מאחר והתנאים ההיגייניים בהם המזון הוכן והועבר למוסד אינם ידועים.

מזון העשוי מביצים לא מבושלות מעורב במספר מקרי התפרצות זיהומי סלמונלה. יש לבשל במידה מספקת לפני אכילתו ויש להשתמש רק בביצים קשות או תחליפי ביצים מפוסטרים.

גרגרי אדמה ומזהמים אחרים כגון חומרי הדברה או השקיה לא תקינה שנאחזו בפירות וירקות עלולים לגרום לתחלואה ולכן יש לשטפם לפני השימוש בהם.

העיקרון הכללי לשמירת המזון הוא "לשמור על חום המזון החם ועל קור המזון הקר" – מחוץ לתחום הטמפ' המסוכן של 5 - 65 מעלות. הנחיות ה-FDA למזון מ-1999 מדגישות כי מזון בעל פוטנציאל סיכון יש לאחסן בטמפ' מקסי' של 5 מעלות, פשוט יותר לזכור את התחום שבין 5-65 מעלות. שמירת מזון רגיש בטמפרטורות הבאות: מזון קפוא בטמפ' של 18 (-) מעלות או פחות, מזון קר מתחת ל-5 מעלות ומזון חם מעל 65, מעלות תמנע התפתחות חיידקים. מזון רגיש המיועד לצריכת אדם המוחזק בטמפ' החדר עלול לגרום לריבוי חיידקים.

הפשרת מזון מוקפא בתנאים החושפים את שטח פני המזון לטמפ' שלמעלה מ-10 מעלות מעודדת צמיחת חיידקים העלולים לגרום לתחלואת מעיים. אחסון מזון בטמפ' נכונה במקרר או במקפא מפחית את קצב הגידול של מיקרואורגניזמים במזון.

המזון המאוחסן, המוכן או המוגש ייבדק במראהו ובריחו לצורך התאמתו לצריכת אדם. נוכחות ילדים במטבח מגדילה את הסיכון לזיהום מזון, כמו גם לפציעת הילדים בכוויות. הבישול והשימוש ביישומי מטבח דורשים מיומנויות וטכניקות בישול שאין לילדים. הכוונות הנפוצות ביותר בילדים נגרמות מנוזלים רותחים במטבח.

יש להתיר את השימוש במטבח רק לאנשים מורשים המודעים לדרישות רשות הבריאות המקומית והיודעים וממלאים אחר תקנות בטיחות המזון של המסגרת החינוכית, כך שלא יזהמו את המזון או את שטח פני המזון בפעולות לוואי הקשורות במזון.

א. חוקים, תקנות והנחיות לעניין ההזנה

1. תקנות רישוי עסקים - תנאי תברואה לבתי אוכל התשמ"ג 1983 ואלו המעדכנות אותן.
2. תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון) התשל"ב 1972 (סימן י"ה הסעדה) ואלו המעדכנות אותן.
3. הנחיות לתכנון מוסדות חינוך בתחומי בריאות הסביבה שנערך ע"י משרד הבריאות ומשרד החינוך מנובמבר 1997 ואלו המעדכנות אותן.

ב. דרישות כלליות

1. למסגרת חינוכית קיימות מספר חלופות לבחירת שיטת ההזנה:
 - 1.1 הכנת מזון במטבח של המוסד.
 - 1.2 אספקה חלקית של מזון מחברת הסעדה והכנה חלקית של מזון במסגרת חינוכית.
 - 1.3 אספקה מלאה של מזון מחברת הסעדה (פרט להכנת מזון לתינוקות).
2. בהתאם לשיטות הזנה יופעלו במוסד הנ"ל מטבחים שונים:
 - 2.1 מטבח לבישול מלא - מטבח המיועד להכנת המזון הנצרך במעון.
 - 2.2 מטבח חימום והכנת סלטים - מטבח המיועד לקבלת רוב המזון מן החי מוכן לאכילה ממפעל הסעדה או מספק אחר המאושר ע"י משרד הבריאות והכנה במקום של סלטים ומזון לתינוקות.
 - 2.3 מטבח לחימום בלבד, או מטבח קצה - מטבח המיועד לקליטת והכנה להגשה של כל מוצרי המזון המסופקים ממפעל הסעדה, פרט למזון לתינוקות.
3. שיטת ההזנה תבחר ע"י בעל המוסד בהתאם ליכולתו ולתנאים שיינתן המנהל.

4. מטבח המוסד יתוכנן :
- 4.1 בהתאם לדרישות המפורטות בפרק זה ולסכמות המצורפות לסטנדרטים האלו (נספח 3).
- 4.2 בהתאם לתקנות רישוי עסקים לבתי אוכל מ-1983, לרבות החומרים המשמשים למבנה המטבח.
5. מטבח לבישול מלא יכלול את הפונקציות העיקריות הבאות :
- 5.1 חצר המשק.
- 5.2 אזור פריקת מזון.
- 5.3 מקומות/ אזורים לאחסון מזון גולמי, ירקות ופירות לפני ניקוי, אחסון דטרגנטים, חומרים וכלי ניקוי, אחסון לציוד וכלים, אזור לאחסון מוצרים אחרים.
- 5.4 מתקני קירור/הקפאה לאחסון מזון רגיש.
- 5.5 מקומות/ אזורים לאחסון האריזות הריקות ומקום לאחסון אשפת המטבח (מאוחסן בצורה שתמנע מטרדים סביבתיים. יהיה ממוקם באזור עם גישה נוחה עם פתרון לשטיפה וניקוז).
- 5.6 מטבח עם מדורים המפורטים בסכמה (מדורי עבודה לטיפול במזון מן החי, לטיפול בירקות, פירות, הכנת סלטים, אזור מזון לתינוקות, אזורי הדחת כלי המטבח וכלי אוכל בשרים וחלביים מדור להכנת עגלות וכו').
6. כל תהליך ההזנה במוסדות לגיל הרך מתבסס על דרישות לתברואת מזון ועל דרישות לתזונה נכונה של המזון.
7. הדרישות לתברואת מזון מבוססות על ארבעת היסודות של טיפול נכון במזון :
- 7.1 רכישת מזון ממקורות בטוחים.
- 7.2 מניעת כניסת חיידקים למזון.
- 7.3 מניעת ריבוי חיידקים.
- 7.4 הרחקת והשמדת חיידקים מכלים ובמזון.
- עיקרון זה שתחילתו באחסון נכון תקף לאורך כל תהליכי ההכנה ועד הגעת המזון לילד. הקפדה על עיקרון זה עוזרת בין השאר בצמצום ההוצאות במניעת ריבוי חיידקים, מקטינה הצורך בהוצאות כבדות בגין ניקיונות חריגים, או השמדת מזון.
8. אמצעים בסיסיים להבטחת היגיינת מזון .
- על מנת להבטיח את היגיינת המזון, על המוסד לעמוד בדרישות המפורטות בפרק זה, ינקטו הכללים הבאים :
- 8.1 אזור הכנת המזון במטבח צריך להיות מופרד מאזורי האכילה, המשחקים, הכביסה, חדרי השירותים והאמבטיה ומאזורים בהם מותרת החזקת חיות. כמו כן אסור שישמשו כדרכי מעבר בעת הכנת המזון.
- 8.2 על אזור הכנת המזון להיות מופרד ע"י דלת, שער, דלפק או מחיצה מאזורי פעילויות הילדים שאינן קשורות למזון.

- 8.3 יש לשמור על עקרון אחסון, אחזקה ושימוש המזון על פי שיטת FIFO (ראשון נכנס ראשון יוצא).
- 8.4 המזון ייבדק מדי יום על מנת למצוא סימנים לקלקולו. מזון מקולקל או עם עובש ייזרק.
- 8.5 כל מוצרי החלב יהיו מפוסטרים.
- 8.6 אין להשתמש במיצי פירות לא מפוסטרים, ביצים לא מבושלות וביצים רכות.
- 8.7 מותר השימוש במיצי פירות או ירקות טריים שהוכנו במוסד לילדים זמן קצר לפני הגשתם.
- 8.8 מזון שנמצא בטיפול יש לשמור בטמפרטורה נמוכה מ-5 מעלות צלסיוס או גבוה מ-65 מעלות צלסיוס.
- 8.9 יש להחזיק מזון מבושל, מוכן לאכילה והמיועד להגשה כמזון חם בטמפרטורה מעל 65 מעלות צלסיוס.
- 8.10 במזון מצונן, יש לשמור על טמפרטורה של 5 מעלות צלסיוס ו/או בהקפאה של מינוס 18 מעלות צלסיוס.
- 8.11 יש להפריד בין סוגי מזון שונים המוחזקים במקרר.
- 8.12 יש לבצע את ההפשרה במקרר או במתקן מיוחד, בטמפרטורה מקסימלית של 10 מעלות צלסיוס, אין להפשיר במים או מחוץ למקרר. יש להשתמש במקררים המיועדים למטרה זו.
- 8.13 חלק ממוצרי המזון הקפואים, אפשר להעביר לטיפול טרמי ללא הפשרה (דוגמא: טיגון המבורגרים, בישול דגים וכו').
9. אחראי על מערך ההזנה.
- 9.1 הנהלת המוסד תקבע אחראי מהצוות על מערך ההזנה במוסד.
- 9.2 אחראי מטבח (טבח/ טבחית) יהיה אדם מיומן שעבר קורס וקיבל הסמכה ע"י משרד הבריאות. האחראי חייב להראות בקיאות בטיפול במזון.
- 9.3 האחראי יהיה בעל יכולת לזהות את הסיכונים הקריטיים בתהליך ההכנה, ההובלה והאחסון.
- 9.4 אחראי המטבח ידאג שכל העובדים בעלי בריאות טובה. במידה ועובד סובל מתופעה של שלשולים, הקאות, פצעים ו/או חתכים בפנים ובידיים ומחלות זיהומיות או מדבקות שונות עליו להימנע מלעבוד במטבח.
10. הזנה במסגרת חינוכית תיקבע על בסיס התפריט ע"פ הנחיות תדריך להזנת תינוקות פעוטות וילדים במסגרות חינוכיות מגיל 3 חודשים עד גיל 3 שנים, מאושר ע"י משרד הבריאות.

11. רכישה, אספקה וקבלת מזון.
- ברכישת מזון, יש להקפיד על מספר כללים אשר יבטיחו איכותו וימנעו זיהום או פגע טרם כניסתו למטבח.
- 11.1 מנהל המעון ימנה עובד שיהיה אחראי על קבלת המזון, בדיקתו ואחזקתו עד לחלוקתו לילדים. האחראי ינהל יומן בו ירשם: תאריך ושעת קבלת המזון, התפריט והטמפרטורה במד חום דיגיטאלי.
- 11.2 ספקי המזון למטבח קצה יהיו חייבים ברישיונות עסק (לפי פריט "4.6 ה' - הסעדה" על פי צו רישוי עסקים) ורישיון יצרן בתוקף.
- 11.3 רכישת המזון לכל סוגי המטבחים תיעשה מעסקים בעל רישיון עסק ורישיון יצרן בר תוקף. אין לספק את המזון ממקור לא מאושר ע"י רשות הבריאות. עותקי הרישיונות הנ"ל יוחזקו במעון.
- 11.4 אין לקבל מזון מתורמים אם הם לא עומדים בדרישות המפורטות בסעיף זה.
- 11.5 הובלת מזון מחברת הסעדה למסגרת חינוכית תבוצע ברכב בעל רישיון עסק לפי פריט 4.6 ד' "הובלת מזון הפצתו וחלוקתו".
- 11.6 העתקי הרישיונות הנ"ל יוחזקו במוסד.
- 11.7 על מוצרי המזון לשאת סימון נכון, הכולל את שם היצרן, כתובתו המלאה, ההרכב התזונתי של המוצר, משקל ותאריך אחרון לשיווק.
- 11.8 משלוח מזון צריך להיות מלווה במסמכים המעידים על מקור המזון. יש לשמור את המסמכים הנלווים לרכישת המזון לבקרה לתקופה של שלושה חודשים לפחות.
- 11.9 טריות המוצר תיבדק ע"י בחינת תאריך תפוגה וכן ע"י בחינת המאפיינים הפיזיים של המוצר. במידה ונמצא שינוי בצבע המוצר או בריחו או במרקמו יש לפנות לספק וליצור קשר עם לשכת הבריאות הסמוכה.
- 11.10 מזון ארוז צריך להיות במצב תקין ללא פגם, סימני חלודה, נזילה או נפיחות.
- 11.11 אין לקבל, לאחסן ולהשתמש במוצרי מזון פגי תוקף.
- 11.12 מוצרים יבשים וקטניות יתקבלו באריזות מקוריות.
- 11.13 יש להשמיד מוצרי מזון לא תקינים באופן שימנע שימוש בהם.
- 11.14 קבלת מזון מן החי תבוצע בצירוף אישור הניתן ע"י רופא וטרינר רשותי.
- 11.15 טמפרטורת קבלת מזון למטבח צריכה להיות בהתאם לדרישות הבאות:
- 11.15.1 מזון מצונן יגיע בטמפרטורה שלא תעלה על פלוס 5 מעלות צלסיוס.
- 11.15.2 מזון חם יגיע בטמפרטורה של לפחות פלוס 70 מעלות צלסיוס, או על פי הוראות היצרן.
- 11.15.3 ביצים ישמרו בטמפרטורה שלא תעלה על פלוס 20 מעלות צלסיוס.
- 11.16 הביצים צריכות להיות ביצי מאכל בלבד (ביצי תרנגולת) ללא סדקים וברי תוקף.
- 11.17 בדיקות הרכב והמזון המגיע למוסד.

- 11.17.1 בדיקת הטמפרטורה בחלל הרכב ובמזון תעשה באמצעות מד חום אינדיקטורי שהותקן ברכב (לפני פתיחת הרכב) ובמדחום נייד (מיד לאחר הפתיחה) יש לציין את נתוני המדידה ביומן. הרישום יכלול גם את תאריך הקבלה וחתימת המקבל.
- 11.17.2 בעת קבלת המזון יבדק: מצב ניקיון ארגז הרכב המשמש להובלת מזון, שלמות האריזות, תקינותן, תאריכי תפוגת שיווק המזון, הטמפרטורה בתוך המזון וכו'.
- 11.17.3 אין לקבל מוצר שאינו עומד בקריטריונים הנ"ל. יש לציין את הסיבה לפסילה.
- 11.17.4 יש לדאוג להמצאות כלי העברת מזון מסוג מתאים ובמספר לפי הצורך.
- 11.17.5 המארזים (צידניות, תרמופורטים) ישארו סגורים עד להגשת המזון.
- 11.17.6 בדיקת טמפרטורה נוספת תתבצע לפני הגשתו ותרשם ביומן רישומים.
- 11.17.7 חומרי גלם יאוחסנו בנפרד מחומרי ניקוי וציוד אישי.
12. אספקת מזון ע"י חברת הסעדה.
- 12.1 דרישות כלליות
- 12.1.1 ספק מזון יעמוד בדרישות המפורטות בסעיף 11 של פרק זה.
- 12.1.2 המזון יסופק כאשר הוא מוכן לאכילה.
- 12.1.3 המזון יסופק במנות אישיות ארוזות.
- 12.1.4 לאספקת מזון בצובר (תפזורת), יש צורך בקבלת אישור מיוחד ונפרד מאת המנהל.
- 12.1.5 ספק מזון ימסור למוסד מסמכים נלווים עם פירוט סוגי וכמות המזון המסופק, טמפ' בעת היציאה מחברת ההסעדה ותנאי ההובלה. הנתונים הנ"ל ישמרו במעון למשך 90 יום לפחות.
- 12.1.6 מזון מצונן ישמר בטמפרטורה מרבית של 5 מעלות צלסיוס עד לחימומו.
- 12.2 הובלת מזון.
- על הובלת מזון יחולו הוראות אלה:
- 12.2.1 רכב להובלת מזון יהיה בעל רישיון עסק תקף, נקי ומיועד להובלת מזון בלבד.
- 12.2.2 סימון הרכב להובלת המזון יהיה בהתאם לתקן ישראלי 1291.
- 12.2.3 המזון יובל ברכב סגור ובציוד המבטיח שמירת טמפרטורה נאותה, מיכלים שלמים מבודדים בעלי מכסה הנסגר היטב המונעים כניסת זיהום מכל סוג שהוא ואיבוד טמפרטורה של המזון.

12.2.4 מזון רגיש יסופק בטמפרטורה :

- 1) הספקת מזון חם מוכן לאכילה – מקבל המזון יקבל את המזון המוכן באריזה מבודדת בטמפי של $70^{\circ} +$ מעלות צלזיוס לפחות.
- 2) אספקת מזון קר מוכן לאכילה – מקבל המזון יקבל את המזון המוכן באריזה מבודדת בטמפי של $4 +$ מעלות צלזיוס לפחות.
- 3) מזון קפוא ישמר בטמפרטורה של מינוס 12 מעלות צלזיוס לפחות עד לחימומו.

12.2.5 המזון יסופק באריזות המתאימות לתקן ישראלי 5113.

12.2.6 הציוד או המכלים להעברת המזון לא יאבדו יותר מ- 2 מעלות צלזיוס בשעה.

12.3 קבלת המזון.

בקבלת מזון יבדק התאמת המזון ותנאי הובלתו בדרישות המפורטות בסעיפים 11, 12 של פרק זה.

ג. אחסון מזון במוסד

1. יש להכניס ולהוציא מזון לאחסון בשיטת "ראשון נכנס ראשון יוצא" (First In First Out - F.I.F.O).
2. קופסאות תמ"ל אבקתי שנפתחו יאטמו כהלכה ויסומנו באופן ברור ובולט בתאריך פתיחה ותאריך תפוגה לאחר הפתיחה בהתאם להוראות היצרן.
3. מזון רגיש יאוחסן במתקני הקירור.
4. לאחסון בקירור/הקפאה ישמשו מקררים/מקפיאים. המקררים/מקפיאים יהיו מצוידים במערכת בקרה שתכלול מד חום אינדיקטורי.
5. טמפרטורת ותנאי אחסון מזונות שונים.
 - 5.1 מוצרי מזון קפואים יאוחסנו במקפיא בטמפרטורה שלא תעלה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.
 - 5.2 מוצרי מזון קפואים יופשרו במקרר יעודי, כחלק מתהליך הכנתם, אין להקפיא בשנית מזון שהופשר.
 - 5.3 מוצרי מזון מצוננים יאוחסנו במקרר עד לשימוש בהם בטמפרטורה שלא תעלה על פלוס 5 מעלות צלזיוס.
 - 5.4 מקררים שישמשו לאחסון מוצרי מזון יהיו בעלי יכולת קירור המזון המוכן ל- 4 מעלות צלזיוס.

- 5.6 על המקרר להיות מצויד במערכת שתאפשר בקרה ורישום טמפ', המחוברת למערכת הבקרה של המוסד, ומתריעה על עלית הטמפרטורה מעל 4 מעלות צלסיוס.
- 5.7 מזון מצונן מעובד או מעובד חלקית, ישמר בטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלסיוס.
- 5.8 ביצים ישמרו במקום ייחודי בטמפ' מתחת 20 מעלות צלסיוס.
- 5.9 מזון מעובד, שקורר במקרר משב קור, והמיועד להגשה בשיטה "בשל/קרר" ישמר בטמפרטורה של 0 עד 3 מעלות צלסיוס עד לחימום. בפרקי זמן קצרים, כמו בזמן ההפשרה של חדר הקירור, ניתנת אפשרות לשהייה בטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלסיוס. חיי המדף של המזון המקורר, בטמפרטורה הדרושה, הם מקסימום 5 ימים כולל: יום הבישול ויום ההגשה, לכן במקרה שטמפרטורת המזון עולה מעל פלוס 5 מעלות צלסיוס, אך לא הגיעה לפלוס 10 מעלות צלסיוס, יש לספק את המזון לאכילה תוך פרק זמן קצר ככל האפשר ובכל מקרה, תוך פרק זמן של 12 שעות, מהרגע בו נרשמה העלייה בטמפרטורה במכשירי המעקב, במידה והמזון אינו מוגש תוך פרק הזמן הנדרש, יש להשמידו.
- 5.10 מזון המגיע חם להגשה, ישמר בטמפרטורה של מינימום פלוס 65 מעלות צלסיוס עד להגשתו.
- 5.11 כל סוגי מזון, כולל מזון רגיש במתקני קירור, יאוחסנו כשהם מוגנים ומכוסים.
- 5.12 יש להפריד בין מזון גולמי למזון מעובד ולאחסנם במתקנים נפרדים.
- 5.13 לא יאוחסנו יחד סוגי מזון שונים, העלולים לזהם זה את זה או לפגוע באיכותם, לרבות מזון גולמי או מזון מעובד חלקית.
- 5.14 ביצים יאוחסנו בקירור בנפרד ממוצרי מזון אחרים, בהתאם לתקנה בדבר ביצי מאכל.
- 5.15 במידה וקיים מקור חשמל חלופי (גנראטור) יש לחבר אליו מתקני הקפאה/קירור.
- 5.16 מערכת בקרה ותיעוד הטמפרטורה.
- 5.16.1 בכל מתקן קירור, כולל מקררים ביתיים יותקנו מדי טמפרטורה תקינים ומכויילים.
- 5.16.2 במידה ובמוסד קיימים חדרי הקירור/הקפאה:
- (1) יותקנו בהם מספר רגשים, בהתאם לגודל המתקן. במידה ויש רגש אחד בלבד, יש להתקינו בזרימת האוויר החוזרת ממתקן הקירור (הנקודה החמה של זרימת האוויר).
- (2) חדר הקירור/הקפאה יהיה מצויד במערכת בקרה ותיעוד, שתכלול מד חום אינדיקטורי ומד חום רושם, מד חום רושם יצויד בלוח רישום, סרט רישום או בשיטה אחרת, המבטיחה רישום רציף של תהליך הקירור לאורך זמן.

- 3). תיעוד הטמפרטורה ישמר שלושה חודשים לפחות.
- 4). יש לצייד את חדרי הקירור/הקפאה במנגנון שמירת הטמפרטורה, המבטיח את שמירת הטמפרטורה בעת פתיחתם (וילונות PVC, מסך אוויר וכו').
- 5.17 תחזוקה ותקינות מתקני קירור/הקפאה.
- 5.17.1 מתקני הקירור/הקפאה יהיו נקיים, שלמים וללא הצטברות קרח, מים וכו'.
- 5.17.2 הדלתות תהיינה אטומות עם גומיות תקינות.
- 5.17.3 אחסון המזון במתקנים יאפשר זרימת אוויר, שתבטיח את שמירת טמפרטורת המזון.
- 5.17.4 כללי התנהגות למניעת תקלות בקירור:
- 1) על מנת לשמור על הטמפרטורה, אין להשאיר את דלתות המקררים והמקפיאים פתוחות.
 - 2) במקרה של קלקול במקרר, או הפסקת חשמל מעל 4-5 שעות אין לפתוח את המקררים עד לתיקון המצב.
 - 3) במקרה של תקלה במתקן הקירור, או הפסקת חשמל ממושכת יותר, יש להודיע ללשכת הבריאות, לשם קבלת החלטה להמשך הטיפול במזון.
 - 4) בתקלה במתקן קירור – מקרר או מקפיא שאין יודעים לגביהם מהו מועד תחילת התקלה, יש להודיע מיידיית ללשכת הבריאות, אין להשתמש במזון עד לקבלת החלטות הלשכה.
 - 5) במקרה וטמפרטורת האוויר ו/או מזון במקורר כלשהו עלתה מעל פלוס 10 מעלות צלסיוס, יש להתייחס למזון כבלתי ראוי למאכל אדם ויש להשמידו.
 - 6) יש לתעד את כל התקלות ביומן ולציין החלטות לגבי המשך השימוש במזון.
- 5.18 מזון מצונן לא יאוחסן יחד עם סוגי מזון שונים, העלולים לזהם אחד את השני או לפגוע באיכותם, לרבות מזון גולמי או מזון מעובד חלקית.
- 5.19 במזון מצונן, יש להפריד בין מזון גולמי לבין מזון בהליך הכנה ומזון מעובד ולאחסנם במתקנים נפרדים. מזון מצונן לא יאוחסן יחד עם סוגי מזון שונים, העלולים לזהם אחד את השני או לפגוע באיכותם, לרבות מזון גולמי או מזון מעובד חלקית.
- 5.20 ניתן לאחסן במקפיא את כל סוגי המזון הקפוא, בתנאי שקיימת הפרדה באחסון בין סוגי המזון השונים, ובתנאי שיהיו מאוחסנים באריזות או מיכלים מוגנים.
- 5.21 מזון מעובד יסומן בתאריך יצור ו/או תפוגה.
- 5.22 יש להפריד בין סוגי מזון שונים, העלולים לזהם אחד את השני.
- 5.23 אחסון האריזות הריקות יהיה מוגבה מהרצפה (מאוחסן בצורה שתמנע מטרדים סביבתיים).

- 5.24 יש לשמור את מוצרי מזון בהתאם להוראות היצרן.
- 5.25 שימורים לאחר פתיחתם, יש לאחסן באריזה חלופית עם מכסה המבטיחה שמירת איכות המזון. על האריזה יש לציין תאריך תוקף המוצר ותאריך פתיחת האריזה המקורית.

ד. דרישות להכנת מזון במטבח המעון.

1. מזון יוכן רק במטבח ובאופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי, למזון בתהליך ולמזון מוכן לאכילה, הכנת המזון תבוצע באמצעות ציוד ייעודי.
2. אזור הכנת המזון במטבח צריך להיות מופרד מאזורי האכילה, המשחקים, מאזורי פעילויות הילדים שאינן קשורות למזון, הכביסה, חדרי השירותים והאמבטיה ומאזורים בהם מותרת החזקת בעלי חיים, כמו כן אסור שישמשו כדרכי מעבר בעת הכנת המזון.
3. יש לאסור גישת תינוקות, פעוטות והורים למטבח ואין לבצע פעילויות הכנת המזון עם הילדים בשטחי המטבח. במידה ומתבצעת פעילות הכנת מזון בשיתוף עם הילדים, הפעילות תתבצע בחלל הכיתה, המזון שהוכן ע"י הילדים לא יהיה לטעימה ולצריכה. כל הפעילויות יתבצעו תוך כדי שמירת כללי ההיגיינה האישית ובתנאי התברואה הנאותים.
4. **מטבח מעון המופעל בשיטת "בשל הגש". הכנת ושימוש במזון שהוכן ו/או התקבל מחברת הסעדה (קייטרינג) יהיה לצריכה באותו יום בלבד.**
יש להימנע מהכנת מזון למספר ימים, אלא אם אושר אחרת ע"י משרד הבריאות. המזון שלא נצרך ביום הכנתו/קבלתו ומזון מוכן לאכילה שהוגש לילדים ולא נצרך יושמד ללא דיחוי! כל מקרה השמדת מזון ירשם ביומן.
5. על אזור הכנת המזון להיות מופרד, טיפול במזון גולמי יעשה על משטחים מיוחדים ונפרדים מטיפול במזון מוכן.
6. הפשרת בשר, עופות ודגים גולמיים תעשה במיכלים אוספי נוזלים, בטמפרטורה של עד פלוס 10 מעלות צלסיוס, בנפרד ממזון אחר במתקן להפשרה, שאושר על ידי המנהל.
7. יש להכין מזונות ייחודיים כגון תערובות ותרכובות מזון לתינוקות במדור המיועד לכך בלבד, תוך שימוש בציוד המיועד למטרה זו בלבד.
8. מזון שעובר טיפול טרמי :
- 8.1. בישול המזון יעשה תוך כדי בחישה, על מנת שהתבשיל יגיע לטמפרטורה של רתיחה בכל חלקיו.
- 8.2. צלייה, טיגון או אפיית המזון יבוצעו, עד שטמפרטורת המזון, בנקודה הקרה ביותר, תגיע לפלוס 70 מעלות צלסיוס לפחות, למשך 2 דקות.

- 8.3. מזון שעבר עיבוד בחום ומוגש קר, יעבור קירור מהיר, במתקן משב קור או מתקן אחר, שאושר על ידי המנהל.
9. תהליך הכנת המזון צריך להבטיח מניעת הצטלבות בין מזון גולמי למוכן ובין ציוד נקי לבין מלוכלך.
10. מזון יטופל במדורים/ אזורים בהתאם לייעודו.
11. כל אזור/מדור במטבח יכלול לפחות משטח עבודה (שולחן) מנירוסטה עם כיור. לכיור יספקו מים קרים וחמים. המשטחים יהיו חלקים, כאלו שאינם סופגים רטיבות, ניתנים לניקוי ומשמים למטרה זו בלבד. להכנת מזון יש להשתמש בכלי מטבח המיועדים לכל סוג מזון עם סימון כנדרש.
12. להלן דרישות המפורטות לאזור טיפול והכנת מזון מן החי (דגים ובשר):
- 12.1. הסרת האריזה מבשר, עופות ודגים גולמיים תעשה באזור שיועד לכך.
- 12.2. מוצרי מזון קפואים יופשרו במקרר יעודי, כחלק מתהליך הכנתם, אין להקפיא בשנית מזון שהופשר. הפשרת מזון מן החי תבוצע חלקית ומבוקרת, במקרר הפשרה בטמפרטורה עד פלוס 10 מעלות צלסיוס, או לחליפין במתקן המיועד להפשרה מהירה, העומד בדרישות המנהל ומופעל על פי הוראות ההפעלה של היצרן.
- 12.3. יש להקפיד על הפרדה מוחלטת בין מזון גולמי, חצי מעובד ומוכן לאכילה באמצעות הקצאה של אזורים נפרדים לאחסון ולטיפול במזון. ההפרדה תעשה במשטחי העבודה ובכלים. יש להשתמש בכלים ובציוד נפרדים ושונים, לאחסון ולטיפול במזון גולמי והמזון המוכן לאכילה. במידה ומשתמשים באותם כלים, יש להקפיד על רחיצה יסודית במים וסבון, במעבר בשימוש בין שני סוגי המזון. כמו כן, רצוי לסמן את הכלים שנועדו לכל אחד מסוגי המזון, באמצעות סימון מיוחד.
- 12.4. יש להבטיח הפרדה מוחלטת בין בשר ודגים בכל שלבי האחסנה וההכנה ובין היתר ע"י הכנת המזון בימים שונים.
- 12.5. על מנת למנוע ריבוי חיידקים יש להקפיד על שמירת טמפרטורת מזון מתאימה לאורך כל שרשרת הטיפול.
- 12.6. אסור להשתמש במיקרוגל לחימום והפשרת מזון.
- 12.7. במידה ואושר ע"י רשות הבריאות הפעלת מטבח בשיטה "בשל צנן", מזון שמועד הגשתו אינו ביום ההכנה, יצונן במקרר משב קור ויאוחסן בחדר קירור, בטמפרטורה של פלוס 2 מעלות צלסיוס, זאת במידה והמטבח עובד בשיטת "בשל/קרר או פלוס 5 מעלות, אם המטבח עובד בשיטת "בשל/הגש", צינון המזון, שלא באמצעות מקרר משב קור, יעשה כדלקמן: תבשיל חם המקורר בטמפרטורה של פלוס 70 מעלות צלסיוס בתוך המזון עד לטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלסיוס בתוך המזון – יעשה במשך שעתיים, לכל היותר, וישמר בקירור בהתאם לייעודו. על מנת להגיע לתהליך הקירור הנדרש, כמפורט למעלה, מומלץ לקרר את

- המזון החם בתבנית או מיכלים בהם גובה המזון לא יעלה על 5 ס"מ, בנתחי בשר (גושי צלי למשל) הגובה לא יעלה על 10 ס"מ ומשקל הגוש לא יעלה על 2.5 ק"ג. בקירור עופות מומלץ לחתוך לחצאים ולשים בתבניות הקירור בשכבה אחת.
13. שטיפת ירקות ופירות
- 13.1 ירקות ופירות ישטפו באופן יסודי לפני השימוש בהם.
- 13.2 שטיפה ראשונית של פירות וירקות תעשה במדור נפרד המיועד לכך בלבד. את השטיפה יש לבצע על פי הוראות המנהל.
- 13.3 אזור קילוף/ניקוי ירקות ופירות יכלול מקרר לירקות ופירות בתהליך (לאחר נקוי/קילוף), בטמפרטורה של פלוס 5 מעלות צלסיוס.
- 13.5 אזור להכנת סלטים (ירקות/פירות) צריך להיות מופרד מאזור קילוף/ניקוי ירקות ופירות.
- 13.6 ירקות ופירות ישלחו מהמטבח כשהם שטופים ונקיים.
14. טיפול בביצים.
- 14.1 להכנת אוכל במוסד אפשר להשתמש בביצי מאכל.
- 14.2 אין להשתמש בביצים סדוקות ושבורות.
- 14.3 יש להוציא את הביצה מהמקרר סמוך לשימוש בה.
- 14.4 אין לשטוף ביצים, מאחר והשטיפה עלולה לגרום לחדירת החיידקים דרך הקליפה.
- 14.5 אפשר להשתמש בביצים, שעברו פסטור והקפאה בתנאי אספקתן ממפעל בעל רשיון יצרן. יש להקפיד על הפשרה במקרר.
15. הכנת מזון לתינוקות - תמ"ל וחלב האם.

רציונל:

חלב אם הוא המזון המיטבי לתינוק. באופן אידיאלי מקבל התינוק את חלב אמו. ביחד עם האמור קיימת סכנה לבריאות התינוקות בהזנה לא תקינה. מהסיבה הזאת יש צורך להסדיר את שיטת השימוש בחלב אם ותמ"ל באמצעות דרישות המפורטות בנושא. מדור להכנת מזון לתינוקות צריך לעמוד בדרישות אלה לצורך תפעול תקין. במטבח של המוסד יש להקצות למדור הכנת מזון לתינוקות שטח נפרד אשר יהיה מיועד להכנת מזון לתינוקות בלבד.

15.1 חלב האם.

- 15.1.1 חלב האם יתקבל במוסד כשהוא קפוא או בטמפ' 4 + מע"צ (מעלות צלסיוס).
- 15.1.2 בקבוקים עם חלב אם יתקבלו במעון בצורת מנות. רצוי להשתמש באריזות חד פעמיות.
- 15.1.3 על בקבוקי החלב יש לציין על המדבקה פרטים אישיים של הילד וכן: שם, ת.ז. של האם. בנוסף יש לציין תאריך ושעת מילוי הבקבוק וקבלתו במוסד.

- חלב מוקפא ישמר בהקפאה (או צינון) , חלב מצונן ישמר במקרר
 בטמפרטורה 4 + מע"צ במתקן קירור המיועד לכך עד להכנתו לצריכה.
- 15.1.4 הורים ימסרו למוסד מנות חד פעמיות של החלב ובכמות המספיקה ליום.
 חלב שעבר הפשרה אין להקפיא שנית.
- 15.1.5 טרם הכנת/הטיפול במזון לתינוקות יבדוק האחראי התאמת המזון לדרישות
 הקיימות.
- 15.1.6 חימום בקבוק יתאפשר בעזרת מתקן אישי המאפשר חימום הבקבוק הבודד.
 יש להימנע מחימום יתר של הבקבוקים והשארית הבקבוק באמבט לפרק זמן
 ממושך. זמן החימום וההאכלה המירבי הנו שעה אחת.
- 15.1.7 אסור להשתמש במיקרוגל לחימום חלב אם מחשש לכוויות והרס רכיבי
 תזונה בחלב אם.
- 15.1.8 לאחר חימום ואכילת ילדים אין להחזיר שאריות החלב למקרר. אין לחמם
 את החלב מספר פעמים.

15.2 תמ"ל

- 15.2.1 להכנת תמ"ל אבקתי יש להשתמש במים סטריליים או מים מורתחים
 בלבד. ניתן להשתמש במים סטריליים קנויים או מים שעברו הרתחה
 במטבח המוסד.
- 15.2.2 מים סטריליים קנויים- מסופקים על ידי יצרן בעל רשיון יצרן ורשיון עסק
 בתוקף. תנאי ההובלה והאחסון יהיו בהתאם להוראות היצרן.
- 15.2.3 להכנת מים בשטח המוסד יש לקבל מים ממקור מאושר על ידי משרד
 הבריאות ממערכת מוגנת מאפשרות זרימת מים חוזרת או מים שעברו
 "טיפול קדם".
- 15.2.4 בדיקה בקטריאלית של איכות המים המסופקים תתבצע לפחות פעם בשנה
 באמצעות מעבדה מוכרת ע"י משרד הבריאות. דיגום מים לבדיקה יש לבצע
 על ידי דוגם מוסמך כנדרש בתקנות בריאות העם.
 איכות מי השתייה המסופקים להכנת מזון לתינוקות צריכה לעמוד
 בדרישות תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה 1974).
- 15.2.5 הכנת המים לתינוקות.
 בהכנת המים לתינוקות ניתן להשתמש באחת משתי השיטות הבאות:
- (1) ריכוך מים. המערכת צריכה לעמוד בדרישות הבאות:
- א. להכנת מים רכים יש להשתמש במערכת המיועדת למטבח חלב בלבד
 למניעת זיהומים צולבים.
- ב. מסננים - יש להחליף לפי הוראות היצרן ולפחות פעם בחצי
 שנה.
- ג. על בית המסן יש לציין תאריך החלפה.

- ד. יש להשתמש במרכז עם שרף המיועד להחלפת יונים בלבד.
- ה. תהליך ריענון המרכז יתבצע שלא בזמן הכנת המזון.
- ו. לריענון השרף יש להשתמש במלח בישול NaCl המסופק מעסק בעל רשיון עסק.
- ז. במים שעברו תהליך ריכוך יש צורך בבדיקות בקטריאליות. הבדיקות תתבצענה פעם בשבוע במעבדה המוכרת על ידי משרד הבריאות.
- ח. מים שעברו תהליך ריכוך צריכים לעבור תהליך של הרתחה בהתאם לדרישות המפורטות בסעיף ב'.
- 2) הרתחה. על המערכת לעמוד בדרישות הבאות:
- א. הרתחה יש לבצע בכלים העשויים מפלדת אל חלד. זמן ההרתחה המינימלי- 2 דקות.
- ב. לאחר ההרתחה יש לצנן את המים בעזרת "קירור מהיר" (blast chiller) או ציוד אחר המאושר על ידי משרד הבריאות.
- 15.2.6 אין להשתמש בהכנת התמ"ל במים שהטמפרטורה שלהם עולה על 50°C .
- 15.2.7 יש להשתמש מיידית במים שעברו תהליך הרתחה וצינון, אסור לאחסנם.
- 15.2.8 אין להשתמש במים שהורתחו במיחמים, קומקומים, דודים, סירים או מתקנים אחרים מלבד המים הסטריליים הקנויים או מערכת הריכוך והחימום המיועדת לשם כך.
- 15.3 תהליך הכנת/הטיפול במזון צריך להבטיח מניעת הצטלבות בין מזון גולמי למזון מוכן ובין ציוד נקי לבין ציוד מלוכלך. כמו כן חשוב להקפיד על הפרדה מלאה בין חומרים יבשים לחומרים רטובים על מנת למנוע התפתחות בלתי רצויה של פתוגנים בכלל ואנטרובקטר סקאזאקי בפרט.
- 15.4 בעת הכנת/טיפול במזון לתינוקות אין לבצע פעולות מסיביות נוספות כגון ניקיון. מטליות לניקוי ישתמשו חד פעמיות בלבד. הוא הדין לגבי בדים לכיסוי הבקבוקים והפטמות. גלילי נייר/מגבת חד פעמיים אסורים לשימוש למעט מטליות לחות המאושרות לשימוש רפואי.
- 15.5 יש לשמור דגימות בסדר גודל של 100 מ"ל למשך 72 שעות במקרר.
- 15.6 טריות המוצר תיבדק ע"י בחינת תאריך תפוגה וכן ע"י בחינת המאפיינים הפיזיים של המוצר. במידה ונמצא שינוי בצבע המוצר או בריחו או במרקמו יש לדווח לאחראי וליצור קשר עם לשכת הבריאות המחוזית/נפתית הסמוכה ולהעביר את המוצר הפגום לבדיקת מעבדה. אין להשתמש בקופסאות פגומות, דולפות, חלודות או פגות תוקף. יש להשמידן באופן שימנע שימוש בהן ולדווח על כך לאחראי, אשר ינהל רישום תיק חריגים.

- 15.7 רצוי להשתמש בבקבוקים ופטמות סטריליים חד פעמיים או לחילופין פירוק וניקוי במדיח כלים ואח"כ עיקור הפטמות, הבקבוקים (ניתן לעקר בקבוקי זכוכית) וכל ציוד ההכנה, כולל כלי המטבח והבלנד.
- 15.8 יש להקפיד להכין תמי"ל למנת ארוחה אחת בבקבוק ולהימנע מהכנת עודפים לצריכה מאוחרת יותר באותו הבקבוק.
- 15.9 אין להקפיא תמי"ל מוכן.
- 15.10 שטיפת ציוד.
- 15.10.1 יש לשטוף את הציוד במדיח כלים, בטמפי של 65 מעלות, בחומרים המאושרים על ידי משרד הבריאות לכלים הבאים במגע עם מזון ולפי הוראות היצרן. את המדיח יש לרוקן מהכלים הנקיים בידיים נקיות בלבד. אין להעביר לעיקור ציוד שלא עבר שטיפה כנדרש.
- 15.10.2 עיקור בקבוקי ההזנה יעשה בטמפי של 130°C למשך 30 דקות ופטמות 120°C למשך 30 דקות.
- 15.10.3 שטיפת בקבוקים ופיטמות אפשר לבצע במדיח כלים שבו המגיעים לטמפרטורה של 65°C לפחות בתוספת עיקור באמצעות מכשיר אוטוקלאב המגיע לטמפי של 130°C מעלות. משך הזמן ייקבע בהתאם לתנאים האופטימליים. יש לבצע בדיקות לפי פלט או מדיח כלים הניתן לתכנות המגיע לטמפרטורה של 95°C לפחות וזמן חשיפה של 10 דקות לפחות לטמפרטורה זו ללא צורך בעיקור באמצעות אוטוקלאב.

ה. תחזוקת מטבח וציוד

1. יש לבצע תחזוקה שוטפת של הציוד במטבח. התחזוקה כוללת ניקוי תדיר, כיוול, ותיקון של הציוד.
2. יש להפריד בין ציוד המשמש לעבודה במדורים לבין המשמש לפעילויות שונות, למניעת זיהום צולב של המזון.
3. אוורור.
 - 3.1 המטבח יהיה מאוורר כהלכה.
 - 3.2 מערכת האוורור תהייה נפרדת מפונקציות קיימות אחרות. יש להקפיד על מערכת הפועלת בלחץ חיובי על מנת למנוע יניקת אויר מהשטחים הצמודים.
 - 3.3 טווח הטמפרטורה במטבח לא יעלה על 22°C – 25°C.
 - 3.4 מעל מתקן לבישול מזון יותקן מנדף - מערכת קליטת ריחות ועשן במהירויות הסינון הנדרשת.
4. משטחי העבודה יהיו עשויים מפלדת אל חלד או מכל חומר אחר שאינו סופג לחות.

5. כל המשטחים הבאים במגע עם מזון, כולל שולחנות ודלפקים, רצפות ומדפים באזור הכנת המזון והציוד צ"ל במצב תחזוקתי טוב, ללא סדקים או בקיעים ועשויים מחומר חלק, לא סופג רטיבות, אינו מחליד, שאינו נקבובי ושמור נקי. ציוד מטבח וכלי אוכל יש להחליף ברגע שמתגלה בו פגם.
6. ציוד ומשטחי עבודה פגומים יש להחליף.
7. כיורים :
- 7.1 המטבח יכול כיור נפרד לרחיצת ידיים, מתקן לסבון נוזלי ונייר חד פעמי לניגוב ידיים וכיורים נפרדים למדורים כפי שמפורט בסכמות המצורפות.
- 7.2 יש להפריד בין כיורים המשמשים לשטיפת ידיים ופעילויות אחרות בעלות פוטנציאל לזיהום, מכיורים המשמשים להכנת מזון למניעת זיהום מזון. כיור המשמש להכנת מזון לא ישמש לשטיפת ידיים או למטרה אחרת. כיורים לשטיפת ידיים ולהחלפת טיטולים לא ישמשו להכנת מזון. בכיור לשטיפת ידיים יש לשמור על מרווח של לפחות 40 ס"מ בינו לבין האזורים הפתוחים של טיפול במזון (כגון שולחנות וכיורים למזון).
- 7.3 כל הכיורים המשמשים למזון יהיו בעלי אספקת מים קרים וחמים הזורמים בלחץ.
8. פח האשפה יהיה מדופן עם שקית, בעל מכסה ורגלית לפתיחתו.
9. ניקוי ציוד ואזורי המיועדים למזון.
- 9.1 אזורים וציוד המשמשים לאחסון, הכנה, והגשת מזון צ"ל נקיים.
- 9.2 כלי הכנת המזון, הגשתו ואזורי האכילה ינוקו לפני ואחרי השימוש. ציוד הכנת המזון ינוקה לאחר כל שימוש ויאוחסן באופן השומר על ניקיונו ומונע זיהום אפשרי.
- 9.3 אין להשתמש בסמרטוטי רצפה לניקוי. ניתן להשתמש במגבוני נייר או בגדים חד פעמיים הניתנים לשטיפה. בגדים משומשים יש לאחסן במיכל מכוסה ולשטוף מדי יום.
10. שטחי חיתוך
- לוחות מעץ ולוחות בעלות חללים או חתכים לוכדות שאריות מזון או חומר אורגני עלולים לעודד גידול חיידקים ולזהם את המזון הבא, שיחתך על לוח החיתוך. משטחי החיתוך יהיו עשויים מחומר שאינו נקבובי וישופשפו במים חמים עם דטרגנט בין השימושים לסוגי מזון שונים או ינוקו במדיח הכלים. לא ישמשו לוחות חיתוך מעץ, לוחות בעלי רכיבים מעץ או לוחות עם חללים וחתכים.
11. נוהל לניקוי מטבח.
- 11.1 מבוא.
- הכנת מזון במטבחים, בתנאי ניקיון לא נאותים גורמת לריבוי חיידקים ולזיהום מזון. עקב כך משימת הניקיון במטבחים הינה חיונית. נוהל זה נותן מסגרת מקצועית למשימה זו בעקרונות והגדרות.
- 11.1.1 משימת הניקיון מחולקת לשלושה תחומים כדלהלן :
- (1) הכנה ומשטחי עבודה.
- (2) ציוד וכלים.
- (3) שטחי אחסון.

- 11.1.2 לגבי כל פריט/שטח, שמופיע בתחום כלשהו, נרשמים אופן הניקוי ותדירותו.
- 11.1.3 רוב השטחים והכלים, בתחום המטבח, ינוקו באותו התהליך שצוין בנוהל כ- "תהליך בסיסי". תהליך בסיסי זה הינו כדלהלן:
- (1) ניקוי באמצעות שפשוף עם דטרנגט ומים.
 - (2) השרייה (באישור מיוחד של רשות הבריאות).
 - (3) שטיפה עם מים.
 - (4) יבוש.
 - (5) איסוף הפסולת או שאריות האוכל, באמצעות טאטוא עם ניגוב.
- 11.1.4 במקרה של שטחים וכלים, הדורשים תהליך נוסף, התהליך יפורט בנוהל בהמשך.
- 11.1.5 כאשר בתדירות הניקוי מצוין "פעם ביום", משמעות היא פעם ביום – בגמר העבודה.
- 11.1.6 בתוך מבנה מטבח נמצאים חדרים כגון: מחסן וחדר טיפול והכנת מזון. יש לנקות חדרים אלה בהתאם לנהלים אחרים.
- 11.1.7 התדירות המופיעה בנוהל, מתייחסת למצבים רגילים. במצבים בלתי רגילים, כגון חומר שנשפך או הותז תוך כדי עבודה, יש להגביר את התדירות בהתאם.
- 11.2 הנחיות כלליות:
- רצינול: חשיבות משימת הניקיון במטבח, דורשת גישה קפדנית לביצוע. להלן מספר נקודות לגבי התארגנות כללית בתוך המטבח, היכולות לסייע ליעילות משימה זו.**
- 11.2.1 יש להניח סירים וכלים ניידים נקיים במתקנים ניידים או ניחים (כגון עגלות), המיועדות למטרה זו, ולא על רצפת המטבח.
- 11.2.2 יש להקפיד שניקוי מכשירים למיניהם, יבוצע בהתאם להוראות היצרן, בהתאם לצורך ובהתייחס להדרכה ממחלקת התחזוקה.
- 11.2.3 יש להקפיד על תלבושת נקייה.
- 11.3 יש לצמצם את סכנת הזיהומים הצולבים כדלקמן:
- 11.3.1 יש להימנע ממים עומדים ברצפת המטבח.
 - 11.3.2 כוח אדם, המנקה את המטבח ביום מסוים, לא יקבל משימות אחרות (כגון הכנת אוכל, סיוע בבישול וכו') באותו יום.
 - 11.3.3 יש לסמן את כלי הניקוי המיועדים לשימוש במטבח בלבד. במיוחד אין לערבב את כלי הניקוי של המטבח עם כלי הניקוי, של הכיתות. יש להפריד ולסמן את כלי הניקוי המיועדים לניקוי השירותים בלבד.
 - 11.3.4 יש לרשום את תאריך הניקוי של פריטים שאינם מנוקים כל יום.
 - 11.3.5 בטבלה בנספח 2 פורטו אופן ותדירות ניקוי של פריטים שונים.

11.4 הדחת כלים :

- 11.4.1 אין להשאיר ציוד וכלים מזוהמים ליום שאחרי, אלא יש לנקותם עם סיום העבודה.
- 11.4.2 באזור הדחת כלים יהיה לפחות כיור מפוצל אחד עם "טוש" ומדיח כלים. במוסדות לילדים ישתמשו במדיח כלים בעל יכולת לניקוי רב שימושי של כלים.
- 11.4.3 טיפול בציוד כולל ניקוי כלי אוכל וסכו"ם, ספלים, צלחות, כוסות וכיו"ב. טיפול בכלי בישול (כגון סירים, מכסים וסכיני מטבח) וכן טיפול במכונות מטבח (מטחנות, מיקסרים, מדיחי כלים וכדומה), יעשה כמו כל טיפול בציוד אחר (כגון, משטחי עבודה וחיתוך). בניקוי הכלים יש מספר שלבים, בין אם מדובר ברחיצת כלים ידנית, או רחיצה באמצעות מדיחי כלים בטמפרטורות המתאימות. תחילה יש להוריד את שאריות המזון לאשפה, אחר כך יש לרחוץ אותם במים וסבון, להדיח במים זורמים ולייבש באוויר, לגבי מטחנות בשר ומיקסרים יש להקפיד על ניקוי יסודי של כל החלקים, על מנת למנוע העברת חיידקים.
- 11.4.4 יש לשטוף את הציוד במדיח כלים, בטמפ' של 65 מעלות, בחומרים המאושרים על ידי משרד הבריאות לכלים הבאים במגע עם מזון ולפי הוראות היצרן.
- 11.4.5 את המדיח יש לרוקן מהכלים הנקיים בידיים נקיות בלבד. המדיח צריך להתאים לגודל המוסד ולסוגי המזון המוכנים במטבח.
- 11.4.6 בשל הזמן הדרוש להשלמת מחזור מלא של שטיפה וייבוש של הכלים מומלץ להשתמש במדיח ביתי רק במוסדות בהם כמות הכלים המצטברת מכל ארוחה אינה עולה על הכמות הדורשת הפעלת מדיח בודדת, במוסדות בהם ילדים רבים מומלץ להשתמש במדיח כלים מסחרי העומד בדרישות הנ"ל.
- 11.4.7 מדיח כלים ביתי צריך לפעול עם שטיפה בטמפ' של לפחות של 65 מעלות לפני המעבר לשלב הבא במחזור. כלים שעברו הדחה יאוחסנו כאשר פניהם כלפי מטה בכדי לעודד את ייבושם וכן למנוע הצטברות של גורמים מיקרוביאליים ואבק ויכוסו בבד/ סדין נקי.
- 11.4.8 פטמות הבקבוקים לאחר ייבושן באוויר, יאוחסנו בקופסה נקייה ומיועדת למטרה הזו בלבד.
- 11.4.9 במידה ואין שימוש במדיח או הסדר תלת-מחלקתי יש להשתמש בכלים חד פעמיים בלבד שיזרקו לאחר השימוש.
- 11.4.10 שאריות שמן משומש, יש להעביר לכלי המיועד לכך, שיסופק ע"י חברה המבצעת מיחזור! אין לשפוך שמן משומש לביוב!
- 11.4.11 אין לבצע השריית כלים.
- 11.5 במידה וקיימת מערכת לטיפול/ ריכוך מים יש להציבה בחדר נפרד. יש לבצע תחזוקה שוטפת של המערכת בהתאם להוראות היצרן.

- 11.6 אין לתלות וילונות במטבח החלב.
- 11.7 אין לטאטא בקרבת מזון לא מוגן.
- 11.8 יש להקפיד שמיכל האשפה במטבח יהיה נקי ותקין.
- 11.9 יש לרוקן את מיכל האשפה למיכלי אשפה בחצר, מיד עם המלוי ובסיום יום העבודה.
- 11.10 יש להשתמש בשקיות ניילון לאשפה.
- 11.11 על המדפים להיות מסודרים ונקיים והמזון עטוף בניילון, סגור בצנצנת, או מוגן ברשת.
- 11.12 אין להשאיר מזון בחוץ למשך שעות הלילה.
- 11.13 את הסירים והכלים הניידים והנקיים, יש להניח במתקנים ניידים ולא על רצפת המטבח.
- 11.14 יש להימנע מהימצאות מים עומדים במטבח.
- 11.15 יש לסמן את הכלים המיועדים לעבודה במטבח.
- 11.16 יש להפריד ולסמן את כלי הניקוי, המיועדים לניקוי.
- 11.17 כלי ניקיון וחומרי ניקיון, יש לשמור במקום סגור ולמנוע מהם מגע עם מוצרי מזון.
- 11.18 כלי ניקיון של המטבח יש להפריד מכלי ניקוי של המוסד.
- 11.19 כלי הניקוי יאוחסנו במתקן סגור ונעול ובנפרד ממוצרי המזון.
- 11.20 כללים לתחזוקת מחסן מזון.
- 11.20.1 יש לדאוג לאוורור, צינון ותאורה חזקה. המחסן יהיה יבש ומאוורר, כמפורט בתקנות לבתי אוכל (ראה "נספח ב" של התקנות לבתי האוכל, תחלופת אוויר לשעה מינימום).
- 11.20.2 צורת האחסון הנדרשת- רצפה פנויה מקיר אל קיר, גובה מדפי האחסון יעלה על 30 ס"מ.
- 11.20.3 מדפים קלים לניקוי, רווח בין המוצרים שעל המדפים.
- 11.20.4 יש לשמור על מעבר אוויר בין הקיר למדפים.
- 11.20.5 על המחסן להיות בנוי מבנייה קשיחה (לבנים, בטון).
- 11.20.6 יש לערוך ביקורת שוטפת, על מנת לעמוד על טיב המצרכים.
- 11.20.7 יש לשטוף את המחסן באופן קבוע.
- 11.20.8 מוצרי מזון וחומרי גלם, שאינם דורשים קירור, יאוחסנו במחסן באריזות סגורות.
- 11.20.9 המחסן יהיה מוגן בפני חדירת חרקים, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים או זיהום אחר.
- 11.20.10 המזון יאוחסן על גבי משטחים שאינם סופגים רטיבות. המשטחים יהיו מוגבהים, בצורה שתאפשר ניקוי ובדיקת הנעשה מתחתם.
- 11.20.11 אריזות סיטונאים של חומרי גלם יבשים, שיפתחו במחסן, יועברו למיכלים מיוחדים עם מכסה. מיכלי האחסון יהיו בצבע בהיר ומיועדים למטרה זו בלבד. המיכלים יסומנו בהתאם לצורך.

- 11.20.12 ניפוי קמח יעשה במחסן חומרי הגלם, באזור נפרד, בצורה שהקמח לא יתפזר על מוצרים אחרים. הקמח המנופה יועבר למיכלים עם מכסה.
- 11.20.13 אין לאחסן מזון גולמי מחוץ למחסן המיועד לו. חומר גלם ימצא במטבח, רק אם נמצא בתהליך עיבוד כלשהו.
- 11.20.14 מוצרי חיטוי וניקוי לא יאוחסנו במחסן לחומרי הגלם למזון, אלא עם סימון מתאים ובמקום סגור ונפרד.
- 11.20.15 אין לאחסן במחסן, חומרי גלם למזון, ציוד, כלים או כלים חד פעמיים – יש לאחסנם במקום נפרד לאחסון ציוד, כשהם מוגנים בפני זיהום.
- 11.20.16 חומרי ניקיון וחיטוי יש לאחסן במקום נפרד.
- 11.20.17 יש לשמור על חומרים אלו באריזות מקוריות, שתוכנן מסומן באופן ברור.
- 11.20.18 יש לשמור על חומרים אלו במקום נעול, כשהמפתח נמצא בידי האחראי על המטבח.
12. טיפול בשאריות מזון.
- 12.1 אין להשתמש בשאריות אוכל, שנותרו בכיתה ובעגלות ההגשה או מזון שעבר טיפול במטבח שעובד בשיטה "בשל/הגש" לא ייעשה שימוש חוזר במזון זה, אלא יש להשמידו.
- 12.2 שאריות אלו כוללות גם מזון ארוז מראש כגון: מוצרי חלב, ריבות, דברי מתיקה וכיו"ב ברגע שחולקו לעגלות חלוקה, הם יחשבו כשאריות מזון ולא יעשה בהם שימוש חוזר.
- 12.3 מזון שנשאר בתחום המטבח, שהוכן בשיטת "בשל/הקפא" ובשיטת "בשל/צנן" ונשאר במטבח הראשי יוכל לשמש להזנה במועד מאוחר, לא יותר מ- 48 שעות בקירור. מזון שהוכן בשיטת "בשל/הקפא" וחמם, לא ייעשה בו שימוש חוזר (אין לקררו ולחממו מחדש להגשה).
13. דרישות להגשת מזון
- 13.1 המזון החם יוגש מיד לאחר הכנתו או בישולו או יישמר בטמפ' של לפחות 65 מעלות עד להגשתו.
- 13.2 מזון חם המבושל או מוכן להגשה יישמר ללא חימום / קירור לא יותר מ-30 דקות עד להגשתו.
- 13.3 מזון קר (מוגש קר) ישמר בטמפרטורה שלא תעלה על פלוס 5 מעלות צלסיוס עד הגשתו.
- 13.4 המזון שהוגש לילדים ולא נצרך יוגש צריך להשמיד.
- 13.5 יש לבדוק טמפרטורה של המזון לפני הגשתו. האחראי ירשם תוצאות מדידה ביומן. נתוני מדידת טמפרטורה ישמרו לפחות 3 חודשים.
- 13.6 מזון קר העובר חימום יועבר כמזון קר, במגשים אישיים או צוברים, למטבחון, או מטבח קצה. יעבור טיפול טרמי מתאים, כך שהטמפרטורה, בנקודה הקרה ביותר תהיה לפחות פלוס 70 מעלות צלסיוס ויוגש מיד, לא יאוחר מחצי שעה מסיום החימום.
- 13.7 מזון בטמפרטורת החדר (שאינו דורש קירור או חימום) יועבר לחלוקה, נקי או מוכן לאכילה, בצורה שלא יזדהם בתהליך החלוקה והעברה.

- 13.8 יש למנוע זיהום משני של מזון מוכן לאכילה.
14. מזון המסופק מהבית
- 14.1 אין לספק באופן שגרתי מזון מהבית.
- 14.2 מזון למסיבות ואירועים חד פעמים שיסופקו ע"י ההורים יבדקו ע"י האחראי על קבלת המזון בהתאם לדרישות הבאות:
- 14.2.1 מוצרי מזון יסופקו באריזה מקורית של היצרן. בזמן קבלת המזון על האחראי על ההזנה במוסד לבדוק תוקף המוצר ובמידה ומדובר על מזון רגיש גם טמפרטורה.
- 14.2.2 ניתן להכין עוגות במטבח בישולים מלא שבמעון.
- 14.2.3 מזון לתינוקות יסופק באריזה המקורית של היצרן סגורה הרמטית ובתוקף. בזמן קבלת המזון האחראי יבדוק את המוצר. על האריזה יש לציין את שם הילד ותאריך פתיחת המוצר. המזון ישמר במטבח במקום המיועד למטרה זו בלבד. ההכנה תתבצע בהתאם להוראות היצרן בשטח המטבח במדור המיועד לכך.
15. בקבוקי שתייה
- 15.1 לשתיה רצוי להשתמש בכוסות חד פעמיים. במידה ומשתמשים בבקבוקי השתייה יש צורך בבקבוק אישי, מסומן בהתאם ומופרד אחד מהשני ויש למקמם במתחם הכיתה.
- 15.2 מוצצים יסומנו בהתאם יאוחסנו מופרדים וסגורים.
- 15.3 יש להשתמש בבקבוקים אישיים בלבד, תוך ציון שם הילד על כל בקבוק.
- 15.4 בקבוקי הילדים יהיו שלמים ולא פגומים הניתנים לניקוי וחיטוי בנקל.
- 15.5 יש להקצות שני בקבוקים לכל ילד אחד לשתיית מים ואחד למזון תינוקות.
- 15.6 בקבוק המכיל בתוכו מים לשתיה יש לאחסן במשך היום בכיתה ולשטוף לפני מילוי מחדש, בתום יום הלימודים הבקבוק יועבר למטבח לניקוי יסודי.
- 15.7 מילוי חוזר של הבקבוקים יבוצע ממקור מאושר ע"י רשות הבריאות.
- 15.8 שטיפה ראשונית של הבקבוק המכיל מזון תינוקות יש לבצע מיד לאחר האכילה, בכיור הכיתה ולאחר מכן יש להעביר את הבקבוק למטבח המוסד להמשך טיפול.
- 15.9 במקום האחסון יש להקפיד על הפרדה בין בקבוק לבקבוק ובין מוצץ למוצץ.
- 15.10 יש לשמור את הבקבוקים במצב יבש עם הפיה כלפי מטה עד לשימוש הבא.
- 15.11 יש למנוע מהילדים שתייה מכוסות שלא נרחצו ויש למנוע שימוש של מספר ילדים בכוס אחת.

16. דוגמאות מזון

- 16.1 יש לשמור דגימות מזון (מזון אשר עובר תהליך הכנה במטבח המוסד), בכלים חד פעמיים מכוסים.
- 16.2 דיגום המזון המוכן יעשה במטבח לאחר הכנתו. דיגום נוסף יעשה לפני חלוקת המזון. (במידה והמזון לא הוגש ביום הכנתו).
- 16.3 משקל דגימות המזון יהיה לפחות 100 גרם מכל סוג (פרט מתמ"ל) ומכל תאריך.
- 16.4 הדגימות ישמרו למשך 48 שעות בקירור בטמפרטורה שלא יותר מ-5 מעלות צלזיוס.
- 16.5 דיגום המזון יעשה באמצעות סכום חד פעמי. הדיגום יבוצע ע"י טבח/טבחית לאחר שטיפת ידיים.
- 16.6 יש לציין על האריזה עם הדגימות את תאריך הכנת המזון.
17. דרישות לצוות המטבח
- 17.1 עובד המטבח לא יעסוק בכל פעילות אחרת.
- 17.2 מקום להחלפת בגדי העובדים יהיה צמוד למטבח החלב וכנ"ל שירותי העובדים.
- 17.3 העובדים ילבשו בגדי עבודה נקיים בלבד, שיערם יהיה אסוף ומכוסה בכיסוי ראש ויעבדו ללא עדיים למעט טבעות נישואין.

פרק 9 - דרגות ליקויים במוסדות לגיל הרך

בהתאם לדירוג חומרה

דרגות חומרה:

חמור

בינוני

נמוך

א. כללי

1. תפקוד המוסד ללא אישור משרד הבריאות.

2. מספר ילדים גדול מהמאושר :

2.1 לא מתאים לגודל ויכולת המוסד.

2.2 יכול להתאים לגודל ויכולת המוסד.

3. מים

3.1 מקור אספקת המים הוא לא מי שתייה.

3.2 המים לא באיכות מי שתייה.

3.3 מערכת אספקת המים לא עומדת בדרישות הל"ת.

3.4 מערכת אספקת המים לא מוגנת מזרימת מים חוזרת.

3.5 מיכל אגירת מים לא עבר ניקוי וחיטוי תקופתי.

4. סילוק שפכים

מערכת לסילוק השפכים:

4.1. לא שלמה ולא תקינה, נוזלת או דולפת (במטבח, בכיתות, חצר משחקים).

4.2. קיימת אפשרות חדירת שפכים אל צינורות מי השתיה.

4.3. קיימת אפשרות של זרימה חוזרת של שפכים אל תוך הבניין.

4.4. מפריד שומן לא תואם להוראות המנהל.

4.5. תחזוקה לקויה של מפריד שומן.

5. איסוף פסולת מוצקת

5.1. חוסר במיכלים לסילוק פסולת.

5.2. לא מרחיקים את המכלים לאחר שהם מתמלאים.

5.3. אין הסדר עם הרשות המקומית או גוף אחר לסילוק פסולת.

5.4. מיכלים לסילוק פסולת לא תקינים.

6. החזקת בעלי חיים בשטח המוסד ללא אישור רופא ווטרינר.

ב. מזון

1. קבלת מזון

1.1. קבלת מזון מעסקים ללא רשיון עסק/ רשיון יצרן;

1.2. אי בדיקות טמפרטורות מזון ומצבו בזמן קבלתו;

1.3. אי רישום נתוני מדידת טמפ' המזון;

1.4. קבלת מזון בטמפרטורה לא תקינה.

2. שינויים במטבח

נערכו שינויים ללא אישור משרד הבריאות.

3. איכות מזון

המזון אינו בעל איכות ראויה לצריכת אדם.

4. מבנה המטבח

4.1. קירות, מחיצות ותקרות;

מצב ניקיון ושלמותן.

4.2. צינורות

במבנה קיימת צנרת גלויה לעין.

4.3. רצפה

הרצפה לא תקינה ולא נקיה.

4.4 תעלת ניקוז ומחסום דלוחים ;

סתומות

יש בהן הצטברויות של פסולת כלשהי.

4.5 מצב תברואי :

גרוע ;

בינוני ;

סביר.

4.6 מים זורמים בכיורים

אין מים זורמים חמים וקרים

אין מים זורמים חמים

4.7 אין חלוקה למדורי עבודה

5. תהליך הטיפול במזון לא תקין

6. מגע בין מזון גולמי לבין מזון מוכן לאכילה

7. אמצעי מגן למזון

לא הותקנו בו אמצעי הגנה נאותים בפני חדירת זיהום ומזיקים למזון.

8. ציוד

8.1 ציוד הבא במגע עם מזון לא שלם, לא תקין ולא נקי.

8.2 ציוד שאינו במגע ישיר עם מזון לא שלם, לא תקין, לא נקי ולא מצופה בחומר שאינו סופג לחות.

9. איוורור ותאורה

לא תקין

10. אחסון מזון

10.1 תנאי המטבח אינם מאשורים. החסנת מזון באופן ובצורה המבטיחה שמירת איכותם

והגנה בפני מגע של מזיקים או זיהום לתוכם.

10.2 אחסון מוצרי מזון פגי תוקף.

10.3 אחסון בקירור

א. יחידות קירור לא מצוידות במד חום אינדקטורי.

ב. החזקת מזון גלמי ומזון מוכן במתקני קירור.

מזון מוכן לאכילה ללא הפרדה ממזון גלמי.

ג. צפיפות באחסון של מזון במיתקן הקירור.

ד. טמפרטורת אחסון מזון רגיש לא תקינה.

- מעל 10 מעלות צלזיוס.

- בין 5 לבין 10 מעלות צלזיוס.

11. החזקת מצרך שאינו מזון במטבח, למעט חמרי ניקוי הדרושים למטבח.

12. הכנת מאכלים

12.1 הכנת מזון לא במטבח.

12.2 שטיפת פירות וירקות לא בהתאם לדרישות משרד הבריאות.

12.3 הכנת מוצרי מזון מפירות וירקות שלא עברו שטיפה.

12.4 הכנת מזון על משטחים שמשטחם לא חלק וסופג לחות;

12.5 טמפרטורה לא תקינה של מזון בזמן טיפולו במטבח.

13. הפשרת מצרכי מזון

הפשרת מצרכי מזון מוקפאים בניגוד לדרישות משרד הבריאות.

14. הגשת מאכלים

14.1 הגשת מאכלים או משקאות בכלים לא נקיים.

14.2 הגשת מאכלים בטמפרטורה לא תקינה.

14.3 חוסר בבקרה על טמפרטורת מאכלים בזמן הגשתם.

15. העובדים

15.1 היגיינה ולבוש עובדי המטבח לא תקין;

15.2 עובדי מטבח חולים, או בעלי פצעים מועסקים במטבח.

ג. חצר המוסד

1. חצר המוסד לא מנוקזת, לא מסודרת ולא נקיה מלכלוך ומשולליות.

2. גדר מאפשרת חדירת בעלי חיים.

3. חלוקת שטחים בניגוד לאישור משרד הבריאות.

4. חצר משחקים לא מוצלת.

5. לא קיימת תחזוקת חול כנדרש.

ד. מבנה המוסד

1. חדרי שירות

1.1 הציוד והקבועות הסניטריות לא תקינים, לא שלמים ולא נקיים

1.2 חסר נייר טואלט , סבון נוזלי

1.3 מצב תברואי לא תקין

1.4 שימוש בכלים לניקוי השירותים ולתכליות אחרות

2. תחזוקה

2.1 ניקיון המבנים והציוד

הציוד והמבנה לא נקיים

2.2 מתקני האוורור והתאורה

מתקני האוורור והתאורה לא נקיים

2.3 כלים וציוד לשימוש חד פעמי

שימוש חוזר בכלים ובציוד המיועדים לשימוש חד פעמי (במגע עם מזון)

2.4 ריהוט

הציוד והריהוט המיועדים לילדים לא נקיים מכל זיהום ומשארות מזון

2.5 מניעת צפיפות

במטבח, במחסנים, בפרוזדורים, בכיתות קיימת צפיפות העלולה למנוע תנועה נוחה וגישה חופשית לכל חלקי המבנה והציוד.

3. כיתות

3.1 החזקה לא סדירה של מזרונים.

3.2 אין הפרדה בין מזרונים לציוד אחר.

3.2 מצב תברואי לא תקין

יש לציין – מיטות, נעלים, אחסון מזרונים.

פרק 10 - הדרכה

מנהלות מעונות יום - תוכנית לימודים - 44 ש"ל

ש"ל	נושא	מס' סד'
2	<u>כללי</u> : עקרונות החינוך לבריאות וחשיבותו בגיל הרך; הצגת השרות לבריאות הציבור	1
4	<u>התפתחות הילד</u> : עקרונות ההתפתחות בגיל הרך; זיהוי ואיתור ילדים עם חשד לבעיות בהתפתחות; ילדים עם צרכים מיוחדים	2
3	מחלות זיהומיות ומניעתן	3
6	תזונה בגיל הרך; הגיינה של המזון; מזון בריא לגיל הרך	4
2	כללי בטיחות והגיינה בגיל הרך	5
8	עקרונות החייאה והגשת ע"ר	6
8	שלבי הטיפול במזון; סוגי המזון השונים והטיפול בהם; טיפול בכלי אוכל	7
3	הגיינה אישית; בריאות העובד במטבח	8
2	מזיקים ומניעתם	10
6	תברואת המבנה; תברואת החצר; הטיפול בפסולת וסילוקה; אחזקה וטיפול במתקנים	11
44	סה"כ	

מטפלות מעונות יום - תוכנית לימודים - 28 ש"ל

ש"ל	נושא	מס' סד'
1	<u>כללי</u> : עקרונות החינוך לבריאות וחשיבותו בגיל הרך; השרות לבריאות הציבור	1
4	<u>התפתחות הילד</u> : עקרונות ההתפתחות בגיל הרך; זיהוי ואיתור ילדים עם חשד לבעיות בהתפתחות; ילדים עם צרכים מיוחדים; בריאות הפה	2
2	מחלות זיהומיות ומניעתן	3
4	תזונה בגיל הרך; המזון כגורם מרכזי בהתפתחות; הגיינה של המזון; הטיפול בכלי אוכל	4
9	תברואת המבנה (איוורור, ניקוי, חיטוי) והסביבה; תברואת החצר; ארגזי חול וצעצועים; הטיפול בפסולת וסילוקה; אחזקה וטיפול במתקנים; מניעת מזיקים	5
8	עקרונות החייאה וע"ר	6
28	סה"כ	

מבשלות במעונות יום - תוכנית לימודים - 30 ש"ל

ש"ל	נושא	מס' סד'
2	התפתחות הילד: עקרונות ההתפתחות בגיל הרך; ילדים עם צרכים מיוחדים	1
20	<p>2.1 יסודות של מיקרוביולוגיה של מזון ומים.</p> <p>2.2 העברת מחלות זיהומיות ומניעתן: יסודות במיקרוביולוגיה, העברת מחלות מאדם לאדם, העברה מבעלי חיים לאדם.</p> <p>2.3 ארבעת היסודות של טיפול נכון במזון:</p> <p>רכישה ממקור בטוח</p> <p>מניעת כניסת חיידקים</p> <p>מניעת ריבוי חיידקים</p> <p>השמדת חיידקים.</p> <p>2.4 היגיינה אישית.</p> <p>2.5 הטיפול בכלים.</p> <p>2.6 הדרכה לבקרה עצמית על תברואת מזון.</p> <p>2.7 תכנון מטבחים - תזרים נכון הטיפול במזון.</p> <p>2.8 תחזוקה:</p> <p>אחסון כלים</p> <p>אחסון חומרי ניקוי</p> <p>מזיקים במטבח</p> <p>תחזוקת מחסני מזון.</p> <p>2.9 דרישות משרד הבריאות להזנה במוסדות.</p>	2
8	התזונה בגיל הרך; עקרונות התזונה הנכונה; הטיפול הנכון במזון, לשמירת ערכו התזונתי.	3
30	סה"כ	

פרק 12 – תחילה

1. תחילתן של סטנדרטים אלה, למעט הסעיפים הקשורים לתכנון המעון - ששה חודשים מיום פרסומן, תחילתם של הסעיפים הקשורים לתכנון המעון - שנתיים מיום פרסומן ואישור ע"י משרד הבריאות לפרוגרמה לתכנון ולציוד מעונות יום לגיל הרך .
2. מסגרת חינוכית שביום פרסומם של סטנדרטים אלה היא בעלת רשיון תקף או אישור משרד הבריאות , רשאי המנהל לפטרו מהוראות האלה , בתנאים ולתקופה כפי שיורה, בהתחשב במצב התברואה ובהשקעה הנדרשת לביצוע ההתאמה להוראות אלו .

בברכה,



פרופ' איתמר גרוטו
ראש שרותי בריאות הציבור

נספח 1. תדירות ושיטות ניקוי שגרתי לשטחים שונים

תדירות ניקוי שגרתי שטח	ניקוי	חיטוי	תדירות
כיתות/ ציוד לטיפול בילדים / אזורי הכנת מזון	X		מדי יום ומתי שמלוכלך.
משטחים במטבח/ לוחות השולחנות, ריצפה, דלתות וידיות בדלתות	X	X	מדי יום ומתי שמלוכלך.
משטחים להכנת מזון ולציוד	X	X	לפני ואחרי מגע עם מזון בהכנה ; בין הכנת מזון מבושל וגלם.
שטיחים	X		שאיבת אבק יומי כאשר הילדים אינם נוכחים. ניקוי שטיחים לפחות פעם בחודש במתחם לילדים קטנים, לפחות כל 3 חודשים בתחומים אחרים ובהתאם לצורך.
שטיחים קטנים	X		ניעור מחוץ למבנה או שאיבת אבק פעם ביום או כביסה מדי שבוע.
צעצועים	X	X	שיטת הרחיצה והחיטוי תותאם לחומר ממנו עשויים הצעצועים. צעצועים שאינם ניתנים לרחיצה ולחיטוי אינם מומלצים. יש להקפיד על רחיצתם וחיטויים של הצעצועים לפחות פעם בשבוע. בזמן התפרצות מחלה מדבקת במעון יש לחטא מיד את הצעצועים.
שמיכות	X		פעם בחודשיים ובהתאם הצורך.
סדינים	X		רחיצה פעם בשבוע או בהתאם לצורך
מיטת תינוק ומזרונים	X		אחת לשבוע
שופרת טלפון	X		שבועי
שירותים ואזורים להחלפת חיתולים	X	X	אחרי כל ילד
ברז, כיור, המשטח המקיף את הכיור, סבוכיה, ידית הדלת	X	X	פעם ביום ולאחר לכלוכם.
המושבים באסלות, דלת תא, תא השירותים, ידיות, ריצפה	X	X	פעם ביום או בהתאם לצורך.
אסלות	X	X	פעם ביום.
שולחנות להחלפת חיתולים, סירי לילה	X	X	לאחר כל שימוש.
ציוד לניקוי וסמרטוטים	X	X	לפני ואחרי יום שימוש, לשטוף את הסמרטוטים והציוד עם דטרגנט ומים, לשטוף במים, לטבול בחומר חיטוי, לאחר מכן ולייבש.
מתקנים לפסולת וחיתולים	X		פעם ביום
כל משטח מזוהם עם נוזלי הגוף: רוק, ריר, קיא, שתן, צואה, או דם	X	X	מייד

נספח 2. אופן ותדירות ניקוי של פריטים שונים

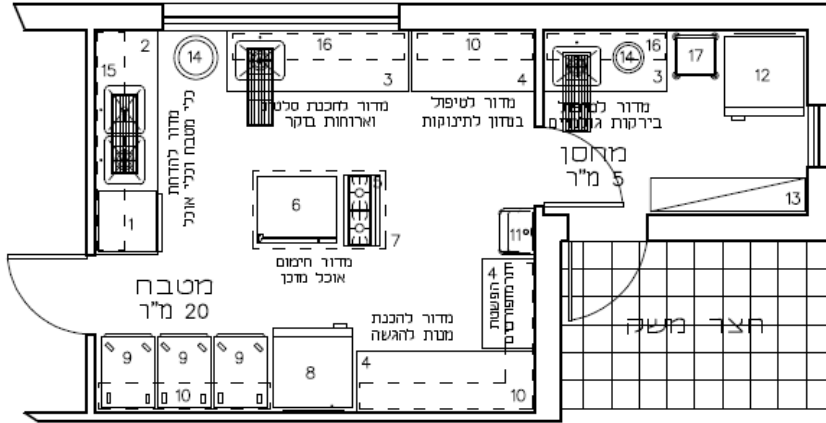
שם הפריט	אופן הניקוי	תדירות הניקוי
1. קירות חרסינה	תהליך בסיסי	פעם ביום
2. חלונות	שטיפה במים ודטרגנט, ניגוב וייבוש	פעם בחודש
2.1 אדן החלון	ניגוב במטלית לכה	פעם ביום
2.2 רשתות	שפשוף במים ודטרגנט ושטיפה במים נקיים	פעם בחודש
2.3 מסילות	שטיפה במים, ניגוב וייבוש	פעם בחודש
3. תעלות	שפשוף רשתות בדטרגנט, התזת מים בכמות דרושה	פעם בחודש
4. מרצפות	בתוספת חומר חיטוי	בגמר העבודה לאחר כל הכנה ו/או ארוחה
5. משטחי עבודה וכיורים	תהליך בסיסי	הצד התחתון של המשטחים פעם בשבוע
6. אמצעי אוורור	הניקוי יתבצע על ידי צוות התחזוקה בהדרכת מנהל המטבח ובשימוש חומר מסיר שומן	פעמיים בשנה
7. מפרידי שומן	הניקוי יתבצע על ידי צוות התחזוקה	בהתאם לנסיון והוראות מנהל התחזוקה
8. מנדף(קולט אדים)	הניקוי יתבצע על ידי צוות תחזוקה	בהתאם לנסיון והוראות מנהל התחזוקה
9. דלתות	תהליך בסיסי	פעם ביום
10. כלי בישול וטיגון	תהליך בסיסי	לאחר כל שימוש
11. כיורים	תהליך בסיסי	פעם ביום
12. תנורים	חיצוני – תהליך בסיסי פנימי ללא ציפוי במברשת בלבד עם ציפוי תהליך בסיסי	פעם ביום פעם ביום
13. קומביסטימרים	התזת/מריחת חומר מסיר שומן, חימום בהתאם לתוכנית ניקוי, שטיפה במים זורמים	פעם ביום

לאחר כל שימוש	תהליך בסיסי	14. מיקסר קבוע
פעם ביום בדיקה פעם ביום	חיצוני – תהליך בסיסי פנימי – תהליך בסיסי	15. מקררים ומקפיאים
בהחלפת שקית פסולת לאחר כל ריקון	התזה במים בלחץ, או קרצוף ידני עם עם מים ושטיפה עם חומר חיטוי 1 נפח אקונומיקה ל- 100 נפחי מים	16. מיכלי אשפה
אחרי כל ארוחה	א. במדיח תעשייתי – התזת מים (בלחץ) עם דטרגנט ב. במדיח ביתי – הוצאת הרשתות וניקוי בסיסי	17. מתקן להדחת כלים
לאחר כל שימוש	תהליך בסיסי	18. תבניות
לאחר כל ארוחה	ניתוק ממערכת החשמל, ניקוי עם מטלית ובהתאם לצורך עם חומר מסיר שומן. אין להשתמש במים זורמים	19. עגלות להובלת מזון
לאחר כל שימוש	תהליך בסיסי	20. גסטרונומים
לאחר כל שימוש	תהליך בסיסי	21. מיקסרים ניידים
לאחר כל שימוש	תהליך בסיסי	22. עגלות שירות
לאחר כל שימוש	תהליך בסיסי	23. לוחות חיתוך
לאחר כל שימוש	תהליך בסיסי	24. כלים למיניהם

מטבח חימום והכנת סלטים

דוגמה קנ"מ 1:50

מקרא

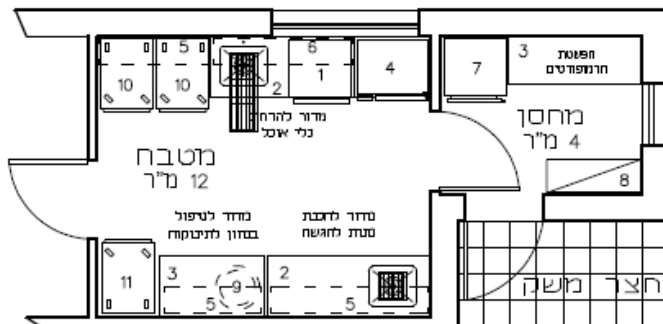


שם הפריט	מספר פריט
מדיח כלים חתונות	1
משטח עבודה עם כיוו מסל	2
משטח עבודה עם כיוו וחדף חתונות	3
משטח עבודה	4
כיריים גז	5
תנור/קוטביסטימ	6
מגדף	7
מקרר מזון ומכו לאכילה	8
עלח	9
ארון עליו עם דלתות	10
כיוו נוחץ ידניים	11
מקרר ירקות גולשים	12
כתבית	13
עלח פח אשפה	14
מגדף ליבוש	15
מגדף עליוו	16
אחסון ירקות גולשים ללא קירור	17

מטבח לחימום בלבד

דוגמה קנ"מ 1:50

מקרא



שם הפריט	מספר פריט
מדיח כלים חתונות	1
משטח עבודה עם כיוו	2
משטח עבודה	3
תנור/קוטביסטימ	4
ארון עליוו עם דלתות	5
מגדף ליבוש	6
מקרר מזון ומכו לאכילה	7
כתבית	8
עלח פח אשפה	9
עלח	10
עלח כחון לתנוקות	11

הנחה: רצוי מגדף סגל חתונות/קוטביסטימ