

שרותי אשפוז

חוזר מס' 74/91

ירושלים, ט"ז באלול תתשנ"א
26 באוגוסט 1991

תיק מס' 7/3/200

אל: כל בתי-החולים בארץ

הנדון: הוראות נוהל עבודה במטבחים - תברואה וחיגיינה

אנו ממציאים בזה הוראות נוהל בנדון, הבאות לחגדיר בצורה מקיפה את תהליכי העבודה במטבחי בתי-החולים.

הנכם מתבקשים לדאוג לכך כי החוראות הכלולות תובאנה לידיעת כל העובדים במטבחים.

על מנהל המטבח, לדאוג לביצוע החוראות האמורות בנוהל זה.

במידה ותתעוררנה שאלות אפשר לפנות לגב' נילי ארבל, בשרותי אשפוז.

ב ב ר כ ה ,

י. מרק
אחראי למינהל בתי-חולים

העתק: המנהל הכללי
סמנכ"ל למינהל
ראש שירותי אישפוז
בריאות הנפש
אגף למחלות ממושכות וזיקנה
מר א. שחורי, מנהל מח' אחזקה ארצית
גב' נילי ארבל, מפקחת תזונה ודיאטה ארצית

ימ/מע/3447

נוהל עבודה במטבחים - תברואה וחיגיינה

1. המטרה

- א. נוהל זה מטרתו להגדיר את תהליכי העבודה במטבחים השונים.
- ב. הנוהל דן בתהליכי החיגיינה לעובדים, קבלת מוצרי מזון למינחם, אחסונם וטיפול בהם.

2. חוראות פעולה

2.1 כללי

א. איסור כניסת זרים למטבח

לא ימצא במטבח אדם שאינו נמנה עם צוות העובדים.

ב. איסור עישון, אכילה שתייה

לא יעשן אדם, לא יאכל במקום בו מאחסנים, מעבדים, מגישים או אורזים מזון.

ג. איסור אחזקת בעלי חיים

לא ימצאו במטבח חיות בית.

2.2 חיגיינה לעובדים

א. בריאות העובד

1. לא יעבוד אדם בייצור מזון, אחסנתו או עיבודו ולא יעסיק אדם אחר כאמור אם נתקיים בו אחד מאלה:

הוא חולה במחלת שחפת פעילה, מחלת עור העלולה לגרום לזיהום בדרכי המזון, או מחלה מדבקת אחרת העלולה לעבור לאדם באמצעות מזון, או אם נושא ספילי מחלה כאמור. על פניו, צוארו, זרועותיו או ידיו חטטים או פצעים, פתוחים או מוגלתיים.

2. הוא מסרב לעשות או אינו עושה בדיקה רפואית או בדיקת רטנגן (לצילום ריאות) או מסרב להמציא תעודה רפואית שהמנהל דרש.

3. אין לקבל עובד לעבודה אלא לאחר קבלת תוצאות של בדיקות תקינות.

4. בדיקות צואה ייערכו לעובדים פעם בשנה ולפי הצורך.

5. לא יעבוד אדם בייצור מזון, אחסנתו או עיבודו ולא יעסיק אדם אחר כאמור, אלא אם הוא מילא חוראות אלה:

א) הוא לבוש בגדים בהירים, נקיים ולא קרועים המיועדים אך ורק לעבודה במטבח או בחדר אוכל.

- ב) שערותיו אטופות לראשו או, תספרתו קצרה, חובש כובע לראשו. (מומלץ כובע לשימוש חד-פעמי).
- ג) העובד חייב להיות מגולח.
- ד) ידיו וצפורניו נקיות וגזוזות.
- ה) אינו עונד עדיים על אצבעותיו ועל זרועותיו למעט טבעת נישואין.
- ו) לכל טבח לעובד בחלוקת מזון ולעובדי ירקות, סינרים חד-פעמיים.
- ז) לכל טבח, עוזר טבח ועובד חלוקת מזון, מגבת אישית נקיה.
- ח) היגיינה אישית של עובדי המטבח בשעת העבודה.
- 1) ירחצו ידיים במים וסבון לפני כל טיפול במזון חדורש מגע ידיים ולאחר יציאתם מחדרי השירותים.
- ט) יש לצייד את חדרי השירות של העובדים, בסבון נוזלי, נייר טואלט ומגבות נייר חד-פעמיות.

2.3 קבלת חלב ומוצרי

- א. עם קבלת המשלוח יש לבדוק אם המוצרים הגיעו קרים, למעט חלב מעוקר.
- ב. תאריך ותפוגה (תאריך אחרון לשוק).
- ג. יש להכניס מיד לקירור לטמפרטורה של עד +4 מעלות צלסיוס.
- ד. יש לתביא מוצרים עם חשש לפגם לידיעת מנהל המטבח.
- ה. אין לחשאיך את מוצרי החלב בטמפרטורת החדר יותר מחצי שעה עד שעה!

2.4 קבלת מוצרי בשר/עוף/דגים

- א. יש לבדוק אם המוצר קשה וקפוא, העטיפות שלמות, והקרטונים יבשים.
- ב. יש לבדוק נוכחות גבישי דם בתוך עוף (אין לקבל מוצר שהופשר והוקפא מחדש).
- ג. אין לקבל עוף עם נוצות.
- ד. יש לבדוק תאריך ייצור ותפוגה.
- ה. בשר שהופשר אין להקפיא מחדש.
- ו. יש לחקפיד על תאריך בר תוקף לשוק של כל המוצרים ובעיקר יש לשים לב למוצרי בשר טחון כי היי המדף שלהם קצרים יותר. (חלקים פנימיים ומוצרים מעובדים).
- ז. לאחר בדיקת המשלוח יש להכניסו להקפאה בטמפ' של -18 מעלות צלסיוס.

2.5 קבלת מוצרי ירקות ופירות

- א. במידת האפשר יש לברר את הרקובים ולהוציאם מיד. אין להכניס סחורה פגומה ומקולקלת.
- ב. יש לאחסן בקירור +4 מעלות צלסיוס.

ניקוי מוצרי ירקות ופירות

- א. יש להוציא את העלים המיותרים ולהשרות במים.
- ב. יש להשתמש בחומר חיטוי לירקות ופירות (חומר אנטיספטי) שעבר את מכרז החשב הכללי. השימוש ייעשה לפי הוראות היצרן ולאחר מכן יש לשטוף במים.

ניקוי חסה

- א. להוריד עלים רקובים וקצוות.
- ב. להשרות מעל שעתיים במים עם מלח.
- ג. לשטוף במים.
- ד. לקצוץ את החסה ולהשרות במים נקיים.
- ה. להוציא למסננת ירק.

ניקוי כרובית, תרד

- א. להשרות במים ומלח לכל חליחה, ולא פחות משעתיים.
- ב. לנקות היטב במים.

ניקוי כרוב

- א. לפתוח את עלי הכרוב ולהשרות בתוך מים עם מלח, לכל חליחה ולא פחות משעתיים.

ניקוי פטרוזיליה

- א. יש לערוך בירור.
- ב. השריה במים ומלח לעשר דקות.
- ג. שטיפה לפחות פעמיים במים זורמים.

הערה: אין להשתמש בחסה, כרוב, כרובית ופטרוזיליה במידה ויש בהם תולעים.

ניקוי סלק אדום לשיטת בשל הגש

- א. להוריד ראש וזנב.
- ב. לשטוף במים.
- ג. לבשל.
- ד. לקלף ולשטוף במים.

ניקוי סלק אדום לשיטת בשל קרר

- א. להוריד ראש וזנב.
- ב. לשטוף עם חומר חיטוי במכונת קילוף.
- ג. לשטוף עם מים.
- ד. ביסול.
- ה. קירור עד ל-5+ מעלות צלסיוס.

הערה: קיים מכשיר מינון לחומר חיטוי לירקות ופירות לאמבטיות שטיפה.

2.6 קבלת ביצים וטפול בהם

1. אין להשתמש בביצים סדוקות.
2. יש לתחזיק ביצים בטמפרטורה עד +5 מעלות צלסיוס.
3. יש לשטוף ביצים לפני השימוש במטבח ובקונדיטוריה (אפשרות שטיפה בתוך מסננת רשת ובכירור).

2.7 קבלת משלוח של קופסאות שימורים

1. יש לבדוק אם הקופסאות לא נפוחות, חלודות או עם סימני נזילה.
2. יש לבדוק תאריך תפוגה.
3. יש לאחסן במקום אפל ויבש.

2.8 קבלת לחם

1. יש לבדוק שחלחם הגיע במכונת הספקה נקיה.
2. הלחם יועבר בארגזים המיועדים ללחם בלבד.
3. מומלץ לרכוש לחם חתוך וארוז.
4. הלחם יוחזק בארונות נקיים ומאוררים.

3. חיגיגנה ליד שולחן עבודה / לוחות עבודה/סכינים

1. לניגוב שולחן יש להשתמש במגב גומי.
2. לוחות עבודה יהיו מפלסטיק קשיח ולא מעץ.
3. לכל סוג מוצרים יהיו לוחות העבודה שלו.
4. אין להעביר לוח עבודה ממדור למדור.
5. סכינים נפרדים יהיו לחומר גולמי ולחומר מעובד.
6. אין לעבוד על שולחן עבודה אחד עם מזון מוכן לאכילה ומזון גולמי.

4. אחסון, עיבוד וחכנה

4.1 אחסון במקררים: - מקרר בשרי

- א. בשר, עוף, דגים קפואים: יש לאחסן ב-18 (מינוס) מעלות צלסיוס.
- ב. יש לחקפיד ולסמן את המזון לפי: "ראשון נכנס ראשון יוצא". הסימון יכול להיות תאריך קבלה ותאריך אחרון לשימוש.
- ג. אין לערבב סוגי הבשר באחסון, כל סוג יאוחסן בנפרד.
- ד. אין לאחסן במקרר של בשר/עוף/דגים במצב גולמי מוצרים שעברו עיבוד.
- ה. הפשרת מוצרי בשר תיעשה בטמפרטורה של +10 מעלות צלסיוס, בחדר קירור מיוחד בתוך עגלה עם אמבט לאיסוף נוזלים (ראו תקן ציוד מטבחים).
- ו. הפשרה מזרזת תיעשה באמצעות מקררי הפשרה אוטומטיים.

4.2 אחסון במקרר - מקרר ירקות ופירות/מרגרינה ביצים/מוצרים מעובדים

- א. הקירור בחדר ירקות ופירות יהיה בטמפרטורה של +4 מעלות צלסיוס.
- ב. כל המוצרים לא יונחו במקרר על גבי חרצפה, אלא על איצטבאות.
- ג. מרגרינה וביצים יוחזקו בטמפרטורה של עד +5 מעלות צלסיוס, ובנפרד.
- ד. מוצרים מעובדים יונחו מכוסים ועל גבי מדפים עליונים.
- ה. חומר גולמי יונח מתחת לחומר מעובד באותו מקרר.
- ו. חומר מבושל יונח מכוסה במקרר נפרד לגמרי.

4.3 עיבוד מוצרי בשר/עוף ודגים

א. חיפוש סימני קלקול תוך כדי עבודה

1. עוף מקולקל - דביקות מתחת הכנפיים, ובין מפרקי הירכיים. שינוי צבע בקצוות הכנפיים לגוון כזה ולפעמים ריח בלתי נעים מהעוף.
2. צבע בשר קפוא שלא עבר הכשרה אדום מדי או כזה מידי מעיד על קלקול.
3. חתיכת בשר חלקלקה - אין להשתמש.
4. בשר בלתי גמיש ובלתי מוצק - מקולקל.

4.4 טיפול בבשר מבושל או מטוגן

- א. יש לאחסן מיד לאחר הבישול בטמפרטורה של $+65$ מעלות צלסיוס, עד ההגשה.
- ב. יש לבדוק עם מד חום אינדיקטורי את הטמפרטורה הדרושה ולדאוג לחום המתאים כפי שצויין עד ההגשה.
- ג. בשר קר מבושל יש לשמור במקרר בטמפרטורה של עד $+5$ מעלות צלסיוס עד החלוקה.
- ד. בשר מבושל חם שמתוכנן לאחסון בקירור יש לקרר מיידית. מומלץ לתת "מכת קור" עד $+5$ מעלות צלסיוס אנ להוריד מיידית לטמפרטורה של $+65$ מעלות צלסיוס ומיד לחכניס לקרור.

4.5 טיפול בדגים

- א. דג שהופשר אין לחקפא מחדש.
- ב. דג במצב תקין הוא דג בעל עין שקופה שחורה ובולטת, זימים אדומים, קיר תבטן גמיש, חקשקשים דביקים חזק וריח אופיני תקין.
- ג. יש לרחוץ את הדג לפני הבישול.

4.6 הכנת סלטים עם מיונז

- א. סלט מוכן יש לחלק מיד לגסטרונומים הנחלקתיים.
 - ב. יש לחכניס מיד למקרר לטמפרטורה של עד $+5$ מעלות צלסיוס עד לחלוקה למחלקות.
- הערות: טמפרטורת הסלטים עם מיונז, חייבת להשמר עד ההגשה לחולה עד $+5$ מעלות צלסיוס. במידה ואין תנאי זה מתבצע, אין להכין סלט מיונז.

4.7 הכנת תמיסות להזנה אנטרלית ובלנדר

א. הכנת מזון להזנה אנטרלית תבוצע כדחלון:

1. העובד יקפיד על נקיון אישי והיגיינה אישית כפי שצויין.
2. העובד יכין את המזון תוך הקפדה על נטילת ידיים לפני ובזמן ההכנה.
3. הכלים ינוקו בדטרגנט ויורתחו.
4. לפני תחילת העבודה יש לשטוף את הכלים במים רותחים.
5. לשמור דגימת מזון כל יום כמקובל לגבי מזון אחר.