

י"ט באלול, התש"פ
08/09/2020
סימוכין: 362020720

לכבוד

לשכות הבריאות
מנהלי מחלקות ברשויות המקומיות

שלום רב,

הנדון: שמירת הניקיון ותנאי תברואה נאותים - בעסקים, מקומות עבודה, מוסדות ציבור,

משרדים, עדכון - 8.9.2020

בתאריך 30.1.2020 הכריז ארגון הבריאות העולמי על התפרצות התחלואה של קורונה, כאירוע חירום בבריאות הציבור (PHEIC), ובעל השלכות בינלאומיות. בשלב זה פעילויות משרד הבריאות (בנוסף לטיפול בחולים) מתמקדות, בניסיון למנוע את המשך הגעת הנגיף לישראל ואת התפשטותו, וזאת נוכח הסכנה החמורה לבריאות הציבור הנשקפת מהנגיף.

להלן הנחיות בתחומי התברואה השונים המסייעים במניעה. הנחיות אלה מחליפות את ההנחיות מיום 1.4.2020

מטרת העדכון: בנוסח זה נמחקו הנחיות לא מעודכנות בתחום המקוואות שלהן הוראות מנהל בנפרד.

לשכות הבריאות ורשויות מקומיות מתבקשות להעביר תנאים אלה לכלל הגורמים והעסקים שהנחיות אלה יכולות נוגעות להם, כדוגמת עסקי מזון, אירוח, מוסדות ציבור ועוד.

1. כללי -

א. ניקוי משטחים - לפחות פעם ביום, יש לבצע חיטוי על משטחים בהם נוגעים בתדירות גבוהה (כדוגמת: ידיות, כפתורים ומתגים, מקלדות, מסכי מגע, מעקות, שולחנות ומשטחי עבודה) עם חומר חיטוי על בסיס אלכוהול בריכוז של לפחות 70% או באמצעות תמיסת כלור (למשל 0.1% sodium hypochlorite), עד לייבוש המשטחים (למשל הכנת תמיסה המורכבת מ- 40 מ"ל אקונומיקה ו- 1 ליטר מים). החיטוי יתבצע על משטחים ולא ערפול בחלל/באמצעות "פוגר". החיטוי אפקטיבי יותר על משטחים נקיים. משמעות הדבר היא כי יש לנקות תחילה את המשטח המיועד לחיטוי ורק לאחר מכן לחטא.

- ב. במקום ציבורי סגור, מומלץ לבצע חיטוי בהתאם למפורט בסעיף א'. מומלץ להציב מתקנים לחיטוי ידיים במקומות נגישים ונראים לעין (כניסה לבניין, מבואה של חדרי מדרגות ומעליות, מבואה לחדרי שירותים, מטבחונים וכד').
- ג. במקומות ציבוריים בשטח פתוח (כגון מתקני שעשועים, ספסלים, תחנות אוטובוס ברחוב, מתקני ספורט בשטח פתוח, מדרכות) הסיכוי להדבקות ממשטח הוא מזערי ולכן אין צורך בביצוע חיטוי כולל ביצוע חיטוי באמצעות מטוסי ריסוס או ערפול ביישובים.
- ד. במרכולים בתי מרקחת ובתי עסק אחרים: החיטוי יתבצע על משטחים (כמפורט בסעיף א') ולא ערפול בחלל/באמצעות "פוגר". מומלץ לבצע חיטוי מספר פעמים ביום בניגוב על משטחים בהם נוגעים בתדירות גבוהה, למשל בידיות של עגלות סופר, קופות ומשטחים אחרים בהם יש מגע של אנשים רבים. מומלץ להציב מתקנים לחיטוי ידיים במקומות נגישים ונראים לעין.
- ה. במרכולים, אין לבצע חיטוי ישיר על מזון בין אם הוא ארוז או חשוף (פירות וירקות, לחמים וקטניות).
- ו. יש להקפיד על ניקוי וחיטוי חדרי שירותים, המצאות סבון ידיים, נייר לניגוב ידיים, נייר טואלט ופחי אשפה.
- ז. יש לתכנן את המרחב בעסקים ובאתרים בכדי לצמצם ככל האפשר תורים וצפיפות של אנשים. לשם כך יש לסמן מקומות לעמידה באזורי הקופות ובאזורים שיש תורים.

2. כביסה –

- א. יש לבצע החלפת מצעים, מגבות, חלוקים וכד' ובין אדם לאדם.
- ב. יש לדאוג שכביסה מלוכלכת לא תבוא במגע עם פריטים אחרים לרבות כביסה נקיה (באמצעות הפרדת אזורי לכביסה נקיה וכביסה מלוכלכת).
- ג. לנמצאים בבידוד יש לרכז את הכביסה באוגר נפרד, ולבצע כביסה בנפרד. לכבס את הכביסה בתכנית של לפחות 65 מעלות צלזיוס.
- ד. מי שמטפל בכביסה ילבש כפפות ומסכה. לאחר סיום הפעולה, יש להסיר את הכפפות ולשטוף ידיים במים וסבון או בחומר חיטוי על בסיס אלכוהול בריכוז של 70% לפחות.

3. מיגון עובדי ניקיון – כפפות ושטיפת ידיים במים וסבון.

4. טיפול בפסולת –

- א. מכלי אשפה יכללו בתוכן שקית אטומה הניתנת לסגירה.
- ב. יש לפנות את האשפה במילוי של עד 75 אחוז מנפח השקית ולפחות פעם ביום.
- ג. יש לפנות את השקית אל מיכל/ פח אשפה מרכזי.
- ד. יש להקפיד שאשפה לא תהיה פזורה בעסק או במרחב הציבורי.

5. עסקים – מנהלי ומפעילי עסקים יודאו שהם מקפידים ופועלים בהתאם לתקנות והנחיות המשרד:

- א. עסקי הכנה ושיווק מזון (בתי אוכל ומרכולים) יעמדו בהנחיות המפורסמות באתר - https://www.health.gov.il/Subjects/Environmental_Health/food/Pages/default.aspx

a. בנוסף בתקופת החירום, במרכולים ובקיוסקים –

- אסורה מכירת דברי מאפה ומזון מוכן לאכילה בתפוזרת (שאינם ארוזים מראש) בשירות עצמי, כאלו אשר לא נדרש עבורם טיפול נוסף כדי להבטיח את בטיחותם התברואית. (כדוגמה חמוצים, קטניות, גרעינים, אגוזים וכו').
- למרות האמור בסעיף 1 ניתן למכור בתפוזרת, אבל יש לכסות את המוצרים בניילון. יש לספק כפפות כדי לאפשר לקחת את המוצרים. בתנאים אילו אין צורך באריזה מראש. לחילופין ניתן לארוז מראש ואז אין צורך בכיסוי או אספקת כפפות.

b. משלוחים בבתי אוכל יהיו בהתאם לפרק המשלוחים במסמך זה.

- c. עובד העוסק במזון מוכן לאכילה בתפוזרת במרכולים, יעטה מסכה כירורגית המכסה את הפה והאף, את המסכה יש לזרוק לפח בסיום השימוש או כשמתלכלך, ולאחר מכן לשטוף ידיים במים וסבון או לחטא אותן בחומר מתאים.

6. הנחיות נוספות לתפעול מערך מזון בבתי אוכל (בנוסף לדרישות תקנות תנאי תברואה לבתי אוכל)

- א. יש לתכנן את המרחב בו תתקיים חלוקת המזון כך שלא ייווצרו תורים ועומסים בנקודות לחלוקת אוכל, על ידי פיזור והוספת נקודות חלוקה.
 - ב. הגשת המזון תהיה דרך דלפק הגשה בלבד (ללא שירות עצמי).
 - ג. עובד העוסק במזון מוכן לאכילה, יעטה מסכה כירורגית המכסה את הפה והאף, את המסכה יש לזרוק לפח בסיום השימוש או כשמתלכלך, ולאחר מכן לשטוף ידיים במים וסבון או יחטא אותן בחומר מתאים.
 - ד. דלפק הגשה (להכנת משלוחים) יהיה עם מגן עיטוש מצד המגיש וסגור מצד הלקוחות.
 - ה. עדיפות להגשת מזון המחולק למנות אישיות מראש.
 - ו. הדחת כלים תעשה באמצעות מדיח כלים בתכנית המאפשרת חיטוי הכלים (טמפי של לפחות 70 מעלות), או באמצעות הדחה ידנית הכוללת תהליך ניקוי היסודי של הכלים עם סבון, שטיפה וחיטוי הכלים על ידי השריית הכלים במים עם טמפי של 80 מעלות צלזיוס למשך 30 שניות לפחות או באמצעות השריית הכלים בתמיסת חומר חיטוי המבוססת כלור בריכוז של 100 מג"ל למשך 60 שניות, במידה ואין אפשרות הדחה יש להשתמש בכלים חד-פעמיים.
 - ז. לצורך ניקוי ויבוש משטחים ואביזרים יעשה שימוש בנייר חד פעמי.
 - ח. עובדי מטבח והגשה יקפידו על שטיפת ידיים במים וסבון והיגיינה אישית גבוהה.
 - ט. כיוור לנטילת ידיים בהגשה ולשימוש לקוחות יהיה במרחק סביר הכולל מים זורמים, סבון נוזלי, נייר לניגוב ידיים, פח אשפה ומתקן לחיטוי ידיים.
 - י. צוות הניקיון ילבש כפפות חד פעמיות ובגדי עבודה חד פעמיים.
- במידה ונדרש תשלום עבור המזון, התשלום עבור השירות יהיה מופרד מהגשת מזון.

בכבוד רב,



עמיר יצחקי

ראש המערך הארצי לבריאות הסביבה