

ה' בחשון, התשע"ז  
06/11/2016  
סימוכין : 279724816

לכבוד  
פרופ' אלכס גרינשפון  
המנהל הרפואי  
המרכז הרפואי לבריאות הנפש  
שער מנשה

פרופ' נכבד,

הנדון: המצב התברואי במטבח המרכז הרפואי - שער מנשה

רצ"ב מועבר אליך דו"ח ביקורת תברואית שנערכה ביום 31.10.16, במסגרת מערך הבקרה.

מהדו"ח עולה:

1. מצב תברואי לקוי מאוד.
2. תזרים העבודה לקוי ואינו מתבצע בהתאם לדרישות התקנות לבתי אוכל (1983 – התשמ"ג)
3. מקפיאים מוצרי מזון לאחר ההכנה.
4. מפשירים מוצרי מזון ומקפיאים מחדש.
5. חסרים נוהלי עבודה / נוהלי ניקיון / נוהלי בקרה.
6. חסר שילוט מתאים לכל מדור ולכל מתקן במטבח.

על כן נבקש:

- להעביר אלינו לוי"ז דחוף לתיקון הני"ל. ודו"ח תיקון ליקויים מפורט.
- להורות למנהל המטבח להפסיק להקפיא מזון מוכן.
- לדאוג לניקיון יסודי של המטבח בכל עת.
- לדאוג לשילוט מתאים לכל מדור ולכל מתקן במטבח.
- להעביר אלינו לאישורינו תכנית של המטבח בצירוף פרשה טכנית מפורטת, נוהלי עבודה, נוהלי ניקיון, נוהלי בקרה – לשם כך, יש להיעזר באנשי מקצוע מוסמכים להגשת החומר הני"ל.

בכבוד רב,

ד"ר אירנה וולוביק  
רופאת הנפה

העתק:

פרופ' שמואל רשפון – רופא המחוז  
ד"ר אלון רוזנצוויג – הפסיכיאטר המחוזי – ל.ב חיפה  
גב' לאה בוצר – מנהלת אדמיניסטרטיבית - מרכז רפואי שער מנשה  
מר אלי בדש – מנהל המטבח  
מר שלמה לוי – תברואן  
ד"ר לילה יעקב – מנהלת המחלקה לבריאות הסביבה במחוז.  
מר מרדכי יוספי – מפקח נפתי לבריאות הסביבה  
גב' מרינה קרקייב – מפקחת לבריאות הסביבה  
גב' ורה אברבל – מפקחת לבריאות הסביבה

דו"ח ביקורת תברואית ליום 31.10.16

מקום הביקורת: בית חולים שער מנשה  
עורכת הביקורת: ורה אברבנל – מפקחת לבריאות הסביבה

בנוכחות: מר שלומי לוי - תברואן

הביקורת נערכה כחלק מהבדיקה של הצוות המחוזי במחלקות א-3, א-4

ממצאים

א. מטבח

1. חדר הקפאה בשרי

- נמצאו עגלות עם מאפים.
  - מוצרי בשר בתהליך (אחרי טיפול טרמי) – הוקפאו.
  - דגים אחרי תהליך הפשרה. – הוקפאו מחדש.
  - סנפרוסט אחרי תהליך הפשרה.
  - גבינות קפואות.
2. חדר קירור מס' 1 (מיועד לירקות גלמיים)  
שילוט לא מספק.  
נמצאים במקרר מוצרי חלב, ירקות אחרי שטיפה וחיתוך, סנפרוסט יחד עם ירקות גלמיים.

3. חדר קירור מס' 2

- אין תאורה (מקולקלת)
- נמצאו קרטונים רטובים עם עופות גולמיים, בשר, אריזות סנפרוסט, קופסאות עם מיונו, ירקות אחרי שטיפה, חיתוך ועוד.
- עגלות עם מוצרים בתהליך הפשרה (קציצות, חתיכות עוף).

4. חדר קירור מס' 3 (נמסר שחדר הקירור מיועד למוצרי חלב)

- נמצאים במקרר עגלות עם מאפים.

5. איזור טיפול בירקות

- אין במקום תאורה מספיקה.
- בתיקרה – חור גדול.
- כיור מיועד לשטיפה לא נקי, אין מתקן לחיטוי ירקות ופירות.
- לא ברור איפה מכינים סלטים, מטפלים בירקות שטופים.
- מקום לא מוגדר כמחלקת טיפול בירקות / פירות – אין שילוט.

6. טיפול באריזות מנות צוות (כך נמסר בביקורת)  
- סה"כ נמצא שולחן (מול כל חדרי הקירור) בלי הפרדה, בלי תנאי לשמירה היגינה ועוד.

7. קונדיטוריה

- במקרה (היחיד שנמצא במקום) מאחסנים עוגות ואריזות ביצים גלמיים.
- תאורה לא מספקת, אין כיסוי למנורות.
- נמצאו כסאות עם ריפוד בד.
- אין שילוט, תזרים עבודה לא ברור.
- תקרה, קירות לא נקיים.

8. חדר איחסון ליד איזור טיפול בירקות

- לא נקי, לא מסודר, לא ברור מטרת השימוש בו.

9. מחסן פרודוקטים

- דלת הכניסה לא אטומה.
- תקרה, קירות מקולפות.
- תעלת חוטים שונים פתוחה.

10. קצביה

- תאורה לא מספקת (חשוך).
- מזגן מלוכלך.
- בחדר נמצא כיור אחד עם משטח משמש לטיפול בבשר / עופות / דגים.

11. איזור הכנת מוצרים דיאטטיים

- אין שילוט ברור / נוהלי עבודה בשביל להבין תהליך הטיפול (טיפול במוצרים גלמיים והכנת המנות המוכנות).

12. באיזור טיגון שניצלם מכינים פירה.

13. תאורה

- תאורה לא מספקת ברוב איזורי הטיפול במטבח.
- כיסויים למנורות חלקם לא קיימים, חלקם לא נקיים.

14. מלתחות / מקלחות של צוות

- מזוגנים ישנים, מלוכלכים.
- חלק מהוילונות במקלחות לא נקיים, ניקיון כללי לקוי.
- קירות תקרה חייבים שיפוץ.

ב. מתלקה א' – 3

1. מטבח חלוקת המזון וחדר אוכל במצב תברואי תקין. שטיפת הכלים, טרמופורטים מתבצעת בצורה תקינה.
2. חדרים – הקירות בחדרים מקולפים עם סימני רטיבות.

ג. מתלקה א' – 4

1. המטבח וחדר האוכל
  - הרגליים של השולחנות בחדר האוכל חלודים.
  - הארונות במטבח ישנים, תלקס לא תקינים.
2. חדרים / פרוזדורים
  - בחדרים הקירות לא נקיים, עם סימני קילופים ורטיבות.
  - במקלחות / שרותים – תאורה לא מספקת ואיורור לקוי.

ד. טיפול בפסולת רעילה – תקין (יש את כל המסמכים).

ה. טיפול בפינוי מפריד שומן – תקין (יש מסמכים).

ו. הדברה – מתבצעת בצורה תקינה (יש מסמכים).

לסיכום

- תזרים העבודה במטבח והתחזוקה הכללית לקויים. (מבצעים תקפאה של מוצרי מזון בניגוד לדרישות התקנות, מפשירים מוצרי מזון ומקפאיאים מחדש, תאורה לא מספקת וחוסר במכסה מגן לנורות הפלורסנט בפני נפילת שברי זכוכית למזון ועוד).
- החדרים במתלקות א'-3 ; א'-4 דורשים טיפול בליקויים.

רשמה : ורה אברבנל