



כ"ה סיון תשע"ז
19 יוני 2017

מספר : 1224
תיק : תלונות
תמ"ת 3.71

לכבוד
גב' דליה כהן
מנהלת מעון "תאנה"
רח' רמב"ם 14
ב"ש

הנדון : ביקורת תברואית – מעון יום "תאנה", רח' רמב"ם 14 באר שבע

בתאריך 19.06.17 נערכה ביקורת תברואית במעון לאחר קבלת דיווח על מספר מקרים של שילשולים במוסד. במהלך הביקורת נבדקו: הכיתות במעון (תינוקות, פעוטות ובוגרים), מטבח הבישול, חדרי השירותים וחדרי המשחקים. להלן סיכום ממצאי הביקורת:

א. רקע כללי:

1. המעון נמצא במבנה תקני - החלוקה הפנימית תואמת את הפרוגרמה לתכנון ולציוד מעונות יום לגיל הרך דצמבר 2006.
2. המעון מחולק ל-3 כיתות (תינוקות, פעוטות ובוגרים) ומיועד לילדים בגילאי 3 חדשים עד 36 חדשים.
3. המקום נקי ומסודר, מצב הניקיון בכל חלקי המעון - כיתות, השירותים, מטבחונים וחדרי הציוד - תקין.
4. נמצאו בחדרי שירותים וליד שולחן ההחלה חומרי ניקוי, חיטוי והיגיינה אישית (סבון נוזלי, נייר לניגוב ידיים ונייר טואלט כולל כפפות וסינרים).
5. במקום קיים מטבח מבשל. מבחינת תחזוקה, תשתיות, התקנת מקררים וניקיון מצב - תקין. מערך תפעול טעון שיפור.
6. קיימת הפרדה בין כלי ניקיון המיועדים לכיתה, מטבח ושירותים. יש לדאוג לאחסון כלי ניקיון בארון סגור ומאוורר.
7. חצרות המשחקים מצב התברואי - תקין מבחינת תחזוקה וניקיון. אין להשתמש בצעצועי חצר עשויים מצמר ופרווה (חומר שסופג רטיבות ומהווה מצע נוח להתפתחות חיידקים ונגיפים).

ב. בוצעה הדרכה לצוות המטבח, להלן תנאים תפעוליים למטבח:

1. יש לסמן אזורים עבודה מקררים על-פי ייעודם ולהקפיד על עבודה אחסון על-פי ייעודם בלבד.
2. יש לנהל יומן מדידת טמפ' מזון (חם/קר) בעת מסירתו לכיתות.
3. יש לרכוש קופסאות מתאימות מפלסטיק קשיח לדגימות מזון.



-2-

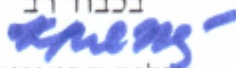
4. יש להעביר ארון לאחסון כלי הגשה לאזור הכנת מזון לתינוקות, ומקרר למזון מוכן לחלבי לאזור יציאה מהמטבח.
5. יש לתת פתרון לטמפי גבוהה במחסן למזון מוכן.

ג. לסיכום :

1. יש לנהל את המעון על-פי סטנדרטים לנושאי תברואה במסגרת חינוכית – מעונות לגיל הרך (חוזר ראש שירותי בריאות הציבור מס' 11\17 עדכון 21.12.2011).
2. יש להימנע מלקבל ילדים חולים (בשלושים, הקאות, חום) למוסד. יש להחזיר את הילד למוסד החינוכי אחרי מחלה רק לאחר קבלת אישור מהרופא המטפל. אם ילד נעדר יום אחד מהגן יש לוודא שהיעדרות אינה עקב מחלה.
3. יש להקפיד על רחיצת ידיים קפדנית במים ובסבון לפני טיפול במזון, אכילה, ביציאה מהשירותים וניקוי שירותים.
4. יש לבצע שטיפת האסלות, רצפת השירותים, כיורים ומשטחים חיצוניים במים ודטרגנט (סבון) וחיטוי באקונומיקה.

במהלך הביקורת נאספו דגימות מזון לבדיקה מקרוביאלית לחיידקי סלמונלה (קציצות דג וביצים) – התקבלו תוצאות שליליות.

בעת הביקורת בוצעה הדרכה בנושא היגיינה אישית וסביבתית.

בכבוד רב

אולגה קריאזיבסקיך
מרכזת פיקוח לבריאות סביבה

העתק: ד"ר לריסה דוחן -רופאה אחראית תחום אפידמיולוגיה, כאן