

שירותי בריאות הציבור
לשכת הבריאות המחוזית, מרכז

دائرة الصحة اللوائية، مركز | District Health Office, Center

**משרד
הבריאות**
נחיים בריאים יותר

08/02/2018

כ"ג/שבט/תשע"ח

21/5

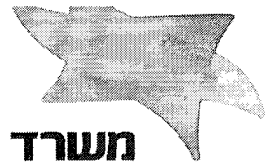
לכבוד:

גב' סיוון אלימלך – רכות מעונות נעמ"ת, דוא"ל sivan@naamat.org.il.
מעון: נעמ"ת כתובת: כרמים 11, ניצ' טלפון: 050-2030882 מס' ילדים: 70 מס' כיתות: 3 ביקורת: 23.1.18.
מלווה: שלומית מבנה חינוך: ייעודי סיבת הביקורת: הופעת אדמומיות בילדים לאחר צריכת טונה.

הערות	נושא	מצב וסביבה
√	מטרדים סביבתיים	
√	תכנון מגרש	
√	ניקוז ואינסטלציה	
√	שלמות הגדר	
√	חצר – שטיפה	
√	גודל חצר המשחקים	
√	ארגז חול	
√	הצללה	
√	ניקיון החצר/אשפה	
X	תחזוקת מערכת מי שתייה	מים
X	מקור מים ואיכותם	
	מתקני שתיה בחצר	
√	מתקני שתיה למים צוננים	
√	כיורים במטבחון	
√	כיורים בשירותים	
√	סילוק מרכזי	ביוב
√	תאי בקרה	
√	התאמת מבנה לפרוגרמה	מבנה
√	סוג הבניה (קשה-רכה)	
--	אסבסט	
√	איטום המבנה	
√	מבוא לפני חדר כניסה	
√	חדר כניסה	
√	חלונות ודלתות	
√	עוצמת התאורה	
√	גובה	
√	קירות ותקרה	
√	רצפות	
√	שטח הכיתות	
√	איוורור טבעי	
√	בקרת טמפי בקיץ ובחורף	
X	מס' הקבועות ומיקומם	שירותים
√	גובה אסלות וכיורים	
√	שירותי סגל	
--	שירותים ניידים	
√	איוורור	
√	קירות	
√	רצפה	
√	דלתות ומחיצות	
√	חלוקה פנימית	
--	חלונות	

Subdistrict Health Office, Rehovot
Address: 10 Oppenheimer St., Rehovot, 7670110
Tel: 08-9485858 Fax: 08-9469130

ת הבריאות הנפתית רחובות
ת: אופנהיימר 10, רחובות, 7670110
פקס: 08-9469130 08-9485858



שירותי בריאות הציבור
לשכת הבריאות המחוזית, מרכז

**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

District Health Office, Center | دائرة الصحة اللوائية, مركز

✓	איחסון חומרי חיטוי וניקוי	
✓	אורור	מטבח
X	מעמדה לעיבוד מזון גולמי מן החי על משטח העבודה, מעל לכיור ועל מדף תחתון נמצאו רוטב עגבניות, שמן, כלי אוכל וכלי בישול נקיים, אין להניח במקום מוצרים מעובדים או כלים נקיים. X העמדה לשיטפת ירקות גולמיים משמשת גם לייבוש כלים, אין להניח במקום כלים נקיים X העמדה לשיטפת כלים משמשת לטיפול במזון חלבי בלבד, שטיפת הכלים מתבצעת בעמדות לטיפול בירקות גולמיים ובמזון גולמי מן החי, אין לשטוף כלים בעמדות אלו	
✓	רשתות בחלונות	
✓	שלמות ותקינות הציוד	
✓	דוגמאות מזון	
✓	נשמרו דוגמאות מזון, הועברו 2 דגימות של טונה לבדיקת מעבדה (קופסה סגורה וקופסה פתוחה), בבדיקה לא נמצאו חריגות ברמת היסטמין	
✓	חלוקת מזון – בוקר	מזון
✓	חלוקת מזון – צהריים	
✓	עובדים – היגיינה אישית ולבוש	
✓	טמ'פ מזון לפני הגשתו: מזון חם <math>70^{\circ}\text{C}</math> מזון קר >math>5^{\circ}\text{C}</math>	
✓	הוצגו מד טמ'פ ויומן עם תיעוד יומיומי של טמ'פ המזון X טמ'פ הפסטת שנמדדה הנה 50°C , הטמ'פ צ"ל כמפורט מימין מהכנת המזון ועד סמוך להגשתו	
✓	איחסון המזון לפני חלוקתו	
X	אורור	מחסן מזון
✓	בחלון יש להוסיף רשת צפופה למניעת חדירת מזיקים וחרקים	
✓	אחסון על מדפים מוגבהים	
✓	ניקיון מדפים	
X	נפח אחסון מתאים	מקרים ומקפואים:
X	במקפוא (במגרות נפרדות) נמצאו דגים קפואים וירקות קפואים, את הירקות הקפואים יש להעביר למקפוא הייעודי הקיים במקום.	
✓	טמ'פ נכונה הקפאה -18°C קירור $+5^{\circ}\text{C}$	
✓	אורור, סדר וניקיון	מחסן
--	תחזוקה ואישורים וטרינריים	פינת חי

א. תחזוקה

הערות	נושא	מבנה
✓	ניקיון	
✓	כיתות ריהוט	
✓	ניר טואלט	שירותים
✓	סבון נוזלי	
✓	מגבות ניר	
X	בחדר שירותי כיתת הפעוטון תיקי הילדים מאוחסנים על הרצפה	
✓	ניקיון	
✓	סימון ואיחסון כלי נקיון	
✓	רשתות בחלונות	
✓	פינת החתלה	
✓	אחסון בקבוקים אישיים (הפרדה וכיסוי)	ציוד
X	אחסון מוצצים אישיים (הפרדה וכיסוי)	
X	אחסון מוצצים אישיים (הפרדה וכיסוי)	
✓	אחסון מזרונים אישיים (הפרדה)	

יש לתקן את הליקויים הנ"ל ולהודיענו על תיקונם בכתב פרטני ובצירוף תיעוד מצולם.

במכוד רב,

שי בר לביא

מפקח לבריאות הסביבה

העתק:

- גב' שולמית פרמן – מנהלת המעון, דוא"ל cramim@naamat.org.il

- ד"ר מרינה פוליאקוב – רופאת הנפה, כאן.

- גב' חנה לביא – אחות אפידמיולוגית, כאן.

- גב' ענת קטן – מפקחת נפתית לבריאות הסביבה, כאן.