



משטרת ישראל
אגף תמיכה לוגיסטית

-שמור-

נוהל			נהלי את"ל
מספר: 03.03.17	תת-פרק: מדור מזון	פרק: מחלקה לוגיסטית	
שם נוהל: טיפול במזון ושינועו בתנאי שדה			תאריך פרסום: 24/03/2021
			תאריך תחילה: 24/03/2021
			תאריך ביטול:
			נוסח: 4
תפקיד: ר' ח' תכנון ובקורת מדור מזון	עורך הנוהל: רפ"ק דורית וורמן		
תפקיד: רמ"ד מזון	מאשר הנוהל: סנ"צ מאיר פולבר		

מספר נוהל ישן: [מספר נוהל ישן]

1. כללי

הטיפול במזון מוכן, בחמשיות או בתפזורת, מרגע קבלתו ועד הגעתו לשטח מהווה נדבך מרכזי בשמירה על בריאות השוטרים, מניעת מחלות וזיהומים והרעלות מזון.

2. המטרה

פירוט אופן הטיפול, הביטול והשינוע של המזון בהדגשה על תנאי שדה.

3. אחריות

- א. ק' את"ל/רמת"ל.
- ב. אחראי הסעדה.
- ג. כל העובדים המטפלים במזון.

4. הגדרות

"צידנית" – לרבות טרמופורט/ חופית/ קלקר/ ארגז קרטון להובלת מזון קר/חם – מיכל בידוד להובלת מזון השומר על טמפ' מזון חם או קר. מיכל הבידוד מיועד להובלת פריטי מזון רגישים אשר יש לשמור על הטמפ' שלהם.

5. תנאים מחייבים לצורך אישור הוצאת מזון בתנאי שדה

א. ככלל, חל איסור מוחלט להוציא חמשיות/ מזון בתפזורת ממטבחי משטרת ישראל בכל שיטות התפעול (הסעדת פנים / מנה מוכנה / תפעולי) למעט משיכת חמשיות מחדר האוכל לצריכה אישית ובתנאי שהמזון יאכל תוך כ-20 דקות מאריזתו.

ב. במקרים חריגים בהם נדרש להוציא חמגשיות / מזון בתפזורת ממטבח הסעדת פנים/ מטבח תפעולי (מטבח מבשל) הדבר יתבצע לאחר תיאום ואישור מדור מזון.

ג. עם צאת יחידה לשדה, לאימונים, לתעסוקה וכו', יוודא מפקד היחידה שעומדים לרשות יחידתו אמצעי עזר ואחסון מתאימים לשמירת המזון בשדה.

6. צריכת מזון בשדה

א. חמגשיות / מזון בתפזורת (חס/קר) אשר מתקבלים ממטבחי המשטרה המבשלים (לאחר קבלת אישור ממדור מזון) יש לאכול תוך כ- 20 דקות מרגע הגעת המזון לשטח.

ב. חמגשיות / מזון בתפזורת (חס/קר) אשר מתקבלים מקבלני הסעדה חיצוניים (לאחר קבלת אישור ממדור מזון) יש לאכול תוך כ- 20 דקות מרגע פתיחת הצידנית בה שונע. בכל מקרה של חמגשיות מקבלן הסעדה יש לפעול ע"פ הוראות קבלן ההסעדה לגבי משך זמן שמירת חום/קור מרגע היציאה מהמפעל.

7. עקרונות בשינוע מזון

- א. הרכב להובלת/שינוע מזון יהיה נקי ושטוף לפני ואחרי הובלת/שינוע מזון.
- ב. רכב שינוע המזון יהיה סגור מכל עבריו.
- ג. אין לשנע מזון עם דברי אפסניה או חומרים כימיים.
- ד. המזון ישונע בכלים המיועדים להובלת ושמירה על טמפ' המזון חס/קר. ציוד זה מסוגל לשמור על טמפ' נאותה כשהוא תקין ואטום.
- ה. בעת העמסת כלי האחסון יש להקפיד על הפרדה בין מזון חס למזון קר.
- ו. אין להסיע נוסעים עם המזון מלבד נהג ומלווה.
- ז. רכב השינוע ייסע ישירות ובדרך הקצרה ביותר ללא עיכובים אל היעד, כאשר זמן הנסיעה לא יעלה על 30 דקות מרגע העמסת המזון על הרכב.
- ח. עם הגעת המזון ללוחמים/שוטרים בשטח יש לצרוך את המזון במייד.

8. תנאי תברואה

- א. המזון יאוחסן בגסטרונומים מתאימים או בכלי קיבולת אחרים כשהם מכוסים ומוכנסים לתוך מיכלי הבידוד השומרים על טמפ' לאורך זמן.
- ב. מיכלי הבידוד ינוקו מידי יום לאחר חלוקת המזון עם סבון וחומר חיטוי.

9. טמפרטורת המזון

- א. מזון חס יוגש בטמפ' של 70 מעלות צלזיוס לפחות.
- ב. מזון קר יוגש בטמפ' של 8 מעלות צלזיוס לכל היותר.
- ג. במידה ונדרש קירור לסלטים יש להוסיף קרח בכלי האחסון.