



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור

לשכת הבריאות המחוזית, מרכז

20/11/2018

دائرة الصحة اللواتيه, مركزيب كسلو, تشعييٹ | District Health Office, Center

לכבוד

מר אביגדור מזרחי- מנהל אדמיניסטרטיבי – מרכז בריאות הנפש באר יעקב – נס ציונה

הנידון: ביקורת תברואית במוסד הרפואי לבריאות הנפש, נס ציונה.

בתאריך 28/10/18 נערכה בקרה תברואית במוסד הנ"ל ע"י גבי ענת קטן מפקחת נפתית לברה"ס, גבי אילנה אלפרוביץ מפקחת ברה"ס והח"מ.

בעת הבקרה נבחנו מערכות המים של המוסד, מטבח ומכבסה.

להלן עיקרי הממצאים שהועלו במהלך הבקרה:

מטבח:

הביקורת נערכה בליווי מר יראון בלאו מנהל המטבח.

מצב התברואה בכל רחבי המטבח נמצא ירוד ביותר, לרבות תהליכי עבודה, אחסון ביחידות קירור/הקפאה, ניקיון שוטף, ידע ובקיאיות עובדי המטבח בנהלים הנדרשים.

בשנת 2018 אושרה תכנית לשדרוג מערך המזון בבית החולים, הובטח כי יישום התוכנית יתבצע במייד. בעת הביקורת הוברר כי לאור עלות הגבוהה של השיפוץ מטבח המוסד לא ישוּפָץ.

1. לא נשמרת איכות מיקרוביאלית טובה של מזון לפי עיבוד;

- קבלת סחורה למטבח נערכת דרך אזורי עיבוד דלתות המטבח פתוחות לרווחה, קיים חשש לכניסת מזיקים ומזהמים, טמפי' חלל המטבח אינה נשמרת כנדרש.
- באזור קבלת הסחורה נערכת שטיפת תרמופורטרים לאחר חזרתם למטבח, בפועל נצפה כי תרמופורטרים מוכנסים למטבח ללא שטיפה, נצפו תרמופורטרים מלוכלכים מאוד.
- מאותו אזור מפנים פסולת ומוציאים משלוחי מזון מוכן.
- לא קיים מתקן לשטיפת ירקות באופן מכני, השטיפה מתבצעת ידנית ללא הקפדה על חיטוי כנדרש ריכוזי חומר חיטוי וזמן השהיה כנדרש, התשתית שנצפתה לא מתאימה לפעילות הנ"ל. כמו כן באזור שטיפה וחיטוי ירקות נערכת פעילות חיתוך ירקות והכנת סלטים סמוך לירקות גולמיים- קיים חשש לזיהום צולב.
- מדור שטיפת וחיטוי ירקות גלם סמוך וללא הפרדה ממדור חיתוך ירקות והכנת סלטים. אין הפרדה בצידוד ועובדים בין אזורים מלוכלכים, חצי מעובדים ואזור הכנת סלטים.
- סלטים מבושלים מעובדים באזור המטבח המבשל, אזור זה לא מופרד מחום ופעילות עם מזון גולמי.
- מתקן קירור לאחסון ירקות שטופים בתהליך וסלטים נצפה מלוכלך מאוד, אחסון דוגמיות נערך בתבנית חד פעמית ממוחזרת ומלוכלכת ללא שמירת עקיבות ללא ציון תאריכים.
- על גבי שולחנות העבודה נמצאו קרטונים עם ירקות רקובים.
- סלטים מוכנים מועברים לאזור אחסנה בקירור של מקרר קבלת סחורה מוצרי ספק (חלב/מעדנים וכו')
- תרמופורטרים לא נקיים נמצאו במח' סלטים למרות שאזור החלוקה נמצא באזור הבישול.
- מחסן מזון יבש יומי – נצפו מדפים מלוכלכים, מזגן מלוכלך. נמצאו קופסאות שימורים עם סימני מכות, מנופחים, על חלקם לא היה תו זיהוי.
- במחסן מזון מרכזי על קירות המחסן נצפו כתמי עובש נרחבים, המקום אינו נקי ואינו מאוורר כנדרש.
- מדור עיבוד בע"ד: מקררי הפשרה אינם ייעודיים בעת הביקורת נמצא כי מקרר ההפשרה לא פעיל, הפשרת דגים נערכה על גבי שולחנות העבודה. אין מקררים בתהליך לשמירת מזון מעובד בקירור לפני הבישול.
- במקפיא נמצאו מוצרי בשר פגי תוקף- בעת הביקורת הושמדו כ-30 ק"ג מוצרי בשר ובשר טחון פגי תוקף.

District Health Office, Center

Address: 91 Hertzal St., Ramla, 7243003

Tel: 08-9788660 Fax: 08-9788600

הבריאות המחוזית, מרכז

קריית הממשלה, הרצל 91, רמלה, 7243003

08-9788600 פקס: 08-9788600



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור

לשכת הבריאות המחוזית, מרכז

دائرة الصحة اللواتيه, مركز | District Health Office, Center

2. קירור מהיר לאחר בישול מתבצע בצורה שלא מבטיחה בקרה על ריבוי החיידקים במזון מוכן;

- אין בקרה על זמן המתנה של מזון מוכן לפני כניסתו לקירור מהיר למרות שהשיטה מבוססת על קירור מידי לאחר הבישול.
- במקרה מזון מוכן נמצאו מוצרי עוף מתובלים גולמיים לצד מוצרי מזון מוכנים לאכילה.
- טמפ' מוצרי המזון הייתה גבוהה מהנדרש.
- לא מתנהל הליך רישום ובקרה על זמן וטמפרטורת המזון המקורר
- מזון מוכן המאוחסן לאחר בלאסט ללא סימון תאריך הכנה ותאריך תפוגה.
- מתקן הבלאסט צ'ילר אינו נקי כולל גומיות, דפנות וכו', המדחום אינו בשימוש ולא ברור כיצד נקבעת הטמפרטורה, מערכת הבקרה אינה תקינה.
- עקרון חלוקת המזון לפי סוגי המזון וכמותם בגסטרונומים לפני הבישול מיועדת בכדי למנוע נגיעה נוספת ומיותרת במזון לפני ואחרי הקירור.

מכבסה:

טיפול בכביסה מלוכלכת מתבצע בבית החולים שמואל הרופא, במוסד קיים חדר לריכוז כביסה מלוכלכת ומחסן כביסה נקיה, להלן עיקרי הליקויים;

- חדר ריכוז כביסה מלוכלכת אינו פעיל, בפועל החדר משמש לאחסון עגלות כביסה ריקות, החדר נצפה במצב תברואי ירוד ביותר מלוכלך מאוד מאובק.
- כביסה מלוכלכת שנאספה מהמחלקות שוהה סמוך לעגלות כביסה נקיה. פינוי כביסה מלוכלכת מהמחלקות אינו נערך באוגרים כנדרש, נצפו פריטי כביסה כגון פריטי לבוש, שמיכות ומצעים זרוקים שלא בתוך אוגרים בעגלות הכביסה המלוכלכת.
- מפאת מחסור באחסון באזור קבלת עגלות הכביסה הנקיות, מיונם והרכבת עגלות כביסה נקיה למחלקות נמצא מחוץ למבנה תחת כיפת השמיים, חשוף למפגעי סביבה גשם/רוחות וכו'.

מערכת מים:

קיימים שני חדרי אנרגיה במוסד.

- חדר אנרגיה שמספק מים חמים למחלקת ילדים טרם הוסדר.
- ויסות טמפ' מים חמים נערך בחדר אנרגיה במרחק רב מנקודות הקצה, סידור זה עלול לגרום להיווצרות חיידקי ליגיונלה במערכת מים חמים.
- נמצא כי מים חמים חוזרים ומי פיצוי נכנסים לאוגר מים חמים שלא דרך מחליף חום-סידור לקוי, טמפ' מים חמים שנצפתה במדי החום הייתה 45 מע"צ.
- נבדק מאגר מי שתיה ומערכת הכלרה נמצא תקין.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור

לשכת הבריאות המחוזית, מרכז

دائرة الصحة اللوائية, مركز | District Health Office, Center

לסיכום:

- מצבו הפיזי והתברואי של המטבח ירוד כלהלן: חלוקה פנימית, תזרים הכנת מזון לא נכון ועוד. בנוסף תשתיות המטבח וכן הציוד הקיים בו מיושן ובלוי.
- עובדי המטבח אינם בקיאים בנהלי העבודה הנדרשים במטבח מסוג זה המיועד להאכיל אוכלוסייה רגישה.
- לאור הליקויים שהועלו לעיל ולאור אי התקדמותכם בנושא שיפוץ ושדרוג המטבח הנכם נדרשים ליצור הסכם התקשרות עם חברת קייטרינג בעלת רישיון יצרן בתוקף להסדרת הזנה למוסד וכן להערך לשדרוג המטבח כמטבח קצה בלבד - כפי שהוסבר בעת הבקרה.
- יש לפעול לתיקון כלל הליקויים המפורטים לעיל ללא דיחוי ולדווח על כך ללשכתנו

בברכה

מפקחת מחוזית לברה"ס

העתקים:

ד"ר עפרה חבקין רופאת המחוז
ד"ר מרילנה לבן פסכיאטרית מחוזית
ד"ר מרינה פוליאקוב רופאה נפתית, לשכת הבריאות רחובות
גבי אתי בורלא מנהלת מחלקת בריאות הסביבה מחוז מרכז
גבי רינה שמש מרכזת תחום פסכיאטריה מחוז מרכז.
גבי ענת קטן מפקחת נפתית לשכת בריאות רחובות