

פקודות המטה הארצי			פקודות משטרת ישראל של המפקח הכללי	
מספר: 08.03.01	תת-פרק: תברואה	פרק: רפואה	תאריך פרסום: 29/11/2020	תוכן העניינים
שם פקודת המטה הארצי: פיקוח על התברואה במשטרה			תאריך תחילה: 29/11/2020	
			תאריך ביטול:	
			נוסח: 2	

תוכן העניינים

1. הגדרות
2. כללי
3. חובת ביצוע ביקורת תברואה
4. עקרונות השמירה על תנאי תברואה
5. ביטול פקודת מטא"ר

08.03.01 – פיקוח על התברואה במשטרה

1. הגדרות

בפקודה זו יהיו למונחים האלה הפירושים שלצדם:

- א. **"איש משטרה"** – כל אדם המועסק במשטרה בתפקיד המחייב בדיקות שגרתיות או ייחודיות כמפורט בפקודה זו.
- ב. **"מפקד יחידה"** – מפקד האחראי על המתקן בו פרוסה יחידת משטרה.
- ג. **"מתקן משטרה"** – מבנה הנמצא באחריות המשטרה, בין שהוא בבעלותה, בין שהוא נשכר על ידה ובין שהמשטרה קיבלה את רשות השימוש בו מן המדינה.
- ד. **"קרפ"ר"** – קצין רפואה ראשי במשטרת ישראל או מי מטעמו.

2. כללי

- א. כל איש משטרה נדרש לעבור בדיקות רפואיות כדי לקבל אישור כשירות רפואית לעסוק בתחום שבו הוא מועסק כמפורט בפקודת המטא"ר 08.02.03 – "אישור כשירות רפואית".
- ב. יש אנשי משטרה אשר לצורך מילוי תפקיד או עיסוק בתחום מסוים נדרשים בבדיקות ייחודיות, חלקן בתחום ההיגיינה והתברואה כמפורט בפקודת המטא"ר 08.02.01 – "בדיקות כשירות רפואית וחיסונים לבעלי מקצועות ייחודיים".
- ג. באחריות קרפ"ר לוודא ש"עובד בריאות הציבור", כהגדרתו תקנות בריאות העם (כשירויות עובדי בריאות הסביבה ואיכות הסביבה ברשויות סניטריות מקומיות ובשרות המדינה), תשנ"ג-1992 יפקח על התברואה ביחידות משטרת ישראל ומתקניה.
- ד. מפקח הסעדה הוא שוטר המפקח ואחראי על ניהול ובקרת המטבח ביחידת משטרה, בה תפעול המטבח באחריות המשטרה או באחריות קבלן הסעדה, ואחראי בין היתר גם על כלל עובדי המטבח, תפעול המטבח ותפעול ההתקשרויות עם זכייני ההסעדה. באין מפקח הסעדה יהיה זה ק' האת"ל של היחידה.

3. חובת ביצוע ביקורת תברואה

- א. כל מפקד יחידה אחראי לפיקוח על התברואה במתקן משטרה בו פרוסה יחידתו באמצעות ביקורות מתוכננות שוטפות וביקורות פתע שיערוך הוא או מי מטעמו, וכן על-ידי גורמי את"ל וגורמי הרפואה ביחידה.
- ב. הביקורת תבוצע בכל המתקנים שיפורטו להלן, תוך שימת דגש לפרטים שלהלן:
 - 1) **מטבחים, חדרי אוכל וקנטינות** – ניקיון כללי; אופן אחסנת המזון, הכנתו והגשתו; ניקיון כלי הבישול וכלי ההגשה; בדיקת מתקני הקירור, ניקיונם ותקינותם;
 - 2) **מגורים, משרדים, תאי שהייה ומעצר, מעבדות כימיות וביולוגיות, מספרות, חדרי שירותים ומכלאות בעלי חיים** – ניקיון כללי, חיטוי, אוורור, תאורה, תקינות צנרת המים והביוב, ניקיון כלי מיטה, ניקיון תאי בעלי-החיים והאורוות;
 - 3) **המתקן וסביבתו** – ניקיון סביבתי, סילוק אשפה, מתקני אשפה, תקינות צנרת המים ומערכת הביוב;
- ג. מועד ביצוע הביקורת, תוצאותיה, שם המבקר ותפקידו – יצוינו בדו"ח ביקורת התברואה.
- ד. מצאה הסמכות המבקרת, כי יש לבצע הדברה או השמדה של אפסניה, בשל מפגע תברואתי, יש לפעול בהתאם להנחיות קרפ"ר.
- ה. מפקד היחידה אחראי לתיקון הליקויים וליישום המלצות הגורמים המבקרים. גורמי הרפואה ביחידה אחראים לביצוע מעקב שוטף אחר תיקון הליקויים כאמור.

4. עקרונות השמירה על תנאי תברואה

פירוט הפעולות הייחודיות שיש לבצע במתקן משטרה על מנת לשמור על תנאי התברואה הנדרשים, כגון אופן ניקוי וחיתוי המתקנים והציוד; אופן הובלת המזון, איחסונו והטיפול בו; ואופן הכנת המזון והגשתו, יבוצעו בהתאם להנחיות קרפ"ר.

העקרונות לפיהם יש לפעול הם:

א. שמירה על הניקיון

- (1) כל המתקנים כגון המטבח, חדר האוכל, המחסנים, מתקני הקירור, חדרי השירותים וחדרי המגורים – ינוקו מדי יום;
- (2) כלי בישול, כלי אוכל, מיכלים, משטחי עיבוד וחיתוך, כלי עבודה, מכונות טחינה ושולחנות חדר האוכל – ינוקו לאחר כל שימוש;
- (3) יש להקפיד על הכנת תמיסות הניקוי בהתאם להוראות שעל-גבי אריזות החומרים ולא להשתמש בריכוזים שונים מהמצוין על גבי האריזות;
- (4) אין להשתמש בציוד ובכלים המיועדים לניקוי מתקני מזון, לניקוי שירותים, ויש לוודא שהם יאוחסנו בנפרד;

ב. מטבח היחידה

- (1) הדלתות והחלונות יהיו אטומים, סגורים ומרושתים, למניעת חדירת מזיקים.
- (2) פתחי ניקוז פנימיים יהיו מצויידים במחסומי ריצפה מרושתים למניעת חדירת פסולת למערכת הביוב.
- (3) מצרכי מזון, כלי בישול, מיכלים וכלי אוכל, לא יהיו במגע ישיר עם הריצפה, אלא יוחזקו בארונות, במדפים, במתקני תלייה ובעגלות.
- (4) חומרי אריזה ופסולת של שאריות מזון ירוכזו במיכלים סגורים וירוקנו למיכלי אשפה, המוצבים מחוץ למטבח. פעולת הריקון תיעשה בגמר כל ארוחה.
- (5) בכל מטבח יותקן מנדף בהתאם לתקנות רישוי עסקים, לפי העניין.

ג. הכנת מזון

- (1) המזון יבושל ביום המיועד לאכילתו, סמוך לארוחה. מזון המיועד לשבתות ולחגים יבושל מבעוד יום ויוחזק עד לצריכתו בקירור או בחימום, בהתאם לצורך.
- (2) אין לשמור מזון חם או קר ליום המחרת גם אם נשמר במטבח ולא יצא אל פס ההגשה. בהקשר זה אין הבחנה בין מזון אשר בושל במטבח או מזון שהתקבל למטבח מצונן, בשיטת "נתור" או מזון חם.
- (3) קופסאות שימורי מזון ינוקו לפני פתיחתן ויפתחו סמוך לארוחה. אין לשמור שאריות של שימורי מזון מן החי. אין להשתמש בקופסאות שימורים מעוכות או פגומות.
- (4) ירקות ופירות יבוררו וימוינו עם קבלתם ויעברו תהליכי רחיצה, ניקוי, חיתוי והכנה, בחדר נפרד, שיצויד בהתאם. יש לחטא ירקות ופירות עם חומר ייעודי לכך בריכוז ובמשך הזמן כפי שקבע היצרן.
- (5) מיכלים בהם מוחזק המזון בשלבי ההכנה יהיו מכוסים.
- (6) למניעת זיהום משני יש להפריד לחלוטין בין הכנת מזון גולמי שטרם בושל לבין מזון מעובד לאחר שבושל או הנמצא בתהליכי עיבוד.

ד. הגשת מזון

- (1) באזור חלוקת המזון יוצבו מתקנים לשמירת חום התבשילים, מגמר בישולם ועד גמר הגשתם.
- (2) תבשילים חמים או קרים או מנות המכילות מזון מן החי, יונחו על פס ההגשה החם לא יותר מ-15 דקות לפני הארוחה.
- (3) טמפרטורת המזון הקר או החם שמוגש, לפי העניין יישמר בטמפרטורה, כקבוע בהוראות משרד הבריאות: מזון חם יוגש בטמפ' של 65 מעלות צלזיוס (להלן: מע"צ) ומעלה, מזון קר יוגש בטמפרטורה של 5 מע"צ ובסלטים תותר חריגה ל-7 מע"צ.

4) הגשת המזון תיעשה בשגרה בכלים רב פעמיים: צלחות שעשויות מחרסינה או קרמיקה, שאינן נשרטות, כוסות מזכוכית וסכו"ם ממתכת כפי שיקבע מדור מזון. זאת למעט בחול המועד פסח או מקרים חריגים, שההגשה תהיה בכלים חד פעמיים או על פי הנחיות רמ"ד מזון.

ה. אחסנת מזון

- 1) מחסן או מבנה המיועד לאחסנת מזון חייב להיות יבש, קריר ומאוורר. החלונות והדלתות יהיו אטומים, סגורים ומרושתים, למניעת חדירה של מזיקים.
- 2) כל מצרכי המזון יוחזקו על גבי משטחים מוגבהים, 30 ס"מ לפחות מהרצפה, ו-30 ס"מ מהקירות, וזאת כדי לאפשר גישה נוחה, לשם ניקוי המקום והגנה על המצרכים מרטיבות בעת שטיפת המחסן. נוזלים יאוחסנו על המדפים הנמוכים ומזון יבש על המדפים העליונים.
- 3) אריזות מזון יבש שנפתחו יאוחסנו עד השימוש בהם כאשר הם סגורים היטב בשקית או מיכל אטום ורישום תאריך הפתיחה.
- 4) אחסון פירות וירקות ייעשה באגף נפרד, המיועד למטרה זו או במתקן הקירור של היחידה.
- 5) לחם יישמר בארון מיוחד, מאוורר ומרושת.
- 6) בשר, עופות, דגים ומוצריהם, חלב ומוצרי, מרגרינה וביצים, יאוחסנו, מיד עם קבלתם במתקן הקירור. על מנת למנוע זיהום משני, יוחזק מזון מבושל או מוכן להגשה, במדפים העליונים ומזון גולמי במדפים התחתונים.
- 7) עובד המטבח יוודא שטמפרטורת המזון המאוחסנת לפי הנחיות משרד הבריאות: מזון קפוא בטמפרטורה של 18 מע"צ, מזון קר 4 מע"צ, מזון יבש בטמפרטורה שאינה עולה על 22 מע"צ.

ו. הובלת מזון

- 1) הובלת מזון תיעשה ברכב המצויד והמתאים לייעוד זה עם רישיון להובלת מזון.
- 2) רכב המשמש להובלת מזון לא ישמש לכל מטרה אחרת זולת הובלת מזון.
- 3) ברכב המוביל מזון לא יוסעו נוסעים למעט ספקי מזון או סבלים.
- 4) העמסת מזון תיעשה במהירות מרבית כדי למנוע התחממות.
- 5) בזמן ההובלה תישמר שלמות האריזות.

ז. שמירת דוגמאות מזון

- 1) בכל יום לפני תחילת חלוקת המזון יילקחו דוגמאות מזון של כל מרכיבי התפריט בכמות של 150 גרם, ויונחו במקום הקר ביותר במקרר, למשך 48 שעות.
- 2) כל דוגמת מזון תוחזק במיכל נפרד, נקי ומכוסה כגון כוס או שקית פוליאטילן. על כל דוגמת מזון ירשם סוג המזון ותאריך דיגומו. סוג הארוחה ירשם במטבחים המגישים יותר מארוחה אחת ביום.
- 3) דוגמאות המזון יועברו לבדיקה במעבדה, על פי דרישת קרפ"ר, רופא יחידה או מדור מזון ובתאום עם נציגיו.

5. ביטול פקודת מטא"ר

פקודת המטא"ר 08.03.01 "הפיקוח על התברואה ביחידות המשטרה" מיום 1.4.1994 – מבוטלת.