



משטרת ישראל  
אגף תמיכה לוגיסטית

-בלמ"ס-

נוהל זה הותר לעיון על פי חוק חופש המידע

נוהל			נהלי את"ל
מספר: 03.03.02	תת-פרק: מדור מזון	פרק: מחלקה לוגיסטית	
שם נהל: ביצוע ביקורות מזון			תאריך פרסום: 17/02/2021
			תאריך תחילה: 17/02/2021
			תאריך ביטול:
			נוסח: 4
תפקיד: ר' ח' תכנון ובקרה מדור מזון		עורך הנוהל: רפ"ק דורית וורמן	
תפקיד: רמ"ד מזון		מאשר הנוהל: סנ"צ מאיר פולבר	

1. כללי

- א. מדור מזון מבצע את הבקורות על מערך ההסעדה בשגרה ובמבצעים ארציים של המשטרה ומסתייע כמפורט להלן:
- (1) בקורות תברואת מזון ובטיחות מזון במטבחים ובחדרי אוכל (בקורות מסוג זה מבוצעות באמצעות חברת בקרה אזרחים).
- (2) בקורות פיקוח ובחינת עמידת קבלני ההסעדה בתנאי המכרזים במטבחים ובחדרי אוכל.
- (3) בקורות מלאי ומגוון בחנויות הנוחות על פי תנאי המכרז.
- (4) בקורות במפעלי מזון ומפעלי כריכים בשגרה ולפני מבצעים ארציים אשר הזמנת הכלכלה באחריות מדור מזון.
- (5) בקורות במסעדות שעמן יש למשטרה הסדר כלכלה ובקנטינות הנמצאות במתקני המשטרה.
- ב. קיימים מספר נהלים נוספים בתחום המזון בנוהלי את"ל במניפ"ה אשר יש לפעול על פיהם – כל אחד ע"פ נושאו.

2. המטרה

לפרט את אופן ביצוע הביקורות והדיווח עליהן ביחידות המשטרה.

3. אחריות

- א. מדור מזון ;
- ב. ק' את"ל מחוזיים ;
- ג. מפקחי הסעדה ;
- ד. רמת"לים

#### 4. ביצוע הביקורת

- א. ביצוע ביקורת מכל סוג שהוא יקיף את כל הנושאים הרלוונטיים ע"פ רשימות התיג כמפורט בנספחים לנוהל זה.
- ב. הביקורת תבדוק את התאמת דרך ניהולו של האתר המבוקר ביחס לנהלי את"ל/מדור מזון המחייבים.
- ג. תדירות הביקורת שתיערך במערך ההסעדה תיקבע ע"י רמ"ד מזון ותפורסם ליחידות מדי חודש ובהתאם לתכנית עבודה שנתית.
- ד. כל ביקורת שתבצע תכלול בחלקה הראשון בדיקה של יישום ממצאי הביקורת הקודמת.
- ה. ק' את"ל המחוזי ורמ"ד מזון יהיו אחראים על הפקת הלקחים והסקת מסקנות המתייחסות לכל ביקורת, לפי העניין.
- ו. בכל מקרה של מציאת ליקויים באחד מנושאי הביקורת, על מפקד היחידה לפעול לצורך שיפור התהליכים ומניעת ליקויים בעתיד.

#### 5. דיווח

- א. מדור מזון יעביר סיכום ממצאי הביקורת ליח' המבוקרת עד 7 ימים מתאריך סיום הביקורת.
- ב. העתקי כלל הביקורות יועברו למפקד התחנה, ק' את"ל מחוזי, ק' את"ל מרחבי, רופא יחידה, ראש יחידת הבטיחות והגהות, ק' בטיחות מחוזי ואנשי מדור מזון בהתאם לרלוונטיות.
- ג. העתקי כלל הביקורות יועברו להתייחסות האחראים על תפעול המטבחים ומערך הבטחת האיכות של חברות ההסעדה בהתאם לרלוונטיות.
- ד. אחת לרבעון יופק דו"ח ממצאים עיקריים אשר יופנה אל הסממ"ז, רמ"ח בטיחות, קרפ"ר, עפ"י העניין.

#### 6. מענה יחידות

- א. ק' האת"ל המחוזי ונציגי היחידות ישלחו למבקר מטעם מדור מזון התייחסות לליקויים שנמצאו ולדרכי הטיפול בהם תוך שבועיים ממועד קבלת דו"ח הבקרה.
- ב. ניהול הביקורות וריכוז מענה היחידות, חברות ההסעדה, חנויות הנוחות והמסעדות יבוצע ע"י מדור מזון בהתאם לנושאי הביקורת.

#### 7. נספחים

- א. טופס בקרת תברואה ובטיחות מזון במטבח.
- ב. טופס בקרה בחנויות נוחות.

ג. טופס בקרה במסעדות.

ד. טופס בקרה בקנטינה.

**נספח א' : טופס בקרת תברואה ובטיחות מזון במטבח**

**סיכום דו"ח ביקורת תברואית במטבח**

	תאריך הבקרה
	שעת הבקרה
	סוג המטבח
	נציג המשטרה שהתלווה לבקרה
	קבלן ההסעדה
	נציג הקבלן שהתלווה לבקרה
	מספר מנות צהריים
	מבצע הבקרה מטעם מדור מזון

הנושא הנבדק	הממצא	הצעות לפתירת הבעיות- ניטור הסיכון	פעולות מתקנות שנעשו יושלם ע"י היחידה
<b>מקרים, מקפידים וחדרי קירור</b>			
טמפרטורה			
מיון/סידור המזון/הפרדה בין מזון גולמי למוכן ואכילה			
ניקיון			
המצאות עובשים/חלודה בגומיות ובחלל המקרר			
המצאות מוצרי מזון פגי תוקף			
ביצים : אחסון נכון, שלמות, חותמת תקינה ותאריך תקין			
הפשרה נכונה			
<b>אחסון מזון וחומרי גלם</b>			
סדר וניקיון			
שמירה על FIFO			
מזון פתוח מסומן ונשמר סגור היטב			
קיום הגבהות, מוצרים אינם מאוחסנים על הרצפה			
מחסן מאוורר, יבש, חלונות מרושתים			
<b>מטבח</b>			
זרימה נכונה של הפעילות במטבח (ממזון גולמי למוכן)			
חיטוי ירקות			
ניקיון כללי			
ניקיון משטחים, מדפים, רצפה וקירות			
ניקיון כלים ומכשור : קרשי חיתוך, סכינים, מטחנות, להבים שונים, תנורים, סירים ועוד			

הנושא הנבדק	הממצא	הצעות לפתירת הבעיות- ניטור הסיכון	פעולות מתקנות שנעשו יושלם ע"י היחידה
שטיפת ידיים : קיים סבון ונייר ניגוב לידים			
מכונת קרח			
שמירת דגימות מזון מסומנות ובכמות מספקת			
ארון חימום			
הכנת סלטים			
<b>טמפרטורת מזון</b>			
קיימים מדי טמפרטורה תקינים			
קיים רישום טמפרטורת מזונות חמים וקרים			
טמפרטורת סלטים לפני ההגשה			
טמפרטורת מזון חם לפני ההגשה			
<b>תפעול ואחזקה</b>			
המצאות מים חמים וקרים			
אחסון פסולת במטבח ובמתקנים בחוץ			
אי המצאות חרקים, מעופפים ומכרסמים			
חומרי ניקוי נעולים			
<b>שינוע המזון</b>			
טרמופורטים (ניקיון, תקינות, אטימות)			
רכב הובלת המזון (ניקיון, רישיון)			
תעודות משלוח עם רישום טמפרטורה			
<b>חדר אוכל</b>			
הגשה וטמפ' המזון החם			
הגשה וטמפ' המזון הקר			
נראות המזון המוגש			
סידור השולחן (מלחיות, פלפליות, מפיות)			
סדר וניקיון כללי			
הכלים והסכו"ם נקיים ויבשים			
פינת שטיפת ידיים : קיים סבון ונייר לניגוב ידיים			
<b>כוח אדם</b>			
כיסוי ראש, סינר			
נעליים תקינות			
צוות שונה לבישול ולניקיון			
ניקיון בגדי עבודה			
ניקיון ידיים/פצעים			
ידי העובדים ללא טבעות ושעונים			
<b>בטיחות</b>			
המצאות ליקויי בטיחות			
<b>אכיפת תנאי מכרז</b>			
גודלי מנה			
הגשת אטרקציה			
גיוון בתפריט			



**נספח ב' : טופס בקרה בחנויות נוחות**

**טופס בקרה בחנויות נוחות**

שם החברה	תאריך הבקרה	שעת הבקרה	שם המחוז	מס' חנות נוחות	שם החנות	שם מבצע הבקרה	ממוצע מתכלכים ביום

פרמטרים לבדיקה בחנויות נוחות		
מס'ד	לבדיקה	הערות
1	ניקיון החנות/סביבת העבודה	
2	ספק /תוקף המוצרים/כמות ומגוון	
3	טמפרטורה מקרר	
4	סידור המזון במדפים	
5	FIFO	
6	נוהל עבודה/שירות	
7	תפריטים - מוצגים בגב המקרר/לעיני השוטרים	
8	מוצרי חימום-חלבי/בשרי הפרדה וסימון	
9	ימי שינוע / אספקה	
10	מקררי גיבוי	
11	שירות - בקיאות, אדיבות העובד	

**תחומי הבדיקה והבחינה יהיו כדלקמן :**

- מלאי מגוון המתאים לכמות הסועדים.
- תוקף מוצרי המזון.
- תנאי אחסון מתאימים למזון.
- אמצעי חימום מתאימים בהפרדה חלבי / בשרי , מסומנים ונקיים.
- בחינת רמת השירות – שביעות רצון, זמינות מזון, ניקיון, אדיבות, משך זמן המתנה בתור.
- בקיאות המוכרן בנוהל עבודת ארוחות שוטרים.

**ציוד בסיסי תקין המחויב להימצא בכל חנות נוחות :**

- טוסטר חלבי + מלקחיים מסומנים.
- טוסטר בשרי + מלקחיים מסומנים.

- סלמנדרה.
- מיקרוגל.

### תפעול

- בכל מקרה של מכשיר חימום תקול על הזוכה להציב מכשיר חלופי/תקין תוך 48 שעות מרגע הפסקת פעילות המכשיר.
- אין להוציא מכשירי חימום מזון מכל סוג לשימוש עצמי והצבתם מחוץ לחנות ובסמוך לעמדות תדלוק. חימום המוצרים יינתנו במסגרת קבלת השרות ע"י המוכרן בחנות הנוחות בלבד.
- הזוכה מתחייב לדאוג לכמות כלכלה בחנויות הנוחות בהתאם לאומדן המתכללים לא יאוחר משעה אחת לפני תחילת פעילות ארוחות שוטרים. במוצאי שבת ומוצאי חג מתחייב הזוכה לדאוג לכמות הכלכלה לשוטרים לא יאוחר משלוש שעות לפני כניסת השבת ו/או החג.
- בכל מקרה של חוסר הכלכלה תסופק לכל המאוחר תוך שעה מקבלת הדיווח על החסרים.
- על כל פריט מזון יוטבע תוקף חיי מדף.
- על המדף יהיו אך ורק פריטי מזון, שחיי המדף שלהם בעלי תוקף של לפחות יומיים קדימה בלבד.
- תפריטים מעודכנים ומוצגים כנדרש כולל אמצעי פרסום נדרשים כמפורט במפרט.
- ניקיון חנות הנוחות מההיבט התברואתי, סדר, תחזוקה.
- על מנהלי התחנות והמוכרנים להכיר את מגוון התפריטים והצגתם והנהלים של ארוחות השוטרים.
- מוקד מולטיפס -1700506026 שלוחה 1

### **סיכום בקרה:**

#### **נקודות לשימור**

	1
	2
	3
	4

#### **נקודות לשיפור**

	1
	2
	3
	4

## נספח ג' : טופס בקרה במסעדות

### שאלון בקרה במסעדות

שם המסעדה: \_\_\_\_\_ יישוב: \_\_\_\_\_  
סוג המסעדה: חלבי / בשרי / חדר אוכל  
תאריך: \_\_\_\_\_ שעת הבקרה: \_\_\_\_\_  
שם המבקר: \_\_\_\_\_ נציג המסעדה שהתלווה לבקרה: \_\_\_\_\_

הערות	לא תקין	תקין	שאלה	
			המסעדה (אזור ההמתנה והשיבה) נקייה ומסודרת	1
			השולחנות והכיסאות נקיים	2
			דלפק ההגשה נקי ומסודר	3
			אזור התפעול ומשטחי העבודה נקיים	4
			מוצג תפריט שוטרים	5
			עמדה לשטיפת ידיים נקייה	6
			קיימים סבון ונייר בעמדת שטיפת ידיים	7
			קיימים דיספנסרים נקיים עם מפיות	8
			מלחיות ופלפליות נקיות	9
			עמדת שירות למכסים, סוכר, מלח, פלפל, מפיות, סכו"ם) נקייה ומסודרת – במידה ויש	10
			הופעת העובדים נקייה ומסודרת	11
			השירות אדיב	12
			זמן המתנה סביר	13
			גודל מנה סביר	14
			קיימת הלימה בין תפריט למזון מוגש קיימת	15

### הערות כלליות:

---

---

---

---



## נספח ד' : טופס בקרה בקנטינה

### טופס ביקורת בקנטינה

תאריך \_\_\_\_\_  
שם הקנטינה \_\_\_\_\_  
הביקורת נערכה בנוכחות: \_\_\_\_\_  
שם מבצע הבקרה מטעם מדור מזון: \_\_\_\_\_

#### 1. ממצאי הבקרה

##### 1.1 תברואה

1.1.1 ניקיון הקנטינה/ומצב הציוד

1.1.2 פגי תוקף

קבוצת המוצר	המוצר	תאריך תוקף / תקין/לא תקין
מוצרי חלב		
חטיפים מלוחים		
שוקולד		
שתייה		

1.1.3 טמפי' מקררים \_\_\_\_\_ כגון : מקפיא גלידות, מקרר מוצרי חלב, אחר  
(צ"ל : -18-4 מע"צ)

1.1.4 אטימות המקררים – תקין/לא תקין

#### 1.2 התאמה לשעות פתיחה במכרז:

שעות פתיחה נדרש: \_\_\_\_\_ שעות פתיחה בפועל: \_\_\_\_\_

1.3 מגוון הפריטים תואם למכרז: תקין / לא תקין  
הערות: נבדקו \_\_\_\_\_ פריטים.

#### 1.4 שילוט:

שעות פתיחה	הצגת מחירים	
תעודת כשרות	שלט "ביסטופ"	

## 1.5 סקר מחירים

שם פריט	עלות במכרז	עלות בפועל
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

## 1.6 התאמת ציוד לקבוע במכרז: תקין / לא תקין

מידוף, דלפק, טוסטר, שולחנות, כיסאות

## 1.7 שיפוצים נדרשים בקנטינה כגון: מיזוג, מידוף, ריהוט, צבע, ריצוף, עבודות חשמל

## 1.8 הופעת העובד-

1.8.1 לבוש במדים ייצוגיים \_\_\_\_\_

1.8.2 עובד נקי ומסודר \_\_\_\_\_

1.8.3 אדיבות העובד ללקוח \_\_\_\_\_

1.9 נושאים לטיפול באחריות הזכייין: \_\_\_\_\_

1.10 נושאים לטיפול באחריות היחידה: \_\_\_\_\_

1.11 סיכום הביקורת: \_\_\_\_\_

1.12 המלצות: \_\_\_\_\_