



משטרת ישראל
אגף תמיכה לוגיסטית

-שמור-

נוהל			נהלי את"ל
מספר: 03.03.22	תת-פרק: מדור מזון	פרק: מחלקה לוגיסטית	
שם נוהל: ניהול המטבחים במשטרת ישראל			תאריך פרסום: 24/03/2021
			תאריך תחילה: 24/03/2021
			תאריך ביטול:
			נוסח: 3
תפקיד: ר' חו' 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

- א. משטרת ישראל מפעילה מטבחים וחדרי אוכל במתקני המשטרה למתן שירותי הסעדה לעובדיה ולגורמי חוץ.
- ב. המטבחים פועלים במספר תצורות: מטבח מבשל בשיטת "מטבח תפעולי" או בשיטת "הסעדת פנים", מטבח מחמם בשיטת "בשל צנן" או בשיטת "מנה מוכנה".

2. מטרה

להנחות על אופן תפעול ושמירה על ניקיון מטבח משטרתי מעת קבלת הסחורה/מזון ועד הגשתו לסועד.

3. אחריות

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

4. הגדרות

א. "בשל-צנן": אספקת מנות מוכנות מצוננות ממטבח מרכזי שברשות הקבלן הזוכה, כולל שינוע, חומרי ניקוי, כלי הגשה, כ"א לתפעול המטבחים המחממים. המזון המצונן עובר חימום ושדרוג במטבח המחמם.

ב. "הסעדת פנים": מטבחי משטרה מבשלים אשר כ"א הוא של קבלן הסעדה אזרחי. כאשר כל חומרי הגלם יסופקו ע"י קבלן הסעדה הזוכה. כמו כן, הקבלן הזוכה ישנע מזון ממטבחים מבשלים למטבחי קצה, יספק חומרי ניקוי וכלי הגשה למטבחים המבשלים, המחממים ומטבחי הקצה.

ג. חיטוי: השמדה טוטלית או חלקית של מיקרואורגניזמים.

ד. "מטבחים תפעולים" מטבחי המשטרה מבשלים אשר מופעלים ע"י כ"א משטרתו לצורכי בישול הארוחות והגשתן, כאשר כל חומרי הגלם יסופקו ע"י המשטרה. במידת הצורך יוצב כ"א אזרחי לסיוע לצוות המשטרה.

ה. "מנה מוכנה": אספקת מנות מוכנות חמות ממטבח מרכזי שברשות הקבלן הזוכה, כולל שינוע, חומרי ניקוי, כלי הגשה, כ"א לתפעול המטבחים המחממים ומטבחי קצה.

ו. ניקוי: הורדת שכבות של לכלוך (בוץ, חומרי הדברה וכו').

5. מסמכים ישימים

א. תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב – 1972.

ב. מכרזים למתן שירותי הסעדה במטבחי משטרת ישראל כפי שמפורסמים מעת לעת.

6. גורמים המורשים לכניסה למטבחים ביחידות משטרת ישראל

א. כעקרון הכניסה למטבח אסורה לכל בעלי הדרגות.

ב. יחד עם זאת, יורשו להיכנס למטבח:

1) במהלך שיגרת העבודה כל עובדי המטבח ע"פ תקנון כוח אדם לאותו מטבח.

2) מי שהוסמך לצרכי ביקורת והבטחת איכות (נציגי מדור מזון או מי מטעמם).

3) מפקד היחידה ומי שהוסמך לכך על ידו (סגנו, איש הניהול וכו').

4) קרפ"ר או מי שהוסמך על ידו (רופא מחוזי, חובש מחוזי וכו').

5) הרב הראשי של משטרת ישראל או מי שהוסמך על ידו (רב מחוזי).

6) ראש מחלקת לוגיסטיקה או מי שהוסמך על ידו (נציגי מדור מזון, נציגי מדור ציוד, נציגי מדור אחסנה).

7) ראש מנהלת הבינוי או מי שהוסמך על ידו (לצרכי בנייה ושיפוץ).

8) נציגי יחידת ביקורת את"ל.

9) נציגי יחידת ביקורת של מבקר המשטרה ויחידת הביקורת שבמשטרה.

ג. כל אדם שרוצה לקחת מזון/חמגשיות, קוביות קרח, או כל פריט אחר ימתין מחוץ למטבח בסמוך לדלפק ההגשה או בפתח ואחראי המטבח או אדם מטעמו ימסור את הפריט המבוקש.

ד. על כל אחד ממורשי הכניסה מוטלת החובה לפנות לאחראי המטבח להזדהות בפניו בשמו, מטרת הביקור ולסייר יחד איתו בתחומי המטבח.

ה. ביקורת וביקור יכולים להתבצע בתיאום מראש ובביקורות פתע.
ו. בכל כניסה למטבח יוצב שלט "הכניסה למטבח אסורה לכל בעלי הדרגות".

7. תכנון התפריט השבועי

א. תכנון התפריט יתבצע ע"פ תפריט ארבע שבועי אשר יבנה ע"י מפקח ההסעדה ו/או נציג קבלן ההסעדה, בהתאם לשיטת תפעול המטבח.
ב. התפריט יקבע על פי דרישות התפריט המופיעות במכרזי ההסעדה.
ג. התפריט יתבסס על המצרכים המתקבלים מקו האספקה/ מהמוצרים המצויים במטבח/ חוזים עם קבלני ההסעדה.
ד. אחראי המטבח ינהל תיק תפריטים בו יתייקו התפריטים היומיים בכל יום.

ה. התפריטים ישמרו לתקופה של שלושה חודשים לפחות.

8. טיפול ושימוש בביצים – במטבחים מבשלים בלבד

א. **קבלת ביצים:**

- 1) עובד מטבח ידאג לבצע מיון עם קבלת הביצים.
- 2) כל ביצה שבורה או סדוקה תושמד.

ב. **אחסון ביצים:**

- 1) אחסון ביצים יעשה במקרר ייעודי נפרד ככל הניתן. אסאין מקרר נפרד, יאוחסנו הביצים במקרר ירקות גולמיים במדף תחתון.
- 2) בכל מקרה הביצים יאוחסנו במקום מוגן מפני מכרסמים ומזיקים.
- 3) יש לוודא כי אין חריגה מתאריך האחרון לשיווק המוטבע על הביצים. יש לשים לב לתאריך אחסון בקירור ותאריך אחסון שלא בקירור.
- 4) יש לרשום באופן בולט את תאריך קבלת הביצים ליחידה על האריזה.

ג. **טיפול בביצים גולמיות:**

- 1) יתבצע אך ורק באזורים המיועדים לטיפול במזון גולמי. אזורים אלו יסומנו בצורה גלויה.
- 2) קליפות ביצים יזרקו לפח מיד בסיום פתיחתן.
- 3) בתום פתיחת הביצים ושימוש בהן יחוטא משטח העבודה והכלים אשר נעשה בהם שימוש ע"י חומרי חיטוי מאושרים במטבח.

ד. **בישול ביצים:**

- 1) אסור להשתמש בביצים כאשר הן אינן מבושלות/ אפויות באופן מלא. (קרמים, מוסים, ביצת עין, רביכות למאכל לא מבושלים).
- 2) מותר להשתמש בביצים רק כאשר הן עשויות היטב לצורך הכנת: חביתות וחביתות מקושקשות, שקשוקה, ביצה קשה (שבושלה 8 דקות לפחות לאחר רתיחת המים), בלילה לשניצל, תוספת למרק, עוגות. יש למנוע מגע של ביצים שבושלו ובין אלה שלא בושלו.

9. ניקוי וחיטוי הפירות והירקות (כולל הירקות העליים)

- א. יש למיין את הפירות והירקות. פרי וירק רקוב או פגום ייזרק.
ב. לאחר המיון יוכנס הפרי או הירק לכיור נירוסטה המיועד לשטיפת פירות וירקות.

ג. שלבי החיטוי:

- 1) יש לשטוף היטב במים זורמים את הפירות והירקות לשם הסרת שאריות חול ואבק.
- 2) את הפירות והירקות (כולל הירקות העליים) יש להשרות במים עם חומר חיטוי ייעודי, כפי שאושר במשטרת ישראל. ובמינון הדרוש ע"פ הנחיות היצרן. חומר החיטוי יכול להופיע בצורה של נוזל או טבליות.
- 3) בתום זמן ההשריה הדרוש ע"פ הנחיות היצרן, יש לשטוף את הפירות והירקות במים קרים זורמים היטב כך שלא יישארו שאריות סבון.
- 4) לאחר שטיפה יסודית יש לחתוך את הירקות להכנת הסלטים והתבשילים.
- 5) אין להגיש ירקות שלמים כדוגמת פלפלים מטוגנים (עלולים להימצא בפנים תולעים).

ד. הוראות בטיחות לשימוש בחומר חיטוי ירקות ופירות

- 1) יש לקרוא את התווית המודבקת על מיכל חומר החיטוי היטב, כולל הוראות אחזקה, בטיחות ושימוש.
- 2) את החומר יש לאחסן בנפרד ממוצרי מזון.
- 3) יש לעבוד עם כפפות ולהימנע ממגע עם פצעים פתוחים, או פגיעה בעיניים.

ה. עזרה ראשונה בזמן פגיעה מחומר חיטוי

- 1) במקרה של שאיפת החומר יש להוציא את הנפגע מחשיפה אל האוויר הצח ולהשיג טיפול רפואי.
- 2) במקרה של מגע בעיניים יש לשטוף היטב במים זורמים ולפנות לקבלת טיפול רפואי מיידי.
- 3) במקרה של בליעה יש לסלק את החומר מהפה לשתות כוס אחת או שתיים של מים או חלב ולהשיג טיפול רפואי.
- 4) במקרה של מגע בעור יש להסיר את הבגדים המזוהמים, לשטוף את המקומות הנגועים עם מים ולהשיג טיפול רפואי.

10. טיפול בבשר גולמי

א. הפשרת בשר

- 1) הפשרת הבשר תעשה במקרה הפשרה בנפרד מכל מזון אחר או במתקן מיוחד להפשרה בטמפר' של עד 10 מעלות צלזיוס (להלן: מע"צ).
 - 2) הבשר יוכנס להפשרה לאחר הפשטת קרטון האריזה ומהשקיות המאגדות את המוצר. במידה ולא ניתן להסיר את הניילון, יש לחורר אותו.
 - 3) כל תהליך ההפשרה יבוצע על גבי כלי מחורר או רשת מכוסים, כאשר כל הנוזלים ייזלו לתבנית אטומה מתחת. את מי ההפשרה יש לנקז לביוב.
 - 4) נוזלי ההפשרה המהווים גורם זיהום יורחקו ככל האפשר מכל מזון אחר במטבח.
 - 5) לעולם אין להפשיר את המזון על משטח העבודה במטבח או מחוץ לקירור בכל כלי שהוא.
 - 6) אין להפשיר בשר בתוך כלי עם מים עומדים או פושרים.
 - 7) במטבחים שיש ברשותם חדרי עיבוד בשר (קצביה) הבשר יופשר בחדר הפשרה או מקרה הפשרה תוך הקפדה על הפרדה בין חומרי גלם שונים.
 - 8) רצוי לא להפשיר דגים ובשר יחדיו באותה עגלה במקרה.
 - 9) משך זמן ההפשרה יעשה עד 24 שעות במקרה.
 - 10) אין לטחון דגים ובשר עוף במטבחי משטרת ישראל בשל רגישות מיקרוביולוגית גבוהה.
- ב. הפרדה בין מזון גולמי למעובד**
- 1) בכדי למנוע זיהום בשר מעובד מבשר גולמי יש להפריד ולסמן במטבח שולחנות עבודה, קרשי חיתוך וסכינים המשמשים לעיבוד בשר גולמי ומעובד.
 - 2) כל חומרי הגלם יטופלו בפינה נפרדת, ובסיום כל תהליך יש לקרצף ולנקות את המקום.
- ג. רחיצת ידיים בעת טיפול בבשר**
- הידיים נושאות מגוון גדול ורב של חיידקים, בייחוד לאחר שהייה בחדרי שירותים. כמו כן, לאחר טיפול במזון לא מבושל כמו בשר ועופות. יש להקפיד על רחיצת הידיים במים ובסבון היטב לפני ואחרי טיפול והכנת המזון, ותמיד לאחר השימוש בחדרי שירותים.
- 11. שמן**
- א. שמן שנותר לאחר טיגון (לא שרוף) יש לסנן, לאחסן בסיר מכוסה (רצוי בקירור) ולהשתמש בו פעם נוספת עד שמונה שעות.
 - ב. יש לבצע רישום מעקב שעות שימוש בשמן אשר יתלה בקרבת הסיר/ציפסר.

- ג. שמן מאכל משומש ייאסף למכלים ייעודיים ע"י היחידה. חברה חיצונית תספק את המכלים ותפנה אותם בהתאם לצורך בכדי לשמור על איכות הסביבה.
- ד. אין לשפוך שמן למערכת הביוב.

12. חיסכון במזון וניצולו – מטבחים תפעוליים של מ"י

- א. במהלך תכנון הזמנת המזון, יש להקפיד להזמין מזון לפי התפריט השבועי, עפ"י מספר המתכלכלים המשוער בכל ארוחה.
- ב. יש להקפיד על בישול כמויות מזון בהתאם למספר הסועדים הצפוי.
- ג. יש לוודא הכנה מקצועית של המנות.

(1) לחם

- א) יש להזמין לחם בהתאם לצריכה בפועל.
- ב) לחם יש להגיש מכוסה או עטוף, בכמות סבירה או להכין פינת לחם וכל סועד ייקח לפי רצונו.
- ג) לחם שנותר באריזתו בתום הארוחה יש לאסוף ולהחזיר למטבח, לשימוש חוזר, ולנצלו להכנת פריטי המזון האלה: פירורי לחם לציפוי, פרוסות לחם מטוגנות לארוחת ערב, פשטידת לחם - כתוספת פחמימות או כמנה עיקרית בערב, קוביות לחם קלוי כתוספת למרק.

(2) ביצים קשות

- א) ביצים קשות יש להכין בהתאם לכמות הסועדים בפועל בארוחה לה נועדו.
- ב) ביצים שנותרו שלמות בקליפתן, יש לאסוף ולאחסן בכלי סגור במקרר, ולערוך בהן שימוש חוזר בארוחה הקרובה בלבד (בכל מקרה, אין להשתמש בביצים שנשארו מעבר ליום הצריכה. מוחרג עניין שבת וחג כמפורט בסעיף 13.
- ג) אפשרויות השימוש בביצים קשות הן כדלהלן: מנות ראשונות, שילוב בסלטים מורכבים - כמנה ראשונה בצהרים או כמנה עיקרית לארוחת ערב, כריכים לכיבוד, קישוט למאכלים - במידה והכמות קטנה.

(3) מזון בתפזורת

- א) כלל המזון אשר יצא לפס ההגשה והוצא מאריזתו המקורית, לא ייעשה בו שימוש נוסף והוא ייזרק.
- ב) מזון כמו גבינות רכות וקשות, זיתים, ריבה, ממרח שוקולד, אשר הוצאו מאריזתם המקורים ונשארו במקרר, ניתן להשתמש בהם לארוחה הבאה.
- ג) ירקות ופירות חתוכים שלא יצאו לפס ההגשה ייזרקו.

ד) אשל/מעדנים/גבינה אישית אשר יצאו לפס ההגשה ונשמרו בקירור כל העת, ניתן להגיש שוב על פי תאריך התפוגה שלהם. באם הונחו על השולחנות ולא נצרכו, יש לזרקם.

13. ארוחות בשבת ומועד – שמירת חום ואיכות המאכלים

א. בכל יום חמישי בשבוע יוודא אחראי מטבח שכל מתקני הגז לבישול וחימום, המיועדים לחימום האוכל בשבת ומועד, תקינים וראויים לשימוש.

ב. יש לכסות את האש עפ"י הנחיות רבנות מ"י.

ג. פירוט סוגי המזון והשמירה עליהם בשבת:

1) חמין בתפריט שבת

א) אם נכלל חמין בתפריט השבת, יש להכינו ולבשלו ביום שישי, לפני כניסת השבת. יש להורידו מהמבער הגדול כשהוא במצב רתיחה, ולהעמידו על המבער הקטן המיועד לשמירת אוכל חם או להשתמש בפלטת שבת כך ימשיך החמין לרתוח עד להגשתו לשולחן ביום שבת.

ב) יש להקפיד שסיר החמין יהיה מכוסה היטב כדי למנוע הפסקת הרתיחה, דבר העלול לגרום לקלקול התבשיל.

ג) אין להוסיף לחמין פריטי מזון או תבלינים בשבת העלולים להחיש את קלקולו, כגון: עגבניות, רסק עגבניות, רסק פלפל חריף, בשר, שאריות בשר טרי או משומר וכד'.

ד) לצורך חלוקת החמין, אין להוריד את הסיר מהאש, אלא להעביר מהסיר הגדול כמויות לסיר קטן יותר וכך לאפשר לשוטרים האוכלים אחרונים ליהנות מאוכל חם.

2) הגשת ביצים בשבת

א) לארוחות הבוקר בשבת תוגש ביצה קשה. הביצים יבושלו לפני כניסת השבת ויאוחסנו במקרר. במקביל, יש להכין סיר עם מים רותחים ולשמרו על פלטת החימום. לפני הגשת הביצים לארוחת הבוקר יש להוריד המים מהאש ולשפכם על הביצים הקשות.

ב) אפשרות נוספת להגשת ביצים חמות היא לבשל את הביצים ביום שישי ולהשאירם בסיר על פלטת החימום.

3) שתייה חמה בשבת

א) לצורך הכנת תה, יש להכין מיום שישי מים רותחים בסירים ותמצית תה. במשך השבת יעמדו המים והתמצית בפינת החימום בכירת הגז. את התמצית יש להוסיף לפני הגשת התה.

ב) להכנת קפה שחור, אפשר להשתמש במים רותחים שיוגשו מיום ו' וקפה שחור. במשך השבת יעמדו המים והקפה בפינת החימום על כירת הגז. לפני הגשת הקפה, יש להוסיף את תמצית הקפה

למים, לערבב היטב ולהמתין כ- 10 דקות עד שהקפה ישקע לתחתית הסיר.

4) סלטים

- א) תפוחי אדמה המיועדים להכנת סלט לארוחות בשבת יבושלו זמן קצר לפני כניסת השבת, יקוררו ויוכנסו למקרר.
- ב) בתקופה מ- 1 באפריל ועד 1 בנובמבר, יוכנו הסלטים ללא תוספת מיונז, אלא רק בתחמיץ (יש לנהוג כך גם בימים חמים בתקופת החורף).
- ג) יש להכין את הסלטים, סמוך, ככל האפשר, למועד הגשתם.

5) לחם וחלות

את החלות/לחם הפרוסים יש לסדר בארון לחם. סמוך לכל ארוחה, יש להוציא כמות הלחם/חלות הרצויה ולסגור היטב את היתרה.

14. טמפרטורת מזון

המאכלים יוחזקו עד לצריכתם במקרר בטמפ' שלא תעלה על 5 מע"צ או בחום בטמפ' של 70 מע"צ לפחות.

15. דוגמאות מזון

- א. בתחילת כל ארוחה (בוקר, צהרים וערב) תילקח מנה אחת לשמירה כמנת ביקורת. הדוגמא תונח במכלים ייעודיים כשהם נקיים ומחוטאים.
- ב. דוגמאות המזון יכללו את כל הפריטים המוגשים באותה ארוחה. דגימות המזון צריכות להיות זהות לתפריט שהוגש באותו היום.
- ג. דוגמאות המזון יישמרו בכלי סגור למשך 48 שעות במדף הקר ביותר במקרר (מול יחידת פיזור הקור) ובטמפ' שלא תעלה על 4 מע"צ.
- ד. גודל המנה יהיה 150 גרם לפחות.
- ה. הדגימה תילקח מפס ההגשה בתחילת הארוחה לפני הנחת המנות בפס ההגשה.
- ו. מבצע איסוף הדוגמא ישטוף את ידיו טרם איסוף הדוגמא וייטול אותה עם כף/מלקחיים נקיים.
- ז. אחראי מטבח ימלא טופס המפרט: תאריך דגימה, שעת דגימה, ארוחת דגימה ושם הדוגם (ראה נספח 1). הטופס ישמר במשרד אחראי המטבח.
- ח. הדגימות, תסומנה בסימן מזהה המציין את שם המוצר ותאריך ייצורו.
- ט. במקרה של שליחת דוגמאות מזון למעבדה בבקרה שוטפת או בתחקיר. ההובלה תיעשה במיכל מבודד עם קרח (או קרח יבש) בזמן ובדרך הקצרים ביותר באמצעות דוגם מוסמך מטעם המעבדה.

16. טמפרטורת מקררים ומקפיאים במטבחים

- א. אחראי המטבח יעקוב אחר הטמפרטורה במקפוא, במקרר או בחדר הקירור שבמטבח.
- ב. הבדיקה תעשה ע"י קריאת מד הטמפרטורה הנמצא מעל המקרר.
- ג. בהעדר מד טמפרטורה יבצע זאת באמצעות מד טמפרטורה אישי.
- ד. הבדיקה תבוצע לפחות שלוש פעמים ביום בבוקר, בצהריים ובערב במטבחים המגישים שלוש ארוחות ופעמיים במטבחים המגישים ארוחת צהריים בלבד.
- ה. הבדיקה תירשם באמצעות טופס חודשי (ראה נספח 2).
- ו. טמפרטורת המקרר תעמוד על 4-5 מע"צ, טמפרטורת הקפאה תעמוד על (-18) מע"צ.
- ז. במקרה ומתגלה סטייה של 3 מע"צ יש לבדוק את תקינות המקרר ולהזמין טכנאי (מומלץ לשים לב כי בעת הבדיקה לא נפתחה הדלת פעמים רבות, או נשארה פתוחה, דבר הגורם להורדה מלאכותית של עוצמת הקור).
- ח. טופסי הבדיקה יתויקו בתום כל חודש בקלסר מיוחד וישמרו למשך 3 חודשים לפחות.
- ט. לכל מקרר ומקפוא יוצמד טופס נפרד.
- י. במקרה של קלקול במקרר או הפסקת חשמל מעל 4-5 שעות, יש להעביר את המזון למקררים חלופיים.
- יא. במקרה של תקלה במתקן ההקפאה, או הפסקת חשמל ממושכת עד 24 שעות של המקפוא אין צורך להעביר מזון קפוא בתנאי שלא נפתחו דלתותיו וטמפי המזון מכל צדדיו אינה עולה על 8 מע"צ.
- יב. במקרים של הפסקות חשמל ארוכות יותר ו/או שלא ידוע מה משכן, אחראי ההסעדה/רמת"ל יודיע לרופא מחוזי ורמ"ד מזון, לשם קבלת החלטה להמשך טיפול.
- יג. חיבור המקררים והמקפואים לגנראטורים תקינות המעבר ייבדק אחת לחודש והבדיקה תתועד בכתב ותתויק בקלסר מיוחד הבדיקות ישמרו למשך 3 חודשיים לפחות.

17. החזר אריזות

- א. על כל יחידה לרכז בשני מקומות שונים את האריזות המיועדות לחברה המספקת.
- ב. אריזות המתקבלות ע"י נהגי האספקה שייכות לחברה המספקת. אי לכך, חובה על היחידה להחזיר את האריזה לנהג האספקה בהנפקה הבאה.
- ג. במטבחים תפעוליים יש לדאוג לקבלת זיכוי עבור משטחים וארגזים.
- ד. היחידות מתבקשות לקפל את אריזות הקרטון עם פירוק הסחורה ולאחד כל חמש אריזות יחד.

18. ניקיון המטבח וסביבתו

- א. בכל שלב המטבח יישמר נקי על כל אגפיו כולל המחסן והמשרד.

ב. יש לוודא תכנית ניקיון יומית ושבועית של המטבח וסביבתו אשר תכלול התייחסות לרצפה, קירות, תעלות ניקוז, דלתות, מקררים/מקפיאים, סירים/מחבתות/תנורים, מכשור מטבחי, משטחי עבודה, מדפים כלי בישול.

ג. עובד אשר עוסק בניקיון לא רשאי לעבוד עם מזון לאחר מכן.

ד. כלי אוכל והגשה והכלים אשר בשימוש המטבח, יישטפו במים וסבון ויושרו במסיר שומנים/ חומר חיטוי בהתאם לצורך. לאחר שטיפתם ייובשו כאשר נשמר רווח בין כלי לצורך יבוש מלא.

ה. כלי האוכל והבישול יהיו נקיים משאריות מזון ושמן כאשר יהיו לא בשימוש.

ו. פחי זבל ברחבי המטבח ישמרו סגורים.

ז. אזורי כניסת הסחורה ופינוי האשפה ישמרו נקיים ומסודרים בכל שעות היום.

19. קליטה ואחסנת מזון ביחידות

א. קבלת חומרי גלם

1) חל איסור מוחלט על הכנסת פריטי מצרכי מזון שאינם מונפקים באמצעות מכרזי משטרת ישראל ו/או בקלני ההסעדה, אלא אם נתקבל אישור בכתב ע"י רמ"ד מזון ונציג הרבנות המשטרתית ביחידת השטח.

2) עם הגעת המזון ליחידה יש לבדוק תעודות משלוח בהתאם להזמנה שבוצעה במערכת משקלים, איכות וסוג הפריטים.

3) לאחר ביצוע הבדיקות יש לתייק את טופס הבקרה בקלסר ביחד עם תעודות המשלוח לתקופה של לפחות 3 חודשים.

4) עם הגעת המזון ליחידה יש לפרוק את המזון במהירות האפשרית.

5) יש למיין פריטי המזון השונים ולהעבירם למקררים או למחסנים המיועדים לכך באופן המהיר ביותר. את הפסולת מעודפי הירקות יש להשליך לאשפה.

6) מזון מקולקל יוחזר לספק ו/או ייזרק בתרום עם הספק.

7) חל איסור מוחלט להשאיר מוצרי חלב ובשר מחוץ למתקני הקירור.

8) מוצרים פגומים יישמרו בפנינת החזרות עד למועד האספקה הבא בו יוחזרו המוצרים או לחילופין החזרת המוצרים הפגומים במידי.

ב. מחסן המזון

1) מחסן המיועד מחסן/מבנה המיועד לאחסנת מזון, חייב להיות יבש, קריר, מאוורר ככל האפשר ואטום לחדירת מזיקים. כל החלונות והדלתות יהיו מרושתים. ככלל, יש לשאוף שבמחסן מנות קשות יותקן מזגן לשמירה ממושכת של מצרכי המזון.

2) יש לשמור באופן תמידי על ניקיון מחסן המזון.

3) יש להקפיד שבעת שטיפת המחסן לא יותזו מים על מצרכי המזון והאריזות.

ג. כללי אחסנת מזון יבש

1) כל מצרכי המזון יוחזקו ע"ג מדפים/משטחים מוגבהים 30 ס"מ לפחות מהרצפה, 50 ס"מ מהתקרה וירווחו 20 ס"מ לפחות מהקירות, כדי לאפשר גישה נוחה לשם ניקוי המקום והגנת המצרכים מהרטיבות בעת שטיפת המחסן.

2) מצרכים יבשים בתפזורת, כגון: סוכר, קמח, אורז וכיו"ב, יוחזקו באריזתם המקורית או במיכלים סגורים. מיכלים אלה יש לנקות היטב לאחר התרוקנותם ולפני הכנסת מצרכים חדשים לתוכם. אין להוסיף למיכלים מצרכי מזון חדשים, כאשר שבתוכם עדיין שאריות קודמות.

3) פריטים שלגביהם הארומה והטעם חשובים (כגון קפה טחון), יוחזקו במחסן היחידה באריזתם המקורית.

4) מצרכים בפחיות או באריזות נייר קרטון (שימורים, שקיות) יסודרו ע"ג האצטבאות, כשתוויות הסימון מופנות כלפי המעבר, לאפשר זיהוי המצרך.

5) אין לאחסן פריטי מזון המדיפים ריח, כגון: קפה, תבלינים, בקרבת פריטי מזון אחרים, אלא להקצות להם מקום נפרד ומרוחק ככל האפשר מיתר הפריטים.

6) אין לאחסן חומרי ניקוי או כל חומר אחר ליד מוצרי מזון. חומרי הניקוי יאוחסנו במחסן נפרד שייועד לצורך כך.

7) פריטים המדיפים ריח כאמור לעיל, יש להחזיק באריזות הנסגרות היטב, היות וריחם האופייני חשוב כשלעצמו ועם התנדפותו מאבדים פריטים אלה את ערכם (קפה, תבלינים למיניהם וכיו"ב).

8) לגבי צריכת מזון ישמש הכלל: "ראשון נכנס - נצרך ראשון". אולם, מצרך באריזה מקורית שאריזתו נקרעה/נפתחה, יוצא מכלל זה ויש לצורכו ראשון. פריטים רגישים לנגיעות בחרקים (קמח, סולת, אורז, קטניות, אטריות וכיו"ב) לא יוחזקו לתקופה העולה על חודש אחד מיום הקבלה. במידה ונותרו מהפריטים הנ"ל פריטים שלא נופקו בתום חודש מיום הקבלה, יש לבדוק את הפריטים מחשש נגיעות בחרקים. אם בבדיקה ימצאו פריטים נגועים יש להשמידם ולמלא דו"ח השמדה פריטים שנמצאו בלתי נגועים יש לנפקם בדחיפות.

9) פירות וירקות טריים וכן תפוזי א ובצל, ימוינו עם קבלתם ויאוחסנו בחדר שיועד לכך. לא יאוחסן בחדר זה שום פריט אחר. פירות וירקות רצוי לאחסן במקרר או בחדר ממוזג.

10) נתקבלו ירקות/פירות בלתי בשלים יש לאחסנם ביחידה עד להבשלתם.

11) נתקבלו פירות/ירקות עם סימני ריקבון או זבובים, יש למינם ולהרחיק מיד מהמכלים את הנגועים, לבל יתפשט הריקבון. נותרו ארגזי/קרטוני פירות/ירקות שלא נצרכו תוך 24 שעות מהגעתם - יש למינם מדי יום.

12) לחם יאוחסן בנפרד בארונות המיועדים לאחסנת לחם.

13) במהלך שיפוצים במטבח, יש להרחיק את כל מוצרי המזון מהמקום עד לגמר השיפוצים והבאת המטבח וסביבתו למצב נקי ומסודר.

ד. אחסנה בקירור

בקירור תאוחסנה קבוצות הפריטים האלה:

- 1) בשר, עופות, דגים ומוצריהם (למעט: שימורים ונקניקים יבשים).
- 2) חלב ומוצריו, מרגרינה, שמרים טריים, ביצים מקירור.
- 3) בהתאם לאפשרויות היחידה יאוחסנו בקירור גם ביצים טריות, ירקות ופירות טריים.
- 4) יש לוודא שמצרכי המזון הרגישים יותר: עופות, בשר ודגים יושמו במקום הקר ביותר במקרר ובחדר הקירור - במקום קרוב ככל האפשר למקרר הקור.
- 5) יש להפריד באחסון בקירור/הקפאה בין מזון גולמי, מזון בתהליך ומזון מוגמר.
- 6) יש לשמור על הסדר והפרדה עד כמה שניתן.
- 7) יש לדאוג כי המזון ייכנס להקפאה כשהוא ארוז.

20. פחיות שימורים

א. חל איסור מוחלט להשתמש בפריטי מזון, המשומרים בתוך פחיות, אם לא ניתן לזהותם בצורה ברורה ומוחלטת.

ב. במקרים המפורטים להלן, חל איסור לפתיחה ו/או שימוש בפחיות שימורי מזון:

- 1) פחית שימורי מזון אשר אחד או שניים ממכסיה נפוחים או מורמים מעט.
- 2) פחית שימורי מזון אשר בעת לחיצה על אחד ממכסיה תורגש תפיחה במכסה השני.
- 3) פחית אשר תכולתה דולפת או קיים חשד לדליפה.
- 4) פחית שימורי מזון אשר אחד ו/או שני מכסיה נפגעו באופן שגרם לעיוות ו/או חיתוך שולי שפת מכסה הפחית.
- 5) פחית שימורי מזון אשר התגלו על שטחה החיצוני כתמי חלודה (לא בשולי המכסה).
- 6) פחית בה חסרה תווית.
- 7) פחית בה התווית מטושטשת ולא ניתן לזהות תאריכי ייצור ותוקף.
- 8) בכל המקרים המפורטים לעיל, אין לפתוח את הפחית, אין לצרוך את תכולתה ויש להחזירה לספק.

21. אחסנת חומרי ניקוי במטבח

- א. חומרי ניקוי במטבח יאוחסנו בארון נעול.
ב. לא ימצאו חומרי ניקוי ברחבי המטבח אלא רק בעת ביצוע פעולות ניקיון. בתום הניקיון יוחזרו לארון נעול.
ג. אין לאחסן חומרי ניקוי כאשר התווית שלהם הוסרה. מחויב יכולת זיהוי מלא של החומרים.

22. קבלת מזון ליחידה

- א. רכב להובלת מזון - כלי הרכב, המיועד להובלת מזון, חייב לעמוד בדרישות האלה:

- (1) כלי הרכב יהיה מכוסה/סגור מכל עבריו.
 - (2) כלי הרכב יהיה בעל קיבולת מספקת לקליטת כל פריטי המזון שעל היחידה לקבל, בהתאם להזמנתה.
 - (3) ארגז המשא – אינו מחליד, אינו עשוי או מכיל כל חומר העלול להזיק לבריאות האדם, נקי ורחוץ היטב ויבש.
 - (4) כלי הרכב יהיה מצויד בארגזים להובלת מזון בקירור, ולקליטת מצרכים החייבים להיות מובלים בקירור, וכן במכלים וכלים אחרים - לקליטת יתר המצרכים.
 - (5) תאי הקירור וההקפאה יהיו מצוידים במדי חום אינדיקטורים. הטמפרטורה בתאי הקירור לא תעלה על 4 מע"צ ובתאי ההקפאה על 18 מעלות מתחת לאפס.
 - (6) ברכב המוביל מזון אין להוביל פריטים אחרים, כגון: מוצרי נפט (דלקים ושמן), חומרי הדברה ופריטים אחרים המדיפים ריח. לשטיפת ארגז המשא של הרכב המיועד להובלת מזון, יש להשתמש, אך ורק, במים ובדטרגנטים המאושרים למטרה זו.
 - (7) ברכב המוביל מזון, בזמן בו מובל מזון, אין להוביל אפסניה אחרת, אין להשתמש ברכב לכל מטרה נוספת ואין לבצע בו כל תפקיד אחר. אין להשהות את הרכב עם המזון בדרכים מעל לזמן ההכרחי, כדי למנוע קלקול המזון.
 - (8) אין להסיע נוסעים ברכב ההובלה.
- ב. קבלת המזון ביחידה
- (1) מקבל הסחורה יבדוק תקינותה של הסחורה המתקבלת
 - (2) היחידה תנקוט בכל האמצעים בקבלת המזון במהירות האפשרית כדי לא לעכב את קו האספקה.

23. הנחיות ואזהרות לטיפול בשאריות מזון

- א. כל מזון אשר חומם ולא נאכל יש להשמידו, לא ניתן להחזירו לאחסון בקירור או לחמם פעם נוספת.

- ב. אין למחזר (חימום שני) כל סוג של מזון.
ג. אין למחזר סלטים טריים ו/או סלטים מורכבים .

24. טיפול במזון אשר מגיע לתחנה בשיטת "בשל צנן"

א. שינוע מזון מוכן מצונן בשיטת "בשל צנן" ממטבח מרכזי למטבח

קצה

- 1) השינוע מהמטבח המרכזי יעשה ברכב מקורר בטמפ' של 3 מעלות.
- 2) רכב להובלת מזון מוכן מצונן חייב להיות נקי לשינוע מזון בלבד, וברישיון להובלת מזון.
- 3) הרכב חייב להיות מצויד במד חום תקין
- 4) הרכב יהיה נקי
- 5) את המזון יש להוביל בטרמפופורטים /עגלות מסלולים עד למקום הצריכה.
- 6) המסמכים הנלווים למשלוח יכללו: תעודת משלוח בה רשום התפריט שנופק למטבח, אשור בדיקת טכנולוג מזון /רופא משנה/מנהל תפעול.

ב. קבלת מזון מצונן "בשיטת בשל צנן" במטבח הקצה ואחסנו בחדר

קירור

- 1) יש לערוך בדיקות למזון לפני קבלתו כולל מדידת הטמפרטורה באמצעות טרמומטר אישי של מקבל המשלוח.
- 2) הגסטרונומים יאוחסנו במקרר מזון מוכן כאשר הם מכוסים היטב.
- 3) על הגסטרונומים ירשם שם המוצר ותאריך ייצור ותאריך אחרון לשימוש.

ג. מתקני קירור

- 1) מתקני הקירור יהיו נקיים וללא הצטברות קרח, מים ולכלוך.
- 2) דלתות מתקן הקירור תהיינה אטומות עם גומיות תקינות.
- 3) אחסון המזון יהיה ע"ג מדפים ויונח בצורה המאפשרת זרימת אויר אשר תבטיח את שמירת הטמפ' של המזון.
- 4) המזון לא יאוחסן יחד עם סוגי מזון שונים העלולים לזהם אחד את השני, לרבות מזון גולמי או מזון מעובד חלקית.
- 5) במידה וטמפ' המזון הגיעה ל 10 מעלות יש להגיש את המזון באופן מידי ובמידה ולא ניתן להגישו המזון יושמד.

25. מניעת זיהום ופגיעה ע"י מזיקים והדברה במטבחים

א. הפעולות בהן יש לנקוט על מנת להגן על פריטי מזון מפני חדירת

חרקים ומזיקים:

- 1) אין לצבור עודפים של פריטים רגישים לחרקים במחסן המזון.

- (2) יש לנהוג בפריטי המזון לפי הכלל: "ראשון נכנס - ראשון נצרך" כלומר: להשתמש בפירטי מזון שנכנסו קודם למחסן.
- (3) יש לנקות היטב את המכלים והמדפים המיועדים לאחסנת פריטי המזון, לפני אחסון מצרכים חדשים.
- (4) אין להוסיף למכלים פריטי מזון חדשים אם בתוכם ישנם פריטים ישנים.
- (5) אריזות ריקות של פריטי מזון, לסוגיהן השונים, יוחזרו לספק ולא יוחזקו ביחידה.
- (6) יש לשמור על אוורור ואטימת פתחים למניעת החדרת מזיקים ומכרסמים וניקיון של מחסן המזון.
- ב. אם ישנה פגיעה במזון יש לפעול בהתאם לנוהל את"ל מספר 03.03.15 - השמדת פריטי מזון מקולקלים.

ג. הזמנת הדברה

- (1) נתגלו סמני חרקים, מכרסמים, תיקנים גללי צואה יש להזמין במידי הדברה, העברת דיווח לק' רפואה יחידתי ולפעול בהתאם להוראות מב"ן בנושא.
- (2) הדברה תבוצע ע"י חברת הדברה מוסמכת, בעלת רישיון ממשד הבריאות, ששירותיה נשכרו ע"י משטרת ישראל.

ד. שיטת ההדברה ותיעודה

- (1) תיערך תכנית הדברה מפורטת עם המדביר, אשר תפרט תדירות טיפולי ההדברה, חומרי ההדברה, שיטות פיזור ושיטות סימון.
- (2) מפקח ההסעדה/רמת"ל יפתח תיק הדברה שיכלול את המסמכים האלה:
- א) תעודת מדביר המאשרת כי שרות ההדברה מתבצע ע"י "מדביר מוסמך" בעל רישיון ממשד הבריאות.
- ב) מפת הדברה – שרטוט המתאר בצורה סכמטית את המקום כולל המחסנים והמקורים, ובו ממוספרות הנקודות בהן השאיר המדביר "נקודות האכלה" עם רעל נגד מכרסמים.
- ג) מקרא של מפת ההדברה עם ציון המקומות הממוספרים בהם הושארו "נקודות האכלה". מפת ההדברה והמקרא יאפשרו לדעת בדיוק היכן נמצאות הנקודות.
- ד) פירוט החומרים בהם משתמש המדביר ומפריטיהם, פירוט חומרי האנטי של החומרים. הדברה תעשה בחומרים מותרים לשימוש בתעשיית המזון בלבד.
- ה) האזור בו מבוצעת ההדברה יסומן ע"י שלט אזהרה.
- ו) ליד כל נקודת האכלה יש להוסיף מדבקה המציינת באופן ברור את מהות הפעולה והתאריך שבו נעשתה.

ה. אחריות המדביר

- 1) לתדרך את גורם הרפואה ונציג האת"ל ביחידה כיצד לנהוג בעת ההדברה (פינוי, כיסוי מוצרים, סגירת המטבח למשך X ימים).
- 2) לנטר את המזיק ולהתאים את פעילות ההדברה בהתאם למזיק/ים.

26. בקרה ודיווח

- א. מפקח הסעדה/רמת"ל יפקח באופן שוטף על רמת הניקיון, השימוש, הטיפול, ההגשה והאחסנה של מזון ביחידות.
- ב. על פי תכנית מסודרת על מנהל המטבח לערוך ביקורת כללית במחסני המזון ובמקרים/מקפואים, כדי לעקוב אחר מצב הפריטים המאוחסנים ולאתר פריטי מזון מקולקלים. באם נמצאו פריטים כאלה יש לסלקם כמו כן, יש לאמוד מקרוב על כמות הפריטים, על מנת שאפשר יהיה לבצע ויתורים בהזמנות.
- ג. בכל ספק העולה בדבר בטיחות שימוש במזון כל שהוא יש להיוועץ עם גורם מקצועי במדור מזון.
- ד. באחריות רמ"ד מזון או מי מטעמו לבדוק עמידה בהוראות נוהל זה, עפ"י דרישות המזון לכל יחידה ובמהלך הביקורות המתבצעות ביחידות.

27. נספחים

- נספח 1- טופס בדיקת טמפ' במקרר/מקפוא/חדר קירור/ חדר הקפאה.
- נספח 2- טופס חודשי- נטילת דוגמאות מזון.

נספח 1 (כך קבעתם בגוף הנוהל) – טופס בדיקת טמפרטורות מקררים ומקפיאים

טופס בדיקת טמפרטורות במקרר / מקפיא / חדר קירור/חדר הקפאה
מס' _____ לחודש _____

תאריך	בוקר (C')	שעת בדיקה	חתימה	צהריים (C')	שעת בדיקה	חתימה	ערב (C')	שעת בדיקה	חתימה	הערות
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

חתימת א. מטבח: _____
לידיעתך!

* טמפי מקפיא תהיה (18-) מע"צ.

* טמפי חדר קירור/מקרר תהיה 5 מע"צ.

* במקרה של סטייה של 3 מע"צ יש לקרוא לטכנאי.

יש לשים דף זה בניילון על כל מקרר ומקפיא ולשמור אותו בתיק מיוחד למשך 3 חודשים.

נספח 2 – טופס חודשי- נטילת דוגמאות מזון

טופס דגימה – דוגמאות מזון

תאריך: _____

ארוחה: בוקר, צהריים, ערב (נא להקיף בעיגול)

שעת הדגימה: _____

תפריט הארוחה: _____

חתימת הדוגם: _____

שם הדוגם: _____