



ז' בניסן, התש"פ
01/04/2020
סימוכין: 174377420

לכבוד

לשכות הבריאות
מנהלי מחלקות ברשויות המקומיות

שלום רב,

הנדון : משלוחים ממרכולים בתקופת החירום מעודכן ל 1.4.2020

**הנחיות זמניות (בתקופת החירום) למשלוח מצרכי מכולת ממרכולים, פריטים 4.7 ב' ו 4.7 ד'
בצו רישוי עסקים מחליפות את ההנחיות מעדכון 23.3.2020**

בתאריך 30.1.2020 הכריז ארגון הבריאות העולמי על ההתפרצות כאירוע חירום בבריאות הציבור (PHEIC) בעל השלכות בינלאומיות. בשלב זה פעילויות משרד הבריאות בישראל מתמקדות, בניסיון למנוע את המשך הגעת הנגיף לישראל ואת התפשטותו, וזאת נוכח הסכנה החמורה לבריאות הציבור הנשקפת מהנגיף.

בהתאם לצו ותקנות החירום המיוחד שניתן, ועל מנת למנוע התרחבות התחלואה נסגרו עסקים רבים למעט מקומות למכירת מזון שלגביהן ניתנו הוראות שונות הקשורות להתנהלות העסקים. במצב שנוצר חלק ניכר מהאוכלוסייה מבצע רכישה של מוצרי מזון ומצרכים נוספים באמצעות משלוחים.

לשכות הבריאות ורשויות מקומיות מתבקשות להעביר תנאים אלה לבעלי מרכולים המעוניינים לבצע משלוחי מזון.

1. מטרה:

א. הסדרת תחום המשלוחים ממרכולים בהיבטים התברואיים, כך שלא יעלה סיכון לבריאות הציבור מפעילות זו.

ב. הסדרת משלוח בהזמנה מראש - שירות לצרכן המזמין מראש את המצרכים (טלפונית או באמצעות האינטרנט), ואשר פעולות הליקוט, ההרכבה והמשלוח מתבצעים באופן מלא על ידי המרכול.



ג. קביעת הדרישות התברואיות הנדרשות לפעילות הנ"ל בתחום המרכול, בעת שינוע ועד מסירת המשלוח לצרכן.

2. תחולה:

- א. ההוראות להלן חלות על עסק מסוג (פריטים 4.7 ב' ו 4.7 ד') בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) 2019, והן מיועדות לתקופת החירום.
- ב. הנחיות אלה מחליפות את ההנחיות שהוצאו בתאריך 16.03.2020

3. רקע:

- א. תהליך המשלוח כולל בתוכו הרכבת המשלוח בתחום העסק והובלתו עד למסירתו ללקוח. במשלוחי מצרכי מכולת ישנם מוצרי מזון רגישים, מצרכים באריזות שונות (זכוכית, נייר וכו') ומצרכים שונים שאינם מזון.
- ב. ההנחיות כוללות תנאים תברואיים לעניין ליקוט, אריזה, אחסון, הרכבת המשלוח והובלתו, ובין היתר, מניעת זיהום צולב ושמירה על שרשרת טמפרטורה מתאימה ומבוקרת של מזון רגיש, מאיסוף המזון ועד מסירתו לצרכן.

4. הגדרות:

- מרכול מסוג מרכז שילוח – מרכול המיועד אך ורק להכנת משלוחי מצרכי מרכול ושליחתם לצרכן.
- משלוח מצרכים – מכלול המוצרים העוברים את מגוון הפעולות הבאות: ליקוט מצרכים, הרכבה וארגון מארזים, החזקה בתנאי קירור למזון רגיש, הובלה ומסירה ללקוחות, בהזמנה מראש או על ידי לקוח.
- משלוח לצרכן - העברת המשלוח לצרכנים.
- רכב משלוח רכב המשמש להעברת מצרכים ממרכול לצרכן.
- רכב משלוח בקירור - רכב מבודד או כלי קיבול מבודד המונח ברכב, והכולל מיתקן קירור (מנוע חשמלי לקירור).



- טמפרטורה מבוקרת – טמפרטורה שנשלטת על ידי מתקני צינון/קירור/הקפאה/חימום פעילים, בעלי יכולת לשמירת טמפרטורה לאורך זמן, ברציפות, בצורה אוטומטית והיא נמדדת, נרשמת ומתועדת.
- קרחומים – אמצעי המפזר קור לשמירת טמ"פ, רב פעמי או חד פעמי.
- כלי משלוח מבודד - כלי קיבול מבודד לשמירה על טמפרטורת מזון, בתוספת קרחומים או אמצעי קירור שווה ערך, כגון: תרמופורטר, צידנית, תרמו קרטון, וכדומה, בעל סגירה המונעת חדירת זיהום מכל סוג שהוא.
- עטיפה משנית מאגדת – עטיפה מאגדת מצרכים לצורך הובלתם לבית הלקוח, כדוגמת קופסה, ארגז, קרטון/צידנית/שקית או עטיפה שוות ערך.
- טיפול במזון – חיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, אפייה, חימום, סחיטה, שטיפה, אריזה מחדש או כל פעולה אחרת המשנה את המצב הפיזי או הכימי של המזון.
- מזון רגיש עם פוטנציאל סיכון גבוה (מס"ג) - מזון שנדרש להחזיקו בטמפרטורה וזמן מבוקרים ומוגדרים, על מנת למנוע התרבות חיידקים. בין היתר מזון מוכן לאכילה, מוצרי חלב, גלידה וכדומה, וכן מוצרי מזון מן החי, כגון: ביצים, דגים, בשר, בשר בעלי כנף.
- מסירה אישית ללקוח – מסירת משלוח לידי הלקוח, או מי מטעמו.

הנחיות למשלוח בהזמנה מראש

5. אחריות:

- א. בעל העסק (המרכול) אחראי על איכות המזון ותקינותו, כולל מסירתו ללקוח.
- ב. בעל עסק אחראי למניעת צפיפות אנשים בעסק בהתאם להנחיות משרד הבריאות המתעדכנות מעת לעת

6. תכנון פיזי, תהליכי:

- א. יוקצה מקום/אזור ייעודי להרכבת משלוחים.
- ב. חומרי אריזה יהיו נקיים; יוקצו אזורי אחסון לחומרי אריזה וציוד לשימוש רב פעמי (כדוגמת תרמופורטרים, קרחומים, ארגזי פלסטיק, עגלות, וכו') בהפרדה בין נקי למלוכלך.



- ג. לעובדי הרכבה ואחסון יהיה כיור אחד לפחות לצרכי שמירה על היגיינת העובדים, עם מים זורמים, סבון, מגבות נייר, ופח אשפה (מותר במשותף עם המרכול).
- ד. לא יבוצעו פעולות טיפול במזון.
- ה. יהיה מלאי קרחומים (או אמצעי קירור אחרים) למשלוחים, בכמות מספקת
- ו. קרחומים לשימוש חוזר יעברו תהליך הקפאה במתקן הקפאה ייעודי נפרד

7. שמירה על שרשרת טמפרטורה ושילוח מס"ג ממרכול:

7.1 מזון מס"ג יוחזק בכל עת בטמפ' כלהלן מהמרכול ועד למסירתו לצרכן:

- א. מזון מוכן לאכילה מצונן - בטווח טמפ' פלוס 0-4 מע"צ.
- ב. מוצרי בשר, בשר בע"כ, דגים מצוננים - בטווח טמפ' פלוס 0-4 מע"צ.
- ג. בשר, בשר בעלי כנף ודגים טחונים - בטווח טמפ' 0-2 מע"צ.
- ד. ביצים – טמפ' עד פלוס 20 מע"צ (מומלץ שלא תרד מ 7 מע"צ).
- ה. מזון קפוא בטמפ' שלא תעלה על מינוס 12 מע"צ
- ו. ניתן להחזיק בטמפ' גבוהה מהמפורט בסעיף זה, באחד מהתנאים הבאים:

- יש הוראות יצרן הקובעות טמפ' אחרת לאחזקת המוצר.
- קיים תקן ישראלי הקובע טמפ' אחרת לאחזקת המוצר.

7.2 מס"ג לא יוחזק/יאוחסן במרכול בכלי מבודד עם קרחומים, שלא במתקן קירור פעיל, יותר משלוש שעות.

7.3 שינוע מס"ג תהיה אפשרית באחת מהחלופות הבאות:

- א. רכב קירור.
- ב. כלים מבודדים עם אמצעי קירור (צידניות, קרחומים וכדו').
- ג. שילוב של סעיפים א' + ב' (רכב קירור וכלים מבודדים).

7.4 משך הזמן המקסימלי להובלת המזון המסווג ללקוח :

- א. ברכב בעל מתקן קירור כמפורט בסעיף 7.3 א' ו7.31 ג' לא יעלה על 8 שעות.
- ב. בכלי משלוח מבודד כמפורט בסעיף 7.3 ב' לא יעלה על 3 שעות.
- ג. המנהל רשאי לאשר זמנים ארוכים יותר להובלת מסווג, לאחר שהוגש לו מסמך המוכיח שקיימת שיטת עבודה המבטיחה טמפי' כמפורט בסעיף 7.1 ובתנאים שייקבעו.

8. תנאים להפרדה בין סוגי מצרכי מרכול :

- א. המצרכים יהיו באריזה/עטיפה ראשונית ויארזו ויסופקו ללקוח באריזה משנית מאגדת.
- ב. המצרכים מהסוגים המפורטים להלן, יופרדו בכל עת בהתאם לסוגם, באופן המונע זיהום צולב, ולא יארזו ביחד באריזה משנית מאגדת :
 1. מצרכי מרכול שאינם מזון (חומרי ניקוי, טואלטיקה, קוסמטיקה ומוצרים שבירים וכד').
 2. מוצרי מזון גולמיים מן החי (בשר בקר, עופות, דגים, ביצים וכד').
 3. מוצרי מזון מוכנים לאכילה (דברי מאפה, דברי חלב וכו').

9. דרישות לרכב משלוח מצרכי מרכול :

- א. מקום אחסון/אחזקת המצרכים ברכב יהיה מחומר רחיץ, הניתן לניקוי וחיטוי בנקל, ואינו עשוי או מכיל חומר העלול להזיק לבריאות האדם.
- ב. בעת השילוח יהיה מקום האחסון ברכב פנוי מכל חפץ שלא שייך למשלוח מצרכי המרכול.
- ג. רכב לא יעביר מוצרים, מהסוגים הבאים : חומרי הדברה, חומרים מסוכנים, נדיפים או כל חומר אחר העלול לזהם מזון ולהזיק לבריאות האדם, אף לא בעת שאינו בשימוש שילוח מזון, אלא אם כן הם המוצרים המותרים למכירה במרכול.
- ד. הרכב יהיה נקי בכל עת ומצב הניקיון ייבדק על ידי עובד אחראי של המרכול לפני העמסת הרכב, ויתועד ביומן.

ה. יש להבטיח את יציבותן של האריזות, כדי למנוע זיהום של מזון.

ו. רכב קירור (במידה וקיים) להובלת משלוחים יצויד במד חום רושם הכולל אגירת נתונים. הנתונים ישמרו בעסק במשך שלושה חודשים לפחות.

10. עקיבות:

א. עבור משלוחי מס"ג, תונפק תעודה זיהוי/תעודת משלוח ובה תיעוד של הפרטים הבאים:

1. תאריך ושעת יציאת משלוח מזון ממרכול לצרכן.

2. שם וכתובתו של העסק ממנו סופק המשלוח.

11. בקרה עצמית ותיעוד:

א. במרכול למשלוח מצרכים תבוצע בקרה עצמית על יישום ההנחיות.

ב. תערך מדידת טמפ' מדגמית במספר מארזי מס"ג.

12. שונות:

א. מס"ג שהובל אך לא נמסר לצרכן – יושמד בסוף אותו יום. השמדות אלו יתועדו.

ב. במשלוח, לאחר תיאום, יושאר את המשלוח ליד הדלת באריזה מחוץ לדלת של הצרכן.

בכבוד רב,



עמיר יצחקי

ראש המערך הארצי לבריאות הסביבה