



כ' באדר, התש"פ  
16/03/2020  
סימוכין: 157795120

לכבוד,  
לשכות הבריאות  
מנהלי מחלקות ברשויות המקומיות  
שלום רב,

**הנחיות זמניות למשלוח מצרכי מכולת ממרכולים, פריטים 4.7 ב' ו 4.7 ד' בצו רישוי עסקים**

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 החירום המיוחד שניתן, ועל מנת למנוע התרחבות התחלואה נסגרו עסקים רבים למעט מקומות למכירת מזון....

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:**

1.1. הסדרת תחום המשלוחים ממרכולים.

1.2. המשלוחים יהיו בשתי חלופות אפשריות:

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

1.2.2. משלוח ליקוט עצמי - ליקוט מצרכי המזון על ידי הצרכן בעצמו, אשר אחסון המצרכים לפני משלוח והובלתם, נעשים על ידי המרכול.

1.3. לקבוע את הדרישות התברואתיות הנדרשות לפעילות הנ"ל בתחום המרכול, בעת שינוע ועד מסירת המשלוח לצרכן.

**2. תחולה:**

2.1. הוראת להלן חלות על עסק מסוג (פריטים 4.7 ב' ו 4.7 ד') בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) 2019.

### 3. רקע:

- 3.1 תהליך המשלוח כולל בתוכו הרכבת המשלוח בעסק והובלתו עד למסירתו ללקוח. במשלוחי מצרכי מכולת ישנם מוצרי מזון רגישים, מצרכים עם אריזות שונות (כדוגמה זכוכית, נייר כו') ומצרכים שונים שאינם מזון.
- 3.2 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, הרכבת וארגון מארזים, החזקה בתנאי קירור למזון רגיש, הובלה ומסירה ללקוחות, בהזמנה מראש תרשים (בנספח מס' 1) או על ידי לקוח (נספח מס' 2).
- 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, צידינית, 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/צידינית/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.

### פרק א' - הנחיות למשלוח בהזמנה מראש, (תרשים בנספח מס' 1)

### 5. אחריות:

- 5.1 בעל העסק (המרכול) אחראי על איכות המזון ותקינותו, כולל מסירתו ללקוח.

5.2. בעל עסק אחראי למניעת צפיפות אנשים בעסק בהתאם להנחיות משרד הבריאות המתעדכנות מעת לעת

## 6. זרישות רישוי:

6.1. עסק מסוג מרכול המבקש להוסיף לפעילות המכירה במקום פעילות של משלוח מזון, או להגיש בקשה לרישיון למרכול מסוג מרכז שילוח, יצרף לבקשה לרישיון עסק תכניות ופרשה טכנית, מאושרים על ידי משרד הבריאות, אשר יכללו את הפרטים הבאים הנוגעים להרכבת המשלוחים:

6.1.1. פרשה טכנית הכוללת תיאור מילולי של כמויות משלוחים וצוות, כלל הפעולות, התנאים והציוד הנדרש למשלוח, מאיסוף המזון ועד למסירתו. סעיפים לדוגמה: שיטת הליקוט, מספר העובדים המועסקים בפעולת של משלוח מזון, אמצעי מיזוג/אוורור/קירור/הקפאה בשלבי תהליך המשלוח, התייחסות לזמן וטמפרטורה בכל שלב בתהליך המשלוח - מאיסוף המוצרים ועד מסירת המשלוח לצרכן.

6.1.2. תכנית הכוללת את האזורים המשמשים להכנת ושילוח משלוח מצרכי המכולת, תזרים מסומן על גבי התכנית מהליקוט ועד הוצאתו. מיקום תהליך המשלוח ביחס ליתר הפונקציות של המרכול (ביחס לשירותים, למחסן, אזור פריקה וכו').

6.2. בקרת איכות עצמית – נוהל כתוב כולל טפסי תיעוד פעולות בקרה ודרכים להבטחת האיכות והבטיחות של המזון הנשלח ממרכול או מרכז שילוח. הנוהל יכלול ניהול וניתוח סיכונים של תהליך המשלוח.

## 7. תכנון פיזי, תהליכי:

7.1. כדי להבטיח שמירה על תנאי תברואה נאותים למוצרי מזון, יש לעמוד בתנאים הבאים:

7.1.1. יוקצה מקום/אזור ייעודי למחלקת הרכבת משלוח הכוללת את השלבים כמפורט בנספח מס' 1, בנפרד מכלל הפעילות השייכת למרכול מכירה במקום.

7.1.2. מקום/אזור להכנת משלוחים יתוכננו בהתאם לתהליך הרכבת המשלוח.

7.2. באזורי המשלוח יתקיימו התנאים הבאים:

7.2.1. המבנה וכלל הדרישות התברואתיות יהיו בהתאם לנדרש ממרכולים.

7.2.2. יוקצה אזור שטיפה של חומרי אריזה וציוד רב פעמיים

7.2.3. יוקצו אזורי אחסון לחומרי אריזה וציוד לשימוש רב פעמי (כדוגמת תרמפורטרים, קרחומים, ארגזי פלסטיק וכו') בהפרדה בין נקי למלוכלך.

7.2.4. ליקוט המזון והרכבת משלוח יהיה ללא הפרעה לפעילות מכירה במקום, מבחינה תברואית.

7.3. במחלקת הרכבה ואחסון משלוחי המזון:

7.3.1. יותקן כיור אחד לפחות לצרכי שמירה על היגיינת העובדים, עם מים חמים וקרים זרמים, סבון, מגבות נייר, מראה ופח אשפה.

- 7.3.2. לכל 30 עובדים (העוסקים בפעילות הקשורה למשלוח), יותקן כיור נוסף.
- 7.3.3. לא יבוצעו פעולות טיפול במזון.
- 7.3.4. יהיה מלאי קרחומים (או אמצעי קירור אחרים) למשלוחים, בכמות מספקת
- 7.3.5. יתקיימו תנאי אוורור ומיזוג נאותים, באופן המבטיח שמירת טמפרטורה נאותה של מצרכי המס"ג. בכל מקרה הטמפרטורה האופפת לא תעלה על 20 מע"צ.
- 7.4. קרחומים לשימוש חוזר יעברו תהליך הקפאה במתקן הקפאה ייעודי ונפרד.
- 8. שמירה על שרשרת טמפרטורה ושילוח מס"ג ממרכול:**
- 8.1. מזון מס"ג יוחזק בכל עת בטמפ' כלהלן, (מהמרכול ועד למסירתו לצרכן):
- 8.1.1. מזון מוכן לאכילה מצונן, בטווח טמפ' פלוס 0-4 מע"צ.
- 8.1.2. מוצרי בשר, בשר בע"כ, דגים מצוננים, בטווח טמפ' פלוס 0-4 מע"צ.
- 8.1.3. מוצרי בשר ארוזים באריזת וואקום, בטווח טמפ' 0-2 מע"צ.
- 8.1.4. בשר, בשר בעלי כנף ודגים טחונים בטווח טמפ' 0-2 מע"צ.
- 8.1.5. ביצים, עד פלוס 20 מע"צ (מומלץ שלא יהיה פחות מ 7 מע"צ).
- 8.1.6. מזון קפוא בטמפ' שלא תעלה על מינוס 18 מע"צ
- 8.1.7. ניתן להחזיק בטמ"פ שונה מהמפורט בסעיף זה, באחד מהתנאים הבאים:
- 8.1.7.1. יש הוראות יצרן הקובעות טמ"פ אחרת לאחזקת המוצר.
- 8.1.7.2. קיים תקן ישראלי הקובע טמ"פ אחרת לאחזקת המוצר.
- 8.2. מס"ג לא יוחזק/יאוחסן במרכול בכלי מבודד עם קרחונים, בטמפ' לא מבוקרת (שלא במתקן קירור פעיל) – יותר משלוש שעות.
- 8.3. שינוע מס"ג תהיה אפשרית בחלופות הבאות:
- א. רכב קירור.
- ב. מערך כלים מבודדים עם אמצעי קירור (קרחומים וכדו').
- ג. שילוב של סעיפים א' + ב' (רכב קירור וכלים מבודדים).
- 8.4. משך הזמן המקסימלי להובלת המזון המס"ג ללקוח:
- 8.4.1. ברכב בעל מתקן קירור כמפורט בסעיף 8.3 א' ו 8.3 ג' לא יעלה על 8 שעות.
- 8.4.2. בכלי משלוח מבודד כמפורט בסעיף 8.3 ב' לא יעלה על 3 שעות.



8.5. המנהל ראשי לאשר תוספת זמן להובלת מס"ג כמפורט בסעיף 8.3 ג', לאחר שהוגש לו מסמך המוכיח שקיימת שיטת עבודה המבטיחה שניתן לשמור על טמפ' כמפורט בסעיף 8.1 בזמן ארוך יותר, ובתנאים שייקבע.

#### 9. חדרי שירות:

- 9.1. לעובדים יהיו חדרי שירות וחדרי הלבשה כמפורט בהל"ת.
- 9.2. מספר קבועות סניטריות יותאם למספר העובדים.
- 9.3. מותר שאזורי השירות לעובדים יהיו במשותף עם אזורי השירות של המרכול ובתנאי שיתאימו לדרישות הל"ת.

#### 10. תנאים להפרדה בין סוגי מצרכי מרכול:

- 10.1. המצרכים יהיו באריזה/עטיפה ראשונית וייארזו ויסופקו ללקוח באריזה משנית מאגדת.
- 10.2. המצרכים יופרדו בכל עת בהתאם לסוגם, באופן המונע זיהום צולב ולא יארזו ביחד באריזה משנית מאגדת, כמפורט להלן:
  - 10.2.1. מצרכי מרכול שאינם מזון (לדוגמה חומרי ניקוי, טואלטיקה, קוסמטיקה ומוצרים שבירים וכוד').
  - 10.2.2. מוצרי מזון גולמיים מן החי (לדוגמה בשר בקר, עופות, דגים, ביצים וכוד').
  - 10.2.3. מוצרי מזון מוכנים לאכילה (דברי מאפה, דברי חלב וכוד').
- 10.3. במידה ורוצים לבצע משלוח של מזון חם מוכן לאכילה תחת פריט רישוי זה יש לקבל לכך רישיון לפי פריט מקבוצת רישוי 4.2.

#### פרק ב' - משלוח בליקוט עצמי, (תרשים עיקרי בנספח מס' 2)

##### 11. על משלוח המבוצע בליקוט עצמי (בידי הצרכן), יחולו ההוראות הבאות:

- 11.1. מס"ג אחרי קו קופות ישהה במרכול במתקן קירור פעיל (חדר קירור או מקרר, עד שליחותו לצרכן).
- 11.2. דרישות לרכב להובלת משלוחים יהיו זהות לדרישות לרכב משלוח מצרכי מרכול (כמפורט בסעיפים 12.6, 12.7).

#### פרק ג' – דרישות לכל סוגי משלוחים

##### 12. דרישות לרכב משלוח מצרכי מרכול:

- 12.1. על משלוח המזון יחולו ההוראות הבאות:
- 12.2. טמפרטורת המזון הרגיש תישמר עד לבית הצרכן בהתאם לדרישות בסעיף 8.1.



- 12.3. מקום אחסון/אחזקת המצרכים ברכב יהיה מחומר רחיץ, הניתן לניקוי וחיטוי בנקל, ואינו עשוי או מכיל חומר העלול להזיק לבריאות האדם.
- 12.4. בעת שילוח יהיה מקום האחסון ברכב פנוי מכל חפץ שלא שייך למשלוח מצרכי המרכול.
- 12.5. על הרכב יודפסו או יסומנו באותיות ברורות ונראות לעין פרטים אלה: שם ומען בעל הרישיון, ייעודו של הרכב (משלוחי מזון).
- 12.6. 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.
- 12.7. הרכב יהיה נקי בכל עת ומצב הניקיון ייבדק על ידי עובד אחראי של המרכול לפני העמסת הרכב, ויתועד ביומן.
- 12.8. יש להבטיח את יציבותן של אריזות, כדי למנוע זיהום של מזון.
- 12.9. רכב קירור להובלת משלוחים יצויד במד חום רושם הכולל אגירת נתונים - הנתונים ישמרו בעסק במשך שלושה חודשים לפחות.

### 13. עקיבות:

- 13.1. עבור כל אחד מהמשלוחים הכולל מס"ג, תונפק מדבקת זיהוי ובה תיעוד של הפרטים הבאים:
- 13.1.1. תאריך ושעת יציאת משלוח מזון ממרכול לצרכן.
- 13.1.2. שם וכתובתו של העסק ממנו סופק המשלוח.
- 13.1.3. מדבקות זיהוי יודבקו על גבי כל אריזה משנית מאגדת בנפרד.

### 14. בקרה עצמית:

- 14.1. במרכול למשלח מצרכים תופעל תכנית בקרה עצמית על יישום ההנחיות. התכנית תכלול בין היתר ניהול וניתוח סיכונים של התהליך משלב הליקוט ועד מסירת המשלוח לצרכן, הפרדות בין סוגי מצרכים, שמירה על שרשרת טמפ' של מס"ג, מניעת הזדהמות מזון וכדומה.
- 14.2. תערך מדידת טמפ' מדגמית במספר מארזי מס"ג, בשלבים השונים, על ידי עובד אחראי.
- 14.3. ברכב ההובלה בעת המשלוח מס"ג יבוצעו מדידות טמפ' רציפות באמצעות מדי חום רושמים שיכנסו לתוך כלי משלוח המבודדים. המדידות יתבצעו באופן מדגמי כך שבשבוע הובלה ידגמו לפחות 3% מכמות כלים מבודדים, ברכבים שונים, בימים שונים ובשעות שונות, לאורך היום.
- 14.4. עובד אחראי יבקר את נתוני הרשומות וינהל טופס חריגות ופעולות מתקנות.





**15. תיעוד:**

15.1. יש לתעד ולשמור ( את הפעולות של הבקרה העצמית ביומן או במערכת מחשוב ייעודית.

15.2. המדידות, הניטור והבקרה, יתועדו. הנתונים ישמרו בעסק במשך שלושה חודשים לפחות.

**16. משלוח, שונות:**

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

16.2. משלוח מסוג מס"ג יימסר אישית ללקוח או מי מטעמו. לאזרחים בבידוד, לאחר תיאום משאירים משלוח ליד הדלת באריזה של צרכן

בכבוד רב,

עמיר יצחקי

ראש המערך הארצי לבריאות הסביבה



נספח מס' 1  
תרשים עקרוני לתהליך משלוח מזון שנעשה על ידי מרכול בהזמנה מראש



נספח מס' 2  
תרשים עקרוני לתהליך משלוח מזון שנעשה על ידי צרכן

