טיוטה, משרד הבריאות

הנחיות למשלוח מצרכי מכולת ממרכולים פריטים 4.7ב ו 4.7ד בצו רישוי עסקים

22.7.18

מטרה:

1. להסדיר את תחום המשלוחים ממרכולים בשתי חלופות אפשריות :
2. משלוח בהזמנה מראש- שירות לצרכן המזמין מראש את המצרכים (טלפונית או באמצעות האינטרנט וכוד') אשר פעולות הליקוט, ההרכבה והמשלוח מתבצעים באופן מלא על ידי העסק.
3. משלוח ליקוט עצמי- הצרכן ליקט את מצרכי המזון בעצמו והמרכול דאג לאחסון לפני משלוח ולמשלוח
4. לקבוע את הדרישות התברואתיות הנדרשות לפעילות הנ''ל בתחום המרכול, בהובלה ועד מסירת המשלוח לצרכן.

תחולה:

1. הוראת להלן חלות על עסק מסוג (פריטים 4.7 ב' ו 4.7 ד' )בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), תשע"ג-2013.

רקע:

1. תהליך המשלוח כולל בתוכו: הרכבת המשלוח, כולל מזון רגיש, מצרכי מכולת מצרכים באריזות שונות כדוגמה זכוכית, נייר, וכוד' מרכיבים שונים שאינם מזון והובלתם. אי לכך טמונים בו סיכונים בריאותיים, כגון: סיכונים מיקרוביאליים (ריבוי חיידקים), כימים (שינוע חומרים כימיים לניקוי וחיטוי) ופיזיקליים (סיכון לחפצים זרים במזון) ולכן נדרשות ההנחיות המונעות סיכונים אלה
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.

הגדרות:

משלוח מצרכים–מכלול המוצרים העוברים את מגוון הפעולות הבאות: ליקוט מצרכים, הרכבת וארגון מארזים, החזקה בתנאי קירור למזון רגיש, הובלה ומסירה ללקוחות, בהזמנה מראש (תרשימים בנספח מס' 1 או על ידי לקוח בנספח מס' 2 )

הובלת משלוח - הובלה של מצרכים מהמרכול לבית הלקוח כשהם ארוזים בהתאם להנחיות משלוח מצרכים

רכב מוביל מזון- רכב המשמש להובלת מצרכים ממרכול לצרכן ועומד בדרישות המפורטות במסמך זה,

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;

קרחונים **–** אמצעי קירור ייעודי, רב פעמי או חד פעמי המיועד לשמירה של טמ"פ של מזון רגיש על ידי פליטת קור בכלי משלוח מבודד ואינו משחרר נוזלים לסביבה בעת הפשרה.

רכב קירור - רכב מבודד או כלי קיבול מבודד המונח על רכב או הנמצא בתוכו והבנוי מחומר בידוד, כולל מיתקן קירור (מנוע חשמלי לקירור, המותקן על רכב או ארגז קירור)

עטיפה/אריזת מזון מאגדת – עטיפת מזון לצורך הגנתו מגורמים סביבתיים: קופסה, ארגז קרטון/צידנית/שקית או עטיפה שוות ערך; שבה מאוגדים מצרכים לצורך הובלתם לבית הלקוח תוך שמירה על איכותו התברואתית והבטיחותית של המזון.

כלי משלוח מבודד - כלי קיבול מבודד לשמירה על טמפרטורת מזון בתוספת קרחונים או אמצעי קירור שווה ערך, כגון: תרמופורטר, צידנית, תרמו קרטון, קלקרים וכו', לאחזקה בקירור, הכול כדי לשמור על טמפרטורה נדרשת, בעלי סגירה המונעת כניסת זיהום מכל סוג שהוא ואיבוד טמפרטורה של המזון.

מזון רגיש עם פוטנציאל סיכון גבוה (מרס''ג) - מזון שנדרש להחזיקו בטמפרטורה וזמן מבוקרים ומוגדרים, כגון: ביצים, דגים, בשר, בשר בעלי כנף, מוצרי חלב, גלידה, וכו'

מסירה ללקוח – מסירת משלוח מזון לידי לקוח במסירה אישית.

אחריות:

1. בעל העסק (המרכול) אחראי על איכות המזון ותקינותו, עד לשלב מסירתו ללקוח.

**פרק א' - הנחיות למשלוח בהזמנה מראש, תרשים מס' 1**

דרישות רישוי:

1. מרכול המבקש להוסיף לפעילות המכירה במקום פעילות של משלוח מזון בהזמנה מראש או מרכול המעוניין בהקצאת כמות משלוחים גדולה ייעודי אך ורק למשלוחים ללא אולם מכירות , לבקשה לרישיון יצורפו תכניות ופרשה טכנית מאושרים על ידי משרד הבריאות, וייכללו את הפרטים הבאים הנוגעים למחלקת הרכבת המשלוחים:
2. פרשה טכנית הכוללת תיאור מילולי של כלל הפעולות והציוד הנדרש למשלוח, מאיסוף המזון ועד למסירתו, כדוגמת: שיטת הליקוט, מספר העובדים המועסקים בפעולת של משלוח מזון, אמצעי מיזוג/ אוורור/ קירור/ הקפאה במחלקת הרכבת משלוחי מזון, אמצעי שמירה על הטמפרטורות המזון במהלך ההובלה, התייחסות לכמות מרבית מוערכת של משלוחים ליום, התייחסות לזמן המשוער של כלל הפעולות, מאיסוף המוצרים ועד מסירת המשלוח לצרכן.
3. תכנית אזור הרכבה ואריזה ואחזקה לפני הובלה, תזרים מהליקוט ועד הוצאתו למשלוח, מיקומו ביחס ליתר הפונקציות של המרכול (ביחס לשירותים, למחסן, אזור פריקה וכו')
4. בקרת איכות – נוהל להסדרת הדרכים להבטחת האיכות והבטיחות של מזון הנמכר במרכול מסוים או ברשת מרכולים וכן בקרה על יישום הנוהל באותם מרכול או רשת מרכולים. הנוהל יכלול ניהול וניתוח סיכונים של התהליך מהאריזה, הובלה עד מסירת המשלוח לצרכן.

תכנון פיזי, תהליכי:

1. למחלקת הכנת משלוח מזון בהזמנה מראש הכוללת את השלבים כמפורט בנספח מס' 1 יתוכנן אזור ייעודי ורציף, בנפרד מכלל הפעילות השייכת לאחסון ומכירה במרכול .
2. במחלקה יוקצו אזורים, להרכבת המשלוח, לאחסון חומרי אריזה ועזר ולאחסון משלוחים עד להובלתם, אשר יתקיימו בהם התנאים הבאים :
	1. היא תהיה בנויה בהתאם לנדרש למחלקות השונות במרכולים.
	2. יוקצה אזור לאחסון ושטיפה, כולל הפרדה בין נקי למלוכלך לחומרי אריזה רב פעמיים כגון תרמפורטרים, קרחונים, ארגזי פלסטיק וכוד'
	3. החלוקה לאזורים תבטיח שישמרו תנאי תברואה נאותים לכלל המצרכים לרבות מוצרי מזון, ותזרים חד כיווני.
	4. מחלקת משלוחי מזון תהיה בגודל המאפשר נגישות למתקנים השונים, ללא הפרעה לפעילות מכירה במקום, תוך שמירת תנאי תברואה הנאותים המפורטים להלן והפרדה בין מצרכים מסוגים שונים.

שמירה על שרשרת קירור:

1. באזור הרכבה ואחסון משלוחים יתקיימו תנאי אוורור ומיזוג נאותים. טמפרטורת המקום לא תעלה על 25 מע''צ .
2. מזון רגיש מבחינת דרישות לשמירה על טמפרטורה מבוקרת כמפורט להלן, יישמר בטמפרטורה הנדרשת, בכל שלב משלבי ההכנה וההובלה של המזון, ועד למסירתו ללקוח והיא תהיה אפשרית בשתי חלופות:
	1. ארגז קירור או רכב קירור
	2. מערך כלים מבודדים עם אמצעי קירור (קרחונים)
3. קרחונים לשימוש חוזר יקפאו במקפיא (מינוס 18 מעלות צלזיוס לפחות) נפרד ייעודי.
4. באזור הרכבת משלוחי מזון יותקן מקפיא/ תא ייעודי להחזקת מלאי קרחונים (אמצעי קירור דומה אחר) למשלוחים, בכמות מספקת ליום עבודה לפחות.
5. מזון רגיש יוחזק בטמפ' כלהלן משלב האיסוף ועד למסירתו לצרכן :
	1. מזון רגיש קר יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 4 + מעלות צלסיוס;
	2. דגים מצוננים, בשר ארוז בוואקום, יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על 2+ מעלות צלזיוס.
	3. ביצים יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על פלוס 20 + מעלות צלסיוס
	4. מוצרים קפואים יוחזקו בטמפרטורה שלא תעלה על מינוס 18מעלות צלסיוס.

תנאים (כללי):

1. באזור הרכבת משלוח יותקנו מתקני קירור לשמירה על החזקת מצרכי מזון בטמפרטורה הנדרשת בסעיף 15. על מתקן הקירור יחולו הוראות הנוגעות למתקני קירור בהנחיות למרכולים כלהלן:

) 25א (במרכול יותקנו מתקני קירור מתאימים לאחסון מזון הטעון קירור בהתאם להוראות

)ב( במתקני הקירור יימצא מדחום אינדיקטורי; מידת הדיוק שלו תהיה מעלה אחת

צלסיוס, בתחום הטמפרטורה שבו הוא פועל.

) ג ( חיישן המדחום יוצב במקום החם ביותר במיתקן הקירור.

)ח( הקירות הפנימיים של חדרי קירור יהיו חלקים וניתנים לניקוי בנקל

) 35.א( סוגים שונים של מזון, הטעונים שמירה בקירור, יוחזקו במיתקן קירור בנפרד ובאופן אינו מאפשר העברת ריחות או זיהום ביניהם

) ב( מזון מוכן לא יאוחסן באותו מיתקן קירור עם מזון שאינו מזון מוכן, אלא אם כן קיימת מחיצה אטומה ביניהם.

)ג( מזון יוחזק במיתקן קירור באופן שמאפשר זרימה חופשית של אויר בין ומעל סוגי

המזון השונים.

1. יוקצה אזור מוגן בפני זיהום סביבתי לאחסון אריזות, ארגזים וחפצים המשמשים לעבודה.
2. באולם הרכבת משלוחי המזון יותקן כיור עם מים חמים וקרים, סבון, מגבות נייר, ופח לצרכי שמירה על היגיינת ידיים, יותקן כיור אחד לפחות, לכל 30 עובדים כיור נוסף.
3. הציוד, לרבות ארגזים רב-פעמיים, עגלות, משקל, קרחונים לשימוש רב-פעמי יהיו תקינים, שלמים, חלקים וניתנים לניקוי בנקל.
4. הובלה עצמית של המשלוח, ע"י הצרכן, תעשה בתנאי התקנת מתקן קירור לאחזקת המשלוח עד שנאסף על ידי הלקוח, והוא יהיה במתחם המתנת המשלוחים להובלה ומסומן בהתאם.
5. מזון רגיש ייאסף (ילוקט) לתוך כלי משלוח מבודד (כהגדרתו לעיל).
6. במתחם הרכבה ואחסון משלוחי מזון לא יבוצעו פעולות טיפול במזון.
7. במחלקות המיוחדות למזון רגיש בהזמנה מראש (מעדניה, אטליז) יוצב מתקן קירור ייעודי למזון שהוכן לצורך המשלוח השומר על טמפ' אופפת 0-2 מע"צ, שהגישה אליו תהיה למלקט בלבד (לא יוצב בחדרי הטיפול)
8. המשלוח יורכב ויובל אל הלקוח, תוך שמירה על בטיחותו ואיכותו ובהתאם להנחיות היצרן.
9. אופן האחזקה, שטיפה והחיטוי של הציוד והאריזות להרכבת והובלת המשלוחים, יהיה בהתאם להוראות "תנאי תברואה נאותים למרכולים סעיף
10. משך הזמן הכולל לאחר הרכבת המשלוח במרכול ועד להגעתו לצרכן, יהיה קצר ככל הניתן, ובכל מקרה, לא יעלה על 5 שעות, בכפוף לשמירה על בטיחות המזון.
11. מזון רגיש לא ישהה במרכול שלא במתקן קירור פעיל (חדר קירור או מקרר מתאים) יותר מ 3 שעות.
12. משך הזמן המקסימלי להובלת המזון הרגיש ברכב בעל מתקן קירור (הובלה בקירור), לא יעלה על 8 שעות.

 חדרי שירות

1. אזור התארגנות של העובדים לרבות החלפת בגדים, אחסון ציוד אישי, יהיה באזור ייעודי ונפרד מאזור הטיפול במשלוחים.
2. אזור התארגנות יהיה מיועד לשימוש העובדים בלבד והוא יכלול חדרי שירות, וחדרי הלבשה.
3. מספר קבועות סניטריות יותאם למספר העובדים. מותר להשתמש במתקנים הקבועים של מרכול בתנאי שהם מיועדים לצוות העובדים ומספר קבועות סניטריות בהתאם הל''ת .
4. מרכול ששטחו למעלה מ 500 מ"ר יוקצו חדר אוכל.

תנאים להפרדה בין סוגי מוצרי מזון ובין מוצרים אחרים :

1. המצרכים ייארזו ויופרדו בכל עת בהתאם לסוגם, כמפורט להלן:
	1. חומרי ניקוי, טואלטיקה, קוסמטיקה ומוצרים שבירים יארזו בנפרד ממוצרי מזון
	2. מוצרי מזון גולמיים (בשר, דגים וכו') ומוצרי מזון מוכנים לאכילה יארזו באריזות/שקיות נפרדות. כל אחד מסוגי המוצרים המצוננים הבאים, ייארזו באריזה נפרדת (בארגזים ושקיות נפרדות).
2. אין לבצע משלוח של מוצרים טחונים טריים של בשר בקר, בעלי כנף, דגים.
3. אין לבצע משלוח של מזון חם מוכן לאכילה.

**פרק ב' - משלוח ליקוט עצמי, תרשים נספח מס' 2**

1. משלוח אשר ליקוט והרכבתו נעשה על ידי צרכן ורק הובלתו נעשה על ידי המרכול, במקרה זה יחולו עליו דרישות הבאות:
2. מזון רגיש לא ישהה במרכול שלא במתקן קירור פעיל (חדר קירור או מקרר מתאים) לפני הובלה יותר מחצי שעה
3. הובלה ברכב מוביל מזון ומסירה ללקוח על ידי מרכול לא יעלה על שעה אחת
4. הובלה ברכב קירור משך הזמן המקסימלי להובלת המזון הרגיש ברכב קירור לא יעלה על 8 שעות.
5. דרישות לרכב להובלת משלוחים רכב להובלת משלוחים 37 (ב, ג, ד, ה) 39,38

דרישות לרכב להובלת משלוחים:

1. על הובלת המזון יחולו ההוראות הבאות:
2. טמפ' המזון הרגיש תישמר בהתאם לדרישות סעיף 15
3. ארגז קיבול של הרכב יהיה מחומר רחיץ, הניתן לניקוי וחיטוי בנקל, שהוא אינו מחליד ואינו עשוי או מכיל חומר העלול להזיק לבריאות האדם.
4. הארגז יהיה פנוי מכל חפץ שלא שייך למשלוח מזון,
5. רכב לא יוביל חומרי הדברה, חומרים מסוכנים ,נדיפים או כל חומר אחר העלול לזהם מזון ולהזיק לבריאות האדם
6. מצב הניקיון ברכב ייבדק על ידי העסק (המרכול) לפני כל הובלה, ויתועד ביומן.
7. על המרכול להבטיח את יציבותן של אריזות עם מזון ברכב.
8. רכב המקורר להובלת משלוחים יצויד במד חום רושם- הנתונים ישמור עד שלושה חודשים.

תיעוד:

1. עבור כל אחד מהמשלוחים, תונפק מדבקת זיהוי ובה תיעוד של הפרטים הבאים:
	1. שעת סיום הרכבת משלוח מזון.
	2. שעת הוצאת משלוח מזון משוערת.
	3. שם וכתובת של עסק ממנו הוצא המשלוח ושם הלקוח וכתבתו
2. המדבקות זיהוי כלעייל יודבקו על גבי כל אריזה מאגדת בנפרד

בקרה עצמית:

1. במרכול שמנהל משלוחים יופעל מנגנון בקרה עמצית על יישום ההנחיות שיכלול בין היתר ניהול וניתוח סיכונים של התהליך מהאריזה, הובלה עד מסירת המשלוח לצרכן, שמירה על שרשרת קור והפרדות בין סוגי מזון שונים ומצרכים שאינם מזון וכוד' .
2. טרם הובלת המזון, תיערך בדיקה מדגמית, של טמפרטורת המזון במספר מארזים, על ידי אחראי המשלוחים, או עובד מטעמו עם מד חום ידני.
3. במתקני הקירור שבמדור המשלוחים, יהיו מדי חום אינדיקטורים ובנוסף תערך בקרה מעת לעת על הטמפרטורה המבוקרת עם מד חום ידני.
4. בעסקים המיועדים למשלוחי מזון בלבד כל מתקני הקירור והקפאה יצוידו במדי חום רושם ומתריע על תקלות
5. בהובלת מזון רגיש בכלי משלוח מבודדים, יבוצעו מדידות רציפות של טמפרטורה על ידי דטא לוגר רושם או מכשיר שווה ערך, פעם ביום לפחות במספר כלים מבודדים ולא פחות מ 3 .
6. תיעוד הנתונים המתקבלים מהמדידות יישמרו בעסק חמישה חודשים לפחות.
7. במחלקה ינוהל יומן פיקוח עצמי (רישום טמפ' ממדידות עם מד חום ידני, תיעוד מדגמית של מדידות טמפ' במתקני קירור, כלי קיבול מבודדים, מצב תברואי של רכב הובלה וכו')

משלוח, שונות:

1. מצרכי מזון רגישים של משלוח שלא נמסר ללקוח – יושמד בסוף אותו יום.
2. אין להשאיר משלוח מזון ללא השגחה ולא לקבל הזמנות מראש ללא קביעת מסירה ישירה ללקוח

**נספח מס' 1**

תרשים תהליך משלוח מזון שנעשה על ידי מרכול בהזמנה מראש

**נספח מס' 2**

תרשים תהליך משלוח מזון שנעשה על ידי צרכן: