**משרד הבריאות**

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

עדכון הנחיות בעקבות הערות ממשתתפים בשולחן עגול 12.2.19

**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 המרכול.
3. משלוח ליקוט עצמי - ליקוט מצרכי המזון על ידי הצרכן בעצמו, אשר אחסון המצרכים לפני משלוח והובלתם, נעשים על ידי המרכול.
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) 2019.

**רקע:**

1. משלוחי מצרכי מכולת בהזמנה מראש בשנים האחרונות נפוצים יותר ויותר.
2. תהליך המשלוח כולל בתוכו הרכבת המשלוח והובלתו עד למסירתו ללקוח. במשלוחי מצרכי מכולת ישנם מוצרי מזון רגישים, מצרכים באריזות שונות (כדוגמה זכוכית, נייר כו') ומרכיבים שונים שאינם מזון. אי לכך טמונים בהם סיכונים בריאותיים, כגון: סיכונים ביולוגיים(לדוגמה התרבות חיידקים במזון רגיש עקב שבירת שרשרת הקירור, זיהום צולב וכיו"ב), סיכונים כימיים (שינוע חומרים כימיים לניקוי וחיטוי) וסיכונים פיזיקליים (סיכון לחפצים זרים במזון). לכן נדרשות ההנחיות המונעות סיכונים אלה.
3. 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:**

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 ב(נספח מס' 1)או על ידי לקוח(נספח מס' 2 ).

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

רכב משלוח מצרכי מרכול- רכב המשמש להובלת מצרכים ממרכול לצרכן ועומד בדרישות המפורטות במסמך זה.

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

טמפרטורה מבוקרת **–** טמפרטורה שנשלטת במתקני צינון/קירור/הקפאה/חימום פעילים, בעלי יכולת לשמירת טמפרטורה לאורך זמן, ברציפות, בצורה אוטומטית והיא נמדדת, נרשמת ומתועדת.

קרחומים **–** אמצעי לשמירת טמ"פ, רב פעמי או חד פעמי המפזר קור.

כלי משלוח מבודד - כלי קיבול מבודד לשמירה על טמפרטורת מזון בתוספת קרחומים או אמצעי קירור שווה ערך, כגון: תרמופורטר, צידנית, תרמו קרטון, קלקרים 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.

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

**אחריות:**

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

**דרישות רישוי:**

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:
2. 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.
3. 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').
4. בקרת איכות עצמית – נוהל כתוב כולל טפסי תיעוד פעולות בקרה ודרכים להבטחת האיכות והבטיחות של מזון הנמכר ממרכול או מרכז שילוח. הנוהל יכלול ניהול וניתוח סיכונים של התהליך המשלוח.

**תכנון פיזי, תהליכי:**

1. כדי להבטיח שמירת תנאי תברואה נאותים למוצרי מזון, יש לעמוד בתנאים הבאים:
2. יוקצה מקום ייעודי למחלקת הרכבת משלוח הכוללת את השלבים כמפורט בנספח מס' 1, בנפרד מכלל הפעילות השייכת למרכול מכירה במקום.
3. חדרים המשמשים להכנת משלוחים יתוכננו בהתאם לתהליך הרכבת המשלוח.
4. באזורי המשלוח יתקיימו התנאים הבאים:
	* 1. המבנה וכלל הדרישות התברואתיות יהיו בהתאם לנדרש ממרכולים.
		2. יוקצה אזור לאחסון ושטיפה של חומרי אריזה וציוד רב פעמיים, כולל הפרדה בין נקי ומלוכלך. כולל אזור אחסון לחומרי אריזה וציוד לשימוש רב פעמי (כדוגמת תרמפורטרים, קרחומים, ארגזי פלסטיק וכו').
		3. ליקוט המזון והרכבת משלוח יהיו באופן המאפשר נגישות למתקנים השונים, ללא הפרעה לפעילות מכירה במקום, מבחינה תברואית.

**תנאים:**

1. במחלקת הרכבת משלוחי המזון:
	1. יותקן כיור אחד לפחות לצרכי שמירה על היגיינת העובדים, עם מים חמים וקרים זרמים, סבון, מגבות נייר, מראה ופח אשפה.
	2. לכל 30 עובדים, יותקן כיור נוסף.
	3. לא יבוצעו פעולות טיפול במזון.
	4. יותקן מתקן קירור ייעודי להחזקת מלאי קרחומים (או אמצעי קירור אחרים) למשלוחים, בכמות מספקת ליום עבודה לפחות.
	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.
2. קרחומים לשימוש חוזר יעברו תהליך הקפאה במתקן הקפאה ייעודי ונפרד.
3. באזור אחסון יתקיימו תנאי אוורור ומיזוג נאותים כמפורט בסעיף 12.ה.

**שמירה על שרשרת טמפרטורה ושילוח מס"ג ממרכול:**

1. מזון מס''ג יוחזק בטמפ' כלהלן, משלב האיסוף ועד למסירתו לצרכן:
2. מזון מוכן לאכילה מצונן, בטווח טמפ' פלוס 0-4 מע"צ.
3. מוצרי בשר, בשר בע''כ, דגים מצוננים, בטווח טמפ' פלוס 0-4 מע''צ.
4. מוצרי בשר ארוזים באריזת וואקום, בטווח טמפ' 0-2 מע"צ.
5. בשר, בשר בעלי כנף ודגים טחונים בטווח טמפ' 0-2 מע''צ.
6. ביצים, עד פלוס 20 מע"צ (מומלץ שלא יהיה פחות מ 7 מע''צ).
7. מזון קפוא בטמפ' מינוס 18 מע''צ
8. לחלופין, ניתן להחזיק בטמ"פ שונה מהמפורט בסעיף זה, באחד מהתנאים הבאים:
* יש הוראות יצרן הקובעות טמ"פ אחרת לאחזקת המוצר.
* קיים תקן ישראלי הקובע טמ"פ אחרת לאחזקת המוצר.
1. מס"ג לא ישהה במרכול בכלי מבודד עם קרחונים, בטמפ' לא מבוקרת (שלא במתקן קירור פעיל) – יותר משלוש שעות.
2. הובלת 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).

1. משך הזמן המקסימלי להובלת המזון המס''ג ללקוח:
2. ברכב בעל מתקן קירור כמפורט בסעיף 17 א' ו17ג' לא יעלה על 8 שעות.
3. בכלי משלוח מבודד כמפורט בסעיף 17 ב' לא יעלה על 3 שעות.
4. המנהל ראשי לאשר תוספת זמן להובלת מס''ג כמפורט בסעיף 17 ג', לאחר שהוגש לו מסמך המוכיח שניתן לשמור על טמפ' כמפורט בסעיף 15 בזמן ארוך יותר, ובתנאים שייקבע.

**חדרי שירות:**

1. לעובדים יהיו חדרי שירות וחדרי הלבשה כמפורט בהל''ת.
2. מספר קבועות סניטריות יותאם למספר העובדים.
3. מותר שאזורי השירות לעובדים יהיו במשותף עם אזורי השירות של מרכולים ובתנאי שיתאימו לדרישות הל''ת.

**תנאים להפרדה בין סוגי מצרכי מרכול :**

1. המצרכים יהיו באריזה/עטיפה ראשונית וייארזו ויסופקו ללקוח באריזה משנית מאגדת.
2. המצרכים יופרדו בכל עת בהתאם לסוגם, באופן המונע זיהום צולב ולא יארזו ביחד באריזה משנית מאגדת, כמפורט להלן:
	1. מצרכי מרכול שאינם מזון (לדוגמה חומרי ניקוי, טואלטיקה, קוסמטיקה ומוצרים שבירים וכוד').
	2. מוצרי מזון גולמיים מן החי (לדוגמה בשר בקר, עופות, דגים, ביצים וכוד')
	3. מוצרי מזון גולמיים שאינם מן החי (לדוגמה ירקות ופירות לא שטופים וכוד')
	4. מוצרי מזון מוכנים לאכילה.
3. אין לבצע משלוח של מזון חם מוכן לאכילה תחת פריט רישוי זה (יש לקבל לכך רישיון לפי פריט מקבוצת רישוי 4.2).

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

1. על משלוח המבוצע בליקוט עצמי (בידי הצרכן), יחולו ההוראות הבאות:
2. מס"ג אחרי קו קופות ישהה במרכול במתקן קירור פעיל (חדר קירור או מקרר, עד שליחותו לצרכן).
3. דרישות לרכב להובלת משלוחים יהיו זהות לדרישות לרכב משלוח מצרכי מרכול (כמפורט בסעיפים 29-27 ).

**פרק ג' – דרישות לכל סוגי משלוחים**

**דרישות לרכב משלוח מצרכי מרכול:**

1. על הובלת המזון ברכב למשלוח מזון יחולו ההוראות הבאות:
2. טמפרטורת המזון הרגיש תישמר עד לבית הצרכן בהתאם לדרישות בסעיף 17.
3. מקום אחסון/אחזקת המצרכים ברכב יהיה מחומר רחיץ, הניתן לניקוי וחיטוי בנקל, שהוא אינו מחליד ואינו עשוי או מכיל חומר העלול להזיק לבריאות האדם.
4. בעת שילוח יהיה מקום האחסון ברכב פנוי מכל חפץ שלא שייך למשלוח מצרכי המרכול.
5. על הרכב יודפסו או יסומנו באותיות ברורות ונראות לעין פרטים אלה: שם ומען בעל הרישיון, ייעודו של הרכב (משלוחי מזון).
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.
7. מצב הניקיון והתחזוקה ברכב ייבדק על ידי עובד אחראי של המרכול לפני העמסת הרכב, ויתועד ביומן.
8. יש להבטיח את יציבותן של אריזות עם מזון ברכב, כדי למנוע זיהום של מזון.
9. רכב קירור להובלת משלוחים יצויד במד חום רושם הכולל אגירת נתונים - הנתונים ישמרו בעסק במשך שלושה חודשים לפחות.

**עקיבות:**

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

**בקרה עצמית:**

1. במרכול למשלח מצרכים תופעל תכנית בקרה עצמית על יישום ההנחיות כנדרש. 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.
2. תערך מדידת טמפ' מדגמית במספר מארזי מס"ג, בשלבים השונים, על ידי עובד אחראי.
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 ובשעות שונות, לאורך היום.
4. עובד אחראי יבקר את נתוני הרשומות וינהל טופס חריגות ופעולות מתקנות.

**משלוח, שונות:**

1. מס"ג שהובל אך לא נמסר לצרכן – יושמד בסוף אותו יום. השמדות אלו יתועדו.
2. משלוח מסוג מס"ג ימסר אישית ללקוח או מי מטעמו.
3. מזון שאינו מס''ג אינו חייב במסירה אישית, במקרה כזה, תהיה אריזה נוספת המגינה ואטומה מפני זיהום סביבתי ומזיקים.

**תיעוד:**

1. יש לתעד את הפעולות של הבקרה העצמית ביומן או במערכת מחשוב ייעודית.
2. המדידות, הניטור והבקרה, יתועדו. הנתונים ישמרו בעסק במשך שלושה חודשים לפחות.

**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:**