



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

השתלמות מפקחים בנושא קייטנות

נעמה גלצר - מנהלת תחום בריאות הסביבה מוסדות
משרד הבריאות

תפקידי המחלקה לבריאות הסביבה בפיקוח על קייטנות

- גורם רישוי במסגרת חוק רישוי עסקים
- בקרות מדגמיות, ביקורות פתע
- טיפול בתלונות הציבור בנושאי תברואה ובריאות בקייטנות



עיקרי הנושאים המפוקחים על ידי משרד הבריאות

- מי שתייה
- תברואת מתקנים סניטריים
- מזון – רכישה, הובלה, אחסון, טיפול, חלוקה
- סילוק פסולת, פתרון ביוב
- אתרי רחצה מאושרים
- ניקיון כללי



מניעת תחלואה

- תברואת מזון
- ניקיון
- הצללה
- שתיית מים

קייטנות בעידן הקורונה

- ייתכנו תקנות/הנחיות שונות עקב אילוצי התקופה, העשויות להשפיע על המפורט במצגת זו. באחריות מפעילי הקייטנות להתעדכן ולפעול בהתאם.
- נדרשת הקפדה יתרה על היגיינה, זמינות וניקיון שירותים וכיורים לרחיצת ידיים, זמינות אמצעים לחיטוי ידיים והקפדה על חיטוי משטחים, אזורור.
- ככל הניתן, יש להעדיף אכילה בשטח פתוח.
- במקרה של תחלואה בקורונה במסגרת הקייטנה יש לדווח ללשכת הבריאות.



מפרט אחיד – קייטנות 7.8א

- פורסם להערות הציבור באתר משרד הפנים.
- המפרט מתייחס להיבטים השונים של קייטנות, כולל התייחסות לאופי הפעילות ולמיקום.
- ניתן להעביר הערות למפרט (דרך אתר משרד הפנים) עד לתאריך 23.5.2021.

<https://www.gov.il/he/Departments/Guides/reform-update1?chapterIndex=2>



הגשת הבקשה לרישיון עסק

- על מנת לייעל ולזרז את הטיפול בבקשה לרישיון עסק יש להגיש את הבקשה **למחלקת רישוי עסקים ברשות המקומית** כחודש לפני המועד המתוכנן לקיום הקייטנה, בצירוף תיק בריאות הכולל:
 - לוח זמנים לקיום הקייטנה – כל המחזורים המתוכננים, מס' חניכים וגילאים, שם רכוז הקייטנה ופרטי קשר
 - תכנית פעילות, כולל אתרי ביקור מתוכננים, רישיונות עסק של מתקני רחצה
 - חוזה חתום עם ספק מזון, בצירוף צילום רישיון יצרן
 - סוג ומספר מתקני שירותים סניטריים, תדירות ניקוי וחיטוי
 - מתקני מי שתייה שקיימים/יוצבו בשטח הקייטנה
 - מסמך המעיד על אופן פינוי אשפה כולל תדירות הפינוי, בצירוף חוזה עם קבלן
 - מסמך המעיד על ביצוע הדברה, בצירוף חוזה עם קבלן



הגשת הבקשה לרישיון עסק

- בקייטנה המתקיימת בשטח פתוח (כגון חורשה, חניון) יש לצרף בנוסף:

- תכנית הנדסית מעודכנת, עם סימון המטבח (ציוד, מתקני קירור), ברזיות מי שתייה, שירותים, גבולות הקייטנה, חיבור מים וסילוק שפכים.
- הסכם חתום עם רשות מקומית או קבלן מוסמך לביצוע דגימות מי שתייה באתר
- באתרים שאינם פעילים ו/או בהם תותקן מערכת מים יש לצרף התחייבות לביצוע שטיפה וחיטוי ע"י אדם מוסמך, יש לעדכן את לשכת הבריאות מראש על מנת לאפשר נוכחות מפקח בזמן ביצוע השטיפה והחיטוי.
- אישור ק.ק.ל על בדיקת יער, שטח המחנה נקי מתהלוכן האורן.



מי שתייה

- איכות המים המסופקים חייבת לעמוד בתקנות איכות מי השתייה. מבחינה מיקרוביאלית וכימית.
- למים לא יהיו ריח, צבע, טעם דוחים
- יש לספק מים צוננים בכמות מספקת
- יציאה לשטח:

– שתייה מרובה, כלים אישיים נקיים, מכלי מים מתאימים

- במידה ועולה חשד לפגיעה באיכות מי השתייה יש לדווח לספק המים וללשכת הבריאות.



מחלות המועברות על ידי מזון

FOODBORNE DISEASE •

- מוגדרת כמחלה או הרעלת מזון הנגרמת מאכילת מזון או שתייה. מעל 200 מחלות הנגרמות על ידי חיידקים, וירוסים, טפילים, רעלים, מתכות וכ"י עלולות לעבור על ידי מזון או מים.
- התפרצות מוגדרת כאירוע שבו שני בני אדם או יותר מפתחים סימנים של מחלה אשר קיים קשר סיבתי – אכילה מאותו סוג מזון, שתייה ממקור משותף.



סימנים שכיחים של הרעלות מזון ומחלות המועברות על ידי מזון

- כאבי בטן
- שלשולים
- בחילה
- הקאות
- כאבי ראש
- חום

חשוב מאוד לדווח למשרד הבריאות כאשר מופיעים סימנים אלה או
שמתעורר חשד להרעלת מזון



מניעת תחלואת שרשרת

- יש להבדיל בין התפרצות יחידה לבין תחלואת שרשרת בלי מקור משותף היכולה להימשך תקופה ארוכה.
- התפרצויות שרשרת בהן המחלה עוברת מאדם לאדם כפי שנגרם בהתפרצות של חיידק שיגלה, דלקת כבד נגיפית (מסוג A) וכו'
- כדי למנוע התפרצויות שרשרת יש לדאוג ל:
 - בדיקה יום יומית בעת קבלת הילדים, כדי לזהות הופעת מקרים ראשוניים של תחלואה ולהפנות את החניך שחש לא טוב (שלשול, כאב בטן, הקאות, חולשת יתר, חום וכו') לרופא.
 - אם אין אפשרות לפנות לרופא נדרש לבודד באופן מידי את החניך שמגלה את הסימנים בטרם הפנייתו.



תברואת מזון

רכישת מזון מוכן מספק חיצוני "קייטרינג"

- בעל רישיון יצרן ממשרד הבריאות.
 - בעל רישיון עסק מהרשות המקומית
- א. כריך + שתיה

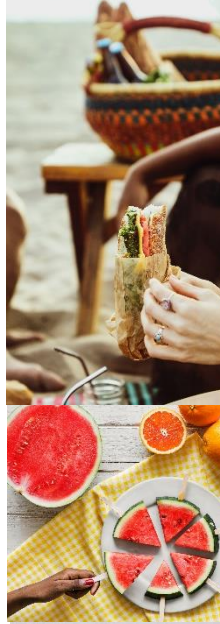
ב. מזון מבושל – בחמגשיות בלבד (בקייטנות המתקיימות במוסדות
חינוך בהם לאורך השנה קיימת הגשת מזון בתפזורת, ניתן לאשר
הגשה בתפזורת). המזון יוחזק בתרמופורטים או בחימום/קירור
פעיל עד להגשתו.

ג. באחריות מנהל קייטנה לוודא כי טמפי' המזון החם בעת ההגשה
הינה +70 מע"צ לפחות, וטמפי' המזון הקר הינה +4 מע"צ לכל
היותר.



טיפול במזון

- לא יוחזקו ולא יוגשו לאכילה שאריות מזון, או מאכלים מארוחה קודמת.
- המאכלים יוכנו סמוך ככל האפשר לשעת הצריכה.
- יש להימנע ככל הניתן מנגיעת ידיים מיותרת במצרכי המזון.
- אחסנת המזון תהיה בכלים נקיים וסגורים, בגובה של 30 סמ' לפחות מהרצפה.
- העברת המזון תיעשה במיכלים נקיים וסגורים, המיכלים ינוקו לאחר השימוש.
- פירות וירקות יש לרחוץ באופן יסודי, בתמיסת דטרגנט ייעודית, ולשטוף היטב במים זורמים.



בריכות שחייה / פארק רחצה

- רישיון עסק (בבריכות קיצייות קיים לעיתים תנאי ברישיון העסק לקבלת אישור הפעלה שנתי)
- יש לוודא כי גודל הבריכה (מספר המבקרים המקסימלי) מתאים למספר הילדים הצפויים לבקר במתחם.



בריכות שחייה / פארק רחצה

- באחריות מנהל הקייטנה :

- לוודא קיום רישיון עסק בתוקף לבריכת שחייה / פארק מים
- למנוע צפיפות. עפ"י תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבריכות שחיה) התשנ"ד 1994, נדרש 3 מ"ר למתרחץ
- לוודא התנהגות נאותה בבריכה

- על מנת לשמור על תברואת מי הבריכה :

- מקלחת חובה לפני כניסה למי הבריכה
- ילדים עם דלקות עיניים/אוזניים/עור – לא ייכנסו למים
- ילד המתלונן על כאב בטן / תחלואת מעיים – לא ייכנס למים
- אין להיכנס לבריכה עם בגדים כהים
- הולכים לשירותים – בשירותים...





מי נופש

- מתנפחים עם מים – ללא אגירה
- חופי רחצה מוכרזים בלבד
- קייטנות גלישה – יש לקיים בחוף רחצה מוכרז או בסמוך לחוף רחצה מוכרז

- חוף ללא מפגעים סביבתיים
- הצללה
- מי שתייה קרים
- שירותים סניטריים בחוף הסמוך





היגיינה אישית

- אספקה סדירה של אמצעים היגייניים במתקנים הסמוכים לכיורים ואסלות:
 - סבון נוזלי, נייר טואלט, נייר ניגוב ידיים
 - שקיות אשפה ומכסים, בפחי האשפה.
 - חל איסור על שימוש באמצעים רב פעמיים – סבון מוצק, מגבות בד וכו'.
- עובדים העוסקים בניקיון – לא עוסקים בקליטה, הכנה והגשת מזון.
- שמירת הכללים של היגיינה אישית וסביבתית, כולל פיקוח על ידי המדריכים על רחיצת ידיים של החניכים במים ובסבון וניגובן במגבות נייר מספר פעמים ביום (ובמיוחד לפני האוכל).



תודה!

