



א' בכסלו, התשע"ג

15 נובמבר 2012

מס' חוזר: 24/12

הנדון: הנחיות לטיפול ותחזוקה של מכונות קרח בבתי אוכל

1. מבוא

ההנחיות שבנדון, מיועדות למניעת זיהומים בקוביות או בפתיתי קרח המשמשים לקירור מוצרי מזון. שימוש בקוביות קרח באיכות מיקרוביאלית ירודה עלול לגרום לתחלואה הנובעת מהמצאות של נגיפים, חיידקים פתוגנים, טפילים ועובשים. רוב מחוללי המחלות אינם מתרבים בקלות במזון הנשמר בטמפרטורות נמוכות בטווח (-8)-(-3) מ"צ. יחד עם זאת, מחקרים הראו, כי מיקרואורגניזמים מסוימים יכולים לשרוד במצרכים קפואים במשך שעות רבות.
הנחיות אלו מיועדות למניעת זיהומים במכונות קרח ע"י תחזוקה ותפעול נאותים, ויהיו תנאי לרישיון עסק.

הגדרה: מכונת קרח הינה כל מיתקן אשר משמש להבאת מים לקיפאון, ושומר עליו במצב זה.

2. תקנות ותקנים

- א. תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתייה) התשל"ד-1974
- ב. תקן ישראלי 5452 - בדיקה מוצרים הבאים במגע עם מי שתייה
- ג. תקנות רישוי עסקים תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל-1983
- ד. תקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת), התש"ס - 2000

3. איכות המים במכונת הקרח

- א. המים להכנת הקרח יהיו ממקור מאושר למי שתייה.
- ב. על הקרח לעמוד בדרישות התקנות למי שתייה.

4. מיקום מכונת הקרח

- על מכונת הקרח להיות מוצבת במטבח או באזור ההגשה, ובכל מקרה לעמוד בהנחיות הבאות:
- א. בעת הצבת מכונת הקרח יש לשמור על מרחק מינימאלי בינה לבין הקיר של 20 ס"מ לפחות מכל דופן.
 - ב. מכונת קרח המוצבת במטבח תופעל עפ"י התקנות החלות על אוכל מוכן.
 - ג. יש לנקות את האזור סביב המכונה בתדירות של פעם אחת ביום לפחות.

- ד. המכונה תעמוד על משטח המוגבה מעל הרצפה בגובה של 10 ס"מ לפחות.
- ה. המכונה תעמוד רחוק ככל הניתן ממקור פליטת חום.
- ו. כשהמכונה מוצבת באזור הוצאת מנות או באזור ההגשה, יש להבטיח שהשטח סביב המכונה יהיה פתוח על מנת להבטיח זרימת אוויר חופשית.
- ז. לפני המערכת לריכוך המים (אם קיימת) יותקן אביזר למניעת זרימה חוזרת.

5. שימוש במכונה והוצאת הקרח

- א. הוצאת קרח מהמכונה תבצע באמצעות כלי נקי וחלק, אשר ישמר בתא הקרח בכל עת, או מחוץ לתא במקום נקי המיועד לכך. יש להשתמש במלקחיים או בכף עם ידית ארוכה, באופן שימנע ככל האפשר מגע עם הידיים בקרח עצמו. הכלי יישטף וינוקה באופן קבוע.
- ב. עובד המשתמש במכונה יקפיד על רחיצת ידיים לפני הוצאת והעברת הקרח.
- ג. יש לשמור על פתח המכונה סגור בכל עת, מלבד במהלך הוצאת הקרח עצמו.

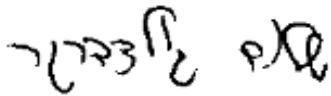
6. פעולות תחזוקה שוטפות ותקופתיות

- באחריות העסק להכין נוהל כתוב לפעולות תחזוקת מכונת הקרח, שיוחזק במקום נגיש ונראה לעין. על הנוהל לכלול בין השאר את תיאור מיקום המכונה, תדירות ואופן ניקוי המכונה, וכן את תדירות ואופן התחזוקה בהתאם להוראות היצרן ולהנחיות אלו.
- א. יש לשמור על תקינות המכונה וכל חלקיה. חלקים שבורים או סדוקים יש להחליף.
- ב. בקרה ותחזוקה תקופתית של המכונה תבצע ע"י בעלי מקצוע בתדירות של לפחות פעמיים בשנה.
- ג. תא אחסון הקרח ינוקה ויחוטא בתדירות של לפחות פעם בשבוע על מנת למנוע הצטברות אבנית ועובש. את פעולות הניקוי והחיטוי יש לבצע תוך שימוש בחומרים המאושרים על ידי משרד הבריאות לשימוש במים ומזון.
- ד. בעת ניקוי תא אחסון הקרח יש לפנות את כל הקרח מהתא. הקרח אשר הוסר לצורך ניקוי ייזרק.
- ה. לאחר הניקוי יש להפעיל את המכונה. את המנה הראשונה לאחר הניקוי יש לזרוק ולא להשתמש בה כמזון.
- ו. יש לנקות את חלקי המכונה החיצוניים, הדלת ופתח תא האחסון, בתדירות של פעם בשבוע לפחות.
- ז. אין להשתמש בתא הקרח לאחסון בקבוקי שתייה, קרטוני חלב ועוד.

7. ספרות עזר

1. Procedures For Cleaning Contaminated Ice Machines- U.S Army Center For Health Promotion And Preventive Medicine
2. Procedures For Cleaning And Sanitizing Automatic Ice Making Machines With Removable Or Non Removable Ice makers- County Of San Diego, Department Of Environmental Health
3. Recommendations For Cleaning An Ice Machines- CDC
4. The Microbiological Quality Of Ice Used To Cool Drinks And Ready To Eat Food From Retail And Catering Premises In The United Kingdom. Nichols G, Gillespie . J of food protection, vol. 63. No 1, 2000.
5. The Microbiological Quality Of Ice Used To Cool Drinks And food in Ogbomoso metropolis, Southwest, Nigeria . Lateef A, Oloke J.K, Internet J Of Food Safety, Vol. 8, 2006, P 39-43.
6. The Microbiological Quality Of Edible Ice manufacturing Plants And Retail Businesses In HONG KONG. Food And Environmental Hygiene Department The Government Of The Hong Kong Special Administrative Region. 2005.

בברכה,



שלום גולדברגר
מהנדס ראשי לבריאות הסביבה