



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

חטיבת המרכזים הרפואיים הממשלתיים

Division of Government Medical Centers

מבדק תשתיות מזון

אתר/מחלקה	היגד	הערות
מחלקות	עגלות האוכל המועברות למחלקות נקיות, האוכל ארוז במיכלים אטומים, עגלה מחוממת	
	שינוע האוכל מהמטבח המחלקתי בצורה נקייה ואסטטית.	
עובדי המטבח/המגישים	עובדי המטבח לבושים בהתאם לנוהל	
	מקררי האוכל נקיים, המזון בתוקף, האוכל ארוז כנדרש, הימצאות עודפים...	
	ארונות נקיים ומסודרים – ניקיון ואסטטיות כללית של המטבח	
	טמפרטורה במקררי האוכל נבדקת פעמיים במשמרת ונמצאת בטווח המקובל.	
	ניקיון, כביסה מפזורת (מגבות וסדינים), פלטת חימום	
	הפורמולות מסומנות עפ"י שם החולה בצורה ברורה.	
	הגשת האוכל בצורה אסטטית, כלים נקיים סכו"ם מלא, מפות, הפרדה בין אוכל קר וחס, טמפרטורה, זליגה של האוכל	
	עגלות אוכל נקיות, חדרי אוכל נקיים ומסודרים, מלחיות...	
	מגישי האוכל במדים אסטטיים ונקיים	
	האוכל זמין ונגיש לחולה בהתאם ליכולתו ומצבו	
פינות שתייה חמה	מסודרת נקייה ומצוידת בכלים המתאימים	
חדר שטיפת כלים	מסודר, נקי. יש SDS לכל החומרים	
קפיטריה	מסודרת, נקייה. יש SDS	

מחלקות שנבדקו: _____

אתרים שנבדקו: _____



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

חטיבת המרכזים הרפואיים הממשלתיים

Division of Government Medical Centers

הערות נוספות:

בודק יקר, בשלב זה הנך מתבקש לתת ציון לאזור בו ערכת את הביקורת, לפי הקריטריונים הבאים:

- 1) ציון טוב מאוד, אין הערות ולא נמצאו ליקויים במהלך הסיור באתר, רמת הבטיחות גבוהה יותר.
- 2) ציון טוב, אין הערות מיוחדות, נמצאו ליקויים מעטים ובעלי פוטנציאל פגיעה נמוכה, רמת בטיחות סבירה.
- 3) ציון לא טוב, הרבה ליקויים, שחוזרים על עצמם, בעלי פוטנציאל פגיעה גבוה (מסוכנים). רמת בטיחות נמוכה.
- 4) ציון גרוע, סביבת עבודה בעלת ליקויים רבים ומסוכנים, רמת בטיחות נמוכה ביותר.

ציון: _____

שם: _____

חתימה: _____

נא להעביר אל המנהל המקומי לטיפול.