



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור

לשכת הבריאות המחוזית, חיפה

دائرة الصحة اللوائية, حيفا | District Health Office, Haifa

רופא המחוז

כ"ו באלול, התשע"ז
17/09/2017
101331117

לכבוד
מר יוסי דוד, בעלים
"מסעדת שיפודי התקווה"
שד' ההסתדרות 250 חיפה
Bigyossi77@gmail.com

הנדון: סיכום שימוע בעניין הוצאת צו הפסקה מנהלי למסעדת "שיפודי התקווה", שדרות ההסתדרות 250,

חיפה

להלן סיכום השימוע שערכתי ביום 17.9.17 בהקשר לאפשרות שאוציא בתוקף סמכותי לפי סעיף 20 לחוק רישוי עסקים התשכ"ח-1968 צו הפסקה מינהלי למסעדת "שיפודי התקווה" בשד' ההסתדרות 250 בחיפה אשר בבעלותך. מטעמך השתתפו בשימוע גם שותפיך אביחי טובול ואליהו ואטיאס. מטעם לשכת הבריאות המחוזית חיפה השתתפו בנוסף לח"מ גם זיוה ליבל, מפקחת לבריאות הסביבה, אילן דהן, המפקח המחוזי לבריאות הסביבה וד"ר עופר גולדשטיין, הוטרינר המחוזי.

1

<p>מסביר מהו שימוע ומדוע שוקל להוציא צו הפסקה מינהלי למסעדת "שיפודי התקווה" בשד' ההסתדרות 250 בחיפה. שימוע הוא הזכות שנותנת רשות מוסמכת לאזרח להשמיע טענות נגד החלטה שלה שעלולה לפגוע בו. לפי סעיף 20 לחוק רישוי עסקים נתונה לי הסמכות להוציא למסעדה צו הפסקה מינהלי. זה צו סגירה שיש למלאו מיד. תוקפו ל-30 יום. יש לי סמכות להאריכו לעוד 30 יום אם יוגש לבית המשפט כתב אישום על ידי משרד הבריאות על העילות להוצאת הצו. אם אוציא את הצו, יש לכם אפשרות לעתור נגד הוצאתו בבית משפט השלום בחיפה.</p> <p>אני שוקל להוציא את הצו בגלל ממצאי ביקורות שנערכו במסעדה עקב שני מקרי התפרצות של מחלת שלשול בקרב הסועדים במסעדה לפני כשבועיים וחצי ולפני כשבוע. את הביקורת האחרונה ערכה זיוה ליבל, מפקחת לשכת הבריאות המחוזית חיפה ביום 11.9.17. הביקורת התקיימה כחלק מחקירה אפידמיולוגית של התפרצות מחלת דרכי העיכול בקרב אנשים שסעדו במסעדה זו. בביקורת נמצאו ליקויים חמורים המסכנים את בריאות הציבור. הליקויים המשמעותיים שנמצאו אשר בגללם אני שוקל להוציא למקום צו הפסקה מינהלי הינם בשני התחומים שלהלן: 1. תזרים עבודה לקוי עם מזון, אחסון וטיפול לקויים במזון. 2. מצב תברואי ותחזוקתי ירוד.</p>	<p>פרופ' ש. רשפון:</p>
<p>היו שתי בקורות בשניה ציפינו שהמצב ישתפר, אך הוא נותר ללא שינוי.</p>	<p>א.דהן:</p>
<p>אנו כשלנו, אין כאן שום ניסיון לספר סיפור אחר ולהציג מצגים אחרים. אני מקבל זאת בהחלט. אנו 17 שנים בעסק, אם זכרוני לא מטעני לאורך כל השנים אולי פעם אחת הגעתי לשימוע אצלך. בגדול, עד כמה שרק ניתן ואפשר, מבחינת כמויות אנשים, אנו משתדלים</p>	<p>י. דוד:</p>



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור

לשכת הבריאות המחוזית, חיפה

دائرة الصحة اللوائية، حيفا | District Health Office, Haifa

רופא המחוז

<p>לקיים בשבילנו את כל הנדרש. עובדים אצלנו הרבה אנשים, אך כל האחריות היא עלינו. מיד פעלתי לאחר הבקורת השניה ב-11.9.17 ולא חיכיתי, עברתי מיידית באותו היום על הליקויים. התבקשתי להוציא סלטים מוכנים ולהעבירם למקרה אחר, אציג בתמונות את הנעשה. את הסלטים העברתי למקרה נפרד שלא יהיה במקרה 0. הצמדתי למטבח עצמו. כך שהסלטים לא יהיו עם משקאות וירקות.</p> <p>היתה בעיה של טמפ' במקרה הסלטים, ב-13.9.17 הגיע טכנאי הטרמוסטט היה לא תקין וגם השסתום, הנושא טופל. הטכנאי עדיין שם כי ביקשתי שיעשה בקרות על כל המקררים והוא צריך לשים גז באחד ובשני מדחס. אני מטפל בכל נושא המקררים ולא רק בזה עם הבעיה.</p> <p>היו שקעים וחורים שגם אסטית וגם יכולים להיכנס חרקים, אטמנו כל החורים, הבאתי איש מקצוע מיוחד שיאטום הכל.</p> <p>לשם הפרדת הבשר בקר מהעוף, הקציתי מקרה מתכת שתי דלתות רק לבשר בקר. הדברים הכי אקוטיים טופלו. פניתי לחברת ניקיון כדי שתתלבש על כל הקטע של הניקיון.</p>	
<p>הפנת תשומת לבנו והבנו עד כמה לא נקי.</p>	<p>א.טובול:</p>
<p>מה קורה עם המזון המבושל? ומה לגבי העדר משטחי עבודה יעודיים.</p>	<p>פרופ' ש. רשפון:</p>
<p>ביטלתי זאת, לא יהיו גרגרי חומס. אלו היו כיריים קטנים וזה לא יהיה. לא מכין יותר סלט ביצים. לגבי קרש חיתוך אדום אמרתי לו שיטפל באדום בבוקר ורק אחרי שינקה יעבוד על הקרש הירוק לעוף. אעבוד על הפרדה ואחפש שטח יעודי לכך. יטופל נושא הבקר בקרשים וסכינים שונים. אני מזמין מסגר שיכין לי עוד תא.</p>	<p>י. דוד:</p>
<p>הליקויים שנמצאו בשתי הבקורות הם מאוד בסיסיים. מפשירים בחוץ בשר, זה משהו שבנהלי עבודה עבדו לא נכון. זה מה שראינו באותו רגע. יש לך חדר קירור עם ירקות גולמיים, ביצים, סלטים מוכנים זה יכול להסביר את ההדבקה בסלמונלה. יש כאן משהו לא נכון בהתנהלות. גם אם תיקנת את ליקויים הרי עוד שבוע צפוי שיקרו שוב.</p>	<p>א.דהן:</p>
<p>התשובות שלך צריכות להיות בשתי רמות. האחת שהממצאים של הביקורת טופלו. השניה מה אתה עושה באופן עקרוני כדי שלא יקרה שוב.</p>	<p>פרופ' ש. רשפון:</p>
<p>באותו הבוקר ישבנו עם השותפים לגבי הוראות נוהלי עבודה לעובדים שלנו ולנו. אנו נפקח באופן אישי על העובדים. החלטנו לקחת זאת על עצמנו. עד היום סמכנו על אנשים, אך לאור המצב החלטנו לקחת על עצמנו. שקלנו לסגור את המקום מסיבות כלכליות. אך החלטנו שזו פרנסתנו ולא נסגור. אני מודה כבעלים שהיתה הזנחה שלנו. אנו השותפים נהיה במשמרות, ואנו ננחה את העובדים ונפקח עליהם. יש לנו 15 עובדים במסעדה. אני הכנתי את הנוהל החדש.</p>	<p>י. דוד:</p>
<p>יש לכם איש מקצוע מתחום המזון שעוזר לכם?</p>	<p>א.דהן:</p>
<p>היתה לנו בעבר אשתי, קטי, אך היא לא מעורבת בנושא כעת.</p>	<p>י. דוד:</p>

2



	א.דהנ: לפי הממצאים אתם צריכים עזרה מקצועית.
י. דוד:	היה שימוע לפני כ-7 שנים, הגעתי עם אלי סיגלר ששרטט לנו כל התזרימים וכל התכניות, עשינו גם בניה על סמך אותם תוכניות ושם ניתן לנו במקרה 0 לשים הכל עם חלוקה של שילוט לכל סוג מוצר. הכללים השתנו, הוטענו אולי, אנו פעלנו לפי מה שהנחו אותנו. כרגע זיוה אמרה מיד הוצאנו ופעלנו בהתאם.
א.דהנ:	הסברתי שלא ניתן שהמוצרים האלו יהיו יחד.
פרופ' ש. רשפון:	הייתם חייבים לתקן את הליקויים הספציפיים. נשארה בעיה עקרונית של התנהלות לא נכונה עם מזון.
א.טובול:	אנו נפתור את זה.
י. דוד:	אנו ניקח חברה שתלווה אותנו באופן מיידי. עשינו זאת עם אלי סיגלר וקונטרול יועצים.
פרופ' ש. רשפון:	מה לגבי צליית בשר?
י. דוד:	אין לנו תלונות מהמרכז "ביג" על כך. יש לנו ונטות שמעלות את העשן. אנו נעמוד בכל מה שאתם רוצים.
פרופ' ש. רשפון:	אנו לא "רוצים" אלא אנו מפקחים כדי שאתם תטפלו נכון במזון על פי החוק, התקנות וכללי התברואה.
א.טובול:	אנו נעשה זאת בתיאום החברה שנביא. הם יבהירו לנו כיצד עלינו לפעול.
י. דוד:	כולנו בני אדם, זה לא לנצל הרגע, היינו על סף סגירת העסק, ללא קשר למה שקרה, בכל זאת החלטנו שנלחם על פרנסתנו, יש עובדים ומשפחות שמתפרנסות זה לא קשור לממצאים אך אני מבקש להתחשב בכך אחרי 17 שנים שאנו קיימים.
פרופ' ש. רשפון:	אם אתם מביאים יעוץ, מתי זה יהיה?
י. דוד:	באופן מיידי.
ד"ר ע. גולדשטיין:	הבנתי שהיו 2 התפרצויות וידעת על ההתפרצות השניה בלבד, ב-11.9.17.
י. דוד:	זה היה ב-11.9.17 ומיד פעלתי.
ד"ר ע. גולדשטיין:	יש לך מושג איך זה קרה?
י. דוד:	זיוה הסבה תשומת לבי את הסכנה במקרה עם ביצים חשופות ועם ירקות מהשדה וכל זה יכול לגרום לכך שחיידקים יכולים להיכנס לסלטים. גם ביטלתי סלט הביצים.
פרופ' ש. רשפון:	סיכום והחלטה: לפי דבריכם אתם מסכימים לממצאי הבקרה ולמשמעותם ואתם פעלתם לתקן את הליקויים. לכן אני דוחה את החלטתי לגבי הוצאת צו ההפסקה, זאת בתנאי שתגישו דו"ח יועץ מזון תוך 7 ימים. כמו כן, תבוצע בקרוב בקרה כדי לבדוק שאכן פעלתם לתיקון הליקויים. אם ימצא שלא כך המצב, אוציא את צו ההפסקה ללא שימוע נוסף.

3



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שירותי בריאות הציבור

לשכת הבריאות המחוזית, חיפה

دائرة الصحة اللوائية, حيفا | District Health Office, Haifa

רופא המחוז

בכבוד רב,


פרופ' שמואל רשפון
רופא המחוז

העתק : ד"ר לילה יעקב , מנהלת המחלקה לבריאות הסביבה במחוז.
עו"ד שירי בן ארי, היועצת המשפטית.
ד"ר סוניה חביב, סגנית רופא המחוז
אילן דהן, המפקח המחוזי לבריאות הסביבה.
ד"ר עופר גולדשטיין , וטרינר מחוזי .
אהרון אליאס , מנהל מחלקת רישוי עסקים, עיריית חיפה.
חגית אלחרר – אדרי , התברואנית הראשית , עיריית חיפה.
זיוה ליבל, מפקחת לבריאות הסביבה

תיק : לשכת הבריאות המחוזית חיפה: רופא המחוז: environment:rishui assakim

4