

10 במאי 2020

לכבוד,

פרופ' איתמר גרוטו

משנה למנכ"ל משרד הבריאות

הנדון: תו סגול למסעדות ובתי קפה

איתמר שלום רב, לאור נתוני התחלואה וחשיבות החזרת העובדים והמשק לפעילות אנו מציעים להקדים את הפעלת המסעדות ובתי הקפה ל 20.5.2020. במהלך התקופה האחרונה התייעצנו עם הארגונים המייצגים של ענף זה ולהלן המלצותינו למתווה:

עובדים

1. בטרם כניסה למקום עבודה המעסיק או מי מטעמו, ישאל את הנכנסים את השאלות האלה:
 - האם אתה משתעל?
 - האם חום גופך מעל 38 מעלות צלזיוס ומעלה או האם היה לך חום כאמור בשבוע האחרון?
 - האם היית במגע קרוב עם חולה קורונה בשבועיים האחרונים?לא תותר כניסה למקום למי שלא השיב בשלילה על כל אחת מהשאלות, למעט אדם שהשיב שהוא משתעל בשל מצב כרוני כגון אסתמה או אלרגיה אחרת.
2. יש לבצע מדידת חום, ככל שהדבר מתאפשר, באמצעי שאינו פולשני לנכנסים למקום, ולמנוע כניסת אדם עם חום גוף של 38 מעלות צלזיוס ומעלה.
3. יש להקפיד על שמירת מרחק של שני מטרים בין אדם לאדם, ובמקרה והדבר מתאפשר - לדאוג לאמצעים אחרים למניעת הדבקה (למשל מחיצות בין עובדים).
4. יש להנחות את העובדים על שמירה קפדנית של כללי היגיינה ובכלל זה שטיפת ידיים.
5. במשמרות יש לשבץ, ככל האפשר, את אותה קבוצת עובדים יחד באותה משמרת.
6. כלל העובדים במקום העבודה יעטו מסכה בהתאם להנחיות חבישת מסיכה.
7. על העובדים להחליף את הבגדים איתם הגיעו מהבית בבגדי עבודה נקיים, או ללבוש חלוק נקי
8. יש למנות ממונה על ענייני קורונה שיהיה אחראי על שמירת הכללים המפורטים להלן.
9. בטרם כניסה לעסק יש לשאול את הנכנסים את השאלות האלה:
 - o האם אתה משתעל?
 - o האם חום גופך מעל 38 מעלות צלזיוס ומעלה או האם היה לך חום כאמור בשבוע האחרון?
 - o האם היית במגע קרוב עם חולה קורונה בשבועיים האחרונים?לא תותר כניסה לעסק למי שלא השיב בשלילה על כל אחת מהשאלות, למעט אדם שהשיב שהוא משתעל בשל מצב כרוני כגון אסתמה או אלרגיה אחרת.

10. יש לבצע מדידת חום באמצעי שאינו פולשני לנכנסים למקום, ככל הניתן. ולמנוע כניסת אדם עם חום גוף של 38 מעלות צלזיוס ומעלה.
11. בכניסה למקום יש להקפיד על שמירת מרחק של 2 מטרים בין קבוצות של אנשים שאוכלים יחד. לשם כך, יש לסמן מקומות לעמידה בתורים ובאזור הקופות.
12. הלקוחות יעטו מסכה בהתאם להנחיות חבישת מסיכה בכניסה וביציאה מהמקום ובזמן ההמתנה.

שמירה על היגיינה

13. יש להקפיד על שמירת כללי היגיינה במקום העסק, כולל חיטוי משטחים פנימיים בעסק, לכל הפחות פעמיים ביום וכן בסיום יום הפעילות. המשטחים כוללים בין היתר: ידיות, דלתות, מעקים, דלפק, מחיצה, מתגים, לחצני מעלית.
14. יש לחטא שולחנות וכיסאות לאחר כל שימוש
15. יש לערוך את השולחן לאחר הושבת הסועדים
16. יש להציב מתקנים עם חומר לחיטוי ידיים במקומות נגישים וזמינים, יש לדאוג כי באזור שטיפת ידיים יהיו מים חמים, סבון ומגבות נייר בכל עת, יש להציע ללקוחות לשטוף ידיים לפני שהם מתיישבים

עבודה במטבח

17. העבודה במטבח תתבצע כאשר העובדים עוטים מסכה
18. שטיפת כלים תיעשה ככל הניתן במדיח כלים בחום של 70 מעלות. בשטיפה ידנית הכלים יושרו קודם כל בחומר חיטוי ולאחר מכן תתבצע שטיפה במים חמים וסבון
19. פחי האשפה במטבח לא יעלו על 75% תכולה.

התאמות המקום ותפוסה

20. יש לוודא כי בדלפק העסק ישנה מחיצה למניעת העברת רסס בין נותן שירות ללקוח. במקום בו ישנן מערכות לכיבוי גילוי וכיבוי אש – יש לוודא מרווח של 50 ס"מ בין המחיצה לתקרה.
21. המרחק בין השולחנות יחושב לפי 1 מ' בין שולחן לשולחן, או מרחק של 40 ס"מ בין גב כיסא אחד לבין גב כיסא בשולחן שמאחוריו.
22. המרחק בין שולחנות אוכל בשטחים פתוחים יהיה זהה למרחק המוגדר בחוק רישוי עסקים
23. יש להתקין שלט בכניסה לעסק, במקום בולט לעין, לעניין מספר הלקוחות המותר במקום.
24. יש לקבוע וליישם מנגנון להגבלת מספר הנכנסים למקום בהתאם לאמור לעיל.

משלוחים

25. את המשלוחים יש להכין בעמדה נפרדת, בכפוף להנחיות משרד הבריאות למשלוח מזון מבית אוכל מתאריך 15.3.20

26. כניסת לקוח לאיסוף הזמנה ותאפשר רק לאחר השלמת אריזת ההזמנה

בברכה,

רן קויטי

מנהל הסוכנות לעסקים קטנים ובינוניים

העתקים:

חה"כ אלי כהן – שר הכלכלה

שי רינסקי – מנכ"ל משרד הכלכלה והתעשייה

משה בר סימן טוב – מנכ"ל משרד הבריאות