



כ"ג באדר, התש"פ
19 מרץ 2020
אסמכתא: 161574220

לכבוד
מנהלי אשפוזיות

הנדון: היערכות בשעת חירום – קורונה בתחום התזונה באשפוזיות

בהמשך להתפשטות נגיף הקורונה בישראל ופניות שונות מהשטח ולאחר והתייעצות עם נציגי אגף התזונה במשרד, להלן המלצות בנוגע לתחום התזונה בזמן שעת חירום:

1. אין להשתמש בכלים חד פעמיים בגלל שהם עלולים לזהם את הסביבה, חלקם מיוצרים בסין ועלולים לגרום לחנק.
2. אין צורך להכין בקבוקים לאחסון המים מאחר והנגיף לא עובר דרך המים.
3. יש להפקיד על שהות בחדר האוכל שלא יותר מ10 אנשים, כולל אנשי צוות במרחק של 2 מטר אחד מהשני. כמו כן יש להפקיד על חיטוי משטחים לפני ושטיפת ידיים לפני ואחרי כל ארוחה.
4. במידה ושוהים באשפוזית מעבר ל-10 אנשים, יש לדאוג לתורנויות בחדר האוכל.
5. יש לדאוג לאמצעי חיטוי זמינים בחללים המשותפים, כולל בכניסה לחדר האוכל.
6. יש להקפיד על הנחיות שבסעיף 18,19 לנוהל.
7. מצ"ב לנוחיותכן נהל שעת חירום גריאטריה נספח 20-500 אשר רלוונטי גם להתמכרויות. בנוגע לסעיף המתייחס למלאי מזון בשעת חירום הוחלט בשת"פ עם תזונאית אגף התזונה פאינה צודיקוב כי במדיה ולא היה מקום מספיק לשמור מזון חיוני ל30 יום יהיה חשוב לשמור מזון זה ל14 יום לפחות.

מצ"ב:

- לינק להנחיות הנ"ל
- נוהל תזונה שע"ח

https://www.health.gov.il/Subjects/disease/corona/Documents/coronavirus_med_guidelines.pdf

בברכת בריאות טובה ושלמה,

ד"ר פאולה רושקה
מנהלת המחלקה לטיפול בהתמכרות

פרופ' רונית אנדולט
מנהלת אגף התזונה

העתק:

ד"ר פבל ספיבק, מפקח ארצי
גב' פאינה צודיקוב, מרכזת בכירה אגף התזונה
מפקחים

