

פרוטוקול מס' 132

מישיבת ועדת העבודה והרווחה

יום שני, י"ז בכסלו התשנ"ח (16 בדצמבר 1997, שעה: 10:40)

נכחו חברי הוועדה: מקסים לוי - היו"ר
אפי אושעיה
סופה לנדבר

מוזמנים:

ד"ר קאזין בראין - משרד הבריאות
עו"ד יואל ליפשיץ - הלישכה המשפטית במשרד הבריאות
זאב פיש - משרד הבריאות
פרידה ברנדרסקי - משרד הבריאות

מרים בינס - משרד הקליטה

ד"ר יורם מלבסקי - יועץ הרשות להגנת הצרכן
חני מונין - מנהלת מחלקת סקים ובדיקות ברשות להגנת הצרכן

יהודה כהן - מנכ"ל התאחדות בעלי האולמות
זאב ארמרו - התאחדות בעלי האולמות
ד"ר ראובן קטאין - מנהל מחלקת HACCP של חברת בולב
יאיר קורח - התאחדות הסוחרים
יעקב לנגה - לישכת עורכי הדין
מיכל כהן - המועצה הישראלית לצרכנות
סופה ביילין
שילו יבגני

יועץ משפטי: משה בוטון

מנהלת הוועדה: שירלי אברמי

קצרנית: אושרה עצידה

הצעת חוק לפיקוח תברואתי על עסקי הסעדה ציבוריים,
התשנ"ז-1997, מאת חברת הכנסת סופה לנדבר

סדר-היום:

- 2845 -

הצעת חוק לפיקוח תברואתי על עסקי הסעדה ציבוריים, התשנ"ז-1997
של חברת הכנסת סופה לנדבר

היו"ר מקסים לוי:

אנחנו דנים בהצעת חוק לפיקוח תברואתי על בתי אוכל על ידי חברות פרטיות. אני מבקש ממזיעת החוק להסביר את מהות ההצעה.

סופה לנדבר:

אדוני היושב ראש, אפשר להשוות את המצב התברואתי במדינת ישראל כיום לאסון הגשר במכביה. במדינת ישראל בנו הרבה גשרים ודבר לא קרה עד שקרס הגשר במכביה וזה קרה דווקא ביום הראשון למכביה ודווקא באירועי הפתיחה. לדעתי, יהיה לכך השלכות לעתיד. המצב התברואתי במדינת ישראל הוא פצצת זמן. משרד הבריאות עושה עבודה טובה, אבל במשרד הבריאות מועסקים בסך הכל 150 איש בטיפול בנושא בריאות הסביבה וזה בדיחה. אנחנו צריכים להשקיע במניעת מחלות. בכמה מדינות ההשקעה ברפואה מונעת היא יותר גדולה מברפואה עצמה.

מטרת החוק הזה היא לגרום לכך שיהיו בדיקות יסודיות בתעשיית המזון, בקיטרינג, בבתי מלון, ובמפעלי מזון. אני חושבת שהנושא הזה לא נמצא במצב טוב במדינת ישראל ואני אומרת זאת בשפה הכי עדינה. היום אנחנו רואים שחיטה שחורה, הרעלות, ודברים נוספים שקראנו עליהם בעיתונות. יש למנוע את התופעות האלה. במשרד הבריאות ובעיריות עובדים מספר אנשים בתחום הזה והם לא מספיקים לעשות הכל. אזרח שניכנס היום לחנות מזון יכול לקנות מזון שיכול לגרום לו להרעלות ולמחלות. צריך למנוע את המצב הזה. ד"ר קטאיין שיושב פה איתנו הכין דו"ח בנושא הזה ובין השאר יש התייחסות לנעשה במזון הכנסת לפני שהתחילו לבדוק את המזון ולפקח עליו, ולאחר מכן. האוכל שמגישים במזון הכנסת, בבתי מלון ובשאר מקומות הוא אוכל עם הרבה חיידקים. אנחנו אוכלים הרבה מאוד מאכלים שכלל לא ראויים למאכל. בחנויות המזון מוכרים שימורים בקופסאות ואסור לעשות זאת. מדינת ישראל נמצאת במצב קטסטרופלי מבחינת תברואתית.

היו"ר מקסים לוי:

חברת הכנסת לנדבר, במה שונה הצעת החוק שלך מהחוק הקיים שדן בבריאות העם? יש היום חקיקה ראשית שמגדירה בדיוק את תפקידי משרד הבריאות לגבי הקמת מסעדות ופיקוח על מסעדות ובתי מלון.

סופה לנדבר:

הצעת החוק שלי היא הצעה משלימה למשרד הבריאות. משרד הבריאות יפקח על אנשים שנמצאים בתחתית הפירמידה. אלו לא יהיו בתקנים של משרד הבריאות. מטרת הצעת החוק הזו היא לחייב את בעלי תעשיית המזון לפקח על מזון שהם מייצרים. היום אין לנו רמה מספקת בבטיחות של מזון וזה יתן את הבטיחות הנדרשת.

היו"ר מקסים לוי:

נציגי משרד הבריאות, מהי תגובתכם להצעת החוק?

ד"ר קאזין בראיין:

ראשית, אנחנו מברכים את היוזמה לקידום פיקוח עצמי של עסקי מזון כך שיוכלו לעמוד בהתאם לתקנות של משרד הבריאות. אנחנו בעצמנו דוחפים את הנושא קדימה.

היו"ר מקסים לוי:

אני רוצה לומר לכם שאני לא הבנתי את הצעת החוק. במסגרת עבודתי עסקתי ברישוי עסקים ואדם שמקבל רישוי לעסק הוא נבדק על ידי משרד הבריאות וכאשר אין לו אישור ממשרד הבריאות הוא לא יכול לפתוח את העסק. לפי החקיקה הראשית יש ליווי של כל מערכת הבריאות לגבי בדיקות בעסק וכו'. מזון שנכנס לארץ נבדק בצורה קפדנית על ידי משרד הבריאות. אני שואל איך הצעת החוק הזו משלימה את החקיקה הראשית? האם היא מדברת על הכנסת רופאים, בדומה למשגיח כשרות, למסעדות? איפה זה קיים בארצות אחרות בעולם?

ד"ר קאזין בראיין:

זה לא קיים.

לפי חוק רישוי עסקים יש במשרד הבריאות תקנות תברואתיות בבתי אוכל. אנחנו כבר הכנו מזמן תיקון התקנה הזו שנותן גם כן, בין היתר, את האפשרות שגופים כמו הגוף הזה יעסקו בפיקוח עצמי על ידי העסק או המפעל. ההבדל בין שני החוקים האלה הוא שהם רוצים להכניס את זה בדרך של חיוב העסק ללכת לגוף פרטי. אנחנו טוענים שאי אפשר לחייב עסק לקחת גוף פרטי לעסוק בנושא זה. אם הוא רוצה, זה עדיף וטוב ואנחנו מברכים על זה. אם יש גוף שרוצה לתת את השירות הזה, משרד הבריאות צריך לבדוק אותו ולתת לו הסמכה.

היו"ר מקסים לוי:

במסעדות ובבתי מלון לוקחים דגימות של אוכל ובודקים אותן.

סופה לנדבר:

לא עושים זאת כל הזמן וכל יום. רישוי עסקים לא מחייב את בעלי עסקי המזון לעשות כל יום בדיקות בתהליך הכנסת המזון. יש מקרים שבהם ההכנה של המזון גורמת להרעלה ולמחלות וזה יכול להסתיים גם במוות. 60% מהישראלים אוכלים פעם אחת ביום מחוץ לבית וכשאדם קונה אוכל בקיוסק קטן הוא לא יודע מה הוא מכניס לפיו.

היו"ר מקסים לוי:

האם את מציעה בהצעת החוק שבעל עסק יעסיק וטרינר שיבדוק את המזון שהוא מוכר כל יום?

סופה לנדבר:

לא. גם לא מדובר בוטרינר, אלא ברופא.

היו"ר מקסים לוי:

האם את מציעה שיהיה בכל מסעדה בארץ רופא שיבדוק את המזון?

סופה לנדבר:

כן, בכל מסעדה. בכל העולם זה מחייב.

משה בוטון:

צריך לחוקק חוקים שהציבור יוכל לעמוד בהם. כלומר, זה צריך להיות ישים.

ד"ר קאזין בראיין:

זה יכול להיות רופא וטרינר, או רופא סניטר שעובר את ההסמכה של משרד הבריאות. זה גם יכול להיות תברואן או מהנדס מזון, וכן עוד הרבה הרבה מקצועות שניתן להגיד שהם מתאימים לפיקוח עצמי בתוך העסק. אנחנו אומרים שאסור להכניס בחוק חיוב על כל ועסק עסק לקחת גוף פרטי.

סופה לנדבר:

מהנדס מזון זה לא רופא.

ד"ר קאזין בראיין:

בתקנה שלנו כתוב בפירוש שבכל עסק ועסק שעוסק בזה צריך להיות אדם שעובר קורס הסמכה של משרד הבריאות. יתכן מאוד שיש חברות גדולות כמו חברות קיטרינג, בתי מלון, שרוצות לקחת איש מומחה שיעבוד אצלם והוא יעשה את הפיקוח העצמי, ולכן הן יכולות לשאול מדוע עליהן ללכת לקבוצה פרטית? מותר להם לעשות זאת. בכל מפעלי המזון הגדולים שיש היום בארץ יש צוות של אנשי מקצוע, מהנדסי מזון או טכנולוגים של מזון שעושים את העבודה כדי לעמוד בדרישות של משרד הבריאות.

חברת הכנסת סופה לנדבר אומרת כל הזמן שהמצב גרוע, אני מבקש ממר פיש שהוא המפקח הארצי על הנעשה בבתי אוכל לומר את דברו.

זאב פיש:

המשאלה היא שאנחנו רוצים בהחלט עוד כוח אדם. אני חושב שאני לא מחדש למישהו כשאני אומר שאנחנו די טובעים בנושא הזה. במחלקה שאני עובד בה יש 150 עובדים בבריאות המזון וזה לא מספיק. אבל כשמציירים תמונה שאנשים מתים ודברים מהסוג הזה, חוטאים לאמת. בידיי נתונים מכל הארץ ואני רוצה לומר לכם שהמצב הוא הרבה הרבה יותר טוב ממה שלצערי מתפרסם.

סופה לנדבר:

האם אתה יכול להגיד שהתברואה במדינת ישראל נמצאת במצב טוב?

זאב פיש:

אני מדבר על עובדות ונתונים והמצב הוא סביר. אני באופן אישי לא מסתפק במילה סביר. אנחנו קלטנו 70 עולים חדשים ואנחנו רוצים עוד 70 או אפילו עוד 100 עובדים. זה רק ישפר את המצב. לצערי הרב, לא כולם עזרו לנו בנושא הזה.

סופה לנדבר:

אני מבקשת לקבל סטטיסטיקות בנושא.

זאב פיש:

יש לי פה תיק שמצביע על כמה הרעלות מזון היו בכל מקום בארץ. יש הרעלות מזון וזה לא טוב. מכל מקום, המספרים הם בכלל לא גבוהים, הם אפילו נמוכים. כל מקרה הוא מקרה ואנחנו כמובן רוצים להגיע למצב בו יהיו אפס מקרים. אנחנו רוצים עזרה, ועל זה כדאי לצאת מפה בקריאה ביחד ולא להתנצח על דברים שאנחנו בכלל לא חלוקים.

סופה לנדבר:

צריכים לשמוע את הסטטיסטיקה כי רק כך נוכל לשכנע את היושב ראש.

זאב פיש:

יש לי פה נתונים ואני יכול למסור אותם לכל מי שרוצה. אני יכול לצלם זאת או להגיש דו"ח מפרט. אני אגיש זאת בצורה שתירצו.

בהצעת התקנות החדשות לבתי אוכל, שציין ד"ר קאזין, אנחנו הכנסנו סעיף בדיוק לנושא הזה בכמה מישורים. ראשית, בכל עסק, מסעדה, מסדר גודל מסוים כתבנו: "בכל עת שבית אוכל פועל יהיה לפחות אדם אחד מעובדי בית האוכל שהוסמך על ידי משרד הבריאות כאחראי לתברואת בית האוכל. ההסמכה תחל מעסקים גדולים כגון בתי מלון וכדומה. המנהל, זאת אומרת, משרד הבריאות, רשאי לדרוש מבעל העסק, מנהל, או ממנהלו, להראות בקיאות בתקנות אלה. זאת אומרת, שבבית האוכל עצמו, בניגוד למה שהיה בעבר, יהיה אדם שיבין מה זה מזון ומהן דרישות משרד הבריאות. זה ברמה הראשונית ביותר נמוכה.

יותר מזה, כיוון שאנחנו רוצים שתהיה גם בקרה עצמית של העסקים על ידי גופים פרטיים כאלה ואחרים או יועצים, אנחנו מעודדים אנחנו לא נגד זה. בנספח לתקנות לבתי אוכל כתבנו שבעסקים שירצו לבצע פיקוח עצמי על ידי גוף, חברה, או יעוץ מוסמך על ידי משרד הבריאות, יבוצע הפיקוח בהתאם לתוכנית בקרה שאינה סותרת את התקנות לבתי אוכל, עם דרישות.

משה בוטון:

מתי התקנות האלה יפורסמו?

זאב פיש:

זה נמצא כבר בהליך משפטי בין-משרדי.

משה בוטון:

האם אתם תביאו את זה לאישור הוועדה.

ד"ר בראיין קאזין:

בסופו של דבר נביא את זה לוועדה.

היו"ר מקסים לוי:

אתם מסבירים לי את המצב הקיים, ואני חושב שהצעת החוק הזו היא בכלל לא במקומה, אבל אני התחייבתי להביא אותה.

סופה לנדבר:

כאשר ישמעו את הסטטיסטיקות שערות ראשם של אנשים תעמודנה, ואז יבינו את הצורך בהצעת החוק.

זאב פיש:

אנחנו בעד הקמת גופים כאלה שיעבדו בתנאים שאנחנו הצענו ושיעזרו לנו לשפר את המצב הקיים. אני אמרתי שאני לא מאושר מהמצב הקיים. אני נגד הדברים שהושמעו כאן שהמצב הוא קטסטרופלי. עובדתית זה לא כך.

סופה לנדבר:

המצב לא טוב.

זאב פיש:

המצב הוא סביר. אני מדבר על בתי אוכל, ואני רוצה לומר שהוא סביר, לא יותר לא פחות.

היו"ר מקסים לוי:

הצעת החוק באה לחייב בתי עסק.

סופה לנדבר:

מדוע בנושא כשרות ניתן לחייב ואילו בדברים שקשורים לבטיחות מזון לא ניתן לחייב? חובה לחייב.

היו"ר מקסים לוי:

המדינה, דרך משרד הבריאות, מחויבת לטפל בנושאים האלה. אין אפשרות שאנחנו נעמיס היום עוד הוצאה כספית על מסעדות משום שמצבן בלאו הכי לא טוב. נראה לי תמוה מאוד לחייב את המסעדות ולהטיל עליהן עוד הוצאה כספית.

יעקב לנגה:

אני רוצה לומר את דעתי האישית בעניין ולא את עמדת הגוף שאני מייצג. במקרה אני מייצג בית מלון מאוד גדול בארץ וגם חברה ציבורית ואני רוצה לומר לכם שקרוב ל-15 השנים האחרונות לא היה לנו שום מקרה של תביעה.

היו"ר מקסים לוי:

ואם כן היתה לך תביעה, אז יש תביעה.

יעקב לנגה:

לפי הערכתי הקטסטרופה היא לא כפי שחברת הכנסת לנדבר מציגה. ברגע שאנחנו נעמיס על המסעדות עובדים נוספים, זה פשוט יעמיס על הציבור. בעלי המסעדות יעמיסו זאת על ציבור הסועדים.

יהודה כהן:

אנחנו קראנו את הצעת החוק ואני רוצה לומר לכם שאנחנו ישבנו עם ד"ר קטאיין ועם משרד הבריאות. אנחנו הבנו את החוק.

היום יש עומס על מנהלי אולמות אירועים של עובדים ומפקחים מסוג שונים. יש היום ירידה בהכנסות ובריווחיות של בעלי אולמות אירועים ואם יכניסו היום עוד עובד למערכת הזו ויצטרכו לשלם לו משכורת פלוס תנאים סוציאליים, זה ירע עוד יותר את מצב בעלי האולמות.

אולמות האירועים בנויים על מוניטין שקשורים לאיכות המזון ולשירות. אם אנשים ישמעו שהאוכל והשירות הם לא טובים הם לא יבואו. לא שמענו בשנים האחרונות על הרעלות מזון באולמות.

היו"ר מקסים לוי:

משרד הבריאות עורך בדיקות באולמות אירועים.

יהודה כהן:

כן.

זאב ארמרו:

גם העירייה. יש פיקוח וטרינרי של הוטרינר העירוני.

יהודה כהן:

יש פיקוח ויש ביקורת. אנחנו רוצים ליצור מערכת גומלין בין משרד הבריאות לבעלי אולמות אירועים ואם יש צורך בהדרכה נוספות לבעלי אולמות שקשורה לתנאים סניטריים אין כל בעיה לעשות השתלמויות לבעלי אולמות.

סופה לנדבר:

כל הדיבורים האלה לא מוסיפים לידיע שלנו. צריך לדבר על סטטיסטיקה. אתם מסתירים פה דברים שאסור להסתיר. אדוני היושב ראש, אני מבקשת ממך רשות לבדוק כמה מלונות ומפעלי מזון, כדי שנוכל לראות מה אנחנו אוכלים.

יהודה כהן:

אין שחיטה שחורה.

ד"ר יורם מלבסקי:

במזון אין שום צורך בהסמכה. כל אחד יכול מסעדן. כל אחד יכול לגעת במזון וכל זאת בלי שום הכשרה ובלי רישיון. זה הענף היחידי שהוא פרוץ וחייבים להסדיר את זה בחוק רישוי עסקים.

יש שתי אפשרויות. אם למפעל או למסעדה יש עובד שמעוניין בהסמכה, הוא יעבור קורס שיארגן משרד הבריאות שבסופו הוא יקבל תעודה וזה יהיה תנאי להפעלת העסק. שנית, להפעיל רופאים במסגרת החוק שמציעים פה. שיהיה לכל אחד את האופציה לבחור.

היו"ר מקסים לוי:

הצעת החוק מדברת על חיוב העסקים.

ד"ר יורם מלבסקי:

אני נותן שתי אופציות.

חני מונין:

הכוונה לחייב אותם לעבור הכשרה, לא על חשבונם.

מיכל כהן:

נושא הבשר הוא מאוד בעייתי במדינת ישראל. צריך לקחת בחשבון שלא רק משרד הבריאות מעורב בנושא הזה, אלא גם משרד החקלאות מעורב בכך וכן הרבה מאוד גופים. לדעתנו חלק מהפתרון צריך לבוא על ידי הצעת חוק של רשות פיקוח מזון. דרך אגב, חוק כזה של חבר הכנסת ראובן ריבלין כבר מונח באיזשהו מקום על שולחן. הוא בא לעגן את כל הנושאים שקשורים בעניין, גם משרד החקלאות, גם משרד הבריאות וגם משרד המשפטים. לא צריך להעמיס על בעלי המסעדות, אלא שהמדינה תקבע תקנות ותעמוד בהן, ויתכן שזה יתן מענה לכל הנושא הזה.

משה בוטון:

את מסכימה איתי שראוי שחוק כזה יבוא כהצעת חוק ממשלתית כשכל המשרדים מאוחדים, ולא כהצעת חוק פרטית.

סופה לנדבר:

אבל אם חבר כנסת רואה שיש פה אסון מבחינה ציבורית, הוא צריך להצביע על כך.

מיכל כהן:

אנחנו התחלנו להכין את הצעת החוק הזו והסתבר שחבר הכנסת ראובן ריבלין הגיש הצעת חוק כזו שאמורים להתחיל לדון בה בזמן הקרוב. אני מניחה שזה יעשה תוך שיתוף פעולה איתנו ועם משרדים אחרים במטרה לקדם את הצעת החוק. לא תבוא הצעת חוק מצד הממשלה כי למשרדי הממשלה השונים יש תקציבים שונים וכל משרד יעמוד על שלו.

יואל ליפשיץ:

האכסניה של כל נושא הפיקוח על המזון נמצא במשרד הבריאות ואם רוצים לשפר את הנושא צריך לעשות זאת דרך רשות המזון. יש לנו כבר הצעה של הקמת רשות מזון שנמצאת כבר בדיונים מתקדמים מול לישכת התעשייה והמסחר וכל הגורמים הנוגעים בדבר, כאשר המטרה תהיה לרכז את כל סמכויות הפיקוח בתקינה בנושא הזה. אני חושב שהצעת החוק הזו מחזירה אותנו אחורה בכך שהיא מפזרת את הסמכויות והיא לא מקדמת את הנושא.

היו"ר מקסים לוי:

ראינו שיש פיקוח מסוים בדרך של החרמת ביצים ובשר.

ראובן קטאיין:

במשך 25 שנה שימתי בתפקיד מנהל הפיקוח על מוצרים מן החי במשרד החקלאות. אני הקמתי את המחלקה לבריאות ציבור וטרינרי במשרד הבריאות כאשר אז טיפלתי בצד של הממשלה. כאשר יצאתי לגימלאות החלטתי לטפל בנושא מהצד של הלכות שמגיש שירות וגם צרכן השירות.

ההבדל הגדול בין מה שביצענו כאן לבין מה שמשרד הבריאות יכול לעשות היום ועושה בצורה טובה ביותר, הוא בכך שאני מציע מערכת שתיצור מצב שהרעלת מזון לא יכולה להיגרם. זאת אומרת, זו הצעה לסבילות אפס של גרימת הרעלת מזון.

אנחנו מבחינים בארץ בכ-5,000 מקרים של סלמונלה. אנחנו מבחינים בכ-2,000 מקרים של קמפילובקטר הרעלות. כל זה גורם למחלות רציניות, כולל מוות. סקר שנערך בארצות הברית קבע ש-77% של הרעלות מזון נגרמים בעסקי הסעדה ציבוריים. המצב בארץ הוא לא שונה מאשר ארצות הברית.

סופה לנדבר:

אם משרד הבריאות רוצה להביא סטטיסטיקה נגדית הוא יכול להביא אחר כך, אלא שהיא לא קיימת.

ראובן קטאיין:

אם אנחנו לוקחים נתונים של W.H.O על כל מקרה של הרעלת מזון שהוכח במעבדה יש כ-350 מקרים שלא מאבחנים. זה לגבי כל העולם. נוריד כאן את אפריקה שיש שם מחלות, זיהומי מים. לפני מספר שנים עשיתי סקר עם ד"ר סמואל בעיריית ירושלים, אנחנו מצאנו כ-100 מקרים על כל מקרה שמדווח על ידי משרד הבריאות. אנחנו גם פירסמנו את הנתון הזה. אם אנחנו לוקחים את 9,000 המקרים של הרעלות מזון שאובחנו במעבדות, אנחנו מגיעים לסביבה של מיליון מקרים של הרעלות מזון במשך השנה בארץ. לפני שבוע היה מקרה של הרעלה אצל חייל במחנה צבא. היה מקרה כזה עם ארבעים שוטרים במחנה נופש. אנחנו שומעים על קצה הקרחון. אנחנו לא כל כך שומעים על מה שנעשה בבתי מלון, עסקים ואולמות אירועים, אלא אם מדובר במקרים חמורים מאוד.

לפני חמש שנים אנחנו התחלנו להפעיל את המערכת הזו. בדו"ח שאני הכנתי ניתן לראות באיזה צורה ניתן במשך שלושה-ארבעה חודשים לנקות ולשפר את מטבח הכנסת כך שאני אוכל לומר שאין היום הרעלת מזון. לפני 15 שנה האמריקאים עשו מחקר מאוד מעניין. הם בדקו למעלה מאלף בתי מלון ומסעדות, לפי שיטה שדובר עליה. אני לקחתי את השיטה מהם, תירגמתי אותה לעברית, התאמתי אותה לאוכל המקובל בישראל, והפעלתי אותה בבתי מלון. האמריקאים אחר כך הלכו לבתי חולים שמשרתים איזור של 4.5 מיליון תושבים והם הוציאו את כל מקרי הרעלות המזון בבתי חולים ויחסו אותם לאותן מסעדות שבהם נקבעה נורמה על ידס. הם קבעו שאם בית המלון, המסעדה, לא מגיעים לפחות ל-85% בטיחות מזון, זאת אומרת, לא יותר מ-15% תקלות, הרי הם גרם לפחות למקרה אחד של הרעלת מזון.

אני היום משרת את בתי המלון הבכירים ביותר בארץ, עם כל הרשתות. ואני יכול לומר שאין אף בית מלון שמגיע היום ל-85%. היום אנחנו הגענו ל-80%. מטבח הכנסת עבר עכשיו את ה-85%. המטבח של מפעל "סאיטקס" עבר את 85% והגיע ל-90%. זאת אומרת, הנתונים האמריקאים מתאימים גם לנו. אנחנו לא יכולים לומר שהם לא מתאימים.

בחוק הזה אנחנו מתייחסים לתהליך העבודה. יש מקומות כמו בתי מלון גדולים שמעסיקים רופא במשרה מלאה, יש מקומות שמעסיקים רופא בשליש או בחצי משרה. יש היום רשת מסעדת שמנהלת גם קיוסקים. בסוף הדו"ח מופיעות הוראות שנותן מנהל הרשת למנהלי המטבחים שלו ומהן הבעיות שיש שם עם ההנחיות הקיימות.

כל שירות חייב לשלם עבור בקרת איכות. לפני שנה סיפר לי בעל קיטרינג גדול שמספק כ-15 אלף מנות ליום שהוא מקבל 10 שקלים עבור מנה. הפיקוח שאני הצעתי לו אמור לעלות לו 4 אגורות. הוא השיב לי שהוא לא יכול לעשות את זה. הוא לוקח 10-15 בדיקות בקטיריולוגיות כשבסוף הבדיקה כתוב שהמעבדה אחראית אך ורק לתוצאות של אותה הבדיקה שהיא בסך הכל 100 גרם שהם בדקו.

משה בוטון:

האם אתם מציעים שהבדיקה תהיה על כל המזון?

ראובן קטאיין:

על כל המזון.

יאיר קורח:

הסטטיסטיקה של ד"ר קטאיין היא מאוד מעניינת, אבל צריך להביא בחשבון שהיא כוללת מרכיבים גדולים כמו צה"ל. המסעדה הגדולה ביותר בארץ זה צה"ל. מאות אלפים של חיילים אוכלים בצבא ביום. יש שם פיקוח צמוד. יש מוסדות ציבוריים שמסעידיים מאות אלפים של אנשים. כגון: בתי חולים, משטרות, והם כלולים בסטטיסטיקה הזו. לא נעשה פירוק שאומר מהו סך הכל המקרים שאירעו במסעדות בישראל או באולמות אירועים. אם תביא לנו סטטיסטיקה כזו שתראה שיש בעיה חמורה במסעדות ובאולמות אירועים, אנחנו נצטרך לדון בכך.

היו"ר מקסים לוי:

כמה תביעות היו באולמות אירועים?

יאיר קורח:

אני לא חושב שהיו תביעות במקרים האלה. ד"ר קטאיין מדבר על מיליון מקרים בשנה, אבל מתוך המקרים האלה אפילו לא היתה תביעה אחת לגבי אולמות.

סופה לנדבר:

אני חושבת שאתם צריכים להיות סופר אינטרסנטים בנושא הזה. אני מבקשת מהיושב ראש, ואני חושבת שזה יהיה צודק, לעשות בדיקה.

יאיר קורח:

מאוד יכול להיות שיש מקום לעשות רה-אורגניזציה בכל הנושא הזה, אבל צריך לראות בדיוק איפה. אם אנחנו נעמיס על בעל המסעדה עוד הוצאות, הוא לא יוכל להתקיים כי אנחנו נשחט את כל הריווחיות שלו והוא יאלץ לסגור את העסק. זה לא יהיה יעיל אם נקלוט עוד אלף רופאים ונסגור 5,000 מסעדות.

סופה לנדבר:

אתם אגואיסטים. אתם צריכים לדאוג לציבור ולא לדאוג לכיס הפרטי שלכם.

יאיר קורח:

מסעדה שלא תגיש אוכל טעים לא תוכל להתקיים כי הציבור יצביע ברגליים.

סופה לנדבר:

לא מדובר על אוכל טעים או לא טעים. מדובר על איכות המזון.

היו"ר מקסים לוי:

חברים, אנחנו היום פתחנו את הדיון בנושא הזה. אני מבקש ממשרד הבריאות לעיין בהצעת החוק ולהעיר את ההערות להצעת החוק בישיבה הבאה שאנחנו נקיים. אני מבקש מכם להציג לנו גם מסמכים לגבי הצעת החוק.

סופה לנדבר:

שיציגו לנו גם סטטיסטיקות.

אדוני היושב ראש, אני רואה שהולכים לקבור פה את הצעת החוק שיש לה השלכות רבות מבחינה ציבורית. אני רוצה לספר לציבור את המצב הקטסטרופלי שקיים היום. אני אומרת מצב קטסטרופלי כי כבר ראינו את אסון הגשר. אני לא סתם השוואתי בין אסון הגשר במכביה למצב המזון מבחינה תברואתית.

אדוני היושב ראש, אני מבקשת ממך אישור לבדוק כמה מסעדות כדי שהציבור ידע מה הוא אוכל.

היו"ר מקסים לוי:

אני מבקש ממשרד הבריאות, איגוד הסוחרים ושאר הגורמים הנוגעים בעניין, יגישו לנו בכתב את ההסתיגויות וההערות שלהם להצעת החוק. אנחנו נמשיך לדון בנושא בישיבה הבאה.

תודה רבה. הישיבה נעולה.

הישיבה ננעלה בשעה 11:35.