

למרות החוסר הקיים בשנים האחרונות בתקציב לרכש חלפים, משקיעים לצ"ד ומפ"א מאמצים רבים על מנת שמלאי החלפים יתמוך בצורה מיטבית בפעילות השוטפת של החיל ובמשימותיו המתוכננות בשעת חירום.

המלאי הקיים בחלק מסוגי הפריטים קטן מהדרוש. לחוסר בחלפים יש השלכה על פעילות חיל האוויר. כדי שתוקטן ככל האפשר הפגיעה בפעילות החיל, ראוי שלצ"ד ומפ"א יתמידו בתהליכים בהם החלו לשיפור תכנון הרכש וניהול המלאי והבקרה עליהם. יצוין, כי בשנת 1999 זיהה חיל האוויר כיווני פתרון לבעיות הנוגעות למחסור המתמשך במלאי של פריטים מסוימים ולחלקי חילוף עודפים - אך הפעילות לתיקונן של בעיות אלה היא ברובה בתחילתה.

סוגיות בנושא המזון בצה"ל

הגופים העיקריים האחראים לנושא המזון בצה"ל הם מפקדת קצין התחזוקה הראשי (להלן - מקחת"ר), מרכז מזון (להלן - המרכז), הכפוף לאט"ל, ומפקדת קצין הרפואה הראשי (להלן - מקרפ"ר).

ענף מזון במקחת"ר נושא, בין היתר, באחריות מטה מקצועית לאפיון, לתכנון, לפיתוח ולשיפור פריטי מזון; לקביעת לוחות מזון ותפריטים לכל יחידות צה"ל, ולקיום הדרכה וביקורת בנושא המזון בכל יחידות צה"ל. המרכז נושא באחריות להשברת מזון ליחידות צה"ל. המזון נרכש על פי לוחות המזון במסגרת התקציב המאושר באמצעות משרד הביטחון (מינהל ההרכשה והייצור). תקציב צה"ל למזון לשנת 1999 עמד על כ-400 מיליון ש"ח. ענף בריאות הצבא במקרפ"ר (להלן - ברה"ץ) אחראי, בין היתר, לקביעת מדדים תברואתיים ולפיקוח תברואתי על מתקנים העוסקים במזון ועל העובדים בהם.

כל חייל בשירות סדיר או חייל בשירות מילואים פעיל, המשרת יותר מיום אחד, פרט לחייל המקבל דמי כלכלה, זכאי להתכלל בצבא. הכנת הארוחות נעשית על ידי היחידה המפעילה מטבח, או על ידי קבלן אזרחי המספק אותן ליחידות. הספק מכין את הארוחות בדרך כלל ממוצרי מזון שהוא מקבל מצה"ל. כ-7,000 חיילים, שתפקידם אינו מאפשר להם להימצא בחדר האוכל בזמן הארוחות או שאין חדר אוכל ביחידתם, מקבלים דמי כלכלה לרכישת ארוחות מחוץ למחנות צה"ל.

המרכז מספק מאות אלפי מנות מזון ביום. המנות מיועדות לכלכלת חיילי החובה, הקבע, המילואים, האזרחים עובדי צה"ל והשוחרים; 17,500 מהן מיועדות למשטרת ישראל ו-10,500 לשירות בתי הסוהר.

בתקופה אוקטובר 1999 - ינואר 2000 בדק משרד מבקר המדינה מספר סוגיות בנושא המזון בצה"ל. נבדקו: לוחות המזון שעל פיהם מתכללים החיילים, סדרי הזמנת המזון על ידי היחידות, מערך המזון ביחידות (כוח אדם, מטבחים, חדרי אוכל ומחסנים); סדרי הבקרה; ונושאי תברואה. הביקורת נערכה במקחת"ר, במרכז, בענף ברה"ץ, ובחמש מיחידות צה"ל: בסיס של חיל האוויר, בסיס אימונים חטיבתי, מתקן אימונים, יחידת שירותי חימוש, וגדוד "אגוז" בחטיבת גולני.

לוחות המזון

לוחות המזון מהווים את הבסיס לתכנון המרכז להזמנת הפריטים הדרושים לו לניפוק המזון ליחידות (פירוט הלוחות ראו בהמשך). לוח מזון מפרט את פריטי המזון הגולמיים וכמותם, על פי חלוקה לארוחות ובציון עלותם. לדוגמה, העלות הכספית לשנה בשנת 1999 של ארוחות לחייל המתכלכל על פי לוח 2 הסתכמה ב-2,329 ש"ח, והעלות השנתית של חייל המתכלכל על פי לוח 5 - ב-3,671 ש"ח.

כבסיס להכנת לוחות המזון משמש מדריך של משרד הבריאות האמריקני (R.D.A (RECOMMENDED DAILY ALLOWANCE), הקובע את צורכי התזונה של הפרט בהתאם לדרגות מאמץ מוגדרות. הדרישות התזונתיות שב-R.D.A אומצו על ידי משרד הבריאות הישראלי ועל ידי מקרפ"ר, שאפיינה על פיהם את יחידות צה"ל בהתאם למאמץ הנדרש מאוכלוסיות החיילים השונות. הוכנו כמה עשרות של לוחות מזון, וכל אחד מהם אמור לתת מענה לצרכים של קבוצות חיילים, לרבות קבוצות ייחודיות, כגון צוותי אוויר, צוללנים, חיילים במוצבים, חיילים במארבים חודרים וכלואים.

לוחות המזון העיקריים הם:

לוח 1, נועד בעיקר לחיילים ביחידות עורפיות;

לוח 2, נועד בעיקר לחיילים בבסיסי הדרכה, בסדנאות, ביחידות חיל האוויר, בגדודי קשר;

לוח 3, נועד לחיילים ביחידות שדה וכן במפקדות חטיבה וביחידות מסוימות בחיל האוויר;

לוח 4, נועד לחיילים ביחידות שדה בהן נדרש מאמץ גבוה, כגון גדודי שריון ותותחנים;

לוח 5, נועד לחיילים ביחידות בהן נדרש מאמץ גבוה במיוחד, כגון חיילי חי"ר, פלוגות הנדסה ובית הספר לקצינים.

להלן הממצאים העיקריים:

1. קיים פער, בחלקו פער ניכר, בין הדרישות התזונתיות ב-R.D.A לבין ערכו התזונתי והאחר של המזון המסופק בצה"ל על פי לוחות המזון (מעודכנים לפברואר 1999), כמפורט בטבלה שלהלן:

לוח 2		לוח 3		לוח 4		לוח 5		מרכיב תזונתי
קיים	נדרש	קיים	נדרש	קיים	נדרש	קיים	נדרש	
2,478	2,500	2,891	3,200	3,305	4,200	3,864	4,800	אנרגיה (קק"ל)
86	85	97	90	118	125	130	140	חלבון (גר')
573	800	666	1,000	786	1,200	947	1,200	סידן (מ"ג)

הפערים העיקריים הינם במרכיבים המספקים אנרגיה (פחמימות ושומנים) כ-20% בלוח 4 ובלוח 5, ובמרכיב הסידן - 35% בלוח 4, כ-30% בלוח 2 ובלוח 3, וכ-20% בלוח 5.

הפער בין דרישות ה-R.D.A לבין לוחות המזון בצה"ל נובע בעיקר ממגבלות תקציביות. בעניין זה הוצגו בנובמבר 1998, במסמך שהעבירה מקחת"ר לסגן ראש אט"ל, פערים כמותיים ותזונתיים בכלל לוחות המזון, ונאמר במסמך, כי נדרש שיפור בכל לוחות המזון, שעלותו השנתית הוערכה בכ-155 מיליון ש"ח.

מקחת"ר ביקשה שיוכנו, על פי מתכונים שבספר הבישול של צה"ל, שבעה תפריטים יומיים, וערכה השוואה בין הכמויות של פריטי המזון המסופקות על פי לוחות המזון לבין הכמויות הנדרשות להרכבת תפריטים אלה. למקחת"ר התברר, כי מכמות הבשר והירקות המסופקת על פי לוחות המזון, ניתן להכין על פי התפריט מספר מנות קטן יותר, משום שהכמות המסופקת הינה כמות גולמית, ובתהליכי ההכנה והבישול נוצר פחית כמותי. המסקנה הייתה, שיש צורך בהגדלת הכמויות של ירקות טריים לסלט, של ירקות טריים לבישול ושל בשר. בעקבות זאת המליצה מקחת"ר לשפר את הלוחות, בין היתר על ידי הגדלה בכ-30% של מנת הבשר, ובמקביל להרחיב את השימוש בבשר פרוס, להגדיל את כמות הירקות ב-55% בממוצע ואת כמות הפחמימות ב-10% בממוצע. עוד המליצה מקחת"ר, להגדיל את הכמויות של מעדני חלב להשלמת החוסר בסידן, כמקור עיקרי וזמין למרכיב תזונתי זה.

בביקורת נמצא, כי בשנת 1999 אמנם גדל שיעור הבשר הפרוס במנת הבשר והעוף הפרוס, דבר שהקטין את הפחית, אך לא הגדיל את מנת הבשר הבסיסית; כמו כן נופקו סוגים נוספים של מוצרי חלב, אך נותר בעינו חוסר ניכר בסידן, כמפורט בנתונים שבפרק זה. כמו כן התברר, כי בשל מגבלות תקציביות, אף הוקטנה הספקת הירקות לרוב היחידות בכ-20%

2. אט"ל הקצה למרכז בכל אחת מהשנים 1998-2000 תוספת כספית לצורך השלמות מזון ליחידות שונות. לדוגמה, בשנת 1999 קיבל גדוד "אגוז" תוספת של 62,500 ש"ח מהמרכז. התוספת נועדה ל"שיפור מזון" ו"לתוספת השבעה". בנוסף לכך לא קוזזו מתקרת היחידה 8% מנות כפי שקובעת פקודת מטכ"ל (בעניין זה ראו בהמשך). בביקורת גם עלה, שהיחידה מזמינה מנות מזון מעל למספר המתכלכלים. ענף מזון חישב לבקשת משרד מבקר המדינה את ערכן התזונתי של התוספות שניתנו לגדוד ומצא, כי מרכיבי המזון המספקים אנרגיה עלו לכדי 4,228 קק"ל, המהווים כ-90% מהנדרש.

בביקורת התברר, כי לא הוגדרו אמות המידה למתן תוספות כספיות ליחידות שונות לשיפור כמותי ואיכותי של המזון. לדעת משרד מבקר המדינה, ראוי שנושא התוספות יעוגן בנוהל, שיובא לידיעת כל היחידות.

הזמנת מזון

1. פקודת מטכ"ל, שעניינה הזמנת מזון, קובעת, בין היתר, כי הזמנת מזון תיעשה בהתאם למספר המתכלכלים בפועל ביחידה, ועד לתקרה שקבע המרכז. תקרה זו מבטאת את מצבת החיילים של היחידה פחות 8%, שהוא קיזוז בשל חופשות ובשל הימצאות חיילים מחוץ ליחידה מסיבות אחרות.

בדיקה שערך משרד מבקר המדינה בעניין הקיזוז של 8% דלעיל העלתה, כי ל-24 יחידות לא ערך המרכז את הקיזוז הנדרש - זאת במטרה להגדיל את כמות המזון שהוא מספק ליחידות אלה (ליחידה אחת לא נערך כלל קיזוז, לשלוש יחידות היה הקיזוז בשיעור של 2%, ל-12 יחידות - של 4%; לשש יחידות - של 6%, ולעוד שתי יחידות - של 7%). מדובר בדרך כלל ביחידות שדה, בסיסי הדרכה או מתקני הדרכה.

משרד מבקר המדינה מעיר, שאם יש הצדקה להתחשבות מיוחדת ביחידות שונות על ידי שינוי שיעור הקיזוז בהן, ראוי שמסגרת הפעולה של המרכז בהקשר זה תקבל ביטוי בפקודת המטכ"ל דלעיל.

2. על פי הוראות קצין השלישות הראשי, כל יחידת רישום חייבת לנהל "יומן מצבה לצורכי כלכלה" (טופס 6). היומן ינוהל מדי יום וישקף בכל יום את מצבת חיילי היחידה לצורכי כלכלה ביום הקודם. בסוף כל חודש חייבות היחידות להעביר את היומן למרכז.

מהמסמכים עולה, כי למרכז היה קושי לקיים בקרה שתמנע משיכות יתר על מצבת המתכללים בפועל. המרכז היה תלוי בעניין זה בדיווחי היחידות בטופס 6, ודיווחים אלה היו חלקיים או שכלל לא התקבלו במרכז. בעת הביקורת בינואר 2000 היו בידי המרכז דיווחים עד חודש אוגוסט 1999 בלבד. בדיקת הדיווח לאוגוסט 1999 העלתה, כי מתוך 316 יחידות שהיו חייבות לדווח, רק 213 יחידות העבירו דיווח מלא, 43 יחידות העבירו דיווח חלקי ו-60 יחידות לא העבירו דיווח כלל.

3. בביקורת התברר, כי החל מינואר 2000 מקבל המרכז נתוני כוח אדם ממרכז המחשבים של אכ"א (ממכ"א), המאפשרים לו פיקוח ובקרה טובים יותר על משיכות המזון של היחידות. משרד מבקר המדינה בדק לגבי 30 יחידות את הנתונים שהיו בידי המרכז, על מצבת המתכללים בהן בינואר 2000, כפי שהתקבלה מממכ"א, ואת הזמנות המזון של יחידות אלה. התברר, כי 11 מהיחידות הזמינו מנות מזון בכמות שהייתה גדולה ב-10% עד 33% מזו שהיו זכאים להזמין על פי מצבת החיילים שלהם.

בתשובתו למשרד מבקר המדינה ממאי 2000, הצביע צה"ל על כך, שקיים קושי בקבלת נתון מדויק על מספר המתכללים, וזאת בהיעדר דוח ממוחשב על מספר החיילים הזכאים לאכול ביום נתון או בארוחה מסוימת. לשיפור מערכת המידע, מוחשב טופס 6 החל מינואר 2000, והוא נמצא בשלבי הטמעה והפקת לקחים.

היעדרות חיילים מארוחות

במהלך כשלושה חודשים ב-1997 ערכה מקחת"ר ספירה של החיילים, שהגיעו לחדר האוכל, בשתי יחידות (בסיס ציוד ומפקדת קצין השלישות הראשי) ומצאה, כי ביחידה הראשונה מספר המנות שהוזמנו היה גדול ב-31% ממספרם של החיילים שבאו לאכול, וביחידה השנייה ב-50%.

הואיל ובחלק מהיחידות, בעיקר כאלה השוכנות באזורים עירוניים, קיימת תופעה שחיילים רבים נוהגים לאכול מחוץ ליחידה, יוצא, כי אף אם היחידה מזמינה את המזון לפי מצבת חייליה, היא מקבלת מזון מעל לצרכים בפועל.

בספטמבר 1998 הכין המרכז אפיון לשיטת ספירת מתכללים בפועל באמצעות מכשיר "בר-קוד" וכרטיסים אישיים. נקבע, כי ביצוע הפרויקט יוחל על 24 יחידות, בהן מתכללים כ-30,000 חיילים, בדרך כלל בלוח 1. במועד הביקורת, ינואר 2000, פעל המרכז לביצוע הפרויקט, אך עדיין לא הוחל בהפעלת הספירה, שעל הצורך בה החליט סגן ראש אט"ל כבר ב-1997.

משרד מבקר המדינה העיר, כי אף בהנחה שניתן לחסוך בהזמנת מזון בשל אי הזדקקות של חלק מהחיילים לארוחות ביחידה, ראוי לבחון את הסיבות להיעדרותם מחדר האוכל, ולחפש דרכים לשיפור המצב - זאת גם בהתייחס להיבט הציבורי של

היווצרות דפוס התנהגות של קניית ארוחות מחוץ לצה"ל, הכרוכה בהוצאות לא קטנות הנופלות בדרך כלל על שכס משפחות החיילים.

הפעלת מטבחי צה"ל

כוח האדם במטבחי צה"ל כולל נגדי תזונה בשירות קבע (שבדרך כלל מנהלים את נושא המזון ביחידה), טבחים בשירות חובה ומשגיחי כשרות (מכ"שים). על פי נתוני אכ"א מפברואר 2000, מצבת נגדי התזונה תאמה לתקן, אך חסרו לתקן 225 טבחים בשירות חובה (תקן 2,191; מצבה 1,966), המהווים חוסר של 10%. כמו כן, חסרו לתקן 399 מכ"שים (תקן 1,113; מצבה 714) המהווים חוסר של 36%.

ביקורות פיקודיות שנערכו ביחידות הצביעו על כך, שניהול וארגון לקויים של מערכת התזונה נבעו ממחסור בכוח אדם מקצועי ביחידות, או שכוח האדם הקיים איננו מקצועי מספיק, במיוחד בתחום ניהול מערכות תזונה גדולות, שלעיתים מספקות מזון לאלפי חיילים בכל ארוחה. יודגש, שלדעת העוסקים בנושא, לא כל טבח טוב הוא גם בעל יכולת וכישורים לנהל מערכות תזונה גדולות.

בוגרי בתי ספר מקצועיים במגמת טבחות מהווים פוטנציאל מקצועי טוב וגם מהווים פוטנציאל לדור המשך איכותי. למיומנותם המקצועית של הטבחים ביחידות השפעה ניכרת על טיב האוכל ועל ניצול המצרכים שסופקו. מבדיקה שערך משרד מבקר המדינה באכ"א התברר, כי במהלך 1999 רק 207 (58%) מבין 355 בוגרים כאלה שובצו במקצוע טבח; 84 בוגרים (24%) היו משובצים במקצועות לחימה, שהם מקצועות בעדיפות, והשאר (18%) שובצו בתפקידים שונים בצה"ל. לדעת משרד מבקר המדינה, ראוי לבחון אם ניתן להגדיל, מבין הבוגרים ששובצו במקצועות שאינם מקצועות לחימה, את שיעור המוצבים במקצוע הטבחות.

פעולות בקרה

פקודות מטכ"ל והוראות קחת"ר קובעות את הכללים ואת האופן, שבו תנוהל מערכת המזון ביחידות בכל הנוגע לארגון ולניהול של המטבח ושל חדרי האוכל, הזמנת המזון, רישומו, החסנתו וביקורת על צריכתו, קביעת התפריט היומי ועוד. כל זאת כדי להבטיח רמת תזונה נאותה ושמירה על בריאותם של החיילים ופעילות תקינה של המערכת וחסכון לצה"ל.

בהוראות קחת"ר נקבע, כי מעקב על רמת התזונה וניהול מערכות מזון ביחידות יבוצע על ידי קציני מזון ומש"קי תזונה בפיקודים ובוזרועות. גם ענף מזון במקחת"ר עורך ביקורות וסקרי פתע ביחידות.

1. בשנת 1999 ערך ענף מזון 318 ביקורות (לא כולל ביקורות הדרכה וביקורות נושאות). הציון הממוצע בביקורות אלה היה 81 (טוב). עיקר הליקויים היו בתחום בישול המזון, איכות המזון וניצול מיטבי של פריטי המזון, וכן בתחום רישום מלאי המזון במחסני היחידות.

78 מבין הביקורות הנ"ל היו במטבחים המופעלים באמצעות שבעה קבלנים אזרחיים; בסיכום של ענף מזון נאמר לגבי הישגי הקבלנים, כי ההישג אינו גבוה, והציפייה מהם היא להישגים טובים הרבה יותר. אשר למידת ההצלחה של שיטת קבלת שירותי הסעדה מקבלנים אזרחיים, מסר צה"ל למשרד מבקר המדינה, כי כללית קיימת שביעות רצון רבה ביחידות המקבלות מזון באמצעות שירותי הסעדה של קבלן אזרחי. מדיניות אט"ל היא לעבור לשירותי הסעדה בכל מקום שקיימת

כראיות כלכלית. ב-1999 מינה ראש אט"ל ועדה, שבחנה את תחום ההסעדה בצה"ל. מימוש המלצות הוועדה יביא, לדעת צה"ל, לשיפור נוסף "בתרבות המזון בצה"ל".

2. משרד מבקר המדינה בדק 35 דוחות של ביקורות תזונה במטבחים ביחידות, שנערכו בתקופה אוגוסט-1999/ינואר 2000 על ידי נגדי התזונה של פיקוד המרכז ושל מפקדת זרוע היבשה לבניין הכוח (להלן - מז"י). 20 ביקורות היו של פיקוד המרכז ו-15 של מז"י. להלן חלק מהממצאים שעלו בביקורת מבדיקת דוחות אלה:

נמצאו 20 יחידות, שבהן התפריט המוגש לא תאם את תכנית התפריטים של מקחת"ר. בדרך כלל מדובר באי-הגשה של פריטים שונים כמו דייסות ומרקים בארוחות, אי-הגשה של דברי מאפה, או אי-הגשה של מנות ראשונות בארוחות. בשמונה יחידות נמצא, שהאוכל איננו מגוון, הוכן בצורה לא מקצועית ובמקרה אחד אף צוין שהאוכל לא היה אכיל.

ב-23 יחידות נמצאו ליקויים בתחום של ניהול מלאי המזון ורישומי ביומן פריטי מזון - בחלקן לא נוהל כלל רישום של מלאי פריטי המזון ביחידה, ובחלקן היה רישום שלא תאם את המצאי. בשבע יחידות נמצאו פריטים שפג תוקפם.

גם בביקורת שערך משרד מבקר המדינה במתקן אימונים נמצא, כי הרישומים ביומן לא תאמו את המלאי בפועל. כך, למשל, היה רשום, שישנם במחסן 397 ליטר שמן, ובפועל היו בו 500 ליטר; לפי הרישום היו צריכים להיות 100 ק"ג ריבה ובפועל נמצאו 70 ק"ג. ביחידה אחרת (בסיס אימונים חטיבתי) מצאה הביקורת, כי במחסן היו 700 ק"ג אורז, לעומת צריכה ממוצעת של כ-300 ק"ג בין הזמנה להזמנה.

3. משרד מבקר המדינה עיין ב-15 סיכומי ועדות תזונה שהתקיימו ביחידות הכפופות למז"י וב-10 סיכומים של יחידות הכפופות לפיקוד המרכז; פגישות הוועדות התקיימו בתקופה אוגוסט-דצמבר 1999. ביחידות פיקוד המרכז הביעו חיילים בדרך כלל שביעות רצון מהאוכל. עם זאת, נשמעו תלונות על חוסר במנות לצמחונים, על אי-גיוון, וכן על כך שלא תמיד מסופקות ארוחות לילה לחיילים הזכאים לכך. ב-12 יחידות הכפופות למז"י התלוננו חיילים על מנת בשר קטנה שאינה מספיקה. בשמונה מיחידות אלה, וביניהן בית הספר לקצינים, אף טענו החיילים, שמספר המנות אינו מספיק, ולאלה שמגיעים אחרונים לחדר האוכל לא נשאר מספיק מזון.

תברואת מזון

בפקודת מטכ"ל נקבע, כי על קציני בריאות הצבא בפיקודים ובזרועות לבצע ביקורות תברואה במחנות צה"ל. משרד מבקר המדינה בדק תוצאות של ביקורות בנושא תברואת מזון, שערכו קציני בריאות הצבא של הפיקודים המרחביים ושל חיל האוויר (35 ביקורות שערך חיל האוויר בתקופה יולי-דצמבר 1999, ו-35 ביקורות שנערכו הפיקודים המרחביים בינואר 2000). להלן הממצאים העיקריים:

1. מחלות זיהומיות שונות עלולות לעבור מעובדי מזון אל חיילים, עקב אי הקפדה על כללי היגיינה נאותים. בשמונה יחידות נמצאו עובדי מזון שהועסקו בלי שהיה להם אישור העסקה על ידי רופא; בשמונה יחידות נוספות היו רישומי הפיקוח הרפואי לקויים - חסרו כרטיסי עובד מזון, הכוללים הצהרה חתומה על ידי העובד, לפיה ידווח לרופא בכל מקרה של סימני מחלה (המפורטים בהצהרה), וכי הוא מתחייב שלא לעבוד במקרה כזה בעבודות הקשורות למזון עד שיקבל אישור מרופא היחידה. ב-28 יחידות אחרות נמצא, כי הקצין או הסמל התורן, עליהם

מוטל לבצע ביקורת היגיינה אישית יומית, לא ביצעו אותה כלל או שביצעו אותה בתדירות נמוכה מהנדרש בהוראות.

2. מזון בכלל, ומזון מעובד בפרט, מהווה קרקע פורייה להתרבות חיידקים. לפי הוראות קצין הרפואה הראשי, חל איסור על בישול מבעוד יום. כמו כן קובעות ההוראות, כי מזון מוכן יישמר בארון חימום או בארגזי בידוד עד צריכתו. מזון המוגש קר יישמר במקרר (בתנאי שדה ניתן לשמור את המזון בארגזי בידוד עם קרח). טמפרטורת המזון בהגשה תהיה מעל 65° צלסיוס לתבשילים ומתחת ל- 10° לסלטים. מזון מוכן המנופק ליחידות משנה יוכל באמצעי בידוד שישמרו על טמפרטורת המזון.

ב-30 יחידות מצאו קציני בריאות הצבא ליקויים בתחום שמירת המזון, כגון ליקויים הנוגעים לשמירה על טמפרטורת המזון, אי-חיטוי ירקות, ואי-לקיחת דגימות מזון. למשרד מבקר המדינה התברר, כי חלק מהליקויים בתחום שמירת המזון נובעים מחוסר ציוד מתאים ביחידות.

כך עלה מנתוני מקחת"ר, כי חסרו 580 יחידות ארון לחימום מזון, שנועד לשמור על חום המזון מסיום הבישול עד שעת ההגשה. ביחידות קירור, שנועדו לשמור סלטים בטמפרטורה נמוכה עד ההגשה, חסרו 860 יחידות; כמו כן חסרו 2,040 ארגזי בידוד, שנועדו לשמור מזון ממטבחים מרכזיים למטבחי קצה ולשטחי אימונים.

3. לוח מזון מוגבל הוא לוח ללא פריטי מזון רגישים לקלקול, כגון עוף או דגים קפואים ומוצריהם הגולמיים, וכתחליף להם מנופקים חזה הודו קפוא או בשר בקר קפוא ומוצרי בשר מעובדים. קיימים גם לוחות של "תחליפי שדה", ובהם מוצרי בשר מעובדים או משומרים או מנות קרב. הסמכות לקביעת לוח מזון מוגבל ליחידה נתונה בידי מקחת"ר, הסיבות לכך הן: מצב תברואי לקוי, תשתית מטבח לקויה, מחסור באמצעי קירור או בישול, או מחסור בכוח אדם מקצועי במטבח. המלצת ראש ענף ברה"ץ במקרפ"ר להגביל יחידות בלוח מזון מסיבה בריאותית היא המלצה מחייבת. ליחידות השוהות בתקופת הקיץ באזורי אקלים חמים, נקבע לוח מזון מוגבל ללא קשר למצב התברואה ומערכת המזון ביחידה. הסרת ההגבלה נעשית רק לאחר ביקורת מזון או ביקורת תברואה חוזרת ביחידה.

בשנת 1999 היו 157 הגבלות מזון: 103 מהן הוטלו בהמלצת גורמי ברה"ץ ו-54 על ידי ענף מזון (הגבלות אלה אינן כוללות הגבלות קבועות על יחידות שנובעות מתנאי אקלים, בעיקר בקיץ). משרד מבקר המדינה בדק את הסיבות להגבלה, כפי שנרשמו ביומני המעקב של ענף מזון ושל ענף ברה"ץ.

התברר, כי 53 הגבלות (34%) היו בשל מצב תברואי ירוד, 29 הגבלות (כ-18%) היו כתוצאה מחוסר כוח אדם מקצועי לטיפול נכון במזון; 21 (כ-13%) כתוצאה מתשתית מטבח לקויה; 17 (11%) כתוצאה מהתפרצות מחלות מעיים (ראו גם בהמשך). שאר ההגבלות היו מסיבות שונות, כמו שיפוצים וחוסר בנפחי קירור. ליד 92 מההגבלות נרשם ביומן תאריך הטלת ההגבלה ותאריך הסרתה ונמצא, כי ב-16 מקרים נמשכה ההגבלה מעל 30 יום.

מנתוני היומן עולה, כי 34 יחידות הוגבלו ללוח מנות קרב. 17 יחידות הוגבלו עד שבוע ו-17 אחרות - שבוע עד 10 ימים. לדברי תזונאים בענף מזון, מנות הקרב בדרך כלל אינן מגוונות ולא תמיד הן מספקות. גם החיילים מביעים חוסר שביעות רצון ממנות הקרב. משרד מבקר המדינה העיר, כי ראוי לצמצם את השימוש במנות קרב כפתרון לבעיות השונות, ולמצות פתרונות חלופיים, כגון שימוש בלוחות מזון, שנבנו במיוחד כתחליף למנות קרב.

4. הוראת קרפ"ר "דיווח וחקירה ביחידה בעת התפרצות מחלות חריפות בדרכי העיכול" מורה על החובה לדווח על חשד להתפרצות מחלות חריפות בדרכי העיכול בקרב חיילי היחידה, וכן על החובה ועל הצורך לבצע חקירה אפידמיולוגית לאחר התפרצות מחלות חריפות בדרכי העיכול. הפקודה מפרטת את שיטת הדיווח, האופן בו תבוצע החקירה והאחריות לביצועה.

על פי נתוני ענף ברה"ץ, בשנת 1999 היו 21 התפרצויות של תחלואת מעיים, ובהן נפגעו כ-660 חיילים. בשנת 1998 היו 29 התפרצויות, ובהן נפגעו 886 חיילים, ובשנת 1997 היו 40 התפרצויות, ובהן נפגעו 1,704 חיילים. נתונים אלה מצביעים על מגמת ירידה במספר התפרצויות תחלואת המעיים.

משרד מבקר המדינה ניתח, על פי התחקירים שערך צה"ל, את הסיבות של התפרצויות תחלואת המעיים ב-1999, לפי הגורם המשוער להתפרצות. התברר, כי כ-10 מהן (48%) הגורם המשוער היה אי-הקפדה על נהלים בתחום תברואת המזון (הכנה, הגשה, הובלה), בשלוש - בשל בעיות בתשתית, ובשתיים - בשל אי שמירה על היגיינה אישית. לגבי שש ההתפרצויות הנותרות, התחקירים לא העלו את הסיבה להתפרצות.

משרד מבקר המדינה סבור, שנוכח רגישות הנושא, ראוי שמקרפ"ר ומקחת"ר תמשכנה לפעול בכל האמצעים המתחייבים לשמירת המשך המגמה של ירידה במספר התפרצויות מחלות הפוגעות בבריאות החיילים.



צה"ל התקדם בתחום גיוון מוצרי המזון ושיפר את האספקה ליחידות. עם זאת התברר, כי בתחום לוחות המזון הוא אינו עומד באמות המידה שקבע לעצמו. מצב זה יש בו כדי לפגוע בתזונתם הנכונה של החיילים, שנועדה לשמור על כשירותם לעמוד במאמצים הנדרשים מהם.

גם התופעה של הזמנות יתר דורשת את שיפור אמצעי הבקרה שעל מרכז מזון להפעיל ואת נקיטת האמצעים המשמעותיים, לפי הצורך, נגד האחראים להזמנות היתר.

בנושא המזון מתקיימות ביקורות תכופות ביחידות הן על ידי המפקדות הממונות, הן על ידי ענף מזון במקחת"ר והן על ידי היחידות עצמן. ברבות מהביקורות מתוארת אי שביעות רצון של החיילים מכמות המזון המוגש להם ומגיוונו. כמו כן בולטת אי עמידה בתפריטים המחייבים. משרד מבקר המדינה סבור, כי על מקחת"ר, בשיתוף מרכז מזון והגורמים הפיקודיים, לבחון בראייה כוללת את ממצאי הביקורות השונים ולגבש דרכי פעולה, שיהיה בהן כדי לאתר ולשפר את הנושאים הראויים לתיקון ולשיפור.