

השגחה וכשרות

המדריך למשגיחי כשרות



יו"ל ע"י מחלקת בחינות והסמכה

שע"י הרבנות הראשית לישראל

שבט התשע"ה

ללא
למכירה

בשלב זה החוברת יוצאת במהדורת אינטרנט בלבד.
בחודשים הקרובים יהיה ניתן להשיג את החוברת במשרדי הרבנות הראשית לישראל.

©

עיצוב ועימוד: NewBrand.co.il
כל הזכויות שמורות לרבנות הראשית לישראל "מחלקת בחינות והסמכה".
אין להעתיק, לשכפל, או לצלם, כולו, או חלקו, ללא רשות מפורשת בכתב.

תוכן עניינים

5	הקדמה
7	הסכמות ודברי ברכה
11	מבוא
12	תכנית לימודים למשגיחי כשרות
13	מושגי כשרות
24	נהלי כשרות
24	פרק א - בתי מטבחים
29	פרק ב - משחטות אווזים
33	פרק ג - משחטות עופות
39	*פרק ד - השגחת הבשר [כולל נהלי הכשרת בשר וצליית הכבד]
51	הבהרה לגבי חילוקי המנהגים בעניין כשרות הבשר ה"חלק" או "הכשר"
52	פרק ה - נוהל - דגי בריכה, ים ויבוא
57	*פרק ו - השגחה במפעלים (כולל סדר הפרשת תרו"מ)
65	*פרק ז - השגחה במפעלי צימוקים
66	פרק ח - השגחה במחלבות
68	*פרק ט - השגחה במאפיות
72	*פרק י - השגחה בקייטרינג
80	*פרק יא - חברה להשכרת ציוד - נוהל השכרת כלים
83	*פרק יב - השגחה ביקבי יין
88	פרק יג - הכשרת טחנות קמח לפסח
93	*פרק יד - דבש ומוצרין
95	פרק טו - בתי בד - מפעלי שמן זית
98	*פרק טז - בעניין פתיחת בתי אוכל ביום ט' באב
99	*פרק יז - אפיית מצות
103	*פרק יח - נהלי כשרות לפסח
114	*פרק יט - תבלינים לפסח
115	*פרק כ - רשתות שיווק
123	פרק כא - בתי חולים
131	נהלי כשרות בתי חולים - פסח
134	*פרק כב - נוהל סיום עבודה ואירועים בערבי שבתות וחג

135	פרק כג - קונדיטוריות
141	פרק כד - אולמות מלונות ומסעדות
148	נוהל גני אירועים
150	נוהל שבת
152	פרק כה - איטליזים
158	פרק כו- קליטת פרי למפעלי תעשיה
159	פרק כז - נהלי קליטת תות שדה לתעשיה
160	פרק כח - נוהלי יבוא מוצרי מזון לארץ
182	פרק כט - המדור למצוות התלויות בארץ
184	נוהלי כשרות לחנויות קמעונאיות לממכר פירות וירקות
188	לוח תאריכים לפירות שמיטה תשע"ה
190	לוח התאריכים לירקות שמיטה תשע"ה
194	פרק ל - חרקים ותולעים במזון
196	סוגי המזון בהם נפוצה בעיית החרקים והתולעים- רשימה ודרכי ניקוי
204	פרק לא - מהדרין
208	פרק לב- איסור הונאה בכשרות
211	פרק לג - נוהל הסרת תעודת כשרות



הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

הקדמה

החבורת הנוכחית תביא לידיעתכם את עיקרי נוהלי הכשרות של הרבנות הראשית לישראל, שחוברו ע"י רבני ומנהלי מחלקת הכשרות במשך עשרות שנים, מניסיון בשדה הכשרות, במסעדות, אולמות, אטליזים וברשתות שיווק, ובכל תחומי הכשרות.

לימוד ההלכה וידיעתה לעומק, נחוצה והכרחית, לכל משגיחי הכשרות, בתחומים השונים, לדעת את המותר ואת האסור, מהתורה ומדרבנן, ובפרט בזמננו אנו, בטכנולוגיית המזון המתפתחת מחד, ובשאלות המתחדשות מידי יום ביומו, בדברים ש'הזמן גרמא', מאידך.

אך לא פחות מכך, חשוב ללמד לבני יהודה קשת את "נהלי הכשרות" שנאספו ונכתבו מתוך ניסיון של שנים רבות בתחום הכשרות, ע"י רבני ומפקחי הכשרות שעמדו ועומדים כשומרי משמרת הקודש, במוסד הרבנות הראשית לישראל לדורותיה. כמו כן, עברו את עינם הפקוחה של חברי מועצת הרבנות הראשית לישראל.

בעבר, משגיחי הכשרות, לא נדרשו להכשרה כלשהי על מנת לעבוד בתחום הכשרות, וכמובן שהדבר פגע ברמת הכשרות ובאיכותה. משכך בעשור האחרון החלו משגיחי הכשרות לעבור הכשרה הלכתית ומקצועית ובנוסף חויבו לעבור בחינות ע"י "מחלקת בחינות והסמכה" שעל ידי "הרבנות הראשית לישראל", ומאז מיסוד ההכשרה רמת הכשרות בארץ השתפרה. הן מבחינת השכלתם התורנית של "משגיחי הכשרות", והן מבחינת הידע הרב שלמדו ורכשו בקורסים למשגיחי כשרות הפזורים ברחבי הארץ, מפי טובי המומחים בשדה הכשרות.

יש לציין בסיפוק רב שכיום לאחר השינוי המבורך הנ"ל, ישנם אלפי משגיחי כשרות הפרוסים ברחבי הארץ, במלונות, אולמות ומסעדות, במפעלי המזון השונים הן בארץ והן בחו"ל, שעברו בהצלחה את "מבחני הרבנות הראשית לישראל" והוכשרו על ידי להקן ולשמש כמשגיחים בתחום כשרות המזון, וב"ה עומדים על המשמר במסירות רבה, עם הידע והניסיון שרכשו ומזכים את בית ישראל במאכלים כשרים ומהודרים, והם הם נושאי דגלה וקרנה של מוסד הרבנות בתחום הכשרות.

עד היום, לא היה ספר מסודר המכיל בתוכו תוכן למבחני הכשרה למשגיחי כשרות. היה זה בבחינת "איש הישר בעיניו יעשה". כל מכון בחר לעצמו ספר שמתוכו לימד לתלמידיו את הלכות הנוגעות למעשה. וכתוצאה מכך נוצר בלבול גדול, ובפרט במבחן עצמו, כל תלמיד השיב כפי שלימדוהו, ולא תמיד התשובות עלו בקנה אחד עם פסיקת ההלכה ולפי המנהגים השונים.

אי לכך "מחלקת בחינות והסמכה" שע"י "הרבנות הראשית לישראל" ובראשה הרה"ג רפאל מזרחי שליט"א, וחברי ועדת הבחינות הרה"ג ר' ישראל שחור שליט"א, והרה"ג ר' שלמה סויסה שליט"א. ובאישור ובהכוונת הרבנים הראשיים לישראל כבוד הרב הראשי לישראל מרן הגאון הגדול הרב דוד לאו שליט"א, וכבוד מרן הראשון לציון הגאון הגדול הרב יצחק יוסף שליט"א, ובהדרכתם הישירה. באו במגילת ספר זה לקבוע סדר ברור ואחיד לכלל הנבחנים, ללמוד מן הבאר אשר ישקו ממנה העדרים, שהם דברי מרן השולחן ערוך שקבלנו הוראותיו ונושאי כליו. וכל המוסיף על לימוד זה, ובפרט מספרי האחרונים יבורך. אך המבחן יתמקד אך ורק על סימני השולחן ערוך שיופיעו בחוברת זו.

ובנוסף הוספנו "מושגי כשרות" והם מושגים בסיסיים בהלכות הנוגעות לכשרות המזון שחובה על כל הבא בשערי תחום הכשרות לדעת מושגים אלו ולשננם.



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

וכמו"כ הוספנו כחלק בלתי נפרד כחלק מתוכנית הלימודים את "נהלי הכשרות" שבהוצאת הרבנות הראשית לישראל. חלק זה אמור להביא תועלת לא רק למתעתדים לשמש כמשגיחי כשרות, אלא בעיקר למשגיחים המכהנים בפועל בתחום. [יש לציין כי בפרקים מסוימים ב"נהלי הכשרות" ישנם חלקים שנכפלו בפרקים נוספים, והשארנום במקומם מפני התועלת שיש בדבר למשגיחי הכשרות המכהנים בפועל].

ומעתה מבחן ההכשרה ל"משגיחי כשרות" יתבסס על שלשה נושאים המופעים בחוברת שלפניכם והם: סימני השו"ע הנ"ל, "מושגי כשרות", וכן על "נהלי הכשרות" המסומנים במפתח הספר בכוכבית.

יצוין שנהלי הכשרות של מחלקת הכשרות שע"י הרבנות הראשית לישראל, מתעדכנים מידי פעם ויש לעקוב אחריהם, באתר האינטרנט של הרבנות הראשית לישראל במחלקת הכשרות תחת הכותרת "עדכוני כשרות".

כאן המקום להודות, לראש מחלקת הכשרות הארצית הרב יעקב סבג שליט"א. ולאחראי על תחום ההונאה בכשרות הרב רפי יוחאי שליט"א, ולהרב חגי בר גיורא שליט"א, ולכל העוסקים במלאכת הקודש בענייני הכשרות ברבנות הראשית לישראל. שנרתמו ועזרו וסייעו לכל הנדרש להוצאת חוברת זו. ישלם ה' פועלם ותהי משכורתם שלימה מעם ה'.

בברכה,
אלחנן גלט
המנהל הכללי



בס"ד, כ' שבט תשע"ה

4-8-598/ע"ה

דברי ברכה

דבר נאה ומתוקן, ודבר בעתו מה טוב היוזמה להוציא ספר **"השגחה וכשרות"** מדריך למשגיחי כשרות, ריכוז החומר של תמצית הדינים והנהלים אשר הרבנות הראשית לישראל מנחה, על מנת לעמוד על משמר הכשרות ביתר שאת וביתר עוז, לביצור חומת הכשרות לקדושת עם ישראל, ואשר על הנבחנים למשגיחי כשרות עליהם להיות בקיאים בהם ולהיבחן עליהם.

ויבואו על הברכה הרבנים החשובים אשר עושים רבות לתורה ולתעודה, יראת ה' היא אוצרם, ועליהם יציץ נזרם, שמן תורק שמם, כבוד שם תפארתם, היקר והנעלה, חריף ובקי, משנתו זך ונקי, הרה"ג רבי **שלמה סויסה** שליט"א, ועל ידו השני הרה"ג ר' **ישראל שחור** שליט"א, אשר כתבו ספר זה בטוב טעם ודעת, תוכנית לימודים למשגיחי כשרות שתרמו הרבה מנסיונם והתמחותם העשיר בתחום זה, וערכו הכל בטוב טעם ודעת, דבר דבור על אופניו, תפוחי זהב במשכיות כסף, לערוך השלחן הטהור (תרחי משמע) בשפה צחה וברורה, תשואות חן חן להם, איישר חילם לאורייתא.

ואמרו במדרש (ויקרא י"ג, ג') אמר רבי ברכיה בשם רבי יצחק, עתיד הקב"ה לעשות סעודה לצדיקים, וכל מי שלא אכל נבלות בעולם הזה, זוכה לראותו לעולם הבא, וזהו שנאמר: וחלב נבלה וחלב טריפה יעשה לכל מלאכה ואכול לא תאכלוהו. בשביל שתאכלו ממנה לעתיד לבוא, לפיכך משה מזהיר לישראל ואומר להם: זאת החיה אשר תאכלו. ואמרו עוד שם, כמין גולגולת של אש הראה לו הקב"ה למשה מתחת כסא הכבוד, ואמר לו: אם ניקב קרום של מוח אפי' כל שהוא. ורבנן אמרי, זאת החיה אשר תאכלו, החיה יכולה לחיות מטריפתה, ושאינה חיה מטריפתה לא תאכלו. אמר ר"ל, אם זכיתם תאכלו, ואם לאו תאכלו למלכיות.

וכיוצא בזה אמרו בגמרא (ריש עבודה זרה) לעתיד לבוא יכריז הקדוש ברוך הוא כל מי שלא אכל שקצים ורמשים יבוא ויטול שכרו. ולכאורה, מי שאכל שקצים ורמשים אבל קיים מצוות אחרות, למה יקופח ולא יקבל שכר על מצוות אחרות שקיים. ופירש הרב עיר דוד משם בנו, כי הנה בגמרא אמרו, לעתיד לבוא יבוא הקב"ה ליתן שכר לצדיקים ויבוא השטן ויקטרג ויאמר רבונו של עולם די להם שבראתם, ישיבו הקב"ה בהמה וחיה ועוף יוכיחו. אמר השטן, שמא חיה ועוף לאכילה נבראו. השיבו הקב"ה שקצים ורמשים יוכיחו. נמצא שע"י שאדם נמנע מלאכול שקצים ורמשים זוכה שהקב"ה נותן לו שכרו, אבל מי שאכל שקצים ורמשים אינו מקבל שכר על המצוות, אחר שהשטן מקטרג שפיר ואומר, די להם שבראתם, ואינו יכול לומר שקצים ורמשים יוכיחו. והרב מעם לועז (ויקרא ק"ב) פירש, לפי שטומאת השקצים ורמשים ושאר מאכלות אסורות הם



טומאה קשה מאד שמכלה את הנפש ועוקרת אותה מצרור החיים, ושוב אין לה תקוה לחיי העוה"ב, כי הנפש מתה. אבל זה ששמר פיו ממאכלות אסורות ולא טימא בהם את נפשו, אפי' אם יש לו שאר עבירות, אינו מאבד שכר המצוות בשביל כך, אלא לאחר שמקבל עונשו על עוונותיו, הוא זוכה לשכרו בעוה"ב על המצוות שעשה.

וכאן המקום להזכיר, כי בבתי מלון ובמסעדות ציבוריות ואולמות, יש לעשות לפי כל הדעות, ולחוש לכל הדעות, הן בענין הסירכות, והן בענין כשרות היין לברכת הגפן, והן לענין בישולי גויים, שיש לחוש לאורחים הספרדים המגיעים לשם, שמקפידים לילך בכל הליכותיהם כדעת מרן הש"ע שהיה מרא דאתרא בארץ ישראל, וגם הרמ"א כתב עליו בתשובה (סימן מח) כי כל החולק על הבית יוסף כחולק על השכינה, ע"ש. ואם כן היאך לא נחוש לדעת הב"י בענין בישולי גויים. ויודע אני שבכמה השגחות של הברדצי"ם חוששין לכל מיני דעות, ובכללם בענין מעשר ביי"ש, וחוששין לסברת החזו"א בכל מיני ענינים, וא"כ תמוה שאינם חוששין לדעת מרן הב"י בענין בישולי גויים ועושים לכתחלה כדעת הרמ"א, להסתפק בהדלקת האש ע"י ישראל בבוקר בבוקר. וכמו כן יש להזהיר בענין אכילת דגים בחלב שלדידן ראוי מאד להחמיר בזה אחר שבב"י סימן פז מבואר לאסור דגים בחלב כמו דגים עם בשר. ואע"פ שספרדי המיקל בזה וסומך על דברי החיד"א, יש לו על מה לסמוך, מ"מ רבים מבני עדות המזרח חוששין לדברי הב"י כפי שמופיעים בדפוסים אצלינו בסימן פז, וכן דעת כמה וכמה אחרונים, לכן מן הראוי להחמיר בזה עכ"פ לדידן.

ואמנם מה שמרן הב"י מיקל, והרמ"א מחמיר, ראוי לנהוג כן באולמות ובתי מלון, כי יש בין האורחים רבים מבני אשכנז ההולכים בכל הליכותיהם כדעת הרמ"א, וכגון בענין נותן טעם בר נותן טעם בהיתרא, שלדעת מרן הב"י אפשר להקל בזה אף לכתחלה, ולכן תבנית שאפו בה בורקס חלבי, ואחר כך ניקו אותה היטב, מותר לאפות בה עוגת פרווה, כמו בורקס תפוח אדמה, על מנת שיאכלו עוגה זו בארוחה בשרית, שלדעת מרן הב"י נ"ט בר נ"ט לכתחלה, וכמ"ש בבדק הבית סי' צה. וכן פסק מהר"א בן טאוה בחוט המשולש, וכ"ד הרב בית דוד, מרן החיד"א, מהר"י עייאש, בס' פני דוד, ועוד אחרונים. ומ"מ במקומות ציבוריים יש לנהוג להחמיר כדעת הרמ"א מפני האורחים הבאים שם.

וברכתי שיה"ר וחפץ ה' בידם יצלה, לברך על המוגמר בעוד חיבורים טובים ומועילים לתועלת הציבור. וזכות הרבים תלויה בהם, לאורך ימים ושנות חיים, שובע שמחות.

בברכת התורה,

יצחק יוסף

הראשון לציון הרב הראשי לישראל
ונשיא בית הדין הרבני הגדול



David Lau

Chief Rabbi Of Israel

President of The Chief Rabbinic Council



דוד לאו

הרב הראשי לישראל

נשיא מועצת הרבנות הראשית

בס"ד, ט"ז אב, תשע"ד

12 אוגוסט, 2014

הסכ' - 738.עד

מכתב ברכה

אחד מתפקידיה של הרבנות הראשית לישראל הוא נושא הכשרות. על פי החוק האפשרות היחידה להעניק תעודת כשרות היא רק לאחר אישור מועצת הרבנות הראשית לישראל. מועצת הרבנות הראשית לישראל כגוף הסטטוטורי שאמון על הנושא חייב ליתן גם את המענה בתחום ההשגחה. היות ומשגיחי הכשרות הינם הזרוע המבצעת של הרבנות הראשית לישראל והינם אלו שבזכותם ניתן ליישם חוק זה.

במשך שנים לא ניתן למשגיחים את המידע מה הן העקרונות לפיהן הרבנות הראשית מאשרת מתן תעודת כשרות. כל רב ורב במקומו היה מדריך את המשגיחים שהוא מינה והם פעלו על פי הוראותיו. ועתה נטיתם על שכמכם להעמיד חומת הדת על תילה והצגתם ספר הלכתי שמסדר את נהלי הכשרות של הרבנות הראשית בדרך ברורה, ובכך ידעו הנבחרים במה יעסוק המבחן ומה הם הנהלים המחייבים. בתפקידכם כבוחנים ברבנות הראשית רכשתם ידע רב וניסיון, ואכן בספר זה היטבתם לכנס בטוב טעם ודעת את כל הנושאים המקיפים את ענייני הכשרות, כולל כל המקצועות וביניהם: שחיטה, הכשרת הבשר, מחלבות, פסח, כשרות בבתי חולים, ירקות, שמיטה ועוד, אין נושא בתחום הכשרות שלא מופיע בספרכם.

ספר זה יהווה את הבסיס של המבחן, לפיו ניתן יהיה לאשר משגיחי כשרות. כל מי שיבקש את ההסמכה של הרבנות הראשית חייב לדעת ספר זה. עברתי על הדברים אבקש לברככם על השפה הברורה שהוצאתם תחת ידכם ובכך הגדלתם תורה והאדרתם אותה.

אפריון נמטיה להני תרי צנטרי דדהבא הרב שלמה סויסה שליט"א והרב ישראל שחור שליט"א שהכינו ספר זה, ותרמו מניסיונם העשיר בעריכת מבחנים במסגרת הרבנות הראשית לישראל, ואברכם בכל מילי דמיטב.

בתקווה ובתפילה שנזכה להעמיד את ענייני הדת על תילה כראוי.

בברכת התורה
מברכם בכל לב

דוד לאו
הרב הראשי לישראל



בית יחב ♦ ירמיהו 80, ירושלים ת.ד. 36016 ♦ מיקוד 9136001 ♦ טל': 02-5313191 ♦ פקס: 02-5377872

Beit Yahav ♦ 80 Yirmiyahu St., Jerusalem 9136001, Israel ♦ P.O.B. 36016 ♦ Tel: 02-5313191 ♦ Fax: 02-5377872

דוא"ל: rabbia@rab.gov.il



הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

מחלקת הבחינות הארצית

בס"ד שבט תשע"ה

דברי ברכה

שמחים אנו לברך על המוגמר בהוצאת החוברת "השגחה וכשרות" – המדריך ההלכתי למשגיחי הכשרות. ברוך ה' שהחיינו וקיימנו והגיענו לזמן הזה.

עמל רב הושקע בעריכת חוברת זו. בליקוט ואיסוף החומר, בסידור הדברים, בניסוחם, ובהבאתם לידי גמר.

כאן המקום, וזאת השעה, להודות, לכל המסייעים וה עוזרים, במלאכת קודש זו, להרמת קרן הכשרות וההקפדה בהלכה בארץ ישראל.

בראשן למרנן ורבנן הרבנים הראשיים לישראל.

מרן הראשון לציון הגאון הגדול הרב יצחק יוסף שליט"א, נשיא ביה"ד הגדול בירושלים, על עידודו תמיכתו וברכתו.

למרן הרב הראשי לישראל, הגאון הגדול הרב דוד לאו שליט"א, נשיא מועצת הרבנות הראשית לישראל, אשר עודד, המריץ ותמך, בכל כוחו, עבר על הנושאים שבחוברת ותרם רבות מזמנו היקר בכדי להוציא את התוכנית מהכח אל הפועל, מתחילתו ועד להוצאתו הסופית.

כאן המקום, להודות לעוזרו הנאמן של הרב הראשי ר' פנחס טננבוים הי"ו על טרחתו המיוחדת להביא את הספר להוצאה ולהשגה לכלל ציבור הלומדים.

האחרונים חביבים לרבנים הגאונים חברי "ועדת הבחינות" הרה"ג רבי שלמה סויסה שליט"א ולהרה"ג רבי ישראל שחור שליט"א. על יוזמתם הברוכה בעריכת החוברת ובסידור הדברים. אשר בלי ספק הדבר יביא תועלת גדולה לכלל הלומדים והנבחנים ומשגיחי הכשרות.

ישלם ה' פועלם ותהי משכורתם שלימה מעם ה' אלוקי ישראל.

הרב רפאל מזרחי

מנהל מחלקת בחינות והסמכה

מוקד טלפוני ממוחשב: 076-5300850 Tel:

בית יהב, ירמיהו 80, ירושלים, ת.ד. 36016, מיקוד 91360, www.rabanut.gov.il

דיונים, תעודות הסמכה והשת"ג – פקס: 02-5000353 דוא"ל: only@rabbinate.gov.il

רישום לבחינות רבנות וקבלת תוצאות – פקס: 02-5313198 דוא"ל: 1. רישום: exams1@rabbinate.gov.il 2. תוצאות: exams@rabbinate.gov.il

Beit Yahav, 80 Yirmiyahu St., Jerusalem P.O.B. 36016, Fax: 02-5000353

מבוא לכשרות

בפתח דברינו יש להזכיר ולציין, כי איסורי תורה רבים תלויים בתחום כשרות המאכלים החל משחיטת הבהמה והעוף, בדיקת הריאה, מליחת הבשר, איסורי בשר וחלב, תערובות איסורים, חמץ בפסח, תולעים, מלאכות שבת. איסור ערלה, חדש, איסורי כלאים, שביעית והפרשת תרומות ומעשרות. יין נסך, וכו'.

כמו כן, רבו גזירות חז"ל הקשורות לכשרות המזון, ומהן איסור חלב עכו"ם, בשולי עכו"ם, פת עכו"ם. דברים האסורים משום סכנה, וכו'. ומכאן החובה לכל משגיח כשרות לידע את ההלכות הללו על בוריים, שאם לא ידע, על מה יקפיד?

אמרו חז"ל (אבות פ"ה משנה יח) כל המזכה את הרבים אין חטא בא על ידו, וכל המחטיא את הרבים אין מספיקים בידו לעשות תשובה.

משגיחי הכשרות הם חוד החנית העומדים בפרץ מול יבואנים, בעלי אולמות, ומסעדות וכו', שדרישותיהם וצרכיהם, אינם עולים בקנה אחד עם דרישות ההלכה. פעמים שבאים לידי מריבות ועימותים עם משגיחי הכשרות העומדים בגאון ובדבקות, על משמרת הכשרות ודקדוק ההלכה. הרי הם, בבחינת מזכי הרבים שאין חטא בא על ידם.

ומאידך מצינו בדברי רבותינו (עירובין דף י"ג עמוד א'): "אמר רב יהודה אמר שמואל משום רבי מאיר: כשהייתי לומד אצל רבי עקיבא הייתי מטיל קנקנתום לתוך הדיו ולא אמר לי דבר. וכשבאתי אצל רבי ישמעאל אמר לי: בני, מה מלאכתך? אמרתי לו: לבלר אני. אמר לי: בני, הוי זהיר במלאכתך שמלאכתך מלאכת שמים היא, שמא אתה מחסר אות אחת או מוסיף אות אחת - נמצאת מחריב את כל העולם כולו."

מכאן ניתן ללמוד לשאר 'כלי הקודש', בכלל. ולמשגיחי הכשרות בפרט. אשר אחריותם רבה מאוד. ויש שאחריותם על מאות ואלפי, ועשרות אלפי, צרכני מזון מידי יום ביומו. ואם חלילה משגיח הכשרות, יקל ראשו, בדקדוק ובעמידה על משמרתו, הרי הוא בבחינת "נמצאת מחריב את כל העולם כולו"...

משגיח כשרות יקר! עליך ולדעת שאתה שליחנו, ואנו שלוחי בית ישראל, ולכן אין לך להתפשר על קוצו של יוד מדרישות ההלכה. בעמידתך על העקרונות הללו אתה ממלא את תפקידך לא למענך אלא למען הציבור כולו, אין מקום לויתורים ולפשרות. ויתור גורר ויתור, ופשרה גוררת פשרה, שתוצאותיהן מי ישרונה.

מן הראוי לצטט דברי הרמח"ל בספר "מסילת ישרים" (פרק יא - בפרטי מדת הנקיות) בחובת הזהירות מאיסורי המאכלים, וזה לשונו:

"והנה מי שיש לו מוח בקדקדו, יחשוב איסורי המאכל כמאכלים הארסיים או כמאכל שנתערב בו איזה דבר ארסי. כי הנה אם דבר זה יארע, היקל אדם על עצמו לאכול ממנו אם ישאר לו בו איזה בית מיחוש, ואפילו חששא קטנה? ודאי שלא יקל. ואם יקל, לא יהיה נחשב אלא לשוטה גמור. אף איסור המאכל כבר בארנו, שהוא ארס ממש ללב ולנפש. אם כן מי איפוא יהיה המיקל במקום חששא של איסור אם בעל שכל הוא. ועל דבר זה נאמר (משלי כג): ושמרת סכין בלועיך אם בעל נפש אתה עכ"ל."

ומדבריו למדנו עד כמה היכן מגיעה חובת הזהירות ממאכלי איסור, ובהמחשה לריחוק מהם עליו להחשיבם בעיניו כארס של נחש, שכל ברי הדעת מתרחקים ממנו ומכל ספק ספיקא שלו הרחק כמטחוי קשת. וחובה זו שהזהיר עליה היא בביתו ובחומותיו, על אחת כמה וכמה כאשר שמדובר במאכל המיועד לרבים, שבוודאי עליו לנקוט משנה זהירות לבל יהיה לפוקה ומכשול לרבים, ויהיה בבחינת המחטיא את הרבים וכו', וגדול המחטיאו וכו'.

ויהי רצון שנהיה כולנו בבחינת "מזכי הרבים" אשר צדקתם מאירה ככוכבים לעולם...

תוכנית לימודים למשגיחי כשרות

רשימת הסימנים ע"פ סדר השולחן ערוך ובאר היטב

אורח חיים

הלכות שבת:

דיני שהייה חזרה והטמנה - רנג, רנד, רנז.
אמירה לגוי - סימן רעו, סימן שז- סעיף ה', סעיפים יט, כ, כא, כב.
מבשל- סימן שיח.

הלכות פסח:

דיני הגעלת כלים - סימנים תנא, תנב.

יורה דעה

1. הלכות מליחה - סימנים סט, עב, עג, עו.
2. סימני בהמה טהורה - סימן עט.
3. סימני עוף טהור סימן פ"ב.
4. סימני דגים סימן פ"ג.
5. הלכות תולעים סימן פד.
6. כשרות הביצים סימן פו (סעיפים א', ב', ג').
7. בשר וחלב - סימן פז (סעיפים א', ב', ג'), פט, צג, צד, צה, צו, צז.
8. הלכות תערובות סימנים צח, צט, קט.
9. פת עכו"ם סימן קי"ב.
10. בישולי גויים סימן קיג.
11. חלב עכו"ם סימן קטו.
12. דברים האסורים משום סכנה סימן קטז.
13. טבילת כלים סימן קכ.
14. הכשר כלים סימן קכא.
15. הלכות יין נסך סימנים קכג, קכד, קכה, קל.
16. הלכות חדש סימן רצג.
17. הלכות ערלה. סימן רצד.
18. הלכות חלה סימנים שכב-שכט.
19. תרומות ומעשרות סימן שלא.
20. יסודות ומושגי שביעית. ירקות בשמיטה (ספיחין), אוצר ב"ד. היתר מכירה. איסור סחורה בפירות שביעית. ביעור פירות שביעית וזמנו. תרו"מ בשביעית. קדושת פירות שביעית וההנהגה עמם. בשל ישראל ובשל נכרי.

מושגי כשרות

מושגי הכשרות¹

1. **אבר מן החי** - אסור מן התורה לאכול אבר שנחתך מבהמה לפני שנשחטה. איסור זה נוהג בבהמה חיה ועוף הכשרים בלבד, ואין נוהג בדגים. איסור זה הוא גם לבני נח.
2. **אוצר בית דין** - תקנה לאספקת פירות שהשתמשו בה בזמן חז"ל ואשר חודשה בתקופתנו. בית דין המשמש כשליח הציבור, דואג לגידול הפירות בדרכים מותרות, ולאספקתם לציבור. בעל השדה המשמש כשליח בית דין מגדל את הפירות, קוטף אותם, מעבד אותם לייב ולשמן, ובית דין משווק אותם לציבור. פירות אלו קדושים בקדושת שביעית ולכן הם אסורים במכירה, אך בית דין גובה מהציבור את שכר טרחת הפועלים והוצאות השיווק.
3. **אין איסור חל על איסור** - חפץ שחל עליו איסור אחד לא חל עליו איסור נוסף. לדוגמה עוף שנשחט לא חל עליו איסור נבלה. בשר שבא מבהמה טמאה, לא חל עליו איסור בשר בחלב. ישנם מקרים בהם כן חל איסור על איסור אם האיסור הנוסף מוסיף יותר על הראשון או שהוא כולל דברים אחרים עמו.
4. **אין מבטלים איסור לכתחילה** - אסרו חכמים ליצור מצב של ביטול איסור בכוונה ע"י השלכת איסור לתוך רוב היתר. ואף אם נפל איסור כבר לתוך היתר אסור להוסיף על כמות ההיתר כדי ליצור ביטול בשישים. קנסו חכמים את המבטל איסור אם עשה כן במזיד, בכך שאסרו עליו באכילה את תוצאות הביטול.
5. **אמירה לעכו"ם** - אסרו חז"ל אמירה לגוי שיעשה מלאכות עבור יהודי השבת, וכן אסרו הנאה ממלאכת הגוי כאשר עשה אותה לצורך יהודי. טעם איסור זה הוא מטעם "ודבר דבר", או כדי שלא תהא שבת קלה בעיני היהודי ויבוא לחלל אותה בעצמו. או משום ששלוחו של אדם כמותו (ולחומרא יש שליחות לנכרי). הקילו באיסור אמירה לעכו"ם באיסורים האסורים לעשותם בשבת מדרבנן, לצורך מצוה, לדבר שיש בו צורך הרבה, או לצורך מקצת חולי.
6. **אבקת חלב נוכרי** - אבקת חלב המופקת מחלב עכו"ם. יש פוסקים שהתירו אבקה זו אף שהחלב עצמו אסור בשתייה, מכיון שלא הייתה בעת גזירת חז"ל, ונחשבת היא כחמאת גויים המופקת מחלב ובכל זאת אינה אסורה. ויש שאסרוה כדין החלב.
7. **בהמה טהורה** - בהמה שהתירה התורה באכילה, והיא זו שיש לה סימני טהרה והם מעלה גרה, מפרסת פרסה ושוסעת שסע.
8. **ביטול איסור** - איסור והיתר שהתערבו, כגון חתיכות בשר כשר וטרף שהתערבו זה בזה, והן דומות במראה ובטעם, בטל האיסור מהתורה אם יש רוב בהיתר נגדו שנאמר, "אחרי רבים להטות" ומהתורה יכול אדם לאכול אף את חתיכת האיסור אחרי שהתבטלה ברוב, אלא שאסרו חכמים לאדם אחד לאכול את כל החתיכות יחד, ויש אומרים שחובה אף להשליך חתיכה אחת.
9. **ביטול בשישים** - איסור הנותן טעם בהיתר כגון שומן איסור שהתערב במרק ירקות, חובה מהתורה שטעמו לא יורגש אף אם ממשותו בטלה ברוב, ועל כן יש צורך בכמות היתר פי שישים לבטל את טעם האיסור.
10. **ביטול במאתיים** - איסורים שאינם בטלים בשישים אך בטלים במאתיים והם: ערלה וכלאי הכרם שהתערבו מין במינו

1 מטרת המושגים ללמוד מושגי כשרות בסיסיים, ואין לפסוק הלכה למעשה ע"פ "מושגי כשרות".

לדוגמא תפוח ערלה שנפל לערימת תפוחים, התערובת אסורה כל עוד אין מאתיים תפוחי היתר כנגד התפוח האסור.

11. **בריה** - איסור שלוקים על אכילתו אף בפחות מכזית. והוא מסוג האיסורים שאינם בטלים אפילו באלף. בריה הוא דבר מהחי כגון תולעת או חתיכת גיד הנשה (ולא גרגר חיטה), אשר אסור מתחילת ברייתו, [ולא דבר של היתר שנאסר כתוצאה מבליעת איסור], ושהוא שלם [ולא נחתך ממנו חלק].

12. **ביעור מעשרות** - הוצאה מן הבית של כל התרומות והמעשרות ונתינתם לבעליהם (תרומה לכהן, מעשר ראשון ללוי, מעשר עני לעני) או לאבדם מן העולם. ועושים זאת פעמיים בשבע שנים, בערב פסח של השנה הרביעית וכן בערב פסח של השנה השביעית לחשבון שנת השמיטה. ויש אומרים שזמן הביעור הוא בערב יום טוב אחרון של פסח ברביעית ובשביעית. ואחר הביעור אומר "וידוי מעשר" כפי שאמרה תורה ביערתי הקודש מן הבית וגו'.

13. **ביעור פירות שביעית** - ביעור פירות שביעית לאחר שכלו מן השדה - ועניינו, לפי שאמרה תורה (ויקרא כה, ז) ולבהמתך ולחיה אשר בארצך תהיה כל תבואתה לאכול" דרשו חז"ל כל זמן שחיה אוכלת ממין זה בשדה, אתה אוכל ממה שבבית, כלה לחיה מן השדה חייב לבער אותו המין מן הבית. הביעור נעשה ע"י הפקר בפני שלשה, וי"א שהביעור נעשה ע"י כילוי ואיבוד.

14. **ביצי דגים** - מותרים רק כשבאו מדג טהור, ביצי דג טמא אסורים באכילה כדין "כל היוצא מן הטמא טמא". [ולדעת השו"ע כל שצבען שחור אסורות באכילה, לפי שידוע שבאו מדג טמא, צבען אדום מותרות באכילה לפי שידוע שבאו מדג טהור. ומ"מ יש אומרים שבזמן הזה אין לסמוך על סימנים הללו ואין לקנותן אלא בהכשר והשגחה מוסמכת].

15. **בישולי גויים** - גזירת חז"ל האוסרת באכילה מאכלים שבישולם הגוי, ואפילו כשידוע שהתבשל מורכב ממאכלים כשרים בלבד אין לאוכלם מחשש שהדבר יוביל לנישואי תערובת, וכן מחשש שמא יאכילנו הגוי מאכלים אסורים. הגזירה חלה על דבר שלא נאכל חי, ובנוסף שיהיה חשוב דיו להעלותו על שולחן מלכים. כאשר הישראל מעורב בבישול [לדעת השו"ע], או בהדלקת האש [לדעת הרמ"א] התבשל לא נאסר המאכל.

16. **בשר בחלב** - הוזהרנו בתורה שלש פעמים "לא תבשל גדי בחלב אמו", ודרשו חז"ל מכאן שבעצם יש כאן שלשה איסורים: אכילה, בישול, הנאה. האיסור נוהג בבישול של חלב בהמה טהורה עם בשר בהמה טהורה אך כשאחד הצדדים טמא אין איסור. האיסור נוהג מן התורה בבשר בהמה בלבד, אבל חכמים אסרו אף בבשר עוף.

17. **בשר חלק** [גלאט] - בשר שלא נמצאו סרכות בריאה בעת בדיקת הריאה הנעשית אחר שחיטתו. לדעת השו"ע אם נמצאו סרכות בריאה אין לאכול את הבשר. אך הרמ"א כתב שנהגו לסמוך ולהתיר הבשר באכילה ע"י מיעוץ ומשמוש הסירכות או קילוף בציפורן וכיו"ב. [להלכה: בני ספרד שקיבלו עליהם הוראות מרן השו"ע, עליהם להקפיד לאכול רק בשר "חלק" עם חותמת כשרות ע"י בר סמך המצביעה שהריאה נבדקה ונמצאת ללא סירכות. ובני אשכנז סומכים בזה על דעת הרמ"א].

18. **בשר שנתעלם מן העין** - היינו בשר שלא היה מושגח או סגור, ואסרוהו חכמים באכילה. מאחר שנתעלם מן העין חוששים שמא נטלוהו חיות או עורבים והחליפוהו בבשר טרף. וכל זה כשהניח הבשר במקום שהעופות יכולים להחליפו, אבל אם הוא מונח במקום שאין העופות יכולים ליטלו, וכן אם היה לו סימן בבשר ומכירו, הבשר מותר באכילה.

19. **בסיס לדבר האסור** - מוקצה המונח על דבר היתר מקבל גם ההיתר את דיני המוקצה ואסור בטלטול גם כשהמוקצה הוסר ממנו. לדוגמא: שולחן שהיה עליו דבר מוקצה בכניסת השבת ובמשך השבת הוסר המוקצה ממנו, השולחן נותר מוקצה ואסור בטלטול, כיון שבשעת בין השמשות היה מוקצה אמרינן מגו דאיתקצאי לבין השמשות, איתקצאי לכולא יומא". [מתוך שהוקצה לבין השמשות הוקצה לכל היום].

20. **בורר** - אחת מל"ט אבות מלאכות שבת שהיו במשכן. ומהותה הפרדת פסולת מתוך אוכל. הדרך המותרת לבורר בשבת היא כשבורר אוכל מתוך פסולת ביד ולא בכלי, ולאחר כלומר לצורך שימוש מיד.

21. **בשר ששהה ג' ימים ללא מליחה** - כתבו הגאונים שבשר כזה נתייבש דמו בתוכו ושוב לא ייצא הדם על ידי מליחה אלא ע"י צליה. ולכן בשר זה מותר רק בצליה ואסור לבשלו אחר צליה. שלשה ימים אלו נמנים מעת לעת. אך אם שרו את הבשר במים בתוך שלשה ימים מונים שלשה ימים נוספים משעת השריה. בשר המונח בתוך תא ההקפאה

- אפילו שהיה עשרה ימים או יותר אין לחוש בזה שמא נתייבש דמו בתוכו, ומותר למולחו ולהדיחו ולבשלו בקדרה, אחר שיפשיירו אותו.
22. **גבינת עכו"ם** - גבינה המיוצרת ע"י גויים מחלב כשר, בכל זאת אסורה חכמים מטעמים שונים ובעיקר מהטעם שהיו מעמידים את הגבינה בקיבת נבילות. ואף שידוע שהעמידוה בעשבים וכדו' שאין בהם בעיות כשרות, אסורם חכמים שלא חילקו בגזרתם. כאשר יהודי רואה את עשיית הגבינה הגבינה מותרת.
23. **גיד הנשה** - גיד בחלק האחורי של רגל בהמה או חיה טהורה. גיד הנשה אסור באכילה מן התורה. ולכן אחר שחיטת הבהמה מנקרים את הגיד ומוציאים אותו כחלק מהכשרת הבשר.
24. **גרוף וקטום** - פעולה הנעשית מערב שבת בכירה (כעין תנור ויש בראשו מקום לשפיתת שתי קדירות) וכדו', כדי להתיר איסור שהייה, ובלי פעולות אלו קיים חשש שאדם יחתה בגחלים ויעבור על איסור תורה. בפעולות הגריפה מוצאים את הגחלים החוצה, ובקטימה מכסים אותם באפר. כיום, כיסוי האש בפח נחשב כגרוף וקטום.
25. **גרמא** - פעולה הנגרמת למעשה שיקרה. ביחס למלאכות שבת התירה התורה גרמא. כגון לכבות אש בעזרת כלי חרס מלאים במים שיתפקעו הכלים כאשר האש תגיע אליהם ויכבו את האש. כיום, מיושמת שיטת הגרמא לביצוע פעולות חשמליות בשבת, לצורכי ביטחון וחולים.
26. **דבר המעמיד** - חומר המסייע לאוכל להוצר או להשמר. חומרתו ההלכתית היא בכך שהוא מן האיסורים שאינם בטלים אפילו באלף. לכן, החומר ההופך חלב לגבינה ומקורו מהחי [רנט], או ג'לטין אשר מקריש את המאכלים ומקורו מעצמות בעלי חיים שאינם כשרים אינם בטילים אפילו באלף.
27. **דבר חריף** - בצל צנון וכדו', חומרתו בדיני תערובות היא בכך שהוא בולע טעם מסכין שחתכה אותו, אף שהסכין קרה, ודבר קר בדרך כלל לא מפליט או מבליע איסורים. חומרא נוספת יש בדבר חריף, כגון שבישל דבר חריף בסיר בשרי שאינו בן יומו, לדעות מסוימות אין לאוכלו עם מאכלי חלב. וכן להיפך. [מטעם שהחריפות מעוררת ומשביחה את הטעם הפגום, להיותו נותן טעם לשבח].
28. **דברים בטלים ביותר משישים** - איסורים שחכמים קבעו שביטולם יהיה ביותר משישים. כגון פרי תרומה שנפל לתערובת פירות כמוהו [מין במינו] אינו בטל בשישים אלא במאה ואחד. פרי ערלה שנפל לתערובת פירות [כמוהו] מין במינו אינו בטל בשישים אלא במאתיים.
29. **דברים שאינם בטלים אפילו באלף** - איסורים שאינם בטלים בתערובת בכל כמות שהיא וזו חומרת חכמים שמהתורה בטילים הם ברוב או בשישים. בכלל איסורים אלו - דבר שיש לו מתירים, בריה, חתיכה הראויה להתכבד דבר המעמיד, דבר שבמניין ודבר חשוב.
30. **דבר חשוב** - דבר הנחשב בעיני אנשים חשוב. מחמת חשיבותו קבעו חכמים שאינו בטל בתערובת אפילו באלף. חכמינו מנו ז' דברים חשובים שאינם בטלים ואלו הם: אגוזי פרך ורמוני בדין וחביות סתומות וחלפות תרדין וקלחי כרוב ודלעת יונית וככרות של בעל הבית. וכן בעלי חיים חשובים הם ואינם בטלים. אך כתב השו"ע שאלו רק דוגמאות אך כל דבר חשוב אינו בטל לפי מקומו וזמנו.
31. **דבר שבמנין** - דבר שנמכר תמיד ביחידות ספורות, עובדה זו מראה על חשיבות החפץ ומחמת כן לדעות מסוימות איסור כזה אינו בטל בתערובת אפילו באלף.
32. **דבר שיש לו מתירים** - דבר האסור עכשיו ויהיה מותר לאחר זמן, כגון ביצה שנולדה בשבת ויום טוב, שאסורה בו ביום משום נולד, ולמחרתו תהיה מותרת. או תבואה חדשה לפני העומד, שלאחר העומר תהיה מותרת, קבעו חכמים שאם התערב בתוך היתר אינו בטל אפילו באלף.
33. **דג טהור** - דג שיש בו סימני טהרה שנתנה תורה והם סנפיר וקשקשת. אמרו חז"ל שאם יש לדג קשקשת בהכרח שיש לו סנפיר, אך אם יש סנפיר לא בהכרח שיש לו קשקשת. לפיכך המוצא חתיכת דג שיש לו קשקשת, אין צריך לחזור

אחר סנפיר. מצא לו סנפיר, לא יאכלנו עד שידע שיש לו קשקשת.

34. **דג טמא** - דג אין לו סימני טהרה שנתנה תורה. כגון דג שיש לו רק סנפיר כדוגמת הכריש וכדו'.
35. **דם** - אסור מן התורה לאכול דם בהמה חיה ועוף בין טמאים ובין טהורים, שנאמר "וכל דם לא תאכלו בכל מושבותיכם לעוף ולבהמה" והאוכל כזית מן הדם במזיד חייב כרת, בשוגג חייב חטאת. ואינו חייב כרת אלא בדם הנפש שהנשמה יוצאת בו אבל דם האברים שפירש ממקומו אינו אלא בלא תעשה. דם דגים וחגבים, אין חייבין עליהם משום איסור דם, אך אם כנסם בכלי אסור לשותותם מפני מראית העין. אך אם ניכר שבאו מדגים כגון שיש בהם קשקשים מותר. דם האדם אסור מדברי סופרים אם פירש, ומכין עליו מכת מרדות, אבל דם שבין השיניים בולעו ואינו נמנע.
36. **דם האברים** - דם בהמה חיה ועוף הנמצא בתוך האברים. דם האסור מן התורה אינו אלא אם הוא פירש ממקומו. אבל כל זמן שלא פירש מותר, לפיכך מותר לאכול בשר חי בלא מליחה, לאחר שידיח את הבשר מהדם שעל פניו. ובלבד שלא יהא בו מהחוטאים שיש בהם דם, שהדם שבחוטאים ככנוס ועומד בכלי הוא. מטרת המליחה/ וצליית הבשר היא להוציא דם זה כדי שלא יפרוש ממקומו בעת הבישול ויאסור את הבשר באכילה.
37. **דם ביצים** - **דם הנמצא בביצים "מופרות"** [כשיש בלול תרנגולים תרנגולות יחד נקראות הביצים "ביצים מופרות"] הביצה אסורה באכילה. במה דברים אמורים כשהדם נמצא בחלמון. אך כאשר הוא נמצא בחלבון לדעת השולחן ערוך מוציא את הדם ושאר הביצה מותרת. ולדעת הרמ"א כל הביצה אסורה. ויש מבני ספרד שנהגו בזה כדברי הרמ"א.
38. **דם ביצים** - **דם הנמצא בביצים שאינן מופרות** - ביצה שנוצרה מחום הקרקע במקום בו אין תרנגולים זכרים, [בלשון הש"ס "ספנא מארעא"]. ונמצא בה דם, אסור הדם בלבד אף שנמצא בחלמון, ושאר ביצה מותרת. יש פוסקים שהחמירו לא לאכול את כל הביצה משום גדר והרחקה.
39. **דמאי** - מילה בארמית שפירושה "דא מאי" כלומר מה זה? מעושר או לא מעושר. דמאי הוא פרי או ירק שנקנה מעם הארץ ואין ידוע אם הוא מעושר כראוי. תיקנו חז"ל להפריש ממנו מעשרות מספק, אך תרומה גדולה אין צריך להפריש מספק מטעם שעמי הארץ מקפידים על הפרשת התרומה. [מפני שהיא חמורה ביותר, שיש בה עון מיתה, ועוד שהוא דבר מועט, שחיטה אחת פוטרת כל הכרי]. בדמאי הקלו חז"ל מספר קולות שאינן נוהגות כיום. הפירות המסופקים אצלנו נחשבים ספק טבל.
40. **הטמנה** - הטמנה היא גזירת חכמים לאסור לכסות את הסיר ולהטמינו. הטמנה האסורה בערב שבת היא רק בכיסוי הוסיף הבל [הפולט חום מחמת עצמו]. לעומת זאת הטמנה בשבת חמורה ממנה ואסורה אף בדבר שאינו מוסיף הבל [אינו פולט חום עצמי].
41. **הגעלת כלים** - אופן הכשרת כלים אשר נבלע בהם איסור, יש להכשירם לשימוש ע"י הוצאת האיסור הבלוע בהם. הגעלה מלשון הפלטה. כלל ההכשרה הבסיסי הוא "כבולענו כן פולטו" כלומר באותה צורה אשר בלע הכלי את האיסור, כך יש להכשירו.
42. **הפרשת חלה** - צייתה תורה להפריש חלה מכל עיסה העשויה מחמשת מיני דגן שנאמר "ראשית עריסותכם חלה תרימו תרומה" (במדבר טו, כ). ודינה כתרומה גדולה שניתנת לכהן טהור. בזמננו שכולנו טמאי מתים ואין הכהנים טהורים, דין החלה בשריפה או באיבוד בדרך כבוד. ושיעורה בזמן הזה בכל שהוא, וי"א ששיעורה בכזית. הפרשת חלה נוהגת גם בחו"ל בכדי שלא תשתכח תורת חלה.
34. **הפרשת תרומות ומעשרות** - פעולה המתירה איסור טבל. הפרשת תרומות ומעשרות כוללת שני חלקים. שלב ראשון: קריאת שם לתרומות ומעשרות והיא שלב אמירת הנוסח. שלב שני: נתינת המתנות בפועל - לכהן (בזמן הבית, ובוה"ז בתרומת שמן שרשאי הכהן ליהנות ממנו בעת כילוי), ללוי, ולעני. שלב זה אינו מתבצע בספק טבל.
44. **הדחת בשר ועוף** - השלב הראשון והאחרון במליחה. **הדחה ראשונה** נעשית מכמה טעמים ובהם כדי שיתרכך הבשר ויצא דמו על ידי מליחה. ולטעם זה אין די בשטיפת הבשר אלא יש לשרותו במים חצי שעה. טעם נוסף: ההדחה באה להעביר את לכלוך הדם שאם לא כן יתמלא המלח ממנו ולא יהיה כח במלח להוציא דם. ולטעם זה אם קינה הבשר

במטלית מיד לאחר השחיטה כשהבשר עדין חם יועיל בו הקינוח. **הדחה אחרונה** - נועדה כדי לשטוף את המלח שמלא בדם, וקודם השטיפה ינפץ המלח מעל הבשר.

45. **הוצאה מרשות לרשות** - אחד מל"ט אבות מלאכות בשבת. אסור להוציא משא מרשות היחיד לרשות הרבים, וכן אסור מהתורה להכניס משא מרשות הרבים לרשות היחיד. חכמים אסרו פעולות אלו אף מרשות היחיד לכרמלית ולהיפך.

46. **היתר מכירה** - היתר שהתירו רבנים לפני כמאה שנה ויותר למכור שדות בארץ ישראל לגוי ובכך מופקעת הקדושה בשדות אלו, ומותר לבצע בהם עבודות הקרקע כבשאר השנים, כיון שהשדה מכורה לגוי. ומותר לסחור בפירות אלו כרגיל. ובירקות הגדלים בקרקעות אלו אין בהם איסור ספיחין. בעיקר ההיתר פקפקו רבים מהפוסקים ולכן יש שאין סומכים על היתר זה בשביעית.

47. **זיעת אוכלין** - אדים מאוכל או ממשקה בזמן שמתחממים ודינה כאוכל עצמו. לכן אדי חלב שנבלעים בבשר דינם כחלב עצמו המתערב בבשר.

48. **זרוע לחיים וקיבה** - מצות עשה על כל אדם השוחט בהמה טהורה ליתן ממנה לכהן "זרוע ולחיים וקיבה" שנאמר (דברים יח, ג): "וזה יהיה משפט הכהנים מאת העם מאת זבחי הזבח אם שור אם שה ונתן לכהן הזרוע והלחיים והקיבה" והם אחת מעשרים וארבע מתנות כהונה הניתנות לכהנים. מצוות הזרוע והלחיים והקיבה נוהגת אף בזמן הזה, והיא תקפה בכל מקום בין בארץ ובין בחוצה לארץ, ויש אומרים שאין חוב לתתם בחו"ל, ועל כן אנשי חו"ל פטורים מנתינה זו, וכן המנהג.

49. **חלב עכו"ם** - חז"ל אסרו חלב שחלבו גוי ואין ישראל רואה את החליבה. וזאת מחשש שמא עירב הגוי בתוך החלב חלב מבהמה טמאה. נחלקו הפוסקים האם גזירה זו קיימת גם במקום בו לא קיימות בהמות טמאות. וכן נחלקו בדין חלב גויים הנחלב בפיקוח ממשלתי האוסר עירוב חלב טמא, האם גם הוא בכלל האיסור.

50. **חמץ** - איסור תורה הנוהג בשבעת ימי הפסח. החמץ אסור באכילה ובהנאה, והאוכלו ענוש כרת. וכן אסרה תורה על הימצאותו ברשותנו ובגבולנו. האיסור נאמר על הנעשים מקמח של אחד מחמשת מיני דגן - והם חיטים ושעורים וכוסמים ושבולת שועל ושיפון - שנילוש במים, או במשקים שדינם כמים, ושהה עד שהחמיץ. חמץ חמור משאר איסורים שבתורה שאיננו בטל בתערובת אפילו באלף כאשר התערב בתוך ימי הפסח. וכן "נותן טעם לפגם" אסור בפסח לדעות מסוימות, מה שאין כן בשאר איסורים.

51. **חדש** - תבואה חדשה מחמשת מיני דגן אסורה באכילה מן התורה לפני הקרבת העומר בט"ז בניסן שנאמר (ויקרא פרק כג יד) וְלַחֶם וְקָלִי וְכָרְמֶל לֹא תֹאכְלוּ עַד עֶצֶם הַיּוֹם הַזֶּה עַד הֵבִיאֲכֶם אֶת קֶרְבֶּן אֱלֹהֵיכֶם חֶקֶת עוֹלָם לְדֹרֹתֵיכֶם בְּכָל מִשְׁבְּחֵיכֶם: כיום שאין בית המקדש קיים אסור לאכול מתבואה חדשה עד עבור יום ט"ז בניסן ובחו"ל עד עבור יום י"ז בניסן. המדד להיתר התבואה הוא השרשה לפני ט"ז בניסן. לכן תבואה שהשרישה לפני ט"ז בניסן מותרת אף אם נקצרה לאחר מכן. חדש נוהג מן התורה בין בארץ ובין בחוצה לארץ, בין בשל ישראל ובין בשל נכרים. [למעט דעת מסוימות הסוברות שאינו נוהג בחו"ל ובשל נכרים].

52. **חזרה** - חזרה היא דין דרבנן, ועניינה שאין להחזיר תבשיל בשבת לאחר שהוסר ממנו א"כ יתקיימו מספר תנאים. ואלו הם: האוכל חייב להיות מבושל כל צורכו, אם הוא לח הוא חייב להיות חם. הכירה עליו הוא מוחזר חייבת להיות גרופה וקטומה. אין להניחו על גבי קרקע, ויש אומרים שצריך לאוחזו בידו ושתהיה דעתו מראש להחזירו. מכך שיש צורך בתנאי חזרה משמע שנתנית אוכל אפילו על אש מכוסה ואפילו כשהאוכל מבושל - אסורה משום "מיחזי כמבשל" כלומר הדבר נראה כפעולת בישול.

53. **חֶלֶב** - חלב (בצירי) של בהמה אסור באכילה, האוכלו עובר בלא תעשה, שנאמר: "כל חלב שור וכשב ועז לא תאכלו וחלב נבלה וחלב טרפה יעשה לכל מלאכה ואוכל לא תאכלהו" האוכלו במזיד, חייב כרת, אכלו בשוגג חייב חטאת, כדין כל חייבי כריתות. החלב נמצא בעיקר בחלק האחורי של הבהמה, (ויש שנמנעים מסיבה זו מלאכול את החלק האחורי, ובפרט בשל כבש, מפני הקושי שיש בניקורו) ובחלקים מסויימים בחלק הקדמי, ובאברים הפנימיים כגון: בטחול, ובכליות, ובמעיים, ועוד. ולכן אין לאכול מבשר הבהמה אלא לאחר שניקרו את החלב על ידי מנקר מומחה וירא שמים.

54. **חתיכה הראויה להתכבד** - חתיכת בשר של איסור שהתערבה בחתיכות בשר של היתר. אף שמהתורה בטילה היא ברוב, מדרבנן אינה בטילה אפילו באלף, מפאת חשיבותה שראויה לכבד בה אורחים. יש אומרים שחייבת היא להיות ראויה לאכילה, ויש שאמרו שגם תרנגולות עם נוצות נחשבת חתיכה הראויה להתכבד.
55. **חנ"נ - חתיכה נעשית נבילה** - חתיכת בשר שבלעה חלב ונאסרה, ואחר כך נפלה לסיר מלא חתיכות בשר, אין משערים בשישים כנגד החלב המקורי שנאסרה, אלא צריך פי שישים כנגד כל חתיכת הבשר שנאסרה, שאנו אומרים כל הבשר בחתיכה נעשה נבילה מחמת החלב שאסרו, ולכן יש לשער כנגד כולו. וכל זה בבשר וחלב, אבל בשאר איסורים נחלקו השו"ע והרמ"א אם נאמר בו הדין "חתיכה נעשית נבילה".
56. **חמירא סכנתא מאיסורא** - דברים שיש בהם סכנה חמורים יותר מאיסורי תורה. לדוגמא: במשקים מגולים שיש חשש שהטיל בהם הנחש ארס, צריך להחמיר בספיקם יותר מבספק איסור. וכן ביחס לנטילת ידיים, אף שאין חובה לשטוף ידיים בין תבשיל של גבינה לתבשיל בשר, אך בין דגים לבשר חובה לשטוף ידיים מפני הסכנה.
57. **טבל** - מילה בארמית שפירושה המילולי הוא "טב לא" כלומר לא טוב, משמעות המושג היא שכל פרי או ירק שלא הופרשו ממנו תרומות ומעשרות נקרא טבל עד שיפורשו ממנו כל התרומות והמעשרות השונים. טבל שלא הפרישו ממנו תרומה גדולה או תרומת מעשר, האוכלו חייב מיתה בידי שמים. טבל שהפרישו ממנו תרומה גדולה ותרומת מעשר אך לא הפרישו ממנו מעשר שני או עני, האוכלו עובר על איסור לאו, אך אין מיתה בידי שמים.
58. **טבילת כלים** - כלי המשמש לסעודה אשר נקנה מגוי חייב בטבילה במקוה. לדעת רוב הפוסקים חיוב טבילה זו הוא מן התורה. בד"א בכלי מתכת, אבל כלי זכוכית לכו"ע אינו אלא מדרבנן. ושאר הכלים כגון כלי פורצילין וכלי פלסטיק וכדו' יש המצריכים טבילה בלא ברכה. וטעם הטבילה היא כדוגמת גר אשר נכנס לקדושת ישראל. שימוש בכלי שאינו טבול אינו אוסר המאכל.
59. **טעם כעיקר** - טעם איסור נחשב כאילו עיקר האיסור התערב ואוסר המאכל מהתורה. לכן אוכל שנתבשל בסיר שבלוע בו איסור והאוכל קיבל את טעם האיסור אסור באכילה מהתורה כאילו התערב בגופו של איסור.
60. **טריפה** - בהמה חיה ועוף שיש באחד מאבריהם נקב או מכה שסופם למות מחמתו. הדבר אוסר אותם באכילה אף אם נשחטו כדין. ושמונה מיני טרפויות הן שנאמרו למשה מסיני וסימנם: ד"ן חנ"ק נפ"ש; דרוסה, נקובה, חסרה, נטולה, קרועה, נפולה, פסוקה, שבורה. ומכלל אלו יצאו 70 מיני טרפות הכלולים באלו שמנינו.
61. **יד סולדת בו** - רמת חום הקובעת את שלב הבישול ביחס לאיסורי שבת והלכות כשרות אחרות. והוא החום בו היד חוזרת אחורה מחמת החום. מקובל בפוסקים שזו טמפ' של 45 מעלות צלזיוס. לדוגמא איסור שנפל להיתר אוסר אותו רק מחום של יד סוללת בו.
62. **יין נסך וסתם יינם** - יין שניסכו גוי לעבודה זרה אסור בהנאה מן התורה. סתם יינם הוא יין שגוי יצר אותו או שנגע ביין של יהודי בלי כוונה לעבודה זרה. סתם יין אסור מדרבנן מחשש חתנות וכן מחשש דמיונו ליין נסך. סתם יינם אסור בהנאה כיוון נסך עצמו. כדי שיאסר היין צריך שהגוי ידע שנוגע ביין ולא במשהו אחר, וכן שיכוון לשם נגיעה. יין מבושל לא נאסר במגע הגוי. ולגבי יין מפוסטר רבו הפוסקים להחשיבו כיון מבושל שאינו אוסר היין במגעו.
63. **יד שחט דם** - יין, דבש, שמן זית, חלב, טל, דם, מים. שבעה משקים שמהתורה מכשירים לקבל טומאה.
64. **כבוש כמבושל** - שהייה של איסור והיתר בתוך נוזל במשך 24 שעות אוסרת את ההיתר, על אף ששניהם קרים. שהכבוש נחשב כמבושל לעניין פליטה ובליעה. וכל זה בשאר איסורים אבל בבשר וחלב אינו נאסר מן התורה אלא מדרבנן משום ש"דרך בישול אסרה תורה" וכבישה אינה דרך בישול.
65. **כבולעו כן פולטו** - כלל בהכשרת כלים, משמעותו היא שבאותה צורה בה נבלע האיסור כך יש להפליטו. לכן, שפודים ואסכלאות שבלעו איסור בעודם על האש, יש להכשירם ע"י ליבון על האש. כלי שבלע איסור בכלי ראשון על האש, חובה להכשירו בהגעלה בכלי ראשון שעל האש. כלי סעודה כגון צלחת שבלעה בעירוי או בכלי שני כך גם תהיה הכשרתה בעירוי מכלי ראשון או בכלי שני.

66. **כלי שמלאכתו לאיסור** - אחד מסוגי המוקצה. כלי המיועד למלאכת איסור בשבת כגון פטיש האסור בטלטול בשבת וביו"ט. מותר לטלטלו לצורך גופו ומקומו. "לצורך גופו" היינו לשימוש היתר בכלי כגון לפצח אגוזים בעזרת הפטיש וכדו'. וכן מותר לטלטלו "לצורך מקומו" דהיינו שצריך למקום הכלי כדי להשתמש באותו מקום.
67. **כדי קליפה** - שיעור הבלעת איסור בהיתר והוא כשיעור שתוכל לרדת כל הקליפה החיצונית יחד. לדוגמא בשר חם הנופל לתוך חלב קר נאסר בשיעור כדי קליפה. איסור והיתר שנמלחו יחד נאסר ההיתר בשיעור של כדי קליפה.
68. **כדי נטילה** - שיעור הבלעת איסור בהיתר והוא כעובי אצבע. לדוגמא - חתך צנן בסכין בשרית [שיש עליה שומן או שבלוע בה טעם הבשר], בולע הצנן בשיעור של כדי נטילה וצריך להסירו כדי להשתמש עם שאר הצנן בחלב.
69. **כלי בן יומו** - כלי שבלע איסור תורה או איסור דרבנן ולא עבר על הכלי 24 שעות מאז בליעת האיסור בו, בזמן זה המבשל היתר בתוך הכלי, בולע ההיתר את הטעם הבלוע בכלי ונאסר מחמתו אלא אם כן טעם האיסור אינו מורגש בהיתר [כשיש שישים כנגדו].
70. **כלי שאינו בן יומו** - כלי שעברו עליו 24 שעות מאז בליעת האיסור בתוכו. אוכל המתבשל בכלי שאינו בן יומו מותר באכילה בדיעבד, מפני שהטעם הנבלע באוכל היינו טעם פגום. שהתורה לא אסרתו. ואף שבדיעבד המאכל מותר באכילה מכל מקום הכלי צריך הכשר ואין לבשל בו עד שיכשיר הכלי כדינו וכפי דרך שימוש[ליבון/ הגעלה/ עירוי].
71. **כלי גויים** - כלים שנקנו מאת הגוי. כאשר יהודי קונה מגוי כלים חדשים חייבים להטבילם במעיין או מקווה. ואם קונה כלים ישנים שהיו בשימוש אצל הגוי חייבים להכשירם קודם ע"י ליבון/ הגעלה, ויש לעשות את ההכשר [ליבון/ הגעלה] לפני הטבילה. ויש אומרים שאם טבל קודם שהכשירם לא עלתה להם טבילה שהרי כטובל ושרץ בידו.
72. **כיסוי הדם** - מצוה מן התורה לכסות דם חיה או עוף בעפר אחר שחיתתם שנאמר (ויקרא פרק יז - יג) וְאִישׁ אִישׁ מִבְּנֵי יִשְׂרָאֵל וּמִן הַגֵּר הַגֵּר בְּתוֹכְכֶם אֲשֶׁר יֵצֵד צֵיד חַיָּה או עוֹף אֲשֶׁר יֶאֱכַל וְשִׁפָּן אֶת דָּמּוֹ וְכִסָּהּ בְּעֶפֶר: לפני הכסוי מברכים אקב"ו על כיסוי דם בעפר. וצריך שיתן עפר למטה ועפר למעלה ע"מ לכסות את הדם. השוחט ונתנבלה בידו או שנמצא טריפה פטור מלכסות.
73. **כלי ראשון** - כלי העומד על האש או שהיה על האש והוסר ממנו. וחום האוכל הוא מעל חום יד סולדת בו, מבשל מן התורה. ומבליע בכולו, כגון אם נפל מאכל של היתר לתוך מאכל של איסור הנמצא בכלי ראשון כולו אסור. [באופן שאין ששים כנגדו].
74. **כלי שני** - כלי שהעבירו אליו את תכולת הכלי הראשון, [כגון כוס או צלחת]. אף שחום האוכל הוא מעל חום שהיד סולדת בו. אינו מבשל בשבת. [כיון שאין דפנותיו חמים המאכל הולך ומתקרר ואינו מבשל]. למעט "קלי הבישול" שמתבשלים אף בכלי שני. אך לדעות מסוימות בכוחו להבליע ולהפליט איסורים בכולו.
75. **כלי שלישי** - כלי שהעבירו אליו את תכולת הכלי השני, ביחס לשבת נחלקו הדעות האם בכוחו לבשל דברים המתבשלים בקלות. ומחלוקת זו קיימת גם בשאר איסורים.
76. **כל דפריש מרובא פריש** - כל דבר הפורש מניחים לומר שפרש מהרוב. לכן, אם מצא בשוק חתיכת בשר מושלכת וספק מאיזה חנות בא הבשר, אם רוב החנויות בשוק מוכרות בשר כשר, הבשר מותר באכילה. שאנו תולים לומר שמקור החתיכה באה מחנות המוכרת בשר כשר.
77. **כל קבוע כמחצה על מחצה דמי** - איסור שגלח ממקום מסוים והמקום ממנו נלקח ידוע, באופן זה אנו אומרים "כל קבוע כמחצה על מחצה דמי" כלומר אף אם יש תשע חנויות המוכרות שחוטה ורק אחת מוכרת נבילה ואינו זוכר מאיזה מהם לקח את הבשר, ספיקו אסור אף שרוב חנויות מוכרות בשר כשר. מכיוון שהספק נולד במקום הקביעות שהיא החנות עצמה.
78. **כרמלית** - אחד מד' רשויות שבת. והיא רשות שאסרוה חכמים שאינה לא רשות הרבים ולא רשות היחיד. כרמלית מלשון כר- מל. כלומר, לא בשל אך גם לא נא. אסרו חכמים הוצאה והכנסה מרשות היחיד לכרמלית ולהיפך. וכן אסרו העברת ארבע אמות בכרמלית כשם שאסרה תורה ברשות הרבים.

79. **ליבון קל** - צורת הכשרה לכלי. שיעורה הוא שיחמם את המתכת מצד אחד עד שיישרף קש מצידו השני. ליבון קל בניגוד להגעלה אינו מפליט את האיסור החוצה מהכלי אלא שורף אותו. להלכה, ליבון זה מועיל רק לכלי החייב הגעלה ולא ניתן לעשות לו הגעלה מפני שיש בו לכלוך, או מפני גודלו וכדו'.
80. **ליבון חמור** - צורת הכשרה לכלי שבלע איסור ישירות מהאש כגון שפוד שצלו עליו בשר, או תבנית שאפו עליה חמץ. שיעור ליבון חמור הוא עד שיאדים הכלי או עד שיצאו ממנו ניצוצות. יש האומרים שכיום חום זה הוא 350 מעלות צלזיוס.
81. **מליחה** - פעולה הנעשית בבשר אחר שחיתתו כדי להוציא את דם האברים האסור באכילה כשפירש ממקומו. פעולת מליחה כוללת הדחה ראשונה, מליחה, והדחה אחרונה.
82. **מאכל בן דרוסאי** - כמות בישול של אוכל שנקבעה לפי שודד שהיה אוכל את מאכלו בטרם התבשל די צרכו. שיעור זה הוא שליש מכמות בישולו המלא או חצי מבישולו המלא לדעות אחרות. ביחס לבישולי גויים אם בישל יהודי את האוכל כמאכל בן דרוסאי והגוי המשיך לבשלו נחשב בישול ישראל. ביחס לשהייה בשבת אם היה האוכל מבושל כמאכל בן דרוסאי לדעת הרמ"א מותר להשהותו על כירה שאינה גרופה וקטומה. ולדעת השו"ע אף שהתבשל כמאכל בן דרוסאי אין להשהותו על גבי כירה שאינה גרופה וקטומה אא"כ הוא מבושל כל צורכו ומצטמק ורע לו.
83. **מכירת חמץ** - הקנאת החמץ לגוי לימי הפסח. ומשעבר עליו הפסח ברשות הגוי, החמץ מותר באכילה ובהנאה. בעבר היו מעבירים בפועל את החמץ לגוי. כיום החמץ נשאר נעול בבית היהודי והחמץ עצמו מוקנה לגוי במספר דרכי קנין.
84. **מליח כרותח** - איסור והיתר ששהו יחד במלח נאסר ההיתר מחמת האיסור אף ללא חום. מליח כרותח אסור בשיעור של כדי קליפה. אך אם האיסור או ההיתר שמנים אסור את כל ההיתר בגלל כח השומן להתפשט בכל החתיכה.
85. **מוקצה** - גזירת חכמים לא לטלטל סוגי דברים מסוימים בשבת ויו"ט ובכללם דברים שאין בהם שימוש כלל, או שהם כלים יקרים, או כלים שמלאכתם לאיסור. וארבע סוגי מוקצה עיקריים הם: מוקצה מחמת חסרון כיס, מוקצה מחמת גופו, כלי שמלאכתו לאיסור. בסיס לדבר האסור. היינו אם הונח מוקצה על דבר היתר בערב שבת, אין לטלטל את הבסיס בשבת, אף שהמוקצה הוסר ממנו בשבת.
86. **מוקצה מחמת חסרון כיס** - כגון סכין של מילה וסכין של שחיטה, דהיינו שבעליו מקפיד עליו שלא יפסד או יתקלקל. אין לטלטלו אף לצורך גופו ומקומו.
87. **מוקצה מחמת גופו** - דבר שאין בו שום שימוש בשבת ולכן נאסר בטלטול כגון אבנים, וקנים, וחול, מת, ובעלי חיים. קליפות וגרעינים שאינם ראויים למאכל אדם או בהמה.
88. **מצטמק ורע לו** - אוכל שהגיע לשלב בישול כזה שתוספת חום תצמק אותו והדבר אינו נוח לבעליו. כגון בשר מבושל מאוד שתוספת בישול תשרוף אותו. או מים רתוחים שתוספת חום תגרום לאידויים המהיר. אוכל כזה מותר בשהייה מערב שבת אף על כירה שאינה גרופה וקטומה.
89. **מצטמק ויפה לו** - אוכל שהגיע לשלב בישול כזה שתוספת חום תשבח אותו. כגון חמין מבושל אשר תוספת בישול רק משיבחה אותו, אוכל כזה אסור בשהייה מערב שבת לדעת השו"ע, מחשש שמא יחתה בגחלים למחר את בישולו, אלא אם כן משהה אותו על גבי כירה גרופה וקטומה.
90. **מעשר ראשון** - עשירית מהפירות אחרי שהפרישו מהם תרומה גדולה. מהתורה ניתן ללוי והוא הנקרא "מעשר ראשון". הלוי מפריש ממעשר זה עשירית לכהן והוא נקרא תרומת מעשר. מעשר ראשון מותר באכילה לזרים. כיום יש הנוהגים לא לתת אותו ללויים אף כשהוא בא מטבל ודאי, מפני שיש ספק בחזקת הלויים.
91. **מעשר שני** - עשירית מהפירות אחר שהפרישו מהם תרומה גדולה ומעשר ראשון. מעשר שני נוהג בשנים א' ב' ד' ה', לשמיטה. מעשר שני נאכל בירושלים לבעליו או שמחללו על כסף ובכסף קונה אוכל בירושלים. כיום אסור לאוכלו בירושלים, ואחרי קריאת השם מחללים אותו על מטבע בערך פרוטה ואחר כך הוא מותר באכילה.

92. **מעשר עני** - עשירית מהפירות אחרי שהפרישו מהם תרומה גדולה ומעשר ראשון. מעשר שני נוהג בשנים ג' ו' לשמיטה במקום מעשר שני. מעשר זה ניתן לעני שהוא מי שאין לו מאתים זוז לשנה כלומר מי שאינו מסודר בפרנסתו. כאשר מופרש על פירות שהם ספק טבל אין חובה לתת אותו לעני.
93. **מקום פטור** - אחת מד' רשויות שבת. מן התורה מותר להוציא ולהכניס ממקום פטור לרשות הרבים ולרשות היחיד, ומהם אליו. מקום פטור הוא מקום הנמצא ברשות הרבים גובהו מעל ג' טפחים ושטחו פחות מד' על ד' אמות.
94. **נבילה** - בהמה חיה ועוף שמתו או שנשחטו שלא כדין. איסור אכילת נבילה הוא מהתורה. ונאמרו מספר חילוקים בין נבילה לטריפה. נבילה מטמאת את הנוגע בה מה שאין כן טריפה שאינה מטמאת את הנוגע בה. וכן לעניין איסור "אותו ואת בנו" - השוחט בהמה ונתנבלה בידו מותר לשחוט את בנה באותו היום, מה שאין כן בטריפה.
95. **נותן טעם לשבח** - איסור הנותן טעם טוב בהיתר, כגון בשר טרף בתוך ירקות. ובאופן זה אסרה תורה את הטעם הבא מן האיסור.
96. **נותן טעם לפגם** - איסור הנותן טעם פגום (שאינו טוב) בהיתר, כגון: חומץ מיין נסך שהתבשל עם גריסים ופגם טעמם. טעם כזה לא אסרה תורה והגריסים מותרים באכילה. וכן שקצים ורמשים שאדם בודל מהן לרוב מיאוסם, ונפלו לתבשיל והוציאו, אין המאכל נאסר, מפני שטעם היוצא מהם פגום ואינו אוסר. כך גם דין טעם הנפלט מקדירה שאוסר רק בתוך כ"ד שעות אחרונות מהבישול, אך אחרי כ"ד שעות אינו נאסר.
97. **נ"ט בר נ"ט** - כאשר מתבשל מאכל סתמי פרווה בכלי בשרי נקי, מותר לאוכלו עם חלב. מפני שהטעם שקיבל המאכל הפרווה מהכלי של בשר הוא טעם קלוש ומוחלש. שהטעם עבר שני שלבים מהאוכל הבשרי לסיר ומהסיר למאכל הפרווה. וזה משמעות נ"ט בר נ"ט - נותן טעם בן נותן טעם.
98. **נטע רבעי** - פרי בשנה הרביעית לנטיעתו לאחר תום ג' שנות ערלה הוא הנקרא "נטע רבעי" בזמן שבית המקדש היה קיים, היה נאכל בירושלים הפרי או תמורתו הכספית. כיום אסור לאוכלו בירושלים ועל כן פודים אותו על מטבע השווה פרוטה. בחוץ לארץ נחלקו הפוסקים ולדעת השו"ע דין רבעי נוהג אף בחוץ לארץ. וי"א שנוהג רק בכרם ולא בשאר אילנות.
99. **ספיחים** - גזירת חכמים בירקות תבואה וקטניות, שאף מה שגדל בשביעית מעצמו אסור. וזאת מחשש שמא יזרע אותם האדם ויאמר שגדלו מעצמם. ספיחים שהתבשלו עם היתר אוסרים את ההיתר בנותן טעם. בירקות שגדלו אצל הנכרי לא גזרו עליהם חכמים גזירת ספיחים. מכון שהנוכרי אינו מצווה על שביתת הארץ. לדעת הרמב"ן וכך פוסקים רבים ירקות שצמיחתם התחילה בשנה הששית לא נאסרו בגזירה זו.
100. **ספק טבל** - פירות המצויים כיום ובאו ממקום שספק לנו אם הפרישו מהם תרומות ומעשרות. דינם שקוראים שם לכל התרומות ומעשרות [בניגוד לדמאי שבו אין צורך להפריש תרומה גדולה] ללא ברכה, ואין נותנים את המעשרות ללוי ולעני. שאנו אומרים להם "המוציא מחבירו עליו הראיה".
101. **עד אחד נאמן באיסורים** - נאמנות שנתנה תורה ליהודי כשר, איש או אישה, להעיד בנושאי איסור, כגון ביחס לכשרות המאכלים, הפרשת תרומות ומעשרות, ועוד.
102. **עילאה גבר** - העליון גובר - איסור שנפל לתוך היתר לדעה האומרת עילאה גבר אף אם ההיתר שלמטה קר האיסור שבא מלמעלה מחמם אותו ואוסרו. להלכה אנו פוסקים שתתאה גבר ולכן במקרה זה ההיתר לא נאסר.
103. **עירובי חצירות** - תקנה דרבנן המערבת את כל בני החצר והופכת אותם לרשות אחת גדולה. בלי עירוב חצרות אסור חכמים לבני החצר להוציא מהבית לחצר ולהיפך. שמא יוציאו מרשות היחיד לרשות הרבים ויעברו על איסור תורה. [וע"י שיתערבו במאכל אחד, מראים שכולם נעשו רשות אחת, ובמעשה הזה לא יבאו לטעות ולדמות שמותר להוציא ולהכניס מרשות היחיד לרשות הרבים]. עירוב נעשה על ידי נתינת כמות פת כלשהיא מכל אחד מבני החצר.
104. **עירובי תחומין** - תקנה דרבנן המאפשרת לאדם להרחיב את תחום האלפים אמה לאותו כיון בו הוא קנה שביתה בערב

שבת בין השמשות. עירוב תחומין נעשה או ע"י נוכחות האדם במקום העירוב בערב שבת. או ע"י הנחת מזון ב' סעודות במקום זה בערב שבת.

105. **עירוב תבשילין** - תקנה דרבנן המאפשרת לבשל מ"ט לצורך יום שבת החל בסמוך לו. עירוב תבשילין נעשה ע"י הנחת תבשיל ופת מערב יו"ט באופן שיהיו אצל האדם עד תום היו"ט.

106. **עירוי** - שפיכת נוזל חם הבא מכלי ראשון על אוכל. ביחס לשבת עירוי מבשל כדי קליפה, וכן ביחס לאיסור בשר בחלב. ביחס לאיסור הנשפך על היתר להלכה אוסר את ההיתר בשיעור של כדי קליפה.

107. **ערלה** - פרי הגדל בעץ בתוך שלש שנותיו הראשונות נקרא פרי ערלה ואסור באכילה ובהנאה. לכן, אסור למכור אותו לנכרים, ויש להשמידו. שנות ערלה מסתיימות בט"ו בשבט אחר עבור ג' שנים לנטיעה. ורק פרי שחנט אחר ט"ו בשבט של הרביעית אינו ערלה אך אז דינו כנטע רבעי. לעיתים די בפחות משלוש שנים שלימות, וכגון שנטע בתקופת האביב קיץ.

108. **פרווה** - מאכל סתמי שאין בו בשר או חלב. מאכל פרווה שבושל בכלי בשרי/חלבי דינו כנ"ט בר נ"ט, שלדעות מסוימות מותר בחלב ממש ולדעות אחרות מותר רק בכלי חלב. לכל הדעות אין חובת המתנת שש שעות אחר אכילת מאכל פרווה שבושל בכלי בשרי נקי.

109. **פת עכו"ם** - חז"ל אסרו פת שנאפתה ע"י גוי אף במקרה שאין בפת בעיות כשרות אחרות [שומן מן החי, תולעים בקמח ותוספים אסורים] וזאת מחשש קירבה שתוביל לחתנות. בגלל הקושי בגזירה זו מצינו בפוסקים קולות בגזירה: יש שהקלו בפת שנאפתה ע"י אופה מקצועי [פת פלטר] כיון שאין בזה קירבה, ויש שהקילו אף לקנות מאדם שאינו פלטר כשאין פת אחרת, ויש מקומות שהגזירה לא התקבלה בהם כלל ולא נהגו כלל באיסור זה.

110. **פסיק רישא ולא ימות** - כלל שפירושו המילולי הוא האם ניתן לחתוך את ראש העוף בלי להמית אותו? משמעותו ההלכתית היא שאם אדם עושה פעולה אחת ואינו מתכוון לתוצאה הנלווית, אך היא תקרה בוודאות, נחשב שהוא עושה את התוצאה הנלווית אף שלא התכוון לכך. לדוגמא: אסור לפתוח דלת מקרר אף אם אינו מתכוון להדלקת האור משום שהדלקת האור היא פסיק רישא. וכל שהוא בכלל "פסיק רישא" אסור לעשותו בשבת, אף שאינו מתכוון לעשיית המלאכה.

111. **פרוטה חמורה** - פרוטה שמחללים עליה מעשר שני צריך שיהיה בה חילול של חיוב גמור ויהיה בו לכה"פ שיעור פרוטה. - פירוש אם שווי ה"מעשר שני" שהפריש הוא פחות משהו פרוטה אין מועיל חילול על מטבע אפילו יש בו שווה פרוטה, אלא אם כן יש בו 'פרוטה חמורה', והיינו מטבע שחללו עליה בעבר מעשר שני שהיה בו שווה פרוטה. ובכדי שיוכל לחול על המטבע אף מעשר של דגן תירוש ויצהר (החייבים מן התורה לכל הדעות) שאין בו שווה פרוטה, צריך שיחללו במטבע שווה פרוטה של מעשר שני מדגן תירוש ויצהר החמורים. ולאחר שיש בידו "פרוטה חמורה" שחילל עליה מעשר שני "ודאי" שווה פרוטה, מדגן תירוש ויצהר. מעתה כדי יוכל לחלל על המטבע שבידו כל מעשר שני ואפילו בפחות משהו פרוטה.

112. **צביעה באוכלין** - אסור מהתורה לצבוע בשבת, אך באוכלים נפסק להלכה ש"אין צביעה באוכלין" ומטעם זה מותר לתת כרכום וכדו' בתבשיל ואין לחוש בזה לאיסור צובע. [ואם כוונתו לצבע בלבד, ולא לטעם, נחלקו הפוסקים אם הוא מותר בשבת].

113. **צומת הגידים** - גידים ברגלי הבהמה והעוף אשר אם נקרעו או ניטלו הדבר מטריף את הבהמה והעוף. בבהמה יש ג' גידים, אחד עב ושנים דקים. נחתך העב לבדו, מותרת, שהרי נשארו שנים. נחתכו השנים הדקים מותרת, שהרי העב גדול משניהם והרי לא ניטל כל הצומת אלא מיעוטו. נחתך רובו של כל אחד מהם, טריפה. בעוף יש שש עשרה גידים ואם נפסק רובו של אחד מהם, טריפה. כיום בגלל ריבוי הבעיות בצומת הגידים בודקים את צומת הגידים בבדיקה חזותית, יש הבודקים במישוש חיצוני. והמהדרים בודקים ע"י חיתוך ומישוש הגידים עצמם.

114. **צליית בשר וכבד** - דרך המתירה את הבשר באכילה ומוציאה ממנו את דמו מלבד מליחה. וכל זה בבשר, אך בכבד כיון שיש בו ריבוי דם הדרך להוציא ממנו את הדם אינו במליחה אלא ע"י צלייה בלבד. נהגו לפזר מעט מלח על הבשר ועל

הכבד קודם צלייה. ובצליית כבד יש לחתוך הכבד לאורכו ולרוחבו לפני הצלייה.

115. **קדושת שביעית** - פירות שגדלו בשנה השביעית בארץ ישראל קדושים בקדושת שביעית. והשימוש בהם צריך להיות כפי דרך השימוש הרגיל בכל שנה, דהיינו לאכול דבר שדרכו לאכול ולסוך דבר שדרכו לסוך. אמרה תורה "והיתה שבת הארץ לכם לאוכלה" דרשו חז"ל מכתוב זה "לאוכלה" ולא לסחורה - דהיינו שאין לסחור בפירות שביעית, ועוד דרשו "לאוכלה" ולא להפסד - שאין להפסידם, כי פירות שביעית ניתנו לאכילה ולא לשימושים אחרים שערכם פחות מדרך השימוש הרגיל בהם. לגבי פירות נכרים האם נוהג בהם קדושת שביעית, נחלקו בזה מרן הב"י והמב"ט, לדעת מרן הב"י אין קדושת שביעית נוהגת בפירות נכרים, וגדולי דורו הצטרפו לפסק זה והוציאו חרם על הנוהג אחרת. ולעומתו המב"ט פסק שיש קדושת שביעית בפירות נכרים. המחלוקת קיימת עד היום מנהג ירושלים כדברי מרן הב"י. אך החזו"א הנהיג במקומו כדברי המב"ט.

116. **ריחא** - ריח היוצא מאיסור או מהיתר בשעת אפיה או צליה. בתלמוד נחלקו האמוראים בדבר אם "ריחא מילתא היא" ואוסרת, או "ריחא לאו מילתא היא" ואינה אוסרת. לדוגמא: בשר טרף שנצלה בתנור אחד עם בשר כשר ואינם נוגעים זה בזה. האם מותר לאכול את הבשר הכשר. להלכה נפסק "ריחא לאו מילתא היא" ובדיעבד אינה אוסרת.

117. **רשות הרבים** - אחד מארבע רשויות שבת. הגדרתו היא מקום הילוך רבים כמו רחוב שרוחבו ט"ז אמה. יש אומרים שצריך גם שיעברו ברחוב שישים אלף איש ביממה, ולדעה זו אין מצויה רשות הרבים בימינו פרט למספר ערים בעולם.

118. **רשות היחיד** - אחד מארבע רשויות שבת. הגדרתו היא מקום שגודלו לכל הפחות ארבע על ארבע אמות, ומוקף הוא ארבע מחיצות שגובהן המינימלי הוא עשרה טפחים.

119. **שהייה** - שהייה הינה דין דרבנן, ועניינה - התנאים בהם מותר להשאיר אוכל מערב שבת על אש. אסרו חכמים להשאיר אוכל מערב שבת על מקור חום אם קיים חשש שאדם יחתה בגחלים כדי להגביר את חומו בשבת. אם הפך את מקור החום מערב שבת לגרוף וקטום, או שהאוכל מבושל כל כך שהאדם מסיח דעתו ממנו, לא אסרו חכמים.

120. **שביעית** - השנה השביעית בכל שבע שנים. בשנה זו אסורות מספר מלאכות בקרקע מן התורה, וחלקם אסורות מדרבנן. נחלקו תנאים אם שביעית בזמן הזה מדאורייתא או מדרבנן. לדעת רבי שביעית תלויה ביובל, "בשעה שהיובל נוהג - שמיטה נוהגת, פסקו היובלות שמיטה נוהגת מדבריהם. וכן נקטו להלכה רוב הפוסקים ששביעית בזמן הזה היא מדרבנן. פירות הגדלים בשנה זו קדושים בקדושת שביעית.

121. **תרומה גדולה** - המתנה הראשונה המופרשת בסדר הפרשת תרומות ומעשרות. מהתורה די בכמות כל שהיא [חיטה אחת פוטרת את כל הכרי], אך רבנן קבעו מספר שיעורים להפרשה [עין יפה אחד מארבעים, עין בינונית אחד מחמישים, עין רעה אחד מששים]. כיום שהכהנים טמאי מתים מפרישים שיעור מינימום. דין תרומה גדולה בשריפה או בהשלכה בדרך כבוד. ניתן לתת לכהן שמן לצורך הדלקה, ואוכל עבור בהמת כהן.

122. **תרומת מעשר** - מתנה הניתנת לכהן על ידי הלוי, אחר שמקבל הוא מעשר ראשון, וממנו הוא מפריש עשירית, והיא נקראת תרומת מעשר. ובלשון התורה היא נקראת "מעשר מן המעשר". אף הישראל יכול לקרוא שם לתרומת מעשר במקום הלוי, וכך נוהג בסדר הפרשת תרומות ומעשרות. דין תרומת מעשר כדין תרומה גדולה - אסורה לזרים ולטמאים.

123. **תנאה גבר** - כלל בבליעת איסורים ומשמעותו היא שהתחתון גובר על העליון. לכן איסור חם הנופל תוך היתר קר שנמצא למטה, אינו אוסר אותו, שאנו אומרים שהתחתון גובר ומקרה את האיסור החם, ואין מעבר טעם בדברים קרים.

*

נהלי הכשרות

פרק א - בתי מטבחים

אחריות על כשרות בית המטבחיים

שחיטה תבוצע רק בבית מטבחים המאושר על ידי הרבנות הראשית לישראל, שבו רב הממונה על בית המטבחיים. רב בית המטבחיים אחראי על כל המתרחש בבית המטבחיים בנושא כשרות במהלך כל השבוע, החל מקבלת הבקר והצאן ועד לשיווק הבשר. בכלל זה אחראי הרב גם על נושא הבכורות והטריפות.

על מנת לשמור על ערנותם ועילולתם של אנשי צוות השחיטה ובפרט השו"ב, על רב בית המטבחיים לוודא כי משך עבודתם לא יעלה על שבע שעות ולכל היותר עד שמונה שעות לפי שיקול דעתו בהתאם לנסיבות.

אספקת בקר

1. כל בקר או צאן שיובא לשחיטה צריך להגיע מלווה בתעודה מזהה, באישור העברה וטרינרית ובאישור וטרינר.

2. כל זכר נדרש להגיע ממשק המחזיק באישור מהרבנות הראשית לישראל על מכירת קנה וושט של האמהות.

3. רב בית המטבחיים צריך לבדוק:

א. בתעודת הזהות של העגל, האם המגדל הראשון שברשותו נולד העגל מחזיק באישור.

ב. כאשר מגדל הכבשים אינו יהודי, האם הוא נוהג לקנות כבשים. במידה וכן, אין להתיר את הכבשים. לא לכל הצאן ניתן מספר בזמן הלידה. הלכך, גם כאשר המגדל הסופי אינו יהודי ותעודת הזהות של הצאן נכתבה על שמו, יתכן שהכבש הוא בכור - כי כבשה שזה עיבורה הראשון המליטה אותו אצל יהודי. לפיכך אין להתיר לשחוט כבש גם כאשר המגדל האחרון אינו יהודי, אלא אם כן ברור שהוא לא קונה כבשים אלא רק מגדל את הכבשים שלו.

4. רצוי למצוא סידור למצות נתינת הזרוע הלחיים והקיבה, למרות שהכהנים כיום הם כהני חזקה (מנחת יצחק חקו על פי הבית אפרים).

מקום השחיטה

1. יש לדאוג לכך שהבהמות לא יראו את השחיטה.

2. גם צאן יש לשחוט על מתקן מיוחד שבו משכיבים ועוקדים, בדומה לשחיטת בהמות.

3. רק צוות השוחטים והעובדים ימצאו באזור השחיטה והבדיקות בזמן השחיטה, הבדיקות והפסיקה. סוחרים וקצבים לא יורשו להיכנס.

4. יש לוודא הקצאה של חדרים מיוחדים לצוות השחיטה, בהם מותקנים ברזים, מקלחות ושירותים, וכן פינת אכילה ויתר הציוד והתנאים הנדרשים לצוות.

שוחטים - סכינים

1. אין לבצע שחיטה בבתי המטבחים ללא נוכחותו של הרב הממונה על בית המטבחיים. כאשר הרב בחופשה וכד', תמנה הרבנות המקומית במקומו רב המאושר ע"י הרבנות הראשית להיות רב בית מטבחים או ראש צוות לבית מטבחים, בתאום עם הרבנות הראשית.

2. לכל שוחט בשחיטת בקר יהיו בעמדת השחיטה לפחות שני סכינים מוכנים לשחיטה. בשחיטת צאן יהיו בעמדה לפחות ארבעה סכינים מוכנים לשחיטה.
3. לפני השחיטה יובאו הסכינים לרב בית המטבחים לבדיקה. הבדיקה תתבצע בסכין יבשה, בהולכה והבאה על שלוש רוחות הסכין.
4. לפני שחיטת כל ראש בקר או צאן תתבצע בדיקת סכין ע"י רב בית מטבחים או ע"י שוחט הבקי בבדיקת סכינים ומאושר ע"י הרב. הבדיקה שבין השחיטות תתבצע בסכין רטובה.
5. במקרה של ספק לגבי הסכין יש לבודקה יבשה.
6. לפני כל שחיטה ישטוף הפועל את צואר הבקר או הצאן, ובמידת הצורך יסיר שער עבות ממקום השחיטה.
7. אם לאחר השחיטה התעורר ספק, לגבי הסכין או כל ספק אחר, רב בית המטבחים יפסוק לגבי כשרות השחיטה.

משגיח

1. משגיח ימצא בבית המטבחים בכל זמן הפעילות: החל מהשחיטה ועד לנעילת הבשר במקררים, וכן בזמן העמסת הבשר על המשאיות.
2. לא תתבצע שחיטה ללא נוכחות משגיח, גם כאשר השחיטה היא לטריפות.
3. על המשגיח לדאוג לכל סימני הכשרות: מספור, החתמה, פלומבות ואישורי כשרות.
4. משגיח נוסף ימצא במקום ההכשרה.
5. יש להוסיף משגיחים על פי הצורך, בהתאם לכמות השחיטה והפעילות שבמהלך השחיטה, הסימון, ההכשרה והוצאת הבשר.
6. החותמות, הפלומבות ותעודות המשלוח ימצאו תמיד בצמוד למשגיח או לשוחט ובשום אופן לא יושארו ללא השגחה. בתום השחיטה ייקח אותם השוחט או המשגיח עמו, או לחלופין יאחסן אותם בארון שיינעל על ידו והמפתחות בידי בלבד.

בדיקות וסימון

1. מלבד הרגלים והראש, אותם יש לסמן במספר הסידורי של הבהמה, אין לפרק שום חלק מהבהמה לפני בדיקת הפנים והחוץ, אלא אם כן סימנו במספר גם את חלקי הפנים.
- כל אבר או חלק פנים שמתפרק לפני בדיקת פנים וחוץ חייב להיות ממוספר במס' סידורי מודפס זהה לבהמה עם פירוק הבהמה.
2. **פתיחה ראשונית:** הפתיחה תעשה לצורך בדיקת פנים כאשר הבהמה שוכבת על גבה או תלויה.
3. פתיחת הטרפס תעשה רק ע"י בודק פנים.
4. פתיחת חזה של בהמה גסה כדי לבדוק את הריאה לא תהיה יותר מ 12 ס"מ.
5. **סכינים:** כל חיתוך, פירוק וניקור יעשה בסכיני בית המטבחים. לכתחילה עדיף שיהיו סכינים ומסורים נפרדים לטרף, וסכינים מיוחדים לניקור.

בדיקות

1. **בדיקת פנים:** בדיקת הריאה, הכרס ובית הכוסות, תיעשה ע"י בודק הפנים. בודק הפנים יסמן את ממצאיו על גבי לוח

הנמצא ליד מקום בדיקת החוץ, או במסמך שיימסר לבדוק חוץ. כאשר יש חשש טרפות בכרס יש לסמן בחותמת כרס על בטן הבהמה בכסלים בירוק ולכתוב זאת במסמך שנמסר לבדוק חוץ. יש לבדוק את שער הדקין בפרות. יש להשתמש בטופס בו מצויינות כל הרעותות השכיחות או ציור הריאה. במידה ומתעוררת בעיה נוספת יש לציין בטופס.

2. אם הבשר נמצא "טרף" בבדיקת הפנים, תסומן הבהמה כ"טרף" מיידית, וכן כל חלק שיפורק ממנה.
3. חובה לכלול בכל בדיקה את ניפוח הריאה.
4. יש לבצע בדיקת חוץ במהלך הניפוח גם כאשר הבשר נמצא "חלק" בבדיקת הפנים. הבהמות יסומנו בהתאם לתוצאות לאחר בדיקת החוץ.
5. תוצאות הבדיקה ירשמו בדו"ח הכשרות.

סימון

1. אחרי בדיקת חוץ יפסוק הבדוק האם הבשר: **א.** "חלק", **ב.** "כשר", או **ג.** "טרף". פסק זה יכתב בטופס הבדיקה ובספר בית המטבחים.
2. כל חלקי הבהמה יהיו מזוהים באמצעות חותמת כשרות מדיו, מס' סידורי של בהמה ופלומבת כשרות.
3. חלק יוחתם בחותמת בצורת משולש בצבע ורוד על הזרוע, החזה, הצלעות והאנטריקוט.
4. כשר יוחתם בחותמת בצורת עיגול בצבע כחול על הזרוע, החזה, הצלעות והאנטריקוט.
5. טרף יוחתם בחותמת בצורת מלבן בצבע ירוק על הזרוע, החזה, הצלעות והאנטריקוט.
6. כל בני המעיים הטרפים יצבעו בצבע ירוק.
7. שומן הבוקס הטרף יוחתם בירוק, והשומן הכשר יוחתם "טעון ניקור" ויחשב כחלק אחורי.
8. הטרף יחתך בחיתוך מיוחד:

רגל	-	הורדת הציפורן האחורית.
יד	-	חיתוך עד העצם.
לשון	-	חיתוכים רוחביים לאורך הלשון.
לב	-	חיתוך בצורת x.
כבד	-	חיתוך בצורת x.
ראות	-	חיתוך בצורת x.
טחול	-	חיתוך בצורת x.

- יש לסמן פעמיים X בצד פנים של הצלעות, על הבשר שבין הצלעות.
9. ניסור הבשר הטרף יעשה לרבעים בלבד. הניסור יעשה בנפרד או במועד אחר.
10. יש להצמיד לפחות פלומבה אחת לכל חתיכת בשר, ובכלל זה לראש, לכל רגל ולמעיים. פלומבת הבשר הכשר היא בצבע כסף, ופלומבת הבשר החלק היא בצבע זהב או כחול.

ניקור והכשרה

1. כל חלקי הבשר כולל: רבעים וראש, רגלים וחלקי פנים ינוקרו ויוכשרו בבית המטבחים.
2. הכשרת המוח תעשה רק אחרי ניסור הראש והוצאת המוח. הכשרת המוח על ידי ניקוב הראש לא מאושרת.

3. מפעלים למעט אטלזים **שאשור** על ידי הרבנות הראשית לישראל, יכולים לקלוט חלקי פנים "לא מנוקרים" ו"לא מוכשרים" בתנאי שינקרו ויכשירו את הבשר לפני ההקפאה והשיווק.
4. יש להכשיר בשר חלק בנפרד מהכשר.
5. כאשר קיים רק קו הכשרה אחד יש להכשיר תחילה את החלק ואחר כך את הכשר. הכשרת החלק תעשה בקו נקי ומים חדשים.
6. יש לוודא לצלילות המים. לשם כך יש להתקין מערכת רציפה לסיון המים.
7. יש להכשיר גם בשר כשר בתוך 72 שעות לשחיטה. בשעת הדחק לפני שעובר הזמן הנ"ל אפשר להשרות את הבשר המים בדיעבד אפשר להקל בהדחה טובה בצינור מים. הבשר שהושרה/הודח ישווק כ"כשר" לאחר הכשרתו אף אם היה "חלק".
8. אין להקפיא בשר "לא מוכשר".
9. יש לעטוף בניילון את הבשר אחר הכשרות.

ניקור

יש להקצות מקום מיוחד לביצוע הניקור הדרוש.

1. ניקור **החלק קדמי, אחורי וחלקי הפנים**: יעשה בידי מנקר המוסמך על ידי ועדת ניקור, ובאישור הרבנות המקומית.
2. לאחר הניקור, יש לסמן את הבשר וחלקי הפנים בסימון או בפלומבה "מנוקר".

אחסון

1. יש להקצות חדר קירור נפרד לאחסון בשר טרף. חדר זה יסומן בשלט גדול מבחוץ "טרף".
2. הבשר הטרף ישווק רק ברבעים שלמים המסומנים כטרף בצבע ירוק.
3. בשר שלא מנוקר ומוכשר ישווק בלי סמני כשרות ויסומן וישווק כ"טרף" חוץ מחלקי הפנים למפעלים מאושרים ע"י הרבנות הראשית לישראל.
4. מפתחות המקררים יהיו בידי המשגיח בלבד. בסיום העבודה ישים המשגיח פלומבות על מנועולי המקררים, כך שלא יוכלו לשווק בשר ללא נוכחותו.

שיווק

1. שיווק בשר או חלקיו, לרבות חלקי פנים, ייעשו ע"י:
 - א. סימון בפלומבות מתכת שלא ניתן להשתמש בהן שוב, הנושאות את שם בית המטבחים ושאשורו על ידי הרבנות הראשית.
 - ב. חותמת כשרות על הבשר.
 - ג. מספר שחיטה ואישור כשרות מקורי וחתום של הרבנות המקומית שבתחומה נמצא בית המטבחים.
2. בחלקי פנים שלא ניתן למספר ולהחתים תוצמד פלומבה לכל נתח. כל הנתחים יוכנסו לתוך אריזה, שאף היא סגורה בפלומבה המנוקבת בתחתיתה. יש להצמיד לאריזה מספר וכיתוב כאמור לעיל.
3. אין להוציא בשר מבית המטבחים אלא בנוכחות משגיח מלווה ואישור כשרות מקורי וממוספר שבו יצוין: שם בית המטבחים, שם הרבנות נותנת הכשרות, סוג הבשר, מספר הבהמה, כמות הבשר, זמן השחיטה, סוג הכשרות, שם וחתמת המשגיח, מספר הטלפון של המשגיח (וזאת גם אם קיימים גופי השגחה נוספים הפועלים במקום), האם הבשר מנוקר/לא מנוקר, מוכשר/לא מוכשר (שיווק לא מנוקר ולא מוכשר אפשרי רק בחלקי פנים למפעלים המאושרים ע"י הרבנות

הראשית לישראל) חותמת רב בית המטבחים וכן יעד המשלוח, על המשגיח לחתום גם ידני בשם מפורט ומספר טלפון אישי שלו.

יש להקפיד על כתב יד קריא וברור באישור המשלוח כדי למנוע אי הבנות במשלוח הבשר. באחריות המשגיח לדאוג לכך שעותק מהאישור יתויק בתיק הכשרות.

4. יש לשים פדים מתחת לכבד לשם ספיגת הדם.

5. המשאית תיסגר בפלומבה ותפתח ע"י משגיח מקומי והוא ילווה את המשאית בחלוקה בתוך העיר.

6. אין לתת אישור כשרות או לשווק בשר המסומן ו/או מוחתם ככשר לחנות שידוע שאין לה כשרות, ואם בכל זאת רוצים למכור בשר חלק או כשר למקום שאין בו כשרות, צריך להוריד את כל הפלומבות וכן לקלף את חותמת הכשרות ולעשות סימני טרף כגון: חיתוכים בחלקים ו-x בפנים הצלעות וחותמת טרף.

7. בשר טריפה או נבלה יובל אך ורק במשאית נפרדת.

8. נוסף לסימון בשר הטריפה יש לעשות גם רישום מסודר לכל מכירת הטרפות. רישום זה יכלול את: שם הקונה, כתובתו, תאריך המכירה, כמות וסוג הבשר.

9. בית מטבחים שימצא שמעל בכשרות תוסר ממנו תעודת הכשרות, בית המטבחים יהיה אחראי לכל מעשה עוולה בנושא כשרות מצד עובדיו.



מתקנת בתי דינין שבמצרים שלא לתת סמיכת שוחט ובודק לשום שוחט שאיננו בסוג צורבא מרבנן, או לפחות יודע ספר וידע לחפש בדברי הפוסקים בהלכות שחיטה באיזה דין שישתפק בו להלכה ולמעשה. אכן אם הוא לאו בר הכי, אין נותנין לו סמיכה אפילו שלמד הלכות שחיטה מרבו, כי דיני השחיטה והבדיקה רבו סעיפיהם ופארותיהם. ואם לימודו הוא תורת אנשים מלומדה קרוב הוא שיכשיל את הרבים באכילת טריפות, וכאשר הניסיון הורה....

(ספר נהר מצרים הלכות שחיטה).

פרק ב - משחטות אוזים

נוהל זה מתייחס לשחיטה בהיקף של 2500 אוזים ומולרדים ביום.

1. צוות המשחטה יכלול 11 איש:

א. ראש הצוות הוא הרב.

ב. שני שוחטים, כאשר בכל רגע נתון אחד שוחט ואחד מחליף.

ג. ארבעה בודקי ושט וראשים, ואחד מחליף.

ד. ארבעה משגיחים.

2. הרב עומד בראש הצוות ועל פיו "יישק כל דבר". כל אנשי הצוות חייבים בכבודו כ'מרא דאתרא' ועליהם להישמע להוראותיו - הן לגבי סדרי העבודה בקומת המשחטה, והן לגבי הסדרים בקומת החדרים.

3. הרב ממנה על חלוקת החדרים, על סדרי העבודה וההכנה בחדר האוכל, על זמני וסדרי התפילות והשיעורים בבית המדרש. על הרב לערוך תדרוך לצוות בנוגע לסדרי העבודה.

4. על הרב לארגן שיעורי תורה קבועים לכל אנשי הצוות. כמו כן, על הרב לשתף את כל אנשי הצוות במידע אודות בעיות הכשרות במפעל ככל שישנן. במידה ויש תקלה או שינוי כלשהו, חשוב מאוד לעדכן בבעיה את כל הצוות. על הרב ליזום מידי פעם דיון משותף עם כל אנשי הצוות על הנעשה במפעל ועל התוכניות העתידיות. חובה על הרב להיות נוכח במשחטה במהלך כל שעות העבודה.

אין לעלות לקומת המגורים באמצע שעות העבודה, אלא בעת הפסקה כללית לתפילה או לאכילה.

5. על כל הצוות להקפיד על זמני התפילות ולהשתתף בשיעורי התורה המשותפים.

6. אין לעזוב את שטח המפעל ללא אישור הרב.

7. הרב יקבע מי מהשוחטים ישחט ראשון ומי שני.

8. הרב יקבע מי יעמוד על בדיקת הושט ומי ינוח, וכמה זמן תמשך המנוחה.

9. הרב יקבע עבור כל משגיח בכל יום את עמדתו, ואת משך הזמן שעליו לעמוד בעמדה זו. הרב ימנה משגיח קבוע שיבדוק בכל בוקר את תקינות כל סדרי הכשרות במפעל.

10. כל אנשי הצוות חייבים לשים לב לכל מה שנעשה במפעל - הן ביחס לתפקיד שהם עצמם ממלאים, והן ביחס לשאר התפקידים. טוב להסתובב במפעל גם בשעות הפנאי ולבחון את כל הנעשה בו. האחריות משותפת לכולם, ואל לו לאף איש צוות להסתפק בתפקיד הצר שהוגדר לו. איש צוות שמזהה תקלה או שינוי כלשהו חייב לדווח מיידית לרב.

11. על אנשי הצוות לנהוג כבוד זה לזה, וליצור אוירה נעימה של חברות ושיתוף מתוך ענוה.

12. הרב ימנה אחד מאנשי הצוות שידאג לרכישת מוצרי המזון הדרושים לצוות ולקשר עם הנהלת המפעל.

שחיטה

1. ליד עמדת השחיטה חייבת להיות ארונית מיוחדת עבור הסכינים ושאר האביזרים, וכן ברז עם מים חמים.

2. שולחן השחיטה חייב להיות יציב ונח לשימוש.

3. בחדר השחיטה חייבים להמצא שני שוחטים בכל עת, האחד שוחט ושני כמחליף.

4. השוחט חייב למסור את סכיניו לבדיקת הרב לפני השחיטה. אין לשחוט ללא אישור הרב.
 5. השוחטים יתחלפו ביניהם בכל 40 דקות, לכל היותר. במהלך זמן זה ראש הצוות יעלה לרמפה ויבדוק סכינים.
 6. על השוחט לעלות לעמדה עם שני סכיני שחיטה שאושרו בידי הרב לכל הפחות.
 7. אין לאשר את הנחתם של שני אוזנים על שולחן השחיטה בו זמנית. במידה והמגיש מניח עוף נוסף על השולחן, על השוחט להפסיק את השחיטה מיידית. תקיפת אגודל תיעשה ביד ימין.
 8. השחיטה תתבצע לאחר שהמגיש מניח ומחזיק את האוזן בצורה טובה. על השוחט להקפיד שהמגיש לא ימשוך את העוף לפני שהשוחט הניח את הראש מידו לאחר מעשה השחיטה. במידה והשוחט מרגיש שלא נשמעים לו, עליו להפסיק מיד את השחיטה.
 9. לאחר שחיטת 25 עופות השוחט ישטוף את סכין השחיטה ויבדוק אותה. במידה והשוחט מרגיש שפגע עם סכיניו בטבעת הקנה, וכל שכן אם פגע במפרקת, עליו לבדוק את הסכין מיידית.
 10. עם סיום משמרת השחיטה, בכל החלפה, על השוחטים למסור לרב את הסכינים לבדיקה.
 11. יש להזהיר את הפועלים שלא להשליך את הכלובים עם העופות לפני השחיטה, ויש לפקח על כך שהם אכן עומדים בזה.
- יש להקפיד לבדוק לפני השחיטה שיש די חול לכיסוי הדם לפני השחיטה ואחריה.**

בדיקת ושת

1. חדר בדיקת הושת צריכים לעבוד שלושה בודקים. במקרים של צורך מיוחד, אם בשל האטה או בשל לחץ מיוחד, ניתן לשנות את סדרי העבודה בהחלטת הרב - ראש הצוות.
2. כל ארבעת הבודקים יתייצבו במחלקה בתחילת יום העבודה, ורק לאחר מכן יצא הראשון שבהם להפסקה.
3. יש להקפיד על כך שלא ייתלו שני אוזנים על וו אחד.
4. אך ורק העובד הנוכרי שעומד לפני הבודק יתלוש את הושת.
5. הבדיקה תיעשה לאורך כל הושת, כולל הקצוות.
6. לאחר הבדיקה ישליכו בודקי הושת את הושת למטה, ולא לתעלה.
7. מהירות קו השחיטה לא תעלה על 7 עופות לדקה (שעון על 24.5), וככל שמדובר במשק בעייתי הקצב ירד. הקו יבדק בידי הרב או בידי אחד מן הבודקים שהרב ימנה לשם כך (בהתאם לכך, תלונה על מהירות הקו יש להפנות לרב).
8. יש לנעול את וסת המהירות במנעול. המפתח ימצא בידי הרב או מי שהתמנה על ידו.
9. מדי פעם יש לשים לב לגידין ולוודא שאין בהם בעיה.
10. יש לשים עין לכנפיים ולוודא שאין ביניהם שבורות.
11. משגיח קבוע יעמוד באולם הפתיחה, ויוודא שלא יכנסו טריפות לקו הכשר. המשגיח יפסוק בשאלות צומת הגידין והכנפיים.
12. יש להעמיד עגלה מיוחדת לעמדת העופות שהתעוררו לגביהם שאלות.
13. על הבודקים לשמור על הפלומבות, ובעת הפסקה לקחת את הפלומבות איתם.
14. בודק החש עייפות מחויב ליידע את ראש הצוות, כדי שידאג לו למחליף. כמו כן, על הבודקים להתייעץ אחד עם

השגחה

1. כל ארבעת המשגיחים יתייצבו במחלקה בתחילת יום העבודה, ורק לאחר מכן יצא הראשון שבהם להפסקה.
2. משגיח אחד יעמוד ביציאה מקירור 0 לבדוק האם יש פלומבה בכל אווז ולבצע את החתכים בגרון. משגיח שני יעמוד במחלקת פירוק ואריזות. בשאר המחלקות יעמוד משגיח שלישי על המלח. משגיח רביעי יהיה מחליף.
3. יש לתדרך את כל המשגיחים, כך שכל אחד מהם ידע את מקומו ועבודתו בכל התחנות.
4. בתחילת העבודה, באמצעה ובסוף היום יש לבדוק את תקינות המקררים.
5. רצוי למנות משגיח קבוע במלח לשם מניעת תקלות. אין למשגיחים האחרים רשות להיכנס לחדר המלח בשעת העבודה.
6. יש להקפיד על כך שהעופות המגיעים למליחה לא יהיו קפואים. כמו כן יש להקפיד שעל כך שמיי השרייה לא יהיו קרים מדי, ובפרט בשריית הקורבן והשומן.
7. את המלח יש לפזר המקומות היטב על גבי כל העוף. במיוחד יש להקפיד במליחת השומן. וכן בגופות במקומות החתוכים (בין הצלעות).
8. אין למלוח כמות גדולה של שומן בו זמנית.
9. יש להקפיד על כך שהריאות יוצאו ממקומן בשלמותן לפני ההכשרה.
10. יש לערוך מדי יום רישום מדויק על כמות הבשר הכשר והטרף, וכמה ארגזים נארזו מכל מין. הרב ימנה משגיח שיהיה אחראי על כך.
11. הרב ימנה משגיח שינהל את יומן הוצאת הסחורה: כמה סחורה יוצאת ולמי היא נשלחת.
12. על המשגיח הממונה על ההמלחה לבדוק את מהירות שולחן המלח ואת מהירות מתקן השרייה. כמו כן, עליו לבדוק האם הברזים המיועדים לשטיפה פועלים כראוי ולרשום על גבי לוח את זמני השרייה והמליחה של השומנים.
13. בסיום העבודה במחלקת הפתיחה יהיו שני משגיחים בכל המחלקות, ומשגיח שלישי כמחליף. משגיח המלח יסייע לפי הצורך.
14. המשגיחים יודאו שלא מסתובבים במפעל אזיקונים ומדבקות ללא צורך. בסיום יום העבודה המשגיחים יאספו את האזיקונים והמדבקות בחדר המדבקות וינעלו את החדר. יש לוודא שחדר המדבקות נעול באופן קבוע.
15. יש להקפיד על כך שיהיו שני מתקנים לשטיפת הסכינים במים חמים: אחד לכשר ואחד לטרף.
16. יש להקפיד על כך שיהיו לפועלים כפפות נפרדות לכשר ולטרף.
17. במידה ויש צורך להשאיר שני משגיחים או יותר לאחר סיום עבודת רוב אנשי הצוות, על הרב - ראש הצוות - להשאיר עמם.
18. כל אחד מאנשי הצוות הנוסעים חייב לקבל אישור מועדת המשחטות.
19. הצוות יוצא ל-15 יום, לכל היותר. בקשה חריגה ליציאה לתקופה ארוכה יותר חייבת לקבל אישור מהועדה.
20. בסיום תקופת העבודה יגיש ראש הצוות לועדת המשחטות דו"ח בכתב.

1. על כל השובי"ם והמשגיחים לעמוד בזמני התפילות, השיעורים והעבודה.
2. ראש הצוות ימנה אחראי הבישולים להכנת מזון עבור הצוות, בתמורה לתשלום שנקבע מראש. על כל אנשי הצוות לסייע לפי הצורך. על המפעל לספק עזרה לשם ניקיון המטבח והחדרים.
3. אין להביא מחשבים ניידים, ואין להיות בקשר עם עובדי המפעל (ובכלל זה סגל המפעל) אלא בענייני העבודה - הן בשעת העבודה והן לאחר העבודה.
4. שו"ב או משגיח שרוצה להגיע להונגריה לפני תחילת העבודה, או להישאר בה לאחר תקופת העבודה, צריך לקבל אישור לכך מהרבנות הראשית לישראל.
5. רכב המפעל עומד לרשות הצוות. האחראיות על שימוש בו היא אך ורק על ראש הצוות, והוא יקבע את מקום היעד, שעת הנסיעה, וזהות הנוסעים.
6. תקנון זה חל משעת יציאת הצוות מישראל ועד לחזרתו לארץ.
7. על הצוות לחזור מראש על ההלכות הנצרכות בעבודתם במפעל.
8. התנהגות ראוייה של הצוות ככזה ושל אנשי הצוות כיחידים תביא לקידוש השם, ולא להיפך ח"ו.



ואבדיל אתכם מן העמים

ואבדיל אתכם מן העמים להיות לי א"ר לוי כל מעשיהם של ישראל מובדלים מן אומות העולם בחרישתן ובזריעתן בקצירתן בעומרן בדישתן בגרניהם ביקביהם ובתגלחתם ובמנינם, בחרישתן (דברים כב) לא תחרוש בשור ובחמור יחדו בזריעתן (ויקרא יט) שדך לא תזרע כלאים בקצירתן (שם י"ט) לא תכלה פאת שדך בקצרך בעומרן (דברים כד) ושכחת עומר בשדה וגו' בדישתן (שם כה) לא תחסום שור בדישו בגרניהם ביקביהם (שמות כב) מלאתך ודמעך לא תאחר בתגלחתם (ויקרא כא) ופאת זקנם לא יגלחו במנינם שישראל מונים ללבנה ואומות העולם מונים לחמה.

(במדבר רבה פרשת נשא פרשה י')

פרק ג - משחטות עופות

ההכשר

1. כל משחטה תהיה כפופה לרבנות המקומית, **בתיאום מראש** עם אגף הכשרות הארצי. הרבנות המקומית תהיה אחראית על כשרות המשחטה.
2. החלפה של הרבנות המכשירה מחייבת קבלת אישור מראש מאגף הכשרות הארצי.
3. לא תפתח משחטה חדשה אלא בתיאום מראש עם אגף הכשרות הארצי.
4. ההכשר יהיה מחולק לשלוש רמות כשרות: "כשר", "חלק" ו-"מהדרין", לפי הכללים שיתוארו להלן. **משחטה שלא תעמוד בדרישות הנחוצות לשם רמת הכשרות לא תוכל לציין: "מהדרין" או "חלק"**. אגף הכשרות הארצי יפקח על המשחטות אם הן עומדות ברמת הכשרות לפי הכללים שנקבעו.
5. כל גוף כשרות המבקש לפעול במשחטה יתאם זאת מראש עם הרב נותן ההכשר. לא תתבצע שום פעילות הנוגעת לכשרות במשחטה ללא הסכמת רב המשחטה או הרבנות המכשירה.
6. שחיטה מהודרת של גופי כשרות נוספים תהא תחת פיקוח של רב המשחטה ובאחריותו. כמו כן, בכל משלוח של עופות בכשרות מהודרת תשווק התוצרת עם שתי תוויות: תווית כשרות של הרבנות המקומית, וכן אישור כשרות החתום ע"י רבני גוף הכשרות ורב המשחטה.
7. שקית המכילה בשר בעלי כנף יש לסגור בתווית סרט שמלפפת את צדדי השקית, כך שפתיחת השקית תקרע את התווית.

צוות הכשרות

1. בכל משחטה ימונה רב מומחה בבידיקת סכינים ופוסק בענייני טרפות, שתפקידו להיות אחראי על כל נושאי הכשרות במשחטה: שחיטה, בדיקת כשרות העוף, הכשרה ואריזה, פיקוח על אריזת ושיווק הטרפות.
2. כמו כן ימונה בודק סכינים, אלא אם כן המשחטה קיבלה אישור מהרבנות הראשית שאין צורך בבודק סכינים מיוחד.
3. רב המשחטה ימונה על ידי הרב נותן הכשרות. רב המשחטה נדרש להחזיק בהסמכה לכהן כרב משחטה, הניתנת ע"י ועדת רבנים מטעם הרבנות הראשית לישראל.
4. רב המשחטה חייב להיות נוכח במשחטה בכל שעות פעילותה. במשחטה הפועלת בשתי משמרות ימונה רב נוסף למשמרת השנייה (כ-6 שעות משמרת).
5. כל השוחטים חייבים לקבל אישור מהרב נותן הכשרות. עליהם להחזיק בתעודה המעידה כי הם ראויים למלאכתם וכן פתיחת תיק ברבנות הראשית לישראל.
6. ועדת רבנים שמונתה מטעם הרבנות הראשית לישראל תקבע מי ראוי להיות שוחט לפי ההמלצות שבידם, מידת הנסיון של השוחט, שנות לימודיו בישיבה והתנהגותו ביראת שמיים. השוחטים יתקבלו לעבודה ע"י הרב נותן הכשרות ובסמכותו לדרוש את החלפתם אם הוא סבור שאינם מתאימים לתפקידם ו/או לא נשמעים להוראות.
7. לא ישחוט מי שאינו מוסמך לכך כפי שהובא בסעיף הקודם.
8. בזמן השחיטה חייבים להיות במשחטה מספר שוחטים המתאים לכמות השחיטה ולשעות העבודה, כפי שיפורט בפרק העוסק בשחיטה.
9. מלבד הרב, בודק הסכינים והשוחטים, ימונו בכל משחטה משגיחים על בדיקת צומת הגידים, הריאות והמליחה. המשגיחים הללו יתקבלו לעבודה ע"י הרבנות נותנת הכשרות, ובסמכותה לדרוש את החלפתם במידה ויתברר שאינם

מתאימים לתפקידם או שהם לא נשמעים להוראות.

10. משגיחים על צומת הגידים והריאות זקוקים להתמחות מיוחדת. הרבנות הראשית תמנה ועדה מיוחדת אשר תקבע מי ראוי לשמש כמשגיח על צומת הגידים והריאות.

11. בכל משחטה יהיה חדר מיוחד לרב ועוד חדר לשוחטים ולמשגיחים עם מים (חמים/קרים), מתקנים לסכינים וכן כל הדברים הנדרשים לצוות השחיטה.

12. הרבנות ממליצה כי שוחטים חדשים לא יכנסו לעבודה אלא אם כן תובטח ותוסדר להם פנסיה ופרישתם מעבודה תהיה בגיל 67 (כל שוחט ייבדק לגופו).

קבלת עופות

1. הזרקה לעופות תיעשה על פי הנחיות ברורות שיינתנו למשקים מגדלי העופות ולמדגרות, מבלי שיהיה שום חשש לכשרותם. יובהר שכל חריגה מן ההוראות עלולה לגרור אחריה את פסילת העופות, ולמנוע את קבלתם לשחיטה. מפקח מטעם הרבנות הראשית יבקר במקומות ההזרקה ללא התראה מראש כדי לעקוב מקרוב אחר ביצוע כל ההוראות.
2. בשחיטת **"חלק"** יהיה פיקוח **מתמיד** על ההזרקות. לא יתקבלו עופות לשחיטת חלק שלא בפיקוח **מלא** על צורת ההזרקה. בשחיטת **"מהדרין"** יהיה פיקוח מדגמי על ההזרקות (אולי יש למנות גם כאן משגיח קבוע). בשחיטת **"כשר"** יסמכו על ההוראה בסעיף 1 לעיל.
3. כמו כן ינחו את המשקים הנ"ל בצורת העמסת העופות על המשאית, לא לדחוס יותר מדי עופות בכלובים ולא לזרוק את העופות. מפקח מטעם הרבנות יבדוק את המצב בתחום הנ"ל ויפקח על ביצוע ההוראות.
4. כל משלוח ילווה בתעודה מתאימה, על מקום המשק, ושם בעל המשק, מספר הלולים ומספר הכלובים. העתק מתעודת המשלוח יגיע לידי רב המשחטה (כולל דף טיפולים מוסמך ומאושר).
5. במשחטות שפריקת הלולים נעשית בצורה ידנית, ידאג הרב שלא יזרקו את הכלובים אלא יורידו אותם בנחת, כדי למנוע חשש "נפולה".
6. רב המשחטה ינהל רישום של קבלת העופות מהמשקים, כמות העופות ושמות המשקים.
7. הואיל וכלובי "מגירה" ראויים יותר מבחינה הלכתית לעופות פטם, יש לדאוג לשנות באופן הדרגתי את הכלובים הקיימים בכלובי מגירה.

השחיטה

כל שוחט חייב לבוא למשחטה לפחות עם שלושה סכינים מוכנים ובדוקים. הרב יבדוק אותם לפני התחלת העבודה כשהם יבשים.

1. שעות עבודה של כל שוחט הן 6 שעות ביממה כולל ההפסקות. פעמיים בשבוע יאפשרו לשוחט לעבוד עד 9 שעות כולל ההפסקות רק לשחיטת כשר ומהדרין, אך לא לחלק.
2. שוחט ישחט ברציפות עד חצי שעה וינוח חצי שעה, כלומר כל צוות שחיטה יכלול "שוחט מול שוחט".
3. קצב השחיטה לעופות שמשקלם עד 2.5 ק"ג יהיה :
"חלק" - 10 עופות לדקה לכל שוחט.
"כשר" וב**"מהדרין"** - 12 עופות לדקה לכל שוחט.
מהירות השחיטה תקבע לפי הנ"ל בהתאם למספר השוחטים העובדים בו זמנית.
4. ליד עמדת השוחט יהיה ברז מים עם אפשרות למים חמים.

5. על השוחט לבדוק את סכיניו באמצע עבודתו כדלהלן:
"חלק" - כל 2 תאים דהיינו כ-5 דקות (תלוי בכמות העופות בכל תא).
"במהדרין" - כל 3 תאים כ-8 דקות.
"כשר" - כל 4 תאים כ-10 דקות.
לפני כל יציאה לעמדת השחיטה חייב כל שוחט למסור את סכיניו לבודק הסכינים כשהוא יבש.
כאשר השוחט חוזר ממשמרת שחיטה חייב למסור מיד את סכיניו לבודק הסכינים.
צריך לדאוג לכך שבמשחטות הגדולות יהיה סדרן עבודה שאחד מתפקידי לפקח שהרמפה תהיה תמיד פנויה מעופות ויוודא שלא יוכלו להכניס עופות שאינם שחוטם כדין לליין המריטה.
כמו"כ יבדוק את הסכינים של השוחטים על הרמפה באמצע עבודתם לפי שיקול דעתו ויפקח על טיב השחיטה ועל חלוקה שווה של עבודה בין השוחטים.
6. **"חלק"** בודק הסכינים יבדוק את הסכינים של השוחטים על הרמפה במהלך השחיטה לפחות כל רבע שעה.
7. השחיטה תבוצע אך ורק במצב שהעוף ביד השוחט בלבד, והשוחט הוא שיניח את העוף בנקנקן לאחר השחיטה.
8. שחיטת ההודים תהיה על שולחן מיוחד כאשר המגיש מחזיק בגוף ההודו והשוחט תופס את הראש והצוואר. אסור שתהיה "סחיבה" של הפועל לפני תום הבדיקה של השחיטה. **דהיינו תקיפת אגודל** מול כל שוחט חייבים להעמיד 3 מגישים.
9. קצב השחיטה בהודים יהיה בזכרים 8 לדקה לכל שוחט ובנקבות 12 לדקה לכל שוחט.
10. קצב השחיטה של מטילות או "רוקים" עד 3 ק"ג יהיה עד 7 לדקה, ולא יישחט כשהעוף ביד הפועל. "רוקים" גדולים יישחטו רק על שולחן מיוחד.
11. עבודת השוחטים לא תהיה בקבלנות (לפי ראש), אלא לפי מכסה יומית בתשלום קבוע יומי או חדשי.
12. **במשחטות קטנות בלבד**, כשאין אפשרות להעסיק 4 שוחטים, ויש שתי עמדות שחיטה, יהיו לא פחות משלושה שוחטים בו זמנית, ותהיה תחלופה של שוחטים באופן שלא ישחט אחד יותר מ- 40 דקות רצוף, ולא פחות מ- 20 דקות מנוחה. במשחטות הללו לא יעבוד שוחט יותר מ- 4 שעות כולל ההפסקות - שחיטה זו היא רק ל"כשר" - ולא ל"מהדרין".
13. שוחט לא ישחט באותו יום בשתי משחטות (אם לאור זאת יעבור את היקף השעות המאושרות).
14. כאשר מתעוררת שאלה על כשרות הסכין, יעצרו מיד את השחיטה, עד שיוורה רב המשחטה כיצד לנהוג בעופות השחוטות.
15. על מנת למנוע פסילות מיותרות ניתן לצבוע את הקונוסים או את השקלים בצבעים נפרדים כך שניתן לבודד על פי הצבעים את שמות השוחטים.
16. ליד עמדת השוחטים יותקנו שני כלובים בצבע שונה אחד לנבלות ואחד לשאלות.
17. למכונת המריטה לא יהיה שום חיבור למים חמים אלא למים רגילים בלבד ללא תוספת כימית.

ההשגחה

1. הרב ימנה משגיחים יראי שמים שיש להם ידע ונסיון במקצועם והוסמכו לכך ע"י הרבנות המקומית כדלהלן:
 - א. משגיח ממונה על צומת הגידין בוקא דאטמא ושברים שתפקידו לבדוק בראיה ובמשוש כל רעותא שתהיה וכאשר יש שאלה יוריד המשגיח את העוף מהליין ויניח אותו בעגלת השאלות עד שהרב יפסוק.
 - ב. בשחיטת **"חלק"** - יפתחו כל רגל ורגל לבדיקת הגידין
 - ג. בשחיטת **"מהדרין"** - יבדקו את הגידים ע"י **ראיה ומישוש**, בנוסף לכך, יעשו בדיקה מידגמית בפתיחת הרגל לכל

משק הבדיקה המדגמית היא עשר עופות פעם בשעה.

ד. בשחיטת "כשר" - בדיקה מדגמית ע"י פתיחת הרגל לוודא שהמשק נקי, במקרה שאינו נקי יבדקו כל רגל.

2. בדיקת ריאות:

א. משגיח הממונה על בדיקת הריאות ב"כשר" - בדיקה מדגמית, במקרה של ריעותות בריאות יבדקו את כל הריאות.

ב. בשחיטת "מהדרין" וב"חלק" - יבדקו משגיחים את כל הריאות.

ג. בשחיטת "הודים" - יבדקו המשגיחים את כל הריאות והקורקבנים, ב"כשר", ב"מהדרין", וב"חלק".

3. יש למנות משגיח נוסף שיפקח על המליחה ועל נקיון העופות מחלקי הפנים ומצרירות דם.

4. משגיח כללי, שיערוך ביקורת בכל עמדות ההשגחה כנ"ל.

5. משגיח יעבוד ברצף, עד שעה וחצי ולאחר מכן ינוח חצי שעה. סדר השגחה המומלץ הוא: חצי שעה על צומת הגידים, חצי שעה על הריאות, חצי שעה על המלח וחצי שעה הפסקה. שינוי יעשה רק ע"פ קביעת רב המשחטה.

6. שעות העבודה של המשגיח יהיו עד 8 שעות ליום כולל הפסקות.

7. רב המשחטה יקבע בכל יום את מהירות הליין הן בהודים והן בפטמים על פי טיב המשק והשאלות המתעוררות בו, והוא יהי זה שיקבע כמה משגיחים יעמדו על הליין לצורך הבדיקה.

כאשר המשק הוא ללא בעיות:

א. בפטם, יש להעמיד 2 משגיחים אחד בצומת הגידים ואחד בבדיקת הריאות, זאת בקצב של עד 50 עופות לדקה. כאשר קצב הליין עולה על 50 עופות לדקה יש להוסיף משגיח לכל עמדה כאמור.

ב. בהודים, יש להעמיד משגיח אחד לצורך בדיקת הריאות זאת בקצב של עד 15 הודים לדקה, כאשר קצב הליין עולה על 15 הודים לדקה יש להוסיף עוד משגיח.

הכשרה

1. אין לפרק את חלקי העוף לפני בדיקת כשרותו.

2. יש לחתוך ורידי הצואר בשלושה חיתוכים לפני ההשריה.

3. בשחיטת "חלק" ו"מהדרין" יחתכו את מקום השחיטה בצואר ואת קצוות הכנפיים.

4. אין להכשיר עוף לפני הוצאת הריאות, הלב ושאר חלקי פנים.

5. הניקיון יעשה ע"י ואקום ושטיפה במים.

6. חום המים של השריה יהיה לא פחות מ- 8-10 מעלות.

7. יש לדאוג להחלפת מים מתמדת בצילר השריה כדי שהמים לא יהיו מלוכלכים, וכן לוודא שהמים יכסו את העופות.

8. יש להקפיד שמי השרייה יטפטפו מהעופות לפני המליחה.

9. יש להקפיד על מליחה מלאה של העופות מבפנים ומבחוץ כדין.

10. בשחיטת "חלק" יפתחו את גב העוף לפני השריה.

11. המלח חייב להיות יבש ומתאים לתקן של הרבנות הראשית לישראל.
12. העופות שנמלחו, יש להניחם על **שולחן המליחה**, כשהצד הפתוח כלפי מטה, כדי שיוזב הדם.
13. יש לשטוף את שולחן המליחה ע"י התקנת מתזים (דיזות) קבועות בסוף החזרה לקראת תחילת "הסיבוב - החדש" תוך שימת לב שהמים לא יגיעו אל שולחן המליחה (מלמטה למעלה יש להכין כיסוי).
14. יש לוודא מידי פעם את מהירות המסוע של השריה והמליחה, ולהשגיח שלא יהיה שינוי בזמנים. מהירות מסוע השרייה יהיה לא פחות מ - 35 דקות ו- 70 דקות למליחה.
15. אחרי המליחה, יש לנפץ את המלח ע"י **מתזים/דיזות** ולהדיח בשלושה מיכלים שונים.
16. יש להקפיד על החלפת המים במיכלי ההדחה. רב המשחטה צריך לבדוק שהמים יהיו נקיים ולא מלוחים כמו"כ יוודא שהמים במיכל השלישי יהיו נקיים.
17. חלקי פנים יושרו באמבטיות המיועדות רק להשריה, יהיה מעקב רישומי של זמן תחילת ההשרייה על כל אמבטיה ומיכל.
18. לאחר השריה ימלחו את חלקי הפנים במתקן מיוחד וירשמו את הזמן של גמר המליחה. לאחר המליחה, ניפוץ המלח ע"י שטיפה בצינור ושלוש הדחות נוספות במיכלים המיועדים לכך.

טריפות

1. יש להעביר את הטריפות לחדר מיוחד לטיפול, לא יטופל עוף טרף באותו מקום שמטפלים בכשר.
2. יש לארוז את הטריפות באריזה מיוחדת - כל עוף בשקית נפרדת שיש עליה כיתוב בולט "טרף" מכל הצדדים, לאחר מכן יש לארוזם בקרטונים מיוחדים שמודפס עליהם כיתוב באותיות גדולות "טרף" מכל הצדדים הן על החלק התחתון של הקרטון והן על החלק העליון של הקרטון. על הקרטון יהיה כתוב גם **המס' וטרינרי של המשחטה ללא שם המשחטה**.
3. עופות שנמצאו טריפות אין לפרקם ויש למוכרם כשהם שלמים.
4. כשמוכרים את הטריפות לנכרי (גוי) יש לעקוב אחריו כדי לוודא שהטריפות לא יחזרו לשוק הכשר.
5. כל נכרי הקונה טריפות, חייב לקבל אישור מראש מהרבנות הראשית ומרב המשחטה, הרב יברר האם יש לקונה חנות ויחתים אותו על התחייבות שלא ימכור טריפות למקומות כשרים. על הרב לערוך מעקב מדי פעם אחרי הקונים כדי לוודא שהנ"ל עומדים בהתחייבותם.
6. את הטריפות יש למכור אך ורק בנוכחות המשגיח.
7. הטריפות יהיו מרוכזים בקירור במקום מיוחד מובדל ונעול ע"י המשגיח משאר האריזות.
8. רב המשחטה ינהל רישום יומי של הטריפות, כניסות ויציאות. אחת לשבוע יקבל דיווח מפורט מהמחשב ויוודא באופן אישי התאמת מלאים.

אריזה

1. הזמנת האריזות (שקיות הניילון) ותוויות תבוצע בתאום עם רב המשחטה, והוא יפקח על כמות האריזות שלא יגיעו שקיות לידיים אחרות.
2. על האריזה יהיה כתוב שם המשחטה, הרבנות נותנת הכשרות, וכן סוג ההכשר: חלק, מהדרין וכשר. כל אחד בצבע שונה. הנהלת המשחטה לא תזמן אריזה או תוית לפני שתקבל מראש את אישורו של רב המשחטה
3. כבד, לבבות ובהודים גם אשכים - יארוזו לצליה בלבד. בשקית יהיו נקבים קטנים או במגשית סופגת כדי שלא תהיה

שאלת "כבוש", והכיתוב ע"ג השקית יהיה בצורה בולטת כגון צבע שונה: "לא מוכשר", "לצלילה בלבד".

4. עוף חם - יסומן במדבקה ובכיתוב **בולט לא מוכשר**, כמו"כ יצויין בו יום השחיטה.

5. **עוף מצונן יסומן במדבקה על כל רגל. ישנה עדיפות גדולה לפלומבה פלסטיק עם כיתוב כשרות.**

6. עוף חלק - יסומן בפלומבה על כל עוף ועוף.

7. אריזה בתפזורת (הן עופות שלמים והן עופות מחולקים) - תארז בניילון ועליה מדבקה שתסגור את האריזה. **(יש ללפף את המדבקה במקום הסגירה).**

שיווק

ימי העבודה של השוחטים

1. בימי שישי וערבי חג לא תתקיים שחיטה, במקרים יוצאים מן הכלל תפנה הנהלת המשחטה בכתב לרב המכשיר ותנמק את בקשתה לעבודה חריגה. הרב המכשיר ישקול אם להתיר את השחיטה, בכל מקרה חייבת העבודה להסתיים לפני השעה 11:00.

2. באותן משחטות שישנה פעילות במשחטה בערבי שבת וחג יהיה משגיח במקום שיפקח על כל הפעילות.

3. בתשעה באב ובפורים לא תתקיים שחיטה!

4. בחול המועד לא תתקיים שחיטה במשחטות, במקרים מיוחדים של הפסד מרובה וכשיש צורך בעופות לכבוד החג, תפנה הנהלת המשחטה לרב המכשיר בבקשה להתיר את השחיטה והרב ישקול את בקשתם.

5. שוחט שצם בתענית ציבור לא ישחט יותר ממשמרת אחת ובשחיטת "חלק" לא ישחט אחר השעה 11:00.

6. עופות כשרים ומוצריהם הנמכרים ישירות מהמשחטה לבתי עסק, יצרנים וכד' אשר אינם נושאים תעודת הכשר, אין לחתום חותמת כשרות על גבי תעודת המשלוח וכן אין להנפיק טופס "אישור כשרות" בעת משלוח התוצרת על מנת למנוע אפשרות להטעיה צרכנית.

7. אין לשווק עופות **לא מוכשרים** כשהם מפורקים.

ועדת המשחטות תמשיך לפעול כוועדה קבועה ליד הרבנות הראשית לישראל ותקיים מעקב מתמיד במשחטות לוודא ביצוע בפועל של נהלי הכשרות.

כמו כן תדון הוועדה בבעיות חדשות שתתעוררנה, ותחווה דעתה בכתב על חריגים וערעורים.

♦ ♦ ♦

כל מי שלא אכל נבילות וטרפות בעולם הזה זוכה לאכול בעולם הבא

רבי ברכיה בשם רבי יצחק אריסטון (סעודה) עתיד הקב"ה לעשות לעבדיו צדיקים לעתיד לבוא וכל מי שלא אכל נבילות וטרפות בעולם הזה זוכה לאכול בעולם הבא, הה"ד "חלב נבלה וחלב טרפה יעשה לכל מלאכה ואכל לא תאכלוהו" (ויקרא ז, כד), בשביל שתאכלו ממנו לעתיד לבוא.

(ויקרא רבה פרשת שמיני פרשה יג).

*פרק ד - השגחת הבשר [כולל נהלי הכשרת בשר וצליית הכבד]

מפעלי עיבוד בשר

הגדרות:

"מפעל לעיבוד בשר" (להלן: "מפעל"): מפעל הקונה בשר בקר מיובא מחו"ל, או בשר בקר הנשחט בארץ בבתי מטבחים הנמצאים תחת פיקוח של רבנות מוסמכת, או מפעל המקבל בשר מעובד ממפעלים אחרים המעבדים בשר בארץ, או מפעל האורז בשר.

אותה הגדרה תקפה לגבי בשר עוף לסוגיו, בשר הודו ועוד.

מפעל המעוניין באישור כשרות חייב לעמוד תחת פיקוח של רבנות, המוסמכת על פי חוק לתת תעודות הכשר למפעלים שבתחומה. על המפעל למלא אחר כל ההוראות הניתנות מהרבנות נותנת ההכשר ולעמוד בכל נהלי הכשרות של הרבנות הראשית לישראל. מפעל המבקש לקבל תעודת כשרות מרבנות שלא בתחום מקום הייצור נדרש לקבל על כך אישור מראש מהרבנות הראשית לישראל.

פרק פתיחה ומבוא

במפעל חייב להיות משגיח/ים קבוע/ים בכל שעות הפעילות, עד לגמר הפעילות.

הרבנות נותנת ההכשר

1. הרבנות נותנת ההכשר למפעל לעיבוד בשר תקבע עם בעלי המפעל את תנאי הכשרות, על פי המפורט להלן.
2. הרבנות נותנת ההכשר תוודא שהמשגיח יהיה בקי בהלכות הקשורות לעבודתו כמשגיח ויבחן עליהן, בהתאם למפעל בו הוא עובד.
3. הרבנות נותנת ההכשר תכין חוזה התחייבות בו יפורטו תנאי הכשרות למפעל. כמו כן יפורטו דרכי הטיפול במידה שהמפעל לא יקיים את תנאי הכשרות. החוזה יחתם בידי הרבנות המכשירה או בא כוחה וכן בידי מנהל המפעל.
4. הרב הממונה על הכשרות או בא כוחו יבקרו לפחות אחת לחודש במפעל, על מנת לעמוד על ביצוע נהלי הכשרות במפעל ולפקח על עבודת המשגיח.
5. רבני אגף הכשרות הארצי יבקרו במפעל על פי הצורך על מנת לוודא את קיום כל תנאי הכשרות והוראות הרבנות. במידת האפשר תיערך הביקורת הארצית בתיאום עם הרבנות נותנת ההכשר.

נוכחות

1. על המשגיח להיות נוכח במפעל במשך כל שעות העבודה והפעילות, לפקח על הנעשה בתחום המפעל ולהיות מודע לכל תהליכי הייצור והעיבוד של הבשר.
2. מדי פעם יבקר המשגיח במפעל לאחר שעות הפעילות ויבדוק את כמות הבשר במקררים, במטרה למנוע הכנסת בשר ללא פיקוח וללא אישור.
3. בזמן שהמשגיח אינו נוכח במפעל יהיו המקררים נעולים במנעול שנקנה על ידי המשגיח, כשהמפתח נמצא בידי המשגיח בלבד. לחילופין, המקררים ינעלו על ידי המשגיח בפלומבה.
4. חובה על המשגיח להודיע לרבנות נותנת ההכשר על העדרות צפויה (ולא צפויה) מכל סיבה שהיא. על הרבנות לדאוג

פקוח והשגחה

1. כל הבשרים הנארזים ומשווקים במפעלים לעיבוד בשר יהיו מוכשרים, למעט בשר מיובא שאינו מוכשר ומשווק בארצות המקורית.
2. הכשרת בשר תיעשה בידי המשגיח או בפיקוחו ובנוכחותו האישית, במקום המותאם לכך, ולאחר שיוודא שהבשר מופשר לגמרי.
3. על בעלי המפעל לדאוג לכך שיהיה מכשיר טרמומטר הבודק את מצב הפשרת הבשר לפני הכשרתו.
4. הכשרת הבשר תיעשה רק לאחר שהבשר הופשר לחלוטין. על המשגיח לוודא שהפשרת הבשר תיעשה תוך פחות מ-24 שעות (כדי למנוע חשש של "כבוש") ומיד לאחר מכן יוכשר הבשר.

5. נהלי הכשרת בשר

- יש לייחד דולבים להכשרת בשר ואין לעשות בהם כל שימוש נוסף.
- את הדולבים יש לסמן בתווית "הכשרת בשר בלבד".
- הבשר יוכשר רק לאחר שהופשר לגמרי.
- הבשר יושרה במים, תוך שהוא מכוסה כולו, למשך חצי שעה.
- לאחר מכן יש להוציאו מהמים, לתת למים לנטוף מספר דקות ולמלוח את הבשר מכל צדדיו. יש להקפיד למלוח בין קפלי הבשר והיכן שהבשר "פתוח".
- שהיית הבשר המומלח הינה שעה לאחר סיום מליחת הנתח האחרון.
- הבשר המומלח יונח על שולחן מחורר, בכדי שהדם יוכל לנטוף ממנו.

6. נהלי הכשרת כבד:

- כבד יש לצלות על גבי האש.
- יש להוציא את הכבד מהשקיות לפני ההפשרה ולהניחו על גבי רשת ותבנית לקליטת הדם.
- במידה והפשירו כבד בשקית, יש לפנות לרב האחראי כדי לדעת מה דינו של הכבד.
- כבד קפוא יופשר מאליו. אין להפשירו באמצעים מלאכותיים, כגון מים רותחים, מיקרוגל וכדו' (מומלץ להפשירו על גבי רשת).
- קודם הצלייה יש להסיר את המרה.
- קודם לצלייה יש להדיח את הכבד במי ברז. יש להקפיד שלא יישארו מים על הכבד בשעת הצלייה (מומלץ להניח על רשת כדי שירדו המים).
- ניתן להשתמש בכבד **בקר** קפוא לאחר שהופשר ונבדק בדקירת סכין מעבר לעבר מספר פעמים ולצלותו.
- לפני הצליה יש למולחו מעט.

צלייה ובישול: יש לצלות את הכבד לפחות עד למחצית צלייתו. אין להורידו מהאש קודם שהגיע הכבד לכדי שיעור זה, וכן אין להפכו מצד לצד במהירות.

- לכתחילה יש לצלות את הכבד עד שלא נוטף ממנו דם או ציר.
- הרוצה לבשל את הכבד לאחר הצלייה יצלוה עד שלא יישאר בו דם או ציר, ולפני הבישול ידיחו ג' פעמים.
- אין לבשל כבד טרי שעברו עליו 72 שעות משחיטתו לפני צלייתו.
- כבד שהוקפא לאחר השחיטה ניתן לצלותו (לאחר הפשרה) ולבשלו לאחר מכן.

תנור - קומביסטימר:

- יש להסיק את התנור קודם להכנסת הכבד (אין להכניס לתנור קר).
- יש להניח את הכבד על רשת ותחתיה תבנית (ללא מים) לקליטת הדם.
- אין לצלות הכבד עם בשרים אחרים או עם ירקות.
- אין להוסיף בשרים או חתיכות כבד בשעת הצלייה.
- אין לעטוף את הכבד בנייר כסף, אפילו אם יש בנייר חורים.
- אין ליתן את הכבד בבצק או לצפות את הכבד בביצה קודם לצלייה.
- הצולה בתנור צריך להשאיר את דלתו פתוחה מעט.
- אם צולים את הכבד על רשת, ותחתיה צולים כבד על רשת נוספת, יש לשים תחת כל רשת תבנית נפרדת לקליטת הדם.
- הקומבי צריך שיהיה במצב צליה יבש ללא אדים, דלתו צריכה להשאיר פתוחה בכל זמן הצליה והטורבו.
- יש לשטוף את הכבד לאחר הצלייה.
- אפשר לצלות כבד בגריל חשמלי כשהכבד מונח על רשת והדם מטפטף לתבנית מיוחדת לכך, אף שהחום מגיע מלמעלה.
- אין לצלות כבד בתנור מיקרוגל.

* ברמת כשרות "מהדרין" יש לצלות כבד על אש גלויה בלבד.

* אין לבשל כבד שהופשר ונצלה.

כלי צליה:

- יש לייחד רשת, תבנית, שיפוד, סכין, מזלג ומלקחיים מיוחדים לצליית כבד. כלים אלו יסומנו בסימון מיוחד.
- התבנית שזב לתוכה דם הכבד אסורה בשימוש אחר מלבד קליטת דם הכבד. תבנית זו תסומן באופן מיוחד.
- יש לנקות ולהכשיר את התנור לאחר הצלייה, באמצעות הפעלתו ברמת חום מקסימלית במשך 10 דקות.

7. כל סוג בשר העובר תהליך עיבוד או יישון ונארז חייב בהכשרה מוקדמת כדין.

8. יש לוודא שכל חלקי הבשר מנוקרים כדין. ניקור הבשר יעשה בידי מנקר שהוסמך על ידי הרבנות. המנקר יציין בתיק הכשרות מהם החלקים שניקרו, ויחתום על כך. לא ימכר נתח בשר ללא שעבר ניקור כדין והכשרתו. בשר מנוקר יתקבל אך ורק עם תעודת כשרות תואמת.
9. טחינת בשר תיעשה בנוכחות ובפיקוח המשגיח. אין לטחון בשר שאינו מוכשר!
10. בדיקת כשרות חומרי הגלם והחומרים המוספים לבשר כגון ירקות וכדו' (ניקויים, הפרשת תרו"מ וכו') תיעשה בידי המשגיח.
11. חומרי הגלם והתבלינים יאוחסנו במקום קריר בתנאי טמפרטורה מתאימים. יש לערוך בדיקה מדגמית לוודא שאין התלעה.
12. המשגיח יודא את אמינות תעודות המשלוח של קניית הבשר, על ידי יצירת קשר עם המפעל ממנו הגיע הבשר או המשגיח באותו מפעל (בטלפון, בפגישה וכד'). כל זאת במטרה לוודא את אמינות המשלוח.
13. המשגיח יפקח על תהליכי הייצור והעיבוד באופן שיהיו תואמים לדרישות הכשרות.
14. חלמוני ביצים צריכים לעבור הכשרה כדין בשר. על גבי התווית יצויין "מוכשר-בשרי".
15. יש לייחד כלי עבודה כגון סכינים, קרשי חיתוך וכד' בדגם או בצבע שונה לבשרים מוכשרים ולבשרים לא מוכשרים ולדגים.
16. כל בישול הנעשה במפעל יעשה בידי המשגיח ו/או עובד יהודי, כדעת מרן הב"י.
17. למשגיח תהיה חותמת "התקבל ואושר בידי המשגיח".

*

קבלת בשר ומוצרים

הכנסת בשר למפעל מחייבת עמידה בהוראות הבאות:

1. בשר טרי יתקבל כשהוא חתום בכל חלקי הבהמה ומסומן בפלומבות, במספר שחיטה (על המספר להיות רשום גם על גבי הרגליים ושאר חלקי הפנים), תעודת משלוח ואישור כשרות. באישור נדרש להיות פירוט של כל חלקי הבשר, כמויות הבשר ומספרי השחיטה.
- בשר הטעון ניקור יתקבל רק עם אישור כשרות ממנקר מוסמך, או לחלופין עם תעודה שאינו מנוקר. הניקור יעשה באחריות הרבנות נותנת ההכשר.
2. הבשר יתקבל כשהוא ארוז וסגור באריזה מקורית (שאיננה ניתנת לפתיחה וסגירה חוזרת).
3. סימון הכשרות יעשה בכתב ברור ובולט בחזית האריזה.
4. סימון הכשרות יהיה של רבנות מוסמכת בלבד, ויופיע על כל אריזה (בנוסף לקרטון).
5. כל משלוח יגיע עם אישור כשרות כתוב וחתום בידי המשגיח השולח (כמפורט להלן).
6. יש לוודא את התאמת הכמויות המפורטות באישור המשלוח.
7. יש לוודא את אמינות המשלוח על ידי התקשרות מידי פעם בין המשגיח השולח לבין המשגיח הקולט.
8. **אין לקבל שום משלוח ללא אישור כשרות. תעודות הכשרות יהיו מקוריות ולא צילום או פקס'.**

9. אין לקבל בשר מכל גורם שאינו מושגח על ידי רבנות מקומית, כגון ספקים, משווקים וכדו'. בכל מקרה של ספק לגבי אמינות המשלוח אין לאשר את השימוש בבשר, עד לבירור עם המפקח או הרב.
10. בכל מקרה של חריגה מההוראות:
 - א. יש להחזיר את הסחורה.
 - ב. להודיע למשגיח השולח על ההחזרה.
 - ג. לדווח לרב הממונה על כך שנשלח בשר שלא על פי ההוראות.
11. בבשר המיובא מחו"ל, יש לוודא שהוא סגור וארוז באריזה מקורית, ונושא חותמות כשרות באישור הרבנות הראשית לישראל ואזיקון מוחתם.
12. אין להכניס למפעל חומרי גלם, תבלינים ומוצרים המיובאים מחו"ל ללא ציון כשרות של הרבנות המקומית בחו"ל, וחותמת כשרות "באישור הרבנות הראשית לישראל" ע"ג האריזה. בנוסף יש לקבל אישור כשרות מהיבואן.
13. אין להכניס למפעל חומרי גלם, תבלינים ומוצרים תוצרת הארץ ללא חותמת כשרות מרבנות מקומית מוסמכת.
14. יש להשתמש רק בירקות עלים (טריים) שגודלו בגידול מיוחד למניעת חרקים תחת פיקוח רבני בכל תהליך הגידול והאריזה.
15. ירקות עלים יבשים אפשר לקבל באישור הרבנות נותנת הכשרות למפעל המייצר שהופרשו תרומות ומעשרות נבדק ואושר שאין בו חרקים.

משלוח בשר ומוצרי

1. לכל משלוח בשר יצרף המשגיח אישור כשרות מקורי ולא צילום או פקס'.
2. אישורי הכשרות לבשר מוכשר ולבשר שאינו מוכשר יהיו בצבעים שונים.
3. באישורי הכשרות יופיעו הפרטים הבאים:
 - א. שם הרבנות נותנת ההכשר של המפעל.
 - ב. ציון כמות הבשר בק"ג (בספרות ובכתב), וכמות הבשר באריזות/קרטונים.
 - ג. ציון כשרות הבשר: "חלק"/"כשר".
 - ד. ציון: "בשר מוכשר"/"לא מוכשר"/"לצליה בלבד".
 - ה. בבשר טרי לא מוכשר יש לציין את הזמן האחרון להכשרה (יום ושעה).
 - ו. ציון: "בשר מנוקד"/"לא מנוקד".
 - ז. הכתב יהיה ברור, אחיד וקריא, כתוב וחתום בידי המשגיח בלבד, עם חותמת הרבנות ותאריך מלא מעת הוצאת המשלוח. כמו כן יכיל האישור את שמו הפרטי ואת שם המשפחה של המשגיח, וכן את מס' הטלפון שלו.
 - ח. יכתב באישור: נשלח ממפעל עיבוד בשר (שם, כתובת, טלפון) אל ... (שם, כתובת).
- העתק של כל אישור יישאר בידי המשגיח (פנקס האישורים והפלומבות יהיו בידי המשגיח בלבד).
4. האישור ימסר לידי המשגיח המקבל. מוטב לשולחו במעטפה סגורה, ישירות למשגיח.

5. רצוי שהמשגיח השולח יודא שהמשלוח אכן הגיע ליעדו הנכון על ידי יצירת קשר עם המשגיח המקבל.

6. כל משלוח צריך שיהיה ארוז כמפורט לקמן.

אריזה וייצור

1. חובה להקפיד על "חותם בתוך חותם" בבשר.
2. כל מוצר שבשימוש המפעל יוגש מראש באריזתו לאישורו של הרב נותן הכשרות. על הרב לאשר את המוצר בכתב.
3. כל מוצר המיוצר והנארז במפעל יהיה ארוז וסגור היטב באופן שלא מאפשר לעשות שימוש חוזר באריזה.
4. סימון הכשרות יופיע בחזית האריזה בכתב ברור ובולט. אין לסמן את הכשרות בחותמת גומי. סימון הכשרות יעשה לפי התקן הישראלי 1145 סימון מוצרים (יולי 82), סעיף 12.
5. אריזת בשר טחון תהיה סגורה היטב עם פלומבה. יש לציין על האריזה "בשר כשר הוכשר, הומלח והודח כדין. טחון בפיקוח ...".
6. כל שינוי באריזה או בתווית/חותמת הכשרות מחייב אישור בכתב מהרב נותן ההכשר.
7. אין לעשות שימוש חוזר באריזות של מפעל לעיבוד בשר/משחטה/מפעל אחר/קרטון בשר יבוא.
8. מפעל בשר המעוניין לייצר מוצרים חדשים חייב לקבל אישור בכתב מהרבנות.
9. את הבשר יש לארוז בשקית שתסגר בתווית כשרות שמלפפת את צדדי השקית, כך שבפתיחת השקית התווית תקרע. על התווית ייכתבו שם המפעל והרבנות המקומית.
10. יש להכין תיק מרוכז ובו דוגמאות של כל סימוני הכשרות שבשימוש המפעל.
11. אין לארוז כבד, לב ושאר בשרים שאינם מוכשרים במגשיות ובשקיות ולהניחם במקרר, למעט מגשיות סופגות (למניעת "בשר כבוש"). יש לציין יום שחיטה ושעת שחיטה ע"ג אריזת הכבד.
12. הכנת מוצרי בשר כגון: קבב וכדו' תיעשה אך ורק מבשר מוכשר ובפיקוחו של משגיח המפעל.

תעודת כשרות ואישור כשרות למפעל

1. הרבנות נותנת ההכשר תיתן למפעל תעודת כשרות מתאימה והולמת, ובלבד שתנאי הכשרות הם לשביעות רצונה ועל פי הנהלים.
2. תעודת הכשרות תוצב במקום בולט במשרדי המפעל (מומלץ למסגר את התעודה).
3. תוקף תעודת הכשרות יהיה קצוב על פי החלטת הרב המכשיר.
4. בתעודת הכשרות יצויין שאסור לצלמה וכן שהיא רכוש הרבנות.
5. במשרדי הרבנות יימצא העתק לתעודת הכשרות שבתוקף.
6. בנוסף לתעודה, הרבנות נותנת ההכשר תיתן למפעל אישור כשרות מפורט (בו יצוינו המוצרים, סימון הכשרות, הגבלת תאריך, צורת המוצר והאריזה. אישור זה לא יהיה דומה בצורתו לתעודת הכשרות).
7. את אישור הכשרות יהיה ניתן לצלם ולתת לספקים או לקונים המבקשים אותו.

הסרת הכשרות

1. הרבנות נותנת להכשר רשאית להסיר את אישור הכשרות מהמפעל במקרה שלא מתקיימים תנאי הכשרות על פי ההסכם.
2. על הרב נותן ההכשר לקחת מהמפעל את תעודת הכשרות ולפרסם את הסרתה ברבים: במודעות, בעיתונים וכדו'. כמו כן, עליו לקחת מהמפעל את תויות ואריזות הכשרות.
3. על הסרת הכשרות יש לדווח מיידית לאגף הכשרות הארצי.
4. במקרה שהמפעל הפר את חוק ההונאה בכשרות יש לפנות לממונה על אכיפת חוק איסור הונאה בכשרות ברבנות הראשית לישראל ולקבל הנחיות לגבי המשך הטיפול.
5. במקרה שהמפעל נסגר או שניתק קשר עם הרבנות נותנת ההכשר יש לדווח מיידית לאגף הכשרות הארצי.

החזרת כשרות למפעל

1. כאשר הוסרה הכשרות ממפעל ובעל המפעל מעוניין להחזירה, תדון הרבנות נותנת ההכשר בשיתוף עם אגף הכשרות הארצי באפשרות החזרת אישור הכשרות ובתנאים הנחוצים לשם כך.
2. במקרה כזה יש להקפיד ביתר תוקף על עמידה בדרישות הכשרות, הן ע"י המשגיח והן ע"י הרב נותן ההכשר.
3. יש לעיין בנוהל הסרת והחזרת כשרות - דרכי פעולה (נוהל המנהל הכללי - המשרד לשירותי דת - התש"ע/1, נוהל הפעלת מערך הכשרות במועצות הדתיות).

*

נהלי אספקה ושימוש בפלומבות מתכת

- פלומבת מתכת היא סימון טוב ואמין אך ורק אם נעשה בה שימוש נכון.
להלן הנחיות שימוש בפלומבות:

נוהל הזמנת פלומבות

1. יש לשלוח מכתב בקשה לפלומבות לרבנות המוסמכת שבתחומה נמצא המפעל (משחטה וכדו').
2. יש לציין כמות פלומבות מוגדרת.
3. יש לדייק כתובת הרבנות (כולל טלפון).
4. הבקשה תכיל את הכיתוב המדויק שיוטבע על הפלומבה.
5. על מכתב הבקשה יחתום הרב המקומי או מנהל מחלקת הכשרות.

הספקת פלומבות

1. ספק הפלומבות יוודא את אמינות הבקשה.
2. **משלוח הפלומבות יישלח למשרדי הרבנות.**
3. בנוסף יישלח לרבנות אישור קבלת המשלוח (כולל כמות הפלומבות).
4. על אישור קבלת המשלוח יחתום הרב המקומי או מנהל מחלקת הכשרות.
5. האישור הנ"ל יוחזר לספק הפלומבות.

השימוש בפלומבות

1. המשלוח שהגיע למשרדי הרבנות יועבר למשגיח במפעל על ידי נציג הרבנות או נציג מחלקת הכשרות.
2. המשגיח המקבל יחתום על טופס מיוחד שאכן קיבל את הפלומבות והוא האחראי על השימוש הנכון בהם (טופס זה יונפק ע"י הרבנות).
3. הפלומבות יהיו בשליטה מלאה (במקום סגור ונעול) של המשגיח במפעל/משחטה.
4. השימוש בפלומבות לנעיצה ולסימון ייעשה על ידי המשגיח או בנוכחותו הישירה.
5. בסוף כל יום עבודה ירכז המשגיח את הפלומבות שנותרו במקום סגור ונעול.

אופן השימוש בפלומבה:

בבשר

1. נעיצת הפלומבה בעוף יכולה להיעשות בעור הצואר, בכנף או בחלק התחתון של הרגל. הנעיצה צריכה להיעשות כך שאם ינסו לפתוח את הפלומבה היא תשבר.
2. בחלקי בשר גדולים יש לחזור את גוף הבשר, להשחיל בו חוט פלסטי וכדו' ולקשור את החוט בפלומבה.

במוצרי בשר

1. באריזה מוסדית או בתפוזרת עוטפים את הבשר בשקית ניילון (עם סימונים פנימיים), חובקים את פתח השקית, קושרים ונועצים פלומבה.
2. במגשיות של מוצרי בשר נועצים את הפלומבה בניילון העוטף את המגשית, באופן שעם פתיחת המגשית תתבטל הפלומבה.
- במקרה שיש צורך באריזה אטומה (ואקום) אפשר לנעוץ את הפלומבה בקצה הניילון האוטם, באופן שעם קריעת הניילון תתבטל הפלומבה.

מעקב

1. יש לשמור העתק מכל מכתב להזמנת פלומבות.
2. יש לשמור העתק של המכתב המצורף למשלוח מאת המפעל המספק.
3. יש לשמור העתק מטופס החתמת המשגיח, המקבל את הפלומבות לשימוש.
4. יש לדאוג לרכז את הפלומבות מחולקות לפי המפעלים המשתמשים בהן.
5. למשגיח במפעל או במשחטה יהיה טופס שימוש בפלומבות הבנוי כטבלה, ובו מפורטים:
 - א. תאריך.
 - ב. כמות פלומבות שהוצאו.
 - ג. כמות הפלומבות שהוחזרו (לא השתמשו בהן באותו יום).
6. בנוסף, יחזיק המשגיח רשימת ובה יפורטו קליטת הפלומבות במפעל, עם תאריך קבלתן ופירוט הכמות.
7. מידי פעם (שבוע או חודש) ידווח המשגיח לרבנות על מס' הפלומבות שהשתמש בהן.

הגדרת חלקי פנים:

בשר ראש, ריאות, לב, טחול, כליות, כבד, זנבות, רגלי בקר, שקדים, אשכים, רוטפליש, מוח, לשון, שומן, חלקי פנים - מגיע לא מנוקר ולא מוכשר.

נהלי הכשרות

1. כל התוצרת צריכה להגיע עם תעודת כשרות או מבתי מטבחים מפוקחים ומאושרים על ידי הרבנות, כאשר בתעודת כשרות המשלוח יש לכתוב את כל סוגי חלקי הבשר, האם הוא מוכשר/לא מוכשר/מנוקר/לא מנוקר/כשר/חלק. כמו כן יש לציין את התאריך ואת שעת השחיטה, ואת כמויות הבשר לגבי כל סוגי הנתחים.
2. על המשאית להיות נעולה בפלומבה מבית המטבחים, ולהפתח אך ורק ע"י המשגיח במפעל.
3. כל הנתחים ייבדקו נתח נתח, לוודא שיש עליהם פלומבא ומס' שחיטה, ורק לאחר מכן יורידו את הבשר מהמשאית.
4. כל הבשר יעבור הדחה מיד עם רדתו מהמשאית.
5. כל הבשר יוכנס לחדר מקרר 0 מעלות וינעל ע"י המשגיח. מקרר זה מיועד לתוצרת של **"בשר לא מוכשר ולא מנוקר"**. תוצרת תוצא מהמקרר למנוקר ע"י המשגיח בלבד.
6. על המשגיח להוציא למנוקר כל נתח שטעון ניקור.
7. יש לערוך רישום מדויק של כל סוגי הבשרים שטעונים ניקור, כמה מהם נוקרו וכמה עדיין טעונים ניקור, שהרי הנתחים הללו מגיעים בכמויות גדולות, כמה פעמים בשבוע.
8. **כל סוגי הבשר הטרי יוכשרו, כולל שקדים, חוט שדרה, ריאות, לב בקר וכו'.**
9. למפעלי עיבוד בשר ומפעלי חלקי פנים ניתן לשווק בשר **"לא מנוקר"** ו**"לא מוכשר"**, בכפוף לתנאים הבאים:
 - א. שהרבנות המקבלת מודעת לכך ומנפיקה מכתב למפעל לעיבוד בשר ומפעלי חלקי פנים, בו היא מאשרת לו לקבל תוצרת כזו ונוטלת על כך אחריות על כל המשתמע: עליה לדאוג לכך שהבשר ינוקר ויוכשר בפיקוח הרבנות המקומית.
 - ב. שבאישור הכשרות יהיה כתוב התאריך ושעת השחיטה (בכדי שלא יעברו על בשר לא מוכשר ג' ימים).
10. על המפעל לשווק את כל התוצרת **מנוקרת ומוכשרת**.
11. אין להקפיא בשר לא מנוקר ואח"כ להוציאו להפשירו ולנקרו. כל הטעון ניקור ינוקר תוך ג' ימים משעת השחיטה.
12. אין להקפיא בשר לא מוכשר, להפשירו ואח"כ להכשירו. יש להכשירו תוך ג' ימים משעת השחיטה.
13. אין לארוז ולהקפיא בשר לא מוכשר ולשווקו כ**"כשר"** ו**"לא מוכשר"**.
14. על הרב לבדוק את המנקרים, האם הם מוסמכים ובקיאיים במלאכתם, והאם הם ראויים לעבודה האחראית הזו. רק בתנאי זה רשאים בית המטבחים לשלוח בשר לא מנוקר שטעון ניקור.
15. על המנוקר לחתום בתעודת כשרות המשלוח בחותמת כשרות שבה הכיתוב **"מנוקר"**, בהשגחת הרבנות המקומית.
16. על הנהלת המפעל לאפשר למשגיח לעשות עבודתו נאמנה, מבלי להתערב בנושאי כשרות כלל ובנושא כשרות הבשר בפרט.
17. כל התוויות הקיימות צריכות להאסף ולהישמר בתוך ארון נעול שמשמש רק את המשגיח.

18. המדפסת צריכה להיות סגורה בחדר המשגיח והוא לבדו מוסמך להנפיק תוויות כשרות.

ממכר בשר לא מנוקד ולא מוכשר לאינם יהודים

1. הבשר יארז בארגז שלא יהיה עליו שום זיהוי של שם המפעל; קרטון "ערום" למעט מס' וטרינרי של המפעל, הקרטון יהיה צבע לבן או חום. בצידו הפנימי והחיצוני יכיל הארגז את התווית "טרף".
2. בעת אריזת בשר זה על המשגיח לדעת מהן כמויות הארגזים שנארגזים, ולנעול אותם במקפא, בצורה שלא תהיה אפשרות להוציא את הבשר ולשווקו ללא ידיעת המשגיח.
3. על המשגיח לערוך רישום מדויק של כמויות הבשר המאוכסנות הללו, כמה בשר נמכר ולמי.
4. תוצרת זו תצא כנגד חשבונית של המקבל את הבשר הלא מנוקד.

נהלי כשרות למפעלים המייצרים בשר מעובד "כשר לפסח"

1. על בעל מפעל המעוניין להעריך לייצור לפסח יש להודיע לרבנות המקומית, לרב המקומי/מנהל מח' הכשרות, ורק לאחר ידיעתם והסכמתם יש להכשיר את המפעל לפסח, בליווי ובאחריות נציג הרבנות המקומית.

אין לבקש ממשגיח המפעל לבצע הכשרה ללא ידיעה ופיקוח הרבנות המקומית.

2. במפעלים שערוכים לייצור נפרד של "כשר לפסח" ו"כשר לפסח לאוכלי קטניות" יש לייחד ימי ייצור נפרדים לכל סוג, לאחר הכשרת המכונות וכלי הייצור על כל המשתמע מכך.
3. אין לייצר תוצרת "כשרה לפסח" ותוצרת "שאינה כשרה לפסח" בו זמנית.
4. הרבנות המקומית תאשר את הכשרת המפעל לפסח רק לאחר שבעלי המפעל יקלטו את כל חומרי הגלם הנחוצים כשהם כשרים לפסח, ולאחר שיהיו תוויות ואריזות למוצרי הבשר עם כיתוב "כשר לפסח" כנדרש על פי הנהלים (שם הרבנות, המפעל, השנה וכדו').

אחסון בשר וחומרי גלם:

אחסון בשר

- בעת אחסון בשר במקררים ובחדרי ההקפאה יש להפריד בין בשר "כשר" ובין בשר "כשר לפסח".
- במידה שיש עדיין בשר מעובד שאינו כשר לפסח שיוצר לפני הכשרת המפעל לפסח, יש לנעול את המקררים במנעול שבהם נמצא הבשר שאינו כשר לפסח ולשווק את הבשר הלא כשר לפסח אך ורק בידיעת ובאישור המשגיח.

אחסון חומרי גלם

1. גם בחומרי הגלם לתעשיית הבשר יש לדאוג שתהיה הפרדה מוחלטת בין החומרים ה"כשרים" לבין ה"כשרים לפסח".
2. כמו כן, יש לדאוג שחומרי הגלם שאינם כשרים לפסח יהיו נעולים במחסן, ושלא יהיה ניתן לקחת מהם לשימוש בזמן שהמפעל מייצר "כשר לפסח".

חזרות

1. אין לקלוט בשום אופן "חזרות- תוצרת מעובדת שאינה כשרה לפסח" במהלך הפסח.
2. חזרות של בשרים שאינם כשרים לפסח, המתקבלות בזמן שהמפעל מוכשר לפסח לפני החג, ינעלו במקרר נפרד ויהיו ראויים לשימוש רק לאחר הפסח. ואין להשתמש בהן בזמן שהמפעל כשר לפסח.

3. אין לקלוט לאחר הפסח חזרות של בשרים שאינם כשרים לפסח, אלא ממקומות שיצרפו להחזרת התוצרת למפעל אישור כשרות לפיו לאותה חנות או ספק נעשתה מכירת חמץ ע"י הרבנות המקומית.

מכונת הזרקה וטמפלר - הכשרתם לפסח

במכונת ההזרקה ישנם צינורות מפלסטיק, שמובילים את התבלינים לתוך מערכת פנימית. המערכת מורכבת מקפיץ וממזרק חלול, אשר בתוכו תערובת מים וחומרי גלם המוזרקת לבשר. בחלק מחומרי הגלם יש תערובת של חלבון חיטה.

בסיוור במפעלים שונים ובשיחות עם משגיחים מתברר שלמרות שמנקים את המזרקים ע"י העברת מים חמים עם מסירי שומנים ואח"כ מים נקיים, לא מדובר בנקיון מספיק.

יתר על כן, קורה לעיתים שלאחר פירוק המזרק מהקפיץ, השרייתו בחומר מסיר שומנים וניקוי באמצעות לחץ אויר, יוצא ממנו עוד שומן, שאריות וחלקי עצם. ע"כ יש להנחות את המשגיחים:

1. לפרק את המזרק מהקפיץ, ולפרק את המזרק ממכסהו.

2. להשרות את המזרק בחומר מסיר שומנים.

3. לאחר ניקיון באמצעות לחץ אויר להכניס למזרק חוטר ולוודא שאין בו שאריות וחלקי עצם.

4. להגעיל את המזרקים.

5. את צינורות הפלסטיק במכונת הטמפלר וההזרקה יש להחליף בצינורות חדשים. כמו כן יש להחליף גם את הצינורות שמובילים את המים והתבלינים למזרקים ולפילטרים של המכונה, את הצינור השואב את החומרים מהדולב ואת הצינור שמחזיר מהמכונה לדולב בצינורות חדשים.

6. הוא הדין בפילטרים (במסננים) שיש להחליפם בחדשים לקראת פסח. כמובן, יש לנקות היטב ולהכשיר את בתי הפילטרים וכל מקום שהחומר מגיע אליו.

7. חלקי אוקולונים שאינם ניתנים להחלפה צריך לשייף ולנקות, להשרות בחומר מסיר שומנים ובתמיסת חומצת מלח, ולהכשיר כנדרש לפסח.

8. יש להחליף את הגומייה במכונת הטמפלר, הואיל וע"פ רוב יש בה סדקים וחריצים ואין אפשרות להכשירה. כמו כן יש להגעיל את הטמפלר.

9. לכתחילה יש להחליף עגלות מפלסטיק או כל מכונה שיש בה חריצים וסדקים, ואם אי אפשר יש לכל הפחות לשייפם. עגלות מפלסטיק אם אי אפשר להחליפם יש להלביש שקיות גדולות, כך שהבשר לא יבוא במגע עם העגלות.

10. במפעלים בהם יש מכונת "קוטר", יש להפריד את הלהבים-סכינים אחד מהשני ולהשחזם (פעולה זו נעשית בכל מקרה מס' פעמים במשך השנה, וע"כ יש לתכנן את ההשחזה כחלק מהכשרת המפעל לפסח). כמו כן יש לנקות היטב ולהכשיר את הסכינים לפסח, ולהכשיר את המכונה ולאחר מכן להרכיב את הסכינים.

11. במכונות "הקוטר" ישנם משטחי פלסטיק. יש לפרקם מהמכונה, לנקותם ע"י שיוף יסודי ובחומרים מסירי שומנים ולהגעילם. סעיף זה מתייחס גם למכונות או לכלי עבודה העשויים מפלסטיק, וכן לאוקולונים מסוגים שונים.

12. יש לנקות היטב את העגלות והתבניות בחומר מסיר שומנים ולאחר מכן להכשירן לפסח כנדרש.

13. במכונת הטחינה יש להחליף את הסכינים לחדשים. לחלופין, במידה והדבר לא אפשרי, יש לשלוח את הסכינים להשחזה ולאחר מכן להכשירם.

14. בעת קבלת שרולים לתעשיית הנקניקים שעוברים הדפסה, וכן שקיות וואקום (לפסטרמות וכד'), יש לוודא את קיומם של אישורי כשרות וכן את קבלתם ממפעלים שמדפיסים עם פיקוח "כשרות לפסח".

15. גם שקיות המשמשות להכנת פסטרמה או אריזות וואקום שעוברות תהליך של וואקום יש לרכוש בכשרות ורק ממפעלים בפיקוח כשר לפסח. מתברר שבתוך השקיות יש חומר שמונע את הצמדות השקיות, ולכן יש לוודא שהינם כשרים לפסח.
16. במפעלים בהם משתמשים בכפפות יש להשתמש בכפפות "כשרות לפסח" וללא חשש קטניות (יש כפפות המכילות חומר שהוא חמץ, או חשש חמץ, או קטניות).

הכשרת תנורים לפסח

1. תנורים בהם מבשלים ואופים את הבשרים, הנקניקים והפסטרמות ע"י תהליך של אדים, יש לנקות היטב בחומרי ניקוי, **לפתוח את גג התנור** [ניתן לפתיחה] ולנקות היטב.
2. **כמו"כ יש להחליף את הגומיות שמסביב לדלתות התנורים.**
3. יש לנקות את הארובות המוציאות את האדים הנפלטים מהתנורים.

סימון מוצרי בשר הארזים והמעובדים ככשר לפסח

מצורפים נהלי סימוני מוצרים כ"כשר לפסח", כפי שמופיע בנהלי הכשרות הארציים. יש לפעול על פיהם בכדי למנוע תקלות ח"ו.

סימון המוצרים:

1. אין לאשר שימוש במדבקה/תווית "כשר לפסח".
2. במידה ויש קטניות במוצר או תערובת קטניות, יש לציין בגדול "לאוכלי קטניות".
3. במידה ואין אפשרות להשתמש בתוויות, יש לקבל אישור מיוחד מנותן הכשר להקפיד על הנהלים הבאים:
 - א. תוויות יהיו מסוג שלא ניתן להסרה בשלמות.
 - ב. על גבי התוויות יצויינו הפרטים הבאים:
 - שם המפעל, המוצר וברקוד.
 - "לאוכלי קטניות" (אם יש בכך צורך).
 - שם הרב המכשיר / הרבנות המכשירה, כולל מספר טלפון או פקס לבירורים.
 - "כשר לפסח" ושנת היצור.

בהתאם לדרישת הציבור הננו להבהיר מס' נקודות בעניין חילוקי המנהגים לגבי כשרות הבשר המכונה בשר "כשר" והבשר ה"חלק" ("גלאט") הנמכר בארץ באופן כללי אשר חלקו מיובא כשהוא קפוא תחת הכשר הרבנות הראשית לישראל, כלהלן:

הבהרה לגבי חילוקי המנהגים בעניין כשרות הבשר ה"חלק" או "הכשר"

על פי ההלכה, ניתן לאכול בשר בהמה, חיה ועוף, לאחר שנשחטו כדן, רק ממין טהור בלבד המצוינים בתורה ושיש לגבם מסורת אמינה המזהה אותם כטהורות. לאחר השחיטה, מתבצעת בדיקה על מנת לוודא כי השחיטה נעשתה כדן וכי אין סימנים העשויים להעיד על בעיות של טריפה.

לגבי בהמות - נערכות מס' בדיקות וביניהן בדיקת הריאה. לעיתים ניתן למצוא מס' סוגי "סירכות" המצויות על פני הריאה במקומות שונים, אשר עשויות להעיד כאמור על כך שהריאה ננקבה, דבר הפוסל בבהמה. לעיתים מדובר על ריר בלבד היורד בקלות במישוש קל.

מרן רבינו יוסף קארו זצ"ל פסק בשולחן ערוך (חלק יורה דעה סימן ט"ל סעיף י) שכל מקום שאסרו סירכת

הריאה, אין הפרש בין שתהיה הסירכת דקה כחוט השערה, בין שתהיה עבה וחזקה מאד, ולא כאותם שממעכים ביד ואם נתמעכה תולים להקל, וכל הנוהג כן, כאילו מאכיל טריפות לישראל.

הרמ"א זצ"ל (בסעיף יג) מאריך כתב: "ויש מתירין למשמש בסירכות ולמעך בהם, ואומרים שסירכת (שאוסרת, דהיינו שאינה סתם ריר), אפילו אם ימעך בה אדם כל היום, לא תנתק, ולכן כל מקום שיתמעך תולין להקל ואומרים שאינו סירכת אלא ריר, ואף על פי שהוא קולא גדולה, כבר נהגו כל בני מדינות אלו, ואין למחות בידם מאחר שיש להם על מה שיסמוכו". כוונתו לרבינו הרא"ש, שהזכיר שכך הוא מנהג אשכנז, למעך הסירכות ביד, לבדוק אם מדובר בסירכת או בריר בעלמא. וכן פסק להקל המהרש"ל והש"ך ועוד רבים. בשר כזה שאין בו סירכות כלל נקרא בשר "חלק", ובשר שנמצאו בו סירכות שנמעכות ביד נקרא "כשר", ואם אינן נמעכות אפילו ביד, הבשר מוגדר "טרף" לחלוטין.

לסיכום: הספרדים ובני עדות המזרח, אשר קבלו עליהם הוראות מרן הבית יוסף, נוהגים להחמיר ולהיזהר מאד בדבר זה, שלא לאכול מבהמה טהורה שנשחטה כדן אך נמצאו בריאתה סירכות ואפילו אם הם דקות כחוט השערה. לעומת זאת האשכנזים הפוסקים כשיטת הרמ"א נהגו להקל.

נבקש להבהיר לציבור הרחב כי בשר "כשר" המצויין כ"לא מוכשר" מחוייב לעבור תהליך הכשרה לפני השימוש שאם לא כן הבשר ייאסר באכילה ויטריף את הכלים.

כן יש לדעת שמסעדות, מלונות וכל בתי האוכל והיצרנים אשר להם תעודות הכשר ברמת כשרות רגילה (ולא מהדרין) מטעם הרבנות המקומית עשויים לעשות שימוש גם בבשר "כשר" בלבד ולא "חלק" אלא אם כן צויין אחרת על ידי הרבנות המקומית.

כל אחד יעשה כפי מנהג אבותיו ויתיעץ עם רב פוסק כיצד לנהוג בביתו וכן במגזר הציבורי. בהזדמנות זו, הציבור מתבקש לרכוש תוצרת אך ורק במקומות מוסדרים ומושגחים בעלי תעודות הכשר בתוקף.



"אנשי קודש תהיון לי"

אם אתם אנשים העוסקים במלאכת הקודש בקדושה, תהיון לי,
ואם לא עוסקים במלאכת הקודש בקדושה ח"ו, לא תהיון לי.

פרק ה - נוהל - דגי בריכה, ים ויבוא

גידול בבריכות

הדעה המקובלת כיום בעניין ההשגחה על דגים היא כי יש להעדיף מתן הכשר לחברות המשווקות את תוצרתן, רק לאחר הגעתן למחסן (מרכזי שיווק) ולמפעל מרכזי מושגח על ידי רבנות מוסמכת. בכך מתאפשרת שליטה על כשרות הדגים המשווקים לחנויות. פיקוח על מדגה פרטי תוך שיווק הדגים ישירות משטח הגידול לחנויות המכירה הינו מורכב יותר, ועשוי לפתוח פתח לתקלות דוגמת החדרת דגים ללא פיקוח למערך השיווק.

ניתן לחלק את תהליך גידול הדגים עד לשיווקם ל-6 שלבים עיקריים:

1. ייצור הדגיגים במכונני ההפריה (למעט דג הבורי המגיע מהים) המתבצע בעיקר בחודשים מרץ עד מאי.
2. הכנסת הדגים לברכות האימון הראשוני בחודשי האביב.
3. העברת הדגים לבריכת אימון עקרי העשויה לרוב מבטון או עפר ובה מאוחסנים מספר מיני דגים מלבד המושט.
4. שמירת חורף האורכת כ-4 חודשים, במהלכה דואגים להזנה מיוחדת לדגים הצעירים ולהחלפת מי הבריכה.
* בשלבים אלו מעורבות הגורם המכשיר הינה מועטת ביותר.
5. העברת כל הדגים לבריכות פיטום. מגוון נפוץ כולל: קרפיון, אמנון ובורי, לצדם מוסיפים את דגי ה"אמור" והכסיף בכמויות קטנות לצורך תחזוקת הבריכה, ולעיתים גם דגים נוספים הניזונים מפסולת הדגים שנועדו למכירה ושומרים על נקיון הבריכה. שלב זה אורך כ-8 חודשים, ומסתיים כאשר הדגים מגיעים למשקל המאפשר את שיווקם. הואיל והבריכה גדולה ביותר ומעורבים בה מס' מיני דגים, אין באפשרות המגדל לטפל באופן משמעותי וממוקד בסוג הדגים שנועדו לשיווק ועל כן על המשגיח בשלב זה לקבל אינפורמציה עדכנית באשר לרמת הנקיון וסוגי הטפילים העשויים להימצא בה על מנת להיות מוכן לבאות.
6. העברת הדגים לבריכות אופרטיביות כהכנה לשיווק. בריכות קטנות אלו קולטות דגים לאחר מיון לתקופה קצרה (8 חודשים לכל היותר) כאשר בכל בריכה דג מסוג אחד בלבד. בשלב זה חובה על המשגיח לערוך בדיקות מקיפות לגבי רמת הנגיעות של מי הבריכה ומצב הנגיעות בדגים.

נגיעות נפוצה בבריכות

הטפילים הנבדקים הם בעיקר אלה שנראים בעין בלתי מזוינת, כגון:

- ה"ארגולוס" - טפיל הנע על גופו של הדג ונצמד אליו בעזרת שני כפתורי מציצה. במקרה זה יש לטפל בנגיעות כבר בבריכת השיווק, ע"י הוספת חומר הדברה מיוחד למשך פרק זמן (כגון ברומקס, דמלין, דיופן וכדומה) ובלבד שהוא מאושר על פי תקן משרד הבריאות. במקרים חריגים ניתן לטפל בדגים הנגועים בתוך מיכל המשלוח טרם צאתו מאתר הגידול, באישור מראש מהמשגיח ובנוכחותו בלבד בכפוף לעמידה בנהלי משרד הבריאות. רק במידה שהטיפול עזר ישווקו הדגים לחנויות, כאשר הם מלווים באישור כשרות חתום ע"י המשגיח בו יפורט סוג הדג, כמות, תאריך ושעת יציאה וכן היעד אליו מופנים הדגים. במקרה של תוצרת נגועה ללא יכולת טיפול, על המשגיח לוודא כי התוצרת תשווק למגזר הלא יהודי בלבד מתוך ידיעה שהסוחר הלא כשר אינו נמצא בקשרי שיווק עם רשת או חנויות כשרות, על מנת למנוע אפשרות להכשלת הרבים.
- ה"לרניאה" - טפיל סרטני שבראשו מעין עוגן הנצמד לגוף הדג. נקבת טפיל זה עשויה להגיע לאורך של 16 מ"מ, כאשר ראשה נמצא בתוך שריר הדג ולעיתים אף חודר לתוך אברים פנימיים של הדג, תוך כדי גרימת פצע עמוק בצבע אדום סביב למקום החדירה. הואיל והטיפול בסוג טפיל זה הינו ממושך ביותר (לפחות 10 ימים ולעיתים אף

יותר) אין לאשר משלוח נגוע.

- ה"נמטודה" - תולעת טפילה בעלת גוף עגול וארוך בצורת חוט. רוב הנמטודות נכנסות לגוף הדג הנושא אותן (פונדקאי) יחד עם המזון הימי בצורת ביצים ורימות, או כאשר הדג בולע דג פונדקאי אחר. גם במקרה זה אין לאשר משלוח נגוע. יש לציין כי כיום נדיר למצוא טפיל זה.
- בשלב זה אין צורך להתייחס לתולעים המצויות במעי הדג, הואיל וניתן לנקות את בטן הדג ובכך לפתור את הבעיה בכפוף לנוהל זה.

אחריות נותן ההכשר

באחריות נותן ההכשר לפקח על מספר נושאים בבואו להעניק הכשר לחברת שיווק דגים:

1. החברה משווקת דגים טהורים בלבד.
2. מתקיימות בדיקות טפילים ותולעים בדגים במהלך הגידול וטרם לשיווקם.
3. במסגרת זו יבקר המשגיח באתרי החברה לכל הפחות 3 פעמים בשבוע, בהתאם לצרכי הכשרות והנחיות נותן ההכשר.
4. במדגה פרטי תוצרת היוצאת ביום א' בבוקר תיבדק על ידי המשגיח שנית לפני המשלוח.
5. לוודא שלא מתבצע עיבוד ושיווק דגים בשבת.
6. החברה נערכת לקראת הפסח ובמהלכו ללא חשש חמץ (הזנת הדגים בכופתאות ללא חשש חמץ).
7. על גבי תעודות המשלוח המלוות את התוצרת יוטבע חותמת נותן ההכשר בצירוף חתימת ידו של המשגיח מטעם הרב נותן ההכשר.
8. לוודא כי המשגיחים העוסקים במלאכה השתלמו בתחום כשרות הדגים.

שיווק תוצרת של חברה הרוכשת מבריכות שונות, ודרכי התמודדות

חברה אשר משווקת דגים ממדגים שונים (ולא רק מהמדגה שלה), כאשר חלקם "מתארחים" אצלה בבריכת השיווק לפני השיווק וחלקם עשויים להימכר ישירות לחניות ללא מעבר דרך גורם ההשגחה, נדרשת לעמוד בתנאים הבאים:

1. שיווק כל הדגים החיים יתבצע אך ורק דרך בריכת השיווק, לאחר שנבדקו בידי המשגיח ואושרו על ידו בכתב (אישור כשרות).
2. קליטת דגים מצוננים תיעשה אך ורק מספקים מושגחים כחוק, תוך וידוא שהסחורה מלווה בתעודה חתומה בידי משגיח הרבנות.
3. הטיפול בנגיעות יעשה בבריכת השיווק בלבד.
4. בריכה אשר נמצאה נגועה מחויבת בטיפול כאמור. מחובת המשגיח לוודא כי פעולת הטיפול לניקיון הדגים מטפילים אכן בוצעה בשנית כראוי ועל פי הנוהל, טרם שיווק הדגים ואישור הבריכה.
5. הכנסת דגים לבריכת השיווק תדווח למשגיח, על מנת שלא יתערבבו דגים בדוקים ולא בדוקים ביחד.
6. דגים שנפסלו ימכרו למגזר הלא יהודי כמצויין לעיל, בידיעת ובאישור המשגיח וזאת ללא ציון שם החברה בעלת המותג הכשר ו/או שם נותן ההכשר.
7. המשגיח יערוך טבלת טיפולים בה ירשמו ימי משלוח, סוג הדגים ודרכי הטיפול בבריכת השיווק. הטבלה תהיה

שבועית ותתיק אחת לחודש בתיק הכשרות הנמצא במשרד הרב נותן ההכשר.

8. יש להגדיל את שעות פעילותו של המשגיח בהתאמה לפעולות הנדרשות ובכפוף לדרישות נותן ההכשר.
9. במקרה שבו תתקבל תלונה על חשד לדגים נגועים אשר שווקו מחברה זו לחנויות מושגחות, יוזמן משגיח הרב נותן ההכשר לחנות על מנת לראות את הממצאים, בכדי שיוכל לדווח לנותן ההכשר הממונה עליו.
10. במידה ומקרי הנגיעות יחזרו על עצמם באופן מוחזק, אין להעניק הכשר לחברה זו עד להסדרת השיווק דרך מרכז שיווק מושגח.
11. משלוח דגים מחברה אחת לשניה ילווה באישור כשרות מטעם המשגיח של הרב נותן ההכשר.
12. אי עמידה בנהלים אלו מצד החברה במעשה או במחדל יהווה עילה להסרת אישור הכשרות מתוצרתה, בכפוף לנהלי אגף הכשרות הארצי של הרה"ר לישראל.
13. יש להעמיד בפני המשגיח אמצעי ניידות נאותים ובלתי תלויים לצורך עבודת ההשגחה והפיקוח בשטחי הגידול ומתחם הייצור.

קליטת דגי בריכה וים מספקים במקומות המושגחים

מסעדות, מלונות, אולמות וגני אירועים, חנויות דגים ומחסני אחסנה ושיווק, סופרמרקטים וכד' יקלטו דגי בריכה וים מצוננים או חיים אך ורק אם הם מלווים בתעודת משלוח המוחתמת בחותמת כשרות מטעם נותן ההכשר לעניין טהרתם ונקיונם מתולעים ומטפילים.

משווקי דגים

1. אדם או חברת שיווק המושגחים ע"י רבנות מוסמכת לא יוכלו לגדל, לאחסן ולשווק דגים טמאים או כל מאכל האסור באכילה במקביל לשיווק המוצר הכשר ותחת אותו שם ומערכת חשבונאית.
2. כמו"כ אין להתיר שינוע דגים כשרים ולא כשרים באותה משאית/מכונית.

דגים מיובאים מחו"ל

1. על היבואן לפנות בבקשה מסודרת למחלקת היבוא הארצית ברה"ר טרם יבוא הדגים על מנת לקבל את הדרכתה ואישורה לסדרי ההשגחה בחו"ל.
2. כל דג או חלקי דג טהור המעובד ונארז בחו"ל (לרבות הזרקת נוזל, חומר משמר, תבלינים ופרורי לחם וכד') חייב לקבל את אישור מחלקת היבוא של הרה"ר לישראל, גם אם לאחר העיבוד נשארו סימני הטהרה על נתחי הדג.
3. דג מיובא שלא עבר תהליך עיבוד מכל סוג שהוא (לרבות חיתוך) והוא ממין טהור יוכל להיקלט במקומות המושגחים, ובלבד שכל סימני הטהרה מצויים עליו בגלוי.
4. גם יבואנים המבקשים לייבא ולשווק דגים כשרים לפסח חייבים לקבל את אישור מח' היבוא.
5. מפעלי ייצור בארץ העושים שימוש בדגים מיובאים, גם אם מדובר על שרתי אריזה בלבד, חייבים לדאוג להשגחה מטעם הרבנות המקומית המוסמכת. המוצר המוגמר ישא את ציון הכשרות של הרבנות המקומית.
6. דגים וביצי דגים המוחזקים כמתולעים על פי פסיקת הרה"ר חייבים להיבדק ע"י משגיח לפני השימוש בהם בתעשייה ולעבור ניקוי המתיר אותם על פי ההלכה.
7. דגים אשר אין יכולת לנקותם מתולעים כפי דרישות ההלכה, אסור לשווקם ולעשות בהם שימוש בתעשייה.

8. אין לשווק לציבור ביצי דגים לא בדוקים.
9. חל איסור להוסיף סימני טהרה באופן מלאכותי לחלקי הדגים המעובדים ללא פיקוח רבנות מוסמכת ובכפוף להנחיות משרד הבריאות.
10. סימון דג מיובא או מוצריו כ"נקיים מתולעים" ע"י היבואן חייב לקבל את אישור מח' היבוא ברה"ר לישראל.
11. דגים המותרים לשיווק על פי נוהל זה ומשווקים באריזה ללא בדיקת תולעים, יצוין על גבי האריזה בסמוך לסימון שם נותן ההכשר: "לא בדוק מתולעים - יש לנקות היטב את חלל הבטן".
12. בחנויות מושגחות ע"י רבנות מקומית המוכרות דגים בתפוזות המחייבים בדיקה לפני השימוש ומותרים לשיווק על פי נוהל זה - על המשגיח לדאוג להצבת שילוט מתאים וגלוי המצהיר כי הדגים מחוייבים בבדיקה לפני השימוש וכן להוסיף סימון על כל דג בפני עצמו (כגון על "הרינג" שלם).

דגים כבושים/מעושנים

1. אין למפעל או משווק למכור דגים כבושים או מעושנים שלמים ללא ניקיון בטן הדג.
2. מפעל דגים מושגח לא ימכור במקביל גם דגים נגועים וכל שכן דגים טמאים.

משגיח

1. משגיח אשר מתפקידו להשגיח על כשרות דגים או ביצי דגים נדרש להשתלם בתחום כשרות הדגים, זיהוי תולעים וטפילים ודרכי הטיפול בהם.
2. מתפקידו לוודא כי תוצרת הדגים הנקלטת במקומו תקינה כגון: שלא השתרבו דגים טמאים בתוך קרטון של דגים טהורים (בעיקר ביבוא), שלא השתרבו קרטון שלם של דג טמא בתוך משטח של קרטונים של דגים טהור (בדיקה מדגמית), הימצאותה של תעודת משלוח מוחתמת על פי הנוהל, אריזות המשלוח מסומנות ע"י ציון כשרות מגורם מוסמך, בדיקת תולעים וטפילים וכד'.
3. להימצא בקשר מתמיד עם הממונה עליו ברבנות המקומית ולדווח למחלקת היבוא על כל חריגה ותקלה לגבי מוצרים מיובאים.
4. סימון והחתמת התוצרת המשווקת בהתאם לנוהל ובכפוף להנחיית הרב המקומי.
5. בניית תיק כשרות במקום ההשגחה הכולל מידע בתחום כשרות הדגים ודרכי ההתמודדות עימם. העתקי תעודות הכשר של התוצרת הנקלטת, רישום טבלה מסודרת של התוצרת המטופלת וכי הטיפול בה וכד'.
6. לוודא שמירת נוהל מפעלי ייצור מזון במפעלי דגים מעובדים הן בהתייחס לתהליך הייצור והאריזה והן לגבי חומרי הגלם הנקלטים.

פסח

1. אין לקלוט במהלך ימי הפסח דגים מכל סוג שהוא אלא ממקור כשר לפסח בלבד בהשגחת רבנות מוסמכת.
2. אין להעניק הכשר לדגים מעובדים או לדגים המגיעים ממפעלים העוסקים בעיבוד דגים אלא אם כן קיים במפעלים אלו משגיח צמוד.
3. חומרי הגלם בהם נעשה שימוש במהלך עיבוד הדגים חייבים לשאת ציון כשרות לפסח מרבנות מוסמכת.

הערות:

- נוהל זה לא בא לפטור את המגדל, היצרן או המשווק מכל דין אחר, אלא להוסיף עליו.
- יש לוודא כי הטיפולים והחומרים בהם נעשה שימוש לצורך מניעת הנגיעות בדגים לא יפגעו בבריאות הציבור.
- יש להקצות כלים נפרדים לעיבוד הדגים והבשר.
- דגים נגועים (כגון דג בקלה, רוטבש, ברוטולה, הליבוט וכד') במגזר הפרטי חייבים בדיקה וניקוי יסודי של חלל הבטן לפני השימוש.

ללא
למכירה



וידוע כי הפרי הבא עד שלש שנים אין בו תועלת ומזיק כאשר יזיק לגוף כל דג שאין לו סנפיר וקשקשת, ויזיק לנפש החכמה
בשר כל עוף דורס והבהמות הטמאות, והמשכיל יבין:

(אבן עזרא ויקרא פרק יט).

וידוע כי הפרי הבא עד שלש שנים אין בו תועלת ומזיק כאשר יזיק לגוף כל דג שאין לו סנפיר וקשקשת, ויזיק לנפש החכמה
בשר כל עוף דורס והבהמות הטמאות, והמשכיל יבין:

*פרק ו - השגחה במפעלים (כולל סדר הפרשת תרומה)

מוצרים - כללי

1. הזמנת המוצרים וחומרי הגלם תיעשה באישור משגיח/י הכשרות.
2. **סחורה תתקבל בנוכחות משגיח.**
3. מוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת ומלווים בתעודת משלוח, החתומה בחותמת כשרות וחתימת כתב ידו של המשגיח.
4. **ברמת כשרות "מהדרין" ייקנו כל המוצרים רק מתוך רשימה מיוחדת שיספק הרבנות וההכשר.**
5. **במוצרי יבוא על המשגיח/ים לקבל מהספק צילום של אישור הכשרות מהרבנות הראשית, ולא להסתפק בכיתוב שע"ג התווית אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי. כמו כן על המשגיח לבדוק את התאמת הקוד שע"ג המוצר לקוד שבאישור הכשרות.**
6. **בכדי למנוע תקלות בהזמנת חומר גלם או מוצר חדש, יש לאמת את הכשרות של המוצר עם המשגיח השולח. מומלץ לעשות זאת בכתב.**
7. יש להקצות למשגיח/ים חדר עבודה בקרבת שטחי העבודה, לצורך עבודתו.
8. למשגיח/ים תהיה גישה חופשית לניירת בהנהלת החשבונות של המחסן, והם יהיו רשאים לבדוק במחשבים או בהנהלת החשבונות - בכל עת שירצו - את המסמכים המתייחסים לקבלת סחורה ותעודות המשלוח.
9. יש לייחד מקום אחסון עבור מוצרים שכשרותם מוטלת בספק, עד לאישורם בידי המשגיח. מקום זה יהיה נעול והמפתח אליו יימצא בידי המשגיח.
10. אין להכניס למפעל **מוצרי מזון ומשקאות** כלשהם שלא נרכשו על ידי המקום בעצמו, והובאו על ידי האורחים מבחוץ (גם לא באירועים, סדנאות וכד'), בין אם מדובר בחומרי גלם ובין אם במוצרים מוגמרים.
11. שירותים חיצוניים יהיו מאושרים על ידי המשגיח ומלווים בתעודת כשרות.

ערלה

ניתן לקבל תוצרת חקלאית ללא חשש ערלה, בתנאי שהיא מלווה:

1. באישור ממחלקת מצוות התלויות בארץ או באגרונום מוסמך המאושר ע"י הרבנות הראשית לישראל לתת אישורי ערלה (תעודות מגופים אחרים אינן קבילות).

2. בתעודת משלוח חתומה.

אין לקלוט זיתים ללא תעודת מגדל! על התעודה להיות חתומה בידי משגיח-שטח המפקח על המסיק.

תרומות ומעשרות

ניתן לקבל תוצרת חקלאית ללא צורך בהפרשת תרומה חוזרת, בתנאי שהיא מלווה:

1. באישור רשמי מאת הרב המשגיח.

2. בתעודת משלוח חתומה.

הפרשת תרומות ומעשרות

מפעלים הנדרשים להפריש תרומות ומעשרות בעצמם - ינהגו בדרך הבאה:

1. המשגיח יקבל מינוי בכתב מאת מנהל המפעל להפרשת תרו"מ.

2. נוסח המינוי - כדלהלן:

אני / אנו _____
בעלי המפעל _____

ממנה / ממנים בזה את נציגי הרבנות המקומית:

רשימת משגיחים :

ו / או כל נציג אחר מטעמה, כל אחד מהם בנפרד, כשליח להפריש תרומות ומעשרות מכל הפירות המפעל / העסק / בית הארזה החייבים בהפרשת תרומות ומעשרות.

כן אני מצהיר בזה שמקובל עלי שהמשגיח יפריש כל כמות הנראית לו, ואפילו יותר מהכמות הנצרכת מעיקר הדין על פי ההלכה.

מקובל עלי שהמשגיח יכול לקחת גם מהפירות היפים, כפי מה שנראה לו לנכון.

כמו כן אני מצהיר בזה כי בדעתי להחזיק החזקה מלאה ושלא יהיה הפקר כל הפירות ו / או הפחת הנופלים באיזה מקום שיהיה כל זמן שהפחת ו / או הפירות יהיו עדיין ראויים לאכילה.

תאריך: _____
על החתום: _____
(בעלי המפעל או המנהלים, בחברה בע"מ)

3. אם בעל המפעל נכרי - יש לבצע את ההפרשה בשטח לפני כניסת הסחורה לבעלות בעל המפעל, או לחילופין להוסיף לחוזה בינו לבין המגדל את הסעיפים הבאים:

א. על מנת לאפשר את קליטת גידולי השדה במפעל, ומכיון שידוע לנו שהמפעל אינו רשאי לקלוט גידולי שדה לא מעושרים, הרינו ממנים את המשגיח _____ לעשר את סחורתינו.

ב. אנו מודעים לכך כי הסחורה ששיווקנו לא תעבור לבעלות המפעל עד להפרשת תרו"מ, וזאת על מנת לאפשר למפעל לקלוט את תוצרתנו.

ידוע לנו כי בכל שלב עד להפרשת התרו"מ רשאי המפעל להחזיר אלינו את תוצרתנו ואנו נשיב למפעל את התמורה המלאה.

4. יש לדאוג לכך שתהיה רשימה מסודרת של מגדלים המשווקים בדרך כלל, ובה מפורט גם מיקום הבעלים.

5. במפעל הקולט תוצרת ממספר מגדלים ובמקומות גידול שיש בהם חשש תערובת חיוב ופטור, יש להקפיד להניח בפני עצמה תוצרת של כל מגדל מכל אזור גידול, ולהפריש מכל גידול ומכל אזור בפני עצמו.

המשגיח יהיה נוכח לכל אורך קליטת הסחורה.

*

6. במידה ונגרמה תערובת מתוצרת מעושרת ומתוצרת שאינה מעושרת - יש לפעול בדרך הבאה:

- לחפש טבל ודאי ולהפריש ממנו תרומה על הטבל שבתערובת. מתוך הטבל שבתערובת יש להפריש את המעשרות ע"י קריאת שם.
- כשאין טבל ודאי יש לקחת מהתערובת כמות של תרומה כנגד כל התערובת, ולקרוא בשם למעשרות המצויים בטבל שבתערובת (תרו"מ במ"צ עמ' 74).
- 7. יש לטמא את הטבל קודם ההפרשה.
- 8. תרומה גדולה יש להפריש מן המוקף.
- 9. כשאין אפשרות להפריש מהמוקף, **בדיעבד מועילה** הפרשה שלא מהמוקף.
* תרומה גדולה תופרש רק מהמוקף.
- 10. מעשר ראשון - יש להפריש ולקבוע מקום, מומלץ להיות מנוי בקרן המעשרות של אחד המכונים.
בדיעבד או בספקות אין חובה לתת מעשר ראשון.
* נתינת מעשר ראשון ללוי.
- 11. מעשר עני - יש לתת לעניים. הסכום יהיה מכובד ויועבר לגופים ציבוריים העוסקים בצדקה לעניים, ע"פ בחירת בעל המפעל.
- 12. מעשר שני - יש לחלל על מטבע. מומלץ להיות מנוי באחד המכונים העוסקים בחלול מעשר שני ולחלל על מטבע השמורה שם.
- 13. יש להפריש רק מסחורה שנגמרה מלאכתה. פעולות בישול, הבחלה, כבישה וכדו' אינן מעכבות, ואפשר להפריש לפניהן.
- 14. במקום שיש חשש שהפועלים יקחו מהתוצרת המעובדת - יש להפריש בנוסח ההפרשה מראש, בדרך הבאה:
א. יש להכין בצד כמות מספקת לתרומה גדולה ותרומת מעשר ליום אחד.
ב. כמות זו תונח לאחר ההפרשה במקום שמור. מח' תעשיה וחרושת ממליצה על מכונת גריסה.
ג. ניתן לסמוך על סידור זה אך ורק במקום שבו כל התוצרת המוכנה לעיבוד נמצאת כבר בבעלות המפעל.
ד. **יש לומר בכל בוקר את נוסח ההפרשה הבא:**

הפרשה זו תתקן את כל התוצרת החקלאית הנמצאת בפועל שמישהו מהעובדים יקח היום לאכילה.

העודף על מאית ממה שיקחו העובדים במשך היום - הנמצא בפירות אלו, בצד העליון שלהם - הרי הוא תרומה גדולה.

המאית שיש כאן, ועוד תשע מאיות בצד העליון של כל פרי ופרי שיקחו העובדים - הרי היא מעשר ראשון.

אותה מאית שהזכרתי - הרי היא תרומת מעשר.

עוד תשע מאיות מצד התחתון של כל פרי ופרי שיקחו העובדים - הרי היא מעשר שני או מעשר עני.

המעשר השני שיש כאן, וכן פירות הרבעי שיש כאן - הרי הם מחוללים, כל סוג חיוב על פרוטה ורבע בנפרד, במטבע המיועדת לכך בשבילי (במידה ויש מנוי לאחד המכונים העוסקים בחילול מעשר, יש להזכיר את שמו).

15. מחלקת תעשייה וחרושת ממליצה כנוסח כללי על הנוסח הבא

הקדמה: הפרשה זו תחול בכל פעם, בשעת גמר הכנת התוצרת לשיווק, ותתקן את כל מה שחייב בתרו"מ ויהיה בתוך המיכל הנ"ל.

ההפרשות השונות יחולו בזו אחר זו עפ"י הסדר הנהוג.

תרומה גדולה: יחידת הטבל העליונה ביותר במיכל הפסולת (או מיכל הסוג ג' וכדו') תהיה תרומה גדולה.

מעשר ראשון: כמות השווה ל- 99/1 ממה שברצוני לתקן בכל פעם, שתהיה אז בתחתית הטבל שבמיכל הפסולת הנ"ל, ועוד תשעה חלקים כמותה, שיהיו אז בצד העליון של כל פרי ופרי שברצוני לתקן אז - יהיו מעשר ראשון.

תרומת מעשר: אותה כמות של 99/1 שהזכרתי, תהיה תרומת מעשר.

מעשר שני/עני: מעשר שני או מעשר עני יהיו בצד התחתון של כל פרי ופרי שברצוני לתקן אז.

חילול מעשר שני ונטע רבעי:

המעשר השני, וכן נטע הרביעי שיש כאן - יהיו מחוללים, כל סוג חיוב בנפרד, על פרוטה ורבע במטבע המיועדת לכך בשבילי (במידה ויש מנוי לאחד המכונים העוסקים בחילול מעשר, יש להזכיר את שמו).

16. ניתן לסמוך על סידור זה אך ורק במקום שבו כל התוצרת המוכנה לעיבוד כבר נמצאת בבעלות המפעל. במקום בו יש מס' רכישות של חומרי גלם במשך היום - נדרשת הפרשה בכל פעם שמגיעה תוצרת.

17. המלצת מחלקת תעשייה וחרושת היא להפריש מיד עם קליטת הסחורה.

18. מפעל שרוצה להפריש מראש על ה"בררה" שתתגלה בשעת העבודה, יפנה למחלקת מצוות התלויות בארץ ברבנות הראשית, לאישור הנוסח.

19. מפעל המעוניין לגבש נוסח המתאים במיוחד לענינו, יפנה למח' מצוות התלויות בארץ, לאישור הנוסח.

20. על המשגיח להבין היטב את הנוסח. משגיח הממנה לעצמו מחליף יוודא שהמחליף יודע ומבין את הנוסח. לשם כך עליו לקבל אישור אישי מהרב הממונה על כשרות במקום.

21. יש לתלות את נוסח ההפרשה במספר מקומות בולטים במפעל.

22. מפעל המייצא חייב להפריש תרומות ומעשרות גם מסחורה המיועדת לייצוא.

23. יש להקפיד על כך שהתוצרת לא תהיה בתנועה בשעת אמירת נוסח ההפרשה.

24. יש לדאוג למכונת גריסה שתמוקם במפעל או לחילופין להכין בור עמוק ומבודד להנחת התרומות הטמאות.

*

שביעית

1. מוצרים שגודלו על פי היתר מכירה יקלטו אך ורק בצירוף אישור על מכירת הקרקע.
2. יש לציין ע"ג תוית המוצר שהתוצרת היא "על פי היתר מכירה".
3. בתוצרת גויים מהשנה השביעית יש לוודא שאמנם הקרקע שייכת לגויים, ויש לציין ע"ג המותג "יבול נכרים".
4. תוצרת מאוצר בית דין צריכה להמכר על פי ב"ד, ויש לפרסם שיש בה קדושת שביעית באמצעות הכיתוב "אוצר בית דין".

*

מוצרים

1. הזמנת חומרי גלם תיעשה בתיאום מראש עם משגיח הכשרות.
2. כל המרכיבים יהיו בהשגחת רבנות המוסמכת לתת כשרות. כל משגיח ימלא טופס המציין את כל מרכיבי המוצר, מקורם וכשרותם. את הטופס הנ"ל ניתן לקבל במח' תעשייה וחרושת (נספח 2 מצו"ב).
- * כל המוצרים - רק על פי רשימה מיוחדת של הרבנות המקומית.
3. על המשגיח לנהל יומן בו ירשם אלו מוצרים נכנסים למפעל, ולערוך תיק כשרות לכל מוצר עם תעודות הכשרות.
4. המשגיח יקבל מהמפעל אישור מראש לעבור - בכל זמן שימצא לנכון - על רשימת המלאי של המחסן, ועל רשומות המחשבים המדווחים על קליטת הסחורה.
5. במוצרי יבוא, על המשגיח לקבל מהספק את תצלום אישור מחלקת היבוא של הרבנות הראשית לישראל ולא להסתפק בכיתוב של הקופסא. כל זאת, לפני רכישת המוצר.
- קוד היבואן המצויין בתעודת הכשרות נמצא בד"כ בתחתית או במכסה הקופסא. לפרטים יש לפנות למחלקת הייבוא של הרה"ר לישראל.

ירקות עליים

1. חסה תתקבל רק מפיקוח רבני המאושר ע"י הרבנות הראשית.
2. בנושא כרוב יש לפנות למחלקת תעשייה וחרושת, על מנת שתאשר לאחר בדיקה את מכונות השטיפה, וכן ע"מ שתפנה את המפעל למגדל המאושר ומפוקח ע"י הרבנות הראשית, באופן הבא:
 - א. השטחים שמהם ילקח הכרוב יפוקחו במשך כל הגידול על ידי אגרונום המאושר בידי הרבנות.
 - ב. מפקח מיוחד יגיע בסיום הגידול לשטח, ויאשר את הכרוב.
 - ג. המפקח יאשר עד 10% נגיעות בשטח, לאחר בדיקה מדגמית.
 - ד. הקטיף ואספקת הסחורה תעשה באותו יום בו אישר המפקח את הסחורה.
 - ה. כל הסחורה תשווק רק לאחר הסרת 4 השכבות העליונות והליבה, קציצה ושטיפה יסודית (באחריות המשגיח). השטיפה תעשה ע"י הזרמת מים וחומר דטרגנט בלחץ בג'קוזי ודיזות. יש לסנן את המים הממוחזרים בצפיפות של 300 מיקרון.

ו. לאחר תום השטיפה תבוצע בדיקה מדגמית שתתפרס על פני כל משך היום בגודל של כאחוז

מכמות היצור. רק לאחר קבלת תוצאת הבדיקה יאושר הכרוב לשיווק.

סעיפים א-ד יבוצעו בתיאום עם מחלקת תעשייה וחרושת ברבנות הראשית.

3. בכמויות מזעריות ניתן להכשיר על ידי הפרדה בין עלה לעלה, הסרת 4 השכבות העליונות והליבה, קציצתם, השרייתם בסבון ושטיפתם בזרם חזק במיוחד.
4. את שאר הירקות העליים ניתן לקלוט אך ורק כשגודלו בפיקוח רבני המאושר ע"י הרבנות הראשית, והם נקיים מחרקים או מיובשים (נספח א' מצו"ב).
5. בירקות ופירות אחרים שיש בהם תילוע ספציפי כגון: זיתים (זבוב הזית), תירס, חומוס ואפונה, יש לבצע בדיקה מדגמית. הנחיות מדויקות יש לקבל במחלקת תעשייה וחרושת ברבנות הראשית לישראל.
6. לגבי מוצרים נוספים שמתעוררים בהם ספקות יש לפנות למחלקת תעשייה וחרושת, לקבלת הוראות ניקוי.

בישול

בכל משך הבישול צריך להיות במפעל משגיח או נאמן כשרות.

1. הכנסת התבניות לתנור והדלקת האש תעשה בכל יום על ידי המשגיח או ע"י נאמן כשרות.
2. גם תנור שנשאר דלוק כל הזמן, אלא שהטמפרטורה בו משתנה, צריך להיות מודלק בתחילת היום בידי המשגיח. הכנסת התבניות תעשה רק על ידי נאמן כשרות.
3. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש, אלא על ידי נאמן כשרות.
4. במפעלים בהם מופעלת מערכת הבישול באמצעות קיטור, יפעיל יהודי את מערכת הקיטור. הכנסת התבניות תתבצע על ידי נאמן כשרות.
5. במפעלים בהם הבישול מתבצע באמצעות סרט נע, נאמן כשרות ידליק את התנור ויפעיל את הסרט (בא"ח פרשת חוקת).
6. * במקומות שהבישול מתבצע באמצעות סרט נע. יהודי יפעיל את הסרט ויניח את המוצר על הסרט.

שבתות ומועדים

1. שערי המפעל יהיו סגורים החל משעה קודם לשבת ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת, כפי מה שמפרסמת הרבנות המקומית.
2. מומלץ שכל השנה לא יאכלו חמץ באולם הייצור של המפעל.
3. מומלץ שכל המוצרים המשמשים כחומרי גלם במפעל יהיו כשרים לפסח כל השנה.
4. מפעל המבקש להתחיל יצור כשר לפסח יפנה לרבנות כחודש לפני התאריך המיועד, ויצג בפניה תוכנית יצור ע"מ להערך כראוי.
5. לקראת ייצור כשר לפסח יש לבדוק את כשרות חומרי הגלם ולוודא שהם כשרים לפסח.
6. מרגע תחילת יצור שימורים לחג הפסח, על המשגיח להקפיד הקפדה יתרה לבל יכנס חמץ כלשהו לשטח הייצור.
7. באחריות המשגיח לוודא ביצוע מכירת חמץ ע"י הרבנות המקומית / האזורית המוסמכת.
8. מותג הכשרות לפסח יהיה מודפס על גבי האריזות המקוריות, ולא על מדבקה שעל גבי האריזה המקורית. אין לבצע החתמה חיצונית או הדבקה של מדבקות.

9. במוצר המכיל קטניות יש לציין ע"ג האריזה באופן בולט "לאוכלי קטניות".

10. בדיקות מעבדה יישמשו כבדיקה נוספת בלבד ולא יחשבו כאינדיקציה לכשרות לפסח ולכשרות בכלל.

המשגיח

1. המשגיח יכין דו"ח יומי על פעילותו, ובשעה שיתבקש ימסור אותו לרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.

2. נוסח הדו"ח ייקבע לכל מפעל בפני עצמו ע"י המפקח מטעם הרבנות המקומית. הנוסח המופיע כאן לדוגמא הוא כללי:

תאריך	סוג התוצרת	בדיקת ערלה	הכמות המופרשת	שעת ההפרשה	בדיקת תולעים	הדלקת אש	שם המשגיח

מותגים

1.

א. הדפסת התוויות או אריזות המוצר עם חותם הכשרות, אך ורק לאחר שהמפעל ובית הדפוס יחתמו על התחייבות שלא להדפיס ללא אישור הרבנות.

ב. אישור הרבנות יכלול: כמות, תאריך וחתימה.

ג. לפני כל הדפסה יתקבל אישור בכתב מהרבנות.

ד. בסיום ההדפסה יועברו התוויות ישירות למשגיח.

2. חותמת הכשרות תוטבע באריזה הפנימית.

3. התוויות יינעלו בארון, המפתח ימצא אצל המשגיח.

4. לא יוצאו או יוכנסו תוויות ללא ידיעת המשגיח.

5. כאשר יש מערכות נפרדות לפרווה ולחלבי, המשגיח יוציא תוויות רק לפי הצורך, ובסוף הכנת כל סוג ילקחו חזרה.

6. במידה והמפעל מתכנן שינוי בצורת האריזה או בגרפיקה יש לקבל על כך את אישור הרבנות המקומית.

7. סימון הכשרות של הרבנות יהיה בולט בחזית המוצר. סימון גופי כשרות נוספים לא יבלטו ויודגשו יותר מהכשרות המקומית.

8. בציון הכשרות יש להדגיש לפי סוג המוצר "כשר חלבי/בשרי/פרווה" בהשגחת הרבנות המקומית (שם הרבנות המקומית/ שם הרב נותן הכשרות).

9. במוצרים המכילים אבקת חלב עכו"ם יכתב על האריזה בחזית: כשר חלבי בהשגחת הרבנות... לאוכלי "אבקת חלב נוכרי, וברכיבים: אבקת חלב נוכרי.

10. על אריזת מוצר המכיל חלבונת חלב שכאלו יכתב הרכיבים: חלבונת חלב נכרי, ועל האריזה יכתב בחזית "כשר חלבי לאוכלי אבקת רכיבי חלב נוכרי".

11. במוצרים שישנה אפשרות לטעות בסוג ברכתם מומלץ לציין את הברכה הנדרשת למוצרים הנ"ל.

12. במידה ומסיבה כלשהי יפסיק המפעל לייצר, יושמדו תוויות הכשרות. הנחיה זו תופיע גם בחוזה ההתקשרות עם המפעל.

שימוש בקיטור

הקיטור עובר דרך דפנות הסירים וסופג טעם מהאוכל המתבשל. טעם זה עשוי להיות לעיתים בשרי, לעיתים חלבי ולעיתים שניהם גם יחד. בקיטור נוצרת תערובת טעמים (בשר וחלב) המתערבבת באוכל בשימוש חוזר במערכת.

פיתרון לבעיה זו, הגורמת לאיסור האוכל, הוא בנתינת טעם פגום לקיטור, שאינו ראוי לאכילה.

החומר היחיד שנמצא מתאים לכך הוא שמן אורנים*. יש להוסיף פרומיל אחד משמן האורנים לכמות המים (כלומר ליטר אחד לקוב מים). יש להקפיד שמדי יום יוסיפו כמות מתאימה מהחומר הפוגם לכמות המים שנוספה למערכת הקיטור.

כל האמור לעיל מתאים למערכת קיטור סגורה. במערכת קיטור פתוחה לא ניתן להשתמש בפיתרון האמור. יש אמנם פתרונות אחרים, כגון: הוצאת הקונדנס החוצה וייבוש קיטור. יש להתייעץ עם אנשי תורה ומדע בעזרת הרב הממונה.

הערה: מוסדות המשתמשים במערכת קיטור חי, יפנו לרב הממונה כדי לקבל הנחיות כיצד להשתמש במערכת, בהתייעצות עם אנשי תורה ומדע.

* שמן האורנים מיוצר בחיפה. ניתן להשיגו בחנויות לחומרי בנין.



אל תאמר זו רק כשרות רגילה - אמירה כזו יש בה ריח מעילה.

*פרק ז - השגחה במפעלי צימוקים

קליטת תוצרת

1. המפעל יקלוט אך ורק פרי טרי. פרי מעובד לא יתקבל בשום מקרה.
2. ייבוש הפרי יתבצע אך ורק בשטח המפעל ותחת השגחה.
3. קליטת ענבים לייבוש ממשק שאינו נקי לגמרי מערלה תיעשה רק בתנאי שהיה משגיח בשטח בזמן הבציר, ושהתוצרת מלווה בתעודת משלוח חתומה המעידה כי היא נקייה מחשש עורלה.
4. ממשק או מאזור "נקי" (שאינן בן כרמי גפנים בשנות הערלה) תותר קליטת ענבי סוג ב' (ענבים לא משובחים) גם ללא השגחה צמודה, כאשר היא מלווה בתעודת משלוח של חקלאי המאושר לענייני ערלה ע"י הרבנות הראשית, ובתנאי שלא מדובר בסוחר שעשוי לקנות תוצרת מחקלאים אחרים.
5. בסוף כל יום עבודה המשגיח ימלא דו"ח ייצור יומי ויסכם את כמות הפרי הקיימת. למחרת בבוקר, המשגיח יוודא שכמות הפרי לא השתנתה במשך הלילה.

עיבוד

1. לא יעשה שימוש בחומרי גלם שאינם מאושרים בידי הרבנות המקומית. חומרים אלו לא יימצאו בשטח המפעל.
2. בחומרי גלם מיובאים תצורף תעודת כשרות ממחלקת היבוא ברבנות הראשית.
3. ייצור לפסח ייעשה אך ורק עם חומרי גלם כשרים לפסח בפיקוח רבנות מוסמכת.

בדיקת חרקים

המשגיח יבדוק נגיעות פנימית וחיצונית בצימוקים בבדיקה מדגמית לפני האריזה.

אריזה

1. לא תתבצע אריזה ללא נוכחות המשגיח.
2. בשום מקרה לא יודפס על המארזים "כשר". אישור כשרות יינתן בצורת חותמת שתכלול את שם הרבנות נותנת הכשרות ואת תאריך האריזה.
3. המשגיח ינהל רישום ומעקב אחר כמויות הפרי הנכנסות והנאורות, על מנת לוודא שלא תיארז תוצרת שאינה מאושרת.



כל עמל האדם לפיהו

ר' יוסי פתח ואמר (קהלת¹) כל עמל האדם לפיהו וגו' אסתכלנא במלי דשלמה מלכא וכלהו אחידן בחכמה עלאה, כל עמל האדם לפיהו, האי קרא בשעתא דדיינינן ליה לבר נש בההוא עלמא כתיב כל ההוא דינא וכל מאי דסביל בההוא עלמא ונקמין מיניה נקמתא דעלמא, לפיהו בגין פיהו דלא נטיר ליה וסאיב ליה לנפשיה ולא אתדבק בסטרא דחיי בסטרא דימינא, וגם הנפש לא תמלא לא תשתלים דינהא לעלם ולעלמי עלמין.

[בשעה שדנים לאדם עיקר עונשי הגהנום הם על שלא נשמר ממאכלות אסורות]

(זוהר כרך ג (ויקרא) פרשת שמייני דף מא עמוד ב)

פרק ח - השגחה במחלבות

קליטת חלב

1. חלב ניגר יקלט במוצאי שבת במחלבה אך ורק לאחר צאת שבת, בתוספת חישוב זמן הנסיעה והאיסוף. חלב ששונע בשבת לא יקלט במחלבה.
2. חלב שמקורו במשקים המחזיקים מתקני חליבה מאושרים לשימוש בשבת או לחילופין חולב שאינו יהודי בפיקוח מצלמה או משגיח, יקלט לייצור מהדרין. חלב שמקורו במשקים אחרים ייקלט ברמת כשרות רגילה.
3. חלב מרפתות של מי שאינם יהודים לא יאושר ללא השגחה בשעת החליבה ופיקוח על העברת החלב.
4. * ברפתות בבעלות יהודים המעסיקות חולבים שאינם יהודים ימצא משגיח בתחילת כל חליבה שיקפיד על גדר 'נכנס ויוצא', או לחילופין יותקנו מצלמות.
5. תנאי לקליטת חלב כ'כשר' יהיה שמירה על נוהל ניתוחים וטיפולים בפרות למניעת חשש חלב טריפות (נספח 1) וזהירות מעירוב דם בחלב.
6. לא יתקבל חלב מרפת המחזיקה בקרבתה חולבות שאינן טהורות.

חומרי עזר בתעשיית החלב

1. חלב נכרים לא יקלט כלל בתעשיית החלב בארץ.
2. אבקת חלב עכו"ם תתקבל אך ורק מארצות בהן יש פיקוח הדוק של משרדי הממשלה השונים על אי עירוב חלב אחר בחלב פרה, בפיקוח כשרות ובתנאי שמערכות הייצור מיועדת לאבקת חלב בלבד.
3. בתהליך הייצור של אבקת חלב יש להקפיד שלא יוכנסו חומר מונע התגבשות או חומר מונע קצף שאינם מאושרים ע"י מח' היבוא.
4. במוצרים המכילים אבקת חלב עכו"ם יכתב על האריזה בחזית: כשר חלבי בהשגחת הרבנות... לאוכלי "אבקת חלב נוכרי, וברכיבים: אבקת חלב נוכרי.
5. יש להשתמש בחלבוני חלב המופקים מקזאין חומצי הנעשה מחלב. חלבוני חלב המופקים בתהליך יצור המשלב אינזימים מיקרוביולוגיים תידרש השגחה לאורך כל תהליך הייצור, ע"מ לצאת מידי חשש גבינת נוכרים.
6. חלבוני מי גבינה יאושרו רק אם הופקו ממי גבינה חומציים או ממי גבינה שהופרשו מהגבן בטמפ' נמוכה מ- 42 מעלות, ובתנאי שהגבן נעשה מאינזים כשר.
7. חלבוני חלב יתקבלו אך ורק מארצות בהן יש פיקוח הדוק של משרדי הממשלה השונים על אי עירוב חלב אחר בחלב פרה, בפיקוח כשרות ובתנאי שמערכת הייצור משמשת לחלב בלבד.
8. על אריזת מוצר המכיל חלבוני חלב שכאלו יכתב הרכיבים: חלבוני חלב נכרי, ועל האריזה יכתב בחזית "כשר חלבי לאוכלי אבקת רכיבי חלב נוכרי".
9. *חלבוני חלב (קזינטיים) יאושרו רק אם מקורם בחלב המפוקח משעת החליבה, והם מיוצרים במערכות המשמשות לחלב בלבד.
10. *בכשרות מהדרין יאושרו מי חלב רק מגבינה בכשרות מהדרין, ועל בסיס חלב מושגח משעת חליבה.
11. בכל חומרי הגלם הנ"ל יש לוודא שאין בעיית חלב טריפות כתוצאה מטיפולים וטרינריים בפרות.

12. חמאה המיוצרת בחו"ל תתקבל אך ורק כשהיא מלווה בתעודת כשרות, ובאישור הרה"ר לישראל.

חומרי עזר נוספים לתעשיית החלב

1. אין לאשר בתעשיית הגבינות שימוש באינזמים המופקים מקיבות בע"ח שאינם כשרים.
2. תרבויות המגודלות על בסיס חלב נוכרי יתקבלו לשימוש בכשרות רגילה רק מארצות בהן קיים פיקוח ממשלתי על החלב ובתנאי שתתבצע העברה שלישית. יש לכתוב ברכיבים: התרבויות גודלו על אבקת חלב נוכרי.
3. * בכשרות למהדרין יעשה שימוש בתרבויות שגודלו על בסיס חלב ישראל בלבד. ברמת כשרות זו לא תאושר העברה שלישית.

גבינות נכרים

1. גבינות המיוצרות במפעל בבעלות נכרים בארץ או בחו"ל חייבות להיות מיוצרות מחלב שהושגה משעת חליבתו. כמו כן, ייצור הגבינות צריך להיות מלווה בהשגחה תמידית, והאינזים המקריש ינתן בחלב על ידי המשגיח.
2. אין לאשר גבינות המיוצרות ללא השגחה, גם אם המפעל כולו עובד רק עם חומרים כשרים. הדברים אמורים לגבי גבינות קשות, גבינות מלוחות, מוצרלה וגבינות מיוחדות המועמדות בעזרת אינזים.
3. * פיסטור החלב יתבצע ע"י יהודים בלבד (מנחת יצחק).

כשרות לפסח

1. לייצור כשר לפסח יש להשתמש בחומרי גלם כשרים לפסח בלבד, כמובן, בהתאם לקריטריונים לקבלת חומרי גלם.
2. על מנת לאפשר שימוש בחלב לצורך ייצור כשר לפסח לפני פסח, יש לדאוג לסינון החלב עם כניסתו למחלבה לכל המאוחר. הסינון יתבצע במסנן 0.6 מ"מ בנוסף לסינון הרגיל. המסנן הנוסף ימוקם בכניסה למפסטר.
3. על מנת לאפשר שימוש בחלב שנחלב בתוך הפסח, ידרשו התנאים הבאים: ניקוי הרפת, הזנת הפרות במזון ללא רכיבי חמץ וסינון החלב לפי כניסתו למיכל החלב במשק.
4. כל מוצר המכיל קטניות יסומן "כשר לפסח לאוכלי קטניות".
5. כל מוצר המכיל לפתית - קנולה יסומן "כשר לפסח לאוכלי לפתית/קנולה".
6. כל מוצר המכיל שמן כותנה יסומן "כשר לפסח לאוכלי שמן כותנה".

נהלים והשגחה

1. לכל מחלבה יהיה קובץ נהלי עבודה שיבטיחו בדיקת כל חו"ג הנכנס למחלבה בטרם יאושר לשימוש במערכות הייצור ע"י המשגיח, כולל בדיקת אישור מהרה"ר על מוצרי יבוא.
2. כל משגיח ינהל תיק כשרות בו יופיעו כל חו"ג של המחלבה, תעודות הכשרות של כל אחד מהם, נהלים והנחיות כשרות ושבת, רצפטורות של כל המוצרים, תוויות המוצרים ועליהן כיתובי הכשרות וכו'.

דוגמא "לבקשת תעודת כשרות למפעלי חלב" - ניתן להשיג ברבנות הראשית וברבנות המקומית.

♦ ♦ ♦

הכשרות היא שירות. כאיש ציבור - דאג לשרת כראוי.

*פרק ט- השגחה במאפיות

קמח

1. על המשגיח לבדוק שהקמח הגיע מטחנות קמח מאושרות, בעלות תעודת כשרות של רבנות מקומית. בחיטה הגדלה בארץ יש לבדוק שהופרשו תרו"מ. בחיטת חו"ל יש לבדוק שאין חשש חדש. כל משלוח חייב להיות מלווה בתעודת משלוח חתומה ע"י המשגיח, ובה מצויין תאריך הטחינה.
2. לפני ההכנסה לסילו, על המשגיח לבדוק את הקמח בדיקה מדגמית בנפה ידנית של 60 מ"ש, וכן לבדוק כוס של קמח על מגש. כאשר הקמח מתולע - אין לקבלו.
3. על המשגיח לוודא שיאחסנו את הקמח במחסן מסודר ונקי, במקום קריר. אם הקמח נשמר בשקים אין להניחם על גבי הרצפה.
4. על המשגיח לוודא שהמחסן עובר טיפול פעם ב-15 עד 21 יום, הכולל נקוי יסודי ע"י שואבי אבק, לחץ אויר ומים, למניעת היווצרות "כיס קמח" (מקום שבו יכולים להתפתח מזיקים. שימוש בחמרים קוטלי חרקים אפשרי, בתאום עם אנשי מקצוע).
5. אחת לששה שבועות יש לבצע הדברה כללית וכן הדברה לסילו באמצעות אידוד "פוספין", ע"י אנשי מקצוע.
6. אין להשתמש בקמח שנטחן לפני יותר מ-30 יום.
7. קמח מלא רגיל אינו ניתן לניפוי, ולכן יש לקבל את הקמח המלא תוך 12 שעות מהטחינה. לשם כך יש לוודא את שעת הטחינה ולהכניסו מיד לקירור. משגיח טחנת הקמח צריך לכתוב בתעודת המשלוח גם את שעת הטחינה.
8. יש לדרוש לא לקבל את הקמח המלא הראשון שעובר בצנרת של טחנת הקמח בכל יום.
9. עדיף להשתמש בקמח מלא טחון דק, שדינו כקמח רגיל.
10. קמח שביעית יש לוודא שגדל על פי היתר המכירה של הרבנות הראשית לישראל (אישור מוסמך מרב הטחנה, או אישורי גידול).
11. במוצרי שביעית יש לציין על תווית הכשרות של המוצר אם הוא מהיתר המכירה או משל נכרים.

ניפוי קמח

1. יש להתקין נפה של 50 מ"ש בסמוך למלוש.
*ברמת כשרות מהדרין הנפה צריכה להיות לפחות 60 מ"ש.
*ברמת כשרות מהדרין מומלץ להתקין מכשיר אנטולטור.
2. לאחר כל טיפול מקצועי (טכני) בנפות יש לוודא שצפיפות הרשת היא על פי ההגדרות הנ"ל (לפעמים מחליפים רשתות).
3. בסיום העבודה בכל יום יש לנקות את סוף מערכת הניפוי, מהנפה האחרונה עד למקום הלישה, כולל בית הנפה האחרונה והשרוול. במהלך בדיקה זו המשגיח צריך לבדוק שרשתות הנפות לא נקרעו או נסדקו.
4. על השרוולים להיות חלקים בצדם הפנימי. מוטב להחליף את השרוולים בניילונים עגולים המוחלפים מידי יום.
5. על המשגיח לוודא שאחת בשבוע מנקים היטב את כל מערכת ניפוי הקמח. בחדשי הקיץ (מעל 18 מעלות צלזיוס) יש לנקות את כל המערכת פעמיים בשבוע.

6. קמח מלא שאינו טחון דק ואוחסן בקרור יש לבדוקו בדיקה מדגמית ידנית של 3 כוסות על מגש.
7. על המשגיח לדאוג שיש בקונדיטוריה מערכת נוספת של רשתות ניפוי לכל הנפות, המוכנות להפעלה מידית.
8. אין להשתמש בקמח שנופה לפני 12 שעות, אא"כ היה בקירור או שעבר ניפוי חוזר.
- * אין להשתמש בקמח שנופה לפני יותר מ-4 שעות, אלא אם נעשתה בו בדיקה מחודשת או שהיה בקרור.

תולעים

במאפיות המשתמשות במוצרים הנוטים להתליע, כגון: שומשום, פרג וכד', יש להקפיד מידי יום שקודם השימוש בהם יבדוק המשגיח את הכמות הנדרשת לשימוש באותו יום. צמוקים יש לבדוק בראיית עין: להציף במים פושרים ולבדוק. את חמרי הגלם הנוטים להתליע יש לאחסן בקירור. 0.

לישה

1. בסוף כל יום העבודה יש לנקות את הכלי בו נעשתה העיסה.
2. בכל יום יש לנקות את השולחנות והכלים המשמשים ללישה. באחריות המשגיח לוודא שהפועלים ניקו כנדרש.
3. בכל יום לפני הלישה יש לבדוק שהכלי נקי.

הפרשת חלה

1. אין להפריש חלה קודם השלמת עשיית העיסה.
2. המשגיח יפריש חלה בברכה בכל בוקר לאחר השלמת העיסה.
3. המשגיח יברך בשעת ההפרשה הראשונה:

"... אקב"ו להפריש חלה (תרומה)", יקח כזית מהעיסה, ויאמר: "חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומה) חלה", ויתכוון לכלול בחלה זו גם את שאר הקמח שיוסיפו לבצק אחר כך, עד לאפייה, כל מיני בצק גמור, וכל דבר שנאפה במאפייה זו, שנתחייבו בחלה ולא הופרשה מהם חלה עד לאותו רגע. אולם אין להפריש לכתחילה חלה על העבר, כי ייתכן שדברי המאפה כבר נאכלו.

אם המשגיח לא נשאר במאפייה עד לסוף היום, יפריש חלות נוספות באופן הבא:

יקח מהעיסה הראשונה (קודם ההפרשה) מספר עיסות קטנות, שבכל אחת יש כזית, יניחן לפי סדר ויאמר: "כל כזית מהעיסות שהפרשתי יהא חלה על כל עיסה שתיעשה במשך היום והקמח שיצטרף עמה, לפי הסדר".
4. כאשר חלק מהבצקים עשויים מקמח שאינו מחיטה אלא מסוג דגן אחר, או שקמח מדגן אחר מעורב בקמת חיטה, כגון: שיפון, שיבולת שועל וכוסמין, יש להפריש חלה מכל סוג בצק בפני עצמו.
5. בתום כל השלמת עשיית עיסה יקח המשגיח כזית מכל עיסה ויאמר:

"חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומה) חלה", ויתכוון לכלול בחלה זו גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק עד לאפייה. אם לא הפריש מראש ויצא ונכנס, או שהיה היסח הדעת מההפרשה הקודמת, יש לברך שנית.
6. עובד הכשרות או המשגיח ינהלו יומן להפרשת חלה על מספר העיסות וההפרשות שנעשו במשך היום, ובו הפרטים הבאים: תאריך, שעה ושם המפריש.
7. על המשגיח שמפריש חלה לדעת את נוסח ההפרשה בעל פה, ולהבין את משמעותו. מלבד זאת עליו לתלות נוסח זה במקום גלוי, כך שהמפריש יוכל לראותו היטב.

8. יש לוודא שלא נערכות לישות מלבד אלו שבהשגחת המשגיח או עובד הכשרות.
9. בקונדיטוריה בה המשגיח לא נמצא בשעת הכנת העיסה הראשונה, ימונה עובד כשרות שתפקידו יהיה לקחת כזית מכל עיסה שתערך עד לבוא המשגיח, ולומר: "**חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומת) חלה**", ויתכוון לכלול בחלה זו גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק עד לאפייה.
- המשגיח יקבל מנוי בכתב מבעל המאפייה המאפשר לו לתרום חלה בכל עת, ללא הקפדה על הכמות הנדרשת.
- * המשגיח יהא נוכח כל זמן שנעשות עיסות במאפייה, יקח כזית מהעיסה ויפריש בעצמו בברכה.
10. יש לעטוף את החלה בנייר כסף ולשורפה בתנור בזמן שאין בתנור מאפה אחר, או לעוטפה בנייר ובניילון ולהשליכה לאשפה.
11. סוגי עיסות:

- א. עיסה עבה כעיסת לחם המיועדת לאפייה - יש להפריש בברכה.
- ב. עיסה עבה המיועדת מראש לבישול - יש להפריש ללא ברכה.
- ג. עיסה רכה המיועדת לאפייה - יש להפריש אחר האפייה בברכה. אם מפריש מהבלילה, על המשגיח לומר שהחלה תחול בשעת האפייה, היות שרק אז חל על בלילה רכה החיוב בחלה.
- ד. עיסה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישר - אין צורך להפריש.
- ה. עיסה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישר שיש בו מקום קיבול קטן - יש להפריש בברכה.
- ו. עיסה שנלושה רק מקמח יבש (שלא נלתת) ובמי פירות ומיצים (שלא משבעת המשקים) - יש להפריש ללא ברכה, אולם לכתחילה יש לערב בה את אחד משבעת המשקים (יין, שמן זית, דבש).
- ז. עיסה שנלושה רק במיצים שאינם משבעת המשקים (יין, שמן-זית, דבש וכו') - אין לשרוף את החלה אלא לעוטפה בשתי עטיפות כנזכר לעיל. רק כאשר הקמח נלתת ניתן לשרוף את החלה.
- ח. בצק של פיצה - יש להפריש חלה בברכה.
- ט. בצק מלאווח - ישנו ספק האם הבצק יאפה, ולכן יש להפריש בלא ברכה.

חמרי גלם

1. חמרי הגלם יהיו בהשגחת הרבנות המוסמכת לתת כשרות במקום היצור.
2. כל הזמנת מרכיבים (כגון: שמרים, מרגרינה, שמן, שומשום, תבלינים, סוכר) תיעשה בתאום עם משגיח הכשרות.
3. כל המוצרים רק על פי רשימה מיוחדת של הרבנות המקומית.
4. על המשגיח לנהל יומן ובו רשימת המוצרים הנכנסים למאפייה, ולערוך תיק כשרות לכל מוצר ובו תעודת הכשרות לחומרי הגלם שלו.

אפייה

1. הדלקת האש תיעשה בכל יום אך ורק בידי המשגיח. כאשר עובדים במקום גם נוכרים יש להתקין גוף חימום הדולק באופן קבוע.
2. בנוסף, בבליילה רכה יש לוודא שהכנסת התבנית לתנור תיעשה בידי יהודי שומר מצוות.
3. בתנור שנשאר דלוק כל הזמן, אלא שהטמפרטורה בו עולה ויורדת כך שבשעת פתיחת התנור יורדת הטמפ' אבל התנור לא כבה, אפשר לסגור את התנור על ידי נכרי, למרות שבכך הוא מגביר את האש.

4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה או שכבה בשעת פתיחת הדלת לא יופעל מחדש אלא בידי המשגיח.
5. אין ללוש בצק חלבי ללחמים.
6. אין לאפות לחמים בתנור חלבי.
7. הכנסת בצק הסופגניה לשמן הטיגון תיעשה בידי יהודי בלבד.

שבתות ומועדים

1. המאפייה תהיה סגורה החל משעה קודם לכניסת השבת ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת, כפי מה שמפרסמת הרבנות המקומית.
2. המאפייה תהיה סגורה החל מאור לי"ד בניסן ועד לשעה לאחר צאת חג הפסח.
3. בחודש ניסן תבוצע מכירת חמץ במאפייה בחתימת מורשי חתימה.
4. יש לבדוק אחרי הפסח באיזה קמח ושמרים משתמשים, והאם טחנת הקמח והספקים ביצעו מכירת חמץ.
5. לאחר הפסח יש לבצע בדיקה יסודית של כל מערכת הקמח.

המשגיח

1. המשגיח יכין דו"ח יומי על פעילותו, ובשעה שיתבקש ימסור אותו לרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
2. נוסח דו"ח יעשה בנפרד לכל קונדטוריה בהתאם לפעילותה. מצ"ב דוגמת נוסח כללי:

דו"ח ניפוי קמח - חלה - אש

תאריך	סוג הקמח	כמות שנופתה	סוג בצק	שעת הפרשה	בדיקת ביצים	שעה	הדלקת אש	שם המשגיח

3. חותם הכשרות יוטבע באריזה עצמה, ולא בהדבקה חיצונית.
4. המשגיח יהיה אחראי על תוויות הכשרות והשימוש בהן יהיה תחת פיקוחו.
5. לא יוכנסו למאפייה תוויות כשרות ללא ידיעת המשגיח. כמו כן, אין להוציא תוויות או אריזות עם ציוני כשרות אל מחוץ לקונדטוריה.
6. התוויות יהיו מטעם הרבנות המקומית.
7. כל שינוי בצורת האריזה מחייב את אישור הרבנות המקומית מראש.
8. כל כיתוב של הכשר נוסף שיצוין ע"ג האריזה יודפס ליד כיתוב הכשרות של הרבנות המקומית, ולא יהיה גדול ממנו.
9. במשקל אלקטרוני המנפיק פתקית עם שם המוצר ומחירו, יש להוסיף את המילה "חלבי" בעוגיות החלביות.



הכשרות היא שירות. כאיש ציבור - דאג לשרת כראוי.

*פרק י - השגחה בקייטרינג

קייטרינג הוא ארגון המכין מזון ומשווקו לפי דרישה: לגני אירועים, לאולמות, למסעדות, למוסדות חינוך, למפעלים וכד'.

מוצרים - כללי

1. הזמנת המוצרים תיעשה בתיאום מראש עם הרב או עם בא כוחו, משגיח הכשרות.
2. המוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימן כשרות של רבנות מוסמכת ומלווים בתעודת משלוח חתומה בחותמת כשרות וחתומת כתב יד.
*ברמת כשרות מהדרין הזמנת כל המוצרים תיעשה רק על פי רשימה מיוחדת מאת נותן ההכשר.
3. המשגיח ינהל תיק כשרות בו יישמרו כל אישורי הכשרות של כל המוצרים המשמשים לקייטרינג.
4. למשגיח תהיה גישה חופשית לבדוק בכל זמן שירצה את הניירת בהנהלת החשבונות של המחסן, את המחשבים המדווחים על קבלת סחורה, את תעודות המשלוח ואת יומן האירועים.
5. אחת לשבוע יעביר בעל הקייטרינג למשגיח את רשימת האירועים המתוכננת לשבוע הקרוב, את התפריט המתוכנן ואת רשימת הברים שיגיעו לאירועים.
6. יש לייחד מקום לשמירת מוצרים שכשרותם מוטלת בספק קודם אישור השימוש על ידי המשגיח. מקום זה ישמר נעול והמפתח יהיה בידי המשגיח.
7. בעל הקייטרינג יידע מראש את בעלי השמחה בחוזה שנחתם ביניהם שאין להביא לאירוע מוצרי מזון, משקאות ומיני מתיקה שהוכנו בבתי פרטיים ללא כשרות, אף מבעלי השמחה ואורחיהם, וכן שאין להביא ברים וכו' ללא כשרות.
8. במוצרי יבוא על המשגיח לקבל מהספק צילום של אישור כשרות מהרבנות הראשית ולא להסתפק בכיתוב שע"ג התווית, אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי. כן יש לבדוק את התאמת הקוד שע"ג המוצר, תוך השוואתו לאישור הכשרות.

ירקות עלים

1. יש להשתמש רק בירקות עליים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקחים מפני חרקים באישור רבנות מוסמכת בלבד; לרבות כרוב וכד'.
2. אין להשתמש בכרובית, בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק, בתרד ובאספרגוס, אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים.
3. בסמכות הרב לאשר כרוב משטח פתוח, ובתנאי:
 - א. שנבדק ע"י משגיח ואושר לשטיפה.
 - ב. שנוקה בשלבים הבאים: הסרת השכבות העליונות של העלים (לפחות 5 עלים), הוצאת הליבה, קציצתו, השרייה בחומר ניקוי ושטיפה בזרם חזק במיוחד. הניקוי יעשה בתנאי תאורה טובים.
 - ג. שנבדק לאחר השטיפה ע"י המשגיח, ונמצא נקי מחרקים.
 - ד. אין לבצע את השרייה בחומר הניקוי כאשר הכרוב חתוך לרבעים, ולכן לבישול, למילוי ולהחמצה יש להשתמש רק בכרוב שגודל תחת פיקוח.

* ברמת כשרות מהדרין - יתקבל רק כרוב שגודל תחת פיקוח רבני וללא חשש תולעים.

4. שומר - אחר הסרת הפריחה והחלק העליון של הירק יש לפרק את השכבות ולשפשף כל שכבה במים וסבון. המשגיח צריך לבדוק את השכבות אחר השטיפה ולוודא שאין חרקים.

אורז קטניות וקמח

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח יש לאחסן ולשמור במקום קריר, מחוטא מתולעים ומזיקים.
2. אין להשתמש בפול יבש שלם, אלא בחצוי ולבן.
3. בדיקת קטניות תיעשה באופן הבא:
 - א. בדיקה ביבש ע"ג משטח בהיר בתאורה מתאימה בעזרת מכשיר המיוחד לכך.
 - ב. קטניות המצריכות השריה במים כגון: חומס, עדשים שעועית וכדו' יבדקו פעם נוספת לאחר התפיחה ע"ג משטח בהיר, אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
 4. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול. כאשר מאחסנים את האורז והקטניות בקרור לאחר הבדיקה, ניתן לבדוק מראש. כאשר משתמשים בכמות של שק אורז ליום (15 קילו) יש לרכוש מכונה לברירת אורז.
 5. ניפוי קמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח, בנפה בצפיפות של 50 מ"ש' לפחות. לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר.
 6. ברמת כשרות מהדרין ישתמשו בנפה 60 מ"ש'.

פירות וירקות

1. פירות וירקות ניתן לקבל אך ורק מחנויות או מספקים המחזיקים בתעודת כשרות מרבנות מקומית, הכוללת הפרשת תרו"מ וללא חשש ערלה. כמו כן נדרשת תעודת משלוח חתומה בחותמת ובכתב ידו של המשגיח.
2. בדיעבד, אם הובאו ירקות [ולא פירות] מספק שאין לו תעודת כשרות על הפרשת תרו"מ, יש להפריש תרו"מ ע"פ הנחיית הרבנות המקומית.
3. בגלל נגיעות של חרקים אין להשתמש בתירס קלחים, תאנים, תות ופירות יער כגון פטל.
4. יש להשתמש רק בפטריות מהדרין ויש לבדוקן מזבובונים ומעכבישונים.

מיני מאפה

מוצרי מאפה ניתן לרכוש אך ורק ממאפיות המחזיקות בתעודות כשרות ובצרוף תעודת משלוח. בעת רכישת תוצרת מספק משנה על המשגיח לוודא כי התוצרת המתקבלת מגיעה ממקורות כשרים (וכן לוודא שהמפעל המייצר מוכר תוצרת לספק זה). בכל מקרה של ספק, אין לקלוט תוצרת מספק משנה.

ביצים

1. ביצים יקלטו אך ורק כשהן מוחתמות ומאושרות.
 2. פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות המשגיח.
 3. אבקת ביצים ונוזל ביצים יתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רבנות מוסמכת.
- * ברמת כשרות מהדרין - אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו, א"כ ניתנו עליהן תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

בצל ושום

מומלץ לא להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אחד למחרתו, אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה ניכרת, או שהשאירו עליהם חלק מראשם (שורשיהם) או מקליפתם.

יינות

1. יש להשתמש רק ביינות בכשרות של רבנות מוסמכת.
2. במהלך הבישולים יש להשתמש אך ורק ביין מפוסטר או מבושל. אין להשתמש במטבח ביין פתוח שחזר מאירוע.
3. אין למזוג יין לא מפוסטר או לא מבושל.
4. עדיף שלא להגיש לשולחנות יין לא מפוסטר, וכאשר מגישים יש להגיש לשולחנות רק בקבוקים קטנים וסגורים.

בשר

1. קליטת בשר ומוצריו תיעשה אך ורק באישור כשרות מפורט מהספק, ובו מפורטים: סוג הבשר, משקלו, כמות הבשר. כמו כן יש לדרוש תעודת משלוח התואמת לאישור. במידה ואין אישור כשרות נלווה, יש לקבל תעודת משלוח חתומה בחותמת ובחתימה בכתב יד.

* ברמת כשרות מהדרין - אין לקלוט בשר ומוצריו אלא לפי רשימה מיוחדת מאת הרבנות המקומית.

2. קבלת הבשר תיעשה בנוכחות המשגיח בלבד.
 3. אין לקלוט בשר ומוצריו שאינם מוכשרים, למעט כבד ולב.
 4. אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם התאריך ושעת האריזה במשחטה (המופיעים ע"ג האריזה) מורים על ייצור לפני למעלה מ- 24 שעות, וזאת במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.
 5. יש לאחסן כבדים ולבבות ע"ג רשת המונחת בתוך גסטרונום למניעת חשש כבוש.
 6. בשר שהוצא מאריזתו המקורית יסומן ע"י המשגיח גם בתהליך העיבוד.
- * **הטיפול במוצרי בשר** - לב כבד, מוח, לשון וכו' ראה להלן פכ"ד.

דגים

1. רכישת דגים תתבצע מספקים מאושרים בלבד ובצירוף תעודת כשרות.
2. ביצי דגים אין לקלוט, אלא בלווי תעודת כשרות מרבנות מוסמכת.

בישול

יש להקפיד על בישול ישראל.

1. הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיח. בשעת הדחק ניתן להדליקה על ידי עובד יהודי.
 2. בתנור שנשאר דולק כל הזמן אלא שהטמפרטורות בו משתנות על ידי סגירת הדלתות - ניתן לסגור את דלת התנור על ידי נכרי, למרות שבכך גורם הנכרי להגברת החום.
 3. בתנור קומביסטימר שסגירתו גורמת להפעלתו, יש להכניס גוף חימום שישמש כאש תמיד לכל שעות הפעילות של המטבח, עם מפסק נפרד להדלקתו ולכיבוי ע"י המשגיח.
 4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי המשגיח.
- * ברמת כשרות מהדרין - בכל המקרים דלעיל הכנסת התבניות או הסירים תעשה על ידי יהודי.

קירור

1. למשגיח יהיו מפתחות של המקרר.
2. המקרר ישמש לאחסון אוכל בשרי בלבד. לגבי קייטרינג חלבי עיין להלן.

חלבי - בשרי

קייטרינג המספק בשרי בלבד

1. לא ימצאו חומרי גלם או מוצרים חלביים במטבח או במקום האירוע.
2. כל התוצרת תיחשב 'בחזקת בשרי'.

קייטרינג המספק בשרי וחלבי

לכתחילה יש לייחד את הקייטרינג לחלבי או לבשרי. במקרה שקיים קייטרינג שמספק הן מזון חלבי והן מזון בשרי, יש לפעול לפי הנהלים הבאים:

1. במטבח יהיו שני חדרים נפרדים, לבשרי וחלבי.
2. יש לייחד ביגוד שונה לעובדים במטבח הבשרי ולעובדים במטבח החלבי.
3. התנור החלבי יהיה באגף החלבי, והבשרי באגף הבשרי.
4. יש לציין בצורה בולטת וניכרת שהתנור בשרי או חלבי. כמו כן חייבות תבניות האפייה להיות מסומנות בצורה בולטת וניכרת.
5. מוצרים פרווה יהיו בחזקת בשרי או חלבי.
6. יש לייחד צידניות (טרמורפורטים) נפרדות לבשרי ולחלבי.

בשר ודגים

1. אין לבשל או לאפות בשר ודגים יחד.
2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים, אלא אם הוחלף השמן והמטגנת נשטפה היטב.
3. יש לייחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות.
4. אם יש מטגנת כפולה יש לעשות מחיצה בין שתי קערות הטיגון.
5. יש להגיש בשר ודגים בהגשה נפרדת ובכלים נפרדים.
6. כאשר מוגש מזון בצורת בר יש להקצות אזורים וכלים נפרדים לבשר ולדגים.
7. אין לאחסן או לחמם תבניות בשר, דגים ותוספות (כגון: תפוזי אורז) אחד על השני אלא יש לאחסנם בעגלות נפרדות. כאשר אין מספיק עגלות יש אפשרות לאחסן את הבשר או הדגים בתחתית העגלה ומעליהם את התוספות.
8. יש לחמם בנפרד את הבשר והדגים והתוספות. כאשר אין אפשרות לחמם ביחד כאשר הבשר או הדגים בתחתית החימום בתנאי שכל התבניות של הבשר והתוספות מכוסות.

קייטרינג חלבי

1. לא ימצאו חומרי גלם או מוצרים בשריים במטבח או במקום האירוע.
2. כל התוצרת תיחשב 'בחזקת חלבי'.
- * ברמת כשרות מהדרין - אין להגיש או להכין מאכל המכיל דגים ומוצרי חלב ביחד.

כלים

1. כלים שניקנו מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נכרים חייבים בטבילה.
2. כלי זכוכית ומתכות חייבים בטבילה בברכה. פורצלן מטבילים ללא ברכה.
3. כלים מעץ, חרס, פלסטיק, ניילון או כלים חד פעמיים אינם מחויבים בטבילה. * ברמת כשרות מהדרין - יש הנוהגים להטביל כלי פלסטיק וחרס ללא ברכה.
4. טבילת הכלים תתבצע באחריות המשגיח ובנוכחותו.
5. אם יש כלי מתכת חדשים ובייחוד נירוסטה יש לבדוק האם יש צורך בהגעלה, משום חשש שומן מהחי.
6. כלים שיש ספק האם נטבלו, יש להטבילם בלא ברכה.
7. כלים שיש ספק בכשרותם ינעלו במחסן, והמפתח יהיה בידי המשגיח עד להכשרתם.

כלים בקייטרינג בשרי

לא יהיו כלים חלביים במטבח או במקום האירוע לרבות כלים לשימוש פרטי. כל הכלים בחזקת בשריים.

כלים בקייטרינג חלבי

לא יהיו כלים בשריים במטבח או במקום האירוע לרבות כלים לשימוש פרטי. כל הכלים בחזקת חלביים.

כלים בקייטרינג המספק בשרי וחלבי

1. יש לייחד חדרים נפרדים לחלבי ולבשרי.
2. כאשר הקייטרינג מכין באותו זמן אוכל חלבי ובשרי יש לייחד עובדים לכל סוג אוכל.
3. כל כלי העבודה במטבח יהיו מסומנים וצבועים בצבע מיוחד (אדום - בשרי, כחול - חלבי).
4. כלי הגשה בשריים יהיו ניכרים ומובדלים מהכלים החלביים בצורתם או בסימון.
5. בכל אגף תותקן מכונת שטיפה וסלסילות נפרדות לחלבי ולבשרי.
6. אין לשטוף כלים חלביים או פרווה בכיור בשרי, וכן לא כלים בשריים בכיור חלבי.

קונדיטוריה

בקייטרינג הכולל קונדיטוריה יש לנהוג על פי נהלי קונדיטוריות.

יציאת האוכל לאירוע

1. האוכל יצא ממטבח הקייטרינג באריזות מסודרות ומזוהות בלבד. אין להוביל בשר ודגים זה מעל זה, וכן לא להעביר אותם מעל לתוספות. יש לארוזם בכלים סגורים היטב כך שהרוטב לא יוכל להישפך (למשל, בעטיפת ניילון).

2. על המשגיח לרשום את כל התפריט שיוצא לאירוע בטופס מיוחד (סוגים, כמויות והערות).
 3. חייבת להיות רציפות השגחה לכל אורך האירוע: בעת העבודה והבישול במטבח הקייטרינג, בהובלה ובגן האירועים.
 4. במקום עריכת האירוע עצמו יהיה משגיח ותעודת הכשר מטעם הגורם המוסמך. המשגיח של הקייטרינג ידאג להעביר למשגיח באירוע את רשימת הפריטים שהועמסו כשהיא חתומה על ידו, כדי לוודא שהיא תואמת למה שהגיע לאירוע בפועל.
 5. כאשר יש לקייטרינג כמה אירועים באותו יום, ידאג לדווח על כך למנהל מח' הכשרות בכדי שידאג לעוד משגיחים ויעבדו ע"פ סעיף 4. בכל מקרה יהיה משגיח צמוד לכל אירוע.
 6. אין לצלם את תעודת הכשרות של הקייטרינג. לכל אירוע יונפק אישור מיוחד ליום האירוע ולמקום האירוע.
 7. אין לבשל, לטגן או לצלות במקום האירוע ללא נוכחות משגיח במקום.
 8. בכל נושא הכלים, השכרתם, הובלתם וכו' יש לנהוג על פי נהלי חברת השכרת כלים.
- יציאת אוכל למפעלים, בתי ספר, וכד' באוכל היוצא מהמטבח בכלים חד פעמיים (חמגשיות), המשגיח יודאג את כמות המנות ויחתום על תעודת המשלוח. הכלים יסומנו במדבקה כשרות הכוללת סימון חלבי או בשרי. כאשר הנהגים אינם יהודים יש לסגור את האוכל חותם בתוך חותם.**
1. בקייטרינג הזוכה במכרז להסעדה בחדרי אוכל, לפני שהוא מספק אוכל בפועל, המשגיח יבדוק את הדברים הבאים:
 - א. הכשרת תנורים וכלי ההגשה כולל סכו"ם (אם הם לא היו ברשות הקייטרינג) והטבלת כלים.
 - ב. צורת הגשת האוכל ומס' סועדים.
 - ג. אם יש הכנת אוכל או בישולים וטיגונים במקום.
 - ד. במידה שיש צורך להכנת אוכל במקום - יהיה משגיח בכל זמן הפעילות.
 - ה. האם חדר האוכל מיועד רק לבשרי או גם לחלבי?
 - ו. לדווח על כל הממצאים לרב המכשיר.
 2. המשגיח ידאג לסמן את כל הכלים השייכים לקייטרינג.
 3. המשגיח יחתום על תעודת ההספקה היוצאת.
 4. אין לתלות את התעודה של המטבח המרכזי בחדרי האוכל.
 5. הרב נותן ההשגחה לא ייתן תעודת כשרות למטבח המרכזי אלא לאחר בדיקה שבכל מטבחי הקצה יש תעודת כשרות בתוקף מהרבנות המקומית.
 6. חברת קייטרינג המפעילה מטבח במוסד המספק מזון גם לאירועים או למטבחים חיצוניים נדרשת לקבלת תעודת הכשר נפרדת מהמוסד. למוסד עצמו תהיה תעודת הכשר כללית המתייחסת למקום הגשת המזון תוך התייחסות למכלול מטלות הכשרות ושמירת השבת במוסד.
 7. יש ליידע את הרבנות המקומית על הספקת המזון למקומות שבתחומה ע"מ שתפקח על כך.
 8. אין להכניס אוכל פרטי לחדר האוכל, אין לאוכלו או לחממו בכלי הקייטרינג/חדר האוכל.

שבתות ומועדים

1. באירועים המתקיימים בערב שבת וחג יש לסיים את הגשת מנה אחרונה שלוש שעות קודם כניסת השבת או החג.
2. אין להימצא במטבח ובגן האירועים החל משעה קודם לכניסת השבת לכל המאוחר ועד לשעה אחר צאת השבת לפי לוח זמני כניסת ויציאת השבת שמפרסמת הרבנות המקומית.
3. אין לבצע אירועים בשבתות וחגים.
4. מכירת חמץ תתבצע ברבנות המקומית ע"י בעלי הקייטרינג או באי כוחם. הרבנות המקומית תיתן אשור על כך. הרבנות המקומית תקבל מינוי שליחות כגון: להפרשת תרו"מ, מכירת חמץ וכדו'.
- * ברמת כשרות מהדרין יש המקפידים שהמוצרים יהיו מקמח שנטחן אחר הפסח.
5. בימי בין המצרים וכן בימי ספירת העומר אין לערוך חתונות, על פי המנהגים השונים בהלכה.

הערה:

הנחיית הרבנות לרבנים עורכי החופות היא כי אין לערוך חופה במקום בו אין תעודת הכשר.

תפקידי המשגיח

1. להיות נוכח בכל שעות הכנת האוכל ובשעת האירוע ולוודא את כשרות מטבח הקצה והכלים במקום בו ניתנים שירותי הקייטרינג.
2. להכין דו"ח יומי על פעילותו.
3. לאשר לשימוש רק חומרי גלם שיש להם אישור כשרות. כן יש לאשר השכרת כלים רק אחר קבלת אישור כשרות לכל משלוח מהמשגיח של חברה שיש לה תעודת כשרות בתוקף, ובתאום עם המשגיח בחברה.
4. לערוך תיק כשרות שיכלול רשימת המוצרים שבשימוש, ריכוז תעודות כשרות בתוקף למוצרים, הנחיות והוראות כשרות, פרסומים והודעות על הסרת כשרות.
5. לעמוד בקשר הדוק עם הרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
6. אם מסיבה כלשהי יעדר המשגיח מהקייטרינג, עליו להודיע מראש לרבנות המכשירה כדי שיהיה משגיח מחליף בזמן היעדרותו.
7. להכין רשימת מקומות בהם הקייטרינג מספק שירותי הסעדה.

דו"ח המשגיח יכלול את הפרטים הבאים:

- שמו, ת.ז.
- שעות כניסת ויציאת המשגיח מהקייטרינג בכל יום.
- יומן כניסת מוצרים והוצאתם (היומן יפרט את כשרויות המוצרים, תעודות המשלוח ותעודות הכשרות הרלוונטיות).
- אישור על בדיקת תולעים בירקות עלים ובקטניות, ועל פתיחת ביצים ובדיקתן.
- אישור על צליית מוצרי בשר (פירוט: כבד, לב).
- אישור שהמשגיח הוא שמכניס לתנור ומדליק את האש.

- אישור על הטבלת כלים חדשים והכשרת כלים שנטרפו.
- הערות כלליות.

למכירה לא

♦ ♦ ♦

כל חלב וכל דם לא תאכלו

מי שהביאו לו תמחוי של חתיכות, אמרו לו חלב נפל שם, ומשך ידו ולא טעמו.

מי גרם לו שלא לטעום? איזה נחש נשכו שלא יטעום? ואיזה עקרב עקצו שלא יקרב ויטעם אותו?

דברי תורה שרכין כשושנה שכתוב בה (ויקרא ג' יז)

"כל חלב וכל דם לא תאכלו"

(שיר השירים רבה ז, יז).

*פרק יא- חברה להשכרת ציוד - נוהל השכרת כלים

חברה להשכרת ציוד - נוהל השכרת כלים

חברה להשכרת ציוד היא חברה שמשכירה כלים לבישול, חימום והגשת מזון באירועים לחברות קייטרינג, לגני אירועים וכדו'. החברה עשויה להשכיר מערכות כלים לכמה אירועים במקביל. החברה לא תשכיר כלים לאנשים פרטיים. לענייני כשרות מוגדרת החברה כיצרון, כאילו הייתה מייצרת את הכלים בכל יום (בפועל הכלים מסופקים לשוכרים ומוחזרים בסוף האירוע לשטיפה ולניקוי. למחרת החברה משכירה אותם שוב, וחוזר חלילה).

חברה להשכרת ציוד המעוניינת לפרסם עצמה ככשרה נדרשת לעמוד בתנאים הבאים:

א. תהליך קבלת אישור הכשרות מקביל לתהליך אישור של בית עסק למזון.

1. אישור הכשרות יהיה ברמת כשרות רגילה. הרבנות נותנת הכשרות תמנה משגיח לחברה.
2. תנאי לאישור כשרות יהיה שלא יהיו בחברה כלים ללא כשרות, ושיהיו בחברה מערכות כלים (צלחות, סכו"ם, כוסות, כלי הגשה כלי חימום ותנורים) נפרדות לבשרי ולחלבי. הכלים יאוחסנו בנפרד ויסומנו בשילוט בולט. לא יהיו בחברה כלים סתמיים (פרווה). ארגזי הובלת הכלים החלביים והבשריים יהיו בצבע שונה, ועליהם יכתב "חלבי"/"בשרי".
3. אין להשכיר כלים לפסח. הלכך, אין להשכיר כלים לפסח אלא אם לחברה מערכות כלים מיוחדות לפסח.
4. בין מערכות הכלים החלביים והבשריים נדרש הבדל מובהק וברור. על מערכות הכלים להיות בצורה שונה, ועל התנורים וכלי החימום יכתב או ייחרט "חלבי"/"בשרי". במקרים בהם יש חשש להחלפת כלים ע"י השוכרים, יש לכתוב על הכלים את שם החברה המשכירה.
- אין להשתמש בכלים שהוחזרו מההשכרה בטעות. הכלים יוחזרו לחברת השכרת הכלים בתוך 12017. שעות משעת ההשכרה.
5. שטיפת הכלים החלביים והבשריים תיעשה בנפרד ע"י שתי מכונות שטיפה ובסלסלות נפרדות.
6. החברה תשכיר ציוד לחברות קייטרינג, לאולמות, לגני אירועים וכד' הנמצאים תחת השגחה ופיקוח של רבנות מקומית, ומחזיקים בתעודת כשרות בתוקף. יש לדרוש אישור כשרות מהמשגיח בחברות עומדת חברת השכרת הכלים בקשר, (קייטרינג, גן אירועים וכו') לפני כל אירוע. לחלופין, משגיח חברת הקייטרינג יחתום על דף הזמנת הכלים של הקייטרינג עליו הוא משגיח.
7. על השוכר להתחייב שלא למסור את הכלים לאדם אחר.
8. חברה המשכירה כלים לחברות קייטרינג ולמקומות שיש להם משגיח לא תשכיר כלים לאנשים פרטיים, גם כאשר האנשים הפרטיים שומרי מצוות ומחזיקים באישור רבני על כך.
9. החברה תוביל את הכלים רק במשאיות שבבעלותה ולא תשאיל את המשאיות לחברות שאינן מחזיקות בתעודת כשרות.

ב. תפקידי המשגיח:

1. להטביל כלים חדשים.
2. להכין רשימת מלאי של כלים כשרים ע"ג טופס מתאים.
3. לוודא את הפרדת הכלים החלביים והבשריים במקום האחסון.
4. לקבוע סימוני זיהוי בין מערכות הכלים ולוודא את יישומם.

5. לקבל את רשימת המקומות אליהם נשלחים הכלים שבוע מראש.
6. להכשיר כלים כדין בעת הצורך, כולל הכשרת התנורים וכדו'.
7. לקבל אישור לפני כל משלוח ממשגיח המקום השוכר את הכלים, שהמקום עומד תחת השגחה ומחזיק בתעודת כשרות מוסמכת בתוקף. כמו כן, עליו לוודא שמשגיח המקום השוכר יהיה באירוע.
8. למלא לכל משלוח תעודת משלוח כלים מפורטת, בטופס המיועד לכך. תעודת המשלוח מיועדת למשגיח או למפקח של הרבנות נותנת ההכשר לקייטרינג או לגן האירועים.
9. לוודא אישית שהחזרת הכלים בערבי שבתות וחגים לחברה תהיה לכל המאוחר שעה קודם לכניסת השבת או החג.
10. לפקח על שטיפת כל משלוח של כלים כמבואר לעיל (א.5), ולוודא שלא מערבים בין הכלים החלביים והבשריים, לא באירוע עצמו ולא בעת שטיפת הכלים.
11. להחזיק תיק כשרות, בו יהיו: אישורי כשרות של חברות להם מושכרים הכלים, טפסי משלוח הכלים, רשימת המקומות אליהם נשלחים הכלים לשבוע הקרוב לכל הפחות, רשימת המקומות אליהם נשלחו הכלים בעבר, הנחיות ועדכוני כשרות הקשורים לתפקיד- המשגיח, דו"חות שוטפים על עבודתו, ביקורות והערות.

ג. אישור כשרות

- הרבנות נותנת ההכשר תביא בפני בעלי החברה חוזה כשרות ונהלי כשרות, עליהם יחתום בעל החברה כתנאי מוקדם לקבלת כשרות.
- הרבנות תיתן אישור כשרות לחברה, אישור כדוגמת מכתב ממוען לחברה ובו כתוב כי האישור הוא לכלים המושכרים, ובתנאי שמצורפת למשלוח הכלים תעודת משלוח כלים הכתובה וחתומה ע"י המשגיח. באותו מכתב יצויין כי אין אישור והשגחה על כלים ללא התעודה הנ"ל.
- נדגיש בזאת כי ללא השגחה נכונה ורצופה על השכרת הכלים אין לתת כשרות לחברה להשכרת כלים, השכרת כלים עשויה לעורר בעיות רבות ואסור להיכשל ולהכשיל בהן.

ד. הכשרת כלים

- היות שהחברה משכירה כלים למשתמשים מעדות שונות יש להכשיר את הכלים לפי כל הדעות. הלכך, יש להגעיל ברותחין כל כלי שיש חשש שנטרף, כגון: סכו"ם וצלחות.
- יש להגעיל ברותחין גם כלי זכוכית. לכתחילה אין להכשיר כלי פורצלן, אך בשעת הדחק ניתן להגעילם ברותחין שלוש פעמים.

שימוש במכונה לשטיפת כלים (מדיח כלים)

- אין אפשרות מעשית להשתמש במכונה אחת לכלים בשריים וגם לכלים חלביים. אפילו כאשר השימוש בכלי הבשר והחלב בנפרד, שיירי האוכל יכולים לאסור את הכלים.
- הפיתרון הטוב ביותר הוא להחזיק בשתי מכונות - בשרית וחלבית. פיתרון נוסף הוא מכונה אחת בה שני מסלולים נפרדים, אחד לכלים בשריים והשני לכלים חלביים. מכונה זו חוסכת כ-50% מהוצאות קניית מכונה נוספת.
- במוסד המתקשה בהוצאה מעין זו ישטפו סוג כלים אחד במכונה, ואת הסוג האחר ביד.
- במקרה של קלקול באחת המכונות ובשעת הדחק יש לנקוט באמצעים אלה כפיתרון זמני, עד להתקנת מכונה אחרת:
1. יש להסדיר כיורים או מיכלים נפרדים לבשר ולחלב, ולשטוף בהם את הכלים ידנית לפני הכנסתם למכונה. יש להקפיד שבשטיפה זו יוסרו כל שיירי האוכל שבעין.
 2. אפשרות נוספת היא להתקין תא שטיפה שיווריד את כל שיירי האוכל שבעין מהכלים לפני התא הראשון. מי השטיפה ינוקזו לביוב יחד עם שיירי האוכל, ולא יעברו לאמבטיה של תא השטיפה.

3. בנוסף, יש לבצע שינויים בתא השטיפה הראשון של המכונה, כדי להבטיח שהטמפרטורה בתא זה לא תעלה על 42 מעלות צלזיוס. לשם כך יש צורך במיכל נפרד, כולל משאבה ואמצעי מילוי מים.
4. יש לוודא שהכלים היוצאים מהתא הראשון נקיים בפועל. במידה ותנאי זה מתקיים, ניתן להפעיל את יתר התאים בטמפרטורה גבוהה יותר.
5. לפני העברה לתפעול לפי ההוראות הנ"ל יש להכשיר את המכונה על ידי פירוק כל חלקי המכונה, כולל דלתות פתחי יציאת המים ("דיזות"), ניקיון יסודי והדחה.
6. הוראות אלה כלליות ולציון דרך הפיתרון בלבד. בכל מקרה יש לקבל אישור לאופן התפעול על פרטיו, לאחר בדיקה במקום.
7. נוסף לכל האמור לעיל יש להשתמש בתבניות נפרדות בצבעים שונים לחלב ולבשר, ולנקות ניקוי יסודי בין בשר לחלב.
8. באם משתמשים במדיח כלים בשבת, יש צורך בהתקנת שעון שבת להפעלת והפסקת פעילותו.

פרק יב - השגחה ביקבי יין

מותג היין

לאור תקלה חמורה בעבר, כאשר דמיון במותג יין שאינו כשר ליין כשר הכשיל את הציבור בצריכת יין זה, הוחלט שאין לאשר ייצור ושיווק יין כשר תחת מותג או שם זהה ליין לא כשר - בין אם הוא מיוצר בארץ או בחו"ל. יקב אינו רשאי לשווק יין כשר ויין שאינו כשר תחת אותו מותג.

ערלה

קליטת ענבים תתבצע אך ורק מיבול שאין בו חשש ערלה, בתנאי שהוא מלווה באישור ממחלקת מצוות התלויות בארץ ברבנות הראשית או באישור אגרונום מוסמך המאושר ע"י הרבנות הראשית לישראל לתת אישורי ערלה, ובתעודת משלוח. תעודות מגופים אחרים אינן קבילות.

לפני תחילת כל עונה יועברו למחלקת זרעים ברה"ר רשימת מגדלים המספקים ענבים ליקב.

על המשגיח להכין רשימה מסודרת של מגדלים המשווקים ליקב בד"כ, כולל מיקום הכרמים ושם הבעלים.

משגיח בכרם יכתוב אישור כשרות לכל משלוח ע"מ שיהיה ניתן לוודא שהענבים אכן מגיעים מהמקור המוצהר בתעודת המשלוח.

1. המשגיח ביקב ימצא בכל שעת קבלת הענבים, ויוודא התאמה בין תעודת המשלוח לתעודת הכשרות.

2. בציר מכני יאושר אך ורק כשהבוצר שומר תורה ומצוות, ותהא השגחה על הענבים עד להגעה ליקב.

3. גם בענבי עכו"ם הנקלטים ישירות מהכרם יש להקפיד על השגחה, על מנת שלא יהיו מעצי ערלה.

4. יש לוודא שגם עצים חדשים (מילואים) לא יהיו מעצי ערלה.

שביעית

1. ענבים שגודלו בשביעית על פי היתר מכירה יקלטו אך ורק בצירוף אישור על מכירת הקרקע.

2. בתוצרת גויים משביעית יש לוודא שאמנם הקרקע שייכת לגויים.

3. תוצרת מאוצר בית דין תימכר על פי בי"ד. אוצר בי"ד יתנהל על פי הוראות והנחיות הרבנות הראשית לישראל.

4. יש להכין תוויות מיוחדות ליין שביעית. על תוויות אלו יש לציין בהדגשה את סוג היין: "כשר על פי היתר מכירה מהרבנות הראשית", "כשר יבול נוכרי", "כשר יבול חו"ל" ו"כשר אוצר בית דין, יש לנהוג בין קדושת שביעית ולבעור בערב פסח של השמינית".

השגחה בזמן הבציר

1. בכל זמן הבציר חייבת להיות נוכחות משגיח.

2. בבציר מכאני ששופכים מהבוצרת למיכלים - השפיכה תעשה על ידי המשגיח.

3. בבציר מכאני על המשגיח ללוות את הענבים עד היקב.

4. בכל בציר שיערך, על המשגיח לחתום בחותמת וכן בחתימה ידנית על אישור המשלוח.

קליטת ענבים

1. קליטת ענבים לא תיעשה עד ליום ראשון בצהריים.

2. הגבהת המיכלים לחילזון ביקב תיעשה על ידי יהודי שומר תומ"צ (סי' קכג סעי' יח, עיין מטה יונתן).
3. הפעלת החילזון תיעשה אך ורק על ידי יהודי שומר תומ"צ. הפעלת החילזון ע"י מי שאינו יהודי פוסלת אפילו בדיעבד. באחריות המשגיח לוודא שהחילזון מופעל ע"פ הנוהל.
4. אזור ייצור היין יופרד משאר חלקי היקב באמצעות גדר גבוהה.
5. מכלית המשמשת להעברת מיץ ענבים או יין תיסגר בשני חותמות ע"י המשגיח. הסגירה תלווה ברישום.

אחסנה

1. אחסנת היין תיעשה בכלים סגורים (חביות, מיכלים וכו'), שפתיחתם מצריכה נוכחות המשגיח. כמו כן מוטב לסגור את הכלים בחותמת חד פעמית שפתיחתה גורמת היכר (עיין ט"ז סי' קיח ס"ק ג).
2. יש לדאוג למנעול נוסף למחסן שבו מאוחסן היין.
3. יש לשים קפסולה על הפקק גם שהוא הברגה.
4. במידה ויש צורך בתיקון חביות והדבר מתבצע ע"י נוכרי, המשגיח יפקח על העבודה ויוודא שהנכרי לא יטפל בחביות יין מלאות.
5. מיכל שנוצר ספק לגבי כשרותו, יוכשר.

עובדים

1. כל עובדי היקב יתקבלו רק באישור הרב נותן הכשרות.
2. העובדים יתקבלו לעבודה רק לאחר שיציגו אישורים המעידים על כך שהם שומרי שבת ויעברו בחינה קצרה על ידי הרב נותן הכשרות.

פיסטור

1. יין מפוסטר במערכת קיטור סגורה יוגדר "כ"יין מפוסטר".
2. הפיסטור ייעשה לכל הפחות בטמפרטורה המופיעה בנספח מס' 1 הרצו"ב.
3. יש לציין על הבקבוק שהיין מפוסטר/מבושל (אגרו"מ יו"ד ח"ג סי' נב).
4. יש לציין על גבי בקבוק יין שאינו מפוסטר "לא מפוסטר/מבושל".
5. על מנת להגדיר יין כ'מבושל' צריכים להתקיים התנאים הבאים:
 - א. איבוד מסה בתהליך בישול.
 - ב. שינוי טעם היין.

משגיח

1. בכל תחילת שבוע תימסר למשגיח תוכנית עבודה שבועית.
2. המשגיח ימצא ביקב בכל ימי העבודה.
3. העברת יין ממקום למקום לא תיעשה ללא אישור המשגיח. המשגיח יהיה נוכח בשעת פתיחת החביות ו/או המיכלים.
4. המשגיח ימלא טופס יומי בו יפורטו: תאריך, בדיקה מחשש ערלה, הפרשת תרו"מ, העברת יין, כניסת קבוצות, כניסת פועלים שאינם שומרי תומ"צ וקליטת חומרי גלם.
5. כניסת מבקרים/מכובדים ועובדים שאינם שומרי תומ"צ לחוות המיכלים תיעשה אך ורק בנוכחות המשגיח, בתאום עימו ובאישורו מראש. הנחיה זו נכונה גם לגבי המנכ"ל, מנהלי החשבונות, טועמי יין וכדו'.

מהילת מים ומוצרים נוספים

פרי הגפן חייב להוות לפחות מחצית מכמות היין (יו"ד קלד סעי' ה, או"ח רד סעי' ה, ילקוט יוסף או"ח סי' רע"ב). אי לכך, כמות הענבים בתוצר הסופי לא תיפחת מ-51%.

זמן הפרשת תרו"מ

הפרשת תרו"מ יכולה להיעשות החל משעת הפרדת החרצנים והזגים מהיין, קודם מזיגתו לבקבוקים.

צורת הפרשת תרו"מ

1. המשגיח יקבל מינוי בכתב, מאת מנהל המפעל, להפרשת תרו"מ.
2. נוסח המינוי - כדלהלן (המשפטים שבסוגריים יתווספו עפ"י הצורך):

הריני ממנה בזאת את הרב _____ (ראש מחלקת הכשרות ברבנות המקומית)
ואת מר _____ (משגיח הכשרות הקבוע במפעל)
וכל מי שיבוא מכוחם להפרשת תרו"מ מכל היין שיהא ברשותי עד לתאריך _____.

לנ"ל יהיה כוח של פועל או שליח, לשם זכיה, באופן היותר טוב עפ"י גדרי ההלכה (שכר פעולתו כלול באגרת הכשרות המשולמת למועצה הדתית).

הנ"ל יהיה מוסמך לעשות את כל הדרוש לשם הפרשת תרומות ומעשרות כדין, ובשעת הצורך יהיה רשאי אף לבצע לשם כך פעולות שאינן ראויות לכתחילה מצד דיני ההפרשה. כמו"כ, הנ"ל יהיה רשאי להפריש משלי על של אחרים.

ידוע לי כי הפרשת תרומות ומעשרות היא פעולה קניינית היכולה להפקיע ממני כ-20% מהיין ואף יותר. אם הנ"ל יקלקל בהפרשה שיעשה, והתוצרת תתוקן מחדש - אני מודיע מראש שלא יהיה שליח להפרשה ראשונה.

עה"ח : _____
(הבעלים או המנהלים בחב' בע"מ)

3. תרומה גדולה יש להפריש מן המוקף.
4. כשאין אפשרות להפריש מהמוקף, בדיעבד מועילה הפרשה שלא מהמוקף.
5. * סידור נתינת מעשר ראשון ללוי.
6. מעשר עני יש לתת לעניים. הסכום יהיה מכובד, ולצורך כך יש להתקשר עם גוף ציבורי העוסק בנתינת מעשר עני, כגון "בית האוצר", "יד עזרה", "יד אליעזר" וכדו'.
7. מעשר שני - יש לחלל על מטבע הנמצאת באחד המכונים העוסקים בחילול מעשר שני, ועל כן מומלץ להיות מגויים ב"קרן המעשרות", "בית האוצר" וכדו'.
8. על המשגיח להבין היטב את נוסח ההפרשה. אם המשגיח ממנה לעצמו מחליף, עליו לוודא שהמחליף מכיר את הנוסח ומבין אותו, ועליו לקבל לשם כך אישור אישי מן הרב הממונה על הכשרות במקום.
9. תרומות ומעשרות יופרשו גם מסחורה המיועדת ליצוא.

בקבוקים

1. מומלץ לקנות בקבוקים מתוצרת הארץ. יש לוודא שהבקבוקים לא יוצרו בשבת.
2. במידה והבקבוקים מתוצרת חוץ מומלץ לרכוש אותם ישירות מהמפעל המייצר את הזכוכית וחומרי הגלם, ולשכור את המקום למספר ימי עבודה (על מנת שהייצור ייחשב ישראלי).
3. יש לסגור את הבקבוקים בשתי חותמות שאי אפשר לעשות בהן שימוש חוזר כגון: פקק, שרוול מפלסטיק (קפסולה) וכיתוב. יש לדאוג שבפתיחת הבקבוק לא תהיה בעיית מחיקה בשבת.

מרכז מבקרים

1. יש לדאוג שמזיגת יין לא מבושל תעשה על ידי עובד שומר שבת.
2. יש לתלות שלט במרכז המבקרים שכשרות יין לא מבושל ניתנה רק לבקבוק סגור.

שבת וחגים

1. היקבים יהיו סגורים החל משעה לפני כניסת שבת וחג, ועד לשעה לאחר צאת השבת והחג.
2. ביקבים לא יאכלו מאכלי חמץ, וישמרו על כשרות לפסח בכל השנה.
3. לעובדי היקב יוקם חדר אוכל מתוחם, והעובדים יקפידו לשטוף את ידיהם בתום הארוחה.

מוצרים

1. כל הזמנת חומרי גלם תיעשה בתיאום עם משגיח הכשרות.
2. כל חומרי הגלם יהיו בהשגחת הרבנות המוסמכת לתת כשרות, וירשמו בצורה מסודרת בטופס.
3. על המשגיח לנהל יומן בו יכתוב אלו מוצרים נכנסו למפעל. כמו כן, עליו לערוך תיק כשרות לכל מוצר עם תעודת הכשרות בצירוף טופס.
4. המשגיח יקבל אישור בכתב לעבור על הנהלת חשבונות של המחסן בכל זמן שיידרש, וכן על המחשבים העוקבים אחר קבלת סחורה.
5. במוצרי יבוא, על המשגיח לקבל מהספק את תצלום אישור הרבנות הראשית לישראל, מחלקת היבוא, ולא להסתפק בכיתוב שעל גבי הקופסא.
6. קוד הייצור נמצא בד"כ בתחתית או במכסה הקופסא. לפרטים יש לפנות למחלקת היבוא של הרה"ר לישראל.
7. כל יקב ישלח הצהרה חתומה בידי מנכ"ל היקב למחלקת התעשייה והחרושת ברה"ר, שתכלול את רשימת כל החומרים המשמשים במהלך הייצור ביקב.
8. שימוש בחומצה טרטרית ייעשה אך ורק מחומצה שנעשתה בהשגחת רבנות מוסמכת ובאישור הרה"ר.

נספח

הטמפרטורה לפיסטור לדין יין מבושל	נקודת רתיחה O F	נקודת רתיחה O C	כוהל באחוזי משקל	כוהל באחוזי נפח
90 C	196,7	91,5	8,05	10,0
C 90	195,8	91,0	8,86	11,0
90 C	194,7	90,4	9,68	12,0
89 C	193,6	89,8	10,49	13,0
88,9 C	192,7	89,4	11,32	14,0
88 C	192,1	89,0	12,14	15,0
87,5 C	191,3	88,5	12,96	16,0
87,5 C	190,9	88,3	13,79	17,0
C 87	190,6	88,1	14,61	18,0
C 87	190,0	87,8	15,44	19,0
C 87	189,7	87,6	16,27	20,0

◆◆◆

...ואיתא שרוב אפיקורסות רח"ל מתנוצץ באדם על ידי אכילת נבילות טריפות

(תורת משה לבעל החת"ס פרשת קדושים)

פרק יג - הכשרת טחנות קמח לפסח

הוראות כלליות

1. כ-3 שבועות לפני תחילת הטחינה לפסח יש להתחיל בניקוי הטחנה. הניקוי ייעשה לאט ובמתינות, באמצעות מברשות ברזל, מברשות שיער, מטאטאי כביש, סמרטוטים חדשים ונקיים ואקדח לחץ אויר.
2. בכל מקרה לא ייעשה שימוש במים בתוך בנייני טחנת הקמח.
3. הניקיון יבוצע בהדרגה, החל מהקומות העליונות וכלפי מטה לכיוון הקומות התחתונות, וזאת במטרה לוודא שהאזורים הנקיים לא יתלכלכו בשנית.
4. שימוש באקדח לחץ אוויר לניקיון ייעשה אך ורק במערכת אוויר הכוללת פילטר אוויר לייבוש האוויר מלחות וממים.
5. כל החלקים הניתנים להחלפה בטחנה המוגדרים כחמץ יוחלפו בחדשים לקראת טחינת הפסח, ויסומנו כמיועדים לשימוש בפסח בלבד.
6. כל החלפים שהוגדרו כחמץ והוחלפו בטחנה לקראת טחינת הפסח יינעלו בידי המשגיח במחסן מיוחד עד לסיום טחינת הפסח.
7. לאחר סיום טחינת הפסח יוחלפו כל החלפים הכשרים לפסח בחלפים של חמץ ויינעלו בידי המשגיח עם פלומבה. המפתחות יופקדו בידי הרב המכשיר האחראי על טחינת הקמח.

סילו-קמח

1. ניקוי הסילו יבוצע באמצעות סנפלינג, ובאמצעות מברשות ברזל, מטאטאי כביש, מברשות שיער, מטאטא מצופה בסמרטוט, לפי סדר זה - מהקשה אל הרך. כל זאת במטרה להסיר את כל הקמח הדבוק לתקרות ולדפנות הסילו-קמח, וכן את הקמח שנדבק בחריצים ובפינות החיזוקים. יש להקפיד על שפשוף הגולטן הדבוק לדפנות ולתקרות עד לניקויין.
2. כל הפעולות הנ"ל ייעשו בפיקוח צמוד של המשגיח ובאישור אישי מהרב המכשיר את טחנת הקמח לפסח.
3. סילו-קמח מפח גלוי (ברזל) הבנוי בצורה ספיראלית ומחובר חלק אחד למשנהו כדוגמת צינור חשמל שרשורי לא יאושר לשימוש לטחינת קמח כשר לפסח. זאת מכיוון שלא ניתן לוודא שלא ישאר קמח חמץ מהטחינות הקודמות בחיבורים.
4. יושם דגש מיוחד על ניקיון ומירוק הקונוס בתחתית הסילו-קמח, עד לניקויו המלא.

מעליות (אלוטורים) ומכונות שינוע חיטה וקמח

1. מעליות כפות (אלוטורים) לקמח יפורקו וישטפו במים מחוץ לבנין הטחנה, ואח"כ יורכבו מחדש.
2. כל מכונות שינוע הקמח והחיטה בתוך טחנת הקמח יפורקו וינקו ביסודיות, גם אם אינן בשימוש בתקופת טחינת הקמח לפסח.
3. הסל שמתחת או בסוף המעליות או הרדלרים (סוג של מכונת שינוע) ייפתח ויבדק ביסודיות, כדי לוודא שלא נשאר בו כל חומר מלפני ההכשרה לפסח.

צינורות לשינוע הקמח והחיטה הרטובה בטחנה

1. צינורות פנאומטיים לקמח, וכן צינורות לא-פנאומטיים (בהם החומר נופל מכח הגריטציה) יפורקו בתחילתם ובסופם וכן בכל נקודות הביקורת. אח"כ תועבר דרכם פעמיים מברשת ברזל רחבה מקוטר הצינור, סמרטוט, וצינור אוויר שנופח אוויר ללא הפסקה לכל אורך הצינור עד לקבלת צינור נקי.
2. התפצלות צינורות, דהיינו: צורה של "Y" או כל קלפה (מחלק דרך זרימה) תקבל תשומת לב מיוחדת בעת הניקיון,

לוודא שהיא נקייה מקמח חמץ.

פילטר אוויר וקמח

1. פילטר הקמח ייפתח וינוקה ביסודיות רבה. כל השרוולים שבו יוחלפו בחדשים.
2. כל שרוולי הבד בטחנה יוחלפו לאחר הניקיון בחדשים.
3. השליזר שמתחת לפילטר הקמח יפורק וינוקה ביסודיות.
4. המזין (שפיזר) של הקמח שמתחת לפילטר ייפתח, כולל החבקים (בנדים) שמחברים אותו למערכת של החזרת קמח הפילטר לטחינה, והכל ינוקה ביסודיות.

ציקלונים - מפרידי אוויר (שליזרים)

1. ניקוי הציקלונים יבוצע באופן הבא:
הפרדה בין הציקלון והשליזר, ניקוי תוך הציקלון עד למעלה, ניקוי הפנים כולל הצלחת הפנימית ומה שמעל לה, באמצעים הבאים: מברשות קשות, מברשות רכות, סמרטוטים ולחץ אוויר חזק.
2. אם הציקלון יושב על תושבת מזכוכית או מפלסטיק (נראה כמו צנצנת ללא תחתית, מעין נקודת ביקורת בין הציקלון והשליזר) יש להסיר את התושבת ממקומה ולרצות במים מחוץ לבנין טחנת הקמח.
3. ניקוי השליזרים יעשה בזהירות, לאט ובמתינות, מכיוון שהם קשים ומסוכנים לניקוי.
4. הצינור שמתחת לשליזר יפורק לגמרי וינוקה בנפרד, וכך תתאפשר גישה לניקוי תחתית השליזר.
5. הרכבת הציקלונים והשליזרים לאחר ניקויים לא תעשה לפני שהרב האחראי על הטחנה יבדקם אישית.

נפות - (פלזניסטרים) למינהם

1. כל הנפות יפורקו לחלוטין וינוקו ביסודיות.
2. כל השרוולים העליונים והתחתונים של כל הנפות יוחלפו בחדשים ונקיים לפסח.
3. כל הנפות שבתוך המסגרות של הפלזניסטרים יוחלפו בחדשות לפסח.
4. נפות רוטוריות (אינטנסיביות) ייפתחו מלמעלה ומלמטה וינוקו היטב. אחר כך יוחלפו הרשתות והשרוולים שלהן בחדשים ונקיים לפסח.
5. נפות פארדוקסיות (נפות עומדות) ייפתחו וינוקו ביסודיות כולל פנים הציר שלהן.
6. מכונות ניפוי סובין למיניהן ינוקו כנזכר בסעיף הקודם.

חלזונות (שנקות) להעברת קמח

1. כל החלזונות למיניהם ייפתחו וינוקו ביסודיות לכל אורכם.
2. יושם דגש מיוחד על ניקיון החילזון בקצוות ובמיסב (לאגר) שבאמצע החילזון, אם ישנו.
3. אם קיים בטחנה חילזון ללא פתח לכל אורכו יש להעביר מעין כדור ספוג גדול לכל ארכו, תוך כדי נענועו כמה פעמים עד שלא יפלט שום קמח מהצד השני.
4. רצוי מאוד שבמהלך ניקוי חילזון ללא פתח, יהיה הרב האחראי על כשרות הטחנה נוכח.
5. יושם דגש מיוחד על ניקוי פתח הכניסה והיציאה של הקמח בכל חילזון שהוא, כולל קונוס השפיכה.

מטחנות (מגרסות) החיטה (וולסים)

1. כיוון שניקוי הוולסים בטחנת הקמח הוא קשה ביותר ישם דגש רב על ניקיונם.
2. כל הצינורות שמובילים את החומר לוולסים לטחינה יפורקו לפני הניקיון.
3. כל הכובעים, דהיינו הצנצנות שמעל לוולסים, אליהם מחוברים הצינורות שזכרו בסעיף הקודם, יפורקו גם הם.
4. כל הוולסים יפורקו לחלוטין עד לגלילים (עד ולא עד בכלל). מלבד הגלילים יפורק הכל וינוקה היטב.
5. הסכינים והמברשות שמתחת לגלילים יפורקו וינוקו היטב.
6. מתחת לוולסים יפורקו כל הקונוסים והצינורות שמחוברים אליהם, ובהם הצינורות שמובילים הלאה את החומר.

מערכת הרטבת החיטה

1. כל מערכת הרטבת החיטה תנותק ותפורק מפס הייצור של טחינת הקמח, תחתם ע"י פלומבה בידי משגיח כשרות של הטחנה, ותשמר בחדר שייועד לחמץ.
2. כל ברזי המים בבניין הטחנה ייסגרו וייחתמו ע"י פלומבה בידי משגיח הכשרות.
3. השנקה (חילזון) שמוליך את החיטה הרטובה, כולל בית השנקה, יוחלפו בחדשים כשרים לפסח.
4. השנקה של החמץ תוסר ממקומה למקום אחר משום מראית עין, ותסומן בסימון של חמץ.
5. כאשר קיימת מכונת הרטבה אינטנסיבית חייבים לפרקה, להזיזה, לבודדה ולנעול אותה.

תאי השהיה (אופרטיבים) לחיטה רטובה

1. לא ייעשה שום שימוש בשום אופרטיב בשום צורה שהיא בכל תקופת טחינת הפסח.
2. יש לבנות אופרטיב מיוחד לשימוש לטחינת חיטה יבשה לפסח.
3. במהלך השנה לא ייעשה שום שימוש באופרטיב המיוחד לפסח.

מכונות ניקוי וניפוי החיטה

1. כל מכונות ניקוי וניפוי החיטה, ובכלל זה המכונות המשמשות לפני הרטבת החיטה, יפורקו וינוקו לקראת טחינת הפסח.
2. כל המעברים של החיטה הן אלו שלפני ההרטבה והן אלו שלאחריה ינוקו היטב.
3. בור קבלת החיטה חייב בניקיון יסודי ביותר, מכיוון שבכל השנה עולות עליו משאיות!!!

הובלת החיטה ממקום האיחסון לטחנה

1. לכתחילה לא יובילו לטחנת הקמח חיטה בימים גשומים.
2. בדיעבד, כאשר מלאי החיטה בטחנה נמוך מהכמות הנדרשת לטחינה של יום עבודה, יאשר המשגיח לאחר התייעצות עם הרב להוביל חיטה ביום גשום לטחנה, בהתאם לתחזית מזג האוויר, ובתנאי שיובילו חיטה בכמות מספקת לשני ימי טחינה.
3. החיטה תובל אך ורק במשאית שהאמבטיות שלה הן בעלות דלתות קירוי מלמעלה.
4. מעל לדלתות הקרוי חייב להיות פרוש ברזנט (שעוונית-שמשונית) גם בימי שמש!!!
5. הברזנט הנזכר לעיל חייב להיות מצופה גומי או PVC, ולא יוטה - היוטה אינה חסינה למים.

6. האמבטיות יהיו מיוחדות אך ורק להובלת חיטה או גרעיני תבואה אחרת. בשום מקרה לא יובילו בהן תערובת מזון אחרת, מזון לחיות או לבהמות וכד' - בין אם מדובר בחמץ ובין אם לאו.
7. לאחר פריקת החיטה המשאית לא תסע מעל לבור קבלת החיטה.
8. ביום בו הכבישים היו רטובים, בין אם מדובר ביום גשום ובין אם מקור הרטיבות מהימים הקודמים, יש לוודא שמגיני הבוץ של הצמיגים והפגוש האחורי של המשאית (טומבון) ישארו מחוץ לשטח בור קבלת החיטה בשעת פריקת החיטה.

מעריך בור קליטה וסילו-חיטה

1. לפני קליטת החיטה לטחינת הפסח בטחנת הקמח, בור קבלת החיטה חייב להיות נקי לחלוטין.
2. מעל לבור קליטת החיטה חייב להיות גג, באופן בו תוכל המשאית לחנות תחתיו, להרים את האמבטיה ולשפוך את החיטה לבור. יודגש שפעולות אלו נדרשות להתבצע תחת קורת גג.
3. בשעות בהן לא קולטים חיטה בטחנה, חובה על המשגיח לכסות את בור קבלת החיטה בברזנט ולנעול אותו, כך שלא יהיה אפשר לקלוט חיטה בלעדיו.
4. מערך הוצאת החיטה מהבור, בין אם מדובר בשנקה ובין אם ברדלר, חייב להיות נקי לפני קליטת חיטה לפסח.
5. מעליות כפות (אלוטורים) לשינוע החיטה ינוקו לפני קליטת חיטה לפסח.
6. מכונות ניקוי חיטה במערך איכסון חיטה בסילוסים חייבות להיות נקיות לפני קליטת חיטה לפסח.
7. כל מערך איכסון החיטה (דהיינו: סלוסים חיטה) חייב להיות מאושר כנקי לפני קליטת חיטה לפסח.

העמסת הקמח הכשר לפסח

1. כאמור לעיל, כל אזור העמסת הקמח על המשאית יהיה מכוסה בגג, באופן שכל המשאית כולה תעמוד תחתיו בשעת העמסת הקמח לתוכה.
2. פתיחת דלתות תא המטען של המשאית תיעשה אך ורק מתחת לגג.
3. העמסת המשאית בקמח תיעשה ללא מגע יד אדם בקמח.
4. לפני כל העמסת קמח על המשאית, המשאית תנוקה לגמרי מבחוץ ומלמעלה.
5. לאחר העמסת הקמח על המשאית, המשאית תנוקה שוב כנ"ל.
6. לאחר העמסת הקמח על המשאית יחתמו כל הדלתות דרכן מועמסת המשאית על ידי המשגיח באמצעות פלומבה.
7. יש לנקות ולהכשיר את המשאית המובילה את הקמח הכשר לפסח לפני תחילת ההובלה הראשונה, כשם שיש לנקות ולהכשיר את טחנת הקמח לפני תחילת טחינת הפסח. נקיון זה הוא באחריות הרב נותן הכשרות.
8. המשאית חייבת להיבדק ע"י רב ולקבל תעודת כשרות לפסח בנפרד מטחנת הקמח.
9. הובלת הקמח הכשר לפסח תיעשה רק ע"י יהודי, או לחילופין ע"י אינו יהודי המלווה ע"י יהודי בתוך המשאית.
10. לאחר ניקוי המשאית יש למלא כל אחד מתאיה בקמח כשר לפסח, כשליש מנפח כל תא, כדי לשוטפה לאחר הניקיון. הקמח ששימש לשטיפה ייפסל לשימוש למצות הכשרות לפסח.
11. כל הובלה של קמח כשר לפסח תהיה בלוויית תעודת כשרות הרלוונטית למשלוח הזה בלבד ובה כל פרטי המשלוח, כפי הוראת הרבנות הראשית לישראל.

טחנת הקמח לאחר ההכשרה לפסח

1. לאחר ניקיון טחנת הקמח לפסח, הרב המכשיר יאשר בכתב כי הטחנה כשרה לפסח.
2. הנעת הטחנה לטחינה תיעשה אך ורק ע"י משגיח התחנה.
3. לפני הנעת מכונות הטחינה, חייב המשגיח לומר: "הריני טוחן את החיטים לשם טחינת מצות מצווה".
4. לאחר שהמשגיח הניע את הטחנה בפעם הראשונה, תשמש טחינת הקמח הראשונה, בכמות של 35 טון, לשטיפת טחנת הקמח וכן לשטיפת כל הסילוסים של הקמח. בקמח השטיפה הזה אפשר לשטוף גם את המכלית המובילה את קמח למאפיות (כנ"ל בסעיף 10). לאחר מכן ייפסל הקמח לשימוש לצורכי מצות הכשרות לפסח וימכר כחמץ. יש לספק לרבנות הראשית ההוכחה שאכן כך נעשה.
5. באם משאית הקמח הגיעה להעמסת קמח ללא פלומבה מלמעלה, המשאית תיפסל ע"י המשגיח ותישלח להכשרה מחדש (כנ"ל בסעיף 10).
6. במשך כל תקופת הטחינה של הקמח הכשר לפסח, לא ייטחן ולא יארז בכל שטח טחנת הקמח קמח שאינו כשר לפסח.

הובלה

1. הובלת החיטה לטחנה תיעשה ע"י חברת הובלה, שתתחייב בכתב שלא לבצע הובלות של תערובת או כל הובלה המכילה חמשת מיני דגן מלבד החיטה לטחנה, ומשאיות החברה ינוקו ויוכשרו לפני תחילת העבודה לפסח.
2. לפני כל העמסה יבדוק המשגיח בבור הקליטה ובמשאית לאחר פריקתה האם יש שאריות של תערובת או חומר אחר שאינו מאושר להובלה במשאיות.
3. המשאיות שישמשו להובלה יהיו רמסות המאפשרות לאמבטיות לנוע לאחור עד לבור השפיכה מבלי שהמשאית תעמוד מעל הבור, במטרה שלא להרטיב את הבור.
4. משאיות המשמשות להובלת קמח יוכשרו לפני תחילת הייצור לפסח ויובילו עד הפעילות לפסח אך ורק קמח כשר לפסח.
5. על מנת לוודא זאת, תהיה פלומבה על פתח ההזנה של המשאית ופלומבה נוספת על פתח הפריקה. פלומבות אלו יוסרו ע"י המשגיח בלבד - פלומבת ההזנה ע"י משגיח טחנת הקמח, ופלומבת הפריקה ע"י משגיח מאפיית המצות.
6. אין לספק קמח כשר לפסח אלא אחר קבלת אישור שהמאפיה/המפעל הוכשר לפסח. האישור יחתם ע"י הרב הנותן הכשרות של הרבנות המקומית. לא מספיק אישור של משגיח המאפיה.
7. אין לספק קמח כשר לפסח בשקים למסעדות.



ראוי לאדם להסתכל במה שאוכל, ועל ידי זה ינצל מכמה תולעים,
ומעיד אני עלי שכמה וכמה פעמים ניצלתי על ידי זה ברוך השם.

(חכמת אדם כלל לח סעיף כ)

*פרק יד - דבש ומוצריו

קליטת חומרי גלם

1. ניתן להוסיף לדבש חומרי גלם כשרים בלבד - חומרי גלם מתוצרת הארץ יתקבלו רק אם הם תחת הכשר רבנות מוסמכת בארץ, וחומרי גלם מיובאים יתקבלו רק אם הכשרם אושר על ידי הרבנות הראשית לישראל.
2. רק דבש שלא עורב בתוספים ובחומרים כלשהם יכול להמכר תחת השם "דבש 100% טהור".

תהליך ייצור הדבש

1. לפני תחילת תהליך מילוי צנצנות הדבש ייבדק נקיונו של פס הייצור.
2. מערכת הייצור תכלול מערכת סינון קפדנית להרחקת גופים זרים ורגלי דבורים מהדבש.
3. הכלים המשמשים לאריזת הדבש יהיו חדשים, בכל השנה ובמיוחד בפסח.
4. דבש שיצא משערי המפעל לא ימוחזר אלא אם עודנו חתום באריזתו המקורית.
5. המשגיח יוודא שלא נעשית עבודה בשבת לצורך ייצור הדבש - הן בתהליך הרדייה והן על פס הייצור.

פרופולים

פרופולים היא תערובת הנאספת על ידי דבורים ומורכבת משרף עצים, דונג ורוק של הדבורה האוספת. יש לוודא את כשרותם של כל חומרי הגלם המשתתפים במיצוי הפרופולים (האלכוהול וכד'), וכן את כשרותם של חומרי גלם חיצוניים (ויטמינים וכד') כאשר הם בשימוש.

מזון מלכות

מזון מלכות הוא המזון שמפרישות דבורי דבש מבלוטות תת-לועיות בגופן, על מנת להזין את רימות הכוורת ואת המלכה. מזון מלכות ייבדק לפני ערבובו עם הדבש בבית האריזה.

אבקת פרחים - פולן

אבקת פרחים - פולן יש לנפות היטב, ולבדוק שאינה מכילה חלקי דבורים וחרקים. לשם פיקוח כשרות לפסח יש לוודא שהנפה נקייה מחיטה או מקטניות.

דונג

דונג הוא שעווה שמפרישות דבורי דבש מבלוטות בגופן, על מנת לבנות את הכוורת.

יש לוודא את כשרות הכלים, הסבון ומכשירי הקיטור בכל שלבי הייצור.

בדיקת מעבדה

1. בתום תהליך ייצור הדבש יילקח מדגם לבדיקה. בכשרות לפסח ייבדק שהדבש אינו מכיל תוספים כלל. יש לוודא שלא נוספו מים לדבש המיועד לאפיית מצה עשירה. הלכך, יש לוודא שאין כל לחות בפס הייצור, לכל אורך המיצוי והמילוי.
2. בפולן יש לוודא את היותו מנופה.
3. בפרופולים יש לוודא שאינו מכיל פסולת שמקורה מן החי.
4. במזון מלכות יש לוודא שאינו מכיל תוספי מזון.

כיתובי כשרות

1. מזון מלכות יסומן בכיתוב "כשר לאוכלי מזון מלכות", ולא יסומן ברמת כשרות מהדרין.
2. דבש המעורב בחומרים נוספים כגון תפוחים, בוטנים וכד' יסומן בכיתוב "דבש בתוספת תפוחים", "דבש בתוספת בוטנים" וכד'.
3. פרופוליס יסומן בכיתוב "כשר" ולא יסומן ברמת כשרות מהדרין.

ללא
למכירה



נאמן אני לשלם שכר

כולו מחמדים רבי חייא בר אבא בנוהג שבעולם פועל עושה עם בעל הבית על ידי שהוא מנבל עצמו בטיט הוא נותן לו שכרו, אבל הקב"ה מזהיר את ישראל ואומר להן "אל תנבלו עצמכם בדבר רע" ואני נותן לכם שכרם הה"ד (ויקרא יא) אל תשקצו את נפשותיכם וגו' מהו אני ה' נאמן אני לשלם מתן שכר על כך אתמהה הוי כולו מחמדים.

(במדבר רבה (וילנא) פרשת נשא פרשה י').

פרק טו - בתי בד - מפעלי שמן זית

אין לייצר שמן כשר בבית בד שאינו תחת פיקוח הרבנות הראשית!

קליטת סחורה

1. המשגיח ימצא במפעל לאורך כל זמן קליטת הזיתים.
2. קליטת הזיתים בבית הבד תיעשה לאחר פיקוח על הקטיף בשטח, כאשר כל יחידת זיתים (משאית, מכל, גונדולה וכו') תסומן ותוחתם ע"י מפקח הקטיף.
3. על המפעל להחזיק ברשימה מסודרת של מגדלים המשווקים למפעל, ובה מיקום ושם הבעלים.
4. יש לסמן על יחידות הזיתים את מיקום המטע ממנו מסקו את הזיתים, ויש לסמן האם הוא יכול ישראל או נוכרי.
- יש להקפיד שלא לערב זיתי ישראל ונוכרים.
5. יש להפריד בין זיתים מאזורים שונים או מבעלים שונים ולסמנם.
6. זיתים שנעצרים בבית בד של ישראל, גם אם גודלו אצל מגדלים שאינם יהודים, חייבים בתרומות ומעשרות.
7. קליטת שמן מחו"ל מחייבת קבלת אישור מראש ממחלקת היבוא על פי הנוהל.

ערלה

המשגיח יקבל תוצרת רק ממגדלים באישור אגרונום המאושר ע"י הרבנות הראשית לישראל. תעודת המשלוח תהיה חתומה ע"י משגיח שפיקח במהלך הקטיף. נוהל זה חל בכל שטחי ארץ ישראל כולל יהודה, שומרון ורמה"ג וכן בעבר הירדן המזרחי, במקומות שישבו בהם יהודים בבית שני.

שביעית

1. זיתים שגודלו על פי היתר מכירה יקלטו אך ורק בצירוף אישור של הרבנות הראשית על מכירת הקרקע.
2. יש לציין ע"ג תויות הכשרות שהתוצרת היא על פי היתר מכירה של הרבנות הראשית.
3. בשמן גויים מהשנה השביעית יש לוודא שהקרקע אכן שייכת לגויים, ויש לציין ע"ג תויות הכשרות שהשמן הוא "יבול נכרים".
4. התשלום עבור שמן מאוצר בית דין יהיה אך ורק עבור ההוצאות והשיווק יהיה על פי הנחיות בית הדין. יש להדפיס ע"ג תויות הכשרות שהשמן קדוש בקדושת שביעית ולציין את זמן ביעורו.

תהליך היצור

1. במשך כל תהליך היצור והמזיגה יהיה משגיח בשטח המפעל.
2. היות שנמצאו זיופים בתעשיית שמן הזית, על המשגיח לגלות ערנות מיוחדת. במיוחד עליו להיות מודע להמצאות חומרי גלם, כגון: צבעי מאכל, חומרים מתחלבים ושמונים אחרים.
3. כל משלוח שמן ילווה באישור מפורט מהמשגיח, הכולל: כמויות, מספר רכב, מספר מכלים וכו', שיצורף לתעודת המשלוח. בנוסף לכל האמור לעיל, על כל חבית להיות נעולה בפלומבה.

אחסנת השמן בין העצירה לבין מילוי הבקבוקים תיעשה בכלים סגורים (חביות, מיכלים וכו') החתומים בפלומבה. פתיחת הפלומבה מחייבת נוכחות של המשגיח.

זמן הפרשת תרו"מ

הפרשת תרו"מ תיעשה בגמר ייצור השמן, מן השמן על השמן (לא מזיתים), לפני מזיגת השמן לבקבוקים / מכירת החביות.

צורת הפרשת תרו"מ

1. המשגיח יקבל כתב מינוי להפרשת תרו"מ מאת מנהל המפעל.

2. נוסח כתב המינוי - כדלהלן (המשפטים שבסוגריים יתווספו ע"פ הצורך):

הריני ממנה בזאת את הרב _____ (ראש מחלקת הכשרות ברבנות המקומית)
ואת הרב _____ (משגיח הכשרות הקבוע במפעל) וכל מי שיבוא מכוחם,
להפרשת תרו"מ מכל התוצרת החקלאית שתהיה ברשותי.

לנ"ל יהיה כוח של פועל או שליח, לשם זכיה באופן היותר טוב עפ"י גדרי ההלכה. הנ"ל יהיה מוסמך לעשות את
כל הדרוש לשם הפרשת תרומות ומעשרות כדין, ובשעת הצורך יהיה רשאי אף לבצע לשם כך פעולות
שאינן נצרכות לכתחילה מצד דיני ההפרשה. כמו כן, הנ"ל יהיה רשאי להפריש משלי על של אחרים.

על החתום: _____
(הבעלים או המנהלים בחברה בע"מ)

3. אם בעל המפעל נכרי והשמן ישאר בבעלות נכרית, אך הזיתים גודלו בידי יהודים, יש לדאוג להפרשת תרו"מ לפני כניסת התוצרת לבעלות נוכרי, או לחילופין להכליל בחוזה בין המגדל למפעל את הסעיפים הבאים: **א.** ע"מ לאפשר את קליטת גידולי השדה ע"י המפעל, ומכיון שידוע לנו שהמפעל אינו רשאי לקלוט גידולי שדה לא מעושרים, הרינו ממנים את המשגיח _____ או את מי שימונה לכך לעשר את סחורתנו.

ב. כמו כן, אנו מודעים לכך שהסחורה ששיווקנו לא תעבור לבעלות המפעל עד לאחר הפרשת תרו"מ, וזאת ע"מ לאפשר למפעל לקלוט את תוצרתנו.

ידוע לנו כי בכל שלב עד להפרשת התרו"מ רשאי המפעל להחזיר אלינו את תוצרתנו ואנו נשיב למפעל את התמורה המלאה.

חתימת המגדל: _____ חתימת בעלי המפעלים או המנהל: _____

4. תרומה גדולה יש להפריש מן המוקף.

5. כשאין אפשרות להפריש מהמוקף, בדיעבד מועילה הפרשה שלא מהמוקף.

6. מעשר עני יש לתת לעניים. מומלץ לערוך הסכם עם ארגוני צדקה בעניין הפיצוי לעניים על מעשר העני. ניתן לקבל נוסח הסכם במדור למצוות התלויות בארץ של הרבנות הראשית.

7. מעשר שני יש לחלל על מטבע המיוחדת לכך. מומלץ להיות מנוי באחד מהמכונים העוסקים בחילול מעשר שני. נוסח ההפרשה צריך להיות מותאם לאופן החילול שעורך המשגיח.

8. על המשגיח להבין היטב את הנוסח. אם המשגיח ממנה לעצמו מחליף, עליו לוודא שהמחליף מכיר את הנוסח ומבין אותו. עליו לקבל לשם כך אישור אישי מן הרב הממונה על הכשרות במקום.

9. גם סחורה המיועדת ליצוא מחוייבת בהפרשת תרו"מ.

מזיגה

המשגיח יהיה נוכח בשעת פתיחת פלומבות החביות ובמהלך כל מזיגת השמן לבקבוקים.

שבת וחגים

1. בתי הבד יהיו סגורים לכל פעילות החל משעה לפני כניסת השבת והחג, ועד לשעה לאחר צאתם.

2. קליטת זיתים לא תיעשה עד ליום א' בצהריים.

3. בתי בד שלא הקפידו על כשרות לפסח במשך השנה, יעברו הכשרה בתחילת הייצור לפסח.

תוויות

1. הדפסת התוויות או אריזות המוצר תכלול את חותם הכשרות אך ורק לאחר שהמפעל ובית הדפוס יחתמו על התחייבות שלא להדפיס ללא אישור הרבנות.

2. לפני כל הדפסה יתקבל אישור בכתב מהרבנות.

3. אישור להדפסת תוויות מהרבנות יכלול את: כמות התוויות להדפסה, תאריך ההדפסה וחתימה.

4. **בסיום ההדפסה יעברו התוויות ישירות למשגיח.**

5. חותמת הכשרות תוטבע על כל מיכל שמן.

6. תוויות הכשרות ינעלו בארון. המפתח ימצא אצל המשגיח.

7. לא יוצאו או יוכנסו תוויות ללא ידיעת המשגיח.

8. במידה והמפעל מתכנן שינוי בצורת האריזה או בעיצובה, יש לקבל על כך אישור מהרבנות המקומית.

9. סימון הכשרות של הרבנות יעוצב בצורה בולטת. כל כיתוב של הכשר נוסף שיצויין ע"ג האריזה לא יהיה גדול מכיתוב הכשרות של הרבנות המקומית, ושניהם יודפסו באותו צד של המיכל.

10. במידה ומסיבה כלשהי יפסיק המפעל לייצר, יושמדו התוויות. הנחיה זו תופיע גם בחוזה ההתקשרות עם המפעל.

*פרק טז - בעניין פתיחת בתי אוכל ביום ט' באב

מעבר למקורות ההלכה, הרי שתשעה באב נקבע ע"י מדינת ישראל כיום אבל לעם היהודי על חורבן בית המקדש וכפי שבא לידי ביטוי בסעיף (1) לחוק איסור פתיחת בתי עינוגים בתשעה באב (הסמכה מיוחדת), תשנ"ח-1997.

בהתאם להגדרת החוק, תחילתו של יום האבל הוא משקיעת החמה וסיומו עם צאת הכוכבים למחרת, כך שרשות מקומית מוסמכת להתקין חוק עזר אשר יאסור על עינוגים ציבוריים ביום האבל או פתיחת בתי אוכל ביום ליל האבל מתחילתו ועד לזריחת השמש למחרת.

יש לציין, כי בכלל, הגדרת "בית אוכל" - לרבות בתי קפה, מסעדות, בתי תה, בתי משקה, מזנונים ומוסדות אחרים וכיוצא בהם כמשמעותם סעיף 249 (20) לפקודת העיריות.

איסור הפתיחה כמשמעותו בחוק פוקע אם כן, עם זריחת השמש למחרת, אך יש לשים לב כי הדבר מתייחס לכלל בתי האוכל, בין הכשרים ובין שאינם כשרים, דהיינו - זכותו של בעל בית האוכל להפעיל את העסק ללא מניעה חוקית ביום תשעה באב החל מהזריחה.

עם זאת, בתי האוכל המושגחים, עדיין נזקקים לפיקוח והשגחה מתמדת המתבצעת מדי יום ע"י משגיחי ומפקחי הרבנות המקומית. למותר לציין, כי המשגיחים אשר צמים ועוסקים בתפילות היום עשויים להיות מנועים מביצוע ההשגחה, מחמת התשישות הגופנית לאור העובדה שהצום מתחיל כבר מהלילה, דבר לגיטימי לשעצמו וזאת מעבר לעובדה כי על פי ההלכה מקום שנהגו שלא לעבוד חל איסור עבודה מה עוד ש"תלמידי חכמים אסורים לעשות מלאכה בכל מקום" (פסחים פרק ד' ה').

לא יעלה על הדעת, לחייב משגיח לעבוד ביום זה בשל הסיבות המנויות לעיל, במידה והוא בוחר בו כיום חופש מתוך ימי הבחירה או מימי החופשה, להם הוא זכאי על פי חוק ובכפוף להסכם העבודה.

למותר לציין, כי בתי אוכל הנזקקים לפיקוח והשגחה בשעות היום כחלק אינטגרלי ואינהרנטי מתהליך קבלת הכשרות במקום, מחויבים גם ביום זה בהשגחה מלאה כבכל יום.

בהתאם לכך, במידה ולא ימצאו משגיחים זמינים מטעם הרבנות, המסוגלים ומעוניינים לבצע את תפקיד ההשגחה בצורה נאותה ביום זה, הרי שניתן לומר לבעל העסק כי בהעדר משגיח לא ניתן להעניק שירות זה. פתיחת בית אוכל בהעדר השגחה במקום הנצרך לכך, מהווה עילה ראויה להסרת כשרות בשל הפרת נהלי הכשרות.

מאידך, אין למנוע ממשגיח מוסמך מטעם הרבנות המעוניין והמסוגל לעבוד ביום זה, לבצע את עבודתו לפי העניין.

בכל מקרה, ניתן תמיד לנסות לשכנע את בעלי העסק להימנע מפעילות ביום זה בדרכי נועם וכפי דברי חז"ל מקום שנהגו לעשות מלאכה בתשעה באב, יעשו, אבל אינו רואה סימן ברכה.

שיקול הדעת למתן תעודת הכשר ברמת כשרות למהדרין המובדלת מרמת הכשרות הרגילה, נתון לרבנות המקומית וזאת בשים לב לעובדה כי במקום מתקיימת הקפדה יתרה על תנאים כשרותיים ישירים וגלויים שאין בהם דופי ובכלל זה ההקפדה על סגירת בתי עסק במועדי ישראל המנועים מעבודה כמופיעה בפסיקה ההלכתית.

♦ ♦ ♦

זוכה ורואה בשמחתה

רבי עקיבא אומר: כל העושה מלאכה בתשעה באב - אינו רואה סימן ברכה לעולם. חכמים אומרים: כל העושה מלאכה בתשעה באב ואינו מתאבל על ירושלים - אינו רואה בשמחתה, שנאמר (ישעיהו ס"ו) שמחו את ירושלים וגילו בה כל אהביה שישו אתה משיש כל המתאבלים עליה. מכאן אמרו: כל המתאבל על ירושלים זוכה ורואה בשמחתה, ושאנו מתאבל על ירושלים - אינו רואה בשמחתה.

(מסכת תענית דף ל:)

*פרק יז - אפיית מצות

כל הנהלים של מאפיות חלים גם באפיית מצות, ובנוסף יש להקפיד על הנהלים הבאים:

1. לפני התחלת הייצור יש להכשיר את המאפייה. במהלך ההכשרה יש לנקות את מיכלי הקמח (סילו) מבפנים ואת כל צינורות הקמח, כמובא בנהלי הכשרת טחנות קמח לפסח. יש להחליף את הרשת של התנור ברשת לפסח. במידה ועדיין אין רשת לפסח, יש ללבן את הרשת בליבון חמור ב-450 מעלות, ולהפעיל את המבערים שבסוף התנור תוך חימום הרשת עד שתאדים. יש להחליף את כל הבדים / שעווניות של הסרט הנע, וכן את כל החלקים מאוקולון / פלסטיק שבמערכת הלישה. יש לעשות הגעלה / ליבון קל למערכת הלישה והוולסים. במידה והם מצופים בטפלון, יש לעשות ליבון חמור ולצפותם מחדש.
2. יש לכסות את פתחי האיוורור של מיכלי הקמח בברזנט, על מנת למנוע כניסת לחות.
3. פתחי מיכלי הקמח יסגרו במנועל **על ידי המשגיח**.
4. **על המשגיח** לקלוט קמח רק כשהוא מובל במשאית סגורה המלווה על ידי יהודי, וכשיש: אישור כשרות לפסח מהמשגיח בטחנת הקמח, פלומבה על פתחי הקמח במשאית וכיסוי ברזנט על המשאית.
5. הפעלת התנור, הסרט הנע ומערבלי הלישה יעשו **רק בידי המשגיח** ולשם מצוה.
6. הפרשת חלה תיעשה **על ידי משגיח** מכל עיסה או לפחות אחר כל נקיון של המערבל.
7. **על המשגיח** לשאוב באמצעות שואב אבק את שאריות הבצק מכל הסרט הנע בכל משך האפייה.
8. יש להפסיק מעט בזמן החלפת המערבלים, כדי **שהמשגיח** יוכל לנקות את מקום נפילת הבצק מהמערבל ואת הסרט הנע לפני שמגיע אליו בצק חדש.
9. ניקוי המערבל יעשה כל 18 דקות. הפעלת הסטופר תחל מהכנסת הקמח והמים למערבל ועד הגעת הבצק לתנור. לפני החלפת המערבלים, **על המשגיח** לבדוק את נקיון המערבל.
10. בזמן החלפת המערבלים יש לנקות את פתחי צנורות הקמח והמים.
11. יש להפסיק אחר 3-4 שעות באמצע המשמרת לטובת ניקוי יסודי של כל מערך הלישה עד התנור. כן יש לנקות כאשר הופסקה אפיית המצות למשך 18 דקות.
12. **על המשגיח** לבדוק כל הזמן את טיב המצות, להוציא את המצות הכפולות שלא נאפו טוב ולוודא זריקתן ואי הפיכתן לקמח מצה.
13. **המשגיח** ירכז בידיו את כל אישורי הכשרות לקמח.
14. על האריזות של מצה מצופה בשוקולד או מצה עשירה יודפס: "כשר לפסח, אין יוצאים באכילת מצה זו ידי מצוה בליל הסדר".
15. על אריזות של מצה עשירה הנעשית כצורת מצה רגילה יודפס: "מותרת לאכילה על פי הרמ"א רק לזקנים וחולים".
16. מצות חמץ יש לייצר בצורה שונה ממצות לפסח, לכן יעשו רק בצורת מלבן. כמו כן יודפס גם על האריזה הפנימית (צלופן) חמץ.

יצור עוגות מצה עשירה לפסח

1. הקמח המשמש בתהליך הייצור יתקבל אך ורק בליווי אישור של הרבנות על כשרותו לפסח, ויאוכסן באיזור נקי ויבש. יש להתחיל להשתמש בקמח זה שבוע ימים לפני תחילת הייצור לפסח.
2. הובלת הקמח תתבצע על פי נהלי הכשרות לטחנות קמח, כמפורט בנוהל.
3. כל חומר גלם המשמש בייצור מצה עשירה יאושר רק לאחר חתימה של המשגיח והרב של המפעל המייצר על כך שלא מעורבים בתהליך הייצור מים כלשהם, בצירוף אנליזה כימית של חומר הגלם שנעשתה בידי כימאי ירא שמים.
4. חומרי גלם המיוצרים מרכיבים שונים, כגון: ריבה ושוקולד, יתקבל אישור כנ"ל (סעיף 3) על כל מרכיב.
5. חומרי גלם מיובאים יתקבלו באישור מהרב המכשיר ובאישור מחלקת היבוא ברבנות הראשית, בצירוף אנליזה כימית של חומר הגלם שנעשתה בידי כימאי ירא שמים.
6. לא יעשה שימוש בתהליך הייצור במלח או בתבלינים מחממים אחרים העלולים לגרום לחימוץ, וכן לא ישתמשו בחומרים הסופגים רטיבות, כגון: סוכר חום, ולא בחומרים מתפיחים, כגון: אבקת אפיה, סודיום ואמוניום קרבונט וביקרונט.
7. יש להשתמש בין מפוסטר או במיץ פירות שיוצר בתהליך ללא מים, ובכלל זה ללא תהליך שטיפת קוים ומיכלים אלא אם יובשו לגמרי. הכמות הראשונה של היין / מיץ הפירות לא תשווק עבור מצה עשירה.

תהליך ההכשרה

1. לפני תחילת תהליך הייצור של המצות העשירות תבוצע הכשרה יסודית ומחמירה, ולאחר מכן יתבצע יבוש יסודי של כל המערכות באמצעות אור חם או לחץ אור.
2. ניקוי מיכל הקמח יעשה לפי נהלי טחנות קמח.
3. יש להחליף את החלקים העשויים מפלסטיק, אוקולון ושעוונית בסרט הנע, במרדדת ובמכונות של הבצק.
4. כל הברזים לאורך קו הייצור ינעלו ויחתמו, ולא תהיה אפשרות כלשהי לפותחם.
5. יש להחליף את הסרט הנע הנכנס לתנור, או לנקותו בחומרים חריפים, כגון: סודה קאוסטית, וללבוש ליבון חמור ב-450 מעלות.
6. יש ללבן בליבון קל את מערכת הלישה והרידוד או להגעילה, וזאת לאחר ניקוי יסודי.
7. במחסן הייצור לא ימצאו חומרי גלם שאינם מאושרים לשימוש בפסח. חומרים שאינם מאושרים ינעלו על ידי המשגיח במקום נפרד.
8. כל תהליכי הניקוי מרגע ההכשרה יתבצעו ללא מים, באמצעות יין וכדו' ולחץ אור.
9. יש להכשיר את מערכת השוקולד ברותחים. יש להכשיר בשומן חם גבוה את הצינורות שבהם אי אפשר להכניס מים, וזאת לאחר שצינורות אלו נוקו בשומן בחום רגיל.

כיתובים

1. על כל מוצר המכיל רכיבי קטניות, כגון: שמן סויה, לציטין וכדו', יודפס הכיתוב: "כשר לפסח לאוכלי קטניות".
2. בכיתוב הכשרות יצוין שהמוצר מיועד "לאוכלי מצה עשירה" / "לאוכלי מצה עשירה וקטניות".

3. בכיתוב הכשרות יצויין: "כשר לפסח לאוכלי לפתית (קנולה)".

4. יש לכתוב על המוצר את הברכה המתאימה לו, כגון: "ברכתו שהכל".

תהליך ייצור

1. רק המשגיח יעסוק ביין בכל מהלך הייצור. כמו כן, המשגיח יתעסק בסירופ מהיין והסוכר ומאבקת הביצים, והמשגיח יפריש חלה מהבצק.

2. המשגיח יבדוק שהפועלים ניקו את עצמם משאריות אוכל אחר הארוחה.

3. הפעלת התנורים תיעשה בידי המשגיח.

4. אין לאכול ולשתות בקו הייצור ובמקום האריזה, אלא רק בחדר האוכל.

5. צורת עוגיות מצה עשירה צריכה להיות שונה מצורת מוצרי מאפה חמץ.

6. מעיסה שנלושה רק במי פירות ובמיצים (שלא משבעת המשקים) יש להפריש חלה ללא ברכה. במידה ועורבב בעיסה אחד משבעת המשקים, יש להפריש חלה בברכה.

מצות עבודת יד

1. לכל משלוח של קמח יצורף אישור כשרות של רבנות מקומית שבו נטחן הקמח.

2. יש לנפות בנפה בצפיפות של 50 מש. הניפוי יעשה כל יום. יש לחזור ולנפות קמח שנופה ביום הקודם.

3. שקי הקמח יונחו על משטח מוגבה מהרצפה. אין להניח שקי קמח אחד על השני לפחות 24 שעות לפני האפייה.

4. יש לנקות כל יום את: הנפה, בית הנפה וחדר הקמח. יש להשתמש בשרוול לקמח מניילון - שיוחלף כל יום.

5. יש להשתמש במגבות נייר. להחליף כל ח"י רגעים את הסינרים וכפפות חד פעמיות (בלי אבקה) של הלש ועושי הבצק. פתיחת הברזים תעשה ע"י לחיצה ברגל או ע"י מנגנון חשמלי.

6. יש לעטוף את המוטות שמכניסים בהם את המצות לתנור - בנייר ולהחליפו כל ח"י רגעים.

7. המשגיח צריך לבדוק כל ח"י רגעים את ניקיון הידים של העובדים.

8. כאשר משתמשים במחורר שיש מולו גליל אוקולון יש לוודא שהגליל לא מחורר. כאשר הוא מחורר יש ללטש אותו או לעטוף אותו בניילון נצמד שיוחלף כל ח"י רגעים.

9. יש לעשות טבלה להפרשת חלה ולניקוי נפה.

10. יש למדוד את ח"י הרגעים מזמן נתינת המים לקמח.

11. אין להניח מצות רכות חמות אחת על השניה.

12. אין לאכול ולשתות בקו הייצור ובמקום האריזה אלא רק בחדר האוכל.

13. המשגיח יבדוק שהפועלים ניקו את עצמם משאריות אוכל אחר הארוחה.

14. למאפיה צריכה להיות תעודת כשרות של רבנות מקומית. יש להדפיס את כשרות הרבנות המקומית על האריזה של המצות.

ללא
למכירה

*פרק יח- נהלי כשרות לפסח

הכנה להכשרה:

1. ניקוי יסודי של כל הכלים המיועדים להכשרה. הסרת כל לכלוך כגון: חלודה ושומן המודבק בהם.
2. בין הניקוי להכשרה יעברו לפחות 24 ש'.
3. כלים שאינם ניתנים להכשרה יש לרכוש חדשים עבור פסח.
4. ציוד להכשרה יש לדאוג למכונת קיטור עבור ההכשרה, את המכונה יש להביא כמה ימים לפני ההכשרה ולבודקה על מנת שאת ההכשרה ניתן יהיה לבצע ללא עיכובים. (ישנה חשיבות רבה למכונה זו מאחר והיא יכולה לנקות לכלוך קשה בייחוד במקומות שקשה להגיע אליהם וכמו כן היא חוסכת שעות רבות של עבודה).

כלים שלא ניתן להכשירם לפסח ויש צורך להחליפם

- ✓ כל כלי הפלסטיק, כלי העץ, כלים שבהם חלקים העשויים פלסטיק או עץ.
- ✓ כלי העבודה האישיים. יש לרכוש סכינים עם קת בצבע אחד עבור החלבי ובצבע שונה עבור הבשרי.
- ✓ סיילקסים, סיליקונים, שקיות זילוף, רשתות, כלים עם חורים, מסננות, מטרפות, רשתות צ'יפס, גחלים מאבן של גריל, לבני תנור, רינגים, גסטרונומים לסוגיהם השונים, מחבתות.
- ✓ כלי אלומיניום, כלי חרס, פורצלן, כלים מצופים טפלון, כלים מצופים אמאייל.
- ✓ רשתות ותבניות עבור צליית כבד.
- ✓ ידית הרמבו, מסור חיתוך מכונת בשר, טוסטר, מצנח, פלנצה חשמלית, מגימיקס, טבון.
- ✓ סלסלאות נצרים, כיסויים לעגלות, מגשי הגשה, חמורים, כל סוגי הווקים, קרמיקות המשמשות בסיס להנחת מאכלים, פותחנים שולחניים או אישיים, קרשי חיתוך אישיים וקצבייה, (נא לרכוש קרשי חיתוך וסכינים בצבעים שונים עבור הבשרי-אדום, החלבי-כחול, ירקות-ירוק, דגים-צהוב, לחם-לבן).
- ✓ רשתות לצ'יפסרים ירכשו כדלקמן: אדום - לבשרי/לחלבי, ירוק - לצ'יפס.
- ✓ משטחי שיש יש לצפות בפלטות עץ או בפלטות אלומיניום.
- ✓ מכונות טחינה - יוחלפו הסכינים והמדחס (במידה והחילזון מאוקולון גם הוא יוחלף) בחדשים.
- ✓ כיריים חשמליות ומיקרוגלים - לא יוכשרו.
- ✓ סלסלאות שטיפת הכלים לא יוכשרו.
- ✓ סלמנדרה.
- ✓ מנורות חימום.
- ✓ כלים שלא ניתן להכשירם מחמת גודלם או היותם חשמליים ולא ניתנים לפירוק ירשמו ברשימה ע"י המשגיח ויובאו לפני הרבנות על מנת למצוא להם פיתרון הילכתי.
- ✓ ההוראות להכשרת כלים/ מכשירים הספציפית לכל עסק ועסק תימסר לבעל העסק ע"י מפקח הכשרות.
- כלי הפסח יוזמנו לאחר שתוטבע עליהם האות "פ". סט הכלים לפסח יהיה מדגם אחר.

כלים חדשים שנרכשו עבור הפסח, בסיום החג יאספו ויאוחסנו במחסן עבור כלי פסח בלבד, והמחסן ינעל ע"י המשגיח והמפתח ימצא אצלו בלבד.

עסקים שיש כבר ברשותם כלים, יסומנו בהטבעה באות "פ" בתיאום עם הרבנות ומשגיח הכשרות.

בימים שקודם ההכשרה יעשה שימוש בגסטרונומים חד פעמיים.

ציוד עבור ההכשרה

1. קומקום חשמלי עם כבל באורך 10 מ'. אם יש שולחנות רבים יש להביא יותר קומקומים.

2. 2 זוגות כפפות חסינות חום.

3. מברשת פלדה.

4. 2 סינרים עמידים בחום.

5. ברזל לליבון.

6. מסיר שומנים.

7. רשת "טייחים" עבור הכשרת הסכו"ם.

8. 2 שפכטלים 5 ס"מ.

9. מסיר אבנית.

10. מטף כיבוי אש.

11. תיק עזרה ראשונה.

12. ערכת גז + מבער + בלוני גז בכמות מספקת.

13. חבית למים חמים להגעלה. + בלוקים להעמדת החבית

14. חבית למים קרים לאחר ההגעלה.

15. חומר פוגם למי ההגעלה במידה והכלים הינם בני יומם.

16. גלונים מסיר שומנים (לוודא כשרות לפסח).

17. שולחנות עבודה עבור ההכשרה .

18. שילוט ובו כיתוב כשר לפסח .

19. חומר מסיר אבנית.

על בעל העסק לדאוג שעד לשעה שנקבעה עבור ההכשרה ימצא כל הציוד הנ"ל בנקודת ההכשרה, ודודי המים יבעבעו כבר, על מנת שאפשר יהיה להתחיל בהכשרה באופן מיידי.

כלים המיועדים להכשרה - יש להשרותם מבעוד מועד במסיר שומנים, על מנת שכאשר יגיע יום ההכשרה, הכלים יהיו נקיים ופעולת ההכשרה תתקצר.

יש לדאוג לבדיקת ציוד פסח אם אין חוסרים, במקרה הצורך להזמין ציוד חדש.

יש ליידע את כל הגורמים הקשורים בהכשרות על תוכנית ההכשרה מבעוד מועד כדי להיות ערוכים למניעת תקלות.

הכשרת סכו"ם וכלי אכילה, סירים ומחבתות:

1. סכו"ם וסירים יוגעלו ע"י טבילה ברותחים ואח"כ יש לטובלם במים קרים.
2. אין להכשיר סכו"ם המורכב משני חלקים כגון בסכין קת ולהב.
3. אין להכשיר כלים העשויים חרס או מעץ (אלא אם כן העץ הוא חלק ולא צבוע).
4. כלים שמשמשים בהם גם ללא נוזלים (אפיה, צליה וטיגון) צריכים ליבון באש לכן אם הם עשויים מחומר שלא ניתן ללבנו כגון מחבת מצופה טפלון, תבניות סיליקון או תבניות מצופות באמייל, אין להכשירם ויש להחליפם בחדשים.
5. כלי זכוכית- יש להכשירם ע"פ ההלכה (הגעלה/ השריה).
6. שפינגדיש-יש לפרקו לשלושה חלקים ולהכשירו.

הכשרת שולחנות עבודה, מקררים, מדיחי כלים ותנורים:

1. שולחנות עבודה יש להכשיר אחר ניקיונם בעירוי רותחים וכן מתחת לשולחן.
2. יש לנקות את המקררים היטב עם סבון ולהוציא את כל הפרורים, ולייחד מקרר לכשר לפסח ומקרר לחמץ.
3. טוב לכסות את השולחנות, מדפי המקרר ומגרותיו למשך כל החג.
4. יש לייחד מקררים ומחסנים נפרדים לחמץ ולכשר (לאוכל, למוצרי כשרות ולכלים), כמו כן יש להכין דו"ח פירוט על כל הכלים המאוחסנים במחסן פסח לשנה הבאה. (יש להכין שני עותקים להנהלת המלון ולרבנות).
5. לפי המתירים להכשיר תנור (גם מצופה אמאיילאו טפלון), יש לנקותו בחומרים חריפים אחר הוצאת כל הפרורים ושפיכת חומרים פוגמים בכל הסדקים והחריצים במנגנון ה"טורבו" בתא האפיה ובדלת שלה. (יש לפרק עד איפה שהיד משגת) אחר הניקוי יש לכתחילה להמתין 24 שעות ואח"כ להפעיל את התנור במשך שעה בטמפ' מקסימום וכן להחליף את הגומיות (אטם הדלת). תבניות מתכת אין להכשיר.
6. כיריים של גז, יש לנקות היטב את החצובות וללבן את המקומות שבהם יש שקעים או בליטות היות ויש חשש שנדבק שם חמץ. יש ללבן ליבון קל את החצובות (יש לפרק עד היכן שהיד משגת) וכן יש לפרק את ראשי המבערים ואת הגוף.
7. יש לפרק את הרשתות יניקה (מנדפים) וכן ניקוי פנימי של התעלות מהשומנים.
8. פסי הגשה (בנמרי) יש להכשירם ע"י נקיון יסודי עם חומרים פוגמים (להשתמש במסיר אבנית) וכן עירוי. במידה ויש מנורות חימום הלוגן בחלק העליון יש להחליפם לחדשים.

הכשרת תנור (קומביסטימור)

1. פרוק הדופן השמאלית (קיימים שני צורות, האחת בשליפה והשנייה בפרוק שישה ברגים).
2. ניקוי יסודי של המרווח שמאחורי הדופן והחזרתו למקומו.
3. ריקון המים הרכים (בגב התנור מבפנים, בחלקו התחתון נמצא פתח הניקוז שמתפרק בהברגה).
4. מילוי מחודש של המים והפעלת התנור עם אדים בחום מירבי חצי שעה.
5. ריקון נוסף של מים - ומילוי מחודש (המילוי מתבצע באופן אוטומטי).
6. הפעלת התנור בחום יבש שעה וחצי בטמפרטורה מירבית.
7. התזת חומר ניקוי תנורים לארובת התנור (בצד ימין בחלקו האחורי מחוץ לתנור), ושטיפה במים זורמים לתוך הארובה.
8. כל הנ"ל לאחר ניקוי יסודי של התנור, והשבתה 24 שעות.
9. יש להחליף את הגומיות.

מדיח כלים - יש לנקות היטב את המדיח מפרורים ושומנים הדבקים כולל את הדפנות בו ולהמתין 24 שעות, אח"כ יש להגעיל את החלקים הנתנים לפירוק והגעלה ולהפעיל את המדיח בחום גבוה עם חומרי ניקוי (טוב לעשות זאת שלוש פעמים למשך עשרים דקות) כ"כ להחליף את הסלסלאות וכן את הוילון כניסה ויציאה, פתיחת מדפים, ניקוי שסתומים, ברזי ממטרה ותעלות.

מכשירי אספרסו קוקה קולה ומיצים טבעיים - יש לקרוא לטכנאי שיחליף את הצינורית ולנקות יסודי, וכן הגעלת ידידות ומגש לאיסוף נוזלים.

מסור חיתוך בשר - יש להחליף את המסורית ולנקות היטב את המדף מלמטה ואת החלקים הפנימיים.

מכונת חיתוך גבינות או נקניק - יש לפרק את הסכין (ע"י טכנאי) להגעיל את הסכין ולנקות את המכונה היטב וכן לערוך מים חמים מכלי ראשון.

מטגנות (ציפסר) - הנחיית הכשרה

1. ניקוי יסודי של המכשיר, עד להסרה מוחלטת של כל שאריות השומן.

2. השבתה 24 שעות.

3. מילוי מים עם חומר פוגם והפעלה עד לרתיחה.

4. באמצעות ברזל מלובן להביא לגלישת המים.

5. ליבון קל של פתח יציאת האדים.

6. פתיחת הברז וריקון המים.

7. החלפת הרשתות.

• רשתות שצולים כבד יש להחליף לחדש.

סירי קיטור - יש לנקות את כל סירי הבישול וכן את כל הצינורות שלא יהיה דבוק שום לכלוך מחשש חמץ. יש להחליף את כל מי הקיטור ולפגום אותם. יש למלא מים פגומים בסירים ולהרתיחם. וכן לשים ברזל מלובן לתוך המים עד כדי גלישה לצדדים (יש לעשות ליבון קל) אחר ההכשרה יש להחליף שוב את מי הקיטור א"כ פגמו אותם (שמן אורנים).

• **על המשגיח לדאוג שיוחלפו כל המוצרים במכונות המכירה** (שתיה קלה, ממתקים וכו').

טמפלר (מכונה לעיבוד בשר) - על מנת להכשיר יש לנקות תחילה בעזרת חומרי ניקוי פגומים ומסיר שומנים עד לקבלת ניקיון מלא. לאחר מכן יש להשביתו למשך 24 שעות ולהגדילו במים רותחים שהורחחו בתוכו, במידה שהדבר אינו ניתן, ניתן להכשירו באמצעות קיטור בתנאי שבמשך השנה במהלך הייצור הבשר לא שהה בתוך הטמפלר יותר מ-23 שעות.

מפעל המייצר מוצרים המכילים קטניות ומוצרים ללא קטניות באותו קו ייצור - יש להכשיר את המפעל בין ייצור המכיל קטניות לבין ייצור שלא מכיל קטניות.

שירות חדרים

1. יש לדאוג לכל המאוחר שבוע לפני החג שלא ישארו כלים בחדרים או במשרדים.
2. לשירות חדרים יוגש אוכל בכלים חד פעמיים בלבד בשני צבעים שונים לחלבי ולבשרי, כמו כן כדאי לדאוג לכלים חד פעמיים בחדרי האוכל לטובת אורחים להוצאת אוכל לחדרים.

חומרי הגלם:

1. כל חומרי הגלם יקלטו כשעליהם חותמת "כשר לפסח" מרבנות מוסמכת מלווים בתעודת כשרות מפורשת לפסח.
2. כל חומרי הגלם המיוצרים מקטניות יצויין על אריזתם "מכיל קטניות".
3. אין לטחון או להשתמש בתבלינים, קטניות ואורז אלא אם כן בררו אותם בצורה יסודית ווידאו שלא מעורב בהם מחמישה מיני דגן. בחלק מחו"ג ניתן לבצע ברירה זאת באמצעות נפות.
4. יבואני חומרי הגלם המגיעים לארץ במכולות כגון: גרגירי תירס וסויה יש לוודא שהמכולות נוקו משאריות חומרי גלם קודמים כגון חמשת מיני דגן לפני המילוי של חומרי הגלם המיועדים לפסח וכן לוודא אחסנתם בתאים נפרדים ונקיים.
5. אחסנת קמח ומוצרי הכשרים לפסח (במאפיות) במקום יבש.

סימון המוצרים

1. אין לאשר שימוש במדבקה "כשר לפסח".
2. במידה ויש קטניות במוצר או תערובת קטניות יש לציין בגדול "לאוכלי קטניות".
3. במידה ואין אפשרות להשתמש בתוויות יש לקבל אישור מיוחד מנותן ההכשר להקפיד על הנוהלים הבאים:

א. הפתקיות/מדבקות יהיו מסוג שלא ניתנו להסרה בשלמות.

ב. על גבי הפתקית יצוינו הדברים הבאים:

- שם המפעל, המוצר וברקוד.

- לאוכלי קטניות\כותנה\לפתית (אם יש צורך).
- שם הרב המכשיר/רבנות מכשירה כולל מספר טלפון או פקס לברורים.
- כשר לפסח ושנת היצור.

*

הנחיות נוספות השייכות להכשרת הכלים

1. אין להתחיל בהכשרת המטבח והכלים, אלא לאחר שכל החמץ וכלי החמץ הוצאו מהמטבח ואוחסנו במקום סגור.
2. בטרם הכשרת הכלים והמתקנים, עליהם להיות לא בשימוש 24 שעות קודם ההכשרה (יש למלא טפסי המתנה מעת לעת) לחילופין ניתן לפגום את המים ולהגעיל בהם ללא המתנה.
3. כל הכלים החדשים תוצרת חו"ל שיגיעו לעסק יעברו טבילה ע"י המשגיח במקווה עד ליום ט' ולא יאוחר מ" בניסן על בעל העסק להעמיד רכב עבור הובלת הכלים למקווה טבילה.
4. יש לייחד מקרר/מקפיא נפרד לפסח בלבד, אשר יש להכשירו לפסח, והכנסת הסחורה וסימונה יעשו בנוכחות משגיח הכשרות. יש להוסיף שלט מקרר כשר לפסח.
5. מקרר/מקפיא לדברי חמץ - ינעל במנעול חדש ומפתח ימצא אצל המשגיח.
6. מכוונות שתיה - יש להזמין טכנאי עבור ניקיון והכשרת מכוונות לשתייה קרה וחמה ומטחנת הקפה וקבלת חותמת מהחברה המכשירה, ההכשרה תבצע עד מספר ימים לפני הפסח (יש לעקוב אחר התאריך המדויק במשרדי הרבנות הראשית שמתפרסמים במועדים).
7. תנור - יש להחליף את הגומיות (אטם דלת).
8. ארונות חימום - יש להחליף את הגומיות(אטם דלת).
9. מלחיות, פלפליות, כלי שמן, לימון ורטבים - יש להחליף הכלים בכלים כשרים לפסח, שיהיו בצבע ומדגם שונה מכלי החמץ.
10. ביגוד - לפני שמתחילים לעבוד עבור הפסח, על כל העובדים להחליף את בגדי העבודה בבגדים מכובסים.
11. יש להבהיר לבעל העסק כי במקרים מסויימים בהם ההכשרה הנדרשת מצריכה ליבון חמור וכד' עשוי להיגרם נזק למתקן או הכלי המוכשר ועל כן יש להעדיף כלי מיוחד לפסח. ככל שבעל העסק יבחר בהכשרה הרי שבמקרה של נזק כתוצאה מהכשרה או מהטבלה, האחריות תחול על בעל העסק בלבד.
12. אחריות מכירת החמץ לפני חג הפסח הינה על בעל העסק, החייב לדאוג שתעשה מכירה כדין.
13. על בעל העסק לחתום על בקשה ליפוי כח למכירת חמץ ולמסרו חתום לרבנות עד ליום י"ז אדר ב' תשע"ד (19/03/2014) (מצ"ב). יש שמור את אישור מכירת החמץ.

*

ידיעון למשגיחי כשרות במרכולים ורשתות שיווק בפסח

במסגרת ההערכות בתחום הכשרות בסניפי הרשת לקראת פסח הבעל"ט הריני להסב את תשומת לבכם למספר הוראות ונוהלי הכשרות הנדרשים על מנת לאפשר מכירת מזון ללא חשש איסור חמץ בפסח.

1. **יש לרכז את המוצרים אשר לא מצויין עליהם במפורש שהינם "כשרים לפסח" במחסן מיוחד או ע"ג מדפים מכוסים היטב ע"י בד או נייר עבה (שאינו נקרע בקלות) וכד' ולציין עליו "בחזקת חמץ".**

2. יש לתדרך וליידע את צוות העובדים לגבי איסור הבאת חמץ מהבית למתחם המרכול ולמחסנים.
3. יש לחסום מכירת מוצרים המכילים חמץ דרך קופות המכירה ע"י זהוי סימון הברקוד.
4. יש לדאוג בערבי החג והשבת לסיים את הפעילות בזמן. ולשחרר את העובדים כשעתיים לפני הדלקת נרות ע"מ לאפשר את הגעתם הביתה ללא חילול שבת.
5. יש לדאוג ולוודא שבוצעה מכירת חמץ במקום דרך הרבנות המקומית המוסמכת ולתלות את אישור המכירה במקום גלוי לעין.
6. **הערה חשובה: לאור העבר אנו מדגישים כי אסור באופן חד משמעי להציג למכירה בפסח מוצרי מזון אשר לא מצויין עליהם במפורש כי הינם כשרים לפסח - לרבות משקאות חריפים.**
- על מנת למנוע בלבול והכשלת הצבור יש להנחות את המשגיחים ולדרוש ממנהלי הסניפים השונים, לכסות את כל המוצרים שלא כתוב עליהם: "כשר לפסח".
- יש להנפיק תעודות כשרות מיוחדות לפסח בצבע ובגרפיקה שונה.



הנזהר מחמץ בפסח לא יחטא כל השנה כולה

כולהו צריכים למהוי שמורים ונטורין מחמץ ושאור בכל שהוא, וכל מאכלים ומשקים כולהו נטורין. ומאן דנָטִיר לון מחמץ ושאור, גופיה איהו נָטִיר מיצר הרע לתתא, ונשמתיא לעילא. ואתאמר ביה (תהלים ה', ה') לא יגורך רע, בגין דהא אתעביד גופיה קודש, ונשמתיא קודש קדשים, ואתאמר ביצר הרע (ויקרא כ"ב, י') וכל זר לא יאכל קודש וכו' יעו"ש.
(רעיא מהימנא שבוהר הקדוש פרשת כי תצא דף רפ"ב ע"ב ד"ה אדהכי).

וכתב הגאון החיד"א: הנזהר מחמץ בפסח אפילו ממשהו, בטוח שתעלה לו שנה טובה.

(מורה באצבע אות קצ"ו).

נספחים:

נספח א'

הנחיות הכשרה לפסח תשע"ד - מלונות

לקראת חג הפסח הבא עלינו לטובה הרינו לרענן את ההנחיות הכשרות לפסח וכן את זמני ההכשרה כדלקמן:

א. **גסטרונומים:** יש להכשיר את הגסטרונומים בליבון חמור לפי כל פרטי ההלכה אך עדיף לרכוש גסטרונומים חדשים לפסח.

ב. **קומביסטיימר:** יש לבצע בו ניקיון כללי ויסודי, בנוסף לכך יש לפרק את כיסוי הדפנות המכסות את גופי החימום ולרוקן את דוד המים הרכים הנמצא אחורי "**הקומבי**" (נעילת ברז המים הנכנס לדוד הנ"ל שיוצר אדים ולאחר מכן יש להדליק את התנור על מצב אדים לריקון המים בדוד). וכן להחליף את אטם הדלת

ג. כל הכשרת הכלים והמתקנים הכוללים בין השאר **תנורים** בכל מחלקות המלון **ארונות חימום, סירים, מטגנות, מצליות, צ'יפסרים ומכונות שטיפת הכלים** תהיה לאחר המתנה מעת לעת (24 שעות).

ד. סיום ההכשרה לפסח יהיה לא יאוחר מיום רביעי בבוקר ט' ניסן תשע"ד 09/04/2014! ארוחת הבוקר של יום רביעי ט' ניסן תשע"ד 09/04/2014 תהיה כבר כשרה לפסח [תאריך זה נכון לשנת תשע"ד בלבד, התאריך יעודכן בכל שנה בנפרד].

ה. אבקש להזכירכם כי ההוראה שניתנה בשנה שעברה ע"י הרה"ר לפיה ברום סרוויס (שרות חדרים) השירות יינתן בכלים חד פעמיים, עומדת בתוקפה החל מתאריך ו' ניסן תשע"ד 06/04/2014, עד לצאת החג. הנוהג הוא כי במלונות שומרים על נוהל פסח עד לאחר יום טוב שני של גלויות דהיינו כ"ב ניסן.

ו. מלון המעוניין להפעיל את מחלקת הקונדיטוריה והקצביה בחג הפסח, צריך לפנות בהקדם לרבנות המקומית לקביעת תאריך הכשרה ולגבי אופן הכשרתו.

ז. על בית המלון להזמין טכנאי למכונות השתייה להחלפת הגומיות והצנרת.

הערכות לפסח תשע"ד מח' פיצוחים ותבלינים במרכולים

בחודש כסלו תשע"ד יצאו הוראות להפעלת מחלקת תבלינים ופיצוחים במרכולים.

הקדמנו את משלוח המכתבים בנושא כדי לאפשר למרכולים ולזכייניהם להעריך בזמן.

בפסח תשע"ד הבא עלינו לטובה אין לאפשר מכירה בתפוזות במחלקה זו וכמובן לא לאפשר ללקוחות במרכול לבוא במגע עם תוצרת בתפוזות. למותר לציין כי הוראה זו חלה אך ורק בסניפים המושגחים ונושאים תעודות הכשר מיוחדות לפסח המעידות על כשרות הסניף כנדרש ע"פ הנוהל.

אבקשכם ליידע את מנהלי המרכולים ואת הזכייין כדי להיערך בזמן לפסח תשע"ד להכין אריזות קמעוניות למכירה לפסח.

הערכות לפסח תשע"ד חסימת מוצרי חמץ בקופות הרושמות והאינטרנט

הננו מתכבדים להזכיר ולהביא לידיעת כח"ר את החלטת מועצת הרבנות הראשית לישראל בדבר חסימת מוצרי החמץ למכירה ברשתות השיווק, החסימה תיעשה דרך הקופות הרושמות ומניעת מכירת חמץ דרך האינטרנט.

אנו מודיעים בסיפוק רב כי **היתה וישנה היענות חיובית מצד כל רשתות השיווק והמרכולים ברבנויות ברחבי הארץ.**

הפרסום והירתמות כח"ר ליישום ההחלטה תרמו רבות להגברת המודעות והחשיבות בקרב הציבור הרחב **ובזה ב"ה נמנעו מכשלות ותקלות רבות.**

כמובן שחסימת מוצרי החמץ בקופות הרושמות והאינטרנט **הינו בנוסף לנוהל הרגיל כבכל שנה, כפי שהרבנות הראשית לישראל מפרסמת בהערכות לפסח, שיש לכסות כראוי את כל המדפים שיש עליהם חמץ.**

כדי לאפשר להיערך בהקדם וכנדרש מול החברות הנותנות את שירותי המחשב, יישום החסימה והסרת מוצרים אלו מהאינטרנט, הננו מתכבדים להעביר את רשימת מוצרי החמץ שיש "לחסום" בקופות הרושמות והאינטרנט ע"מ שתעבירו אותם בימים אלו להנהלות ולמנהלי הסניפים שנמצאים תחת השגחתכם.

להלן רשימה חלקית של מוצרי חמץ שיש לחסום למכירה, בקופות הרושמות והאינטרנט:

1. עוגות לסוגיהם
2. וופלים לסוגיהם
3. פתיתים ואיטריות לסוגיהם
4. שקדי מרק לסוגיהם
5. חטיפים לסוגיהם
6. קורנפלקס לסוגיהם
7. בירה, ויסקי לסוגיהם
8. קפה דגנים
9. קמח ופירורי לחם, סולת, בורגול, קוואקר וגריסי פנינה
10. שניצלים מוכנים, קציצות סויה
11. מרקים ומנות חמות
12. פריכיות המכילים דגנים

ישנם עוד מספר מוצרים שדומים למכנה המשותף של רשימה זו שהיא חמץ ודאי וע"כ יש לפעול בהתאם.

כתב התחייבות

נותני ההכשר מתבקשים להחתים את בעלי המסעדות והעסקים על כתב התחייבות זה המכיל את הנהלים והוראות ההכשרה. ניתן לקבלו במחלקת הכשרות שע"י הרבנות הראשית.

חלק מכתב ההתחייבות מופיע לפניכם עם ידיעות נחוצות למשגיחי כשרות :

- א. **על בעל העסק להקצות** מחסן וקירור נעולים עבור חומרי גלם חמץ וכן כלי חמץ שאינם ניתנים להכשרה. המפתח למחסן ימצא אצל משגיח הכשרות בלבד. מנעול ומפתח ירכשו על חשבון בעל העסק.
- ב. על גבי סחורה כשרה לפסח צריכה להיות מצוין "כשר לפסח תשע"ד - ללא חשש קטניות או לחילופין לאוכלי קטניות" ע"י רבנות מוסמכת. לא תתקבל סחורה עם מדבקה שאינה כפי הנוסח לעיל.
- ג. מוצרים כשרים לפסח שנפתחו לפני הכשרת המטבח לפסח, יאוחסנו עם דברי החמץ.
- ד. עם צאת חג הפסח, על המשגיח לוודא הכנסת כלי הפסח למחסן פסח על מנת לא ליצור ערבוב עם כלי החמץ.

במהלך הפסח

- א. למותר לציין שכל המשקאות החריפים תוצרת חו"ל אף אלו שאושרו לשימוש כל השנה יתכן והם מכילים מרכיבי חמץ ועל כן אינם כשרים לפסח וצריכים לגנוז אותם עד לאחר הפסח וגם לכלול אותם במכירה הכוללת של דברי חמץ לנוכרי, ולא יאושרו לשימוש.
- ב. יצוין שכל שתיה חריפה תוצרת הארץ או מחו"ל חייבת בתעודת כשרות לפסח תשע"ד בתוקף וכן מאושרת ע"י הרה"ר לישראל. יש לוודא כי ע"ג הבקבוק מסומן במפורש "כשר לפסח".
- ג. המוצרים הבאים הם קטניות: גרגירי קימל, כוסברה, חילבה, תבלין סטייק, גריל עוף, כורכום, קארי, הל, חרדל, בוטנים, שומשום, פרג. אורז, אפונה, חומס, חמניות, חרדל, סויה, עדשים, פול, פופקורן, שעועית, שומשום טחינה, תורמוס ותיירס - לכן בכשרות ללא חשש קטניות צריך לאחסן במקום סגור ולכלול אותם במכירת חמץ הכללית.
- ד. כפפות חד פעמיות שבשימוש העסק יתקבלו עם אישור לפסח ללא חשש קטניות מאחר ומצוי בהן עמילן.

לאחר הפסח

- א. צוות מאסף - במוצאי חג הפסח או למחרת בבוקר, יגיע לעסק המשגיח שיהיה אחראי על כל מה שקשור באיסוף הכלים של הפסח. אחסנת כלי הפסח תעשה אך ורק בנוכחות המשגיח ולאחר שסומנו על ידו במדבקות ונרשמו במדויק.
- ב. בסיום החג, יארוזו הכלים שמיועדים לפסח ויוחזרו למקומם טרם שמתחילים להוציא חמץ מהמחסנים ו/או להגיש חמץ.
- ג. דו"ח מלאי כלי פסח - על המשגיח להכין דו"ח ובו פירוט של כל אותם הכלים הכשרים לפסח שאוחסנו על ידו עבור פסח של השנה הבאה. הדו"ח ימולא בשני העתקים - האחד לבעל העסק והשני לרבנות.
- ד. פתיחת מחסן כלי הפסח בשנה הבאה - תעשה בנוכחות המשגיח. הוצאת כלים לשימוש בפסח תהיה רק על פי הרשימות שבידי המשגיח.
- ה. אין לקנות מוצרים לאחר הפסח אלא אך ורק ממקורות תחת כשרות שיכולים להציג תעודה שמכרו חמץ לפסח. אישור יינתן רק מהרבנות ספיציפית לכל מקום.

ההשגחה בפסח תבוצע ע"י משגיח כשרות צמוד או לפי שעות בהתאם להחלטת הרבנות המקומית לכל חג הפסח החל מביצוע **תהליך ההכשרה** ועד למוצאי החג בכל שעות עבודת העסק.

לא למכירה



הנזהר מחמץ בפסח לא יחטא כל השנה כולה

כולהו צריכים למהוי שמורים ונטורין מחמץ ושאור בכל שהוא, וכל מאכלים ומשקים כולהו נטורין. ומאן דנָטִיר לון מחמץ ושאור, גופיה איהו נָטִיר מיצר הרע לתתא, ונשמתייה לעילא. ואתאמר ביה (תהלים ה', ה') לא יגורך רע, בגין דהא אתעביד גופיה קודש, ונשמתייה קודש קדשים, ואתאמר ביצר הרע (ויקרא כ"ב, י') וכל זר לא יאכל קודש וכו' יעו"ש.

(רעיא מהימנא שבזוהר הקדוש פרשת כי תצא דף רפ"ב ע"ב ד"ה אדהכי).

וכתב הגאון החיד"א: הנזהר מחמץ בפסח אפילו ממשהו, בטוח שתעלה לו שנה טובה.

(מורה באצבע אות קצ"ו).

*פרק יט - תבלינים לפסח

כל התבלינים, קטניות, פירות יבשים וכו', צריכים לקבל תעודת כשרות לפסח ממחלקת היבוא ברבנות הראשית. כדי לקבל תעודת כשרות ממחלקת היבוא יש למלא טופס של מחלקת היבוא ולצרף אליו תעודת כשרות לפסח של גוף כשרות המוכר על ידי הרבנות הראשית. לחומרי גלם שלא עברו עיבוד או קילוף יש לצרף הצהרה של המייצר בחו"ל שהחומר טבעי ללא כל תוספות, וכן בדיקת מעבדה שלא נמצא בהם שום תוסף כגון: עמילן.

היות וחלק מהתבלינים כגון: חבה סודה (קצח), חילבה, חרדל, כוסברה וכמון מגיעים למפעלים כשהם מעורבים בכמות לא מבוטלת של חיטה יש לחייב את המפעלים ליישם את הנוהל הבא:

1. לא ימכר כלל גרגרי חילבה וגרגרי כוסברה טחונים. גרגרי חילבה וגרגרי כוסברה גולמיים, ילוו בכיתוב "עלול להכיל גרגרי חיטה יש לברור ג' פעמים לפני השימוש".
2. גרגרי כמון גרגרים ילוו בכיתוב "עלול להכיל גרגרי חיטה או שיבולת שועל יש לברור ג' פעמים לפני השימוש".
3. לטחינה בכשרות רגילה בלבד יקלטו כמון רק ברמת נגיעות עד 1% שינופה 3 פעמים בנפה רוטטת חשמלית 12 מ"ש. לאחר מכן ייבדק מדגם של אחוז אחד ובמידה ותימצא חיטה יחזור תהליך הניפוי שנית. לאחר הברירה יש להשרות את הכמון במים למשך 24 שעות ולאחר מכן לייבש ולטחון. כל הנ"ל חייב להתבצע בפקוח ובהשגחת הרבנות המלווה המקומית המוסמכת.
4. פלפל שחור ינופה במכונת ניפוי ויאושר אח"כ גם בכשרות למהדרין. לייצור פלפל שחור טחון ללא חשש קטניות אין להוסיף דוחן.
5. מפעל שאין ברשותו נפה חשמלית רוטטת יוכל לרכוש תבלינים ממפעלים שברשותם נפה כזאת ובתנאי שכל משלוח ילווה בתעודת כשרות נילוות ועליה חותמת "נופה ונברר ע"פ נהלי הכשרות של הרה"ר לישראל בהשגחת הרבנות המקומית".
6. קצב הברירה הידנית לא יעלה על 10 ק"ג לשעה למשגוח.
7. בפפריקה מהדרין ללא חשש קטניות אין להוסיף שמן קטניות כגון: סויה. יש לציין סוג השמן המוסף לפפריקה כגון: כותנה. כאשר מוסיפים שמן לפתית=קנולה יש לכתוב לאוכלי לפתית. כאשר מוסיפים סויה יש לכתוב לאוכלי קטניות.
8. היות ותמיד נשארים גרגרי חיטה בתירס אף אחר כל הנפויים לכן אין למכור קמח תירס לשם שימוש ביתי בפסח.

*פרק כ- רשתות שיווק

רשת שיווק היא רשת עסקי מזון בהנהלה מרכזית, המחזיקה מספר סניפים במקומות שונים. הסניפים עשויים לשאת שמות שונים, כל עוד הם מקבלים תוצרת ממרכז לוגיסטי משותף.

במרבית הסניפים יש מחלקות מזון שונות, כגון: מחלקת מאפה, מחלקת בשר, מחלקת פירות וירקות, מעדנייה וכו'. לעיתים פועלים במתחם גם ספקי מזון ומפעילים חיצוניים (זכיינים), כגון: מסעדה, קפיטריה, דוכני תבלינים ומיני מתיקה וכו'.

במחלקות אלו יש פעילות שוטפת יומית, כלומר: אפיה בתנורים, חיתוך בשר, טחינת בשר, אריזה לפי צרכי הלקוח וכו', ובכולן יש אספקת סחורה בכל יום.

כל מחלקה היא בגדר "יצרן" למוצרים המשווקים בה.

כדי למנוע הטעייה של הציבור, אין לתת תעודת כשרות חלקית (לחלק מהמחלקות בסניף) ולהותיר מחלקות אחרות ללא פיקוח כשרותי. תעודת הכשרות חייבת לכלול את כל המחלקות ואת כל מרכיבי הכשרות, כולל נושאי שבתות וכשרות לפסח.

תעודת ההכשר הכללית מטעם הרבנות המקומית תוצג באופן גלוי באזור הכניסה לסניף. ניתן להנפיק תעודות נפרדות לאטליז ולמחלקת הירקות (באותה האגרה) לפי שיקול דעת נותן ההכשר.

סגירת סניפים ושחרור עובדים בערבי שבתות וחגים

1. יש לסגור את דלתות הסניף על מנת למנוע כניסת לקוחות לפני כניסת השבת ו/או החג לא יאוחר משעתיים לפני כניסת השבת/החג, על מנת **ששעה ולא פחות מזה** לפני כניסת השבת ו/או החג ייסגר הסניף לחלוטין ולא ימצא אף אדם במקום. זאת על מנת לאפשר לעובדים להגיע לביתם לפני כניסת השבת עם כל ההכנות הדרושות, וכל האמור לעיל לא יאוחר משעתיים לפני כניסת השבת.

2. אין לפתוח את הסניף אלא לאחר חצי שעה מצאת השבת ו/או החג.

3. במידה ויימצא סניף פתוח שלא על פי הכללים שבנוהל זה, תהא זו עילה ראויה לשלילת כשרותו.

מחלקת בשר / קצביה / איטליז

1. הרבנות המקומית תכשיר משגיח אשר יהיה בקיא בהלכות הקשורות לעבודתו כמשגיח.

2. הרב הממונה על הכשרות או בא כוחו יבקרו בקצביה בתדירות סבירה, על מנת לעמוד על ביצוע נהלי הכשרות בקצביה ולפקח על עבודת המשגיח.

3. על המשגיח להיות נוכח בזמן קבלת סחורה (בשר טרי וקפוא ומוצרי עוף למיניהם), וטחינת הבשר. עליו לפקח על הנעשה בתחום הקצביה, ולהכיר את כל תהליכי הייצור והעיבוד של הבשר. אל לבעל האטליז למכור, לטחון או להשתמש בבשר מכל סוג לפני אישור המשגיח.

4. יש לייחד כלים נפרדים (כגון: משורי חיתוך, סכינים, קרשי חיתוך וכו') לבשרים מוכשרים / לבשרים לא מוכשרים / לדגים.

5. חומרי גלם, תבלינים וירקות עליהם (מגידול מפוקח בלבד!) המשמשים בעיבוד הבשר חייבים להיות כשרים (בכלל זה ניקויים, הפרשת תרומ"מ וכו'). עיבוד הבשר יעשה בפיקוח המשגיח.

6. יש לקלוט בשר / עוף טרי או חלקיו, אך ורק כאשר הוא מוכשר ומנוקד, מלבד כבדים ולבבות.
7. טחינת בשר תיעשה בנוכחות ובפיקוח המשגיח, כאשר הבשר הנטחן יהיה מבשר מוכשר בלבד. לאחר טחינת הבשר המכונה תינעל, במנעול שמפתחו נמצא בידי המשגיח בלבד.
8. המשגיח יוודא את אמינות תעודות המשלוח של קניית הבשר באמצעות יצירת קשר עם המשגיח של המפעל או של האטליז ממנו בא הבשר (בטלפון, בפגישה וכדו'). וידוא זה נועד למנוע אפשרות זיוף ושימוש בתעודות מצולמות.
9. הפעלת התנור / גריל והכנסת עופות תעשה על ידי עובד יהודי ובפיקוח המשגיח, על מנת להימנע מ"בישול עכו"מ".
10. יש לציין במקרה התצוגה האם הבשר: "מוכשר" / "לא מוכשר" / "ההכשרה על ידי צליה בלבד", ולהפריד בין סוגי הבשר עם חוץ. על תוצרת לא מוכשרת מהתצוגה (תוצרת שאושרה בנוהל זה בלבד) הנארזת במקום ללקוחות, יש להוסיף מדבקה: "לא מוכשר" / "הכשרה על ידי צליה בלבד" - לפי העניין. ניתן להוסיף את הכיתוב הנ"ל על גבי תווית המכירה המונפקת במכונת השקילה במקום.
11. כבד ולבבות יונחו על גבי רשת הנמצאת בתוך תבנית (גסטרונום), על מנת למנוע דין 'כבוש'.
12. אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם תאריך ושעת האריזה במשחטה (המופיעים על גבי האריזה) היו לפני למעלה מ-24 שעות, וזאת במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'. (באם האריזה במשחטה נעשית בתוך מגשיות סופגות אין להפעיל סעיף זה).
13. אין לקבל שום משלוח ללא אישור כשרות. תעודת הכשרות תהיה מקורית ולא צילום או פקס', ולאחר הבדיקה המשגיח יסמן על תעודת המשלוח: "נבדק ואושר". באישור הכשרות יופיע בכתב יעד המשלוח יהיה (מיועד לקצביה הקולטת).
14. יש לקבל עופות והודו כמו גם חלקי עופות אך ורק אם האריזה סגורה בפלומבה, בנוסף לתווית המודבקת לרגל העוף ובנוסף לתעודת הכשרות המצורפת למשלוח.
15. בשר טרי יתקבל רק כשהוא חתום בכל חלקי הבהמה, ובנוסף מסומן בפלומבות, ובכלל זה רגליים ושאר חלקי פנים. כל זאת בנוסף לתעודת משלוח ולאישורי כשרות ובהם פירוט כל החלקים והכמויות, מקור התוצרת ותאריך השיווק.
- א. סימון הכשרות יודפס בכתב ברור ובולט בחזית האריזה.
- ב. סימון הכשרות יהיה של הרבנות המוסמכת בלבד, ויופיע על כל אריזה (בנוסף לקרטון).
- ג. לכל משלוח יצורף אישור כשרות (כמפורט להלן), כתוב וחתום על ידי המשגיח השולח.
- ד. יש לוודא התאמה בין הכמויות הכתובות באישור לכמויות שבמשלוח.
- ה. יש לוודא את אמינות המשלוח באמצעות יצירת קשר מעת לעת עם המשגיח השולח (בטלפון, בפגישה וכדו').
16. אין לקבל בשר מכל גורם שאין עליו השגחה של רבנות מקומית - כגון ספקים, משווקים וכדו'. בכל מקרה של ספק במשלוח אין לאשר את השימוש בבשר, עד לבירור.
17. אין לארוז כבד או לב באריזה קמעונית ללקוח אלא במגשיות סופגות, או בכדי להניחם במקרה התצוגה.
18. בקבלת בשר קפוא המגיע מחו"ל יש לוודא שהוא ארוז באריזה מקורית סגורה, המוחתמת בחותמות כשרות באישור הרבנות הראשית לישראל, וסגורה בפלומבה.

19. אין להפשיר ולהכשיר בשר לא מוכשר בכל מקרה ובכל תנאי.
20. המשגיח יוודא שהפועלים במחלקת הבשר אינם מציגים את רמת הכשרות של התוצרת על דעת עצמם (כגון "חלק" או בהשגחת גורם פיקוח מהודר) הואיל ותפקיד זה מסור למשגיח בלבד. כמו כן, יוודא שהפועלים אינם מדביקים על התוצרת מדבקות של גורמי פיקוח מהודרים לפי ראות עינם. רמת הכשרות בחנות נקבעת על ידי הרבנות ונתנת ההכשר.

מחלקת מאפה / מאפית

1. לניפוי הקמח יש להשתמש בנפה 50 מ"ש * ברמת כשרות מהדרין 60 מ"ש.
2. אין להשתמש בקמח שנופה למעלה מ-12 שעות קודם לשימוש, אלא אם נשמר בקירור.
3. בשימוש במוצרים כגון שומשום, פרג, גרעיני חמניה, שיבולת שועל וכד', על המשגיח לברור קודם השימוש ולוודא שאינם מתולעים. יש לשמור מוצרים אלו בקירור.
4. שימוש בירקות עלים יעשה רק מירקות שמקורם בגידול מיוחד למניעת תולעים.
5. לכל חומרי הגלם הנמצאים בשימוש במאפית חייבת להתלוות תעודת כשרות מוסמכת, ובכלל זה אישור הרבנות הראשית לישראל למוצרים מיובאים, ואישורי ערלה ותרומ"מ לפירות וירקות.
6. מוצרי מאפה יש לקבל אך ורק באריזות מסומנות ולא בתפזורת, בצירוף תעודת משלוח.
7. פתיחת ביצים ובדיקתן היא באחריות המשגיח. לחילופין, ניתן להשתמש בנוזל ביצים עם כשרות מוסמכת (למניעת 'לינת לילה' יש להוסיף לביצים שמן או מלח וכד').
8. באחריות המשגיח לדאוג לניקוי משטחי הלישה ועריכת הבצק בכל יום.
9. יש להפריד בין משטחי עבודה ומברשות מריחה חלביים וסתמיים (פרווה).
10. במידה ויש במאפית צורך בהפרשת חלה, יש לערוך טבלה להפרשת חלה ובה הפרטים הבאים: תאריך, שעה, ושם המפריש.
11. אין לאפות לחם, חלות, בגט, פיתות, לחמניות וכד' בתנור חלבי, אלא בתנור ובתבניות פרווה בלבד.
12. אין לאפות מאפים פרווה: בורקס, עוגיות וכד', ולציין שהם בחזקת חלבי, אלא בתנור ובתבניות פרווה בלבד.
13. המשגיח ידאג לסמן את התבניות החלביות והפרווה בסימן שונה, על מנת להבדילן זו מזו.
14. יש להכניס לתנור גוף חימום שישמש כאש תמיד, למנוע 'אפית נוכרי'. המפסק לגוף חימום זה יימצא בידי המשגיח בלבד ותחת אחריותו (ניתן להפעילו באמצעות שעון שבת). עד לתקנת גוף החימום הנ"ל הפעלת התנור תעשה בידי המשגיח או פועל יהודי.
15. בתקופת חנוכה יש לוודא שהדלקת הצ'יפסר לטיגון סופגניות תיעשה בידי המשגיח.
- * ברמת כשרות מהדרין גם הטיגון יעשה על ידי יהודי בלבד. יש להגעיל את הצ'יפסר לפני השימוש.
16. בערב פסח המאפיה תיסגר בכפוף להנחיות הרבנות הראשית המתפרסמות מעת לעת, ותישאר סגורה עד לשעה

לאחר יציאת הפסח.

17. ערב שביעי של פסח על נותן ההכשר לוודא שלא נעשתה ולא תיעשה כל פעולה במאפים ובבצקים אשר נמכרו לנוכרי בערב פסח.
18. בויטרינת התצוגה יש להפריד בין חלבי לפרווה באמצעות מחיצה, ולהבהיר זאת בשילוט מאיר עיניים. כמו כן יש להשתמש בכפות חלוקה נפרדות ובשקיות / אריזות נפרדות.
19. במוצרי מאפה הנאפים בסניף ונארזים ללקוחות, יש להקפיד שעל גבי המוצרים יסומן במפורש האם המוצר "חלבי" / "פרווה", וכן להוסיף את שם הרבנות המשגיחה על הסניף. אין לסמן "בהשגחת הרבנות" ללא שם נותן ההכשר. ניתן להדפיס את סימן הכשרות חלבי/פרווה על גבי תווית השקילה.

מעדניה

1. יש להפריד בין הגבינות, הסלטים והנקניק באמצעות חוצץ.
2. יש לייחד שלושה מתקני שקילה נפרדים, לחלבי, לסלטים / פרווה ולבשרי.
3. על העובדים להחליף כפפות במעבר בין הטיפול בגבינות, בסלטים / פרווה, ובבשרי.
4. יש להשתמש בכפות בצבע שונה לחלבי, לסלטים / פרווה, ולבשרי.
5. אין להשתמש בכרובית ובברוקולי כבושים, אלא ממקור מפקח לעניין חרקים בלבד.
6. בגבינות הנמכרות ללא אריזתן יש לציין בכתב האם הן מכילות אבקת / רכיבי חלב נוכרי על כל אריזה בודדת.
7. לא ימכרו גבינות מיובאות אלא אם הן נושאות את ציון הכשרות של הרבנות הראשית לישראל.

דגים

1. קליטת דגים טריים תהיה אך ורק ממגדלים או מספקים המאושרים על ידי רבנות מוסמכת לעניין נגיעות.
2. דגים מיובאים מעובדים (דגים ללא עור, חתוכים, טחונים וכד') חייבים לשאת ציון כשרות על האריזה.
3. בפסח אין לקלוט דגים מכל סוג, אלא אם מצויין במפורש שהם כשרים לפסח.

מוצרי יבוא ומכולת

1. כל מוצר יבוא חייב להיות מלווה בתעודת כשרות מהרבנות הראשית לישראל. יש לוודא שקודי הייצור המופיעים באישור מתאימים למוצר.
2. את תעודות הכשרות ניתן לקבל מהיבואן.
3. על כל מוצרי המכולת מייצור מקומי חייב להיות מודפס על גבי המוצר בכשרות של רבנות מקומית מוסמכת.
4. הנהלת הסניף תנחה את הספקים בטרם ההתקשרות שלא לספק לה תוצרת אלא אם היא נושאת תעודת הכשר ברת תוקף, ולעניין מוצרי יבוא - אישור הרבנות הראשית לישראל.

מחלקת פירות וירקות

1. אין לקבל תוצרת טבל לסניפי רשתות השיווק.
2. יש לקבל פירות וירקות ממרכזים לוגיסטיים מושגחים.
3. ניתן לקבל פירות וירקות מספקים פרטיים מושגחים, בליווי תעודות משלוח חתומות של רבנות מוסמכת המתייחסות לתרו"מ וערלה, אין לקבל תוצרת משיווק ישיר ללא תיאום מראש עם המשגיח ואישורו. במקרה זה, חובה שהמשגיח יחתום כי הופרשו תרו"מ ושהתוצרת ללא חשש עורלה.
4. בסמוך למדף המכירות של עלי ירק משטח פתוח (ללא פיקוח לענין חרקים ותולעים) יש לתלות הודעה שהתוצרת אינה מפוקחת, לתועלת הציבור.
5. חיתוך אבטיחים, דלעת וכד', יעשה על ידי סכין כשר.
6. בשנת שמיטה יש לסמן בגלוי מה מקור התוצרת (קדושת שביעית מאוצר בית דין, היתר מכירה וכו').
7. סניפים המשמשים כתחנות להפצת תוצרת, יינות או שמנים בקדושת שביעית יחתמו על טפסי ב"ד טרם מועד הביעור.

מסעדה ומטבח אוכל מוכן

א. מוצרים:

1. המוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת, ומלווים בתעודת משלוח חתומה בחותמת כשרות ובחתימת כתב יד בהתאם לצורך.
2. למשגיח תהיה גישה חופשית לניירת המתייחסת לקליטת והוצאת מזון ומשקאות של המסעדה. המשגיח יוכל לדרוש נתונים, תעודות משלוח או מסמכים הקיימים במחשבים או בהנהלת החשבונות המתייחסים לקבלת סחורה ולמקורה הכשרות.
3. אין להוציא מתחומי המסעדה כלים המיועדים לשימוש חוזר.

ב. ירקות עלים

אין להשתמש בכרובית, ברקולי, כרוב ניצנים, ארטישוק ואספרגוס אלא אם גודלו בפיקוח רבני ללא חשש חרקים.

יש להשתמש בירקות עלים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקח מחרקים באישור רבנות מוסמכת בלבד. במידה והרב נותן הכשרות רואה כי ניתן לבצע ניקוי של כרוב משטח פתוח, בסמכותו לאשר כרוב משטח פתוח. לשם כך יש לדאוג להסרת השכבות העליונות של העלים (לפחות 5 עלים), הוצאת הליבה, קציצת הכרוב, השריתו בחומר ניקוי ושטיפתו בזרם מים חזק במיוחד. הניקוי יעשה בתנאי תאורה טובים ובפיקוח המשגיח (אין לבצע את ההשריה בחומר ברבעים).

ג. אורז וקטניות

אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח שאינם מנופים ומבוררים, יש לאחסן במקום קריר, מחוטא מתולעים וממזיקים.

אין להשתמש בפול יבש שלם, אלא בפול חצוי ולבן (ללא הקליפה).

1. בדיקה ביבש על גבי משטח בהיר, בתאורה מתאימה.
2. קטניות המצריכות השריה במים, כגון: חומוס, עדשים, שעועית וכדו', יבדקו פעם נוספת לאחר התפיחה על גבי משטח בהיר, אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
3. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול. ניתן לבדוק כמות אורז או קטניות מראש, כאשר לאחר הבדיקה מאחסנים אותם בקירור. כאשר משתמשים בכמות של 10 ק"ג אורז ביום, יש לרכוש מכונה לברירת אורז.
4. ניפוי הקמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח, בנפה של 50 מ"ש לפחות. לאחר הניפוי יש לשומו במקרר. יש לוודא ניקוי של הנפה לפני השימוש. יש לדאוג להימצאותה של נפה חלופית. כאשר משתמשים ב-5 ק"ג קמח ליום, יש לרכוש נפה חשמלית תיקנית שתאושר ע"י הרבנות המקומית.

ד. מיני מאפה

מוצרי מאפה יש לרכוש אך ורק ממאפיות המחזיקות בתעודות כשרות, באריזות סגורות ומקוריות עם סימון כשרות, ובצרוף תעודת משלוח. ברכישת תוצרת מספק משנה, על המשגיח לוודא שהתוצרת המתקבלת מגיעה ממקורות כשרים. בכל מקרה של ספק, אין לקלוט תוצרת מספק זה.

ה. ביצים

פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות המשגיח.

אבקת ביצים ונוזל ביצים יתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רבנות מוסמכת.

אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו, אלא אם ניתנו עליהם תבלינים או שמן בכמות ניכרת.

ו. בשר

1. אין לקבל מוצרי בשר אלא בליווי אישור כשרות מהספק, אשר בו מפורטים: סוג הבשר, משקל וכמות. בנוסף נדרשת תעודת משלוח התואמת את האישור. במידה ואין אישור כשרות נלווה, יש לקבל תעודת משלוח חתומה בחותמת ובחתימת כתב יד של משגיח הרבנות המקומית.
2. קבלת הבשרים תיעשה בנוכחות המשגיח בלבד.
3. אין לקבל בשר לא מוכשר, למעט כבד ולב, גם במסעדות שמשתמשים בבשר רק על האש.
4. אין להכין מעורב ירושלמי הכולל בתוכו בשרים מוכשרים ולא מוכשרים (כבד, לב, יחד, בכל צורה שהיא).
5. בשיפודים ובצליה על רשת בגריל יש להקפיד על הפרדה מוחלטת בין בשר מוכשר לבין כבד ולב.
6. אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם התאריך ושעת האריזה במשחטה (המופיעים על גבי האריזה) היו לפני למעלה מ- 24 שעות, וזאת כדי למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.

ז. לב

יש לפתוח לשניים ולקורעו שתי וערב, לנקות את חדרי הלב מקרישי הדם ולמולחו קצת קודם לצליה.

ח. צליית הכבד - התבאר בפרק ד באריכות

ט. בישול

הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיח. בשעת הדחק יעשה הדבר על ידי עובד יהודי.

1. בתנור שנשאר דולק כל הזמן ניתן לאפשר לנכרי לסגור את דלת התנור, למרות שבכך הוא גורם להגברת החום.
2. בתנור קומביסטימר, שפתיחתו גורמת להפסקת פעילות גוף החימום וסגירתו גורמת להפעלתו מחדש, יש להכניס גוף חימום מיוחד אשר לא יושפע מהפתיחה בכדי להימנע מבישולי נוכרים, כך שישמש כ"אש תמיד" לכל שעות הפעילות של המטבח. לגוף חימום זה יהיה מפסק נפרד, אשר הדלקתו וכיבוי ייעשו על ידי המשגיח (ניתן להשתמש בשעון שבת נעול).
3. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי המשגיח. במקום שאין השגחה צמודה יש למנות "נאמן כשרות" תחת פיקוח הרבנות המקומית ובאישורה.

י. חלבי - בשרי

1. אין להעניק תעודת כשרות למסעדה בשרית וחלבית יחד.
2. על תעודת כשרות למסעדה בשרית יש לציין: "כל המוצרים בשריים".
על תעודת כשרות למסעדה חלבית יש לציין: "כל המוצרים חלביים".
וכן יש להציב שלט מאיר עיניים "כל המוצרים בשריים / חלביים", לפי סוג המסעדה.
3. לא ימצאו חומרי גלם או כל מוצר חלבי אחר במסעדה בשרית, גם אם נועד לצריכה פרטית.
לא ימצאו חומרי גלם או כל מוצר בשרי אחר במסעדה חלבית, גם אם נועד לצריכה פרטית.

י"א. כלים

כלים שניקנו מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נכרים חייבים בטבילה. יש לסמן כלים חלביים / סתמיים (פרווה) / בשריים, לפי העניין.

טעימות בסניף

מנהל הסניף יעדכן את המשגיח לפני כל הזמנת דוכן טעימות חיצוני, על מנת לפעול לפי ההנחיות דלהלן:

1. יש לוודא שהמוצרים המוגשים לטעימה יהיו בכשרות מוסמכת, ויוגשו בכלים כשרים בכשרות מוסמכת.
2. אין לאפשר בסניף טעימות בשריות וחלביות בו זמנית. יש לתאם את ימי הטעימות עם המשגיח כדי למנוע התנגשויות בין חלבי לבשרי.

1. זכיון המוכר בסניף חייב להיות גם הוא תחת פיקוח הרבנות המקומית.
2. כל המוצרים חייבים להגיע לסניף באריזות סגורות, מקוריות, עם ציוני הכשרות.
3. אין לקבל מוצרים בתפוזות.
4. במידה ובדוכן אורזים את התוצרת ללקוחות, יש לוודא כי התוצרת תשווק עם ציון כשרות של הרבנות המקומית המעניקה הכשר לסניף.
5. אין לאפשר לבעל הדוכן להדפיס על דעת עצמו מדבקות או שלטים הנושאים את ציוני הכשרות אשר מסומנים במקור על גבי התוצרת הנרכשת.
6. בפסח אין למכור מוצרים בתפוזות (ראה נספח פסח-הערכות פסח רשתות שיווק)

משקאות ויינות

יש לוודא שהיינות והמשקאות הנמכרים במקום מאושרים על ידי הרבנות. יינות, ברנדי, קוניאק או שאר משקאות המכילים חומרי טעם וריח וכן אלוהול העשוי להיות מענבים, חייבים לשאת במפורש ציון כשרות מרבנות מוסמכת.

פסח

ההערכות לפסח בכל שנה תיעשה על פי ההוראות שהרבנות הראשית מפרסמת בכל שנה.



"תנא דבי ר' ישמעאל: מה כתיב בפרשת מאכלות אסורות? "כי אני ה' המעלה אתכם מארץ מצרים" (ויקרא י"א, מ"ה): אלמלא לא העליתי את בני ישראל ממצרים אלא בשביל שאין מיטמאים בשרצים כשאר אומות העולם - דיים!" (ספרא י"ב, ד').

פרק כא -בתי חולים

מוצרים - כללי

1. הזמנת המוצרים תיעשה באישור רב הבית חולים או משגיח הכשרות.
2. סחורה תתקבל אך ורק בנוכחות המשגיח.
3. מוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת ומלווים בתעודת משלוח, החתומה בחותמת כשרות וחתימת כתב ידו של המשגיח.
- *ברמת כשרות "מהדרין" ייקנו כל המוצרים רק מתוך רשימה מיוחדת שיספק הרב נותן ההכשר.
4. במוצרי יבוא על המשגיח לקבל מהספק צילום של אישור הכשרות מהרבנות הראשית, ולא להסתפק בכיתוב שע"ג התווית אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי. כמו כן על המשגיח לבדוק את התאמת הקוד שע"ג המוצר לקוד שבאישור הכשרות.
5. בכדי למנוע תקלות בהזמנת חומר גלם או מוצר חדש, יש לאמת את הכשרות של המוצר עם המשגיח השולח. מומלץ לעשות זאת בכתב.
6. לרב בית החולים ולמשגיח תהיה גישה חופשית לניירת בהנהלת החשבונות של המחסן, והם יהיו רשאים לבדוק במחשבים או בהנהלת החשבונות - בכל עת שירצו - את המסמכים המתייחסים לקבלת סחורה, ותעודות משלוח.
- יש לייחד מקום אחסון עבור מוצרים שכשרותם מוטלת בספק, עד לאישורם בידי המשגיח. מקום זה יהיה נעול והמפתח אליו יימצא בידי המשגיח.
- במהלך חג הפסח אין להכניס לבית החולים מוצרי מזון כלשהם שלא נרכשו על ידי בית החולים.

ירקות עלים

1. אין להשתמש בכרובית, בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק ובאספרגוס, אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים.
2. יש להשתמש בירקות עליים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקחים מפני חרקים באישור רבנות מוסמכת בלבד; לרבות כרוב וכד'.
3. בסמכות הרב לאשר שימוש בכרוב שגדל בשטח פתוח, בתנאי:
 - א. שנבדק ע"י משגיח ואושר לשיטפה.
 - ב. שנוקה בשלבים הבאים: הסרת השכבות העליונות של העלים (לפחות 5 עלים), הוצאת הליבה, קציצתו, השריה בחומר ניקוי ושיטפה בזרם מים חזק במיוחד. הניקוי יעשה בתנאי תאורה טובים.
 - ג. שנבדק לאחר השיטפה ע"י המשגיח, ונמצא נקי מחרקים.
 - ד. אין לבצע את השריה בחומר הניקוי כאשר הכרוב חתוך לרבעים, ולכן לבישול, למילוי ולהחמצה יש להשתמש רק בכרוב שגודל תחת פיקוח.

*ברמת כשרות מהדרין - יתקבל רק כרוב שגודל תחת פיקוח רבני וללא חשש תולעים.

4. שומר - אחר הסרת הפריחה והחלק העליון של הירק יש לפרק את השכבות ולשפשף כל שכבה במים וסבון. המשגיח צריך לבדוק את השכבות אחר השטיפה ולוודא שאין חרקים.

אורז קטניות וקמח

על בית החולים לרכוש מכונה לברירת קטניות.

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום, סולת וקמח וכו' יש לאחסן ולשמור במקום קריר, מחוטא מתולעים ומזיקים.
2. אין להשתמש בפול יבש שלם, אלא בחצוי ולבן.
3. בדיקת קטניות וסולת תיעשה באופן הבא:
4. בדיקה ביבש על גבי משטח בהיר בתאורה מתאימה בעזרת מכשיר המיוחד לכך.
5. קטניות המצריכות השריה במים כגון: חומס, עדשים שעועית וכדו' יבדקו פעם נוספת לאחר התפיחה ע"ג משטח בהיר, אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
6. בדיקת אורז, סולת וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול. כאשר מאחסנים את האורז והקטניות בקירור לאחר הבדיקה, ניתן לבדוק מראש.
7. ניפוי קמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח, בנפה בצפיפות של 50 מ"ש' לפחות. לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר. **יש לנקות את הנפה בגמר השימוש.** יש לדאוג שתהא נפה רזרבית.

פירות וירקות טריים

1. פירות וירקות ניתן לקבל אך ורק מחנויות או מספקים המחזיקים בתעודת כשרות מרבנות מקומית, הכוללת הפרשת תרו"מ וללא חשש ערלה. כמו כן נדרשת תעודת משלוח חתומה בחותמת ובכתב ידו של המשגיח.
2. אין להשתמש בתירס בצורת קלחים
3. אין להשתמש בתאנים.
4. שימוש בפטריות טריות ייעשה רק בפטריות מפוקחות ויש לבדוקן מזבובונים ועכבישונים.

פירות יבשים

1. **אין להשתמש בתאנים מיובשות.**
2. יש לערוך בדיקה מדגמית למשמש מיובש.
3. יש לפתוח את התמרים לחצי ולבודקם מתולעים.

מיני מאפה

מוצרי מאפה יש לרכוש ממאפיות להם תעודת כשרות מרבנות מוסמכת ובצרוף תעודת משלוח. **יש לבדוק שהכמות המסופקת בפועל תואמת לכתוב בתעודת המשלוח.**

ביצים

1. ביצים יקלטו אך ורק כשהן מוחתמות ומאושרות.
2. פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות המשגיה.
3. אבקת ביצים ונוזל ביצים יתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רבנות מוסמכת.
4. אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו אא"כ ניתנו עליהן תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

בצל ושום

אין להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אחד למחרתו, אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה ניכרת, או שהשאירו עליהם חלק מראשם (שורשיהם) או מקליפתם.

יינות

1. כאשר משתמשים ביינות מתוצרת הארץ, יש להשתמש רק ביינות המפוקחים על ידי רבנות מוסמכת. כאשר משתמשים ביינות מתוצרת חוץ, יש להשתמש רק ביינות המאושרים ע"י הרה"ר.
2. במהלך הבישולים יש להשתמש אך ורק בין מפוסטר או מבושל. *כרמת כשרות "מהדרין", בין מבושל בלבד.
3. יינות לא-מפוסטרים יש להגיש בבקבוקים סגורים בלבד. **לאחר פתיחתם אין לעשות שימוש חוזר ביתרה. מומלץ לעשות שימוש בבקבוקים קטנים.**

בשר ומוצריו [מוח,לב,כבד,כלי צליה לשון- ראה להלן בפרק כד באריכות]

דגים

1. רכישת דגים תתבצע מספקים מאושרים בלבד ובצירוף תעודת כשרות, אישור כשרות וחתימה יומית גם לעניין טפילים.
2. אין לקלוט ביצי דגים אלא בלווי תעודת כשרות מרבנות מוסמכת.

קירור:

במטבח בית החולים יהיו שני מקררים לכל הפחות, האחד בשרי והשני חלבי. הדבר יצוין בשילוט באופן בולט.

בישול

1. הדלקת האש תיעשה בידי המשגיה או בידי עובד יהודי **שקיבל אישור בכתב מהמשגיה או מרב בית החולים.**
2. בתנור שנשאר דולק כל הזמן אלא שהטמפרטורות בו משתנות על ידי סגירת הדלתות - ניתן לסגור את דלת התנור על ידי נכרי, למרות שבכך גורם הנכרי להגברת החום.
3. בתנור קומביסטר שסגירתו גורמת להפעלתו, הסגירה תיעשה על ידי יהודי. **לחילופין ניתן להרכיב בו גוף חימום שמגיע לחום של 50 מעלות ודולק תמיד ('נר תמיד').**
4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא בידי יהודי.
5. הדלקת הקיטור תיעשה בידי יהודי בלבד.
6. **מכשירי חשמל המשמשים לחימום מאכלים מבושלים בלבד כגון: ארון חימום -ALTOSHAM בן מרי, שפינג דיש**

ופלטת שבת, אין מניעה להפעיל בידים מי שאינו יהודי. עם זאת, אין להפעיל קומביסטור ותנור אפיה בידים מי שאינו יהודי אף לשם חימום בלבד (אלא במקרה בו יש 'נר תמיד' בתוך התנור).
* בכל המקרים דלעיל (2-4) הכנסת התבניות או הסירים למכשיר תיעשה בידים יהודים.

7. המטגנת תודלק בידים יהודים בלבד.

חלבי - בשרי

1. **יש לערוך שילוט ברור המעיד על סוג מחלקת וסיווג המחלקת.**
2. בתוך המטבח יוקצו חדרים **או אזורים** נפרדים לבשרי ולחלבי.
3. יש לייחד עובדים שונים למזון חלבי ובשרי. במידה ועובדים עוברים ממחלקה אחת לשניה, אך ורק **ייעשה בתאום רב בית החולים או המשגית**, עליהם לשטוף את ידיהם היטב.
4. המטבח יכיל תנורים נפרדים לבשרי ולחלבי, ומספר תבניות כפול בהתאם.
5. התנור החלבי ימצא באגף החלבי והתנור הבשרי באגף הבשרי. במידה והתנורים חייבים להמצא במקום אחד, יש לדאוג לסידור מיוחד (טכני הלכתי) שלא יאפשר הכנסת תבניות מתנור אחד לשני.
6. את סוג התנור ('חלבי' או 'בשרי') יש לציין בצורה בולטת, וכן את סימון התבניות.
7. אין לבשל בתנור - חלבי או בשרי - בתבניות שאינן מתאימות לו, אפילו מוצרים פרווה.
8. **חומר גלם שהוחל בהליך עיבוד במחלקה כלשהי, בשרית או חלבית, לא יועבר למחלקה אחרת - למרות שהוא פרווה.**
9. **אין להכין אוכל, מיני מאפה או מנות אחרונות הדומות במראה או ברכיביהם לארוחה בשרית וחלבית, גם אם הם פרווה (סלטים, עוגות וכד').**
10. אין להגיש בארוחה חלבית סלטים שהוגשו בארוחה בשרית, ולהיפך.

בשר ודגים

1. אין לבשל, לאפות, **לחמם או לצלות** בשר ודגים יחד.
2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים כאשר יש מטגנת אחת, אלא אם כן הוחלף השמן והמטגנת נשטפה היטב.
3. **יש לייחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות.**
4. במידה ויש מטגנת כפולה, יש לדאוג למחיצה ביניהן.
5. יש להגיש בשר ודגים בהגשה נפרדת ובכלים נפרדים.
6. כאשר מוגש מזון בצורת "בר" להגשה עצמית יש להקצות אזורים נפרדים לבשר ולדגים ולהגישם בכלים שונים. כמו כן יש לדאוג לשילוט המורה על הדגים והבשר.

הכשרת כלים

ראה לקמן פרק כד באריכות .

כלים בשרי - חלבי:

1. כלי העבודה שאינם מוצאים מהמטבח יהיו מסומנים וצבועים בצבעים נפרדים (אדום - בשרי, כחול - חלבי, ירוק - פרווה).
2. אין להוציא כלי עבודה, הגשה או אוכל מבית החולים.
3. כלים בשריים, לרבות כלי זכוכית ומגשים, יהיו נבדלים באופן ניכר מהכלים החלביים בצורתם, בסימונם ובצבעם.
4. בן מארי, שפינג-דיש וארונות חימום, חייבים להכיל סטים נפרדים של כלים לארוחה בשרית וחלבית. כאשר הם משמשים למזון יבש יש להכין מסגרת הגבהה נפרדת למזון חלבי ובשרי.
5. יש לוודא הפרדה של מערכות הקיטור בין בשרי לחלבי, ולדאוג לפגימת טעם הקיטור בשמן אורנים.
6. באגף הבשרי ובאגף החלבי יותקנו מכונות שטיפת כלים וסלסלות נפרדות.
7. בדיעבד, במידה ויש רק מכונה אחת:
 - א. יש לייחד סלסלות ווילונות נפרדות בצבעים שונים לכלים בשריים וחלביים.
 - ב. אין לשטוף במכונה כלים בשריים וחלביים יחד.
 - ג. בין ארוחה בשרית לחלבית ולהיפך יש להכשיר את המכונה באופן הבא: יש לרוקן את המכונה, להוציא את הרשתות ולנקות היטב, וכן את דפנות המכונה. יש להפעיל את המכונה במידת החום המקסימלית וללא כלים פעם אחת, ולאחר מכן להפעילה לשימוש רגיל.
8. אין לשטוף כלים חלביים או פרווה בכיור בשרי, וכן לא כלים בשריים בכיור חלבי.
9. כלים שכשורתם מוטלת בספק יונחו במחסן מיוחד, והמפתחות יימצאו בידי המשגיח.

קונדיטוריה

בבית חולים הכולל קונדיטוריה יש לנהוג על פי נהלי קונדיטוריות.

שבתות ומועדים

מטבח:

1. מוצרי מזון שמותר להכיןם בשבת, כגון: סלטים, יוכנו רק לצרכי סעודות שבת ולא למוצ"ש ולימי החול.
2. אין להשתמש במסחטת מיץ ידנית.
3. מים חמים לצרכי שבת, הן לשתייה והן לשאר צרכים, יחוממו מערב שבת. לחלופין ניתן להתקין מתקן מיוחד העומד תחת פקוח רבנות (באישור מכון צומת, או המכון הטכנולוגי). בכל מחלקה נדרש להתקין מתקן אחד לפחות. יש להתקין במחלקות 'שקעי גרמא' על פי הנחיות רב בית החולים.
4. כפתורי התנורים והגז יהיו נעולים במהלך השבת. מפתחותיהם יימצאו בידי המשגיח בלבד.
5. לשם הכנת דייסה בשבת בבוקר יש לחמם מים חמים בסיר מלפני שבת. בשבת בבוקר יש להוסיף דייסת אינסטנט לתוך מים שהועברו לכלי שני. לחלופין ניתן להכין דייסה רגילה בערב שבת, שתחומם בשבת בידי מי שאינו יהודי.

6. משגיח הכשרות יאפשר חימום תבניות עם תבשילים שמותר לחמם בשבת.
7. פסי חימום (בן מארי, שפינג-דיש, **פלטת שבת, מחממים ניידים**) יפעלו באמצעות שעוני שבת, וכפתורי הכונון שלהם יהיו נעולים.
8. תנורי חימום של שבת יפעלו באמצעות שעוני שבת **ובמצב צלייה בלבד. יש להכניס את האוכל באמצעות מי שאינו יהודי לפני שעת הדלקת התנור, ולהוציאו רק לאחר הכיבוי.**
9. **בתנורים הפועלים בשבת יש להתקין ערכת פיקוד שבת, המביאה למצב בו פתיחת דלת התנור אינה מכבה אותו.**
10. מכונות שטיפת הכלים יפעלו באמצעות שעון שבת, והכלים יוכנסו למכונה בידי מי שאינו יהודי.
11. **אין להפעיל בשבת ובחגי ישראל מכשירים חשמליים כגון: קוצצים, סכינים חשמליים, בלנדרים, מיקרוגל, מכונת קפה, מכונת אספרסו ומכונת חיתוך.**
12. מפתחות ארון החשמל ימצאו בידי המשגיח.
13. במקרים יש לוודא שהאור מנוטרל או דולק באופן קבוע, ושהמנוע פועל גם בעת פתיחת דלת המקרר.
14. **במקומות בהם מותקנות דלתות חשמליות יש לוודא ששומרי שבת יכולים להיכנס בדלת צדדית שאינה חשמלית, או באמצעות פיקוד אוטומטי. יש לקבוע שלט בכניסה המזהיר שומרי שבת מפני הפעלת הדלת החשמלית.**
15. **יש לדאוג שטלוויזיה ורדיו לא יופעלו בשבת במקומות מרכזיים, כגון חדרי האוכל והמסדרונות.**
16. **שימוש ברשמקול בשבת מותר רק לצורך פיקוח נפש.**
17. **אין להפעיל בשבת את מכונת השטיפה שבמחלקות.**
18. **כל סירי הקיטור יהיו מחוברים לאוטומצית שבת. כיוון השעונים הוא באחריות המשגיח.**
19. **חימום אוכל בעגלות רגילות ייעשה ב'שקעי גרמא' או ברג'טרמוק. יש לוודא את תקינותם מראש, וכן את תקינות שעוני השבת.**

קדושת שבת

1. **יש לייחד מעליות שיפעלו רק בפיקוד שבת מאושר בידי מכון תורני מדעי המקובל על הרבנות הראשית לישראל. מעליות אלו יסומנו בשילוט "מעלית שבת".**
2. חדרי כביסה וגיהוץ היו סגורים בשבתות ובחגי ישראל.
3. אין להתיר הצבת איזכור לחגי גויים בסוף השנה האזרחית.
4. שחרור וקליטת מבקרים ייעשו בידי נכרים באופן מוסתר, וכן רישום יציאה וכניסה מבית החולים לצורכי ביטחון.
5. מערכת מיזוג אויר תופעל באופן קבוע. בעת הצורך, ניתן לשנות את הטמפרטורה המבוקשת באמצעות מי שאינו יהודי. במידה ויש חיישני טמפרטורה בחדרים, יש לדאוג לנתקם לפני השבת.
6. יש להכין את רשימת הפעולות הנדרשות לביצוע לפני השבת, כדי לא להיתקל במהלך השבת בבעיות שונות - ניתוק מכונות וכדו'.

7. יש להכין דף הסבר לאורחי בית החולים על נהלי שבת (שקע גרמא, ניתוקי חיישנים למזגן ולתאורה בחדרים, מכשירים המופעלים באמצעות עין אלקטרונית ומקום בית הכנסת).

8. **יש לקבוע מקום מיוחד בכל מחלקה להדלקת נרות שבת וחג.**

המשגיח

1. המשגיח יהיה נוכח במהלך כל זמן הכנת האוכל, וכן בשעת הגשת האוכל (גם בערב!).
2. על המשגיח להסתובב בכל המחלקות לבדוק את ענייני הדת (כשרות, מזוזות, עזרה לחולים וכו').
3. המשגיח יכין דו"ח יומי על פעילותו. משגיח שבת יכין דו"ח ויגישו לרב בית החולים, לא יאחר מיום שני.
4. המשגיח יערוך תיק כשרות, שיכלול: רשימת המוצרים שבשימוש בית החולים, ריכוז תעודות כשרות תקפות עבור המוצרים, הנחיות והוראות כשרות, פרסומים והודעות על הסרת כשרות.
5. **המשגיח ידאג להפיץ נהלי כשרות ודת בכל המחלקות.**
6. **המשגיח ידאג שיהיו מזוזות בכל המשקופים. עליו לוודא שמקור המזוזות במכונים בעלי אישור.**
7. **המשגיח אחראי לאחזקה תקינה של בית הכנסת - ספרי תורה, ריהוט, ספרים, ארגון תפילות בימי חול ובשבתות.**
8. **המשגיח אחראי על חדר הנפטרים וכן להמצאותה של ערכת נפטרים בכל מחלקה.**
9. **על המשגיח לוודא שבדוכני המזון ובמזנונים שבבית החולים יהיו תעודות כשרות.**
10. **על המשגיח לדאוג לצורכי דת בחגים: ראש השנה, יום הכיפורים, סוכות, חנוכה, ט"ו בשבט, פורים ופסח.**
11. המשגיח יעמוד בקשר הדוק עם רב בית החולים או הרבנות הראשית לישראל.
12. אם מסיבה כל שהיא צפוי המשגיח להיעדר מבית החולים, עליו להודיע על כך לרב בית החולים מראש בכדי שימונה משגיח מחליף בזמן.
13. בערב שבת יוקצה חדר **אורחים** למשגיח ולמשפחתו, עד למוצאי השבת.

מחלקות

1. המשגיח חייב לעבור יום יום במחלקות בית החולים ולסמן את כלי האוכל במחלקות.
2. על המשגיח לוודא שיש הפרדה מוחלטת בין הכלים החלביים והבשריים. בזמן ארוחה בשרית כלים חלביים יהיו בתוך הארונות, ולהיפך.
3. במקומות בהם מוצבת מכונת שטיפת כלים מחלקתית על המשגיח לוודא שהיא מוכשרת להכשיר בין שימוש בשרי וחלבי ולהיפך.
4. במקומות בהם מורידים את כלי האוכל מהמחלקות למטבח המרכזי יש לדאוג שכלי ארוחת הבוקר ירדו לכל המאוחר עד לשעה 11:00, וכלי ארוחת הצהרים עד לשעה 16:00.
5. על המשגיח לדאוג שהמטבחונים נעולים בשעות ביקורי לילה. דבר זה יתרום לחסכון כספי ולייעול הכשרות.

דו"ח משגיח יכלול את הפרטים הבאים:

- שמו, ת.ז., כתובתו, מספר טלפון.
- שעת כניסתו למקום ושעת יציאתו.
- יומן קליטה והוצאה של מוצרי מזון (כולל כשרויות, תעודות משלוח, תעודות כשרות).
- אישור בדיקת תולעים בירקות עלים.
- אישור בדיקת תולעים בקטניות.
- פירוט מוצרי הבשר (מוח, כבד, לב וכדו') והכשרתם.
- אישור פתיחת ביצים ובדיקתן.
- אישור הכנסת המזון לתנור והדלקת האש.
- אישור בדיקת כלים חדשים והטבלתם.
- פירוט במקרה של הכשרת כלים שנטרפו.
- הערות כלליות.



מעשה בר' פנחס בן יאיר שהלך לעיר אחת והיו העכברים אוכלים בתחומה של אותה העיר, באו ובקשו הימנו. מה עשה רבי פנחס בן יאיר אמר להן למה אין אתם מפרישין מעשרותיכם כראוי? מבקשין אתם שנערוב אתכם שאם אתם מפרישין מעשרותיכם כראוי אין עכברים אוכלין עוד? אמרו לו אין. ערב אותן, והלכו העכברים ולא נראו עוד.

(דברים רבה (וילנא) פרשת עקב פרשה ג).

נהלי כשרות בתי חולים - פסח

הכנות לפסח

כחודש לפני הפסח יש לזמן פגישת עבודה בכל ב"ח לקראת חג הפסח. ישותפו לפגישה ויחזמו כל הגורמים הנוגעים בדבר, ובסיכומה תגובש תוכנית עבודה מחייבת בכתב, בה יפורסם לוח זמנים וייקבעו המטלות שיוטלו על כל אחד מהאחראים הישירים לביצוען.

1. יש לוודא הימצאותם של כל הכלים הדרושים לפסח. במידה וחסרים כלים, יש לוודא את השלמתם והכנת הכלים החדשים לשימוש.
2. יש לסמן את הכלים החדשים בסימון: "בשרי" או "חלבי" (בהתאם לצורך) לפני הכנסתם לשימוש.
3. אין להכשיר לפסח סירי אלומיניום, עקב קושי בניקוי יסודי ובלבון הידיות.
4. בתנורים המצויים במטבחים אין אפשרות של ליבון כהלכה, ולכן לא יוכשרו תבניות. יש לבדוק, איפוא, אם נותרו מספיק תבניות לפסח משנה שעברה. במידה ולא יש להזמין תבניות לשם השלמת המלאי (ניתן להזמין תבניות חד פעמיות).
5. אין להכשיר לפסח כלי עץ, סכיני מטבח, כלי חרסיה, פיירקסים וכלים מפלסטיק ומלמין. כל הכלים הללו חייבים להיות חדשים, או כאלה שנשמרו במחסן פסח ולא היו בשימוש בכל השנה.
6. בבתי חולים בהם חלוקת האוכל למחלקות האשפוז מתבצעת בשיטת "בשל קרר" יש להצטייד בסט מלא ונפרד של צלחות ומגשים לעגלות החימום לפסח.
7. בשנים האחרונות נרכשו בכל בתי החולים סכו"ם מיוחד ושונה לפסח. אשר על כן, אין להכשיר את הסכו"ם הרגיל (יש לאסוף את הסכו"ם הרגיל ולסווגרו במחסן החמץ עד לסיום החג).
8. כלים שאינם בשימוש תמידי, יש לנקותם ולהוציאם מהמטבח מבעוד מועד - כדי שלא יפריעו בניקוי הכללי.
9. יש לסיים את הניקוי היסודי של כל כלי הנירוסטה המיועדים להכשרה עד לח' בניסן. כלים שלא ינוקו עד אז - לא יוכשרו לפסח.
10. לפי הוראת מחלקת הכשרות הארצית של הרבנות הראשית לישראל, חובה להקפיד שעל כל אריזה של מצרך מזון יימצאו המילים "כשר לפסח" מודפסות כחלק מתווית המוצר. זאת בנוסף לתעודת כשרות ברת תוקף מרבנות מוסמכת המעידה שהמוצר כשר לפסח. על קנייני המזון לבדוק כל משלוח יחד עם המפקח על הכשרות, ולדווח לרבנות הראשית על כל מקרה חריג.
11. יש לוודא שהגעת המצרכים תיעשה מספר ימים לפני החג, כך שאם יימצא שכשרותו של מצרך כלשהו מוטלת בספק יהיה די זמן להחליפו.

אחסנה

1. יש לייעד חדר או מחסן לאיחסון החמץ וכלי החמץ. מחסן זה יהיה סגור ונעול במשך כל ימי החג, והמפתח יימצא בידי רב בית החולים. **במשך כל החג לא תהיה לאיש דריסת רגל במחסן זה.**
2. כשבועיים לפני החג יש לייחד חדר בו ירוכזו כלי חדשים לפסח וכלים שנשמרו לפסח מן השנה שעברה, וכן כל המצרכים הכשרים לפסח; וזאת על מנת שלא יבואו במגע עם החמץ לפני החג.

ביעור חמץ

- 1. הכנות** - לפני ההכשרה שתבוצע ב"ב ניסן, יש להוציא את החמץ, הכלים והסכו"ם ממטבחי המחלקות, מן המגירות בחדרי החולים, מפינות השתייה, מן המחסנים, מחדרי הסגל, מבתי הספר לאחיות ומן המכונים, כדי להכין ולנקות היטב את המקומות הללו להכשרה כהלכה.
- 2. מצננים ותנורי אפיה (טוסטר-אובן)** - מכשירים אלה לא ניתן להכשיר, ועל כן יש לנקותם ולאחסנם בארון נעול עד לסיום החג (הוראה מחייבת בכתב בנושא זה תשלח למנהלת המשק ולאחיות, ובאמצעותם לכוחות העזר השונים).
- 3. תנורי מיקרוגל** - מכשירים אלה קשה להכשיר לפסח, ועל כן יש לנקותם ולאחסנם עד לסיום החג. במידה ויש מחלקות בהן צרכי החולים מחייבים שימוש בתנורי מיקרוגל במהלך החג, יש להודיע על כך מראש למפקח הכשרות המקומי, אשר בידו הידע ההלכתי והמעשי הדרוש בכדי להכשירם.

מכירת חמץ

מנהל בית החולים יבקר ברבנות המקומית שביה"ח נמצא בתחומה לפני החג, ויחתום על כתב הרשאה למכירת חמץ. לחלופין, מנהל בית החולים ימנה את רב בית החולים או את מפקח הכשרות כבאי כוחו למכירת החמץ.

יום ההכשרה

- יום ההכשרה יערך ב"ב ניסן החל משעות אחה"צ (מומלץ להכשיר את הכלים בלילה). יש לתאם את המועד המדויק עם רב בית החולים: הן את הכשרת המטבח המרכזי, והן את הכשרת המחלקות.
במידה ואין דחיפות מיוחדת מומלץ להכשיר גם את פינות הבשר והאפייה ביום ההכשרה הכללית.
- ארוחת חמץ האחרונה שלפני ההכשרה תוגש בכלים חד פעמיים. במידה וההכשרה נדחת ליום י"ג בניסן יש להקדים את ארוחת הצהרים ככל שניתן, ולפנות את הכלים לא יאוחר מהשעה 13:00. **שימוש בכלים חד פעמיים יקל על ההכשרה.**
- יש לוודא מראש את הימצאותם של האביזרים הדרושים להכשרה, כגון: צבתות ארוכות, מבערים (ברנרים), סלים להגעלת פירטי בישול קטנים, בלון גז נייד וכו'.
- כל העובדים המבצעים את ההכשרה יצוידו בחלוקים, כפפות, מגפיים, משחה נגד כויות וכו'. כמו כן, יש להבטיח את נוכחותו של איש אחזקה במטבח בכל מהלך ההכשרה, וכן חובה לדאוג להמצאות איש בטיחות שיפקח על כל נושא הבטיחות.
- המחסן המרכזי יספק למטבחוני המחלקות: צינורות גומי לברזים, מסננים, מברשות, שטיחוני גומי חדשים וכן אביזרים מתאימים לשטיפת הכלים. כמו כן יש לספק מגשים חדשים וסכו"ם חדש מדגם שונה לפסח.
- לפי ההלכה מותר להגעיל רק את הכלים שלא בישלו בהם חמץ במשך 24 השעות שקדמו לשעת ההכשרה. מותר איפוא לבשל חמץ כמו: קוואקר, סולת, פתיתים, איטריות וכו', רק עד יום י"א בניסן בבוקר. לארוחת הצהרים ביום שלפני ההכשרה יש לתכנן תפריט שאינו כולל חמץ הניכר בעין.
- על מנת שהכשרת הכלים תתבצע ביעילות יש לרכז מראש רק את אותם כלי הנירוסטה הדרושים לפסח. כלים שאין בהם צורך יש לפנות למחסן החמץ עד לאחר החג.
- 7. יש להדפיס מראש חוזר שיופץ לכל הנוגעים בדבר, ויבהיר כי אין לקיים מסיבות או אירועים ביום ההכשרה - על מנת שהכשרת בית החולים תתבצע כהלכה וללא קשיים מיוחדים.**
- יפה עשו מנהלי בתי חולים שהוציאו בשנים האחרונות חוזר למאושפזים על מגש הארוחה האחרונה שלפני הכשרת

ביה"ח בו מצויינים זמני הכשרת ביה"ח, בצירוף בקשה לפנות את כל החמץ מהארונות.

הקפדה על כשרות החג

1. לקראת החג על מנהלי בתי החולים לתגבר את צוות השומרים. יש להורות לשומרים הבודקים בדיקה ביטחונית **שהחל מבוקר ההכשרה עד לסוף ימי החג** ועד לסילוק כל כלי הפסח יאסרו הכנסת מצרכי חמץ לבית החולים, ללא יוצא מן הכלל. כמו כן, על ההנהלה לקבוע ולתלות את כל הכרזות המסורתיות בשערי בית החולים. שלטים מתאימים בעברית, רוסית וערבית בכמות מספקת צריכים להיתלות בשערי הכניסה השונים, וכן על פתחי המחלקות והמעליות, ובהם נקרא הציבור לא להביא מצרכי מזון במשך ימי הפסח על מנת לשמור על כשרות ביה"ח.
2. במספר בתי חולים יזמו ההנהלות בעבר הפצת חוזר מיוחד לעובדים ולחולים וכן פרסום בעיתונות המקומית בהם צויין יום ההכשרה והופנתה בקשה לעובדים ולמאושפזים להקפיד על אי הכנסת חמץ מיום זה ועד גמר החג. מומלץ להנהלות בתי החולים לאמץ נוהג זה.
3. על מנת למנוע הכנסת דברי חמץ לשטח ביה"ח יורשו העובדים הקבלניים במספר בתי חולים לאכול בחדר האוכל הכללי בכל ימי החג. אנו ממליצים לאמץ סידור זה בכל בתי החולים.
4. החל מבוקר יום ההכשרה ובמשך כל ימי החג תהינה כל החנויות והקפיטריות סגורות. על מנהלי בתי החולים להודיע למפעילי החנויות והקפיטריות בכתב מבעוד מועד על תאריך יום ההכשרה ועל סגירתן בכל ימי החג.
5. החל מבוקר יום ההכשרה ובמשך כל ימי החג יינעלו המכונות האוטומטיות לממכר כריכים, דברי מתיקה ומשקאות חמים. יוצאות מכלל זה מכונות למשקאות קלים ולשוקו, בתנאי שעל כל פחית ושקית יהיה סימון בולט "כשר לפסח". על מפקח הכשרות לתאם מועד עם מפעילי המכונות מועד לניקיון המכונות ולהחלפת המשקאות.

פינוי כלי הפסח ואחסונם

1. עם סיום החג, ביום כ"א ניסן בלילה בשעה 20:00 לפי שעון קיץ יש לארוז את כלי הפסח ולהחזירם למקומם. אין להכניס למטבח את כלי החמץ ודברי מאכל שאינם כשרים לפסח לפני גמר אחסון כלי הפסח. יש להקפיד על כך שאריזת כלי הפסח ואחסונם לשנה הבאה ייעשו רק לאחר צאת החג.
2. על מנת שאיסוף כלי הפסח ואחסונם יתבצעו כראוי יש לוודא:
 - א. הימצאות של כוח אדם מיומן במידה מספקת ביום כ"א בניסן בלילה, מצאת החג.
 - ב. לאור הניסיון ועל פי דרישת מנהלות המטבח והמשק חלוקת ארוחת הערב במוצאי החג תהיה בכלים חד פעמיים, דבר שיקל מאוד על פינוי כלי הפסח מכל המחלקות.

♦ ♦ ♦

אסרה התורה את המאכלים, לפי שהם מתעבים ומשקצים את הנפש הטהורה

כתב האברבנאל (סוף פר' שמיני): "איסור המאכלים שאסרה התורה, כבר חשבו הרבה מהמפרשים שהוא מפני בריאות הגוף ורפואתו, וחלילה לי מלהאמין בו, לפי שאין הדבר כן, היה ספק תורת האלוקים במדרגת ספר קטן מספרי הרפואה. וגם עיינו הרואות כי האומות האוכלות בשר חזיר, השקץ והעכבר, ושאר בעלי החיים טמאים, כולן הן חזקות, אולם התורה האלוקית לא באה לרפא את הגוף ולדאוג לבריאותו, אלא לדאוג לבריאות הנפש ולרפא תחלואיה, ולכן אסרה התורה את המאכלים, לפי שהם מתעבים ומשקצים את הנפש הטהורה".

***פרק כב- נוהל סיום עבודה ואירועים בערבי שבתות וחג**

נוהל זה הינו נוהל משלים לנוהל: אולמות, גני אירועים ורשתות שיווק - ועוסק בשחרור עובדים בערבי שבתות וחגים :

אנו חוזרים ומזכירים כי על פי הנהלים יש לוודא ששערי סניפי רשתות השיווק ייסגרו בערבי שבת וחג לא יאוחר משעתיים לפני כניסת השבת או החג. על אחרון העובדים להשתחרר לא יאוחר מ 60 דקות לפני כניסת השבת והחג, על מנת שיוכל להספיק להגיע לביתו מבעוד מועד מבלי לחלל את השבת. לעובד הגר בריחוק מקום יש לאפשר הזדמנות נאותה להגיע בעוד מועד לביתו, ללא חשש חילול שבת. וכן שיהיה לו עוד חצי שעה זמן להכנות לשבת.

כמו כן, חופות הנערכות בימי שישי או בערבי חג צריכות להסתיים עד לשעה 13:00 בצהריים בקיץ, ועד השעה 12:00 בצהריים בשעון חורף. סיום הגשת המנה האחרונה באירועים אלה יהיה לכל המאוחר שלוש שעות לפני כניסת השבת / החג, על מנת לאפשר לאורחים ולצוות העובדים לפנות את המקום ולהגיע לביתם זמן ראוי לפני כניסת השבת. בכך תימנע עוגמת נפש מצד העובדים וחילול השבת הכרוך בעניין.

נוהל פתיחת וסגירת "מרכזי מבקרים" ערב שבת וצאת שבת:

בשנים האחרונות נפתחו על ידי חברות יצור ומפעלים רבים "מרכזי מבקרים", בהם מוזמן הציבור לבקר תוך קיום הפעלות, מצגות וכד'. חלק לא מבוטל מהפעילות מתרכזת בימי שישי, כך שהיא עשויה להסתיים סמוך לכניסת השבת.

מצב זה מעורר חשש שאורחים ועובדים יאלצו לבוא, חלילה, לידי חלול השבת. בהתאם לכך הננו להבהיר שמרכזים אלו יוכלו לפעול ביום שישי עד כשעה וחצי לפני כניסת שבת וחג, ובמוצאי שבת קדש יוכלו להיפתח החל מכחצי שעה לאחר צאתה - בכפוף לאישור הרבנות המקומית. לעובד הגר בריחוק מקום יש לאפשר הזדמנות נאותה להגיע בעוד מועד לביתו, וכן במוצאי שבת ללא חשש חילול שבת.

*פרק כג - קונדיטוריות

קמח

1. על המשגיח לבדוק שהקמח הגיע מטחנות קמח מאושרות בעלות תעודת כשרות של רבנות מקומית. בחיטה הגדלה בארץ יש לבדוק שהופרשו תרו"מ. בחיטת חו"ל יש לבדוק שאין חשש חדש. כל משלוח חייב להיות מלווה בתעודת משלוח חתומה בידי משגיח ובה תאריך טחינה.
2. לפני ההכנסה לסילו, על המשגיח לבדוק את הקמח בדיקה מדגמית בנפה ידנית של 60 מ"ש, וכן בדיקת קמח בכמות של כוס על מגש. כאשר הקמח מתולע - אין לקבלו.
3. על המשגיח לוודא שיאחסנו את הקמח במחסן מסודר ונקי, במקום קריר. אין להניח שקי קמח על גבי הרצפה.
4. על המשגיח לוודא שהמחסן עובר טיפול אחת ל-15 עד 21 יום, הכולל: ניקוי יסודי ע"י שואבי אבק, לחץ אויר ומים (אפשר אף בנתינת חומרים קוטלי חרקים, בתיאום עם אנשי מקצוע בלבד) למניעת היווצרות "כיס קמח" (מקום בו יכולים להתפתח מזיקים).
5. יש לעשות הדברה כללית וכן הדברה לסילו ע"י אידוי "פוספין" אחת לששה שבועות ע"י אנשי מקצוע.
6. אין להשתמש בקמח שנטחן לפני יותר מ-30 יום.
7. קמח מלא רגיל אינו ניתן לניפוי. הלכך, יש לקבל את הקמח המלא תוך 12 שעות מעת הטחינה. לשם כך יש לוודא את שעת הטחינה, ולהכניסו מיד לקרור. משגיח טחנת הקמח צריך לכתוב בתעודת המשלוח גם את שעת הטחינה.
8. יש לדרוש שהקמח לא יהיה הקמח המלא הראשון שעבר בצנרת טחנת הקמח באותו היום.
9. עדיף להשתמש בקמח מלא טחון דק, שדינו כקמח רגיל.
10. בקמח שביעית יש לוודא שגדל על פי היתר המכירה של הרבנות הראשית לישראל (אישור מוסמך מרב הטחנה, או אישורי גידול).
11. במוצרי שביעית יש לציין על כשרות המוצר אם הוא מהיתר המכירה או משל נכרים.

ניפוי קמח

1. יש להתקין נפה של 50 מ"ש בסמוך למלוש.
- * ברמת כשרות מהדרין הנפה צריכה להיות לפחות 60 מ"ש.
2. בסיום העבודה בכל יום יש לנקות את סוף מערכת הניפוי, מהנפה האחרונה ועד למקום הלישה, כולל בית הנפה האחרונה והשרוול. במהלך הניקוי על המשגיח לבדוק שרשתות הנפות לא נקרעו או נסדקו.
3. השרוולים צריכים להיות חלקים בצידם הפנימי. יש להשתדל להחליף את השרוולים בצינורות ניילון המוחלפים בכל יום.
4. על המשגיח לוודא שאחת לשבוע מפרקים את הנפה ומנקים היטב את כל מערכת ניפוי הקמח. בחדשי הקיץ (מעל 18 מעלות צלזיוס) יש לנקות את כל מערכת הניפוי פעמיים בשבוע.

5. קמח מלא (שאינו טחון דק) שאוחסן בקרור, יש לבדוקו כל יום על מגש/שולחן אור.
6. לאחר כל טיפול מקצועי (טכני) בנפות יש לוודא שצפיפות הרשת היא על פי ההגדרות הנ"ל (לפעמים מחליפים רשתות).
7. על המשגיח לוודא שיש בקונדיטוריה מערכת נוספת של רשתות ניפוי לכל הנפות, המוכנות להפעלה מידית.
8. אין להשתמש בקמח שנופה לפני 12 שעות, אלא אם היה בקירור או שעבר ניפוי חוזר.
- * אין להשתמש בקמח שנופה לפני יותר מ-4 שעות, אלא אם נעשתה בו בדיקה מחודשת או שהיה בקרור.

מוצרים

1. כל הזמנת מרכיבים (כגון: שמרים, מרגרינה, שמן, שומשום, תבלינים, סוכר וכו') צריכה להיעשות בתיאום עם משגיח הכשרות.
2. כל המרכיבים צריכים להיות בהשגחת רבנות המוסמכת לתת כשרות בארץ.
* כל המוצרים רק על פי רשימה מיוחדת של הרבנות המקומית.
3. על המשגיח לנהל יומן אלו מוצרים נכנסים לקונדיטוריה, ולערוך תיק כשרות בו ירוכזו תעודות הכשרות של המוצרים שבשימוש.
4. למשגיח תהיה אפשרות לבדוק את רשימת המלאי בכל זמן שירצה וכן את המחשבים המדווחים על קבלת סחורה.
5. במידה ומשתמשים במוצרים שיש בהם חשש התלעה (כגון: שומשום ופרג) על המשגיח לבדוקם כל יום קודם תחילת השימוש ולוודא שאינם מתולעים.

ירקות עלים

1. אין להשתמש בתרד, שמיר, כוסברה, סלרי ופטרוזיליה אלא כשגודלו בצורה מיוחדת למניעת תולעים, תחת פיקוח רבני על גידולם או על ייבושם.
2. אין להשתמש בברוקולי, בצל ירוק, כרוב נצנים וכרובית אלא כשגודלו בצורה מיוחדת למניעת תולעים, תחת פיקוח רבני.

מוצרי ייבוא

1. על המשגיח לקבל מהספק צילום אישור מחלקת הייבוא של הרבנות הראשית לישראל, ולא להסתפק בכיתוב שעל גבי התווית - אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי.
2. קוד היבוא נמצא בד"כ בתחתית הקופסה או על גב המכסה.

פירות וירקות

1. פירות וירקות יש לקבל אך ורק מחנויות או מספקים שיש בבעלותם תעודת כשרות הכוללת הפרשת תרומה וללא חשש ערלה, בצירוף תעודת משלוח החתומה ע"י המשגיח. בחותמת שכלול בה שמו ומספר הטלפון וכן בחתימה ידנית ברורה של שמו.
2. בדיעבד, אם הביאו ירקות בלבד מספק שאין לו תעודת כשרות, יש להפריש תרומה ע"פ הנחיות הרבנות המקומית.

3. בגלל נגיעות של חרקים אין להשתמש בתירס קלחים, תאנים, תות ופירות יער כגון פטל.

מיני מאפה

מוצרי מאפה (כגון: פיתות, לחמניות, בורקסים) יש לקבל אך ורק כשהם ארוזים ומסומנים, בצירוף תעודת כשרות.

ביצים

1. יש להשתמש בביצים מוחתמות בלבד.
 2. פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות המשגיה.
 3. אפשר להשתמש באבקת ביצים או בנוזל ביצים ממפעלים בעלי תעודת כשרות מרבנות מוסמכת.
- * בביצים טרופות יש להשתמש רק בכשרות ברמת מהדרין, ואין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

בצל ושום

* אין להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אתמול, אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה משמעותית. לחלופין ניתן להותיר חלק מהראש (שורשים) או מהקליפה, ואז אין צורך בתוספת תבלינים או שמן.

לישה

1. בסוף כל יום העבודה יש לנקות את הכלי בו נעשתה העיסה.
2. יש לנקות את השולחנות והכלים המשמשים ללישה בכל יום. באחריות המשגיה לוודא שהפועלים ניקו כנדרש.
3. בכל יום לפני הלישה יש לבדוק שהכלי נקי.

הפרשת חלה

1. אין להפריש חלה קודם להשלמת עשיית העיסה.
2. המשגיה יפריש חלה בברכה בכל בוקר לאחר השלמת העיסה.
3. המשגיה יברך בשעת ההפרשה הראשונה: "...אקב"ו להפריש חלה (תרומה)", יקח כזית מהעיסה, ויאמר: "חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומה) חלה", ותכלול גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק עד האפייה, כל מיני בצק גמור, וכל דבר שנאפה במאפייה זו, שנתחייבו בחלה ולא הופרשה מהם חלה עד עכשיו. אולם אין להפריש לכתחילה חלה על העבר, שמא דברי המאפה כבר נאכלו.
- במידה והמשגיה לא נשאר עד לסוף היום, יוסיף ויעשה על זו הדרך:
יקח מהעיסה הראשונה (קודם ההפרשה) מספר עיסות קטנות, שבכל אחת יש כזית, יניחן לפי הסדר, ויאמר: "כל כזית מעיסות שהפרשתי יהא חלה על כל עיסה שתעשה במשך היום והקמח שיצטרף עמה, לפי הסדר".
4. כאשר חלק מהבצקים עשויים מקמח שאינו קמח חיטה אלא מסוג דגן אחר, או מסוג דגן אחר המעורב בחיטה (כגון: שיפון, שיבולת שועל וכוסמין) יש להפריש חלה מכל סוג בצק בפני עצמו.
5. בתום כל השלמת עשיית עיסה יקח המשגיה כזית מכל עיסה ויאמר:
"חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומת) חלה", ותכלול גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק עד האפייה. אם לא

הפריש מראש ויצא ונכנס, או שהיה היסח הדעת מההפרשה הקודמת, יש לברך שנית.

6. עובד הכשרות או המשגיח ינהלו יומן להפרשת חלה על מספר העיסות וההפרשות שנעשו במשך היום, ובו הפרטים הבאים: תאריך, שעה ושם המפריש.

7. על המשגיח שמפריש חלה להכיר את הנוסח בעל פה, ולהבין את משמעותו. מלבד זאת עליו לתלות נוסח זה במקום גלוי, כך שהמפריש יוכל לראותו היטב.

8. יש לודא שלא נערכות לישות מלבד אלו שבהשגחת המשגיח או עובד הכשרות.

9. בקונדיטוריה בה לא נמצא משגיח בשעת הכנת העיסה הראשונה, ימונה עובד כשרות שתפקידו יהיה לקחת כזית מכל עיסה שתיעשה עד לבוא המשגיח, ולומר: **"חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומת) חלה, ותכלול גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק"** עד לאפייה.

המשגיח יקבל מינוי בכתב מבעל המאפייה המתיר לו לתרום חלה בכל עת, ללא הקפדה על הכמות הנדרשת.

* המשגיח יהא נוכח בכל זמן שנעשות עיסות במאפייה, יקח כזית מהעיסה ויפריש בעצמו בברכה.

יש לעטוף את החלה בנייר כסף ולשורפה בתנור בשעה שאין בתנור מאפה אחר, או לעוטפה בנייר ובניילון ולהשליכה לאשפה.

סוגי עיסות:

- א. מעיסה עבה כעיסת לחם המיועדת לאפייה, יש להפריש בברכה.
- ב. מעיסה עבה המיועדת מראש לבישול או לטיגון עמוק (כגון: סופגניות), יש להפריש ללא ברכה.
- ג. מעיסה רכה המיועדת לאפייה, יש להפריש אחר האפייה בברכה. במידה והמשגיח מפריש מהבלילה עליו לומר שהחלה תחול בשעת האפייה, היות שרק אז חל החיוב על בלילה רכה.
- ד. מעיסה רכה הנשפכת ונאפת על משטח ישר אין צורך להפריש.
- ה. עיסה רכה הנשפכת ונאפת על משטח ישר שיש בו מקום קיבול קטן חייבת בחלה.
- ו. מעיסה שנלושה רק מקמח יבש (שלא נלתת) מי פירות ומיצים (שלא משבעת המשקים), יש להפריש ללא ברכה. אולם לכתחילה יש לערב בה את אחד משבעת המשקים (מים, יין, שמן זית, דבש, חלב) ולברך
- ז. בעיסה שנלושה רק במיצים שאינם משבעת המשקים (יין, שמן זית, דבש, חלב), אין לשרוף את החלה אלא לעוטפה בשתי עטיפות כנזכר לעיל. כאשר הקמח נלתת, אפשר לשרוף.
- ח. מבצק של פיצה, יש להפריש חלה בברכה.
- ט. בצק מלאווח ספק אם יאפו, ולכן יש להפריש בלא ברכה.

חלבי ופרווה

1. בקונדיטוריה יהיו שני אזורי עבודה נפרדים, לחלבי ולפרווה.
2. כל הכלים (כגון: תבניות, מלקחים, שפכטלים, מרדות, תנורים), יהיו מסומנים על מנת להפריד בין החלבי לפרווה (כגון:

כיתוב, צבע, גובה התבנית, חורים, טבעות).

3. יהיו שני תנורים נפרדים לפרווה ולחלבי. **אין לאפות לחם בתנור חלבי או בשרי.**
4. במקום שיש ייצור פרווה וחלבי כאחת על המשגיח להיות נוכח בכל שעות העבודה. לחלופין, באחריות המשגיח לדאוג לכך שכל אגף שאיננו פעיל יהא נעול בזמן עבודת האגף האחר.
5. מוצרים שיש מהם פרווה וחלבי יהיו שונים בצורתם, והצורה תהיה קבועה.
6. יותקן שילוט גדול וניכר (80/60 ס"מ) המציין היכן החלבי והיכן הבשרי או הפרווה.
7. במקרה או בהקפאה יהיו תאים נפרדים לחלבי ולפרווה.
8. במגשי התצוגה למכירה יהיו מגשים וכלי חלוקה נפרדים לחלבי ולפרווה ויהיו שלטים על כך.
9. יש לארוז את המוצרים החלביים בשקיות וקופסאות שמודפס עליהם: "כשר חלבי" ואת המוצרים הפרווה באריזות שעליהן מודפס: "כשר פרווה". יש לייחד מלקחיים נפרדים לחלבי ולפרווה.
10. במקומות שאופים מאכלי חלב עם דגים, כגון: בפיצה ופשטידה, ויש להם כשרות מהדרין, יש לציין שהכשרות ברמת מהדרין אינה לפי המחמירים כבית יוסף.
11. במידה ומשתמשים באבקת חלב נוכרי יש לציין זאת על האריזה.

אפייה

1. הדלקת האש תיעשה בכל יום אך ורק על ידי המשגיח. כאשר עובדים במקום גם נוכרים יש להתקין גוף חימום הדולק קבוע.
2. כאשר מדובר בבלייל רכה, יש להכניס את התבנית לתנור על ידי יהודי שומר מצוות.
3. תנור שנשאר דלוק כל הזמן אלא שהטמפרטורה בו עולה ויורדת, ובשעת פתיחת התנור יורדת הטמפ' אבל התנור לא כבה, אפשר לסגור את התנור על ידי נכרי - למרות שבכך הוא מגביר את האש.
3. תנור שכבה במהלך שעות העבודה או שכבה בשעת פתיחת הדלת לא יופעל מחדש אלא על ידי המשגיח.
4. * הכנסת בצק הסופגניה לשמן הטיגון תיעשה ע"י יהודי בלבד.

משלוחים והחזרות

1. משלוח דברי מאפה אפויים/לא אפויים (שנאפים בחנויות) מהמפעל לקונדיטוריות לא יעשה בתבניות אפיה אלא באריזות סגורות עם זיהוי כשרות וציון פרווה\חלבי. וכן משלוח של פיתות או לחמניות וכו' יעשה בשקיות עם כיתוב של הכשרות.
2. המפעל לא יקבל החזרות של דברי מאפה שאריזתם המקורית נפתחה.

שבתות ומועדים

1. הקונדיטוריה תהיה סגורה החל משעה קודם לכניסת השבת או החג ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת או החג, לפי לוח זמני כניסת ויציאת השבת שמפרסמת הרבנות המקומית.

2. הקונדיטוריה תהיה סגורה החל מאור לי"ד בניסן ועד לשעה לאחר צאת חג הפסח.
3. לפני פסח תבוצע מכירת חמץ בחתימת מורשי חתימה.
4. יש לבדוק אחרי הפסח באיזה קמח ושמרים משתמשים, והאם טחנת הקמח והספקים ביצעו מכירת חמץ.
5. לאחר הפסח יש לבצע בדיקה יסודית של כל מערכת הקמח.
6. קונדיטוריה המבקשת לייצר דברי מאפה הכשרים לפסח חייבת להגיש בקשה מסודרת מספר חדשים קודם החג, ולקבל נהלי כשרות פסח.
7. בקונדיטוריה שלא עבדה בפסח, ושמרה במקרה בצק קפוא שנמכר לגוי כדין, יש לוודא שלא יבצעו הפשרת הבצק בתוך הפסח, כדי לא לערער את מכירת החמץ.

המשגיח

1. המשגיח יכין דו"ח יומי על פעילותו, וימסור אותו לרב המפקח מטעם הרבנות המקומית בעת שיתבקש.
2. נוסח דו"ח יעשה בנפרד לכל קונדיטוריה בהתאם לפעילותה. מצ"ב דוגמת נוסח כללי:

דו"ח ניפוי קמח - חלה - אש

תאריך	סוג הקמח	כמות שנופתה	סוג בצק	שעת הפרשה	בדיקת ביצים	שעה	הדלקת אש	שם המשגיח

3. חותם הכשרות יוטבע באריזה, ולא יהיה הדבקה חיצונית בלבד.
4. המשגיח יהיה אחראי על התוויות והשימוש בהם יהיה תחת פיקוחו.
5. לא יוכנסו תוויות ללא ידיעת המשגיח. אין להוציא תווית או אריזות עם ציוני כשרות כלשהם אל מחוץ לקונדיטוריה.
6. התוויות יהיו מטעם הרבנות המקומית.
7. כל שינוי בצורת האריזה מחייב את אישור הרבנות המקומית מראש.
8. כל כיתוב של הכשר נוסף שיצוין ע"ג האריזה לא יהיה גדול מכיתוב הכשרות של הרבנות המקומית או הראשית, וימוקם באותו צד של האריזה.
9. במשקל אלקטרוני המוציא תווית עם שם המוצר והמחיר, יש להוסיף את המילה "חלבי" בעוגיות החלביות.

***פרק כד - אולמות מלונות ומסעדות**

מוצרים - כללי

1. הזמנת המוצרים הנחוצים למסעדה/אולם תיעשה בתיאום מראש עם משגיח הכשרות.
2. מוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת ומלווים בתעודת משלוח, החתומה בחותמת כשרות וחתימת כתב ידו של המשגיח.
*ברמת כשרות "מהדרין" ייקנו כל המוצרים רק מתוך רשימה מיוחדת שיספק הרב נותן ההכשר.
3. המשגיח ינהל יומן ובו רישום קליטת המוצרים הנכנסים למסעדה.
4. למשגיח תהיה גישה חופשית לניירת המתייחסת לקליטת ולהוצאת מזון ומשקאות של האולם/מסעדה. המשגיח יוכל לדרוש נתונים או מסמכים הקיימים במחשבים או בהנהלת החשבונות המתייחסים לקבלת סחורה, תעודות משלוח, יומן האירועים וכדומה, בתיאום עם בעל העסק.
5. אין להכניס לאולם/מסעדה מוצרים מבושלים או אפויים ומיני מתיקה שהוכנו בבתי פרטיים.
6. אין להוציא מתחומי המסעדה כלים המיועדים לשימוש חוזר. הוצאת כלים מותרת רק באישור כתוב מהמשגיח למקומות כשרים בלבד המפוקחים ע"י הרבנות המקומית המוסמכת.
7. במסעדה אין לשנות את זמני פתיחת המסעדה ללא תיאום עם מחלקת הכשרות.
8. חייבת להיות התאמה בין סוג הכשרות המצוינת בתעודה לבין האופן בו מוצגת המסעדה בפרסומים, בתיאום ובאישור הרבנות המקומית. הפרת נוהל זה מהווה עילה להסרת הכשרות.
9. במוצרי יבוא על המשגיח לקבל מהספק צילום של אישור הכשרות מהרבנות הראשית, ולא להסתפק בכיתוב שע"ג התווית אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי. כמו כן על המשגיח לבדוק את התאמת הקוד שע"ג המוצר לקוד שבאישור הכשרות.

ירקות עלים

1. **אין להשתמש בכרובית, בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק ובאספרגוס, אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים.**
2. יש להשתמש בירקות עליים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקחים מפני חרקים באישור רבנות מוסמכת בלבד; לרבות כרוב, כרובית וברוקולי וכו'.
3. בסמכות הרב לאשר כרוב שגדל בשטח פתוח, ובתנאי:
 - א. שנבדק ע"י משגיח ואושר לשטיפה.
 - ב. שנוקה בשלבים הבאים: הסרת השכבות העליונות של העלים (לפחות 5 עלים), הוצאת הליבה, קציצתו, השריה בחומר ניקוי ושטיפה בזרם מים חזק במיוחד. הניקוי יעשה בתנאי תאורה טובים.
 - ג. אין לבצע את השריה בחומר הניקוי כאשר הכרוב חתוך לרבעים, ולכן לבישול, למילוי ולהחמצה יש להשתמש רק בכרוב שגודל תחת פיקוח.
- * ברמת כשרות מהדרין - יתקבל רק כרוב שגודל תחת פיקוח רבני וללא חשש תולעים.
4. שומר - אחר הסרת הפריחה והחלק העליון של הירק יש לפרק את השכבות ולשפשף כל שכבה במים וסבון. המשגיח צריך לבדוק את השכבות אחר השטיפה ולוודא שאין חרקים.

אורז קטניות וקמח

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח יש לאחסן ולשמור במקום קריר, מחוטא מתולעים ומזיקים.
2. אין להשתמש בפול יבש שלם, אלא בחצוי ולבן.
3. בדיקת קטניות תיעשה באופן הבא:
 - א. בדיקה ביבש ע"ג משטח בהיר בתאורה מתאימה בעזרת מכשיר המיוחד לכך.
 - ב. קטניות המצריכות השריה במים כגון: חומס, עדשים שעועית וכדו' יבדקו פעם נוספת לאחר התפיחה ע"ג משטח בהיר, אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
 4. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול. כאשר מאחסנים את האורז והקטניות בקירור לאחר הבדיקה, ניתן לבדוק מראש. כאשר משתמשים בכמות של 10 ק"ג אורז ביום, יש לרכוש מכונה לברירת אורז.
 5. ניפוי קמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח, בנפה בצפיפות של 50 מ"ש' לפחות. לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר. במידה ויש שימוש של למעלה מ-5 ק"ג קמח ביום יש לקנות נפה חשמלית תיקנית שתאושר ע"י הרבנות המקומית.
 6. ברמת כשרות מהדרין ישתמשו בנפה 60 מ"ש.

פירות וירקות

1. פירות וירקות ניתן לקבל אך ורק מחנויות או מספקים המחזיקים בתעודת כשרות מרבנות מקומית, הכוללת הפרשת תרו"מ וללא חשש ערלה. כמו כן נדרשת תעודת משלוח חתומה בחותמת ובכתב ידו של המשגיח.
2. בגלל נגיעות של חרקים אין להשתמש בתירס קלחים, תאנים, תות ופירות יער כגון פטל.
3. שימוש בפטריות טריות ייעשה רק בפטריות מפוקחות ויש לבודקן מזבובונים ועכבישונים.

פירות יבשים

1. אין להשתמש בתאנים מיובשות.

2. יש לערוך בדיקה מדגמית למשמש מיובש.
3. יש לפתוח את התמרים לחצי ולבודקם מתולעים.

מיני מאפה

מוצרי מאפה ניתן לרכוש אך ורק ממאפיות המחזיקות בתעודות כשרות ובצרוף תעודת משלוח. בעת רכישת תוצרת מספק משנה על המשגיח לוודא כי התוצרת המתקבלת מגיעה ממקורות כשרים (וכן לוודא שהמפעל המייצר מוכר תוצרת לספק זה). בכל מקרה של ספק, אין לקלוט תוצרת מספק משנה.

ביצים

1. ביצים יקלטו אך ורק כשהן מוחתמות ומאושרות.
2. פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות המשגיח.
3. אבקת ביצים ונוזל ביצים יתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רבנות מוסמכת.
4. אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו אא"כ ניתנו עליהן תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

בצל ושום

אין להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אחד למחרתו, אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה ניכרת, או שהשאירו עליהם חלק מראשם (שורשיהם) או מקליפתם.

יינות/משקאות חריפים

1. כאשר משתמשים ביינות/משקאות חריפים מתוצרת הארץ, יש להשתמש רק באלו המפוקחים על ידי רבנות מוסמכת. כאשר משתמשים ביינות/משקאות חריפים מתוצרת חוץ, יש להשתמש רק באלו המאושרים ע"י הרה"ר.
2. במהלך הבישולים יש להשתמש אך ורק ביין מפוסטר או מבושל. אין להשתמש במטבח בבקבוק יין פתוח שחזר מאירוע.
3. * ברמת כשרות מהדרין - בישולים ייעשו ביין מבושל בלבד.
* ברמת כשרות מהדרין - פתיחת הבקבוקים ומזיגתם תיעשה בידי יהודי שומר תורה ומצוות.
4. אין למזוג יין לא מפוסטר.
5. עדיף שלא להגיש לשולחנות יין לא מפוסטר, וכאשר מגישים יש להגיש לשולחנות רק בבקבוקים קטנים וסגורים.

בשר

1. קליטת בשר ומוצריו תיעשה אך ורק באישור כשרות מפורט מהספק, ובו מפורטים: סוג הבשר, משקלו, כמות הבשר. כמו כן יש לדרוש תעודת משלוח התואמת לאישור הכשרות. במידה ואין אישור כשרות נלווה, יש לקבל תעודת משלוח חתומה בחותמת ובחתימה בכתב יד.
 2. קבלת הבשר תיעשה בנוכחות המשגיח בלבד.
 3. אין לקבל בשר ומוצריו שאינם מוכשרים, למעט כבד ולב, גם במסעדות בהן משתמשים רק בבשר על האש.
 4. אין להכין מאכל המערב בתוכו בשרים מוכשרים ולא מוכשרים (כבד, לב) יחד, כ'מעורב ירושלמי' או בכל צורה שהיא.
 5. יש להקפיד על הפרדה מוחלטת בין בשר מוכשר לבין כבד ולב, בשיפודים ובצליה על רשת בגריל.
- אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם התאריך ושעת האריזה במשחטה (המופיעים ע"ג האריזה) מורים על ייצור לפני למעלה מ- 24 שעות, וזאת במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.

מוח

יש לקלוט רק מוח מוכשר.

לב

1. יש לפתוח לשניים ולקורעו שתי וערב, לנקות את החדרים מקרישי הדם ולמולחו קצת קודם הצלייה.
- * ברמת כשרות מהדרין - יש לחתוך את ערלת הלב ואת הגידין שבפנים.
2. לבבות לא מוכשרים מותרים לצליה בלבד.
3. את הלבבות יש לאחסן ע"ג רשת המונחת בתוך גסטרונום במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.

כבד

הכשרה:

1. כבד יש לצלות על גבי האש.
2. קודם לצלייה יש להסיר את המרה.
3. קודם לצלייה יש להדיח את הכבד במי ברז. יש להקפיד שלא יישארו מים על הכבד בשעת הצלייה (מומלץ להניח על רשת כדי שירדו המים).

4. יש לחתוך את כבד הבקר לפרוסות דקות ולצלותן על גבי אש.
 5. ניתן להשתמש בכבד קפוא לאחר שהופשר לחלוטין ובדק בדקירת סכין מעבר-לעבר מספר פעמים ולצלותו.
 6. כבד קפוא יופשר מאליו. אין להפשירו באמצעים מלאכותיים, כגון מים רותחים או מקרואל וכדו'.
 7. לפני הצלייה יש למלחו מעט.
 8. את הכבדים יש לאחסן ע"ג רשת המונחת בתוך גסטרונום במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.
- צליה ובישול: יש לצלות את הכבד לפחות עד למחצית צלייתו. אין להורידו מהאש קודם שהגיע הכבד לכדי שיעור זה, וכן אין להפכו מצד לצד במהירות.
- א. לכתחילה יש לצלות את הכבד עד שלא נוטף ממנו דם או ציר.
 - ב. הרוצה לבשל את הכבד לאחר הצלייה יצלהו עד שלא יישאר בו דם או ציר, ולפני הבישול ידיחו ג' פעמים. אין לבשל כבד טרי שעברו עליו 72 שעות משחיטתו לפני צלייתו.
 - * ברמת כשרות מהדרין - אין לבשל כבד קפוא, גם אחר צלייתו.

תנור:

1. יש להסיק את התנור קודם להכנסת הכבד (אין להכניס לתנור קר).
2. יש להניח את הכבד על רשת ותחתיה תבנית (ללא מים) לקליטת הדם.
3. אין לצלות הכבד עם בשרים אחרים או עם ירקות.
4. אין להוסיף בשרים או חתיכות כבד בשעת הצלייה.
5. אין לעטוף את הכבד בנייר כסף, אפילו אם יש בנייר חורים.
6. אין ליתן את הכבד בבצק או לצפות את הכבד בביצה קודם לצלייה.
7. הצולה בתנור צריך להשאיר את דלתו פתוחה מעט.
8. אם צולים את הכבד על רשת, ותחתיה צולים כבד על רשת נוספת, יש לשים תחת כל רשת תבנית נפרדת לקליטת הדם.
9. הקומבי צריך שיהיה במצב צליה יבש ללא אדים, דלתו צריכה להשאיר פתוחה בכל זמן הצליה והטורבו (המאוורר) כבוי.
10. יש לשטוף את הכבד לאחר הצלייה.
11. אפשר לצלות כבד בגריל חשמלי כשהכבד מונח על רשת והדם מטפף לתבנית מיוחדת לכך, אף שהחום מגיע מלמעלה.
12. אין לצלות כבד בתנור מקרואל.
- * ברמת כשרות מהדרין - יש לצלות כבד על אש גלויה בלבד (ולא בתנור).

כלי צליה:

1. יש לייחד רשת, תבנית, שיפוד, סכין, מזלג ומלקחיים מיוחדים לצליית כבד. כלים אלו יסומנו בסימון מיוחד.

2. התבנית שזב לתוכה דם הכבד אסורה בשימוש אחר מלבד קליטת דם הכבד. תבנית זו תסומן באופן מיוחד.

3. יש לנקות ולהכשיר את התנור לאחר הצלייה.

לשון

יש להשתמש בלשון מוכשרת ומנוקרת בלבד.

דגים

1. רכישת דגים תתבצע מספקים מאושרים בלבד ובצירוף תעודת כשרות.

2. אין לקלוט ביצי דגים, אלא בלווי תעודת כשרות מרבנות מוסמכת.

בישול

יש להקפיד על בישול ישראל.

1. הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיח. בשעת הדחק ניתן להדליקה על ידי עובד יהודי.

2. בתנור שנשאר דולק כל הזמן אלא שהטמפרטורות בו משתנות על ידי סגירת הדלתות - ניתן לסגור את דלת התנור על ידי נכרי, למרות שבכך גורם הנכרי להגברת החום.

3. בתנור קומביסטימר שסגירתו גורמת להפעלתו, יש להכניס גוף חימום שישמש כאש תמיד לכל שעות הפעילות של המטבח, עם מפסק נפרד להדלקתו ולכיבוי ע"י המשגיח.

4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי המשגיח.

*ברמת כשרות מהדרין - בכל המקרים דלעיל הנחת והכנסת התבניות או הסירים תעשה על ידי יהודי.

חלבי - בשרי

1. יש להימנע מלהעניק תעודת כשרות למסעדה שהיא בשרית וחלבית כאחד.

2. על תעודת כשרות למסעדה בשרית יש לציין: "כל המוצרים בשריים".

3. על תעודת כשרות למסעדה חלבית יש לציין: "כל המוצרים חלביים".

4. כמו כן, יש להציב שלט מאיר עיניים: "כל המוצרים בשריים / חלביים".

5. במסעדה בשרית לא ימצאו חומרי גלם או כל מוצר אחר חלביים, גם לא לתצרוכת פרטית.

6. במסעדה חלבית לא ימצאו חומרי גלם או כל מוצר אחר בשריים, גם לא לתצרוכת פרטית.

7. אין להשתמש בחלב ניגר או בגבינות של נוכרים. במידה ונעשה שימוש באבקת חלב עכו"ם יש להודיע על כך ללקוחות, הן בשילוט והן בתעודה.

בשר ודגים ירקות (בישול/טיגון)

1. אין לבשל או לאפות בשר ודגים יחד.

2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים.

3. יש לייחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות (בדיעבד, במטגנת משותפת לבשרים וירקות יש לשים שלט מאיר עיניים: "הפלאפל / הצי'פס וכד' בשרי").

4. במידה ויש מטגנת כפולה, יש לדאוג למחיצה ביניהן.
5. יש להגיש בשר ודגים בהגשה נפרדת ובכלים נפרדים.
6. כאשר מוגש מזון בצורת "בר" יש להקצות אזורים נפרדים לבשר ולדגים ולהגישם בכלים שונים.
7. אין לאחסן או לחמם תבניות בשר, דגים ותוספות (כגון: תפוזי אורז) אחד על השני אלא יש לאחסנם בעגלות נפרדות. כאשר אין מספיק עגלות יש אפשרות לאחסן את הבשר או הדגים בתחתית העגלה ומעליהם את התוספות.
8. יש לחמם בנפרד את הבשר והדגים והתוספות. כאשר אין אפשרות אפשר לחמם ביחד כאשר הבשר או הדגים בתחתית החימום בתנאי שכל התבניות של הבשר והתוספות מכוסות.

הכשרת כלים

1. כלים שניקנו מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נכרים חייבים בטבילה.
2. כלי זכוכית ומתכות מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נוכרים חייבים בטבילה בברכה. פורצלן מטבילים ללא ברכה.
3. כלים מעץ, חרס, פלסטיק, ניילון או כלים חד פעמיים אינם מחויבים בטבילה.
*ברמת כשרות מהדרין - יש הנוהגים להטביל כלי פלסטיק וחרס (חרסינה) ללא ברכה.
4. טבילת הכלים תתבצע באחריות המשגיח ובנוכחותו.
5. אם יש כלי מתכת חדשים ובייחוד נירוסטה יש לבדוק האם יש צורך בהגעלה, משום חשש שומן מהחי.
6. כלים שיש ספק האם נטבלו, יש להטבילם בלא ברכה.
7. כלים שיש ספק בכשרותם ינעלו במחסן, והמפתח יהיה בידי המשגיח עד להכשרתם.
8. בכלים בני יומם אין לבצע הגעלה לא לפני פסח ולא בשאר ימות השנה. לחילופין ניתן להגעיל כלים בני יומם במים פגומים.

קונדיטוריה

במסעדות הכוללות קונדיטוריה יש לנהוג על פי נהלי קונדיטוריה.

שבתות ומועדים

1. יש לסיים אירועים המתקיימים בערב שבת וחג שלוש שעות קודם לכניסת השבת או החג.
2. החל משעה לפני כניסת השבת או החג, ועד לחצי שעה לאחר יציאת השבת או החג (לפי לוח זמני כניסת ויציאת השבת שמפרסמת הרבנות המקומית) תיסגר המסעדה/האולם ולא ימצא אף אדם במקום.

מכירת חמץ לנוכרי בערב פסח

הרבנים העוסקים במכירת חמץ מטעם הרבנויות המקומיות בערב פסח נדרשים לוודא כי אישורי מכירת החמץ הניתנים לבעלי העסקים המבקשים זאת, יינתנו אך ורק לבעלי עסקים בעלי תעודת הכשר בתוקף; תוך הקפדה שעל התעודה ייכתב במפורש ומודגש (רצוי בכתב ובצבע בולט): "אישור זה אינו מהווה תחליף לתעודת הכשר".

בעלי עסקים ללא הכשר המבקשים למכור את חמצם בערב פסח יוכלו לבצע את המכירה באמצעות נציגי הרבנות המקומית, אך לכתחילה אין להעניק להם אישור בכתב לצורך הצגתו. במידה יש צורך במתן אישור כתוב, על פי שיקול

דעת של הרבנות, יש לרשום אותו על שמם הפרטי של בעלי העסקים בלבד, וללא שימוש בלוגו הסטנדרטי של הרבנות המקומית. כל זאת על מנת למנוע מהציבור הצופה בתעודה המוצגת בבית העסק לחשוב כי בעל החנות הנ"ל מפוקח גם לעניין כשרות, ובכך עשויה להיווצר הטעיה צרכנית חלילה. עם זאת, פרטי הרבנות המקומית ירשמו בתחתית הדף לפי העניין.

כמו כן יש להביא לידיעת הציבור ובעלי העסקים כי מקומות מושגחים לא יוכלו לרכוש תוצרת לאחר הפסח אלא ממשווקים, ספקים ומחסני מזון (וכל שכן מייצרנים), אשר ביצעו מכירת חמץ לנוכרי באמצעות נציגי הרבנות המקומית בלבד.

המשגיח

1. יכין דו"ח יומי על פעילותו (כניסה, יציאה, ברור קטניות, אורז, ניפוי קמח, הפרשת חלה וכו').
2. יערוך תיק כשרות שיכלול את רשימת המוצרים שבשימוש, ריכוז תעודות כשרות בתוקף למוצרים, הנחיות והוראות כשרות, פרסומים והודעות על הסרת כשרות.
3. יעמוד בקשר הדוק עם הרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
4. אם מסיבה כל שהיא יעדר המשגיח מהאולם או מהמסעדה, עליו להודיע מראש לרבנות המקומית, כדי שיהיה משגיח מחליף בזמן העדרותו.

דו"ח משגיח יכלול את הפרטים הבאים:

- שמו, ת.ז. וכתובת המסעדה.
- שעות כניסת ויציאת המשגיח מהמסעדה בכל יום.
- יומן כניסת סחורה והוצאתה (כולל כשרויות, תעודות משלוח, תעודות כשרות).
- אישור על בדיקת תולעים בירקות עלים ובקטניות, ועל פתיחת ביצים ובדיקתן.
- מוצרי בשר (פירוט: כבד, לב) וצלייתם.
- אישור שהמשגיח הוא שמדליק את האש.
- אישור על הטבלת כלים חדשים והכשרת כלים שנטרפו.
- הערות כלליות.

מסעדה בשרית עם הכשר מהדרין

1. יש להשתמש אך ורק בירקות עליים (כולל כרוב) מגידולים מפוקחים.
2. כל המוצרים הנכנסים למסעדה חייבים להיות ברמת כשרות מהדרין.
3. על המשגיח להיות נוכח במקום בכל זמן פעילות המסעדה.

מסעדה חלבית עם הכשר מהדרין

יש להוסיף:

1. אין לעשות שימוש במוצרים המכילים חלב ודגים יחדיו.
2. אין להשתמש במוצרי חלב המכילים אבקת חלב עכו"ם.

נוהל גני אירועים

מובהר בזאת כי גם גני אירועים אשר אינם מפעילים מטבח יצרני או קייטרינג קבוע משל עצמם, מחויבים בקבלת תעודת הכשר מטעם הרבנות המקומית המוסמכת לאור העובדה שבמהלך האירועים עשויים לפעול בו מספר נותני שירות בעת ובעונה אחת כגון חברות קייטרינג חיצוניות, ברים אקטיביים וחברות השכרת ציוד וכד' המחויבות להיות מפוקחות בעצמן על ידי רבנות מוסמכת. כמו כן קיים חשש לחדירת תוצרת פרטית ע"י בעלי האירוע או אורחיו בתחום המזון או המשקאות כמו הצורך לוודא כי אין פעילות במועדי ישראל או כל מועד אחר בלתי מאושר.

אין לערוך חו"ק בגן אירועים שאינו מושגח על ידי רבנות מקומית מוסמכת. הגן מחויב בתעודת הכשר והשגחה מטעם הרבנות המקומית המוסמכת כשהיא ברת תוקף.

להלן התנאים המחייבים את גן האירועים על מנת קבל תעודת הכשר:

1. לא תתקיים חופה בגן האירועים אלא אם המזון והמשקאות שיוגשו יהיו כשרים בהשגחת רבנות מוכרת, ומאושרים על ידי הרבנות המקומית.
2. רשימת חברות הקייטרינג, הברים, חברות השכרת הכלים וכו' עימן עובד הגן תימסר לרבנות המקומית מראש, וכל תוספת תותנה באישור בכתב מאת הרבנות המקומית.
3. מפקח הכשרות יקבל את רשימת האירועים המתקיימים בגן חודש מראש, ואת תעודות ההכשר של מגישי האוכל והמשקה באירועים הללו. האירועים יירשמו מראש ע"י בעלי הגן ביומן אירועים מיוחד הנגיש לעיון גורמי ההשגחה בגן. השמטת נתוני אירועים בהתייחס למועדי הגשתם או מיקום הגשתם יכולה להוות עילה להסרת כשרות.
4. מנהל הגן יידע את מזמין האירוע שעליו להציג בפני המפקח של הרבנות המקומית את תעודת ההכשר של הקייטרינג, וכן הסכם ובו התפריט שיוגש על ידי הקייטרינג. על התפריט יחתום גם משגיח הכשרות של הקייטרינג, והוא יאשר שזה התפריט שהוזמן.
5. כל כניסה של חברה, כגון: בר אקטיבי, סושי בר או כל מגיש מזון אחר, תותנה בתעודת הכשר אישית של החברה ובאישור הרבנות המקומית המפקחת על הגן, בכתב ומראש.
6. הקייטרינג, הבר וכו' יגיעו לאירוע עם משגיח צמוד שיהיה נוכח בכל זמן האירוע. המשגיח הנ"ל אחראי לכך שהכיבוד כולו כשר והגיע מהמטבח המקורי בהתאם לתפריט. במידה והמשגיח לא יכול להגיע לאירוע, יש לתאם זאת עם הרבנות המקומית והיא תמנה משגיח לאירוע שימומן על ידי גן האירועים.
7. בימי שבת וחג המקום יהיה סגור, החל משעה לפני כניסת השבת / החג ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת / החג.
8. בעל המקום לא יחכיר את המקום למטרת חתונה בתאריכים האסורים לעריכת חופה על פי הרבנות הראשית.
9. חופות הנערכות בימי שישי או בערב חג צריכות להסתיים עד השעה 13:00 בצהריים בקיץ, ועד השעה 12:00 בצהריים בחורף. סיום הגשת מנה אחרונה באירועים הנ"ל יהיה לכל המאוחר שלוש שעות לפני כניסת השבת / החג. תחילת אירוע במוצאי שבת / חג לא יחל אלא שעה לאחר צאת השבת / החג.
10. מוסכם על הח"מ שמפקח מטעם הרבנות המקומית, שימומן ע"י גן האירועים: (א) יוודא שלא יתקיימו אירועים בגן האירועים בשבת ובחג, ושהגן יהיה סגור החל משעה לפני כניסת השבת / החג ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת / החג. (ב) יבקר במהלך השבוע בגן האירועים, שעה בכל יום, על מנת לוודא עמידה בנהלים ונוכחות משגיחים.

להלן נוהל לגן אירועים המפעיל מטבח יצרני בעצמו באופן קבוע או באמצעות קייטרינג הפועל בקביעות ובאופן בלעדי במטבח זה וזאת בהתאמה לנוהל אולמות כלהלן:

1. הזמנת המוצרים תיעשה באישור משגיח הכשרות.
2. סחורה תתקבל בנוכחות משגיח.
3. מוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת ומלווים בתעודת משלוח, החתומה בחותמת כשרות וחתימת כתב ידו של המשגיח.
- ברמת כשרות "מהדרין" ייקנו כל המוצרים רק מתוך רשימה מיוחדת שיספק הרב נותן ההכשר.
4. במוצרי יבוא על המשגיח לקבל מהספק צילום של אישור הכשרות מהרבנות הראשית, ולא להסתפק בכיתוב שע"ג התווית אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי. כמו כן על המשגיח לבדוק את התאמת הקוד שע"ג המוצר לקוד שבאישור הכשרות.
5. בכדי למנוע תקלות בהזמנת חומר גלם או מוצר חדש, יש לאמת את הכשרות של המוצר עם המשגיח השולח. מומלץ לעשות זאת בכתב.
6. למשגיח/י הגן תהיה גישה חופשית לניירת בהנהלת החשבונות של המחסן, והם יהיו רשאים לבדוק במחשבים או בהנהלת החשבונות - בכל עת שירצו - את המסמכים המתייחסים לקבלת סחורה, ותעודות משלוח.
7. יש לייחד מקום אחסון עבור מוצרים שכשרותם מוטלת בספק, עד לאישורם בידי המשגיח. מקום זה יהיה נעול והמפתח אליו יימצא בידי המשגיח.
8. אין להכניס לגן מוצרי מזון ומשקאות כלשהם שלא נרכשו בידי הגן והובאו על ידי האורחים מבחוץ (גם לא באירועים, סדנאות וכד'), בין אם מדובר בחומרי גלם ובין אם במוצרים מוגמרים.
9. שירותים חיצוניים יהיו מאושרים על ידי המשגיח ומלווים בתעודת כשרות.

נוהל שבת

עגלת חימום

אם האוכל חם ורוצים לשמור על חומו בשבת, מותר להעביר את האוכל החם באופן ישיר מעל הפלטת שבת או תנור אל עגלת החימום, בתנאי שגופי החימום מופעלים בעוד מועד באמצעות שעון שבת.

מותר לשים אוכל יבש מבושל קר על סיר אוכל הנמצא על האש.

הערה:

ניתן להשתמש בפלטה חשמלית לחמין ולחימום מאכלים יבשים רק אם היא מאושרת על ידי הרב הממונה ובהתייעצות עם אנשי תורה ומדע.

מאכל נוזלי (מרק וכד')

אין להגיש מרק בתפריט של יום השבת בגלל הקשיים שבחימומו.

תנור חימום בשבת

אין לפתוח בשבת תנור שמופעל על ידי תרמוסטט, אפילו בשעה שתנור לא פועל. לשם שימוש בתנור בשבת חובה להתקין שעון שבת ותנורים, באופן העוקף את מנגנון פתיחת דלת התנור כך שזו לא תוכל להפעיל את גופי החימום.

כיריים מגנטיות (אינדוקציה)

אין להשתמש בכיריים מגנטיות (אינדוקציה) בשבת ובמועדים

מים חמים שלא לשתייה

לעיתים נדרשות כמויות מים חמים גדולות בחום נמוך, לצורך שטיפת כלים, רחיצת ידיים ועוד.

לצורך כך ניתן להשתמש במתקני החימום הרגילים בתנאים אלה:

1. המכשיר מודלק מלפני שבת.

2. לחבר בטור בין התרמוסטט לאביזר המפעיל את החימום (חשמל, קיטור, מים חמים וכו') קוצב זמן מסוג ס. ג'י. טי., המנטרל את השפעת האדם על התרמוסטט.

3. התרמוסטט יכוון לטמפרטורה של 42 מעלות צלזיוס לכל היותר.

המלצה:

כדי למנוע את קילקול התרמוסטט כתוצאה משינויים תכופים כדאי להוסיף תרמוסטט מיוחד לשבת, כאשר לפני שבת מחברים את התרמוסטט בעזרת מפסק רגיל.

הערה:

הפיתרון טוב גם למערכת דודי שמש. אמנם, במערכת קטנה (בגודל ביתי), השימוש בס. ג'י. טי. מסובך ומומלץ לא להשתמש בו.

מקרר בשבת

פתיחת המקרר בשעה שהמנוע לא פועל, מכניסה למקרר אוויר חם, הגורם להקדמת פעולת המנוע. הדבר אסור בשבת. ישנן

שתי אפשרויות להתגבר על קושי זה:

1. לפתוח את המקרר רק כאשר המנוע פועל.
2. לחבר בטור בין התרמוסטט למדחס קוצב זמן מסוג סי. ג'י. טי., ואז מותר לפתוח את המקרר ללא הגבלה.
3. ישנם חדרי קירור בהם פתיחת הדלת מפסיקה את פעולת המנוע וסגירת הדלת מפעילה אותו. במקומות אלה יש להתקין כפתור מיוחד לשימוש בשבת המנטרל פעולה זו, כך שהמנוע יפעל בכל מצב.

הערה חשובה:

יש להשאיר את הנורה בחדר הביקורת דולקת בכל השבת, או לגרום לכך שלא תידלק עם פתיחת הדלת. במקרר שבעת פתיחתו נדלקת נורה, יש לדאוג להפסקת המנגנון. הדבר ייעשה באמצעות ניטרול המתג שעל יד הדלת, כך שתישאר כבויה בכל השבת.

מכונה לשטיפת כלים בשבת

מותר לשטוף כלים רק אם יש צורך בהם באותה שבת. שטיפת כלים אחרים משאירים למוצאי שבת. עדיף לשטוף את הכלים ביד. במקומות בהם משתמשים במכונה לשטיפת כלים, הדרך היא זו:

1. לחבר שעון שבת ולכוונו לשעה הרצויה.
 2. במכונה שיש בה מנגנון הגנה המפסיק את המכונה בשעת חוסר מים, תקיעת כלים וכו', צריך להתקין קוצב מסוג סי. ג'י. טי.
- במכונה קטנה, המופעלת על ידי סגירת הדלת יש אפשרות להפעלה בשבת, אך היא מסובכת: יש לדאוג למעקף על המיקרו סוייץ' לצורך שבת, ולהעביר בערב שבת את הפיקוד לפיקוד העוקף כך שפעולת המכונה תימשך. כדי שלא תהיה נזילת מים, יש לחבר לדלת המכונה וילון פלסטי (אם היא ננעלת ונפתחת ע"י הרמת הדלת).

פרק כה - איטליזים

איטליז הוא מקום המשווק, מעבד ו/או חותך ו/או אורז בשר, מצורות וסוגים שונים. חומרי הגלם באיטליז יכולים להיות בשר בקר מיובא, בשר בקר הנשחט בארץ, בשר מעובד ממפעלי עיבוד בשר בארץ בשר עוף לסוגיו, בשר הודו ועוד.

איטליז המעוניין בכשרות חייב לעמוד תחת פיקוח של רבנות, המוסמכת על פי החוק לתת תעודת הכשר לאיטליזים שבתחומה. בהתאם, עליו למלא אחר הוראות הרבנות נותנת ההכשר. באיטליז כזה חייב להיות משגיח קבוע אחד לפחות, שכן באיטליז, טוחנים בשר ומוסיפים לו חומרי גלם ותבלינים שונים.

הרבנות נותנת ההכשר

1. רבנות הנותנת הכשר לאיטליז תסכם את תנאי הכשרות עם בעלי האיטליז, וביניהם: פיקוח והשגחה, אריזה וסימוני כשרות.
2. הרבנות תוודא שהמשגיח יהיה בקיא בהלכות הקשורות לעבודתו כמשגיח, בהתאם לאיטליז בו הוא עובד.
3. הרבנות המכשירה תכין חוזה התחייבות בו יפורטו תנאי הכשרות ודרכי הטיפול במקרה שהאיטליז לא יעמוד בהם. חוזה זה יחתם הן בידי הרבנות המכשירה או בא כוחה והן בידי מנהל האיטליז.
4. הרב הממונה או בא כוחו יבקר בתדירות סבירה באיטליז, על מנת לוודא שהאיטליז מקפיד על נהלי הכשרות ולפקח על עבודת המשגיח.
5. רבני אגף הכשרות הארצי יבקרו באיטליזים על פי הצורך, על מנת לוודא עמידה בכל תנאי והוראות הכשרות. במידת האפשר, הדבר יתואם עם הרבנות המכשירה.

נוכחות

1. על המשגיח להיות נוכח בזמן קבלת כל סוגי הבשרים וחומרי הגלם, הכשרת הבשר, טחינת הבשר וכן בכל זמן עיבוד הבשר אריזתו ושיווקו. עליו לפקח על הנעשה בתחום האיטליז ולהכיר את כל תהליכי הייצור והעיבוד של הבשר. אסור לבעל האיטליז למכור, לטחון או להשתמש בכל סוג בשר לפני אישור המשגיח. יש להקפיד שלא ייוצר מצב של "בשר שנתעלם מן העין".
2. מדי פעם יבקר המשגיח באיטליז לאחר שעות הפעילות ויבחן את כמות הבשרים במקררים, על מנת למנוע כל אפשרות להכנסת בשר שלא אושר על ידו.
3. חובה על המשגיח להודיע לרבנות נותנת הכשרות על העדרותו מכל סיבה שהיא. על הרבנות לדאוג שיישלח לאיטליז משגיח ממלא מקום.

פיקוח והשגחה

1. הדחת הבשר והכשרתו תיעשה על ידי המשגיח או בפיקוחו ונוכחותו האישית, במקום המותאם לכך בלבד, ורק לאחר שיוודא שהבשר הופשר לחלוטין. על המשגיח לוודא שהפשרת הבשר תיעשה תוך פחות מ-24 שעות (כדי למנוע דין של בשר "כבוש").
2. הדחת הבשר (בכדי שלא יעברו ג' ימים) תיעשה לכתחילה ע"י השרייתו בכלי. בדיעבד ניתן לשטוף את הבשר עם צינור מים, אבל לא על ידי הזלפה או באמצעות מטלית לחה.

3. בעופות שאינם מוכשרים אין לשרוף נוצות במבער.
 4. יש לייחד כלי עבודה (כגון: סכינים, קרשי חיתוך וכד') לבשרים מוכשרים ולבשרים לא-מוכשרים (כגון: כבד, בשר מיובא לא מוכשר) ודגים.
 5. כל סוג בשר העובר תהליך עיבוד (כגון הוספת חומרי גלם או תבלינים) חייב בהכשרה מוקדמת, כדין.
 6. יש לבדוק שכל חלקי הבשר מנוקרים כדין. ניקור הבשר ייעשה על ידי מנקר שהוסמך בידי הרבנות. המנקר יציין בתיק הכשרות אלו חלקים ניקר ויוסיף את חתימתו. לא ימכר נתח בשר ללא שעבר ניקור כדין. בשר מנוקר יתקבל באיטליז אך ורק עם תעודת כשרות תואמת.
 7. טחינת בשר מוכשר תיעשה בנוכחות ובפיקוח המשגיח. אין לטחון בשר שאינו מוכשר! לאחר טחינת הבשר המכונה תינעל על ידי המשגיח.
 8. בדיקת כשרות חומרי הגלם והחומרים המוספים לבשר כגון, ירקות וכדו' (ניקויים, הפרשת תרומות ומעשרות וכד') תיעשה על ידי המשגיח או שקיבל באישור כשרות ממשותק הנמצא בפיקוח רבנות מוסמכת.
 9. המשגיח יוודא את אמינות תעודות המשלוח של קניית הבשר באמצעות יצירת קשר עם המשגיח, האיטליז או המפעל ממנו בא הבשר (בטלפון, בביקור וכד'). כל זאת בכדי למנוע אפשרות לזיוף.
 10. המשגיח יפקח על תהליכי הייצור והעיבוד כך שיהיו מתאימים לתנאי הכשרות.
 11. הפעלת התנור והכנסת הבשר תעשה על ידי עובד יהודי ובפיקוח המשגיח, כך שהבישול ייחשב "בישול ישראל" לדעת הבית יוסף.
 12. יש לציין במקרר התצוגה שהבשר "מוכשר" / "לצלייה בלבד" ולהפריד בין סוגי הבשרים. כמו כן, יש לציין על כל בשר את יום השחיטה או ההדחה והשעה בה בוצעו.
 13. הנחת הכבד, הלבבות ושאר הבשרים שאינם מוכשרים, תהיה על גבי רשת מחוררת לניקוז הדם - ולא ישירות במגשים.
 14. הכנת טחול תיעשה לאחר ניקורו והכשרתו, והבשרים המוכנסים בו יהיו מוכשרים או צלויים.
 15. הכנת נקניקיות תיעשה מבשר מוכשר בלבד. כל חומרי הגלם, כולל השרוולים, יהיו כשרים ובאישור הרבנות הראשית.
 16. חלמוני ביצים הנמכרים באיטליזים צריכים לעבור הכשרה כדין בשר, ושימושם יהיה לבשרי בלבד. על גבי התווית יצוין החלמון "מוכשר בשרי".
 17. **אין לקלוט חלקי עופות לא-מוכשרים מהמשחטות, ולכן גם אין למכור ללקוחות חלקי עופות לא-מוכשרים.**
 18. **ניתן לרכוש מהמשחטות עוף חם (עוף שלם לא מוכשר) ולמוכרו שלם כלא-מוכשר. לחילופין, ניתן לפרק את העוף השלם הלא-מוכשר לחלקים לעיני הלקוח, בתנאי שהלקוח רוכש את כל חלקי העוף הלא-מוכשר.**
 19. עופות שלמים ובשר בקר שנמכרים לא מוכשרים, יעברו הדחה בסוף כל יום עבודה.
 20. יש לייחד שלושה מסורים לחיתוך בשר מוכשר, בשר לא-מוכשר ודגים.
- הרב המקומי נותן הכשרות ישקול מצב בו לא ניתן לייחד מסורים נפרדים, במשותף עם הרבנות הראשית.

נהלי הכשרת בשר

1. יש לייחד דולבים להכשרת בשר ואין לעשות בהם כל שימוש נוסף.
2. את הדולבים יש לסמן בתווית "הכשרת בשר בלבד".
3. הבשר יוכשר רק לאחר שהופשר לגמרי.
4. הבשר יושרה במים, תוך שהוא מכוסה כולו, למשך חצי שעה.
5. לאחר מכן יש להוציאו מהמים, לתת למים לנטוף מספר דקות ולמלוח את הבשר מכל צדדיו. יש להקפיד למלוח בין קפלי הבשר והיכן שהבשר "פתוח".

6. שהיית הבשר המומלח הינה שעה לאחר סיום מליחת הנתח האחרון.
7. הבשר המומלח יונח על שולחן מחורר, בכדי שהדם יוכל לנטוף ממנו.

קבלת בשר ומוצרים

הכנסת בשר לאיטליז מחייבת את קיום התנאים וההוראות דלהלן:

1. אין לקבל שום משלוח סחורה ללא אישור כשרות. תעודת הכשרות תהיה מקורית, ולא צילום או פקס'. לאחר הבדיקה יש לחתום על תעודת המשלוח "נבדק ואושר". אישור הכשרות מיועד לאיטליז הקולט.
2. ניתן לקבל עופות, הודו וחלקי עופות, אך ורק אם בנוסף לתווית המודבקת לרגל העוף ולתעודת כשרות המשלוח האריזה סגורה בפלומבה.
3. בשר טרי יתקבל כשהוא חתום בכל חלקי הבהמה, בנוסף פלומבות, מספרי שחיטה על רגליים וחלקי פנים, תעודת משלוח ואישורי כשרות ובהם פירוט כל החלקים, הכמויות ומספרי שחיטה.
- בשר הטעון ניקור יתקבל רק עם אישור כשרות ממנקר מוסמך או לחילופין עם תעודה שהבשר אינו מנוקר. הניקור יעשה באחריות הרבנות נותנת הכשרות.
4. סימון הכשרות יהיה בכתב ברור ובולט בחזית האריזה.
5. סימון הכשרות יהיה מרבנות מוסמכת בלבד, ויופיע על כל אריזה (בנוסף לסימון על ארגז שלם).
6. לכל משלוח יהיה אישור כשרות (כמפורט להלן) כתוב וחתום בידי המשגיח השולח.
7. יש לוודא את התאמת הכמויות המפורטות באישור המשלוח.
8. יש לוודא את אמינות המשלוח, על ידי יצירת קשר מדי פעם בין המשגיח השולח לבין המשגיח הקולט.
9. אין לקבל בשר מכל גורם שאין עליו השגחה של רבנות מקומית, כגון ספקים, משווקים וכד'. בכל מקרה של ספק באמינות המשלוח אין לאשר את השימוש בבשר, עד לבירור עם המפקח או הרב.
10. עוף חם יסומן במדבקה שבה יצויין "לא-מוכשר" ותאריך ושעת השחיטה.
11. בבשר המיובא מחו"ל, יש לוודא שהוא סגור וארוז באריזה מקורית, ושיש עליו חותמות ותוויות כשרות באישור הרבנות

הראשית לישראל, ואזיקון מוחתם.

12. אין להכניס לאיטליז חומרי גלם, תבלינים ומוצרים המיובאים מחו"ל, ללא ציון כשרות של הרבנות המקומית בחו"ל, חותמת "באישור הרבנות הראשית לישראל" על האריזה וקבלת אישור כשרות של מח' היבוא של הרבנות הראשית לישראל, מהיבואן.

13. אין להכניס לאיטליז חומרי גלם, תבלינים ומוצרים תוצרת הארץ, ללא חותמת כשרות מרבנות מוסמכת.

14. יש להשתמש רק בירקות עלים שגודלו בפיקוח וללא חשש חרקים, או בירקות עלים מיובשים בפיקוח רבני.

חריגה מהוראות

בכל מקרה של חריגה מההוראות:

1. יש להחזיר את הסחורה.
2. להודיע למשגיח השולח על ההחזרה.
3. לדווח לרב הממונה על כך שנשלח בשר שלא על פי ההוראות.

משלוח בשר ומוצרי

1. לכל משלוח בשר יצרף המשגיח אישור כשרות מקורי, ולא צילום או פקס'.
 2. אישורי הכשרות לבשר מוכשר ולא מוכשר יהיו בצבעים שונים.
 3. באישור הכשרות יופיעו הפרטים הבאים:
 - א. שם הרבנות הנותנת הכשר לאיטליז.
 - ב. ציון כמות הבשר בק"ג, במספר ובכתב, וכמות הבשר באריזות / בקרטונים.
 - ג. ציון רמת כשרות הבשר: "חלק" / "כשר".
 - ד. ציון מעמד הבשר: "בשר מוכשר" / "לא-מוכשר" / "לצליה בלבד".
 - ה. בבשר שאינו מוכשר יש לציין את הזמן האחרון להכשרה (יום ושעה).
 - ו. ציון: "בשר מנוקר" / "בשר לא מנוקר" (למחוק המיותר).
 - ז. הכתב יהיה ברור, אחיד וקריא, כתוב וחתום בידי המשגיח בלבד, ויכלול חותמת הרבנות ותאריך מלא של זמן הוצאת המשלוח, שם פרטי ומשפחה, מס' טלפון של המשגיח.
 - ח. באישור יכתב: "נשלח מאיטליז (שם, כתובת, טלפון) אל... (שם, כתובת)".
- העתק של כל אישור יישאר בידי המשגיח (פנקס האישורים והפילומבות יהיה בידי המשגיח בלבד).
4. האישור יישלח לידי המשגיח המקבל.
 5. רצוי שהמשגיח השולח יודא שאכן המשלוח הגיע ליעדו הנכון, על ידי יצירת קשר עם המשגיח המקבל.

6. כל משלוח צריך שיהיה ארוז כמפורט להלן:

אריזה וייצור

1. חובה להקפיד בבשר על סימון חותם בתוך חותם.
2. כל מוצר שבשימוש האיטליז יוגש מראש עם אריזתו לאישורו של הרב נותן הכשרות, בכתב.
3. כל מוצר המיוצר והנארוז באיטליז יהיה ארוז וסגור היטב, באופן שלא מאפשר שימוש חוזר באריזה.
4. סימון הכשרות יופיע בחזית האריזה בכתב ברור ובולט. אין להשתמש בחותמת גומי לסימון כשרות. סימון הכשרות יהיה לפי תקן ישראלי 1145 סימון מוצרים (יולי 82) סעיף 12.
5. אריזת בשר טחון תהיה סגורה היטב עם פלומבה. יש לציין: "בשר כשר, הומלח והודח כדין, טחון בפיקוח...".
6. כל שינוי באריזה, בתווית או בחותמת הכשרות מחייב אישור בכתב מהרב המכשיר.
7. אין לעשות שימוש חוזר באריזות של האיטליז / משחטה / מפעל אחר / קרטון בשר יבוא.
8. איטליז הרוצה לייצר מוצרים חדשים חייב לקבל אישור מראש בכתב מהרבנות.
9. הבשר יארוז בשקית, סגורה ומלופפת בתווית כשרות עם שם האיטליז והרבנות המקומית, כך שבעת פתיחת השקית תיקרע התווית.
- יש להכין תיק ריכוז של כל דוגמאות סימוני הכשרות שבשימוש האיטליז.
10. אין לארוז כבד, לב ושאר בשרים שאינם מוכשרים במגשיות ושקיות ולהניחם במקרר, למעט מגשיות סופגות (למניעת בשר "כבוש").
11. הכנת מוצרי בשר (כגון קבב וכד') תיעשה אך ורק מבשר מוכשר בלבד ובפיקוחו של משגיח האיטליז.

הכשרה לפסח

דיני הכשרה לפסח מפורטים בנהלי הכשרה לפסח.

תעודת כשרות ואישור כשרות לאיטליז

1. הרבנות המכשירה תתן תעודת כשרות מתאימה והולמת לאיטליז, ובלבד שתנאי הכשרות לשיעור רצונה.
2. תעודת הכשרות תוצב במקום בולט באיטליז (מומלץ שיהיה ממוסגר ותלוי).
3. תעודת הכשרות תהיה בתוקף לזמן קצוב על פי החלטת הרב המכשיר.
4. בתעודת הכשרות יצויין שאסור לצלמה וכן שהיא רכוש הרבנות.
5. במשרדי הרבנות יהיה העתק לתעודת הכשרות שבתוקף.
6. בנוסף לתעודה, הרבנות המכשירה תתן אישור כשרות מפורט לאיטליז (רשימת המוצרים, סימון הכשרות, הגבלת התאריך, צורת המוצר והאריזה - אישור זה לא יהיה דומה בצורתו לתעודת הכשרות).

7. את אישור הכשרות יהיה ניתן לצלם ולתת לספקים או לקונים המבקשים אותו.

הסרת הכשרות

1. הרבנות המכשירה רשאית לשלול אישור כשרות מאיטליז במידה ואינו עומד בתנאי הכשרות על פי ההסכם.
2. על הרב נותן הכשרות לקחת את תעודת הכשרות הנמצאת באיטליז ולפרסם זאת ברבים: במודעות, בעיתונים וכד'. כמו כן עליו לקחת את תוויות הכשרות והאריזות התואמות.
3. יש לדווח מיידית על הסרת הכשרות לאגף הכשרות הארצי.
4. במידה והאיטליז עבר על חוק הונאה בכשרות, יש לפנות לממונה על אכיפת חוק איסור הונאה בכשרות ברבנות הראשית לישראל ולקבל הנחיות לגבי המשך טיפול.
5. יש לדווח מיידית לאגף הכשרות הארצי על איטליז שנסגר או שניתק קשר עם הרבנות המכשירה.

החזרת כשרות לאיטליז

1. במקרה של איטליז שהוסרה ממנו הכשרות ובעל האיטליז מעוניין להחזירה, תידון האפשרות לחידוש הכשרות והתנאים הנדרשים לשם כך ברבנות נותנת הכשרות בשיתוף אגף הכשרות הארצי.
2. במקרה כזה יש להקפיד ביתר תוקף על ביצוע תנאי הכשרות הן על ידי המשגיח והן על ידי הרב נותן הכשרות.
3. יש לעיין בנוהל הסרת והחזרת כשרות - דרכי פעולה (נוהל המנהל הכללי - המשרד לשירותי דת - התש"ע/1, נוהל הפעלת מערך הכשרות במועצות הדתיות).

פרק כו- קליטת פרי למפעלי תעשיה

1. לא ייקלט פרי משום מקור שהוא ללא חתימה ידנית של משגיח וחותמת כשרות מבית האריזה על כל תעודת משלוח.
2. פירות המוחזקים כנגועים כגון: פירות יער, משגיח המוכשר לבדיקת חרקים צריך לבדוק מדגמית 2 אחוז משעת הגידול עד סוף התהליך.
3. בסוף השטיפה והטיפול המיוחד שצריך לעשות לכל סוגי פרי. הפירות צריכים להיות לא נגועים בכלל.
4. היות וישנם חרקים קטנים קציצת פירות בלבד - לא מועילה.
5. הנוהל הוא גם לפירות מיובאים לכן כאשר לא בוצע הנוהל בחו"ל לפני ההקפאה או אריזה אין להשתמש בפירות.

ללא
למכירה

*פרק כז- נהלי קליטת תות שדה לתעשייה

כידוע, תות שדה הינו אחד מהפירות הנגועים ביותר ע"י חרקים קטנים המשתלבים היטב עם צבע התות. למרות גודלם הנראה לעין קשה מאוד להבחין בהם. בעת קליטת תותים יש ליישם את הנוהל הבא:

1. קליטה של תותים תאושר רק אם מדובר בסחורה סוג א'.
2. יש לחתוך את עלה הראש יחד עם שיכבה של כ-1 מילימטר מהפרי.
3. יש לוודא את הסרה של שקעים וחריצים עמוקים בפרי.
4. את התותים יש להשרות במי ניקוי (מים עם מעט דטרגנט לא מבושם) למשך 3 דקות, ולשטוף אותם תחת זרם מים חזק מכל צדדיהם. יש לחזור על תהליך זה 3 פעמים.
5. המים שישמשו לצורך השטיפה יהיו טריים או ממוחזרים שעברו סינון של מסננים בצפיפות 150 מיקרון.
6. משגיח שהוכשר לבדיקת חרקים יבדוק את התותים בכל מהלך השטיפה. רק תותים שאושרו על ידו ישווקו.

♦ ♦ ♦

חיובא רמיא עלן לבדק אחר האיסורין מאד כדי שלא לבשל בהם, ובפרט בענין התולעים רבה המכשלה, שיש הרבה מיני פרות וירקות שנמצאים בהם תולעים, ורבים מעמי הארץ אין נוהרים ואוכלים אותם בלי בדיקה...

וכן בפרי התותים העידו שיש תולעים שאי אפשר למצאם על ידי בדיקה, וירא שמים ינהג בהם אסור לגמרי. וכן כתבו, שירא שמים לא יאכל ירק חי או כרוב כבוש אפלו על ידי בדיקה וכל שכן בלי בדיקה שהוא אסור גמור, וכבר צוחו על זה בספרים צעקה גדולה ומרה, שהרי כל אשר בשם ישראל יכנה לא יאכל נבלה וטרפה או בשר חזיר וכדומה אם יתנו לו כל כסף וזהב שבעולם, ואם ירצו לאנסו יסבול ענשים מרים עד מות ולא יעבור, אף על גב דחך יטעם לאכל אקלידי דחזירי וכדומה, וכי דייקת (כאשר תדקדק ותעיין בדבר) באכילת נבלה וטרפה וחזיר ליכא אלא לאו אחד, ובאכילת תולעת אחת איכא ארבעה לאוין, ובאכילת נמלה וכל שרץ העוף חמשה לאוין. נמצא האוכל בלי זהירות ובלי בדיקה במעט רגע אוכל מאה תולעים ועובר תלי תלים של לאוין בשאט נפש בלי שום הנאה כלל רק ממעוט זהירות. על זה וכיוצא בזה נאמר (ישעיה ה יח) הוי משכי העון בחבלי השוא. הנה כי כן ושמט שכין בלעך אם בעל נפש אתה (משלי כג ב).

וצריך להזהיר לעם על זה וכיוצא בזה, כי ישראל קדושים רוצים להיות גדורים ופרושים, אבל הם שוגגים, ה' הטוב יכפר בעדם. והמזהיר יזהיר כוהר הרקיע ומצדיקי הרבים ככוכבים (דניאל יב ג) ולשומעים ינעם ואליהם תבוא ברכת טוב.

(פלא יועץ ערך בדיקה).

***פרק כח - נוהלי יבוא מוצרי מזון לארץ**

המשק הישראלי מוצף במגוון מוצרים מיובאים מחו"ל, החל במוצרים מוגמרים הנמכרים בעסקים השונים וכלה בחומרי גלם וחומרי עזר המיועדים לתעשיית המזון.

כל מוצר מוגמר וחומר גלם מיובא חייב להיות מיוצר תחת השגחה מוסמכת בחו"ל ומיוצג ככשר באישור הרבנות הראשית והשאלה היא, איך ניתן לוודא שהמוצר הוא אכן כשר, האם הרב המכשיר המצוין על גבי האריזה בר סמכא במתן הכשרים והאם קיימות מגבלות כשרות כגון קודי ייצור, פרווה, חלב, אבקת חלב, כלים חלביים וכדו'. הניסיון מלמד שאין למשגיחים ולרבנים המקומיים שליט"א את הכלים ואת כל המידע הרצוי לבדוק את אמיתות הכשרות של המוצר, לפענח תעודת הכשרות מחו"ל ומגבלותיה הכתובות בשפות זרות ובסגנון שונה.

על מנת לתת מענה סביר לכלל השאלות יש צורך לנהל מערכת פיקוח מיומנת ומקושרת עם הרבנים בחו"ל ועם ועדי הכשרות השונים מהארץ ומחו"ל. על כן, הרבנות הראשית לישראל ראתה לנכון להקים גוף מפקח "מחלקת הייבוא" אשר תפקידו הוא בין היתר לקבוע נהלים אחידים ומסגרת מעשית למוצרים מיובאים, לבדוק הכשרות של כל מוצר מיובא, לברר על כל נותן הכשר בחו"ל האם הוא בר סמכא והאם כשרות המוצר עומדת בדרישות של הרבנות הראשית לישראל. לאחר הבירורים הנדרשים המחלקה מנפיקה ליבואן אישור בשפה פשוטה ומובנת לכל עם כל הפרטים הנדרשים לזיהוי המוצר/ים הכשרים והמאשר/ים ואת האישור הזה היבואן/הספק חייב להציג בפני המשגיח בכל עסק אשר יש לו תעודת כשרות. מאחר והמידע המועבר למשגיחים באמצעות האישור של מחלקת הייבוא אינו זמין בפני הצרכן והאזרח המצוי, האחריות מוטלת בעיקר על מפקחי הכשרות והמשגיחים לבדוק כשרות המוצרים עבור ציבור הצרכנים.

באותה מסגרת של הפיקוח על המוצרים הכשרים המיובאים, מחלקת הייבוא קבעה נוהל אחיד המחייב את היבואנים לפעול על פיו כמו נוסח הכיתוב וציון הכשרות על גבי המוצר וכן ציון המידע הנדרש לכל אזרח בכל הנוגע לכשרות המוצר ומגבלות הכשרות כפועל יוצא מהבירורים שנעשו.

מלבד נוהלי כשרות בסיסיים המחייבים את כל הרבנים הנותנים הכשרים בחו"ל, יש לרבנות הראשית לישראל דרישות כשרות נוספות כדלקמן אשר לפי הידוע לנו רוב הרבנים וגופי הכשרות בחו"ל לא מקפידים עליהן מסיבות שונות והעיקרית שבהן היא שבצוק העתים, ניתן לדעתם לסמוך על קולות הלכתיות מסוימות, וכאמור הרבנות הראשית לישראל החליטה שאין מקום לאותן קולות בארץ ישראל בייצור המקומי ובמוצרים המיובאים.

לאחרונה הוקם אתר אינטרנט של הרבנות הראשית לישראל הכולל אגף הכשרות. בתוך האתר ניתן להגיע למחלקת היבוא ולהוריד משם את המסמכים הנצרכים. בנוסף קיים מנוע חיפוש ידידותי המאפשר להוריד או לצפות בכל תעודת הכשרות של מחלקת היבוא והאתר מתעדכן מידי חודש.

*

קיימים חמישה מרכיבים עיקריים למוצר כשר מיובא :

1. היצרן בחו"ל.
2. הרכיבים של המוצר.
3. הרב המעניק את ההכשר(ההשגחה) בחו"ל.
4. מגבלות הכשרות של המוצר.
5. היבואן.

1. היצרן בחו"ל: ניתן לחלק את היצרנים בחו"ל אשר יש להם תעודת כשרות לשתי קבוצות: א- יצרן המייצר מוצרים כשרים בלבד כאשר הרב המכשיר מפקח על המפעל בכללותו ובכל המוצרים. ב- יצרן המייצר מוצרים כשרים ולא כשרים והייצור הכשר נעשה בהשגחה צמודה ובפס ייצור מיוחד. ל"יצרן הכשר" כל השנה יש לוודא שאין שינוי בתהליך הייצור וברכיבים המאושרים במשך כל השנה, וביצרן הכשר באופן חלקי יש לוודא שאכן כמות הסחורה שהוכשרה היא זו שמשווקת עם ציון הכשרות.

בשונה מהנהוג במערכות הכשרות בארץ, קיימים בחו"ל רבנים וגופי כשרות אשר לאחר בדיקה יסודית של המפעל, הם מעניקים תעודת כשרות שנתית למפעל גם אם הוא מייצר מוצרים כשרים ולא כשרים וזאת ללא השגחה צמודה. ההכשר מותנה בין היתר בהסכם מחייב בין הרב המכשיר ובין היצרן האומר שסמל הכשרות או כיתוב הכשרות יופיע רק על המוצרים הכשרים וכמובן עם פיקוח סביר במשך כל השנה על מנת לוודא שהיצרן לא משנה את הרכיבים והפורמולות המאושרים.

2. הרכיבים של המוצר: על פי החוק הבינלאומי כל יצרן חייב לציין על גבי המוצר את הרכיבים בהם מורכב המוצר המשווק אלא שאין חובה לציין חומרי עזר או רכיבים אשר אחוז הרכיב הוא מזערי ביותר מלבד מקרים חריגים. כמו כן אין חובה לציין את כל שמות הרכיבים במפורש וניתן לציין אותם בקוד או במספר מוסכם וכמובן רוב הציבור אינו בקי בהם, למשל **לסימון E** המסמל בד"כ צבע מאכל קיימים 371 סוגים כאשר כל מס' מציין חומר או צבע מאכל שונה. מצד שני יתכן מאוד שעל המוצר מצוין חומר הידוע כלא כשר ובפועל הוא הוחלף לחומר כשר תחת אותו סימון ונוצר מצב שלאזרח המצוי אין אפשרות לאמת שהמוצר אכן כשר בהסתמך על רשימת הרכיבים המופיעים על האריזה בלבד. גם בדיקת מעבדה למוצר אינה ערובה להוציא מן הספק של תערובת לא כשרה לימות השנה וק"ו לפסח והמסתמך על רשימת מרכיבים שעל גבי המוצר או על בדיקת מעבדה כדי להתיר מוצר מיובא עשוי לטעות ולאשר גם מוצרים לא כשרים על פי ההלכה.

3. הרב המעניק את ההכשר בחו"ל: הרבנות הראשית לישראל קבעה והגדירה לעצמה מסגרת הגיונית ומעשית באשר לרבנים מחו"ל וגופי הכשרות מהארץ ומחו"ל אשר מחלקת הייבוא יכולה להסתמך על השגחתם וכמובן בתנאי שהמוצר והפיקוח עומד במבחן נוהלי הכשרות של הרבנות הראשית לישראל.

רבני חו"ל: הם בדרך כלל רבנים ראשיים של מדינות/רבני עיר/רבני קהילות אשר בנוסף לשירותי הדת אשר הם מעניקים לקהילה, הם גם נותנים הכשרים לעסקים ולמוצרים הנמכרים במדינתם וההכשר שלהם מקובל ע"י קהילות ישראל מהזרם האורתודוקסי אמנם רבנים מקומיים המשמשים בקודש בערים בארץ אינם מאושרים למוצרים מיובאים.

גופי כשרות מהארץ: הם הנקראים והמוכרים לנו כבד"צ אשר מעניקים כשרות לבתי עסק שונים בארץ בנוסף לרבנות המקומית ובמסגרת פעילותם הם נותנים הכשרים גם למפעלים בחו"ל על פי בקשת יבואנים שונים כמובן שהדברים מתייחסים רק לבד"צים המוכרים בארץ ע"י הרה"ר ואשר הציבור סומך על השגחתם.

גופי כשרות מחו"ל: הם וועדי כשרות שונים הפועלים ברחבי העולם בעיקר במסגרת הכשרות וההכשר שלהם מקובל אצל קהילות ישראל השונות ברחבי העולם. באופן כללי אותם וועדי כשרות מנהלים מערכת כשרות ענפה הכוללת רבנים פוסקים, מפקחים, משגיחים והם מתמחים בכל תחום הנדרש לכשרות.

על פי נוהלי הכשרות, כל מוצר מיובא לארץ תחת כל הכשר שהוא חייב להיות **באותה רמת כשרות** של הרב המכשיר בחו"ל ואם אותו רב מכשיר נמנע מלתת הכשר למוצר מסוים בקהילתו בגלל בעיה כשרותית לדעתו או בגלל חומרה וכדו', הרי שאותו המוצר לא יאושר גם לארץ תחת אותו הכשר גם אם בארץ מקילים בדבר ולמשל, רב מכשיר בחו"ל אשר אינו נותן הכשר לקהילתו בחו"ל למוצר המכיל אבקת חלב נכרי, אותו המוצר לא יאושר לייבוא לארץ תחת אותו הכשר למרות שהרה"ר מאשרת מוצרים המכילים אבקת חלב נכרי וכן רב מכשיר בחו"ל או בד"צ הנותן הכשר למוצרים המוגדרים מהדרין בלבד לא יוכל לתת הכשר עבור הארץ למוצרים המוגדרים כשרות רגילה למרות שהרה"ר מאשרת כל מוצר בכשרות רגילה.

4. מגבלות הכשרות של המוצר : קיימות תעודות הכשרות מהרב המכשיר בחו"ל לכמות מסוימת בלבד כאשר הייצור הכשר נעשה בהשגחה צמודה. במקרה זה, יהיו שני מוצרים זהים מאותו היצרן עם אותם מרכיבים אחד כשר ואחד לא כשר כאשר ההבדל ביניהם הוא תאריך הייצור, קוד הייצור, מס' הבטח (לוט) וכדו' ומן הנמנע שצרכן או משגיח יכול להבחין בין המוצר הכשר ובין המוצר הלא כשר ללא מידע מוקדם.

5. היבואן: באופן כללי יבואן מזון מוגדר מי שיש לו רישיון ייבוא העומד בקריטריונים של משרדי הממשלה הנוגעים בדבר והוא המורשה לציין על גבי המוצר את שמו כיבואן. היבואנים מתחלקים לשלוש קבוצות יבואנים של חומרי גלם, יבואנים של מוצרי מזון מוגמרים, יבואנים של משקאות קלים וחריפים כמו יינות, וודקה וכדו'.

התחרות בשוק המקומי הולידה מצב שבו כל יבואן מוצא הזדמנויות שונות לייבא גם חומרי גלם, גם משקאות וגם מוצרי מזון אחרים ומתברר שגם היצרנים הגדולים בארץ כמו עלית, תנובה, אוסם, כרמל מזרחי ועוד, נגררים לתחרות וממילא נכנסים גם הם למעגל הייבוא של מוצרים זהים לאלו שהם עצמם מייצרים רק בגוונים ואיכות שונים על כן יש לדרוש אישור הרה"ר גם מיצרנים מהארץ אם המוצר הוא תוצרת חו"ל.

מחלקת הייבוא עובדת באופן שוטף עם כ- 500 יבואנים ומנפיקה כ- 5000 תעודות לשנה כאשר כל תעודה מכילה במוצק 3 פריטים ויותר. כ- 90% מהייבואנים מייבאים משך כל ימות השנה ובאופן קבוע מוצרים וחומרי גלם עם הכשרים ברמת כשרות מגוונת, והיתר הם יבואנים חדשים מזדמנים. הודות לשיתוף הפעולה בין כל מערכות הכשרות בארץ, הרבנים המקומיים, המפקחים והמשגיחים ניתן כיום לראות שברשתות שווק וברוב העסקים אשר להם תעודת כשרות רוב רובם של מוצרי הייבוא כשרים ומאושרים על ידי הרבנות הראשית לישראל (למעט זיופי כשרות ואלה אשר פג תוקף אישור הכשרות).

תעודת כשרות ע"ש היבואן

נכון להיום מחלקת הייבוא מנפיקה לכל יבואן אישור לכל סוג מוצר וע"ש יצרן אחד. המצב הזה מקשה על היבואנים אשר עליהם להחזיק כמות גדולה של אישורים ולחלק אותם לספקים השונים על מנת להציגם בפני המשגיחים. אין ספק שאילו הייתה אפשרות להעניק ליבואן תעודה על שם היבואן ועל כל המוצרים שהוא מייבא הדבר היה מקל על היבואנים ועל עבודת המשגיחים וראשי מערכת הכשרות כאשר היבואן היה מציג תעודה כוללת על שמו כפי שנהוג בבתי עסק אשר הרבנות המקומית מעניקה להם תעודת כשרות.

במציאות הקיימת לא ניתן ליישם הרעיון הזה מהסיבה הפשוטה שהייבואנים מייבאים סוגים שונים של מוצרים אשר חלקם אינם וגם לא יכולים להיות מאושרים ע"י הרה"ר לישראל וחלקם מייבאים גם מוצרים לא כשרים (על פי חוק חופש העיסוק אין מניעה להביא לארץ מוצרים לא כשרים) והענקת תעודה כוללת על שם היבואן עלולה להטעות ולהכשיל את הציבור כאילו כל המוצרים של אותו יבואן כשרים ומאושרים.

*

תפקיד מחלקת הייבוא

על פי החוק, כל "תעודת כשרות" מרב מכשיר בחו"ל הניתנת למוצר מיובא משמשת כמסמך המעיד שבוצעה השגחה בלבד ואינה יכולה להיות תחליף לתעודת כשרות ולכן לא ניתן להציג מוצר מיובא ככשר ללא תעודת כשרות של הרבנות הראשית לישראל. בפועל, תפקיד מחלקת הייבוא מתרכז בבדיקת מערך כשרות המוצר, ופיקוח על אופן השיווק והצגת המוצרים ככשרים על ידי היבואן.

היבואן מגיש טופס בקשה למחלקת הייבוא עם כל הפרטים של החברה שהוא מייצג, תעודת כשרות מהרב המכשיר בחו"ל, דוגמת מוצר. לאחר קבלת החומר, רבני המחלקה באים בקשר עם הרב המכשיר בחו"ל על מנת לקבל יותר פרטים על כשרות

המוצר ומגבלותיו ועל אופן ההשגחה. במקרים רבים ולפי העניין, נדרש הרב המכשיר בחו"ל להגיש דו"ח ייצור מלא כולל תעודות כשרות של כל חומרי הגלם. לאחר שהתברר שהמוצר כשר ושהרב המכשיר פעל לפי הנהלים של הרבנות הראשית לישראל, המחלקה מנפיקה אישור על שם היבואן למוצר או למוצרים שהיבואן מבקש ובתנאי שהיבואן ממלא את כל הנחיות מחלקת הייבוא באשר לנוסח התווית ואופן השווק כפי שהוא נדרש.

לצערנו קיימים יבואנים אשר מסיבות שונות עושים דין לעצמם, ולמרות שבקשתם נדחתה, או שהנושא עדיין בבירור במחלקה הם מציגים את המוצר ככשר ויש גם עם כיתוב "באישור הרה"ר לישראל" במטרה להטעות את הציבור ובכך הם עוברים בין היתר על חוק איסור הונאה בכשרות. הכלים העומדים לרשותנו למנוע או להילחם בתופעה הם מניעת כניסתם של אותם מוצרים על ידי המשגיחים במקומות המושגחים, הטלת קנסות על ידי מחלקת הונאה בכשרות ופרסום ברבים של המוצרים המזויפים.

מחלקת הייבוא נמצאת בקשר מתמיד עם גופי כשרות מהארץ ומחו"ל וכן עם רבנים מקומיים בחו"ל על מנת לעדכן ולהתעדכן ולהתייעץ בכל נושאי הכשרות. האימון ההדדי ושיתוף הפעולה הפורה בין כל המערכות תורמים רבות להרמת קרן הכשרות ולפיקוח הדוק על הכשרות ועל שווק המוצרים הכשרים.

בשנים האחרונות הפכה מחלקת הייבוא לצומת מרכזית בנושא כשרות ופונים אליה קהילות מחו"ל, גופי כשרות ואזרחים רבים המתעניינים בפרטי הכשרות של מוצרים שרכשו. המחלקה עומדת בקשר רציף וזמין עם יבואנים ויצואנים המתעניינים לשווק בארץ חומרי גלם ומוצרי מזון בהכשר, וזאת במתן ייעוץ והכוונה ובס"ד הגענו למצב שיש בדרך כלל מענה לכל פניה ופתרון המניח את הדעת לכלל הבעיות המתעוררות.

למיטב ידיעתנו לא קיימת בעולם מערכת פיקוח על כשרות המזון כמו זו של הרבנות הראשית אשר מפקחת על כל גופי הכשרות מהארץ ומחו"ל. הכלים העומדים לרשות הרה"ר והפיקוח הקיים בכל עסק הנושא תעודת כשרות מאפשרים לנו פיקוח סביר ונאות למוצרים מיובאים.

ההחלטות המתקבלות במחלקת הייבוא הן תוצאה של דיונים והתייעצויות עם כל הגורמים באגף הכשרות, ובמידה ונדרשת הכרעה חשובה עם השלכות כבדות משקל המחלקה מפנה את הנושא לדין בוועדת הכשרות שע"י הרה"ר בה שותפים ת"ח ורבני ערים ובראשם הרבנים הראשיים לישראל שליט"א.

בנוסף לדרישות ההלכתיות הבסיסיות המחייבות את כל גופי הכשרות והרבנים המתעסקים במתן הכשרים בארץ ובחוץ לארץ, הרבנות הראשית לישראל מאשרת רק חומר גלם או מוצר מזון מיובא אשר עומד במבחן הנהלים דלהלן גם אם קיימים גופי כשרות מפורסמים בחו"ל אשר ידוע לנו שהם מקילים בדבר.

נהלי יבוא במוצרים שונים

בישול ישראל

[א]. מונח הלכתי המתייחס למוצרים העוברים תהליך בישול/אפיה/טיגון וכדו' ואשר ההלכה מחייבת שלפחות יהודי יפעיל את מערכת הבישול או האפיה או המטגנת וכדו'. במסגרת ההלכה חובת בישול ישראל מתייחסת רק למוצרים שאינם נאכלים לרוב הציבור ללא בישול כמו דגים, תפוז, אשכולית, שבתאי וכדו' וגם מכבדים בהם את האורחים ("עולים על שולחן מלכים"). כל מוצר הדורש בישול ישראל מחייב השגחה צמודה בכל ייצור וסימון מיוחד כגון תאריך ייצור או קוד ייצור על כל הייצור הכשר. לציבור המקפיד שהבישול יתבצע לפי דעת מרן השו"ע (לבני ספרד בעיקר) או לאלה הדורשים שהמוצר יהיה מוגדר "מהדרין" יש לברר אצל רבני מח' הייבוא האם הרב המכשיר בחו"ל אכן הקפיד לבצע "בישול ישראל" לפי כל הדעות.

כל סוג מאכל בשימושים וכן ירקות קפואים עוברים תהליך בישול או פסטור ובמקרים מסוימים על פי ההלכה הדבר מוגדר

אפיית ישראל

[ב]. מונח הלכתי המתייחס למיני מאפה **מחמישה מיני דגן בלבד** ואשר ההלכה דורשת שיהודי ידליק את מערכת האפייה. באופן כללי אין הבדל בדיני אפייה ישראל בין כשרות רגילה לכשרות מהדרין, ולכן די בהדלקת התנור על ידי יהודי אלא אם כן מדובר בבצק ממולא במזון המצריך בישול ישראל.

עלינו להבהיר שהגדרת אפיית ישראל כשמה כן היא, אם המוצר עובר אפייה בלבד, אמנם מוצר מחמישה מיני דגן העובר תהליך בישול /טיגון וכדו' דינו ככל מוצר אחר הדורש בישול ישראל.

כאן המקום לציין את המבואר בשו"ע יור"ד סימן צז' "אין לשין עיסה בחלב שמא יבוא לאוכלה עם הבשר ואם לש כל הפת אסור אפילו לאוכלו לבדו. היה דבר מועט כדי אכילה בבת אחת או ששינה צורת הפת שתהא ניכרת שלא יאכל בה בשר מותר". על כן **מחלקת הייבוא אינה מאשרת** מציות, קרקרים וכדו' המשמשים כתחליף ללחם ומוגדרים חלביים אלא אם כן נעשו השינויים הנדרשים בהלכה.

תבואה חדשה איסור "חדש"

[ג]. מונח הלכתי המתייחס לחמישה מיני דגן שהם חיטה, שעורה, כוסמת (ממשפחת הדגנים), שיפון, שיבולת שועל גם אם הוא מופיע כאחד המרכיבים של המוצר.

אחד מחמישה מיני דגן בהנז' אשר נזרע אחר חג הפסח (טז' ניסן לפי התאריך בלוח העברי) אסור באכילה גם אם נזרע בחו"ל ובשדה נכרי ונמשך איסורו עד למחרת הפסח הבא והוא הנקרא "תבואה חדשה".

אם למשל אחד ממיני הדגן נזרע לאחר טז' ניסן תשע"א אסור לאכול מהדגן הזה ונמשך איסורו עד טז' ניסן (בחו"ל יח' ניסן) תשע"ב ולאחר מכן אותה תבואה מותרת באכילה. באופן כללי עד סוף חודש מנחם אב (לערך חודש אוגוסט) מידי שנה אין סבירות שיהיו מוצרים מוגמרים עם בעיית חדש בהנחה שזריעה וקצירה וכו' אורך כחמישה חודשים על כן עיקר הבעיה מתעוררת מתחילת חודש אלול מידי שנה.

יש לשים לב, למשקאות המכילים אלכוהול מדגן כגון וויסקי, וודקה וכדו' שיהיה ללא חשש חדש בנוסף לבעיה של חמץ בפסח וחמץ שעבר עליו הפסח.

חלב ישראל או אבקת חלב נכרי

[ד]. לייצור מוצר חלבי קיימות ארבע אפשרויות עיקריות: 1) "חלב ישראל" מתייחס לחלב שהייתה בו השגחה של יהודי שומר מצוות מתחילת החליבה ועד לאריזה. 2) "חלב נכרי" או "חלב לא שמור" הוא חלב שחלבו נוכרי ואין ישראל רואה את החליבה. 3) "אבקת חלב ישראל" ייבוש חלב ישראל והפיכתו לאבקה. 4) "אבקת חלב נכרי" הכוונה לחלב נוכרי מיובש והפיכתו לאבקה. לצורך העניין בהגדרה של אבקת חלב נכרי, הדבר כולל כל התוצרת המופקת מהחלב והפיכתה לאבקה למטרות שונות כגון לקטוז, חלבוני חלב וכדו'.

חז"ל אסרו לאכול חלב נכרי ובזה לא הייתה שום מחלוקת בדבר אלא שבתקופת האחרונים אשר חלב בהמות טמאות לא מצוי או במדינות אשר החוק אוסר באיסור חמור לעשות שימוש בחלב אחר מלבד חלב פרה, נחלקו גדולי האחרונים מהם התיירו "חלב לא שמור" ומהם שאסרו בהחלט. כמו כן נחלקו גדולי הפוסקים האחרונים לגבי אבקת חלב נכרי ודנו בה האם אבקת חלב נכרי כלולה באותה גזירה של חלב נוכרי אם לא. הרבנות הראשית לישראל החליטה לפני שנים רבות לאסור חלב נכרי (בפני עצמו או כמרכיב למוצר) ולהתיר אבקת חלב נכרי ובתנאי שעל גבי המוצר יצוין "לאוכלי אבקת חלב נכרי".

[ה]. על פי ההלכה נאסרו באכילה " גבינות נכרי" והכוונה לגבינה אשר נעשתה על ידי אינו יהודי גם אם כל הרכיבים כולל החלב הם כשרים למהדרין. בצוק העתים ובהסתמך על הדעות המקלות בהלכה יש המאשרים " גבינה בהשגחה משעת העשייה" והכוונה לגבינה העשויה על בסיס חלב נכרי כאשר הפיקוח הרבני מתחיל משעת גיבון ואילך ויש המצריכים שהמשגיח בעצמו ישים את הגבן בתוך החלב.

הרבנות הראשית לישראל מאשרת אך ורק "גבינת ישראל" דהיינו שהבסיס של הגבינה הוא חלב ישראל וכל הרכיבים מקורם מחלב ישראל. או מאבקת חלב נוכרי בלבד. ולכן כל סוג גבינה תחת כל הכשר שהוא אשר עליה כיתוב "בהשגחה משעת עשייה" אינו מאושר.

יש לציין שמחלקת הייבוא מאשרת חמאה המיוצרת על בסיס חלב נוכרי ובתנאי שעל גבי החמאה יצוין "לאוכלי חמאת נוכרי".

במשך השנים התגלו זיופי כשרות רבים וחמורים בנושא הגבינות על ידי חלק מהיבואנים אשר כללו הצגת מסמכים כוזבים, זיוף כשרות של רבנים ובד"צים מחו"ל ומהארץ ובכך הטעו גם את מחלקת הייבוא. למעשה היבואנים האלה בשיתוף פעולה עם היצרנים בחו"ל שווקו גבינות לא כשרות ואסורות באכילה.

לאור זאת הוחלט בישיבת אגף הכשרות לקבוע נהלים מיוחדים לייבוא גבינות כשרות על מנת להדק את הפיקוח ולמנוע עד כמה שאפשר זיופי כשרות והכשלת הציבור:

1. יבואן המייבא גבינות לא כשרות לא יוכל לקבל אישור מח' הייבוא לגבינות הכשרות.
2. לפני כל ייצור גבינות כשרות על היבואן ליידע את מח' הייבוא לפחות 30 יום מראש על הכוונה לייצר גבינה כשרה כולל תאריך ייצור משוער/ ארץ ייצור/ שם המפעל / תחת איזו השגחה.
3. במידה ויש כוונה לייבא גבינה כשרה ממפעל בחו"ל אשר מייצר עבור הקהילות היהודיות בחו"ל תחת השגחה של הרב המקומי, על היבואן להודיע על כך למח' הייבוא לפני ביצוע ההזמנה.
4. על כל גבינה חייבים להופיע קוד ייצור וסימונים מיוחדים לגבינה הכשרה אשר אינם קיימים בגבינות הלא כשרות אשר המפעל מייצר עבור השוק המקומי.
5. קודי הייצור והסימונים חייבים להופיע בהטבעה או בהזרקת דיו על גבי האריזה המקורית בלבד ועל ידי המפעל בעת הייצור. אין שום ערך לקוד ייצור המופיע על גבי מדבקה וכדו'.
6. מלבד קוד הייצור חייבת להיות חותמת ידנית או הולוגרם של הרב המכשיר על כל קרטון או אריזה חיצונית המכילים פריט אחד או הרבה פריטים.
7. הרב המכשיר בחו"ל חייב לציין בתעודה מלבד הפרטים דלעיל גם הכמות של הגבינות שנעשית בהשגחתו.
8. על הרב המכשיר לצרף דו"ח ייצור מפורט - אופן ביצוע ההשגחה בשעת החליבה וכו'.
9. על היבואן לחתום על תצהיר בו הוא מאשר שאינו מייבא ואינו משווק על שמו גבינות לא כשרות.

קיימים גופי כשרות ורבנים בחו"ל המקלים בבישול נכרי, אפיית נכרי, חלב נכרי, איסור חדש, גבינות בהשגחה משעת עשייה באופן שלא ניתן לאשר את כל המוצרים שבהשגחתם ולכן קיימים בשוק מוצרים תחת הכשר זהה בחלקם מאושרים על ידי הרבנות הראשית וחלקם אינם מאושרים.

פירות יבשים /קטניות

[ו]. פירות יבשים כגון משמש, צימוקים, אגוזים, תאנים וכדו', הקטניות כגון חמוס, שעועית יבשה וכדו' כל אלה זקוקים לאישור הרה"ר לכל ימות השנה וק"ו לפסח. בדרך כלל ובאופן כללי מוצרים כגון אלו אשר לא עוברים שום תהליך עיבוד הרבנות הראשית מסתפקת בבדיקת מעבדה כדי לאשר אותם. כאן המקום להזכיר למשגיחי כשרות הניצבים אצל יבואנים/ספקים של קטניות למיניהם ופירות יבשים שכאשר נדרשת בדיקת מעבדה לאחד מהמוצרים הנז' וכדו' על המשגיח מוטלת האחריות למסור את החומר לבדיקת מעבדה בארצות המקורית ולמנוע מצב בו מוסרים לבדיקת מעבדה חומר אחד ומשווקים חומר דומה שלא נבדק תוך הטעיית מחלקת הייבוא וציבור הצרכנים.

ירקות עליים/כרובית/ברוקולי

[ז]. רוב הירקות העליים עשויים להיות נגועים בטפילים שונים במידה מרובה ולא ניתן לנקותם כראוי, על כן כפי שנהוג בתוצרת הארץ, מחלקת הייבוא מאשרת ירקות עליים טריים, קפואים או בשימורים מתוצרת חו"ל בתנאי שהגידול ואופן הבדיקות נעשו לפי נוהלי הכשרות הארצית לירקות עליים.

לבבות/תחתיות ארטישוק

[ח]. הרבנות הראשית לישראל אינה מאשרת לבבות ארטישוק בכל צורה שהיא מאחר והתברר שהם נגועים מאוד בחרקים ולא ניתן לנקות אותם במהלך הייצור לעומת זה אין מניעה לאשר תחתיות ארטישוק.

שמן/אלכוהול

[ט]. מחלקת הייבוא מאשרת ייבוא של כל סוגי שמן כולל שמן חרצני ענבים וכן כל סוגי אלכוהול ובתנאי שהייבוא הוא בבקבוקים או בחביות בלבד, במידה וישנה בקשה לייבוא שמן או אלכוהול בצובר וכדו' הנושא נדון במחלקת הייבוא לגופו של עניין.

משקאות קלים/חריפים/ליקרים/בירה וכד'

[י]. מאחר וכל סוגי המשקאות מכילים רכיבים אשר חייבים להיות כשרים, ובמקרים רבים אופן הייצור חייב להיות בפיקוח רבני היות ותהליך הייצור מתבצע בכלים הזקוקים להכשרה לכן כל משקה מיובא חייב להיות מאושר על ידי מחלקת הייבוא. משקאות המכילים אלכוהול מדגנים חייבים בין היתר להיות נקיים מאיסור "חדש" מלבד הבעיה הכללית לפסח, ולאחר הפסח כחמץ גמור. בסוף החוברת צירפנו רשימה חלקית של משקאות חריפים המוחזקים ככשרים ואשר עומדים תחת פיקוח רבני בחו"ל. **לצערנו במגוון עסקים מגישים משקאות חריפים ללא כשרות על פי יידע אישי, שמועות וכדו' אשר כביכול הם מוחזקים ככשרים ובפועל מתברר שמדובר במשקאות לא כשרים בכלל.**

ג'לטין/יוצא מן החי

[יא]. חומר הג'לטין הוא חלבון קרישי המופק בדרך כלל מעצמות או מעורות בהמות והוא משמש כחומר מייצב בתעשיית המזון בעיקר בתחום המגדנאות וסימונו הוא E441. הרבנות הראשית לישראל מאשרת חומר הג'לטין רק אם הוא מיוצר מעורות או מעצמות של בהמות טהורות ושחוטות כדת או מעורות דגים טהורים או מקשקשי דגים טהורים. הדברים אמורים בין אם חומר הג'לטין הוא חומר גלם בפני עצמו ובין אם הוא אחד ממרכיבי המוצר המוגמר. קיימים יצרנים בחו"ל אשר מסיבות שונות הם מעדיפים להשתמש בתחליפים אשר מקורם מטפיקה או מאגר וכדו' ופעולתם במוצר זהה לג'לטין. במפעלים אשר מייצרים מוצרים חלביים ומוסיפים חומר הג'לטין הכשר מבהמות שחוטות יש להיועץ עם מורה הוראה

מובהק האם מבחינה הלכתית תערובת של שני החומרים הנ"ל מותרת.

אריזות אכילות לנפיקיות המיוצרות מעורות בהמות, לצורך העניין דינן כחומר הג'לטין ולכן יש להקפיד עליהם שיהיו מיוצרים מבהמות שחוטות ובאישור הרה"ר. האריזות שאינן אכילות עשויות להיות ג"כ אסורות אם בתהליך הייצור יש שימוש בגליצרין מן החי וכדו' ועל כן יש לדרוש אישור הרבנות הראשית גם לאריזות מחומר סנטטי.

פטירות בשימורים/ קפואות/ יבשות

[יב]. במהלך השנים האחרונות התברר שקיימות פטריות נגועות בכל מיני רימות והן אסורות באכילה בעיקר אלה המיוצרות במדינות המזרח הרחוק כמו מדינת סין וכדו' ולכן הרבנות הראשית לישראל החליטה לאשר ייבוא פטריות בשימורים משאר המדינות בתנאים דלהלן בלבד:

1 - הייצור הוא מפטריות טריות בלבד.

2 - קיימת השגחה צמודה מתחילת תהליך הייצור עד לאריזה כולל בישול ישראל.

3 - דו"ח מפורט מהרב המכשיר בחו"ל על הייצור ועל הבדיקות שבוצעו במפעל בנושא הנגיעות.

מחלקת הייבוא מאשרת פטריות יבשות מכל המדינות בתנאי שעברו לפחות ששה חודשים מזמן הייבוש בתנור ועד לשווק בפועל או לפחות 12 חודש מיום הייבוש בשמש כמובן שהדברים ניתנים לבידור רק אם תאריך הייצור מצוין על גבי האריזה המקורית.

כמהין בשימורים אינם בכלל הפטריות אמנם הם חייבים להיות עם כשרות מסודרת ואישור הרה"ר לוודא שביצעו בהם בישול ישראל כנדרש בהלכה.

דגים/ ביצי דגים טהורים

[יג]. סימני הטהרה העיקריים של הדגים המותרים באכילה הם **סנפיר וקשקשת** ואמרו חז"ל "כל דג שיש לו קשקשים יש לו סנפירים" אמנם קיימים דגים אשר להם סנפירים ואין להם קשקשים והם אסורים באכילה. מלבד כשרות הדג קיימת בעיה הלכתית לגבי סוגים של דגים וביצי דג והיא הנגיעות של טפילים ותולעים המצויים בבטן ובבשר הדגים על כן יש להיוועץ עם מורה הוראה בנדון זה.

• דג עם כל סימני טהרה: אינו זקוק לאישור הרבנות הראשית לישראל. במידה ולא נראה לעין מציאות של קשקשת ניתן לוודא ע"י שריית הדג במים חמים או פושרים או לשפשף את העור במטלית יבשה בצבע שחור או כהה.

קיימים בשוק סוגי דגים אשר צורת הקשקשים שונה מהרגיל ויש מהם הנחשבים כדגים טמאים לדעת כמה מהפוסקים על כן יש להיוועץ עם מורה הוראה מובהק אם נמצאים בעור הדג קשקשים משונים.

• דג ללא עור כלל או חלקים פנימיים של דגים: צריך פיקוח משך כל זמן הייצור ולפיכך יש צורך בתעודת כשרות ובאישור הרה"ר עם קודי ייצור.

• דג עם עור ללא קשקשים: יש צורך לדרוש אישור הרה"ר מאחר ויש לברר מדוע אין לדג קשקשים ואין לקבל תשובות והסברים שונים מהיבואנים כמו למשל, שבחו"ל הסירו את הקשקשים או שהדג משיר את הקשקשים בשעת הדייג וכדו'.

• דג עם פס עור בלבד: יש לדרוש אישור הרה"ר.

• ביצי דג טהור: מלבד תעודת כשרות מהרה"ר יש לברר אם בכלל ניתן לאשר המוצר במסעדות ומפעלי לסלטים וכדו'.

מאחר וקיימת אפשרות של נגיעות בעיקר ביצי דג הרינג וכדו'.

על פי ההלכה אסור לאכול דג או חלקים פנימיים של דגים אשר אין להם סימני טהרה ללא שהמוצר יהיה תחת כשרות ופיקוח רבני ודינו כבשר לא מזוהה שאסור באכילה, גם אם יש דמיון לדגים המוכרים ככשרים.

ייבוא יין כשר

[יד]. יין בהגדרתו ההלכתית כולל גם מיץ ענבים **אמנם** יין או מיץ ענבים **משוחזר** (הכוונה ליין או מיץ ענבים שנהפך לאבקה או לרכו ע"י היצור ולעת הצורך מוסיפים לו מים) **אין דינו כיין** להרבה מהפוסקים ונחשב כמשקה בטעם ענבים בלבד.

מאחר וייצור יין כשר דורש מיומנות וידע רחב בהלכה, על כן המוסמכים לייצור יין כשר מהארץ ומחו"ל חייבים להיות בתי דין/ רבנים מקומיים בחו"ל או גופי כשרות מהארץ המפורסמים כמומחים בייצור יין כשר ואשר להם מערכת פיקוח והשגחה נאותים.

1 - יבוא יין מאושר בבקבוקים בלבד ולא בחביות ובצוברים וכדו'. לייבוא חריג של יין שלא בבקבוקים על היבואן להגיש בקשה מיוחדת לאישור הייבוא אשר תידון במסגרת אגף הכשרות עם הגורמים המוסמכים.

2 - כל חומרי העזר והתוספים חייבים להיות מאושרים ע"י הרה"ר לישראל.

3- התווית, המותג, ושם היין הכשר חייבים להיות מיוחדים ליין הכשר ולא יהיו דומים כלל ליין הלא כשר המיוצר באותו יקב או יקב אחר.

4 - יבואן המייבא יין לא כשר לא יוכל לקבל אישור ליין הכשר תחת אותו שם יבואן.

5 - יבואן המבקש אישור מחלקת הייבוא ליין כשר חייב להמציא: טופס בקשה/צילום של כל סוגי התוויות של היקב בחו"ל של היין הלא כשר/ רשימת חומרי הגלם והעזר שבשימוש היין הכשר כולל תעודות כשרות על כל אחד/הצהרת הרב המכשיר שכל התוויות של היין הכשר הן באחריותו בלבד / הצהרה של היבואן המאשר יישום כל הנהלים ושאינו מייבא יין לא כשר.

לצערנו, קיימים בשוק יינות עם הכשרים מפורסמים מחו"ל אשר לא מאושרים על ידי הרבנות הראשית לישראל ואחת הסיבות היא שתוית היין הכשר זהה לחלוטין ליין הלא כשר והדבר גרם לתקלות רבות, בקשתנו אפוא מהרבנים שליט"א לסייע בידנו ולמנוע שווק היינות הנ"ל בעסקים אשר להם תעודת כשרות מקומית.

יש לשים לב ליינות המאושרים **לוודא** אם הם מוגדרים כ**מבושלים** ומותרים במגע נוכרי מאחר וקיימים יבואנים המתעלמים מדרישת הרה"ר המחייבת לציין על כל בקבוק אם הוא מבושל. באופן כללי כל מיץ ענבים עובר תהליך פסטור בעת הייצור וממילא דינו כמבושל ומותר במגע נוכרי גם אם לא רשום על הבקבוק.

באופן כללי יין אשר לא מצוין עליו שהוא מבושל, על פניו לא עבר תהליך בישול או פסטור וממילא אסור במגע נוכרי.

על פי נהלי הכשרות הארצית **יין מפוסטר** דינו כמבושל ומותר במגע נוכרי **לכשרות רגילה בלבד ולא למהדרין**.

הצהרה של הרב המכשיר

לייצור היין שבהשגחתי נעשה/לא נעשה שימוש בחומרים דלקמן, מצורף בזה תעודות הכשרות המתייחסות לחומרים שנעשה בהם שימוש. כמו כן אני מאשר בזאת שהתוויות הן בפיקוחי המלא היין מפוסטר/מבושל.

שם היקב..... מדינה.....

אינזמים לזירוז פירוק ושיקוע התערובות (כן/לא)

בנטונית לצורך שיקוע (כן/לא)

שמרים (כן/לא)

בקטריות לתסיסה מלולקטית (כן/לא)

חומצה טרטרית לאיזון רמת החומציות HP (כן/לא)

חומצה פומרית ומלית (כן/לא)

חומצת לימון (כן/לא)

קדם טרטר ליציבות היין (כן/לא)

ביסולפט (כן/לא)

ג'לטין לצורך הצללת היין (כן/לא)

פילטר קיזלגור לסינון היין (כן/לא)

פוטסיום סורבט לשימור היין (כן/לא)

טנין (כן/לא)

חומרי טעם וריח שונים או גליצרין (כן/לא)

תוספת אלכוהול (כן/לא)

*

חומרי הגלם הזקוקים לאישור הרה"ר לישראל

כל חומר גלם המשמש מרכיב או חומר עזר לתעשיית המזון זקוק לאישור הרבנות הראשית ועל כן יש לדרוש אישור מחלקת הייבוא בכל מקרה גם אם החומר גלם מאושר ע"י גופי כשרות שונים על פי יידע אישי וכדו'.

בהגדרה של חומר גלם לצורך העניין, הדבר כולל גם מוצר המגיע בתפוזרת באריזה מוסדית כגון ירקות קפואים, פרות יבשים, וכדו', המשווק באריזה המקורית או באריזה חדשה.

לכל חומר גלם יש להקפיד **ששם היצרן/ ארץ הייצור** יופיעו על גבי האריזה המקורית (לא על גבי המדבקה העברית) וזאת על מנת לאמת שאכן החומר מגיע מהיצרן המאושר ושהשמות יהיו זהים לשמות המופיעים בתעודה של מחלקת הייבוא. במידה ונדרש מהיבואן לשים תווית בעברית עם נוסח הכשרות אין לקבל המוצר ללא תווית.

מחלקת הייבוא מתחשבת בכך שתווית נוספת אינה מעשית לכל סוגי האריזות ועל כן קיימים מקרים שבתעודת הכשרות של הרה"ר המתייחסת לחומר גלם לא מופיעה הדרישה לנוסח תווית.

אם חומר הגלם משווק באריזה חדשה יש להקפיד שעל האריזה הזו יופיע הכיתוב "כשר בהשגחת(הנותן הכשר בחו"ל) באישור הרה"ר לישראל, נארז בפיקוח הרבנות (שם הרבנות המקומית)"

לדוגמה : ממתקים פרווה המגיעים בתפוזרת בהכשר OU ונארזים במפעל שהוא בהשגחת הרבנות תל- אביב, נוסח התווית

יהיה "כשר פרווה בהשגחת OU ובאישור הרה"ר לישראל- נארז בפיקוח הרבנות תל- אביב" ..

ישנם עסקים ומפעלים רבים בארץ אשר עושים שימוש במספר רב של חו"ג אשר בחלקם הם בעצמם מייבאים וחלקם הם רוכשים מיבואנים אחרים. על מנת לתת מענה לאותם המפעלים, מחלקת הייבוא מציעה להנפיק תעודה כוללת לכל חו"ג שבשימוש העסק ללא קשר ליבואן. המשגיח או הממונה על הכשרות שולח למח' הייבוא רשימה מפורטת של כל חומרי הגלם /טופס בקשה/ תעודות כשרות מחו"ל של חומרי הגלם ולאחר קבלת המסמכים ובדיקת התעודות, המחלקה מנפיקה **תעודה אחת לכל החומרים על שם המפעל או העסק** ובמידה ומתחדש חומר נוסף במפעל המשגיח מגיש למח' הייבוא את התעודה מחו"ל המתייחסת לאותו החומר לעדכון האישור הכללי. אין ספק שאישור כשרות אחד למפעל המכיל בתוכו כל חומרי הגלם שבשימוש מאפשר למשגיח לעקוב ולפקח על כשרות כל חומרי הגלם.

נוסח כיתוב הכשרות / תוויות

מחלקת הייבוא דורשת מכל יבואן להקפיד על כיתוב הכשרות שעל גבי המוצרים על מנת לתת לצרכן או לראשי מערכת הכשרות את המידע המרבי באשר לכשרות המוצר ומגבלותיו.

על פי הנהלים, כיתוב הכשרות **חייב להופיע על גבי האריזה המקורית ובהדפסה** וזאת מאחר והתברר שרוב הזיופים והטעויות הם פועל יוצא מכיתוב על גבי מדבקות.

בהתחשב בכך שלא בכל מקרה ניתן לחייב את היבואן להדפיס את כיתוב הכשרות על גבי האריזה המקורית, לכן מחלקת הייבוא מאשרת במקרים מסוימים תוויות מודבקות ובתנאי שעל גבי התווית יופיעו בין השאר פרטי המוצר/הייבואן/ארץ הייצור בנוסף לכיתוב הכשרות. להלן נוסח כשרות נפוץ עם הסבר מקוצר לכל אחד.

"בהשגחת....." : הרב המכשיר המוזכר הוא שביצע את ההשגחה בפועל במפעל בחו"ל.

"באישור הרבנות הראשית לישראל": הרב הנותן את ההכשר מוכר ומוסמך במתן הכשרים והמוצר עומד במבחן נוהלי הכשרות הארצית ולכן ההשגחה וכשרות המוצר מאושרים על ידי הרבנות הראשית.

"בהשגחת הרבנות הראשית לישראל": משגיח מטעם הרבנות הראשית השגיח על כשרות המוצר.

"נבדק ונמצא כשר באישור הרה"ר" : האישור ניתן על סמך בדיקת מעבדה בלבד.

"כשר פרווה/חלבי בהשגחת נארז בפיקוח הרבנות....." : הכוונה לחומר גלם המגיע לארץ התפזורת ונארז מחדש בארץ בפיקוח רבנות מקומית.

"פרווה": המוצר נעשה בקו ייצור מיוחד לפרווה או נעשית הכשרה לקו החלבי טרם הייצור לפרווה. במקרה האחרון יש לשים לב שלאנשים הרגישים לחלב ולמוצריו אין לצרוך מוצרים אלו גם אם מצוין עליהם פרווה וייצור מיוחד.

"חלבי חלב ישראל": המוצר מכיל חלב ישראל או אבקת חלב ישראל.

"חלבי לאוכלי אבקת חלב נוכרי" : המוצר מכיל אבקת חלב נוכרי או רכיבים אבקתיים המופקים מחלב נוכרי כגון מי גבינה, לקטוז, חלבונים וכדו'.

"חלבי לאוכלי חמאת נוכרי": המוצר נעשה על בסיס חלב נוכרי.

"חלבי (בלבד)" : המוצר אינו מכיל רכיב חלבי והוא מיוצר בסביבה שמייצרים גם מוצרים חלביים (בדרך כלל האותיות DE מופיעים בצד סמל הכשרות מחו"ל)

"ייצור מיוחד" : המוצר נעשה בהשגחה צמודה ובשינוי הרכיבים וכדו' וייתכן שעל העטיפה המקורית מופיעים רכיבים שאינם תואמים הרכיבים שמופיעים על התווית.

כשרות לפסח/לאחר הפסח

כאמור לעיל הרבנות הראשית לישראל אינה משגיחה בפועל על הייצור בחו"ל לימות השנה וכן לפסח אלא שבמסגרת תפקידה היא מסתמכת על הפיקוח וההשגחה של גופי הכשרות בחוץ לארץ, אשר על כן על כל מוצר חייב להופיע שם הרב המכשיר לימות השנה וכן לפסח אם המוצר כשר לפסח.

על פי הנהלים של הרבנות הראשית גם לפסח יש צורך בהדפסת הכשרות על גבי האריזה המקורית ולא על גבי מדבקות. במידה והיבואן מקבל אישור להשתמש בתווית מודבקת הרי שעל התווית חייבים להופיע בנוסף לכיתוב הכשרות גם כל פרטי המוצר/ היצרן/ והיבואן ונוסח הכשרות. מוצר אשר עליו מדבקה **"כשר לפסח"** בלבד **אינו מאושר** אם לא מופיעים כל פרטי המוצר, היבואן והיצרן.

חמץ שעבר עליו הפסח אסור באכילה אם לא נמכר לנוכרי לפני פסח כנהוג על כן יש לדרוש לאחר הפסח **מכל יבואן ומכל ספק אישור מכירת חמץ**.

רכיבים (לפי השאלות הנפוצות)

"לקטוז" או **"לקטוזה"** : דו סוכר המופק מחלב

"חלבונים" : יכול להיות חלבוני חלב או חלבונים מהצומח (דגנים וכדו')

"חומר מתחלב" : למרות המשמעות המזכירה חלב החומרים הללו אינם חלביים. החומרים הללו מתפקידם **לחבר** בין שני חומרים אשר אין להם זיקה משותפת כמו מים ושומן לתעשיית השוקולד וכדו'. למשל חומר לציטין המצוי בחי או בצומח וניתן להפיקה באופן מלאכותי מחלבון ביצים, מסויה או לפתית והוא משמש כמתחלב למגוון מוצרים למטרה כנ"ל.

"גליקוז" או **"פרוקטוז"** או **"דקסטרוז"** : מין סוכר פרווה המופק בעיקר מפירות או ירקות ודבש ועשוי להיות גם מופק מקטניות.

"חומר משמר" : אינו בהכרח חמץ והוא למעשה תוסף מזון המוכנס למוצר כדי למנוע ריקבון וקלקול ואין לו זיקה לשמרים הידועים.

"מלטודקסטריין" : סוג עמילן מחמץ או מקטניות

"ביוטין" : ויטמין יכול להיות מופק מחלב או מן החי או ממאכלים טבעיים אחרים

"סוכר ענבים" : אינו בהכרח סוכר המופק מענבים ובמקרים רבים הוא שם מושאל

"סיטריק אסיד" : מזוהה E 330 היא חומצה שמקורה מהצומח מלימונים, מפירות חמוצים ובאופן מסחרי מייצרים סחטריק אסיד ממולסה, **מתירס, ומחיסה**. החומר משמש להחמצת משקאות ומוצרים שונים ומגוונים.

"חומצה לאקטית" : חומר משמר ונותן טעם במזון. מזוהה E270 מקורה הטבעי הוא מחלב אך היום על פי רוב היא מיוצרת מהצומח כגון מולסה, תירס, אורז וחיטה וכדו'.

"גומי ערביק" : מזוהה על פי רוב E414 ומקורו מנטפי עצים במדינות אפריקה כמו סודן והוא משמש כאמולסיפייר או כחומר מעבה בייצור סוכריות, ג'לי, וגומי לעיסה.

"גליצ'ין" : מזוזה ע"פ רוב E422 מיוצר משמנים צמחיים או מן החי ומשמש בין היתר כמשמר או כממתיק.

"מונו סודיום גלוטמט" (MSG) : חומצה אמינית המצויה במזונות רבים ותפקידה לשפר הטעם, נוכחותה יוצרת טעם אומאמי המזוזה כטעם בשר ונקרא לעתים E621

"אספרטיים" : ממתיק מלאכותי מתוק פי 180 מסוכר ובעל ערך קלורי נמוך. יש המאשימים אותו לבעיות בריאותיות בשימוש מופרז והוא מזוזה בסימון E 952

"צבעי מאכל" : ברוב המקרים יש שימוש בצבעי מאכל סינתטיים או טבעיים מצמחים וירקות וכדו' והם עם הכשר מלבד צבע מאכל הנקרא חומצה כרמינית וסימונו E120 **שאינו כשר**. באופן כללי צבעי המאכל וחומרי עזר מצוינים באות E עם מספרים יחודיים ולהלן רשימה חלקית עם הסבר מקוצר.

E 100 - צבע מאכל טבעי או סינתטי המבוסס על צבע הכורכום.

E 122 - צבע מאכל סינתטי בין צהוב לאדום.

E 130 - צבע מאכל הנוטה לצבע כחול.

E 140 - צבע מאכל הנוטה לירוק

E 150 - יכול להיות צבע מאכל קרמל בין צהוב לחום.

E 160 - יכול להיות צבע מאכל הנוטה בין צהוב כתום ואדום

E 170 - צבע מאכל סינתטי לבן.

E 200 - חומר משמר סינתטי (סורביק אסיד)

E 300 - חומר סינתטי מונע חמצון.

E 400 - חומר סינתטי היכול לשמש כמייצב או כ אמוולסיפייר (חומר המגשר בין חומר מימי לחומר שומני)

E 407 - קאראג'ינאן המשמש כחומר מקריש ומעבה ומקורו באופן כללי מאצות ים ותוספות אלכוהול או ג'לין

E 412 - גואר גאם המיוצר מצמח גומי גואר משמש בין השאר כמגשר בין חומר שומני לחומר מימי

E 500 - חומר סינתטי מווסת חומצה

E 620 - חומר סינתטי המעצים טעמים קיימים

E 901 - חומר הברקה וכדו'

E 957 - חומר ממתיק

כל מוצר מוגמר בעל מרקם מחייב בעת הייצור להוסיף חומרים אחרים מלבד החומר הבסיסי. מעורבותם של אותם חומרים מחויבת המציאות הן לעצם הרכבת המוצר במרקם המבוקש והן לאריכות חיי המדף של אותו מוצר. הכמות של אותם חומרים המעורבים משתנה ממוצר למוצר כאשר ישנם גם חומרים המתנדפים לאחר שפעלו את פעולתם במוצר ואין להם זכר בתום הייצור.

אמוולסיפייר הוא חומר מתחלב אשר תפקידו לגשר ולקשר בין השמנים המרכיבים את מוצרי המזון עם נוזלים אחרים. **אנזימים** הם בהגדרתם חלבונים המיוצרים על ידי תאים חיים של צמחים ובע"ח ומשמשים כמשפיעים בהרבה תחומים גם בכמות מזערית מאוד כמו פירוק חומרים אחרים, הקפאת חומרים וכדו'. **אנטי אוקסידנט** חומר המתפקד כמשמר ומונע

קלקול המזון העשוי להיגרם מחומצה או ריח וטעם שמשפיעים על המוצר. **אנטי פואם** כשמו כן הוא מונע קצף הנגרם בעת הייצור בערבוב החומרים השונים המרכיבים את המוצר ובד"כ בתום הייצור הוא מוצא או מתנדף. **אנטי קייק** הוא חומר המונע גיבושם והדבקותם של החומרים ע"י הלחות שבאוויר וכדו'. **אסיד** הוא למעשה חומצה אשר מטרתה להקנות טעם חמיצות לפי הוראת היצרן. **גלינג אג'נט** הוא חומר הקרשה המופק מבעלי חיים שונים ומאצות ים וכדו' ותפקידו להקריש את התערובת כמו ריבה, ממתקים וכדומה. **גלינג אג'נט** חומר המשמש לציפוי להברקה או החלקה של המזון. **סטביליזר אג'נט** הוא חומר מייצב המונע שינוי במרקם או בצורת המוצר הנגרם על ידי הפרדת משקעים ומרכיבים אחרים בעת האחסון.

ה ר ב נ ו ת ה ר א ש י ת ל י ש ר א ל
THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

מחלקת יבוא

בסייד

יום שלישי ג' אלול תשע"ב
21/08/2012
1105

דוגמא!

① 03666 [תעודה מס']
וזאת לתעודה

כי המוצרים הבאים קיבלו את אישור הכשרות של מחלקת יבוא הרבנות הראשית לישראל.

שם המוצרים בחשנחה: בד"צ כל עדת ישראל-ארה"ב ②

מיני מאפה: עוגיות ממולאות תות שדה, עוגת יולדה במילוי תפוח ומשמש, מציות מלוחות עם שומשום ("כל מוצר לאחר הסוגריים אינו מאושר") ③

מספר מוצרים: 3

אריך: ארה"ב ⑤

שם היבואן: טעים ומזין ⑥

מוצר זה הינו: מהדרין, ללא חשש חדש, חמץ, פרוות, אפיון ישראל, השנחה צמודה, ⑦

④ יצרן: הום קייק בע"מ
טלפון: 02-5313138

⑧ [לפני ייצור]

⑨ תאריך ייצור: 21/04/12

⑩ תאריך אחרון לשיווק: 15/02/13

⑪ נושא החוות: פשר פרוות בחשנחה בד"צ כל עדת ישראל-ארה"ב ובאישור הרבנות הראשית לישראל

⑫ הערות: על כל קרמון חופיעה חותמת וחתמת יד המשגיח א.ב.ג. דושקביץ

⑬ תוקף תעודת כשרות זו עד לתאריך: 30/06/2013

מחלקת יבוא הדת"ר לישראל

חשונה זו חתום בלעז על מחלקת יבוא הרבנות הראשית לישראל ובתוקף חתום על ידי נציגיה מוקדמים ומוקדמים נציגיהם ונציגיהם

בית יחב, ירמיהו 50, ירושלים, ת.ד. 36016 מיקוד 36016, עליו א/ד 02-5313137-8, סקס 02-5377875
Beit Yahav, 50 Yirmiyahu St., Jerusalem, P.O.B. 36016, Tel: 02-5313137/8, Fax: 02-5377875
ירמיהו 50, ירושלים, ת.ד. 36016 מיקוד 36016, עליו א/ד 02-5313137-8, סקס 02-5377875

הסבר לאישור כשרות של מחלקת הייבוא למוצרים מיובאים

מחלקת הייבוא מפיקה שני סוגים של אישורים: 1) **אישור ליצור בארץ** המשתמש בהרבה חומרי גלם מיובאים. האישור מורכב מחמישה טורים הכולל רשימה של כל חומרי הגלם שמותם, מקורם, וכשרותם. למעשה האישור הזה מיועד למשיגי כשרות במפעלים והוא מאפשר למשיגי לעקוב אחר כל חומר גלם שבמפעל. 2) **אישור ליבואן** המתייחס למוצרים מוגמרים או לחומרי גלם שהוא מייבא. מצורף בעמוד אחרון דוגמה של אישור כשרות של מחלקת הייבוא ליבואן ולהלן הסברים על הפרטים החשובים הרשומים באישור הכשרות למען ירוץ הקורא בו.

קיימת חשיבות רבה בהבנת תוכן התעודה לכל פרטיה על מנת להתאים את המוצר/ים עם האישור של הרבנות הראשית. **זכור!** אם אחד מהפרטים המופיעים בתעודת הכשרות אינו זהה למה שכתוב על המוצר זה אומר שהמוצר אינו מאושר על ידו וכל הסבר מצד הספק או היבואן מיועד לשכנע בשקר שהמוצר אכן מאושר.

על מנת להקל על הקורא סימנו בתעודה שלפניכם בעיגול ובתוכו מספר המצביע על הפרט שבו אנו דנים למשל מספר (1) כוונתנו להתייחס למס' התעודה ולכן במידה והאישור נמצא בידכם וברצונכם לברר דבר אצל מחלקת הייבוא עליכם לציין את:

1 - מספר התעודה וכן תאריך הנפקתה (בחלק השמאלי של האישור).

2 - "בהשגחה" שם הרב המכשיר בחו"ל או ועד הכשרות שהשגיח על המוצר/ים - ברוב המקרים אנחנו משתדלים לציין גם לאיזו מדינה הוא שייך. באופן כללי השם המופיע כאן זהה למופיע על גבי המוצר בכיתוב הכשרות. מסיבות שונות נקבע שברוב המקרים לא מצוין השם הפרטי של הרב הנותן את ההכשר אלא רק שם הרבנות או ועד הכשרות כפי שנהוג בכיתוב על גבי המוצרים מהארץ ומחו"ל.

3 - "שם/ות המוצר/ים" יש לשים לב שרק המוצרים המופיעים במסגרת זו מאושרים. ברוב המקרים אנחנו מציינים גם שם המותג המופיע על גבי המוצרים ובמידה ומדובר בחומר גלם על פי רוב שם המוצר מצוין בשפה לועזית כפי שהוא מופיע על האריזה המקורית.

4 - "שם היצרן" הוא שם המפעל/בית החרושת ששם מייצרים את המוצרים בחו"ל ומאחר וקיימים יבואנים המעוניינים להעלים שם היצרן ומזמינים סחורה מחו"ל באריזות סתמיות ועליהם מדבקה או שם היבואן בלבד והדבר מביא לתקלות חמורות והכשלת הציבור על כן יש להקפיד ששם היצרן וארץ הייצור מופיעים על האריזה המקורית מחו"ל.

5 - "ארץ הייצור" שם המדינה בה מיוצר המוצר (ראה סעיף 4).

6 - "שם היבואן" שם החברה המייבאת את המוצר לארץ והרשום על גבי המוצר.

7 - הגדרה ומגבלות הכשרות: פרווה/חלבי/אבקת חלב נוכרי/השגחה צמודה (בד"כ קיימים קודי ייצור וכדו') ועוד

8-9 "תאריך ייצור" - "קוד ייצור" בדרך כלל קיימת בעיה לרבנים המכשירים בחו"ל מוצרים הנעשים בהשגחה צמודה ובמשך כל זמן הייצור איך ניתן לזהות את אותו מוצר שנעשה בהשגחה כאשר קיימים מוצרים זהים מאותו יצרן וללא כשרות. אחד הפתרונות לזהות את המוצרים המושגחים הוא תאריך הייצור רוב המפעלים בעולם עובדים בשיטה מסודרת עם בקרה עצמית לכל מקרה של תקלה בייצור ועל כן הם מחויבים לסמן את הייצור של כל יום באופן שונה כך שבמקרה של פגם במוצר יוכלו לדעת בקלות מתי קרתה התקלה ויוכלו אז לברר סיבת התקלה. לפיכך תאריך הייצור הוא פתרון פשוט כשלעצמו מאחר וכל מפעל המכבד את עצמו מקפיד מאוד על התאריכים שהוא רושם באופן מדויק. יום, חודש, שנה תאריך הייצור מופיע בצורות שונות: בצורה הפשוטה עם תאריך יום-חודש-שנה - שעה או באופן לא גלוי כמו למשל אותיות לועזיות כאשר האות הראשונה מסמלת היום - השנייה החודש - והשלישית השנה וכדו'.

"קוד ייצור". יש והמפעלים מציינים את תאריך הייצור בצורה של קודים וגם מאפשרים לפי דרישה להוסיף אותיות ומספרים לפי הצורך וע"כ יש רבנים הבוחרים באותיות ומספרים אשר הם מעוניינים כאשר לאחר הייצור בהשגחה הם מבטלים אותו באופן שלא ניתן לחזור עליו. אין ספק שישנן מדינות בהן מפירים את החוק בקלות וממילא היבואן יכול להזמין ללא הגבלה על אותו קוד. ישנם יצרנים אשר מדייקים יותר ומסמנים על גבי כל מוצר את משמרת הפועלים שעבדה (ראשונה- שניה- ושלישית) באותו קוד ייצור או מס' בטש או לוט (LOT) שהוא למעשה מספר הצרור או אצווה. מחלקת הייבוא משתדלת לציין גם את אופן הצגתו של קוד/תאריך הייצור אם בהטבעה או בהזרקת דיו ובמידת האפשר גם את מיקומו.

10 - ("ת.א.ל.) תאריך אחרון לשווק" או "טוב לשימוש" (כאשר אחרון לשיווק אינו בהכרח מקביל לאותו תאריך) או בלועזית BEST BEFORE או .SELL BY ליתר דיוק טוב לשימוש מתייחס לעצם המוצר אשר עשוי להיות פגום אחר התאריך הנקוב ואילו תאריך אחרון לשווק מתייחס למשווק שאחר התאריך הנקוב אין לשווק המוצר כי הוא סמוך לתאריך בו המוצר עשוי להיות פגום.

על פי החוק הבינלאומי לצרכנות חובה לציין על גבי כל מוצר את התוקף ואת חיי המדף של המוצר באופן שהצרכן לא יקנה מוצר אשר טעמו פגום וכדו'. בעקבות כך יש מפעלים אשר מציינים רק את תאריך אחרון לשווק ובמקרים רבים הם מוסיפים בכיתוב על גבי המוצר שתאריך הייצור הוא כך וכך שבועות או חודשים לפני תאריך פג תוקף. התרענו בעבר ומתריעים גם בהווה בפני גופי הכשרות בחו"ל שניתן לייצר מוצרים זהים בימים שונים עם תאריך אחרון לשווק זהה לכל היצורים (כאשר מדובר בהפרשי ימים קטנים) וממילא ציון ת.א.ל. אינה ערובה לפיקוח ויש צורך בסימון כשרות נוסף.

לידיעתך! מוצרים רבים הנמכרים בשווקים הפתוחים ובמחיר זול, יחסית לנמכר ברשתות השווק מעלה חשד שהמוצרים האלה הורדו מרשתות השווק מאחר שפג התוקף של המוצר או שהתאריך פג תוקף קרוב מאוד.

11 - "נוסח התווית" הנוסח הכתוב כאן בתעודה חייב להופיע על גבי המוצר וללא תווית לפי הנוסח הנדרש אינו מאושר ויש לכך הרבה סיבות, ובהרבה מקרים הדבר מלמד על זיוף.

12 - "הערות" על כל רב משגיח לוודא שאין הערה בתעודה מאחר וההערות נכתבו לסייע בזיהוי המוצר שאושר או כתנאי למתן כשרות ע"י הרב המכשיר בחו"ל. במידה ואנחנו מציינים בהערות שסמל הכשרות או שם יצרן וכדו' שחייבים להופיע על האריזה המקורית כוונתנו באריזה המקורית איך שהמוצר נמכר או מגיע לארץ ללא תווית בעברית.

13 - "תוקף התעודה" הרבנות הראשית מנפיקה אישור בהסתמך על רבנים וגופי כשרות מחו"ל המשגיחים בפועל על הייצור הכשר, ומכיוון שכל התעודות המונפקות על ידיהם מוגבלות בזמן ממילא מחלקת הייבוא יכולה להנפיק את האישור רק עד לתאריך שהרב המכשיר בחו"ל הגביל את תעודתו.

*

הסבר מקוצר לקוד ייצור

קוד ייצור באופן כללי

כפי מה שהוסבר לעיל, מלבד הרבנים הנותנים ההכשרים המעוניינים לסמן את המוצרים שיוצרו בהשגחתם הרי שגם היצרנים בארץ ובחו"ל מעוניינים לסמן על גבי כל מוצר סימני זיהוי אשר מאפשרים מידע מדויק של תאריך הייצור/פג תוקף/משמרת ייצור/ שעת ייצור.

קיימות שיטות שונות לזיהוי תאריך הייצור של מוצרים כאשר לכל אחת מהן מטרה אחת לזוהות במדויק תאריך הייצור ובאיזו משמרת יוצרו המוצרים. העיקרון הוא להשתמש באותיות ובמספרים לסימון של השנה/ החודש/ יום השבוע וכו'...

האותיות בשפה הלועזית A-B-C-D.... וכן המספרים 1-2-3-4.... מהווים הבסיס לסימון תאריך הייצור על גבי המוצרים. באופן כללי האותיות הראשונות משמשות לסימון השנה ולמשל אות A מקבילה לשנה הנוכחית למשל 2008, אות B לשנה הקודמת 2007 וכן על זה הדרך ולפי העניין ולפי אורך חיי המדף של המוצר.

הספרות שלאחר מכן משמשות מספר השבועות או הימים מתחילת אותה השנה ולדוגמא מס' 167 הכוונה ליום 167 מתחילת השנה. כלל גדול הוא שאם מצוין על גבי המוצר השעה כמו למשל 12:30 וכדו' הדבר מעיד כמאה עדים שהספרות והמספרים הצמודים לשעה מרמזים על תאריך ייצור.

לדוגמא: מוצר אשר מסומן B 11:26 L274A הכוונה שהמוצר יוצר בשנת 2008 ביום 274 מתחילת השנה בשעה 11:26 במשמרת שנייה (חשוב לציין שהאות L אינה בהכרח מס' לוט וייתכן שהוא מסמל שם(פנימי) של המוצר).

כל הנ"ל הוא כללי ביותר כאשר הדבר תלוי בעיקר במיקום האותיות והספרות ויתכן ויש גם שוני בין מדינות אירופה לבין ארצות אחרות ויתכן מאוד שגם בין יצרנים מאותה מדינה קיימות שיטות שונות. אמנם הבאנו את כל הנ"ל כדוגמא על מנת לתת מושג כללי בנושא הקודים ובכל מקרה על המשגיח להתייחס **לקוד הייצור כפי שמופיע באישור מחלקת הייבוא.**

*

הסבר כללי לבר קוד

הבר קוד מופיע בכל המוצרים בדרך כלל בצורה מלבנית עם **קווים במאונך עם 13 ספרות תחתיהם.** השימוש בבר קוד הוא בין היתר לזהות סוגים שונים של מוצרים ברכיבים שונים ובטעמים שונים. הבר קוד אינו מבדיל בין מוצר כשר ולא כשר אם הרכיבים הם זהים באופן שניתן למצוא בר קוד זהה לגבינה מחלב ישראל כשרה ולגבינה אסורה באכילה וכן מוצר שבוצעה בו אפיית ישראל עם בר קוד זהה למוצר שאינו באפיית ישראל ולכן הבר קוד להלן אינו יכול להוות זיהוי למוצר כשר.

רשתות השיווק ברחבי העולם, הכניסו לשימוש קופות חדשות המשמשות כמסוף של מחשב, לקריאה ואיסוף נתונים בנקודות המכירה. כדי שמסופים אלה יוכלו לזהות את הפריטים השונים, חייב להופיע קוד זיהוי. קוד זה מאפשר גם לשמור בזיכרון המסוף את כל רשימת המחירים של הפריטים השונים ולשלוף את המחיר המתאים עם הקשת הקוד או קריאתו על ידי סורק אלקטרוני. הקוד שיופס על גבי האריזה המוצג בפסים מאונכים וספרות תחתיהם **הוא הבר קוד.**

מבנה הסמל: הסמל מורכב מ 13 ספרות כאשר שלוש הספרות הראשונות משמאל לימין הם ספרות הדגל (של ישראל הוא 729) שלוש הספרות הבאות אפסים (לא בשימוש בינתיים). ארבע הספרות הבאות הן מספר ספק. שתי הספרות הבאות הן מספר מוצר פנימי/ רץ של יצרנים/ ספקים. הספרה האחרונה היא ספרת ביקורת למנוע טעויות בזיהוי המוצר.

עלינו לציין שהשלוש הספרות הראשונות הנזכרות כספרות הדגל אינן בהכרח ארץ הייצור בו נמצא המפעל אלא הם מסמנים מיקום המשרד הראשי וכדו'. לתועלת המעיינים מצורף בזה קוד הייצור(ספרות הדגל) של מספר מדינות.

צרפת: מ 300 עד 379, **בולגריה:** 380, **סלובניה:** 383, **קראטיה:** 385, **גרמניה** מ 400 עד 440, **יפן** מ 450 עד 459 וגם 490, **רוסיה** מ 460 עד 469, **טייוון** 471, **סרילנקה** 479, **פיליפינים** 480, **אוקראינה** 482, **הונקונג** 489, **יוון** 520, **בלגיה** מ 540 עד 549, **פורטוגל** 560, **דנמרק** מ 570 עד 579, **פולין** 590, **רומניה** 594, **הונגריה** 599, **דרום אפריקה** 600 ו 601, **מרוקו** 611, **קניה** 616, **מצרים** 622, **פינלנד** מ 640 עד 649, **סין** מ 690 עד 695, **נורבגיה** מ 700 עד 709, **ישראל** 729, **שוודיה** מ 730 עד 739, **מקסיקו** 750, **קנדה** 754 ו 755, **שוויץ** מ 760 עד 769, **אורוגווי** 773, **פרו** 775, **ארגנטינה** 779, **צ'ילה** 780, **אקוודור** 786, **ברזיל** 789 ו 790, **איטליה** מ 800 עד 839, **ספרד** מ 840 עד 849, **צ'כיה** 859, **תורכיה** 869, **הולנד** מ 870 עד 879, **תאילנד** 885, **סינגפור** 888, **הודו** 890, **וייטנאם** 893, **אינדונזיה** 899, **אוסטריה** מ 900 עד 919, **אוסטרליה** מ 930 עד 939.

יש לשים לב שלפי דרישת היבואן ייתכן מצב שהיצרן מכין בר קוד המותאם לארץ הייבוא וממילא לא ניתן לזהות את מדינת היצרן.

לתועלת העניין אנחנו מצרפים את ההנחיות ליצרני/ליבואני מזון כפי שמופיע בנהלים של האגודה לצרכנות שע"י משרד הרווחה בשם "ש.י.ל" (שירותי ייעוץ לאזרח).

תכולת הרכיבים במוצר - החוק מחייב את היצרנים לכתוב את כל המרכיבים הכלולים במוצר, כולל פירוט צבעי המאכל השונים לסוגיהם, לטובת הצרכנים הרגישים, **רשימת המרכיבים כתובה בסדר יורד**, כלומר מהמרכיב הדומיננטי ביותר במוצר ועד לזה ששיעורו בתכולת המוצר היא קטנה ביותר. טבלת הערכים התזונתיים - על-פי המרכיבים הבאים: כמות הקלוריות כמות הפחמימות, כמות השומנים וסוגם, כמות חלבונים, תכולת הנתרן ותכולת הממתיקים המלאכותיים. כל הערכים בטבלה יתייחסו ל-100 גרם מוצר, או ל-100 מ"ל משקה. תחליפי סוכר - אם יש במוצר ממתיקים מלאכותיים, או ממתיקים טבעיים שהם תחליפי סוכר, חייב היצרן להצהיר על גבי האריזה מהי הכמות היומית המותרת לצריכה, של אותו ממתיק, על פי קביעת משרד הבריאות. תאריך אחרון לשיווק - עד לאותו תאריך אמור המוצר להיות טרי, והיצרן או הרשת, צריכים להיות אחראיים לטריותו. יש להקפיד ולבדוק את התאריך האחרון לשיווק, ולא לרכוש מוצרים, במיוחד כשמדובר במוצרים רגישים שנוטים להתקלקל, במועד קרוב לתאריך האחרון לשיווק ובוודאי שלא לאחריו. תג ירוק - על אריזות מוצרי מזון מהחי יש להטביע את חותמת התג הירוק. את התג מעניקה הסתדרות הרופאים הווטרינרים, הוא מוענק רק לאחר שוועדה של ההסתדרות בדקה את המפעל, ומצאה אותו עומד בדרישות, כולל בדיקות תקופתיות שההסתדרות אמורה לקיים באותם המפעלים. קוד הייצור - על מוצרים שאורך חייהם מעל שנה נדרשים היצרנים להטביע רביעית משמאל מצינת קוד יצור. הקוד כולל ארבע ספרות הספרה את ספרת האחדות במספר השנים. כלומר: אם נכתב שם 6 משמעות הדבר שהמוצר ירד מפס הייצור ב-1996. שלוש הספרות האחרות מצינות את היום בשנה. אם נכתב שם, לדוגמא 282, משמעות הדבר שהמוצר ירד מפס הייצור ביום ה-282 מתוך 365 הימים שיש בשנה. שם היצרן - על כל מוצר מזון יש לציין את שם היצרן, או סימונו בקוד, כאשר מדובר במוצר שמיוצר עבור משווק אחר. במוצרי יבוא יש לציין את שם היצרן בחו"ל ושם היבואן או המשווק בארץ. **כשרות - יש לציין את סוג הכשרות, או לחילופין לכתוב באופן בולט כשהמוצר אינו כשר.**

*

סיווג דיאטטי - משרד הבריאות קבע בחוק באילו הגדרות יכולים יצרני המזון להשתמש באשר למוצרים הדיאטטים.

1. דל קלוריות - הינו מוצר מזון שבו כמות הקלוריות בכל 100 גרם מוצר אינה עולה על 40. באשר למשקאות החוק קובע שלא יהיו יותר מ-20 קלוריות ל-100 מ"ל משקה. אם הוא עומד בדרישות אילו מותר לציין עליו כי הוא דיאטטי.
2. מופחת קלוריות הינו מוצר שיכול לא יותר משני שלישים מהקלוריות שמכיל מוצר מקביל, שאינן מופחת קלוריות בכל 100 גרם.
3. דל שומן הינו מוצר שבו כמות השומן לא תעלה על שני גרם לכל 100 גרם מזון מוכן.

החוק אינו מכיר הגדרות כמו קל או לייט. זוהי המצאה מקורית של היצרנים בארץ, שמנסים להתחכם ללשון החוק. הם משתמשים בהגדרות פרי המצאתם, בכדי לשוות למוצרים, שאינם עומדים בדרישות התקן, חזות דיאטטית. לא כל מוצר דל שומן, או מופחת שומן הינו מוצר דיאטטי, שכן ייתכן שהוא כן מכיל סוכר בכמויות נכבדות למדי. לכן יש לבדוק את כמות הקלוריות.

*

זיוף כשרות במוצרי יבוא

נושא זיוף הכשרות הוא אחד הנושאים הנכבדים אשר כל גורמי הרבנות הראשית לישראל ושאר מערכות הכשרות בארץ ובחו"ל מתמודדים בכל דרך אפשרית ומן הנמנע למגר התופעה באופן מוחלט.

בהתייחס למוצרים מיובאים קיימים מניעים ופיתויים רבים הגורמים ליבואן או לספק לזיוף כשרות כדי לשווק את המוצרים. הזיוף יכול ללבוש כמה צורות החל בזיוף בולט לעין וכלה בזיוף מתוחכם שלא ניתן לכאורה לתפוס ללא שיתוף פעולה בין כל הגורמים הנוגעים בדבר.

לצורך העניין אנחנו מגדירים זיוף כשרות במוצר, אם מצוין עליו שהוא כשר ובהשגחה והאמת היא שאינו מיוצר בהשגחה או מוצר אשר מצוין עליו "באישור הרה"ר" ולא קיים אישור למוצר או שקיים אישור המתייחס לקוד ייצור שונה מקוד הייצור

שעל גבי המוצר.

הניסיון מלמד שהפרסומים של מחלקת הונאה בכשרות שע"י הרה"ר למוצרים מזויפים בנוסף לקנסות המוטלות על הזייפן מהווים על פי רוב גורם מרתיע. באותה מסגרת של מלחמה נגד זיופי הכשרות מחלקת הייבוא נוקטת צעדים חמורים נגד היבואן המזייף עד כדי הפסקה של מתן אישורי כשרות לאותו היבואן. עלינו לציין שהרבנות הראשית רואה **ביבואן האחראי הבלעדי לשווק המוצרים** ואעפ"כ אינו מן הנמנע שקיימים גם ספקים וספקי משנה אשר עשויים לשווק מוצרים לא מאושרים ולהציגם ככשרים.

לצערנו, **בהעדר חוק**, האוסר או המגביל יבואן מזון לייבא מוצרים לא כשרים וממילא לא קיימת שום אכיפה ברשות הנמלים וכל אדם יכול לייבא ולשווק גם מוצרים המוגדרים כלא כשרים ולציין עליהם כיתוב כשרות כטוב בעיניו. אשר על כן חובה על כל המערכות לפעול בשיתוף פעולה ולמנוע שווק מוצרים לא כשרים או עם כשרות מפוקפקת.

*

מהדרין/כשרות רגילה

המושג "מהדרין" או "מהדרין דמהדרין" מיועד להידור חפצי המצווה ושלמות המעשה עם הגדרות ברורות. בשנים האחרונות הפכה המילה מהדרין כחומר ביד היצר ולכל קבוצת אנשים יש את ההגדרה שלה. לצערנו, רוב הציבור שוגה ומסתמך על הכיתוב "מהדרין" כמובן מאליו כאשר בפועל חלק מהמוצרים תוצרת הארץ או תוצרת חו"ל רחוקים מאוד מלהיות מהדרין. בהתייחס למוצרי ייבוא, מחלקת הייבוא נמנעת באופן עקרוני להגדיר מוצרים כמהדרין מלבד מקרים חריגים אשר אנחנו נדרשים לבדוק ולחקור אם המוצר מהדרין. בהזדמנות זו אנחנו פונים למשגיחים שליט"א העומדים במשמרת הכשרות בעסקים אשר להם תעודת כשרות מהדרין שלא לעשות שימוש במוצר מיובא ללא בדיקה מעמיקה אצל הגורמים המוסמכים ולא להישען על חותמות וכיתובים אשר על פי רוב אינם משקפים את האמת הצרופה.

בדיקת מעבדה לצורכי כשרות

באופן כללי שימוש בתוצאות בדיקת מעבדה לצורכי כשרות הוא מוגבל ביותר והוא מתייחס בפועל למספר מצומצם של חומרי גלם, חומרי ניקוי, מוצרי איפור וכדומה אשר לא ידועה בעיה של כשרות ומכל מקום נדרשת בדיקת מעבדה לוודא שאין שינוי במידע הקיים אודות אותו המוצר. במקרים רבים מחלקת הייבוא **אינה מסתמכת** על בדיקת מעבדה גם למוצרים אשר לא עברו שום עיבוד מלבד ייבוש בשמש וכדומה וזאת לאחר שהתברר שהבדיקות אינן מדויקות דיים אלא כלליות ובנוסף היו מקרים רבים שהיבואן נתן לבדיקה כמות מדגמית ללא זיהוי אלא בהצהרה למעבדה שהחומר מגיע מיצרן פלוני ובפועל שווק מוצרים זהים לא כשרים. דוגמה נפוצה היא הצימוקים ועדשים אדומים אשר בחלקם הגדול משוחים בשמן ואשר בכלים העומדים בידי המעבדה לא ניתן לוודא איזה שמן מדובר כשר או לא כשר.

מעמד ותפקיד המשגיח

בהתייחס למוצרים מוגמרים ולחומרי גלם מיובאים מחו"ל הרי שאין כמעט עסק אשר אינו עושה שימוש במוצרי ייבוא ועל המשגיח מוטלת האחריות לשמור על מסגרת הכשרות והוא המשמש בפועל כ **עניי העדה וכשליח ציבור**.

חלק מהיבואנים והספקים מנצלים כל פרצה אפשרית על מנת לשווק מוצרים לא כשרים ומן הראוי שכל משגיח **ינהל תיק כשרות** על מנת לעקוב מידי יום על המוצרים שבשימוש העסק המושגח.

כפי שהוסבר לעיל באריכות לא ניתן לסמוך על כיתוב הכשרות שעל גבי המוצרים בלבד ויש לדרוש מכל ספק או יבואן את אישור מחלקת הייבוא גם אם מופיע על המוצר חותם כשרות מוכר.

לידיעתך!

מוצר המאושר על ידי הרבנות הראשית לישראל
ויש ליבואן תעודת כשרות בתוקף של מחלקת הייבוא - זה אומר:

- 1 - המוצר נבדק ונמצא כשר .
- 2 - התעודה של הרב המכשיר נבדקה ביסודיות.
- 3 - הרב הנותן ההכשר מוכר ובר סמכא במתן הכשרים.
- 4 - אין בו חשש חדש (אם הוא מכיל אחד מחמישה מיני דגן).
- 5 - הוא אפיית ישראל (כנ"ל ואם הוא אפוי).
- 6 - הוא בישול ישראל (אם ההלכה דורשת).
- 7 - הוא חלב ישראל או אבקת חלב נכרי בלבד (אם הוא חלבי).
- 8 - אינו מכיל ג'לטין מנו"ט.
- 9 - כל הרכיבים מאושרים ע"י גופי הכשרות מוסמכים בעולם.

משוב לבירורי כשרות למוצרים וח"ג מיובאים

לכבוד מחלקת הייבוא

פקס: 02-5377875

תאריך.....

שם:

טל:

פקס:

מצו"ב דוגמת מוצר/צילום מוצר /צילום תווית כן/לא

נושא

.....

* על מנת להקל על הבירורים הנכם מתבקשים למלא את המשבצות כפי שמופיע על גבי המוצר. במידה ואין בידכם כל הפרטים או דבר מחשיד על גבי האריזה עליכם לציין זאת בהערות.

הערות:

.....

חוק בשר ומוצריו, התשנ"ד-יבוא בשר

חוק בשר ומוצריו, התשנ"ד-יבוא בשר

1. הגדרות (תיקון: תשנ"ה)³

בחוק זה -

"בשר" - כל סוגי בשר ומוצריו הראויים למאכל אדם, לרבות בשר ומוצריו של בעלי כנף לסוגיהם;

"תעודת הכשר" - תעודת הכשר לבשר מיובא שנתנה מועצת הרבנות הראשית לישראל או מי שהיא הסמיכה לענין זה.

2. יבוא בשר

על אף האמור בכל דין, ובכפוף לאמור בסעיף 3, לא יבא אדם בשר אלא אם כן קיבל לגביו תעודת הכשר.

3. מקרים מיוחדים²

שר התעשייה והמסחר רשאי לאשר מתן רשיונות ליבוא בשר שלא ניתנה לגביו תעודת הכשר, באותה מתכונת ובאותם מקרים כפי שהיה נהוג עד יום י"ב בתמוז התשנ"ב (13 ביולי 1992).

4. סמכות הממשלה (תיקון: תשנ"ה)³

אין באמור בחוק זה כדי לגרוע מזכותה של הממשלה לייבא בשר בעצמה או באמצעות אחרים מטעמה, לרבות לצרכי מלאי חירום, ובלבד שניתנה לגביו תעודת הכשר.

4א. העברת בשר (תיקון: תשנ"ה)³

חוק זה יחול גם על העברת בשר משטחי עזה ויריחו; לענין זה, **"שטחי עזה ויריחו"** - כפי שיקבע שר התעשייה והמסחר בתקנות, באישור ועדת הכלכלה של הכנסת.

5. תוקף

תוקפו של חוק זה הוא על אף האמור בחוק-יסוד: חופש העיסוק.

6. תוקפו של רשיון שניתן

אין בהוראות חוק זה כדי לגרוע מתוקפו של רשיון ליבוא בשר שניתן לפני קבלתו של חוק זה.

7. ביצוע

שר התעשייה והמסחר ממונה על ביצוע חוק זה והוא רשאי להתקין תקנות בכל הנוגע לביצועו.

¹ ס"ח תשנ"ד, 104; תשנ"ה, 92.

² פורסמה הודעה בדבר אצילת סמכות (י"פ תשנ"ד, 4573) האוצלת למנהל מינהל המזון במשרד התעשייה והמסחר את הסמכות, לאשר מתן רשיונות ליבוא בשר קפוא שלא ניתנה לגביו תעודת הכשר, באותה מתכונת ובאותם מקרים כפי שהיה נהוג עד יום י"ב בתמוז התשנ"ב (13 ביולי 1992).

³ סעיפים 5, 6 - 7 לחוק יבוא בשר קפוא (תיקון), התשנ"ה - 1995 (ס"ח תשנ"ה, 92) קובעים לגבי תיקון סעיפים 1, 3, 4 - א4:

5. תוקף

תוקפו של חוק זה הוא על אף האמור בחוק-יסוד: חופש העיסוק.

6. תוקפו של רשיון שניתן

אין בהוראות חוק זה כדי לגרוע מתוקפו של רשיון לייבוא בשר שניתן לפני קבלתו של חוק זה.

7. תחילה

תחילתו של חוק זה ביום קבלתו בכנסת.

ללא
למכירה

◆◆◆

תנא דבי רבי ישמעאל אלמלי לא העליתי את ישראל ממצרים אלא בשביל שאין מטמאין בשרצים כשאר אומות, דיים:
(רש"י ויקרא פרק יא - מה)

***פרק כט - המדור למצוות התלויות בארץ**

הקדמה

המדור למצוות התלויות בארץ עוסק בכל עניני הכשרות בתחום המצוות התלויות בארץ, החל מהחקלאי הבודד ועד לבתי אריזה, מרכזי שיווק ארציים, מרכזי שיווק סיטונאיים וחנויות קמעונאיות ומפעיל מערכת ייחודית של פיקוח בנושא הערלה העומדת לרשות הרבנים והמשגיחים בכל אתר ואתר.

בנוסף, המדור למצוות התלויות בארץ מסייע לרבנויות המקומיות בתחומים אלו:

הדרכת משגיחים בכתב ובע"פ, השתתפות בימי עיון אשר מתבצעים ביוזמת הרבנויות המקומיות או הרבנות הראשית, אספקת מידע הנצרך לעבודתם של הרבנים והמשגיחים בתחום מצוות התלויות בארץ.

תרו"מ: בתי אריזה (לירקות ולפירות חורף)

יש לעשר את כל התוצרת היוצאת מבית האריזה, למעט פרי לתעשייה שמעושר במפעלים, ופרי לייצוא. יש להחתים כל תעודת משלוח - חותמת וחתימת כתב יד ברורה הכוללת מס' טלפון.

ההפרשה צריכה להתבצע על משטחים מוכנים וסגורים בלבד, למניעת חשש של החלפת קרטונים ותערובת פטור וחייב. (מלבד מקומות שאושר אחרת, עקב תנאים שונים) מעשרות על מלאי יתבצעו בתיאום עם מפקחי הרה"ר ולאחר גמר הקטיף בשטח.

על המשגיח לומר בכל יום בתחילת ההפרשה הראשונה את התנאים המקדימים הכתובים בנוסח, ובהפרשות הבאות יאמר את התנאי המקוצר -

"ההפרשה תחול כפי התנאים של המדור למצוות התלויות בארץ ברבנות הראשית"

על המשגיח לומר את הנוסח מילה במילה עם כל הפרשה. (השמטת מילים מהנוסח עלולה להותיר את הפירות באיסור טבל) המשגיח יעשר על פי נוסח שאושר ע"י הרה"ר לשימוש באותו בית אריזה ולא יעשה שום שינוי מהנוסח ללא אישור. אין לומר את הנוסח הקצר.

הנהלת בית האריזה תחתום על כתב מינוי שליחות, מצ"ב.

ערלה: (בבתי אריזה לפירות)

יש לוודא שכל פרי שנכנס לבית האריזה יהיה מאושר לעניין ערלה. (אין לקבל פרי ללא אישור גם לצורך שרותי הובלה, קירור, דינוג, הנהלת חשבונות וכו').

על המשגיח לעבוד לפי רשימות אותן הוא מקבל מהרבנות הראשית. במידת הצורך ניתן להסתמך על אישורים טלפוניים מאגרונומים שמאושרים על ידי הרבנות הראשית בלבד. במקרה של אישור טלפוני המשגיח יבקש מהחקלאי/בית האריזה לשלוח לו אישור בכתב. אם תוך שלושה ימים לא יגיע האישור יש לעצור את כניסת הפרי של אותו חקלאי. כמו כן יש להכין רשימה של כל האישורים הטלפוניים, תאריך האישור ושם האגרונום המאשר.

הוראות כלליות:

יש להודיע למפקחי הרבנות על כל בעיה הדורשת טיפול.

אין להשאיר חותמת או תעודות ריקות חתומות אצל עובדי בית האריזה.

מוסכם כי בית האריזה לא יעבוד בשבת ובמועדי ישראל. (כולל שינוע התוצרת)

יש להכין לכל מקום תיק כשרות שיכלול את סדרי הפרשת תרו"מ ופיקוח על הערלה באותו מקום וחוזרים שנשלחו על ידי הרבנות הראשית.

המשגיח יעבור בחינה בכתב של הרבנות הראשית בהלכות מצוות התלויות בארץ. עליו לעבור את הבחינה בציון של 80% לפחות.

בנוסף להפרשה יש לומר את כל הכתוב בו כאמור לעיל ולהקפיד לומר גם מעשר שני וגם מעשר עני וכן להקפיד על חילול נטע רבעי בפירות.

מרכזי שיווק (לפירות קיץ)

1. כל שטחי המגדלים המשווקים פירותיהם דרך מרכז השיווק ייבדקו על ידי אגרונום המאושר על ידי הרבנות הראשית. אין להנפיק למגדלים המשווקים פירותיהם דרך מרכז שיווק או בית אריזה אישור "ללא חשש ערלה" אישי, רשימת מגדלים מאושרים תועבר על ידי האגרונום או על ידי הרבנות הראשית למשגיח באותו מקום.
2. מרכז השיווק לא יטפל בכל צורה שהיא (הובלה, הנהלת חשבונות, שיווק, וכו') במגדלים שלא קיבלו אישור ערלה.
3. המשגיח יצטרף לאגרונום בבדיקת החלקות המיועדות לשיווק במרכז השיווק בו הוא משגיח, לחילופין הוא יקבל מידע בכתב ועל ידי סיור בשטח, על חלקות בהם נדרשת בדיקה נוספת (עצי מילואים ערלה שעדיין לא חנטו, או חלקות שלמות שהם עדיין ערלה שעדיין לא חנטו וצריך להוריד בהם פרי).
4. המשגיח המוצב במקום יבדוק את כל התוצרת הנכנסת לשיווק, יסייר בשטחי המטעים של המגדלים כל בוקר בזמן הקטיפה ובכל זמן אחר שייראה לו. לצורך כך על המשגיח לקבל תחזית קטיפה מהמגדלים ערב קודם לקטיפה עצמו.
5. המשגיח יעשר את כל התוצרת הנכנסת. לאחר מכן במקומות שהדבר נדרש יחתום על כל תעודת משלוח לשווקים (חותמת וחתמת כתב יד, שם מלא ותאריך) וכן (במקומות שהדבר נדרש עפ"י ההנחיות) יחתום על כל קרטון בחותמת כשרות. המשגיח ימלא יומן מעשרות.
6. המשגיח יעבור בחינה בכתב של הרבנות הראשית בהלכות מצוות התלויות בארץ. עליו לעבור את הבחינה בציון של 80% לפחות.
7. בימי שישי על המגדלים להגביר את הקטיפה. המשגיח יעשר ויחתים את הקרטונים ביום שישי כמה שיותר סמוך לכניסת השבת, (כמובן בהתחשב בזמן ובמרחק נסיעה לביתו) הפרי הזה יישלח לשוק המושגח במוצאי שבת. קטיפה של שבת לא יקבל אישור המשגיח.
8. הנהלת מרכז השיווק תחתום על כתב מינוי שליחות, מצ"ב.
9. המשגיח יעשר על פי נוסח שאושר על ידי הרבנות הראשית לשימוש באותו מרכז שיווק ולא יעשה שום שינוי מהנוסח ללא אישור.
10. יש להכין לכל מקום תיק כשרות שיכלול את סדרי הפרשת תרו"מ ופיקוח על הערלה באותו מקום וחוזרים שנשלחו ע"י הרבנות הראשית.

חנניות סיטונאיות בשווקים הסיטונאיים

1. יתקבלו פירות המאושרים על ידי הרבנות הראשית בלבד לעניין ערלה.
2. כל התוצרת הנכנסת תעושר בכניסתה למחסן. הסיטונאי מתחייב לאפשר למשגיח לעשר על פי ההלכה מבחינת כמויות ההפרשה ולחתום על כתב שליחות, מצ"ב. המשגיח יעשר על פי נוסח שאושר על ידי הרבנות הראשית ולא יעשה שום שינוי מהנוסח ללא אישור.

3. רכישת פירות ממרכזי שיווק ובתי אריזה תיעשה בתנאי שיש חותמת כשרות מעודכנת וחתימת כתב יד על גבי תעודת המשלוח.
4. ניתן לרכוש פירות מסיטונאים אחרים בתנאי שהסיטונאי הנ"ל פועלים תחת השגחה, ותעודות המשלוח מהסיטונאי הנ"ל חתומות כנ"ל (סעיף 3).
5. ניתן לרכוש פירות מחקלאים באופן ישיר (לא דרך מרכז שיווק או בית אריזה ולא דרך סיטונאות) בתנאי שהחקלאים הנ"ל מאושרים כאמור בסעיף 1 ונמצאים ברשימות שהרבנות הראשית שולחת למשגיחים ולרבנויות.
6. המשגיח יקבל נתונים מהסיטונאי - תעודות משלוח, נתוני מחשב וכו' כפי הנדרש לדעתו לצרכי ההשגחה.
7. במוצאי שבת אין לקבל פרי שאינו חתום וכן אין לקבל במוצאי שבת פרי ממגדלים ישירות כאמור בסעיף 5 עד יום ראשון בשעה 11:00 .
8. הסיטונאי מתחייב כתנאי לקבלת כשרות, לא לפתוח את העסק בשבתות וחגי ישראל.

נוהלי כשרות לחנויות קמעונאיות לממכר פירות וירקות

1. קניות הנעשות בשווקים הסיטונאיים (כולל ירקות) תהיינה אך ורק מסיטונאים הנמצאים תחת השגחת הרבנות המקומית, כך שכל התוצרת המגיעה מהשווק הסיטונאיים תהיה לאחר הפרשת תרומות ומעשרות ופיקוח לעניין ערלה.
 2. המשגיח יבדוק, על פי תעודות משלוח החתומות בחותמת כשרות ובדיקת התאמת כמויות, שמקור התוצרת ממקומות מפקחים.
 3. במקרה של קבלת תוצרת מהשטח, ישירות מחקלאים - יש להפריש מהתוצרת תרומות ומעשרות. בעל החנות יחתום על כתב שליחות, מצ"ב. המשגיח יעשר על פי נוסח שאושר על ידי הרבנות הראשית ולא יעשה שום שינוי מהנוסח ללא אישור. בפירות יש להקפיד גם על קבלת תוצרת מחקלאים הנמצאים ברשימות הרבנות הראשית לעניין ערלה.
- * אין לקבל תוצרת ממשווקים ניידים עקב חשש לתוצרת ערלה.**
4. המשגיח יעבור בחינה בכתב ע"י הרבנות המקומית בהלכות תרו"מ. (במדור למצוות התלויות בארץ ברבנות הראשית ניתן לקבל חומר ללימוד וטופס בחינה) העתק מהבחינה עם פרטי המשגיח יישלחו לרבנות הראשית.
 5. המשגיח ינהל יומן קבלת תוצרת, שבו תירשם כל כניסת תוצרת לחנות עם ציון הפרטים של אותה תוצרת. את היומן יש לשמור לצורך ביקורות של הרבנות המקומית.

אני/ אנו _____

בעלי בית העסק/האריזה _____

ממנה / ממנים בזה את נציגי הרבנות הראשית:

רשימת משגיחים :

ו/ או כל מי שיבוא מכוחם, כל אחד מהם בנפרד, כשליח להפריש תרומות ומעשרות מכל הפירות בבית העסק/ האריזה החייבים בהפרשת תרומות ומעשרות. לנ"ל יהיה כוח של פועל, שליח, זכיה או גילוי דעת, באופן היותר טוב עפ"י גדרי ההלכה.

וכן אני/אנו מצהיר/מצהירים בזה שמקובל עלי/עלינו שהמשגיח יפריש כל כמות הנראית לו, ואפילו יותר מכמות הנצרכת מעיקר הדין על פי ההלכה.

מוסכם על ידי/ידינו שהמשגיח יכול לקחת גם מהפירות היפים כפי מה שנראה לו לנכון.

כמו כן אני/אנו מצהיר/מצהירים בזה כי בדעתי/בדעתנו להחזיק החזקה מלאה, ושלא יהיה הפקר כל הפירות ו/ או הפחת הנופלים באיזה מקום שיהיה כל זמן שהפחת ו/ או הפירות יהיו עדיין ראויים לאכילה.

תאריך _____

ועל זה באתי החתום _____

נוהלי בדיקות ואישורי ערלה

הרבנות הראשית לישראל מאשרת פירות של חקלאים שנבדקו בידי אגרונום המאושר על ידי הרבנות הראשית לישראל, שמוודא כי אין ברשות החקלאי פירות ערלה.

ייתכן אישור אך ורק לחקלאי שאין בבעלותו חלקות ערלה או עצי ערלה הנושאים פירות, או לאחר הורדת פירות הערלה. לא יינתן אישור לחקלאי שמבצע טיפול כל שהוא בחלקת ערלה או עצי ערלה המיועדים לשיווק כגון: עיבוד, שיווק, אריזה וכיוצ"ב.

חקלאי שיש בבעלותו או בטיפולו חלקות לאורך שנים יידרש להשמיד את פירות הערלה מאותן חלקות. הרבנות הראשית לא תאשר הסכמים שונים של מכירת השטח או החכרתו לנוכרי לזמן במטרה לאפשר את שיווק הערלה. כמו כן לא יתאפשר שיווק פרי ערלה לנוכרים או לחו"ל.

חקלאי שיש אצל קרוב משפחה מדרגה ראשונה (אבא, בן, אח) חלקות ערלה, יידרש להוכיח שאין לו קשר של עיבוד או שיווק לחלקות הערלה.

הרבנות הראשית לישראל תדרוש לפי שיקול דעתה השגחת שטח באזורים שיש בהם חשש להעברת פירות ערלה מחקלאים שאינם מאושרים לחקלאים המאושרים על ידי הרבנות.

אגרונומים של רבנויות מקומיות

הערה:

עקב חוסר כח אדם של אגרונומים ברבנות הראשית, ועל מנת לאפשר את נתינת השירות הנדרש לרבנויות ולחקלאים, הרבנות הראשית מאשרת בדיקות ערלה של אגרונומים של הרבנויות המקומיות בהתאם לנהלים כדלקמן:

1. כל אגרונום שעובד לטובת רבנות מקומית כלשהיא חייב לקבל את אישור הרבנות הראשית לביצוע בדיקות.
2. האגרונום יעבוד בהתאם לכל האמור ב"נוהלי עבודה לאגרונומים" של המדור למצוות התלויות בארץ.
3. האגרונום לא ידיווח לרבנות המקומית על ביצוע בדיקה לפני מילוי כל הטפסים הנדרשים על ידי הרבנות הראשית לישראל.

להלן רשימת הטפסים:

- א. "בקשה לקבלת אישור כשרות" - חתומה בידי המגדל.
- ב. "דף ריכוז נתוני שדה של המגדל" - חתום בידי המגדל.
- ג. "דף ריכוז חלקות ללא חשש ערלה" - חתום בידי האגרונום.
4. כמו כן, הרבנות המקומית לא תנפיק אישור כשרות לאף חקלאי לפני שיש בידה את כל הטפסים הנ"ל של אותו חקלאי.
5. באופן שוטף, עם הנפקת אישור כשרות לחקלאי שהוא, הרבנות המקומית תעביר מיידית בפקס' העתק של תעודת הכשרות לרבנות הראשית לישראל, בתעודת הכשרות יצויין שמו של האגרונום הבודק, המאושר על ידי הרבנות הראשית. כמו כן יישלחו לרבנות הראשית באופן שוטף כל הטפסים הנ"ל השייכים לאותו חקלאי.
6. תיערכנה בדיקות מדגמיות על ידי אגרונום של הרבנות הראשית.
7. האגרונומים של הרבנויות המקומיות יגיעו מדי פעם לרבנות הראשית לשיבות, כפי שיידרש.

נוהל קליטת תוצרת חקלאית בשנת שמיטה מ"היתר מכירה" - תשע"ה

עם כניסת שנת השמיטה הבעל"ט, נשלמות ההכנות לקראת שיווק וקליטת התוצרת החקלאית בדרכים המותרות על פי ההלכה וכפי הנחית ועדת השמיטה שע"י מועצת הרה"ר לישראל. במסגרת זו נדרשים המשיגים הפועלים במפעלים, בחנויות ובבתי האוכל המושגחים להקפיד על כך שכל תוצרת המתקבלת במקומם החל מד' תשרי תשע"ה מאושרת כדבעי בהתאם להנחיות הבאות:

1. תוצרת חקלאית המשווקת ממחסני השיווק הגדולים המפוקחים על ידי רבנות מוסמכת לחנויות, מלונות, מסעדות, יצרנים וכד' תחת השגחת הרבנות המקומית, תהיה מלווה כתמיד בתעודת משלוח החתומה על יד משיגי המחסן המנפק בחותמת "ללא חשש טבל עורלה ושביעית בהשגחת הרבנות המקומית" ובחתימת ידו. במידה והמחסן המנפק פועל על פי היתר המכירה יש להוסיף לציון הכשרות גם את הסימון "על פי היתר המכירה של הרה"ר לישראל".
2. על משיגי מחסני השיווק המפוקחים, הקולטים תוצרת חקלאית ישירות מהמגדלים לוודא החל מד' תשרי תשע"ה כי המגדל השולח את התוצרת פועל בשנת השמיטה באופן המותר על פי ההלכה. באתר: <http://shmitaisrael.co.il> תחת הכותרת "רשימת אישורי שמיטה" ניתן לוודא זמנית האם החקלאי מופיע ברשימת המגדלים אשר הסדירו את מכירת הקרקע באמצעות מינהלת השמיטה הארצית וזאת בשל עיכוב במשלוח האישורים לחקלאים כתוצאה משיבושים הנובעים מעיצומים בדואר. החל מר"ח חשוון תשע"ה, אין להסתפק יותר ברשימה זו בלבד, אלא יש לדרוש מהחקלאים להציג בעת משלוח התוצרת גם טופס "אישור להיתר שיווק עפ"י היתר המכירה" מטעם מינהלת השמיטה הארצית עבור כל סוג גידול בנפרד.
3. יש להפריש תרומות ומעשרות מתוצרת היתר המכירה בלי ברכה כדמאי, מעשר עני בהתניה של מעשר שני.
4. תוצרת חקלאית הגדלה בבתי גידול על מצע מנותק תקבל הכשר מהרבנות המקומית המוסמכת בלבד. לגבי עלי ירק מפוקחים מחקרים הגדלים על גבי הקרקע על פי היתר המכירה, תקפיד הרבנות המקומית לסמן זאת במפורש על גבי האריזה ואין לסמנם כמהדרין.

5. יש להנחות את הציבור להעדיף פרחים רב שנתיים. חנויות למכירת פרחים רשאיות לפנות בבקשה לקבלת פיקוח מטעם הרבנות המקומית על מנת לוודא כי הפרחים המשווקים בהן גודלו בדרך המותרת וזאת לפי החלטתו ושיקול דעתו של הרב המקומי.

6. להוי ידוע שהצגת צילום של טופס "אישור להיתר שיווק עפ"י היתר מכירה" שניתן במקור לחקלאים על ידי חנויות או משווקים בלתי מושגחים, תיחשב כעבירה על חוק איסור הונאה בכשרות התשמ"ג - 1983 והעושה זאת צפוי לנקיטת צעדים הקבועים בחוק.

ללא
למכירה

לוח תאריכים לפירות שמיטה תשע"ה

שם הפרי	תחילת שיווק תוצרת קדושה בתשע"ה	תחילת שיווק תוצרת מותרת בתשע"ו:
אבוקדו	ו' אב	ט"ז תמוז
אגוזים:	כ"א אב ^{2,3} - ייבוא	
אילסר ¹		
בטנה (פיסטוק) ¹	כ"א אב ^{2,3} - כמעט הכל ייבוא	א' אב ³
אגוז מלך ¹	ה' תשרי ע"י ^{2,3} - כמעט הכל ייבוא	ט"ו אלול ³
מקדמיה ¹	כ"ה אב ³ - הרוב ייבוא	ו' אב ³
פקאן ¹	ה' תשרי תשע"ו ³	ט"ו אלול ³
אגס	כ"ח סיוון ^{3,4}	ט' סיוון ^{3,4,5}
אוכמניות (טרי)	ו' טבת ⁶	ט"ז טבת ⁵
אנונה	ט"ו תמוז	כ"ו סיוון
אפרסמון	ו' אלול	י"ז אב
אפרסק ונקטרינה	י' אדר	כ"א אדר א' ⁵
אתרוג	ו' תמוז ⁷	י"ז סיוון ⁵
אשכולית	ו' אלול	י"ז אב ^{4,5}
גואיבה	ו' אב	ט"ז תמוז
גודגון ודובדבן	ו' אייר	י"ז ניסן ⁵
הדרים	ו' אלול	י"ז אב ^{4,5}
לימה	כ"ה סיוון	ו' סיוון ^{3,4,5}
לימון	ו' סיוון	ט"ז אייר ^{3,4,5}
קומקווט	כ"ה חשוון תשע"ו	ו' חשוון ע"י
זית לכבישה	ו' אב	ט"ז תמוז ⁵
זית לשמן, שמן	ו' תשרי תשע"ו	ט"ז אלול
חבוש	ט"ז תמוז	כ"ו סיוון
חרוב	ה' תשרי תשע"ו	ט"ו אלול ³
לונגן	ו' תמוז	י"ז סיוון
ליטשי	כ"ה אייר	ו' אייר ⁵
מישמש	כ"ו ניסן	ז' ניסן ⁵
מנגו	ו' תמוז	י"ז סיוון ⁵
ענבים למאכל	כ"ה אדר	ו' אדר ב' ⁵
ענבי יין	ו' תמוז	י"ז סיוון ⁵
פגיואה	כ"ה אלול	ו' אלול
פומלה, פומלית	ו' אלול	י"ז אב ^{4,5}
פיטאיה (צהוב)	ו' טבת	ט"ז טבת
פרי עדן (אדום, בליטות)	ו' טבת	ט"ז טבת
צבר	ו' חשוון	י"ז חשוון
קובו (אדום חלק)	י' טבת	כ' טבת
קיווי	ו' אלול	י"ז אב
קליפים (קלמטינות)	ו' אלול	י"ז אב ^{4,5}
קרמבולה	ו' חשוון	י"ז חשוון
רימון	כ"ח תמוז	ט' תמוז
שזיף אירופי	ו' אב	ט"ז תמוז ⁵
שזיף יפני	ו' אייר	י"ז ניסן ⁵
שסק	ו' שבט	ט"ז שבט
שקד	ו' אלול	י"ז אב ^{3,5}
תאנה ⁸	י"ט ניסן	כ"ט אדר ב'
תמר	כ"ה אלול	ו' אלול ^{3,5}
תפוז	ו' אלול	י"ז אב ^{4,5}
תפוח בכיר ⁹	כ"ה אייר	ו' אייר
תפוח	ו' תמוז	י"ז סיוון ^{4,5}

לוח התאריכים לפירות - שמיטה תשע"ה

הערות ללוח:

1. כל סוגי האגוזים יכולים להשתמר זמן רב, וייתכן שווק של סחורה ישנה גם אחרי התאריכים המצויינים.
2. הרוב ייבוא. המועדים מתייחסים לתוצרת הארץ.
3. אי אפשר לקבוע יום מדויק בו מגיע פרי חדש, אך לעיתים ניתן להבחין בין פרי חדש לישן.
4. בפירות אלה יש שימור בקירור משנה שעברה שמשווקים עדיין במקביל לשיווק פרי חדש. לעיתים ניתן להבחין בין חדש לישן.
5. במינים אלה יש גם שיווק באופנים נוספים: כבישה בקופסאות שימורים, סחיטה למיץ, ריסוק לרסק, סיכור וכד', ושמירה במחסנים, ומצוי שיווק של תוצרת משנת השמיטה בצורות הנ"ל זמן רב אחרי אסיף היבול של שנה שמינית [היבול של שמיטה אם לא קיימו בו מצוות ביעור, אסור באכילה].
6. עיקר הגידול הוא בחודשי הקיץ, אך יש מעט מגדלים שיש להם פירות בחודש טבת והחנטה לאחר ר"ה.
7. באתרוג, לענין שביעית קיים ספק אם הולכים בו כאילן אחר חנטה או כירק אחר לקיטה, לכן מחמירים לדונו גם כירק, שהנלקט בשביעית יש בו קדושה. מרבית האתרוגים שיימכרו לסוכות תשע"ה יהיו מקטיף שלפני ראש השנה.
8. התאנים המיובשות מיובאות מחו"ל.
9. בונים הבכירים כמו ענה, אין קירור ממושך.

הערה כללית

לא כללנו ברשימה פירות בהם הרוב ערלה לדעת פוסקים רבים (פפאיה, שעונית וכו').

הלוח נמסר על ידי המכון לחקר החקלאות על פי התורה בראשות הגר"י אפרתי שליט"א

הערה: יתכנו שינויים [בטווחים לא גדולים] של המועדים.

יש לעקוב אחרי הפרסומים של המכון לחקר החקלאות ע"פ התורה אודותם.

לוח התאריכים לירקות שמיטה תשע"ה

- א. ירק שהחל לגדול בשמיטה ונקטף בשמיטה נשאר באיסור ספיחין לעולם, משום כך ירק מקירור הקפאה או כבישה יהיה אסור גם לאחר המועד המופיע בלוח.
- ב. מוצרי מזון שמעורב בהם ירקות, יש לנהוג כפי הדין בירקות.
- ג. ירק, אף שהתחיל לגדול לפני שמיטה, כשנקטף בשמיטה נשאר בקדושת שביעית לעולם.
- ד. המועד שמופיע כתחילת קדושת שביעית ד' תשרי – משום שאז מתחיל הופעתו בשווקים בשנה זו [לאחר ראש השנה ושבת קודש].

שם הירק	קדושת שביעית בתשע"ה החל מ:	איסור ספיחין (רוב בשוק) בתשע"ה מ:	גמר איסור ספיחין וקדושה בתשע"ו מ: (24)	למחמירים (22) תחילת ההופעה בשוק באיסור ספיחין [בתשע"ה] החל מ:	למחמירים (23),(24) רוב בשוק מהנזרע בתשע"ו החל מ:
אבטיח	ד' תשרי ⁽¹⁾	א' אדר	כ"ה כסלו	א' אדר	א' אדר א'
אננס	ד' תשרי	אין איסור ⁽²⁾			חנוכה תשע"ז
אספרגוס	ד' תשרי	אין איסור ⁽³⁾			הרוב רב שנתי
אפונה בתרמילים	ד' תשרי	י"א תשרי ⁽⁴⁾	כ"ה כסלו	ד' תשרי	י' טבת
ארטישוק	א' חשון	אין איסור ⁽³⁾	כ"ה כסלו	א' חשון תשע"ו	הרוב רב שנתי
בטטה	ד' תשרי	א' תמוז	כ"ה כסלו ⁽¹⁰⁾	א' תמוז	א' תמוז
בננה	ה' תשרי ⁽²⁵⁾	אין איסור	י"א תשרי ⁽²⁵⁾ (גמר קדו"ש)	אין איסור	הרוב רב שנתי
במיה ⁽⁵⁾	ד' תשרי	אין איסור	כ"ה כסלו (גמר קדו"ש)		
בצל יבש ⁽⁶⁾	י"ח כסלו	י"ב שבט	א' שבט ⁽⁷⁾ (מזריעה)	א' שבט	א' אדר א'
בצל ראש ^{(8),(6)}	א' כסלו	ט"ו טבת	כ"ה כסלו	א' טבת	ט"ו טבת
בצל ירוק	ד' תשרי	י' כסלו	כ' חשון ⁽²⁴⁾	כ' חשון	י"ד כסלו
ברוקולי	ד' תשרי	כ' טבת	כ"ה כסלו	א' טבת	א' שבט
גזר ⁽¹¹⁾	י"ב חשון	א' אדר	כ"ה כסלו ⁽¹⁰⁾	א' שבט	ט"ו אדר א' ⁽⁹⁾
גמבה	ד' תשרי	ט"ו אדר ^{(12),(14)}	כ"ה כסלו	א' טבת	א' אדר ב'
דלורית	(ד' תשרי) ⁽¹³⁾ ט"ו טבת	א' אדר	ט"ו טבת ⁽¹⁰⁾	ט"ו טבת ⁽¹⁰⁾	ט"ו אדר א'
דלעת	(ד' תשרי) ⁽¹³⁾ ט"ו טבת	י' אדר	(א' שבט) י"ד סיוון	א' שבט	א' תמוז
חזרת	ד' תשרי	א' חשון תשע"ו	כ"ה כסלו ע"ו	ג' תשרי תשע"ו	א' חשון תשע"ז ⁽⁹⁾

חסה	די תשרי	גי חשון	גי חשון ⁽²⁴⁾	אי חשון	יי חשון
חציל ⁽¹⁴⁾	די תשרי	יי שבט	טי"ו כסלו ⁽²⁴⁾	יי כסלו	טי"ו שבט
כוסבר	די תשרי	יי כסלו	יי חשון ⁽²⁴⁾	כ"ד תשרי ⁽¹⁵⁾ (יי חשון)	כ"ד כסלו
כרוב אדום	די תשרי	כי טבת	כ"ה כסלו	אי טבת	אי שבט
כרוב לבן	די תשרי	כי כסלו	די כסלו ⁽²⁴⁾	אי כסלו	אי טבת
כרוב סיני	די תשרי	יי כסלו	חי כסלו ⁽²⁴⁾	הי כסלו	י"ב כסלו
כרובית	די תשרי	די טבת	כ"ד כסלו ⁽²⁴⁾	כי כסלו	זי טבת
כרפס עלים (סלרי עלים)	די תשרי	טי"ו טבת	כ"ד כסלו ⁽²⁴⁾	כי כסלו ⁽¹⁶⁾	י"ח טבת
כרפס שורש (סלרי שורש)	די תשרי	אי שבט ⁽¹⁷⁾	די כסלו ⁽²⁴⁾	אי טבת ⁽¹⁷⁾	די שבט
כרתי (לוף)	די תשרי	כי שבט	כ"ה כסלו	אי שבט	אי אדר אי
לפת	די תשרי	כ"ה כסלו	טי"ו כסלו	טי"ו כסלו	אי טבת
מילון ⁽¹⁴⁾	די תשרי	יי כסלו	כ"ה כסלו	יי כסלו	יי כסלו
מלפפון	די תשרי	אי כסלו	הי חשון ⁽²⁴⁾	גי חשון	גי כסלו
סלק אדום	די תשרי	כי כסלו	יי כסלו	יי כסלו	כי כסלו
סלק עלים	די תשרי	אי כסלו	אי כסלו ⁽²⁴⁾	אי כסלו	כ"ה כסלו
עגבניה ⁽¹⁴⁾	די תשרי	אי אדר	י"ג כסלו ⁽²⁴⁾	יי כסלו	אי אדר אי
עירית	די תשרי	אי טבת	כ"ג חשון ⁽²⁴⁾	כי חשון	די טבת
פטרזיליה עלים	די תשרי	כ"ד אדר	די חשון ⁽²⁴⁾	(כי חשון) אי חשון - משתילה	כ"ד אדר אי
פטרזיליה שורש	די תשרי	אי שבט	כ"ה כסלו	אי טבת ⁽¹⁶⁾	די שבט
פלפל ⁽¹⁴⁾	די תשרי	טי"ו אדר ^{(14), (12)}	כ"ה כסלו	אי טבת	אי אדר בי
פלפל ירוק חרیف ⁽¹⁴⁾	די תשרי	אי טבת ⁽¹⁴⁾	כ"ד כסלו	כי כסלו	די טבת
פלפל אדום חרیف ⁽¹⁸⁾	די תשרי	אי שבט ⁽¹⁴⁾	כ"ה כסלו	אי טבת	די שבט
פפריקה טריה ⁽¹⁸⁾	די תשרי	אי תשרי ע"ו	כ"ח אב	י"ז אלול	כ"ח אלול
צנון	די תשרי	כ"ד כסלו	י"ג כסלו	יי כסלו	כ"ז כסלו
צנונית	די תשרי	טי"ו חשון	חי חשון	הי חשון	י"ח חשון
קולרבי	די תשרי	אי כסלו	י"ח חשון ⁽²⁴⁾	טי"ו חשון	די כסלו
קישוא	די תשרי	אי כסלו	גי חשון ⁽²⁴⁾	אי חשון	די כסלו
שום ⁽¹⁹⁾	אי ניסן	זי ניסן	כ"ה אדר בי	אי ניסן	כ"ח אדר בי
שומר ושמיד	די תשרי	י"ד כסלו	אי כסלו ⁽²⁴⁾	אי כסלו	י"ד כסלו
שעועית תרמילים	די תשרי	אי כסלו	כי חשוון	כי חשוון	די כסלו
תירס - אשכולים ⁽²⁰⁾	די תשרי	יי תשרי	יי תשרי		

תות שדה	ד' תשרי	א' טבת	ד' כסלו	א' כסלו	ד' טבת
תפוחי אדמה (21)	כ"ז חשוון	ט"ו טבת	ד' טבת	א' טבת	י"ח טבת (10)
תרד	ד' תשרי	ט"ו כסלו	א' כסלו	א' כסלו	י"ח כסלו

הערות והוספות:

1. מתאריך זה מגיע אבטיח מהערבה כולל גם מדרום הערבה הנחשבת כחוץ לארץ לכלל השיטות ואין בה קדושת שביעית ואיסור ספיחין. משאר חלקי הארץ מגיע אבטיח החל מ - א' אייר.
2. מהשתילה עד קבלת הפרי נמשך יותר משנה.
3. הרוב רב שנתי, כלומר, יבולים מצמחים הקיימים מלפני השמיטה.
4. אפונה בתרמילים חוששים שמא היא קיטנית שבה שליש גידול הוא הקובע לקדושה ולאיסור ספיחין.
5. גדל אצל נכרים.
6. בחודשים טבת שבט ואדר מגיע בצל בעיקר מהערבה ויתכן גם מדרום הערבה (ראה בהערה 1). מאמצע שבט יגיע בצל שנזרע בשמיטה באזורים נוספים. יש להניח שיחיה גם יבוא מחו"ל. ניתן להבחין בין סוגי הבצל ולהבדיל בין ישן לטרי.
7. יתכן בצל יבש ישן שנלקט בשביעית ואסור באיסור ספיחין.
8. בצל ראש הוא בצל יבש למחצה מאורך, שחלקו העליון במקום שיוצאים העלים, רחב.
9. יתכן איחסון מזריעת שביעית גם מעבר לתאריך זה.
10. יתכן איחסון מלקיטת שביעית שאסורה באיסור ספיחין גם מעבר לתאריך זה.
11. יתכן שיוציא גזר קטן 15 יום קודם.
12. מניב לאחר 90 יום, השתיל יניב משך 5 חודשים נוספים, רוב הגידול כבר יהיה לאחר 75-90 יום.
13. בדלעת – מרבית יבול השנה נאסף לפני ראש השנה, אולם יתכן איסוף היבול גם אחרי ר"ה. היבול הראשון מהערבה יגיע בחודש שבט.
14. חלק מיבול החצילים, המלון, העגבניות, הפלפל, הגמבה והפלפל החרירי בחורף, הינם מהערבה וכן מהערבה הדרומית.
15. משתילה 21-28 יום (מזריעה 40-50 יום).
16. כאשר יש מחסור בשווקים קוטפים גם סלרי קטן בחלוף 60 יום.
17. יש שמוציאים שורש קטן כאשר יש מחסור בשווקים.
18. התאריכים שבלוח מתייחסים לפלפל חריף ופפריקה טריים, אך השיווק העיקרי של הפפריקה הינו אבקה מוכנה המשתמרת ולכן יש לנהוג איסור באבקה פפריקה ובתוצרת שהיא מעורבת בה, מסוף השמיטה ועד שנה לאחר מכן, שבמועד זה משווקים תוצרת שביעית. פלפל חריף טחון ברובו המכריע הוא מיבוא מחו"ל.
19. שום, נזרע ומונבט בחלקו גם לפני ר"ה. השום נשמר יפה באחסון מעבר לתקופות אלה, ויש גם ייבוא מחו"ל. ניתן להבחין ביבול חדש.
20. לגבי התירס התייחסנו למוצרים מתירס צעיר הנאסף בארץ. המועדים בתירס מיוסדים על כך שתירס לח ספק אם הוא קטנית או ירק.

21. מרבית תפוחי האדמה מזריעת הסתיו משתרשים לאחר ראש השנה, ונאספים מחנוכה. ניתן להבחין בין ישן וחדש במעבר העונות. התאריכים בלוח הם לגבי התוצרת החדשה. יש גם זן של תפוחי אדמה קטנים שמוציאים לאחר 60 יום - הם משווקים רק לחו"ל.
22. הוספנו מועד תחילת הופעת תוצרת מזריעת שביעית עבור המחמירים לזהר גם כשמיעוט הירק בשוק באיסור ספיחים.
23. הוספנו מועד בו רוב התוצרת בשוק מזריעת השמינית עבור המחמירים להימנע מיבול הנזרע בשביעית גם אחרי חנוכה. אמנם הזכרנו במבוא כי ראוי להמתין עוד שבועיים כדי לצאת מספק קבוע.
24. בחישוב המועד לגמר איסור ספיחים הוספנו גם את התקופה בה נמצאים השתילים בהכנה במשתלה [לדעת מרן הגר"ש אלישיב זצוק"ל יש לחשב את התקופה מתחילת הזריעה במשתלה]. לתועלת הציבור אנו מביאים את התקופות של שהות השתילים במשתלה עד להוצאתם מהמשתלה לשדה/חממות: בזליקום - 18 יום, בצל - 30 יום, ברוקולי - 25 יום, חסה - 22 יום, חציל - 40 יום, כוסברה - 16 יום, כרוב - 25 יום, כרובית - 24 יום, לוף - 68 יום, מלפפון - 15-20 יום, נענע - 25 יום, סילקא (סלק עלים) - 31 יום, סלרי - 54 יום, עגבניה - 25 יום, עגבניה שרי - 40 יום, עירית - 20 יום, פטרוזיליה - 23 יום, פלפל - 40 יום, קולרבי - 25 יום, קישוא - 15-20 יום, רוקולה - 17 יום, רוקט - 18 יום, שומר - 31 יום, שמיר - 17 יום.
25. חייב לעבור הבחלה וצריך לפחות 2 ימים. לדעת מרן הגר"ש אלישיב זצוק"ל כיוון שאין איסור ספיחים בבנות אין גם קדושת שביעית במוצאי שביעית ואוליין בתר לקיטה.

הלוח נמסר באדיבות המכון לחקר החקלאות על פי התורה בראשות הגר"י אפרתי שליט"א

הערה: יתכנו שינויים [בטווחים לא גדולים] של המועדים.
יש לעקוב אחרי הפרסומים של המכון לחקר החקלאות ע"פ התורה אודותם.

*פרק ל- חרקים ותולעים במזון

בשנים האחרונות הולכת וגוברת המודעות בקרב הציבור הרחב להימצאותם של חרקים ותולעים בגידולי עלי הירק השונים הגדלים ללא פיקוח הלכתי. הוראת הרבנות הראשית לישראל המחייבת שימוש בעלי ירק מפוקח אף בבתי אוכל בעלי רמת כשרות רגילה, הביאה להגדלת הדרישה לתוצרת זו באופן משמעותי, כך שעם הזמן הלכו והתרבו היצרנים העוסקים בתחום זה.

ההשגחה והפיקוח על גידול זה, מורכבים ביותר, בשל הצורך בידע מקצועי בתחום ההלכה והאגרונומיה בד בבד עם קשיי ההתמודדות היום יומית עם תנאי מזג האוויר, העשויים להשפיע על תוצאות הגידול. שיגרת העבודה והפיקוח ההלכתי, המצריכים משאבים בלתי נדלים, תוך שמירה על ערנות מתמדת, עשויים להביא עם הזמן לשחיקה איטית אשר מצריכה מצד כל העוסקים במלאכה לשנס מותניים בכדי למנוע חלילה להכשלת הציבור.

לאור דרישת הציבור, מצאנו לנכון לרענן נושא זה, כאשר העלון הנוכחי בא לתת מענה בעיקר לצריכה הביתית ובשום אופן לא בא כתחליף לנהלי אגף הכשרות הארצי המתייחסים לייצרנים ומסעדות, שאז יש לפעול בהתאם לנהלים בלבד.

רקע כללי

א. באותה מידה שנדרשת זהירות והקפדה יתרה לצרוך מזון ללא חשש חומרים רעילים מחשש לבריאותנו, כך ההקפדה צריכה להיות לא פחות לגבי רכישת מוצרים החשודים כ"נגועים" בחרקים ותולעים אשר באכילתם עוברים על איסורי דאורייתא ובכך לשמור על נפש בריאה בגוף בריא !

ב. ירקות עליים (מגידול רגיל) וכן סוגים מסוימים של פירות, קטניות ודגים, מוחזקים בחלקם כנגועים בחרקים ותולעים קטנים, הנראים לעין בבדיקה קפדנית בלבד (ליודעים כיצד לבדוק).

ג. ברוב הציבור עדיין קיימת, חוסר מודעות לתופעה מכשילה זו ואף חוסר ידע כיצד להתמודד עמה, מה עוד שלעיתים החרקים והתולעים, מוסווים היטב בפרי/בירק (בשל צבע דומה או שקוף, גודל קטן כ-1 עד 2 מ"מ, הסתתרות בתוך עלים וכדומה).

הבעיה:

ד. מעבר לאיסור אכילת שקצים מן התורה, בין במזון מבושל, כבוש או טרי - הרי שמקובלנו מפי קדמונו הקדושים שהדבר משפיעה באופן ישיר על תכונות נפשנו - נערים ומבוגרים כאחד וכדברי ה"פרי חדש": **"ובעוונותינו שאין נוהרין בנושא זה, רוב בנים יוצאים לתרבות רעה, ורבים עזי פנים שבדור..."**

ה. מאידך, הזהירות וההימנעות מאכילת חרקים ותולעים, לא רק שמשתלבת יפה עם המגמה ההולכת וגוברת לצריכת מזון טבעי אורגני מבחינה בריאותית אלא אף שומרת על צביון רוחו של העם היהודי ו"היה מחניך קדוש".

לצורך כך נרתמנו להביא לידיעת הציבור כולו את כללי הזהירות והמידע הרלוונטי בנושא.

דרכי התמודדות של הצרכן הפרטי עם התופעה

ו. כל ירק שניתן לקנות מגידול מיוחד - יש לקנות אך ורק מגידול מיוחד נקי מחרקים (מכיוון שיש ירקות שלא ניתנים לניקוי באופן מעשי ועל אחת כמה וכמה שלא ניתן במטבחים ציבוריים (כגון: תירס שלם, ברוקולי וכרובית-אף אם הם קפואים אלא אם כן הם ממקור מפוקח).

ז. ירקות מגידול מיוחד נקי (כגון: בצל ירוק, שמיר, פטרוזיליה, חסה, כוזברה, כרוב, כרפס, כרת, נענע, סלרי, סילקא, עלי תבלין, עלי בייבי, עלי ג'אט, שיבא, תרד) יש לרכוש אך ורק מחברות המאושרות בעלות כשרות מוסמכת העומדות בתקנים של הרבנות הראשית. על הציבור להיזהר מזיופים בתחום זה ולא להתפתות למחירים מוזלים בצורה מופרזת.

ח. לקבלת מידע עדכני לגבי חברות שהוסרה מהם הכשרות ע"י רבנות מוסמכת או דיווח כללי על חשד למקרי הונאה בכשרות, ניתן לפנות בבקשה להצטרפות למקבלי "עדכוני הכשרות" של הרה"ר לישראל במייל: achifa@rabbinate.gov.il או לחלופין לשלוח בקשה או דיווח על חשד לבעיה בתחום זה לפקס' 02-5313169. הטל' במחלקה הוא 02-5313163/87: ניתן למצוא באתר האינטרנט www.dat.gov.il חומר נוסף לגבי מח' כשרות בארץ ועדכונים שוטפים.

ט. חשוב לדעת כי **אישורי כשרות** הניתנים למזון המשווק באריזות סגורות (ואפילו אלו הנושאים ציוני הכשר מהודר) **אינם כוללים בהכרח התחייבות לנקיון מחרקים ותולעים** אלא אם כן מצוין זאת במפורש כגון בירקות עליים. בהתאם לכך, פיצוחים, קטניות וכד' יש לבדוקם מתולעים עפ"י דפי ההסבר המצ"ב.

י. **הואיל ובחלק מהדגים קיימת בעיה של נגיעות טפילים שונים הרי שיש להקפיד ולרכוש דגים מחנוניות תחת פיקוח מגוף מוסמך** על מנת להבטיח שבדגים בוצע טיפול מיוחד להרחקת הטפילים בשלב הגידול ועד לשיווק.

יא. רכישת **ירקות, פירות, קטניות, דגים** וכד' מגידול רגיל ללא פיקוח ה"מוחזקים בנגיעות" (שאינו נקי מתולעים) - מכניסה את הצרכן לספק חמור באיסורי דאורייתא ועל כן אינה מומלצת כלל (ובמטבח הציבורי אסורה כאמור לחלוטין). צרכן שזמנו בידו ואין לו ברירה אחרת יעשה בהתאם להמלצות המופיעות להלן:

סיכום:

יב. היראים לדבר ה', יעשו כמיטב יכולתם להימנע מכל חשש ויקנו ממקורות מפוקחים אשר גודלו ללא חרקים בלבד. כמו"כ יפעלו בדרכי נועם בבחינת "אמור לחכם ויאהבך" על מנת להפיץ את דבר המכשלה בקרב הציבור ובכך לזכותם.

יג. המידע המפורט להלן לגבי סוגי המזון ה"נגועים ביותר" כולל הסבר על אפשרויות רכישת מזון נקי לכתחילה וכן הסבר על אופן הבדיקה והניקוי הנדרשים, כשרוכשים מזון נגוע בליט ברירה. (כשאינו גידול מיוחד נקי מתולעים).

יש לדקדק ולקיים את הוראות הבדיקה והניקוי כלשונן ובאופן מדויק, על מנת להימנע מהנזקים דלעיל ולהבטיח בכך את התוצאות הטובות ביותר.

חשוב:

צרכן שאינו בקי בבדיקת עלי ירק וכדומה (רוב האוכלוסייה), ירכוש אך ורק תוצרת שגודלה בגידול מיוחד לעניין נקיות מחרקים ותולעים ואל ישלה את עצמו ו/או אחרים ע"מ שחלילה לא יחטא ויחטיא את זולתו.

סוגי המזון בהם נפוצה בעיית החרקים והתולעים - רשימה ודרכי ניקוי (תקציר)

אורגנו-ראה "עלי תבלין". (מיובשים וקצוצים כתבלין)

אורז - ראה "קטניות".

אנונה - לקלף ואח"כ לשטוף במים, לחתוך לפלחים ולבדוק היטב שאין תולעים בתוך הפרי.

אננס - לקלף עובי של כ-1 ס"מ, לשטוף. להסיר איזורים חומים או רכים. (בשימורים-נקי).

אספרגוס-טרי: לקלף את כל הקשקשים ולשטוף הגבעול היטב, תוך כדי שפשוף.

משומר: ירוק-אין להשתמש בו. לבן (מקולף)-מותר לאוכלו.

אפונה - ראה "קטניות".

אצות ים - רחבות (וואקומבה, קומבו): משרים העלים במים, מפרידים ושוטפים כל עלה תחת זרם מים תוך כדי שפשוף באצבעות. דקות (הישקי): בודקים כל עלה שאין סרטנים, שוטפים היטב, משרים במים כחצי שעה ושוטפים שוב כמות קטנה של עלים בכל פעם. דפים (סושי, גורי): לרכוש אך ורק בפיקוח כשרות מהודר, הנקי מחרקים.

ארטישוק-התחתית: מסירים את כל העלים והשערות ומשתמשים רק בתחתית המוצקה, אותה שוטפים היטב.

העלים התלושים: משרים במי ניקוי*, משפשוף באצבעות כל עלה משני צדדיו. שטיפה היטב בזרם חזק ובישול.

אשכולית - ראה "פירות הדר".

בזיל (ריחן) - ראה "עלי תבלין".

ביצים של דגים - ראה "דגים".

בצל ירוק - גידול מיוחד (נקי מתולעים)** - שוטפים בברז (מומלץ להשרות תחילה במי ניקוי*).

גידול רגיל: חותכים וזורקים את השורש בקצה הלבן (כחצי ס"מ). מפרידים בין העלים הירוקים לחלק הלבן (הצינורי). חוצים את החלק הלבן לכל האורך ומפרידים בין כל השכבות. בודקים את צינורות העלים הירוקים-אם יש בהם מנהרות, זורקים אותם. ואם אין-חוצים לכל האורך. משרים את הכל במי ניקוי*. שוטפים היטב כל שכבה בזרם מים תוך שפשוף באצבעות.

בצל לבן - בצל רך במקצת, כמוש, שאינו מיובש מספיק או פתוח באיזור הגבעול או שיצאו ממנו עלים ירוקים או שהגלדים אינם מהודקים היטב: חותכים את הקצה ("השפיץ") באיזור הגבעול עם כ-1 ס"מ מהחלק הלבן וזורקים. חוצים את הבצל לשניים ומפרידים את כל הגלדים. שוטפים כל שכבה משני צדדיה תוך שפשוף קל באצבעות.

בצל קשה, קליפה יבשה, ללא נביטת עלים ירוקים: בד"כ נקי (רק לחתוך ה"שפיץ" כנ"ל, לקלף שכבה ראשונה ולשטוף).

ברוקולי - גידול מיוחד (נקי מתולעים)**: מפרידים לענפים קטנים עם הפרחים, משרים במי ניקוי* ושוטפים.

קפוא: נגוע מאוד וקשה עד מאוד לנקותו. יש לרכוש רק קפוא מגידול מיוחד נקי מתולעים.

טרי מגידול רגיל: נגוע מאד וקשה מאוד לנקותו. האפשרות היחידה, להסיר ולזרוק את כל הפרחים והעלים, לבדוק שאין סימני חדירת תולעים בקלחים, להשרות את הקלחים במי ניקוי* ולשטוף היטב. והקלחים מותרים לשימוש.

גויאבה - חותכים פרוסות לרוחב הפרי ובודקים כל פרוסה משני צדדיה לגילוי תולעים בצבע הפרי עם נקודה שחורה.

גריסים - ראה "קטניות".

גרעיני -חמניות (שחורים): פותחים כל גרעין ביד ובודקים שלא נגוע פנימית (אפילו שיש כשרות מהודרת). קלופים: מסננים (במסננת אורז) על גבי משטח לבן ומתבוננים אם נשרו חרקים. שוטחים מס' גרעינים על כף היד ומתבוננים אם יש כרסומים או חורים, מעבירים ליד השנייה ומתבוננים בצד השני. שוברים כ-10% ומתבוננים אם תוך הגרעין נקי. אם נתגלו חרקים - יש לפתוח את כל הגרעינים.

גרעיני תירס (לפופקורן) - ראה "קטניות".

גת (קאת) - ראה "עלי גת".

דגים - דגי ים: "רובטש" (דג אדום) מומלץ לא להשתמש בו.

דגי בריכות: קרפיון נגוע מאוד בטפילים שקופים רבים על העור ובראש. ועל כן יש לקנות רק מחנות עם תעודת כשרות (מעיד שהדגים עברו טיפול מיוחד להרחקת טפילים) ואז נדרשת שטיפה טובה בלבד.

בחנות שאין השגחה: מורידים וזורקים את ראש הדג, מגרדים היטב בסכין את כל שטח העור (קל יותר אם מקפידים קודם), ושוטפים היטב (עדיף להסיר את העור). וכן מותר להשתמש בדג טחון.

ביצים של דגי ים: מצויה בהן נגיעות רבה, ועל כן אין להשתמש בהן (ביצי דגי בריכות - בד"כ נקי).

זיתים - מגינות פרטיות - חותכים ופותחים (ע"י סכין) כל זית ובודקים מבפנים (בירוקים ובשחורים).

תעשייתיים, שלמים או חתוכים או ללא חרצנים - זיתים ירוקים: מסתכלים על כל זית. כל נקב או כתם חום-שחור, חשוד. פותחים ובודקים אם יש נגיעות פנימיות. אם נמצאו 3 נגועים מבפנים, פותחים את כולם. **זיתים שחורים:** לפתוח את כולם ולבדוק בפנים.

חבוש - שוטפים וחוצים את הפרי ומסירים את החלקים הנגועים (זחלי עש, פירורים...) בפרט באזור הגרעין.

חומס - ראה "קטניות".

חיטה - ראה "קטניות".

חסה - גידול מיוחד (נקי מתולעים)** - מפרידים את העלים, משרים במי ניקוי* כ-2 דק' ושוטפים.

גידול רגיל: חסה עלים ארוכים ("ערבית") או חסה עגולה ("אייסברג"), חסה אדומה - מפרידים את העלים, משרים במי ניקוי*. משפשפים בעדינות בספוג רך כל עלה משני צדדיו בכל הקפלים והפינות (רק בחסה ארוכה "ערבית"), שוטפים היטב תחת זרם מים חזק ואח"כ בודקים כל עלה כנגד מקור אור. עלים שעליהם כנימות (קטנות ירוקות) או מנהרות-זורקים! צרכן שאינו בקי בבדיקות יקנה מפוקח בלבד.

חרוב - שוברים לחתיכות של 2 ס"מ, פותחים ובודקים היטב בפנים, אם ישנם תולעים, קורי משי דביקים או פירורים כהים.

כוסברה - ראה "עלי תבלין".

כוסמת - ראה "קטניות".

כמהין - ראה "פטירות (בר)".

כרוב לבן - מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** בודקים היטב 4 עלים ראשונים, כנגד האור, משני הצדדים. נמצאו נקיים-מוכן לשימוש. אם נמצאה נגיעות, בודקים כמו בכרוב רגיל, כמפורט להלן:

רגיל לבישול ולמילוי: מסירים 4 עלים ראשונים ומתבוננים, מסירים את האיזור הנגוע (אם יש נקב), מקפידים לפחות ל-48 שעות, מפשירים ומורידים את העלים, שוטפים היטב כל עלה תחת זרם מים חזק, משני צדדיו (בדגש על כל קפל ופינה).

רגיל להכנת סלט: מסירים 4 עלים ראשונים ומסירים (אם יש) איזור נגוע, חוצים הכרוב ומפרידים את העלים, משרים במי ניקוי* ושוטפים היטב כל עלה תחת זרם מים חזק, משני צדדיו (בדגש על כל קפל ופינה).

כרוב מסולסל - נגוע ביותר. אין להשתמש בו (כיום אין מגידול מיוחד נקי מחרקים**).

כרוב ניצנים - (טרי או קפוא) - נגוע ביותר ולא מעשי לנקותו, אין להשתמש (כיום אין מגידול מיוחד נקי מחרקים**).

כרוב סיני - כמו בחסה עגולה (ורצוי להסיר את הקצוות המסולסלים) אך אם משתמשים רק בשדרת העלה החלקה, מספיק לשפשף עם ספוג רטוב, ולשטוף. (כיום אין מגידול מיוחד נקי מחרקים**)

כרובית- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):):** ראה "ברוקולי".

קפואה או טריה: (נגוע מאוד כמו ברוקולי). ראה "ברוקולי". **מעובדת (כבושה או מיובשת):** אין שיטה בטוחה לניקוי במפעלים, לכן אין להשתמש בה. (אפשר לרכוש כרובית מגידול נקי ולכבוש בבית).

כרישה- ראה "כרתי"

כרפס קלחים ("סלרי אמריקאי")- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):):** מפרידים את הקלחים ושוטפים בזרם חזק את הקלחים ואת העלים. (מומלץ להשרות תחילה במי ניקוי* ולשטוף היטב תוך שפשוף באצבעות). **קפוא:** קלחים בלבד- בחזקת נקי. **מגידול רגיל:** מפרידים את הקלחים זה מזה. ומסירים את הענפים הדקים עם העלים מן הקלחים. קלחים שיש בהם סימני כירסום-זורקים. בשאר, מקלפים או משפשפים במברשת ניילון את כל שטחם של הקלחים תוך כדי שטיפה (בדגש על שקעים ומקום התפצלות הענפים). את **העלים** שוטפים היטב, מבשלים בכלי נפרד, מסננים את הנוזל (דרך בד צפוף או צמר גפן) ומשתמשים בתמצית הנוזל בלבד. המעוניין להשתמש **בעלים עצמם**- בודקים שאין בעלים שבילים מפותלים (בצבע לבן שקוף) או כתמים חומים. משליכים את העלים (והגבעולים) הנגועים. שאר העלים משרים במי ניקוי*. משפשפים כל פעם כ: 3-4 גבעולים עם העלים משני הצדדים היטב בספוג ומי ניקוי* ושוטפים היטב בזרם מים חזק.

לסלט- מומלץ עלים מגידול נקי מתולעים.

כרפס שורש- (סלרי שורש, כרפס האשורש)- הקלחים חלולים, חוצים אותם לאורכם. משרים במי ניקוי*, ומשפשפים תחת זרם מים מבחוץ ומבפנים. **העלים:** כמו ב"כרפס קלחים". **השורש:** בחזקת נקי.

כרתי- (כרישה, לוף, "פרש", פורי)- מגידול נקי: בחזקת נקי ואין חיוב לבדקו (בכל זאת טוב להפריד את העלים ולשטוף הכל בזרם חזק). **מגידול רגיל:** חותכים וזורקים את השורש (עם כחצי ס"מ מהחלק הצינורי הלבן), חותכים את העלים הירוקים בחיבור לחלק הצינורי, חוצים את החלק הצינורי לכל האורך ומפרידים את השכבות, מפרידים העלים הירוקים זה מזה, משרים הכל במי ניקוי* ושוטפים היטב (בדגש על מקום חיבור העלים הירוקים לגוף הכרישה). (לחילופין, ניתן לוותר על השריה, רק לשטוף כל שכבה בזרם מים חזק תוך שפשוף באצבעות). **קפוא:** לקנות מגידול נקי מתולעים.

לוביה- ראה "רוביה".

לוף- ראה "כרתי".

לימון- ראה "פירות הדר".

לענה- ראה "שיבה".

מנתה- ראה "נענע".

נענע (מינתא)- מגידול רגיל: אסורים באכילה (טרי). ניתן להשתמש אך ורק בנוזל **כתמצית** (שוטפים היטב ומבשלים בכלי נפרד ואח"כ מסננים דרך בד צפוף או צמר גפן) או **עטוף** (שוטפים היטב, מכניסים ל"כיס בד" וסוגרים היטב, ולתוך סיר הבישול עם התבשיל). ראה גם "עלי תבלין".

מגידול מיוחד (נקי מתולעים):):** שטיפה בזרם חזק- מספיקה (מומלץ להשרות תחילה במי ניקוי*).

סילקא, סלק עלים (מנגול, פזית, תרדן)- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):):** משרים את העלים במי ניקוי* ושוטפים היטב. **מגידול רגיל:** משרים את העלים במי ניקוי* ושוטפים היטב ובודקים כל עלה משני צדדיו כנגד מקור אור לגילוי חרקים או שבילים. עלים שבתוכם שבילים מפותלים (סימן לרימת זבוב המנהרות) וכן בשידרה- יש לזרוק. (כתמים כהים עגולים על העלה אינם סימן לנגיעות).

סלרי (אמריקאי)- ראה "כרפס קלחים".

סלרי שורש- ראה "כרפס שורש".

עדשים- (אדומים או חומים)- ראה "קטניות".

עירית- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):):** שטיפה בזרם חזק (ראוי להשרות תחילה במי ניקוי*).

מגידול רגיל: קשה לבדוקה או לנקותה. לכן: להשתמש ב"נקי מתולעים" או כעלים מיובשים וקצוצים- ראה "עלי תבלין".

עלי בייבי- (תערוכת של עלים קטנים מסוגים שונים, לסלט) - **מגידול מיוחד (נקי מתולעים)****: שטיפה בזרם חזק (ראוי להשרות תחילה במי ניקוי*). **מגידול רגיל**: משרים את העלים בקערה עם מי ניקוי*, שוטפים היטב ובודקים כל עלה באופן יסודי משני צדדיו כנגד מקור אור. (לגילוי מנהרות וחרקים).

עלי גת (גאת, קאת)- גוועים בעיקר בעלים הצעירים (אותם ראוי להסיר). תחילה לנער בחזקה על משטח בהיר.

עדיפות א': משפשים כל עלה משני צדדיו עם ספוג רך טבול במי ניקוי* ושוטפים היטב. ואפשר לשפשף היטב עם מגבת נייר רכה (במקום הספוג) משני הצדדים, ואח"כ לבדוק באור לגילוי חרקים. שיטה ב': מפרידים כל העלים ומשרים במי ניקוי, שוטפים כל עלה בזרם חזק ומתבוננים כנגד האור.

עלי גפן- גוועים מאוד בחרקים ותולעים. יש קהילות שנמנעו לחלוטין מאכילתם, וראוי.

לבישול או לכבישה: בוחרים עלים יפים ללא בליטות וכתמים, משרים במי ניקוי* (או לחילופין מקפאים ל-48 שעות) ואח"כ משפשים בספוג כל עלה משני צדדיו בכל שטחו (ובפרט בזוויות בין העורקים) ושוטפים היטב בברז.

כבושים: לקנות רק מהכשר מהודר "נקי מתולעים" ואז צריך רק שטיפה טובה במי ברז.

עלי תבלין- (פטרוזיליה, שמיר, רוזמרין, כוזברה, מנטה, נענע, שיבה (לענה), אורגנו, בזיל (ריחן), אזוב תרבותי (מירום), מרוה, אורה, בת קורנית, דרקונית (טרגון), חומעה, לביסטיקום, מליסה, סייגת, צתרה וכד')-

לאכילה: (כגון לסלט) **עלים טריים מגידול רגיל אסורים באכילה!** אלא רק מגידול מיוחד "נקי מתולעים" או רגיל "טחון", כמפורט להלן.

מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** מותרים באכילה, לאחר השרייה במי ניקוי* ושטיפה טובה. (ראוי תחילה להפריד ענפים).

מגידול רגיל: בעלים הטריים מותר להשתמש כנוזל (לנתינת טעם בתבשיל) באופן של "תמצית" או "עטוף" (והעלים נזרקים או לאכילה כ"טחון").

"תמצית": שוטפים היטב את העלים, מבשלים בכלי נפרד ואח"כ מסננים דרך בד צפוף צמר גפן, נייר פילטר וכד' (אפשר להקפיא את התמצית בקוביות ולהשתמש בעת הצורך).

"עטוף": שוטפים היטב, מכניסים ל"כיס/שקית בד" וסוגרים היטב ומכניסים לתוך סיר הבישול לקבלת הטעם בתבשיל.

"טחון": אכילה כ"טחון" מותרת רק אם בניעור חזק על משטח מתאים, לא נפלו חרקים זעירים, וכן אין מנהרות (רימות זבוב) בגבעולים. מסלקים עלים גוועים שיש בהם מנהרות. משרים במי ניקוי*, לוקחים לא יותר מ-5 גבעולים ומשפשים אותם היטב ע"י ספוג טבול במי ניקוי. שוטפים אותם היטב בזרם מים חזק. ואח"כ טוחנים דק דק בבלנדר או במטחנה.

עלים מיובשים קצוצים הנמכרים כתבלין: מפזרים על משטח לבן ובודקים בין החתיכות אם יש תולעים, חרקים או קורי משי ביניהם. אם נמצאה גניעות, אין להשתמש. **ייבוש עלים טריים:** מייבשים היטב בשמש או בתנור ואח"כ שומרים בתנאי יובש בצנצנת סגורה לחלוטין (הרמטית) במשך 12 חד'. ומותרים לשימוש. אך אם יש חשש שהתליעו מחדש (סגירה לא טובה) יש לבדקם כמפורט לעיל ("עלים מיובשים...כתבלין").

פולים- פול ירוק, קפוא או טרי: בד"כ נקי. **פול יבש:** לא מומלץ. גווע מאוד בתוכו (ולא ניכר מבחוץ). מקלפים אחד אחד, חוצים ובודקים בתוכם (כדי להקל על הקילוף משרים במים חמים עם מעט סודה לשתיה לכ-3 שעות).

פטל- מוחזק כנגוע ביותר בחרקים וקשה מאוד לבודקו, ולכן ראוי מאוד שלא לאוכלו.

פטרוזיליה- ראה "עלי תבלין".

פטריות (כמהין)- טריות הגדלות בר: בד"כ גוועות מאוד, בדיקתן קשה מאוד, ראוי מאוד שלא להשתמש.

טריות מגידול מסחרי: יש להשתמש רק בפטריות שקרום הראש מהודק היטב לרגל הפטריה ואין רווח ביניהם, משרים במי ניקוי* ושוטפים היטב. חותכים לפרוסות אורך ובודקים שאין מחילות דקות (כדקירת מחט) בצבע חום.

משומרות: עקב גניעות רבה, אין להשתמש בפטריות חתוכות או שלמות (כגון מסין, מהודו, מהולנד) והן מותרות לשימוש רק בהכשר מהודר ומוכר.

מיובשות: נגועות מאוד וקשות לבדיקה (בד"כ יבוא מסין). ועל כן ראוי מאוד שלא להשתמש בהן.

פטירות קפואות ואבקת מרק: יש לרכוש אך ורק בהכשר מהודר ומוכר.

פילפל חריף מיובש (שאטה) - מרקדים במסננת (נקבים גדולים) מעל משטח לבן ומתבוננים אם נפלו חרקים קטנים. חוצים לאורך ובודקים אם מצויים קורי-משי או חרקים בתוכם.

פירות הדר - כשמקלפים או חותכים, יש להיזהר שהכנימות שעל הקליפה לא תגענה לתוך הפרי/המיץ או מהיד לפרי וכד'. (כנימות נראות כנקודות כהות או כפסיק). **הקליפה:** שימוש בקליפה (כגון לריבה) משפשים במברשת קשה או בכרית מתכת ("ננס") עם נוזל לניקוי כלים, שוטפים ובודקים שלא נותרו כנימות. **הפרי:** במקומות רכים או מוכתמים-בודקים שאין תולעים.

פנינת הנחל - (גרגיר הנחלים) - בד"כ נגוע בחלזונות ותולעים שקופים, קשה מאוד לניקוי יסודי ולכן אין להשתמש.

צנון-עלים - בד"כ העלים נגועים מאוד. אופן בדיקה וניקוי ראה "סלק עלים".

קונפיטורה - ראה "ריבה".

קטניות - (אפונה, אורז, גריסים, חיטה, כוסמת, עדשים, גרעיני תירס (לפופקורן), שעועית, חומס, רוביה (לוביה) יבשה -

א. מומלץ מאוד לקנות "נקי מתולעים" האטום באריזת ואקום מהכשר מהודר. (יש לוודא שהאריזה אכן אטומה ולאחר פתיחתה-לאחסן בקירור).

ב. אם אי אפשר, מוודאים שהקטניות מהכשר מוסמך ומטיב ראוי: אין פרורים בשקית, אין חורים בקטניות, אין חרקים (קטנים) בשקית, אין קורי משי או גושי גרגירים. (להפוך השקית מצד לצד).

באורז, עדשים, חיטה, אפונה, גריסים, כוסמת וגרעיני תירס:

א. סינון במסננת על גבי משטח לבן והתבוננות אם נפלו חרקים קטנים או תולעים זעירות. אם נמצאו בוודאות-אין להשתמש בקטניות אלה.

ב. לא היו: מפזרים ובודקים בין הגרגירים אם יש חרקים כהים או תולעים לבנות קטנות, או גרגירים מנוקבים. אם נמצאו הרבה אין להשתמש בקטניות אלה. לאחר מכן ראוי לבצע בדיקה במי מלח כדלהלן: מוסיפים 2 כפות מלח לחצי ליטר מים. מכניסים הקטניות ומערבבים מיד. אם צפו חרקים-ראוי שלא להשתמש.

בחומס, שעועית ורוביה (יבשה):

א. מרתיחים במים (כמות פי 3 מהגרגירים), מכבים, משאירים מכוסה ל-3 שעות (או לחילופין, משרים לכ-8 שעות במי ברז). הקליפה הופכת שקופה. (בשעועית כהה, יש להתבונן לפני כן: אם יש נקבים, ראוי שלא להשתמש. וגם אם אין, מקלפים לאחר ההרתחה, לפחות 10%). ובודקים בפנים. באם נתגלתה נגיעות מקלפים וחוצים ובודקים את כולם.

ב. בשעועית בהירה חומס ורוביה, מתבוננים על כל כמות הגרגירים משני הצדדים (כגון לשטוח אחדים ולהפוך מיד ליד). לגילוי חשודים (כתמים כהים או נקבים), ואז מקלפים וחוצים את הגרגירים החשודים. אם נמצאו שלשה ודאי נגועים (חרק או נקב עגול אופייני שלו)-מקלפים וחוצים את כל הגרגירים.

קינמון - שלם: שוטפים כל חלק תחת זרם מים תוך שפשוף באצבעות. **טחון:** בד"כ נקי.

קלמנטינה-ראה "פירות הדר".

רוביה (לוביה) - טריה: שוטפים היטב ופותחים את התרמילים, חוצים את הגרגירים למציאת נקבים, סימני כירסום או זחלים. **יבשה:** ראה "קטניות".

ריבה, קונפיטורה - מפירות המוחזקים בתולעים (כגון: תות שדה, פטל, תאנה, תות עץ, חרוב) אין לאכול, אלא אם כן יש הכשר מהודר ומוכר (או שכל הפירות מרוסקים וטחונים דק דק).

רימון - מגינות פרטיות - עלול להיות נגוע ע"י תולעת גדולה. בודקים אם יש נקב או איזור חום בפרי. פותחים, בודקים ומסירים את האיזור הנגוע. (נקודה שחורה על גרגירי הרימון אינה סימן לנגיעות). **מגידול מסחרי:** בד"כ נקי.

שומר - מסירים וזורקים את הגבעולים והעלים הירוקים חוצים את החלק הלבן (דמוי בצל) ומפרידים בין כל שכבותיו. שוטפים

היטב כל שכבה משני צדיה תוך כדי שפשוף באצבעות, בספוג וכד'.

שיבה (לענה)- ראה "עלי תבלין". ("תמצית").

שמיר- (שבת)- ראה "עלי תבלין". **שמיר במוצרים תעשייתיים:** אין להשתמש במוצרי מזון (סלטים, גבינות וכד') המכילים שמיר אלא רק בהכשר מהודר. מלפפון שנכבש עם שמיר רגיל, יש לשטוף לפני האכילה.

שעועית- ראה "קטניות".

תאנה- נגועה מאוד וקשה מאוד להבחין בתולעים (דומות מאוד לנימים שבפרי): ולכן לכתחילה ראוי להימנע.

טריה: עדיפה. חוצים ו"מקפלים" אותה החוצה ומתבוננים. אם יש תולעים (לבנות)- אין להשתמש בה. אם אין: מכניסים אותה לכוס זכוכית עם מים כשפנים הפרי כלפי מטה, ומוציאים לאחר 3 דק'. אם מבחינים בתולעים זעירות במים (אח"כ שוקעות)- אין לאכול את התאנה. **יבשה:** רכה ועסיסית עדיפה מישנה וקשה. אם יש אקריות זעירות (כגרגר חול) על התאנה- אין להשתמש. אם אין, שוטפים היטב מבחוץ וסביב העוקץ, מסירים את האיזור שמסביב לחור בתחתית, חוצים את הפרי, מסירים בכפית כמחצית מעובי שכבת הגרעינים שבפנים, את מה שנותר מועכים באצבעות לדק ובודקים כנגד אור חזק מ-2 הצדדים. איזור שחור- מסירים. (התולעים בצבע חום וקשה להבחין בהם בין נימי הפרי).

תות עץ- נגוע מאוד וקשה מאוד לבדוק. אין להשתמש בו.

תות שדה- יש להקפיד לקנות פרי מטיב מעולה (חלק, לא מעוך) ולוודא שבתחתית האריזה לא רוחשים חרקים מסירים מקומות מקופלים, סדוקים או רכים מאוד. סדק עמוק- חוצים.

לאחרונה נתגלה שתחת גרגירי התות מסתתרים חרקים זעירים. ולכן: לאכילה: חותכים את העלה הירוק עם מעט מהפרי, מקלפים שכבה דקה בסכין ושוטפים.

לבישול או טחינה: חותכים את העלה הירוק עם מעט מהפרי משרים במי ניקוי* ושוטפים היטב. חוזרים על התהליך 3 פעמים, ואז טוחנים דק או מבשלים.

תירס קלחים- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** שוטפים היטב את הקלחים לפני הבישול.

מגידול רגיל: (טרי או קפוא) נגוע מאוד בחרקים המתחבאים בין הגרגירים ונעלמים מן העין. ולכן אין לאכול תירס על הקלח. אלא רק כגרגירים: מסירים את העלים, מורידים איזורים מכוסרמים, מחזיקים את הקלח אנכית, ומפרידים את הגרגירים ע"י סכין חד. משרים הגרגירים במי ניקוי* ושוטפים היטב (רצוי במסננת אטריות או ירקות). **גרגירי תירס:** (קפואים או בשימורים) בחזקת נקי, מותרים באכילה.

תירס ננסי: בחזקת נקי רצוי לשטוף. **גרעיני תירס (לפופקורן)-** ראה "קטניות".

תמר- תמרים לחוצים ("ללא חרצנים"): אין להשתמש בהם היות ואין אפשרות לבדוקם.

תמר הינדי- לחוץ: ראוי שלא להשתמש כלל. **שלם:** לקלף, לבדוק היטב מבחוץ, לחצות, להוציא הגלעין ולבדוק מבפנים.

תמר יבש: חוצים, מוציאים הגלעין ומתבוננים בכל חצי כנגד האור, משני צדדיו. פרוורים כהים באיזור הגרעין סימן לתולעים. צללית כהה חשודה ויש לבדוק מה טיבה. **תמר לח, קפוא:** בחזקת נקי. **ממרח תמרים:** אם נטחן היטב (עיסה), מותר.

תפוז- ראה גם "פירות הדר". מיץ תפוזים: לפני סחיטת הפרי, מסירים את הכנימות מהקליפה ע"י כרית מתכת ונוזל ניקוי כלים. מיץ שכבר הוכן ללא ניקוי הקליפה (בבית), או נסחט (בקיוסק וכד')- מסננים מחשש כנימות (או תולעים, אם נסחט מפרי נגוע). **מיץ תעשייתי:** אין צורך לסנן (כשהשגחה מהודרת).

תרד- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** משרים במי ניקוי* ושוטפים בזרם חזק.

טרי מגידול רגיל: משרים את העלים במי ניקוי*, שוטפים היטב בזרם חזק משני צדי כל עלה (בדגש על קפלים ופינות). מנערים את טיפות המים מהעלים ובודקים כל עלה כנגד האור, משני הצדדים. כל צללית כהה או "שביל" מפותל, חשוד כנגיעות ומסירים אותו עם חתיכת העלה.

תרד מיובש- עלים שלמים: מן הראוי לא להשתמש בהם. **עלים מפוררים** (פחות משני מ"מ): מפזרים על משטח בהיר אחיד,

ומתבוננים אם יש חרקים קטנים כהים או קורי משי. במידה ונגוע, אין להשתמש בעלים אלה.

תרד קפוא- טחון דק בלבד: מותר לשימוש ללא בדיקה, בתנאי שטחון דק מאוד (פחות ממילימטר). **עלים שלמים או קצוצים:** אין להשתמש בהם. **תרד משומר- טחון דק:** כמו בתרד קפוא.



* מי ניקוי: מים עם מעט נוזל לניקוי ירקות (סטרילי) או נוזל לניקוי כלים (אמה). למשך כ-3 דק'.

** גידול מיוחד (נקי מתולעים): יש להיזהר מזיופים! לקנות אך ורק מחברות מוכרות עם הכשר מוכר ומוסמך.

נספח זה יצא לאור בהתייעצות עם כב' הרב משה ויא שליט"א
ובאישור יו"ר ועדת עלי הירק של הרבנות הראשית לישראל.

להלן רשימת ירקות עליים ועשבי תיבול המצריכים גידול מיוחד ופיקוח מחרקים.

אורגנו	חסה אייסברג	מיקס טבע	*עגבניות מיובשות
אלפלפא	חסה ירוקה מסולסלת	מיקרו בזיל	עירית
אסטרגון	חסה משי אדום	מיקרו בזיל אדום	עלי תרד
אספרגוס	חסה משי ירוק	מיקרו חרדל	עשב לימון
בזיל	חסה עגולה	מיקרו מיזונה	פאקצ'אוי
בזיליקום	חסה ערבית	מלוחה	פורטבלה חורש
בזיליקום אדום	חסה ערבית – רומית	מליסה	פורטבלה מיני
בזיליקום – ריחן	חסה צבעונית	מנטה	פטרוזיליה
ביבי עלים	חסה צ'יקורי	מרווה	פטרוזיליה מסולסלת
בצל ירוק	טאגון	נבטי אספסת (אלפלפא)	* פלפל צ'לי
ברוקולי	טימין	נבטי חמניות	פרסה
גרגיר נחלים	טרגון	נבטי עדשים	קורנית – תימין
גת	פטרויות יער	נבטי רוקט	רוזמרין
זוקיני ירוק/צהוב	כוסברה	נבטים	רוקולה
זעתר	כרוב לבן/אדום/ניצנים	נבטים סיניים	רוקט
חומעה	כרובית	נענע	רוקט נחלים
חמציץ	לוף	סילקא	שיבא
חסה כולל לבבות	למונית	סלק עלים	שמיר
חסה אדומה	מיוון	סלרי	שמפניון
חסה אדומה מסולסלת	מיזונה	סלרי עלים	תרד

*פרק לא - מהדרין

המושג "מהדרין" או "מהדרין מן המהדרין" מיועד להידור חפצי המצווה ושלמות המעשה עם הגדרות ברורות.

בכשרות רגילה נותני הכשרות נסמכים על עיקר ההלכה שנקבעה מדורות מבעלי השו"ע ונו"כ, ועד לפוסקי זמננו, ובכללם הרבנים הראשים ומועצת הרבנות הראשית לישראל לדורותיהם.

אלא שבדברים מסוימים מערכת הכשרות מסתמכת על הרמ"א בניגוד לדעתו של השולחן ערוך, ופעמים להיפך. פעמים שנסמכים אף על פוסק יחיד נגד רבים. הדבר נובע מחמת אילוצים שונים לפי המקום והזמן. דוגמאות להנהגה זו, מוצאים אנו, באיסור 'בישולי גויים' - על מנת להחמיר לציבור הכללי באיסור זה ולנהוג על פי הוראת מרן השו"ע, יש לעשות שינויים במטבחים רבים בהרכב העובדים ולא תמיד הדבר אפשרי.

כן הדבר בבשר "חלק" ובשר "כשר", ברור לכל, שמבחינה טכנית זה בלתי אפשרי לשווק לארץ בשר "חלק" בלבד. כמו כן, בנושא החלב, במחלבות של נכרים הנמצאים בפיקוח ממשלתי, וכן בעניין "היתר מכירה" בשנה השביעית ועוד עניינים רבים.

אך מנגד, יש ציבור של יראים ההולך וגדל כ"י, שדרישותיו ממערכת הכשרות, הינה דרישה שהן הפיקוח והן רמת הכשרות תהיינה גבוהות יותר מזו של מערכת הכשרות הרגילה, ובנוסף היא תיתן מענה גם על פי פסיקת ההלכה ה'מחמירות' של כל עדה ועדה לפי רבניה ופוסקיה ועל פי מנהגיה השונים.

בכשרות מהדרין 'רף' הכשרות גבוה יותר, ומשתדלים להחמיר גם את השיטות הנוספות הקיימות בהלכה. על מנת לצאת ידי חובת כל הדעות.

שיקול הדעת למתן תעודת הכשר ברמת כשרות למהדרין המובדלת מרמת הכשרות הרגילה, נתון לרבנות המקומית, וזאת בשים לב לעובדה כי במקום מתקיימת הקפדה יתרה על תנאים כשרותיים ישירים ונלווים שאין בהם דופי, ובכלל זה ההקפדה על סגירת בתי עסק במועדי ישראל המנועים מעבודה כמופיעה בפסיקה ההלכתית.

לפניכם רשימת הנחיות למשגיחי כשרות נותני הכשר "למהדרין"

1. חומרי עזר נוספים לתעשיית החלב

א. תרבויות המגודלות על בסיס חלב נוכרי יתקבלו לשימוש בכשרות רגילה רק מארצות בהן קיים פיקוח ממשלתי על החלב ובתנאי שתתבצע העברה שלישית. יש לכתוב ברכיבים: התרבויות גודלו על אבקת חלב נוכרי. בכשרות למהדרין יעשה שימוש בתרבויות שגודלו על בסיס חלב ישראל בלבד. ברמת כשרות זו לא תאושר העברה שלישית.

ב. חלב שמקורו במשקים המחזיקים מתקני חליבה מאושרים לשימוש בשבת או לחילופין חולב שאינו יהודי בפיקוח מצלמה או משגיח, ייקלט לייצור מהדרין. חלב שמקורו במשקים אחרים ייקלט ברמת כשרות רגילה.

ג. בכשרות מהדרין יאושרו מי חלב רק מגבינה בכשרות מהדרין, ועל בסיס חלב המושגח משעת חליבה.

2. יין מפוסטר

א. על פי נהלי הכשרות הארצית יין מפוסטר דינו כמבושל ומותר במגע נוכרי לכשרות רגילה בלבד ולא למהדרין.

ב. כאשר משתמשים ביינות מתוצרת הארץ, יש להשתמש רק ביינות המפוקחים על ידי רבנות מוסמכת. כאשר משתמשים ביינות מתוצרת חוץ, יש להשתמש רק ביינות המאושרים ע"י הרה"ר.

במהלך בישולים יש להשתמש אך ורק ביין מפוסטר או מבושל. ברמת כשרות "מהדרין", ביין מבושל בלבד.

3. בשר

א. בשחיטת "חלק" יהיה פיקוח מתמיד על ההזרקות. לא יתקבלו עופות לשחיטת חלק שלא בפיקוח מלא על צורת ההזרקה. בשחיטת "מהדרין" יהיה פיקוח מדגמי על ההזרקות (אולי יש למנות גם כאן משגיח קבוע).

ב. בשחיטת "חלק" - 10 עופות לדקה לכל שוחט.
"כשר" וב"מהדרין" - 12 עופות לדקה לכל שוחט.

ג. בדיקת הסכין : על השוחט לבדוק את סכיניו באמצע עבודתו כדלהלן:
ב"חלק" - כל 2 תאים דהיינו כ-5 דקות (תלוי בכמות העופות בכל תא).

ב"מהדרין" - כל 3 תאים כ-8 דקות.

ד. במשחתות קטנות בלבד, כשאין אפשרות להעסיק 4 שוחטים, ויש שתי עמדות שחיטה, יהיו לא פחות משלושה שוחטים בו זמנית, ותהיה תחלופה של שוחטים באופן שלא ישחט אחד יותר מ- 40 דקות רצוף, ולא פחות מ- 20 דקות מנוחה.

במשחתות הללו לא יעבוד שוחט יותר מ- 4 שעות, כולל ההפסקות - שחיטה זו היא רק ל"כשר" - ולא ל"מהדרין".

ה. בשחיטת "מהדרין" - יבדקו את הגידים ע"י ראיה ומישוש, בנוסף לכך, יעשו בדיקה מדגמית בפתיחת הרגל לכל משק הבדיקה המדגמית היא עשר עופות פעם בשעה. בשחיטת "כשר" - בדיקה מדגמית ע"י פתיחת הרגל לוודא שהמשק נקי, במקרה שאינו נקי יבדקו כל רגל.

ו. בדיקת ריאות: משגיח הממונה על בדיקת הריאות ב"כשר" - בדיקה מדגמית, במקרה של ריעותות בריאות יבדקו את כל הריאות.

ז. ורידי הצוואר - יש לחתוך ורידי הצוואר בשלושה חיתוכים לפני ההשריה. בשחיטת "חלק" ו"מהדרין" יחתכו את מקום השחיטה בצוואר ואת קצוות הכנפיים

ח. צליית הכבד - אפשר לצלות כבד בגריל חשמלי כשהכבד מונח על רשת והדם מטפטף לתבנית מיוחדת לכך, אף שהחום מגיע מלמעלה, ברמת כשרות "מהדרין" יש לצלות כבד על אש גלויה בלבד.

ט. ברמת כשרות 'מהדרין' - אין לבשל כבד קפוא, גם אחר צלייתו.

י. במליחת הלב - יש לפתוח לשניים ולקרעו שתי וערב, לנקות את החדרים מקרישי הדם ולמלחו קצת קודם הצלייה. ברמת כשרות "מהדרין" - יש לחתוך את ערלת הלב ואת הגידין שבפנים.

4. קבלת סחורה באולמות מלונות מסעדות וכדו'.

סחורה שתקבל בנוכחות משגיח. מוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת, ומלווים בתעודת משלוח, החתומה בחותמת כשרות וחתימת כתב ידו של המשגיח.
ברמת כשרות "מהדרין" - ייקנו כל המוצרים רק מתוך רשימה מיוחדת שיספק הרב נותן ההכשר.

5. ניפוי קמח

יש להתקין נפה של 50 מ"ש בסמוך למלוש. {נפה שיש בה 50 חורים לאינטש}
ברמת כשרות "מהדרין" הנפה צריכה להיות לפחות 60 מ"ש.
ובנוסף, ברמת כשרות "מהדרין" מומלץ להתקין מכשיר 'אנטולטור'.

6. איסור תולעים

אין לבצע את השריה בחומר הניקוי כאשר הכרוב חתוך לרבעים, ולכן לבישול, למילוי ולהחמצה יש להשתמש רק בכרוב שגודל תחת פיקוח.

ברמת כשרות "מהדרין" - יתקבל רק כרוב שגודל תחת פיקוח רבני וללא חשש תולעים.

7. ביצים

ברמת כשרות "מהדרין" - אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו, א"כ ניתנו עליהן תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

8. בישול ישראל

יש להקפיד על בישול ישראל.

ברמת כשרות "מהדרין" - בכל המקרים דלעיל הכנסת התבניות או הסירים תעשה על ידי יהודי.

9. קייטרינג חלבי

ברמת כשרות "מהדרין" - אין להגיש או להכין מאכל המכיל דגים ומוצרי חלב ביחד.

10. טבילת כלים

כלים מעץ, חרס, פלסטיק, ניילון או כלים חד פעמיים אינם מחויבים בטבילה,

ברמת כשרות "מהדרין" - יש הנוהגים להטביל כלי פלסטיק וחרס ללא ברכה.

11. מכירת חמץ

מכירת חמץ תבוצע ברבנות המקומית ע"י בעלי הקייטרינג או באי כוחם. הרבנות המקומית תיתן אשור על כך. הרבנות המקומית תקבל מינוי שליחות כגון: להפרשת תרו"מ, מכירת חמץ וכדו'. ברמת כשרות "מהדרין" יש המקפידים שהמוצרים יהיו מקמח שנטחן אחר הפסח.

12. דבש - כיתובי כשרות

א. מזון מלכות יסומן בכיתוב "כשר לאוכלי מזון מלכות", ולא יסומן ברמת כשרות מהדרין.

ב. 'פרופוליס' יסומן בכיתוב "כשר" ולא יסומן ברמת כשרות מהדרין.

13. מחלקת מאפה / מאפיות

א. בתקופת חנוכה יש לוודא שהדלקת הצ'יפסר לטיגון סופגניות תיעשה בידי המשגיח.

ברמת כשרות "מהדרין" גם הטיגון יעשה על ידי יהודי בלבד. יש להגעיל את הצ'יפסר לפני השימוש.

ב. במקומות שאופים מאכלי חלב עם דגים, כגון: בפיצה ופשטידה, ויש להם כשרות מהדרין, יש לציין שהכשרות ברמת "מהדרין" - אינה לפי המחמירים כבית יוסף.

ג. הפעילות של המטבח, עם מפסק נפרד להדלקתו ולכיבוי ע"י המשגיח. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי המשגיח.

ברמת כשרות "מהדרין" - בכל המקרים דלעיל הנחת והכנסת התבניות או הסירים תעשה על ידי יהודי.

14. מסעדה בשרית עם הכשר "מהדרין":

א. יש להשתמש אך ורק בירקות עליים (כולל כרוב) מגידולים מפוקחים.

ב. כל המוצרים הנכנסים למסעדה חייבים להיות ברמת כשרות מהדרין.

ג. על המשגיח להיות נוכח במקום בכל זמן פעילות המסעדה.

15. מסעדה חלבית עם הכשר "מהדרין":

א. אין לעשות שימוש במוצרים המכילים חלב ודגים יחדיו.

ב. אין להשתמש במוצרי חלב המכילים אבקת חלב עכו"ם.

לסיים: עלינו להתריע בשער בת רבים, על תופעה שקיימת בין גופים הנותנים מעצמם 'תעודות-כשרות' המציגים עצמם כ"בד"ץ" ומעניקים תעודות לבתי עסק תוך הצגתם כ"כשרים למהדרין" ומוליכים בזה שולל את צרכני הכשרות בהתהדרם בתעודת "מהדרין" בעוד שרמת הכשרות בפועל היא מתחת לכל ביקורת. לרבות חוסר נוכחות של משגיחים, 'בישול נוכרים', שימוש בבשר שאינו 'חלק' וכדומה.

לעיתים 'תעודות כשרות' אלו מוצגות בבתי עסק כתוספת לתעודת הכשרות מטעם הרבנות המקומית - ברמת כשרות רגילה בלבד, כך שנוצר הרושם כי הכשרות במקום היא ברמת "כשרות מהדרין", בעוד שבפועל אין הדבר כן.

לאור קבלת תלונות רבות, מאת צרכנים שהוטעו באופן זה, הוחלט שהצגת תעודה של גוף לא מוסמך, המהלל את רמת הכשרות מעבר לרמתה בתעודה המוסמכת מהווה הטעיה של הציבור, ותהווה עילה לשלילת אישור הכשרות (לאחר התראה). ידע הציבור ויזהר!

פרק לב- איסור הונאה בכשרות

היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות התשמ"ג - 1983

החל משנת תשנ"ז (1997) נערכה הרבנות הראשית לישראל לאכוף את כל נושא העבירות הקשורות לחוק איסור הונאה בכשרות התשמ"ג - 1983. לצורך כך הוקמה היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות. במהלך עבודתה אוספת היחידה חומר מודיעיני רב על בתי עסק הנחשדים כעוברים על החוק ושולחת מפקחים בעלי הסמכה מאת השר לביטחון פנים לחקור ולאסוף ראיות. בסוף התהליך מוטלים קנסות מנהליים, מוגשים כתבי אישום ומביאים את דבר המכשלה לידיעת הרבנויות, המשגיחים והציבור הרחב באמצעי התקשורת השונים.

היחידה עומדת בקשר מתמיד עם היחידה לפיקוח צומח וחי של משרד החקלאות (פיצו"ח) למקרים בהם מוצרים שלא עומדים בדרישות החוק נאשמים גם בהונאה בכשרות. שיתוף הפעולה בין הרבנות המקומית לרבנות הראשית הינו חיוני לצורך חיזוק וביצור מערך הכשרות הארצית.

על פי הנחיותיו של היועץ המשפטי לשעבר השופט פרופ' אליקים רובינשטיין, תלונות בנושא הונאה בכשרות יופנו כדלקמן:

הונאה בכשרות - תטופל על ידי היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות במקרים שצויינו במסמך זה, תוך הטלת קנסות מנהליים ושימוש באמצעים נוספים העומדים לרשותינו.

זיוף ומרמה בכשרות - ניתן לפנות באופן ישיר למשטרה המקומית ולהגיש תלונה נגד בעל עסק או יבואן אשר מזייף חותמת של רב או רבנות מקומית לצורך הונאת הרבים.

במקרים בהם אין טיפול נאות מצד המשטרה המקומית ניתן להגיש תלונות אלו גם דרכנו.

מוקד טלפוני ארצי פועל 24 שעות ביממה לצורך הגשת תלונות על ידי הציבור הרחב והרבנויות המקומיות:

טל: 02-5313187/ 63

פקס: 02-5313169

כתובת דוא"ל: achifa1@rabbinate.gov.il

נספח :

בעניין כשרות שאינה מאת רבנות מוסמכת

לאחרונה הורשעו מספר בעלי עסקים בבית המשפט בגין הצגת עסקיהם ככשרים באמצעות תעודות "השגחה" של גופים לא מוסמכים, ונקנסו בהתאם.

ועדת הכשרות הארצית שעל יד הרבנות הראשית לישראל דנה בתאריך ט' טבת תשס"ח (18.2.07) בריבוי גופי ההשגחה פרטיים שאינם מוסמכים. על פי דיווחי המפקחים, פעמים שגופים שונים המציגים עצמם כ"בד"ץ" מעניקים תעודות לבתי עסק תוך הצגתם כ"כשרים למהדרין / חלק / גלאט", בעוד רמת הכשרות בפועל היא מתחת לכל ביקורת; לרבות חוסר נוכחות של משגיחים, 'בישול נוכרים', שימוש בבשר שאינו 'חלק' וכדומה.

לעיתים תעודות שכאלו מוצגות בבתי עסק כתוספת לתעודת הכשר מטעם הרבנות המקומית ברמת כשרות רגילה בלבד, כך שנוצר הרושם כי הכשרות במקום היא ברמת כשרות מהדרין בעוד שבפועל אין הדבר כן. לאור קבלת תלונות רבות מאת צרכנים שהוטעו באופן זה הוחלט שהצגת תעודה של גוף לא מוסמך המהלל את רמת הכשרות מעבר לרמתה בתעודה המוסמכת מהווה הטעיה של הציבור, ותהווה עילה לשלילת אישור הכשרות (לאחר התראה).

קנסות מנהליים

לתשומת ליבכם, גביית הקנסות בגין עבירה על חוק איסור הונאה בכשרות מטופלות ע"י רשות האכיפה והגביה - המרכז לגביית קנסות של הנהלת בתי המשפט. בעקבות זאת ניתן לגבות גם את הקנסות שלא שולמו במועד, וכך התחזק גורם ההרתעה על הנקנסים אשר טרם שילמו את חובם.

בקשה לביטול קנס מינהלי תוגש אך ורק על ידי הנקנס. הרבנות המקומית יכולה לכל היותר לשלוח את המלצתה בעניין.

עבירות הונאה בכשרות

התופעות הבאות הינן עבירות הונאה בכשרות, עליהן יש לדווח למוקד היחידה הארצית:

1. הצגת תעודת כשרות שאינה בתוקף במקום גלוי, גם אם היא מקורית.
2. הצגת תעודת כשרות מושעת כאשר בעל העסק מסרב להחזירה (ולאחר עריכת שימוע ובקשה בכתב מאת הרבנות להחזיר את התעודה).
3. הצגת תעודות כשרות מצולמות אשר ניתנו במקור למוצרים, בתי עסק או יצרנים אחרים, על מנת ליצור מצג שווא שהמקום מפוקח על ידי רבנות אף שאין ברשותו תעודת כשרות מרבנות מקומית.
4. שלט המציג מקום ככשר אף שאין ברשותו תעודת כשרות מרבנות מקומית.
5. פרסום בעיתונות או בחומר כתוב מכל סוג (אינטרנט, דברקות, עלונים, מפיות וכד') המציג את המקום ככשר אף שאין ברשותו תעודת כשרות מרבנות מקומית.
6. הצגה במקום גלוי של תעודת כשרות שאינה שייכת לרבנות המקומית המוסמכת אלא לגוף אחר, או לרבנות אחרת מחוץ לתחומה. בהתאם לחוות דעתו של היועץ המשפטי לרבנות הראשית, הצגת בית עסק כמושגח או מפוקח לעניין כשרות על ידי גוף בלתי מוסמך מהווה עבירה על החוק **גם אם לא מצוינת במפורש המילה "כשר"**.
7. אי הצגת תעודת הכשרות במקום גלוי. על פי החוק חייב בעל העסק להציג את תעודת הכשרות מטעם הרבנות

המוסמכת במקום גלוי.

8. מכירת מוצרי מזון ומשקאות בבית עסק אשר בידי תעודת הכשר כחוק (מכולות, מרכולים וכד') אף שלמוצרים אלו אין כלל תעודת כשרות מטעם רבנות מקומית או אישור מטעם הרבנות הראשית.
9. אי עמידה בתנאי הכשרות בבית עסק אשר בידי תעודת הכשר כחוק, ללא ידיעת הרבנות המקומית.
10. מכירת מוצרים המוצגים על ידי היצרן או היבואן ככשרים בכשרות שאינה שייכת לרבנות מוסמכת אלא לגוף פרטי בלבד בלתי מוכר.
11. מכירת מוצרים שאינם כשרים כלל תחת מצג כשרותי כלשהוא.
12. היעדרותו של משגיח מבית העסק ללא ידיעת נותן ההכשר והסכמתו, לפרק זמן הגורם לפסילת כשרות המזון.

- **נותני ההכשר מתבקשים להביא לידיעת בעל עסק כי הוא נדרש להתחייב בכתב לכך שהמצג הכשרותי של בית העסק יהא תואם לרמת הכשרות המופיעה בתעודת ההכשר שניתנה לו מאת הרבנות המקומית המוסמכת, וכל שינוי מחייב אישור מפורש. אי עמידה בכך מהווה הפרת נהלי כשרות ומהווה עילה לשלילת אישור הכשרות.**

דו"ח הרבנות המקומית אודות עסקים חשודים:

- **נא להקפיד בכל מילוי דו"ח לרשום את מס' העוסק מורשה וכן את שם המפקח אשר ביצע את הביקורת מטעם הרבנות המקומית המלווה בחתימת ידו.**

דיווח על הסרת או החזרת תעודת כשרות ע"י נותן ההכשר:

- **על הרבנות המקומית ליידע בכתב את אגף הכשרות הארצי/ מחלקת הונאה בכשרות ברה"ר לישראל בכל מקרה של הסרת כשרות או החזרת כשרות מטעמה ויש לוודא כי ההודעה אכן התקבלה במוקד היחידה הארצית. האחריות לתוכן ההודעה וקליטתה במשרדנו מוטלת על הרבנות המקומית בלבד ועל כן נבקש לוודא כי כל הנתונים תקפים טרם המשלוח.**



עבור השמירה ממאכלות האסורות זוכה לחיי הנצח בעולם הנצח

(ספר מנחה ישראל פכ"ד)

***פרק לג- נוהל הסרת תעודת כשרות**

הסרת תעודת הכשר תיעשה בכפוף לכללים הבאים:

- א. נוכח הרב המקומי לדעת כי בית עסק שלגביו ניתנה תעודת הכשר שוב אינו ראוי לתעודה זו, בין משום שהשתנו הנתונים שהיו קיימים בעת שהונפקה התעודה, בין משום שנתגלו ליקויי כשרות או שנמצא שבית העסק מפר את נהלי הכשרות שנקבעו לו, לרבות אי-נוכחות משגיח כשרות בבית העסק, שנגרמה בשל אי תשלום שכר עבודה או בשל אי עמידה ביתר ההתחייבויות של בית העסק כלפי משגיח הכשרות, ובין מכל סיבה מוצדקת אחרת, יודיע הרב המקומי או מנהל מחלקת הכשרות במועצה, בכתב, לבית העסק על הכוונה להסיר את ההשגחה במקום ולדרוש את החזרת התעודה.
- ב. במכתב יציגו הסיבות שבגינן מתכוונים להסיר את ההשגחה. בית העסק יקבל שהות מספיקה, שלא תעלה על 3 ימי עבודה, להשמיע, בכתב, את טענותיו לעניין.
- ג. עם קבלת טענותיו של בית העסק או עם תום המועד שנקצב לו להשמיע טענות אלו, ייתן הרב המקומי את החלטתו בעניין. החלטה זו תומצא בכתב בתוך 24 שעות לבית העסק.
- ד. ההחלטה להסרת ההשגחה תובא לידיעת הציבור בתוך 24 שעות באמצעות פרסום פומבי מטעם המועצה. במידה שהמועצה מפעילה אתר אינטרנט, תפורסם ההחלטה גם באתר זה. כן תובא ההחלטה לידיעת הרבנות הראשית לישראל, אגף הכשרות הארצית וזאת, בתוך 7 ימי עבודה.
- ה. על אף האמור בסעיפים א-ד לעיל, במקרים חריגים שבהם נכח הרב המקומי לדעת באופן ברור כי בבית עסק נתגלה ליקוי כשרות חוזר המנכ"ל התש"ע/1 - תמוז התש"ע (יולי 1) 2010 חמור המצדיק, לשם מניעת נזק בלתי הפיך מהציבור, את הסרתה המיידית והדחופה של הכשרות, ניתן יהיה להסיר את תעודת ההכשר באופן מיידי וללא הודעה מוקדמת בהתאם לסעיף 8(ב). לעיל, ובלבד שבסמוך, ולא יאוחר מ-24 שעות ממועד הסרת התעודה, תינתן לבית העסק הזדמנות להשמיע טענותיו בעניין.

♦ ♦ ♦

ע"י השמירה ממאכלות האסורות ממשיך על עצמו קדושה מלמעלה כמו דכתיב (ויקרא כ' כ"ה) ולא תשקצו את נפשותיכם והייתם לי קדושים כי קדוש אני.

(ספר מחנה ישראל לבעל החפץ חיים פרק כד)