



# מדרגים את כשרויות הבשר

הרבנות הראשית קובעת את דרגות כשרות הבשר המיובא ומסדירה את סימוני הכשרות בכשרות רגילה ובכשרות מהודרת.



ע"פ החלטות מועצת הרבנות מהשנה האחרונה, נקבע כי הבשר המיובא לארץ ידורג על-פי ארבע רמות כשרות. רמות כשרות אלו יסומנו על גבי התוויות המודבקות על הבשר, בכיתוב ובצבע שונה. על ידי כך, צרכן הבשר יוכל לצרוך בשר בהתאם לרמת הכשרות המבוקשת על ידו.

## חלק (מהדרין, גלאט, בד"ץ)

רמת כשרות זו היא רמת הכשרות הגבוהה ביותר המעידה על מערך שחיטה מהודר מטעם הרבנות הראשית לישראל. במסגרת רמה זו, הליך השחיטה נעשה בקצב איטי ובכמות מוגבלת על ידי צוות שחיטה מתוגבר. כמו כן, הבשר נמצא ללא שאלות הלכתיות בהליך השחיטה.



## חלק ריאה (נשחט ונבדק בקו ייצור בכשרות רגילה)

רמת כשרות זו מעידה על שחיטה מטעם הרבנות הראשית לישראל על פי נהלי כשרות רגילה, אולם בהתייחס לריאת הבהמה, הרי שהיא מוגדרת כ"חלק". הסבר: לאחר השחיטה מתבצעות מספר בדיקות בחלקים הפנימיים של הבהמה. במסגרת בדיקות אלו, הריאה נמצאה ללא שאלות הלכתיות.



## כשר מוכשר (דרגת כשרות בסיסית)

בשר זה כשר בכשרות רגילה על פי ההלכה.



## לא מוכשר

בשר זה כשר בכשרות רגילה, אך אינו עובר הכשרה על ידי צוות השחיטה (שרייה במים ומליחה) אלא נכנס להקפאה תוך 72 שעות משעת השחיטה. חל איסור הלכתי לאכול את הבשר בטרם ביצוע פעולות ההכשרה כמצויין בתווית.

