

בתי מטבחים

אחריות על כשרות בית המטבחיים

שחיטה תבוצע רק בבית מטבחים המאושר על ידי הרבנות שבו ממונה רב בית המטבחים האחראי על כל מה שמתרחש בבית המטבחים במשך כל השבוע בנושא הכשרות, מקבלת הבקר עד השיוק כולל נושא בכורות וטריפות.

אספקת בקר

1. כל בקר או צאן שיובא לשחיטה צריך להגיע בליווי תעודה מזהה ואישור וטרינר.
2. כל זכר צריך שיהיה ממשק שיש לו אישור על מכירת בכורות.
3. טוב שיהיה סידור למצות נתינת זרוע לחיים וקיבה למרות שהכהנים הם כהני חזקה (מנחת יצחק ח, קו לפי הבית אפרים).

מקום השחיטה

1. נכון שהבהמות לא יראו את השחיטה.
2. גם צאן יש לשחוט על מתקן מיוחד שבו משכיבים ואוגדים בדומה לשחיטת בהמות.
3. רק צוות השוחטים והעובדים ימצאו בבית המטבחים באזור השחיטה והבדיקות בזמן השחיטה, הבדיקות והפסיקה- הסוחרים והקצבים לא יורשו להכנס.
4. יש להקצות חדרים מיוחדים לצוות השחיטה שבהם מותקנים ברזים, מקלחות, פינת אכילה ושירותים.

שוחטים – סכינים

1. אין לבצע שחיטה בבתי המטבחים ללא נוכחותו של רב הממונה על בית המטבחים.
2. לכל שוחט- לפני שחיטת בקר- יהיו לפחות שני סכינים מוכנים לשחיטה. ולפני שחיטת צאן יהיו- ארבעה סכינים מוכנים לשחיטה.
3. לפני השחיטה יובאו הסכינים לרב-לבדיקה.
4. לפני שחיטת כל ראש בקר או צאן, תתבצע בדיקת סכין ע"י רב המשחטה או ע"י שוחט אחר הבקי בבדיקת סכינים.
5. לפני תחילת השחיטה תתבצע הבדיקה בסכין יבשה, בין השחיטות בסכין רטובה. כל הבדיקות תהיינה בהולכה והבאה על שלושת רוחות הסכין.
6. אחר "החלקת סכין" יש לבדוקה ביבש.
7. בסיום השחיטות יובאו הסכינים לרב לבדיקה.

8. לפני כל שחיטה ישטוף הפועל את צואר הבקר או הצאן ובמידת הצורך יסיר שער עבות ממקום השחיטה.
9. אם שחטו בסכין שיש בה פגימה או אפילו ספק כל שהוא רב בית המטבחים יפסוק את כשרות הבהמה ואת שווקה.

משגיח

לא תתבצע שחיטה ללא משגיח במקום.

בדיקות וסימון

1. מלבד הרגלים והראש אותם יש לסמן במספר סידורי של הבהמה אין לפרק שום חלק מהבהמה לפני בדיקת הפנים.
2. **פתיחה ראשונית:** הפתיחה תיעשה לצורך בדיקת פנים כאשר הבהמה שוכבת על גבה או תלויה בכבשים. הפתיחה תעשה לפני פירוק הבהמה.
3. פתיחת חזה של בהמה גסה כדי להוציא את הריאה לא תהיה יותר מ 12 סמ' כדי למנוע פגיעה בריאה. פתיחת הטרפס תיעשה רק ע"י השוחט.
4. **סכינים:** כל חיתוך פירוק וניקור יעשה בסכיני בית המטבחים. לכתחילה טוב שיהיו סכינים ומסורים נפרדים לטרף וסכינים מיוחדים לניקור.

בדיקות

1. **בדיקת פנים:** בדיקת הריאה והמעיים (כרס, בית הכוסות, הממס והקיבה) תיעשה ע"י רב המשחטה או שוחט אחר אשר יסמן את ממצאיו על לוח הנמצא ע"י מקום בדיקת חוץ או בטופס שימסר לבודק חוץ. יש להשתמש בטופס שבו מצוינים כל הרעותות השכיחות או ציור הריאה.
2. נמצא "טרף" בבדיקת פנים תסומן הבהמה מיד שהיא "טרף" על כל חלק שיפורק ממנה.
3. לא נמצא טרף, לא יחתם שום חלק בהכשר "כשר" או "חלק" אלא במספר קוד בלבד מיד עם פרוקו.
4. **בדיקת חוץ:** בשעת בדיקת חוץ לא ימצא בעל הבקר וואו הקצבים בחדר הבדיקה.
5. כל בדיקה תכלול ניפוח הריאה ותוצאותיה ירשמו בטופס בדיקה.
6. יש לבצע בדיקת חוץ גם לאלו שנמצאו "חלק" בבדיקת הפנים.

סימון

1. אחרי הבדיקה יפסוק הבודק: **א.** חלק [ב"י או רגיל] **ב.** כשר **ג.** טרף. פסק זה יכתב בטופס הבדיקה ובספר בית המטבחים.
2. כל חלקי הבשר כולל מעיים צריכים להחתם. בחתימה יצוין: מספר קוד הבהמה, סוג כשרות הבשר ויום השחיטה.

3. חלק = יוחתם בחותמת משולשת בצבע אדום.

4. כשר = יוחתם בחותמת עגולה בצבע כחול.

5. טרף = יוחתם בחותמת מלבנית בצבע ירוק.

6. הטרף	יחתך	בחיתוך	מיוחד	:
רגל	-	הורדת	הציפורן	האחורית.
לשון	-	חיתוכים	רוחביים	לאורך
לב	-	חיתוך	בצורת	.x
כבד	-	חיתוך	בצורת	.x
ראות	-	חיתוך	בצורת	.x

טחול - חיתוך בצורת x.

7. כאשר מתבצע ניקור בבית המטבחים, חלקים שצריכים ניקור, יוחתמו רק אחר הניקור. יש להקצות מקום מיוחד לביצוע הניקור הדרוש.

8. פרוק בשר הטרף יעשה במקום נפרד.

9. יש להצמיד לפחות פלומבה אחת לכל חתיכת בשר, כולל ראש, רגליים ומעיים. פלומבת הכשר בצבע כסף ופלומבת החלק בצבע זהב - או כחול.

10. המשגיח צריך לפקח על אופן ניקוי המעיים שלא יערבבו בין סוגי הבשר.

11. המשגיח צריך לפקח על אופן הכשרת הבשר.

12. החותמות, הפלומבות ותעודות המשלוח יהיו תמיד צמודים למשגיח או לשוחט ובשום אופן לא ישארו ללא השגחה. בסוף השחיטה השוחט או המשגיח יקח אותם עמו או יאחסן אותם בארון שיינעל על ידו והמפתחות רק בידיו.

ניקור

1. ניקור חלק קדמי וחלקי הפנים : יעשה ע"י מנקר מוסמך ובאשור הרבנות המקומית.

2. אחר הניקור יוחתם הבשר וחלקי הפנים בחותמת כשרות.

3. מכירת אחורי : אם ימכר ליהודי יחתם "כשר" או "חלק" ו"טעון ניקור" ובלבד שהיהודי יקנה את הבשר מבית המטבחים ואם ימכר לערבי יחתם "טרף".

4. אין לשווק נתחי בשר, שומן, כרס וחלקי מעיים אלא כאשר הם נוקרו בבית המטבחים.

5. כאשר אין אפשרות לנקרם בבית המטבחים וכן רבעיים אחוריים אפשר לשווקם מבית המטבחים רק כאשר הרבנות המקומית המקבלת מתחייבת בכתב לרב בית המטבחים שחלקים אלו ינוקרו באטליזים שבתחומה ובאחריותה לפני השווק לצרכן.

אחסון

1. יוקצה חדר קירור נפרד לאחסון בשר טרף חדר זה יסומן בשלט גדול מבחוץ "טרף" מבלי לגרוע באמור לעיל בסעיף ח' 5,6.
2. יש למכור רק רבעים שלמים של טרף ולא לחתוך אותם בבית המטבחים. [אא"כ הפרוק נעשה בחדר נפרד כאשר יש משגיח צמוד אך ורק לפרוק ואחר הפרוק כל חתיכות הבשר שוב יוחתמו בירוק: "טרף" ויארזו בשקיות ובקרטונים שכתוב עליהם "טרף".]
3. כאשר הבשר מודח בצינור- לכתחילה עדיף בהשרייה -יש לציין באישור הכשרות את יום ההדחה. יש לשווקו מבית המטבחים רק כ"כשר" ולא כ"חלק" כאשר יש חשש שישווק לצרכן אחר שעברו עליו 72 שעות משעת השחיטה.
4. למשגיח בלבד, יהיו המפתחות של המקררים הוא ישים פלומבות על מנעולי המקררים כך שלא יוכלו לשווק בשר ללא נוכחותו.

שיווק

1. שיווק בשר או חלקיו ייעשו ע"י: סימון בפלומבות מתכת שלא ניתן להשתמש בהם שוב, חותמת כשרות על הבשר, ואישור כשרות חתום של הרבנות המקומית שבתחומה נמצא בית המטבחים.
2. אין להוציא ו/או לקבל חלקי פנים אא"כ כל אחד מהם חתום ומסומן בפלומבה תקנית כאמור, ומלווה באישור כשרות חתום כדלקמן.
3. חלקי פנים שאי אפשר למספר ולהחתים יצאו בתוך שקית אריזה, ויש להצמיד לה מספר, כיתוב ופלומבה.
4. לא יוצא בשר מבית המטבחים אלא בנוכחות משגיח ועם אישור כשרות מקורית ממוספרת שבה יצוין: רבנות נותנת הכשרות, סוג הבשר, מספר בהמה, כמות, זמן השחיטה, סוג הכשרות, שם וחתימת המשגיח, מנוקד/לא מנוקד, מוכשר/לא מוכשר וחותמת הרבנות נותנת הכשרות. יש להקפיד מאוד על כתב יד קריא וברור באישור המשלוח וזאת כדי למנוע אי הבנות במשלוח הבשר. עותק מהאישור, יתויק בתיק כשרות ע"י המשגיח.
5. אין לקבל בשר טרי ללא אישור כשרות חתום ע"י רב בית מטבחים של רבנות מקומית המתאימה במדויק לאישור המשלוח ולכמות הבשר שהגיע בפועל לאטליז.
6. אין לקבל בשר מכל גוף כשרות שהוא, אא"כ הוא חתום בחותמת רבנות מוסמכת ומלווה באישור כשרות מרב בית המטבחים כאמור לעיל.
7. אין לבצע שחיטה ו/או לקבל בשר משחיטה של שוחט בכל מעמד שהוא, ללא שיהיה מלווה באישור כשרות של רב בית מטבחים מוסמך עם כל הפרטים דלעיל.
8. הרבנות המספקת את הבשר תשלח משגיח מלווה מבית המטבחים.
9. כאשר אין אפשרות שמשגיח ילווה את המשאית מבית המטבחים – אז המשאית תיסגר בפלומבה ותפתח ע"י משגיח מקומי והוא ילווה את המשאית בחלוקה בתוך העיר. כאשר המשאית נוסעת גם לעיר אחרת היא תסגר שוב ע"י המשגיח המקומי שיצרף אישור על הבשר שנשאר במשאית.

10. אין לשווק בשר המסומן ו/או מוחתם ככשר לחנות שידוע שאין לה כשרות.
11. בשר טריפה או נבלה יובל אך ורק במשאית נפרדת. אין להוביל כשר וטרף באותה משאית בשום מקרה.
12. בשר טריפה ימכר רק לערבי או נוצרי שמאושר ע"י הרבנות. לא יאושר אדם אא"כ יש לו אטליז או חנות בעיר ערבית ויציג לפני הרבנות אישור רשמי על כך מראש המועצה המקומית (כולל מס' ת.ז.).
13. נוסף לסימון בשר הטריפה יש לעשות גם רישום מסודר לכל מכירת הטרפות. רישום זה יכלול את: שם הקונה, כתובתו, תאריך המכירה, כמות וסוג הבשר.

הזלזול בפקוח על הכשרות כמוהו כמעילה