

מפעלי עיבוד בשר

מפעל לעיבוד בשר, לענייני כשרות הוא מפעל הקונה בשר בקר מיובא מחו"ל או בשר בקר הנשחט בארץ בבתי שחיטה שנמצאים תחת פיקוח של רבנות מוסמכת ומאושרת או מקבל בשר מעובד ממפעלים אחרים המעבדים בשר בארץ וכן בשר עוף לסוגיו, בשר הודו ועוד. המפעל משווק, מעבד ו/או חותך ו/או אורז בשר לצורות וסוגים שונים.

מפעל המעוניין בכשרות חייב לעמוד תחת פיקוח של רבנות המוסמכת עפ"י החוק לתת הכשר למפעלים שבתחומה, ולמלא אחר כל ההוראות הניתנות מהרבנות נותנת ההכשר. במפעל כזה חייב להיות משגיח/ים קבוע/ים כל שעות הפעילות שכן במפעל מכשירים בשר, טוחנים בשר ומוסיפים לסוגים השונים חמרי גלם ותבלינים שונים.

הרבנות נותנת ההכשר

1. הרבנות הנותנת הכשר למפעל בשר תקבע תנאי כשרות עם בעלי המפעל, הכוללים:
 - א. צורת הפקוח וההשגחה על פי המפורט להלן.
 - ב. צורת האריזה וחיתמת הכשרות תיקבע ע"פ הרבנות המכשירה והמפעל.
 - ג. תנאי העסקת המשגיח/ים.
2. הרבנות המכשירה תדאג לכך שהמשגיח יהיה בקי בהלכות הקשורות לעבודתו כמשגיח ובהתאם למפעל בו הוא עובד.
3. הרבנות המכשירה תכין חוזה התחייבות בו יפורטו תנאי הכשרות ודרכי הטיפול במקרה שהמפעל לא יקיים את תנאי הכשרות, חוזה זה יחתם ע"י הרבנות המכשירה או בא כוחה וכן ע"י מנהל המפעל.
4. הרב הממונה או בא כוחו יבקר בתדירות סבירה במפעל ע"מ לעמוד על ביצוע נהלי הכשרות במפעל ולפקח על עבודת המשגיח.
5. רבני אגף הכשרות הארצי יבקרו במפעל על פי הצורך ע"מ לוודא קיום כל תנאי והוראות הכשרות. זאת בתאום עם הרבנות המכשירה במידת האפשר.

נוכחות

1. על המשגיח להיות נוכח במפעל במשך כל שעות העבודה והפעילות לפקח על הנעשה בתחום המפעל ולדעת את כל תהליכי הייצור והעיבוד של הבשר.
2. מדי פעם יבקר המשגיח במפעל לאחר שעות הפעילות, לוודא את כמות הבשר במקרים ע"מ למנוע הכנסת בשר אחר.

3. בזמן שהמשגיח אינו נוכח במפעל, יהיו המקררים נעולים במנעול שנקנה ע"י המשגיח כשהמפתח נמצא בידי המשגיח בלבד. לחילופין, המקררים יינעלו בפלומבה ע"י המשגיח.
4. אם מסיבה כל שהיא נעדר המשגיח - ידאג ליידע את הרבנות המכשירה ולהביא מחליף בעזרת הרבנות. אין ליצור מצב שיהיה בשר כל שהוא ללא השגחה והוא בבחינת בשר שנתעלם מן העין.

פקוח והשגחה

1. כל הבשרים הנארזים ומשווקים במפעלי הבשר יהיו מוכשרים למעט בשר יבוא באריזתו המקורית.
2. הכשרת בשר - תיעשה ע"י המשגיח, או בפקוחו ונוכחותו האישית, במקום המותאם לכך, כל זאת לאחר שיוודא שהבשר הופשר לגמרי.
3. אין להשהות בשר לא מוכשר להפשרה לקראת הכשרה בתוך אריזתו המקורית (כבוש) אלא להוציאו ולהניחו ע"ג מדפים או שולחנות מנוקבים או מחוררים. בשר קפוא לא מוכשר שהופשר ואפילו חלקית חייב בהכשרה כדין ואסור להקפיאו שוב ללא הכשרה.
4. דיני הכשרת הבשר מפורטים בנוהלי משחטות.
5. דיני צליית כבד מפורטים בנוהלי אולמות.
6. כל סוג בשר העובר תהליך עיבוד (כגון הוספת חומרי גלם ו/או תבלינים) חייב בהכשרה מוקדמת, כדין.
7. יש לבדוק שכל חלקי הבשר מנוקרים כדין. ניקור בשר ייעשה ע"י מנקר שהוסמך ע"י הרבנות, המנקר יציין בתיק הכשרות אלו חלקים ניקר והבשר יתקבל ע"פ תעודת כשרות שהבשר נוקר.
8. טחינת בשר תיעשה בנוכחות ובפיקוח המשגיח כשהבשר הנטחן יהיה מבשר מוכשר בלבד.
9. בדיקת כשרות חומרי הגלם, והחומרים המוספים לבשר כגון, ירקות וכדו' (ניקויים והפרשת תרו"מ וכו').
10. המשגיח יוודא אמינות תעודות המשלוח של קניית הבשר ע"י קשר עם המשגיח / המפעל ממנו בא הבשר. (טלפון, ביקור וכדו'). בכך ניתן למנוע אפשרות זיוף.
11. המשגיח יפקח על תהליכי הייצור והעיבוד באופן שיהיו מתאימים לתנאי הכשרות.
12. המשגיח יעקוב אחר ידיעות או מודעות בנושא המוצרים המגיעים למפעל, אם הוסרה מהם ההשגחה או שיש בעיה כלשהיא בכשרותם, זאת בעזרת הרבנות המקומית.
13. הפעלת התנור והכנסת הבשר תעשה ע"י עובד יהודי ובפיקוח המשגיח.
14. חלמוני ביצים צריכים לעבור הכשרה כדין בשר - ויצויין ע"ג התווית "מוכשר-בשרי", או לחילופין "לא מוכשר-בשרי".
15. יש לייחד כלי עבודה כגון: סכינים, קרשי חיתוך וכו' לבשרים מוכשרים/לא מוכשרים ודגים.

קבלת בשר ומוצרים

הכנסת בשר למפעל מחייבת קיום התנאים וההוראות הבאים :

1. בשר טרי יתקבל כשהוא חתום בחותמות בכל חלקי הבהמה ובנוסף פלומבות, כולל רגלים ושאר חלקי פנים, תעודות משלוח וכשרות ובו פירוט כל החלקים והכמויות. הבשר הטעון ניקור יתקבל רק עם אישור כשרות ממנקר מוסמך שאכן הבשר נוקר כדין.
2. ארוז וסגור באריזה מקורית (שאיננה ניתנת לפתיחה וסגירה חוזרת).
3. סימון הכשרות יהיה בכתב ברור ובולט בחזית האריזה.
4. סימון הכשרות יהיה מרבנות מוסמכת בלבד, על כל אריזה (בנוסף לקרטון).
5. לכל משלוח יהיה אישור כשרות (כמפורט להלן) כתוב וחתום ע"י המשגיח השולח.
6. יש לוודא התאמת כמויות הכתובות באישור - למשלוח.
7. יש לוודא אמינות המשלוח ע"י התקשרות מדי פעם עם המשגיח השולח (טלפונית וכדו').
8. **אין לקבל שום משלוח ללא אישור כשרות ותעודות הכשרות יהיו מקוריות ולא בצילום ופקס'.**
9. אין לקבל בשר מכל גורם שאין עליו השגחה ע"י רבנות מקומית, כגון ספקים, משווקים וכדו'.
10. בכל מקרה של ספק במשלוח - אין לאשר את השימוש בבשר עד לבירור.
11. בכל מקרה של חריגה מההוראות:
 - א. יש להחזיר הסחורה.
 - ב. להודיע למשגיח השולח על ההחזרה.
 - ג. לדווח לרב הממונה על כך שנשלח בשר שלא על פי ההוראות.
12. בשר המגיע מחו"ל - יש לוודא שהוא סגור וארוז באריזה מקורית ויש עליו חותמות כשרות באישור הרבנות הראשית לישראל, ופלומבה ממוספרת ולקבלו ע"פ אישורי כשרות ממשגיח היבואן אל המפעל.
13. יש לקבל עופות והודו וחלקיהם אך ורק אם האריזה סגורה בפלומבה, בנוסף לתוית המודבקת לרגל ותעודת כשרות המשלוח. אם אין העופות וחלקיהם ארוזים, המשאית תהיה סגורה בפלומבה.
14. חמרי גלם, תבלינים ומוצרים המיובאים מחו"ל - אין להכניס למפעל ללא ציון כשרות וכן ציון: "באישור הרבנות הראשית לישראל", ע"ג האריזה וקבלת אישור כשרות מהיבואן.
15. חמרי גלם, תבלינים ומוצרים תוצרת הארץ. אין להכניס ללא סימון כשרות על המוצר מהרבנות המקומית בחו"ל ובנוסף לכך אישור כשרות על המפעל המייצר.
16. יש להשתמש רק בירקות עליים שגודלו בצורה מיוחדת או מיובשים בלבד, בפיקוח רבני.

משלוח בשר ומוצרי

1. **לכל משלוח בשר יצרף המשגיח אישור כשרות. אישורי הכשרות לבשר "מוכשר" ולבשר "לא מוכשר" יהיו בצבעים שונים.**
2. באישור הכשרות יופיעו הפרטים הבאים :

- א. שם הרבנות הנותנת הכשר למפעל.
- ב. ציון כמות הבשר בק"ג במספרים ובכתב יד וכמות הבשר באריזות (קרטונים).
- ג. ציון כשרות הבשר "חלק"/"כשר".
- ד. ציון "בשר מוכשר"/"לא מוכשר"/"לצליה בלבד".
- ה. בבשר לא מוכשר יש לציין את הזמן האחרון להכשרה (יום ושעה).
- ו. ציון : בשר מנוקד / לא מנוקד (למחוק המיותר).
- ז. הכתב יהיה ברור אחיד וקריא, כתוב וחתום ע"י המשגיח בלבד עם חותמת הרבנות ותאריך מלא של זמן הוצאת המשלוח.
- ח. יכתב באישור : נשלח ממפעל (שם, כתובת, טלפון) אל קולט התוצרת ולא שם לסוחר שמוכר למשתמש (שם, כתובת).
- ט. העתק של כל אישור יישאר בידי המשגיח (פנקס האישורים והפלומבות יהיו בידי המשגיח בלבד).
3. רצוי שהאישור יישלח לידי המשגיח המקבל, ועדיף אף במעטפה סגורה למשגיח בלבד.
4. רצוי שהמשגיח השולח יודא שאכן המשלוח הגיע ליעדו הנכון ע"י התקשרות עם המשגיח המקבל.
5. כל משלוח צריך שיהיה ארוז כמפורט בסעיף הבא.

אריזה וייצור – חובה להקפיד בבשר על "חותם בתוך חותם"

1. כל סוגי האריזה והסימונים שבשימוש המפעל יוגשו מראש לאישורו של הרב נותן ההכשר. האישור יהיה בכתב.
2. לכל מוצר המיוצר במפעל תהיה אריזה סגורה היטב, שלא ניתנת לשימוש חוזר (המגמה להשתמש בפלומבות) לפי הוראת הרבנות המכשירה.
3. בכל אריזה יהיה סימון הכשרות בחזית האריזה בכתב ברור ובולט. אין לעשות שימוש לסימון כשרות בחותמת גומי, סימון הכשרות יהיה לפי תקן ישראלי 1145 סימון מוצרים (יולי 00) סעיף 12.
4. אריזת בשר טחון - האריזה תהיה סגורה היטב עם פלומבה, יש לציין : "בשר כשר הומלח והודח כדין וטחון בפקוח..."
5. כל שינוי באריזה או תווית / חותמת כשרות, מחייב אישור בכתב מהרב המכשיר.
6. אין לעשות שימוש חוזר (אריזה/שיווק) באריזות של מפעל או משחטה אחרים.
7. מפעל הרוצה לייצר מוצרים חדשים חייב לקבל אישור מראש בכתב של הרבנות.
8. יש להכין תיק ריכוז של כל אישורי הכשרות לבשר היוצא מהמפעל.
9. יש להכין תיק ריכוז של כל דוגמאות סימוני הכשרות שבשימוש המפעל.

הכשרה לפסח

דיני הכשרה לפסח מפורטים בנוהלי הכשרה לפסח.

תעודת כשרות ואישור כשרות למפעל

1. הרבנות המכשירה תתן תעודת כשרות מתאימה והולמת למפעל, כל זאת אם תנאי הכשרות הם לשביעות רצונה ועל פי הנוהלים.
2. תעודת הכשרות תוצב במקום בולט, במשרדי המפעל. (מומלץ שיהיה במסגרת).
3. תעודת הכשרות תהיה לזמן קצוב ע"פ 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 למפעל (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 המכשירה רשאית להסיר את תעודת הכשרות מהמפעל במקרה ולא מתקיימים תנאי הכשרות, ע"פ החוזה.
2. על הרב נותן הכשרות לקחת את תעודת הכשרות הנמצא במפעל ולפרסם זאת ברבים, מודעות, עיתונים וכדו' כמו כן לקחת את התוויות בהן יש חותמת הכשרות של הרבנות המכשירה.
3. יש לדווח מיידית על הסרת הכשרות לאגף הכשרות הארצי.
4. במקרה והמפעל עבר על חוק הונאה בכשרות, יש לפנות לממונה על אכיפת חוק איסור הונאה בכשרות ברה"ר לישראל ולקבל הנחיות לגבי המשך טיפול.
5. מפעל שנסגר או שהפסיק קשר עם הרבנות המכשירה - יש לדווח מיידית לאגף הכשרות הארצי.

החזרת כשרות למפעל

1. מפעל שהוסרה ממנו הכשרות ובעל המפעל מעוניין בכשרות יש לדון בדבר ברבנות נותנת הכשרות בשיתוף אגף הכשרות הארצי אם צריך לקנסו (לא קנס כספי) או להתרות בו וכדו' ע"פ החוזה.
2. במקרה כזה יש להקפיד ביתר תוקף על ביצוע תנאי הכשרות הן ע"י המשגיח והן ע"י הרב המכשיר.
3. יש לדווח על החזרת הכשרות לאגף הכשרות הארצי.
4. יש לעיין בנוהל הסרת והחזרת כשרות – דרכי פעולה.

נוהלי אספקה ושימוש בפלומבות מתכת

כידוע לכת"ר הרבה מן הרבנויות משתמשות בפלומבות מתכת, לסימון בשר עופות ומוצריהם. פלומבת מתכת היא סימון טוב ואמין אך ורק אם ייעשה בה שימוש נכון. אנו מביאים כאן הנחיות שימוש בפלומבות כדי שאכן יהיה שימוש נכון בהן ובכך תעלה רמת הכשרות ואמינות הסימון.

נוהל הזמנת פלומבות

1. מכתב בקשה לפלומבות מרבנות מוסמכת שבתחומה נמצא המפעל (משחטה וכדו').
2. כמות פלומבות מוגדרת.
3. כתובת הרבנות (כולל טלפון).
4. הכיתוב המדויק שיוטבע על הפלומבה.
5. חתימת הרב המקומי / מנהל מחלקת הכשרות על מכתב הבקשה.

הספקת פלומבות

1. המפעל המספק פלומבות יודא אמינות הבקשה.
2. המשלוח יישלח למשרד הרבנות.
3. בנוסף יישלח לרבנות אישור קבלת המשלוח (כולל כמות הפלומבות).
4. על אישור קבלת המשלוח יחתום הרב המקומי / מנהל מחלקת הכשרות.
5. האישור הנ"ל יוחזר למפעל המספק.

השימוש בפלומבות

1. המשלוח שהגיע למשרדי הרבנות יועבר למשגיח במפעל ע"י נציג הרבנות או נציג מח' הכשרות.
2. המשגיח המקבל יחתום על טופס מיוחד שאכן קיבל את הפלומבות כשהינו 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 וסימון ייעשה ע"י המשגיח או בנוכחותו הישירה.
5. בסוף כל יום עבודה ירכז המשגיח את הפלומבות שנשארו במקום סגור ונעול.

אופן השימוש בפלומבה

בבשר

1. ניתן לנעוץ הפלומבה בעוף בעור הצואר, בכנף או בחלק התחתון של הרגל. הנעיצה צריכה להיות כך שאם ינסו לפתוח את הפלומבה, היא תשבר.
2. בחלקי בשר גדולים עושים חור בגוף הבשר מכניסים חוט פלסטי וכדו' קושרים וסוגרים את החוט ע"י פלומבה.

במוצרי בשר

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

מעקב

1. העתק מכתב להזמנת פלומבות.
2. המכתב המצורף למשלוח מהמפעל המספק.
3. טופס החתמת המשגיח המקבל את הפלומבות לשימוש.
4. ריכוז כמויות הפלומבות לפי חלוקה של מפעלים המשתמשים בהן.
5. המשגיח במפעל / משחטה יהיה לו טופס שימוש בפלומבות הבנוי על פי טבלה.
6. (א) תאריך (ב) כמות הוצאה (פלומבות). (ג) כמות החזרה (הפלומבות שלא השתמשו בהן באותו יום).
7. בנוסף תהיה לו רשימת קליטת פלומבות למפעל תאריך וכמויות.
8. מידי פעם (שבוע / חודש) ידווח המשגיח לרבנות על מס' הפלומבות שהשתמש בהן.
9. כל ההנחיות הנ"ל הן במטרה אחת לנצל נכון את הסימון בפלומבות ולהגביר את אמינות הכשרות.

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