

קייטרינג

קייטרינג, לענייני כשרות, הגדרתו – מקום, מטבח בו מכינים מזון המסופק ומשווק למי שמבקש, כגון: גני ארועים, אולמות, מסעדות ועוד – הוא מוגדר כקייטרינג.

מוצרים - כללי

1. הזמנת המוצרים תיעשה בתיאום מראש עם משגיח הכשרות.
2. המוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת.
- * המוצרים - רק על פי רשימה מיוחדת.
3. המשגיח ינהל יומן קליטת מוצרים הנכנסים לקייטרינג.
4. למשגיח תהיה גישה חופשית לעבור ולבדוק - בכל זמן שירצה - את הניירת בהנ"ח של המחסן וכן לבדוק במחשבים המדווחים על קבלת סחורה, תעודות משלוח ועל יומן הארועים.
5. המשגיח יקבל מההנהלה מראש את רשימת האירועים אחת לשבוע ולמטבחי קצה אחת לחודש.
6. יש ליחד מקום עבור מוצרים המוטלים בספק קודם אישור השימוש על ידי המשגיח, מקום זה יהיה נעול והמפתח יהיה בידי המשגיח.
7. אין לקבל מוצרים מבושלים או אפויים ומיני מתיקה שהוכנו בבתים פרטיים.
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 כל שהיא.
9. יש לבדוק את קוד היבואן, הנמצא בד"כ בתחתית הקופסא או במכסה, לקבלת פרטים, יש לפנות למחלקת הייבוא של הרה"ר לישראל.

ירקות עליים

1. ירקות עליים לא יתקבלו אלא הגדלים בגידול מיוחד ומפוקחים מחרקים באישור רבנות מוסמכת (נספח א' מצו"ב).
2. כרוב נגוע לא יקלט בשום מקרה.
3. כרוב ניתן לנקות בתנאים הבאים: הסרת ארבע שכבות עליונות, הוצאת הליבה, קציצתו, השריה בחומר, ושטיפה בזרם חזק במיוחד.
- * 4. כרוב יתקבל מתוצרת שגודלה בצורה מיוחדת, או מיובשים, בפיקוח רבני.

* = מציין כשרות למהדרין

אורז קטניות וקמח

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח יש לאחסן ולשמור במקום קריר מחוטא מתולעים ומזיקים.
2. אין להשתמש בפול יבש.
3. בדיקת קטניות תיעשה באופן הבא:
א. בדיקה ביבש ע"ג משטח בהיר.
ב. קטניות המצריכות השריה במים כגון: חומוס, פול, עדשים, יבדקו פעם נוספת ע"ג משטח בהיר ביבש אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
4. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול, ניתן לבדוק יום מראש כאשר מאחסנים את האורז והקטניות בקרור לאחר הבדיקה.
5. ניפוי הקמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח בנפה של 50 מ"ש, לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר.

פירות וירקות

1. פירות וירקות יש לקבל אך ורק מחנויות או מספקים שיש להם תעודת כשרות, הכוללת הפרשת תר"מ וללא חשש ערלה. כמו כן חייבת להיות תעודת משלוח חתומה על ידי המשגיח.
2. בדיעבד, אם הובאו ירקות מספק שאין לו תעודת כשרות על הפרשת תר"מ, יש להפריש תר"מ ע"פ הנחיית הרבנות המקומית.

מיני מאפה

מוצרי מאפה כגון: פיתות, לחמניות ובורקסים, יש לקבל אך ורק כשהם ארוזים ומסומנים, ובצרוף תעודת משלוח.

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. ביצים קלופות יקנו רק ממקומות מהדרין ואין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו א"כ ניתן עליהם תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

בצל - שום

אין להשתמש בבצל ושום קלופים מיום אתמול, אלא א"כ הוספו להם תבלינים או שמן בצורה משמעותית.

יינות

1. יש להשתמש רק ביינות בכשרות של רבנות מוסמכת.

2. יעשה שימוש אך ורק בין מפוסטר. במהדרין יעשה שימוש בין מבושל בלבד.

בשר

1. קליטת בשר ומוצריו תיעשה אך ורק באישור כשרות מפורט מהספק: סוג הבשר, משקל, כמות, וכן תעודת משלוח התואמת את האישור.

* אין לקלוט אלא לפי רשימה מיוחדת מהרבנות המקומית

2. קבלת הבשרים תיעשה בנוכחות המשגיח בלבד.

3. אין לקלוט בשר ומוצריו שאינם מוכשרים.

לב

1. יש לחתוך לשניים, לנקות את החדרים מקרשי הדם ולמולחו קצת קודם הצליה.

* יש המהדרין לחתוך ערלת הלב והגידין שבפנים.

2. יש לצלותו בנפרד מחלקי בשר אחרים.

מוח

1. להסיר הקרום שעליו.

2. שריה במים, מליחה, הדחה.

כבד

הכשרה:

1. כבד יש לצלותו על גבי האש.

2. קודם הצליה יש להסיר את המרה.

3. קודם הצליה יש להדיח את הכבד במי ברז, יש להקפיד שלא ישאר מים על הכבד בשעת הצליה (מומלץ להניח על רשת כדי שירדו המים).

4. יש לחתוך את כבד הבקר לפרוסות דקות, ולצלותו על גבי אש.

5. יש לחתוך כבד עוף קודם הצליה בסכין שתי וערב (אורך ורוחב).

6. ניתן להשתמש בכבד קפוא לאחר שהופשר ונבדק בדקירת סכין מעבר לעבר מספר פעמים ולצלותו.

7. כבד קפוא יופשר מאליו, אין להפשירו באמצעים מלאכותיים כגון מים רותחים או מקרוגל וכדו'.

8. לפני הצליה יש למולחו מעט.

צליה ובישול:

1. יש לצלות את הכבד לפחות עד מחצית צלייתו, אין להורידו מהאש קודם שהגיע הכבד לכדי שיעור זה וכן אין להפכו מצד לצד במהירות.
2. לכתחילה יש לצלות את הכבד עד שלא נוטף ממנו דם או ציר.
3. הרוצה לבשל את הכבד לאחר הצלייה, יצלנו עד שלא ישאר בו דם או ציר ולפני הבישול ידחו ג' פעמים.

תנור - קומביסטימר:

1. יסיק התנור קודם הכנסת הכבד.
2. יש להניח את הכבד על רשת ומתחתיה תבנית לקליטת הדם (ללא מים).
3. אין לצלות הכבד עם בשרים אחרים או ירקות.
4. אין להוסיף בשרים או חתיכות כבד בשעת הצליה.
5. אין לעטוף את הכבד בנייר כסף אפילו שיש בו חורים.
6. אין ליתן את הכבד בבצק או בביצה קודם הצלייה.
7. הצולה בתנור צריך להשאיר את דלתו מעט פתוחה.
8. אם צולים את הכבד רשת מעל רשת יש לשים תבנית לכל רשת בנפרד.
9. הקומבי צריך שיהיה במצב צליה יבש ללא אדים דלתו פתוחה כל זמן הצליה ושימת לב שהטורבו לא פועל (המאורר).
10. יש לשטוף את הכבד לאחר הצלייה.
11. אפשר לצלות כבד בגריל חשמלי כשהכבד מונח על רשת והדם זורם לתבנית מיוחדת לכך אף שהחום מגיע מלמעלה.
12. אין לצלות כבד בתנורי מקרוגל.
13. * יש לצלות כבד על אש גלויה בלבד.
14. * כבד שהופשר ונצלה אין לבשלו אלא כבד טרי שלא עברו עליו ג' ימים.

כלי צליה:

1. יש ליחד רשת, שפוד, סכין, מזלג ומלקחיים מיוחדים לצליית כבד. כלים אלו יסומנו בסימון מיוחד.
2. התבנית שזב לתוכה דם הכבד אסורה בשימוש אחר, אלא לקליטת דם הכבד, תבנית זאת תסומן באופן מיוחד.

3. יש לייחד תנור לצליית כבד.

לשון

1. יש לקנות לשון מוכשר ומנוקד.

2. לבדוק הניקור במקום חוטי הדם לאורך הלשון.

דגים

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

בישול

1. הדלקת האש תעשה אך ורק על ידי המשגיח. בשעת הדחק יעשה הדבר על ידי עובד יהודי.
2. תנור שנשאר דלוק כל הזמן אלא שהטמפרטור עולות ויורדות על ידי סגירת הדלתות - ניתן לסגור את התנור על ידי נכרי, למרות שגורם בכך להגברת החום.
3. תנור קומביסטימר שסגירתו גורמת להפעלתו, הסגירה תיעשה ע"י יהודי.
4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי יהודי.
5. הדלקת הקיטור תיעשה ע"י יהודי בלבד.
6. * בכל המקרים הכנסת התבניות והנחת הסירים תעשה על ידי יהודי.

קרור

1. למשגיח יהיו מפתחות של המקרר, או אפשרות נעילה אחרת (פלומבה).
2. באם הקייטרינג מספק גם בשרי וגם חלבי יהיו מקררים נפרדים.

חלבי - בשרי

קייטרינג המספק בשרי בלבד

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

קייטרינג המספק בשרי וחלבי

1. במטבח יהיו שני חדרים נפרדים לבשרי וחלבי.
2. יש לייחד עובדים לחלבי ובשרי. במידה וא"א עובדים העוברים ממחלקת אחת לשניה יש להם לשטוף את ידיהם.
3. יהיו לפחות שני תנורים, האחד לבשרי והשני לחלבי ומספר תבניות כפול.
4. התנור החלבי יהא באגף החלבי והבשרי באגף הבשרי, במקום שהתנורים חייבים להיות במקום אחד יש לעשות סידור מיוחד (טכני הלכתי) שלא תתאפשר הכנסת תבניות מתנור אחד לשני.

5. יש לציין בצורה בולטת ונכרת שהתנור בשרי או חלבי, וכמו כן התבניות חייבות להיות מסומנות, בצורה בולטת וניכרת.
6. אין לבשל בתנור (חלבי או בשרי) בתבניות שאינן מתאימות לו אפילו מוצרי פרווה.
7. יש לייחד טרמופורטים נפרדים לבשרי ולחלבי.
8. יש ליחד טרמופורטים נפרדים לבשרי ולחלבי (בהוצאת האוכל).

בשר ודגים

1. אין לבשל או לאפות בשר ודגים יחד.
2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים אלא אם כן הוחלף השמן והמטגנת נשטפה היטב.
3. יש לייחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות.
4. אם יש מטגנת כפולה יש לעשות מחיצה ביניהן.
5. בזמן הגשת בשר (כגון בושא) ודגים יש להשתמש במגשיות, בסכומים ומלקחיים נפרדים.
6. כאשר יש "באר" בהגשה עצמית יש להקצות אזורים וכלים נפרדים הן לבשר והן לדגים.

קייטרינג חלבי

1. לא ימצאו חומרי גלם או מוצרים בשריים במטבח או במקום האירוע.
2. כל התוצרת תהא בחזקת חלבי.
- * 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.
3. כלים מעץ, חרס, פלסטיק, ניילון או כלים חד פעמיים אינם מחוייבים בטבילה.
- * יש הנוהגים להטביל כלי פלסטיק, חרסינה ופורצלן ללא ברכה.
4. טבילת הכלים תתבצע באחריות המשגיח ובמידה והוא מסתייע בעובד שאינו יהודי, תתבצע הטבילה בנוכחותו.
5. אם יש כלי מתכת חדשים ובייחוד נירוסטה יש לבדוק האם יש צורך בהגעלה.
6. כלים שיש בהם ספק אם נטבלו יש להטבילם בלא ברכה.
7. כלים שיש ספק בכשרותם ינעלו במחסן והמפתח יהיה בידי המשגיח.

כלים בקייטרינג בשרי

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

כלים בקייטרינג חלבי

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

כלים בקייטרינג המספק בשרי וחלבי

1. כל כלי העבודה במטבח (שאינם מוצאים החוצה להגשה) יהיו מסומנים וצבועים בצבע מיוחד (אדום - בשרי, כחול – חלבי).
2. כלים בשריים יהיו ניכרים ומובדלים מהכלים החלביים בצורתם או בסימונם.
3. בכל אגף תותקן מכונת שטיפה וסלסלאות נפרדים לחלבי ולבשרי.
4. אין לשטוף כלים חלביים או פרווה בכיור בשרי, וכן לא כלים בשריים בכיור חלבי.
5. כלים שיש ספק על כשרותם יונחו במחסן מיוחד, המפתח יהיה בידי המשגיח בלבד.

קונדטוריה

קייטרינג שיש בו קונדטוריה יש לנהוג לפי הנוהלים המפורטים בקונדטוריות.

יציאת האוכל לאירוע

1. האוכל יצא ממטבח הקייטרינג באריזות מסודרות ומזוהות בלבד.
2. על המשגיח לרשום את כל התפריט שיוצא לאירוע בטופס מיוחד (סוגים, כמויות והערות).
3. חייבת להיות רציפות בהשגחה לכל אורך האירוע הן בקייטרינג, בהובלה ובגן האירועים.
4. במקום האירוע עצמו יהיה משגיח נוסף. המשגיח של הקייטרינג ידאג להעביר למשגיח באירוע את רשימת הפריטים שהועמסו כשהיא חתומה על ידו כדי שיוודא אם אכן היא תואמת את מה שהגיע לאירוע בפועל.
5. בזמן שיש לקייטרינג כמה אירועים באותו יום ידווח על כך למנהל מח' הכשרות בכדי שידאג לעוד משגיחים ויעבדו ע"פ סעיף 4. בכל מקרה יהיה ליווי צמוד לכל אירוע.
6. אין לצלם את תעודת הכשרות של הקייטרינג. לכל אירוע יונפק אישור מיוחד ליום האירוע ולמקום האירוע.
7. אין לבשל או לטגן/לצלול במקום האירוע ללא נוכחות משגיח במקום.
8. כל נושא הכלים, השכרתם, הובלתם וכו' ראה בנוהל שימוש בכלים מחב' השכרה.

יציאת אוכל למפעלים, בתי ספר, וכד'

1. אוכל היוצא מהמטבח בכלים חד פעמיים (חמגשיות), המשגיח יוודא כמות המנות ויחתום על תעודת המשלוח. הכלים יסומנו במדבקת כשרות כולל סימון חלבי, בשרי

2. קייטרינג הזוכה במכרז להסעדה בחדרי אוכל, לפני שהוא מספק אוכל בפועל, המשגיח במקום יבדוק את הדברים הבאים :
 - א. הכשרת תנורים וכלי ההגשה כולל סכו"ם (אם הם לא היו ברשות הקייטרינג).
 - ב. צורת הגשת האוכל ומס' סועדים.
 - ג. אם יש הכנת אוכל או בישולים וטיגונים במקום.
 - ד. במידה שיש צורך להכנת אוכל במקום – יהיה משגיח/נאמן כשרות.
 - ה. האם חדר האוכל הוא רק לבשרי או גם לחלבי?
 - ו. לדווח על כל הממצאים לרב המכשיר.
3. המשגיח ידאג לסמן את כל הכלים השייכים לקייטרינג.
4. המשגיח יחתום על תעודת ההספקה היוצאת.
5. הרב נותן ההשגחה לא יתן תעודת כשרות למטבח המרכזי אלא לאחר בדיקה שבכל מטבחי הקצה יש תעודת כשרות כשורה.
6. יש ליידע את הרבנות המקומית על הספקת המזון למקומות שבתחומה ע"מ שתפקח על כך.

שבתות ומועדים

1. אירועים המתקיימים בערב שבת וחג יש לסיימם שלוש שעות קודם כניסת השבת או החג.
 2. אין להמצא במטבח משעה קודם כניסת שבת עד שעה אחר צאת השבת לפי לוח זמני כניסת ויציאת השבת שמפרסמת הרבנות המקומית.
 3. אין לבצע אירועים בשבתות.
 4. מכירת חמץ תתבצע ע"י בעלי הקייטרינג או באי כוחם, בהסכם ההשגחה ינתן אישור לכך ויהיה מינוי שליחות לביצוע פעולות הכשרות כגון: הפרשת תרו"מ, מכירת חמץ וכדו'.
- * יש המקפידים שהמוצרים יהיו מקמח שנטחן אחר הפסח.
5. בימי בין המצרים, שהם מערב ר"ח מנחם אב ועד תשעה בו כולל. וכן בימי ספירת העומר עד ל"ד בעומר אין לערוך חתונות באולמות, מותר לערוך בריתות ובר מצוה.

תפקידי המשגיח

1. יהיה נוכח כל שעות הכנת האוכל בכל מקום הכנתו, ובשעת האירוע.
2. יכין דו"ח יומי על פעילותו.
3. יאשר לשימוש רק בחומרי גלם שיש להם אישור כשרות וכן יאשר השכרת כלים רק מחברה שיש לה אישור כשרות בתוקף ובתאום עם המשגיח בחברה.

4. יערוך תיק כשרות שיכלול רשימת המוצרים שבשימוש, ריכוז תעודות כשרות בתוקף למוצרים, הנחיות והוראות כשרות, פרסומים והודעות על הסרת כשרות.
5. יעמוד בקשר הדוק עם הרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
6. אם מסיבה כל שהיא יעדר מהקייטרינג, ידאג להודיע מראש לרבנות המכשירה כדי שיהיה משגיח מחליף בזמן העדרותו.
7. רשימת מקומות אליהם הקייטרינג מספק שירותי הסעדה.

דו"ח משגיח יכלול את הפרטים הבאים:

- השם, ת.ז. כתובת
- שעת כניסה שעת יציאה.
- ניהול יומן כניסה והוצאה (כולל כשרויות, תעודות משלוח, תעודות כשרות).
- בדיקת תולעים בירקות עלים, בקטניות, פתיחת ביצים ובדיקתם.
- מוצרי בשר: הכשרתם (פרוט: מוח, כבד, לב) וצלייתם.
- הכנסה לתנור והדלקת האש.
- בדיקת כלים חדשים והטבלתם והכשרת כלים שנטרפו.
- הערות כלליות.