

חברה להשכרת ציוד – נוהל השכרת כלים

פתיחה

חברה להשכרת ציוד – היא חברה הרוכשת כלים למזון – בישול/חימום והגשה, ומספקת – משכירה לחברות הקייטרינג או לגני האירועים וכדו' את הכלים לשימוש באירועים שונים בכל ימות השבוע.

החברה - לענייני כשרות – הגדרתה כעין יצרנית של מוצר לכל יום – שכן הכלים מסופקים למקומות השונים המחזירים אותם לחברה בסוף האירוע לשיטת וניקוי, ולמחרת החברה משכירה אותם שוב וחוזר חלילה. החברה משכירה בו זמנית מערכות כלים לכמה אירועים במקביל כמו כן היא משכירה כלים גם לאירועים בימי שישי.

חברה כזו המעוניינת לפרסם עצמה כחברה כשרה צריכה לעמוד בתנאים הבאים על מנת לקבל אישור כשרות:

א. תהליך קבלת אישור הכשרות הוא כתהליך כל בית עסק למזון.

1. אישור הכשרות יהיה לכשרות רגילה. לחברה ימונה משגיח ע"י הרבנות נותנת הכשרות.
2. תנאי לאישור כשרות יהיה **שלא יהיו כלים ללא כשרות** והיו מערכות כלים (צלחות, סכו"ם, כוסות, כלי הגשה כלי חימום ותנורים) נפרדות לבשר /חלב. הכלים יאוחסנו במקום נפרד תחת שילוט בולט. **לא יהיו כלים פרווה**. ארגזי הובלת הכלים יהיו בצבע שונה וכיתוב חלבי/בשרי.
3. אין להשכיר כלים לפסח. לכן אין להשכיר כלים לפסח אלא אם כן קיימות מערכות כלים מיוחדות לפסח.
4. ידרש זיהוי מובהק וברור להבדיל בין מערכות הכלים הבשרי והחלבי. השינוי יהיה ע"י צורה שונה של מערכות הכלים וכן בכיתוב או חריטה חלבי בשרי על התנורים וכלי החימום. במקרים בהם חשש להחלפת כלים ע"י השוכרים יש להוסיף כיתוב של שם חברת השכרת הכלים.
- אין להשתמש בכלים שחזרו בטעות אחר ההשכרה. יש להחזיר את הכלים תוך 12 שעות משעת ההשכרה.
5. שטיפת הכלים תיעשה בנפרד ע"י שתי מכונות שטיפה. במידה ויש רק מכונה אחת תנאי לשטיפת כלים בשריים וחלביים יהיה:

א. ניקוי המכונה לחלוטין כולל פירוק הדפנות.

ב. הוצאת כל שאריות המזון והשומנים.

- ג. הכשרת המכונה ע"י הפעלתה בחום מקסמלי.
- ד. החלפת תבניות בצבעים שונים בין חלבי לבשרי ופגימת המים גם של השטיפה הראשונה.
6. החברה תשכיר ציוד רק לקייטרינג הנמצא תחת השגחה ופיקוח של הרבנות המקומית ושיש לו תעודת כשרות בתוקף. יש לדרוש אישור כשרות מהמשגיח בקייטרינג לפני כל אירוע. יש למשגיח לוודא שמשגיח הקייטרינג יגיע לאירוע.
7. השכרת הציוד לקייטרינג תתבצע אך ורק אם האחרון פועל בגן אירועים העומד תחת פיקוח הרבנות אשר בתחומה פועל גן האירועים.
8. על השוכר להתחייב שהוא לא ימסור את הכלים לאדם אחר.
9. חברה המשכירה כלים לקייטרינגים ולמקומות שיש להם משגיח לא תשכיר כלים לאנשים פרטיים.

ב. תפקידי המשגיח:

1. לבצע הטבלה לכלים חדשים.
2. למלא רשימת מלאי כלים כשרים ע"ג טופס מתאים.
3. לוודא הפרדת כלים בין בשרי / חלבי במקום האחסון.
4. לקבוע ולוודא סימוני זיהוי בין מערכות הכלים.
5. לקבל בידו שבוע מראש, רשימת המקומות אליהם הכלים נשלחים.
6. לבצע לפי הצורך הכשרת כלים כדון, כולל הכשרת תנורים וכדו'.
7. לקבל אישור לפני כל משלוח ממשגיח במקום שאליו הכלים נשלחים – שהמקום עומד תחת השגחה ולו תעודת כשרות מוסמכת בתוקף. לוודא שמשגיח הקייטרינג יגיע לאירוע.
8. למלא לכל משלוח תעודת משלוח כלים מפורטת על פי טופס המיוחד לכך. תעודת המשלוח מיועדת למשגיח / מפקח של הרבנות הנותנת הכשר לקייטרינג או לגן האירועים.
9. לוודא אישית שהחזרת הכלים בערבי שבתות וחגים לחברה תהיה עד שעה קודם כניסת שבת/חג.
10. לפקח על שטיפת כל משלוח של כלים כמבואר לעיל(א. 4), לוודא: הפרדה בשטיפה, הכשרת המכונה בין בשרי לחלבי והפוך כאשר קיימת רק מכונה אחת ואי שימוש בכלים חלביים לבשר והפוך.
11. לארגן תיק כשרות בו יהיו:
 - אישורי כשרות של הקייטרינגים
 - טופסי משלוח כלים.

- תחזית אירועים לשבוע מראש לפחות. - רשימת המקומות אליהם נשלחו הכלים.
- הנחיות עדכוני כשרות ביחס לתפקידו. - דוחות שוטפים על עבודתו – ביקורות והערות.

ג. אישור כשרות

הרבנות הנותנת הכשר תביא בפני בעלי החברה חוזה כשרות ונוהלי כשרות עליהם יחתום בעל החברה כתנאי מוקדם לקבלת כשרות.

הרבנות תיתן **אישור כשרות** לחברה, אישור כדוגמת מכתב הממוען לחברה ובו כתוב כי האישור הוא לכלים המושכרים שמצורף למשלוח כלים אלו, תעודת משלוח כלים הכתובה וחתומה ע"י המשגיח וכן באותו מכתב יצוין כי אין אישור והשגחה לכלים ללא התעודה הנ"ל.

נדגיש בזאת כי ללא השגחה נכונה ורצופה על השכרת הכלים אין לתת כשרות לחברה להשכרת כלים – שכן הבעיות הצפויות הן רבות ואסור להיכשל ולהכשיל.