

מחלבות

קליטת חלב

1. חלב ניגר יקלט במוצאי שבת במחלבה אך ורק לאחר צאת שבת בתוספת חישוב זמן הנסיעה והאיסוף. חלב ששונע בשבת לא יקלט במחלבה.
2. תבוצע הפרדה בין משקים המחזיקים מתקני חליבה מאושרים לשימוש בשבת או לחילופין חולב גויי בפיקוח מצלמה או משגיח, שחלבם יקלט ליצור מהדרין, לבין משקים אחרים שחלבם יקלט בכשרות רגילה.
3. חלב מרפתות של אינם יהודים לא יאושר ללא השגחה בשעת החליבה ופיקוח על העברת החלב.
4. * רפתות בבעלות יהודים המחזיקות חולבים שאינם יהודים ימצא משגיח בתחילת כל חליבה + נכנס ויוצא או לחילופין יותקנו מצלמות.
5. תנאי לקליטת חלב ככשר יהיה שמירה על נוהל ניתוחים וטיפולים בפרות למניעת חשש חלב טריפות (נספח 1) וזהירות מעירוב דם בחלב.
6. רפת המחזיקה בקרבתה חולבות שאינן טהורות לא יתקבל חלבה.

חומרי עזר בתעשיית החלב

1. חלב נכרים לא יקלט כלל בתעשיית החלב בארץ.
 2. אבקת חלב עכו"ם תתקבל אך ורק מארצות בהם יש פיקוח הדוק של משרדי הממשלה השונים על אי עירוב חלב אחר בחלב פרה ובפיקוח כשרות ובתנאי שמערכות הייצור מיועדת לאבקת חלב בלבד.
 3. בתהליך היצור של אבקת חלב יש להקפיד על אי כניסת חומר מונע התגבשות או מונע קצף שאינם מאושרים ע"י מח' היבוא.
 4. מוצרים המכילים אבקת חלב עכו"ם יכתב על האריזה כשר בהשגחת הרבנות מכיל "אבקת חלב נוכרי".
 5. * חלבוני חלב (קזינטים) - יאושרו רק כשמיוצרים מחלב מפקוח משעת חליבה ובמערכות המשמשות רק לחלב.
 6. חלבוני חלב - יאושרו רק מארצות בהם יש פיקוח הדוק של משרדי הממשלה והקפדה על אי עירוב חלב אחר בחלב פרה ובמערכות המשמשות רק לחלב, למרות הנ"ל יכתב על המוצר הסופי מכיל חלבוני חלב נכרי.
 7. חלבוני חלב המופקים מקזאין חומצי הנעשה מחלב, יאושרו בעדיפות ראשונה. חלבוני חלב המופקים בתהליך יצור המשלב אינזימים מיקרוביולוגיים תידרש השגחה לאורך כל תהליך היצור ע"מ לצאת מידי חשש גבינת נוכרים.
 8. חלבוני מי גבינה - יאושרו רק המופקים ממי גבינה חומציים או מי גבינה שהופרשו מהגבן בטמפ' נמוכה מ-42 מעלות ובתנאי שהגבן נעשה מאינזים כשר, למרות הנ"ל יכתב על המוצר הסופי מכיל חלבוני חלב נוכרי.
 9. * בכשרות מהדרין - יאושרו מי חלב רק מגבינה מהדרין על בסיס חלב מושגח משעת חליבה.
- * = מציין כשרות למהדרין

10. בכל חומרי הגלם הנ"ל יש לוודא שאין בעיית חלב טריפות, כתוצאה מטיפולים וטרינריים בפרות. (נספח 1).
11. חמאה המיוצרת בחו"ל תתקבל אך ורק כשהיא מלווה בתעודת כשרות ובאישור הרה"ר לישראל.

חומרי עזר נוספים לתעשיית החלב

1. אין לאשר בתעשיית הגבינות שימוש באינזמים המופקים מקיבות בע"ח לא כשרים.
2. תרבויות המגודלות על בסיס חלב נוכרי יתקבלו לשימוש בכשרות רגילה רק בחלב מארצות בהם קיים פיקוח ממשלתי על החלב ובתנאי שתבצע העברה שלישית.
3. * בכשרות למהדרין יעשה שימוש בתרבויות שגודלו על בסיס חלב ישראל בלבד העברה שלישית לא תאושר למהדרין.

ע"מ לבצע את כל הנ"ל תוקם ועדה של נציגי המחלבות שתבדוק את רשימת חו"ג ותאשרם ע"פ הנוהל באישור הרה"ר לישראל.

גבינות נכרים

1. גבינות המיוצרות במפעל בבעלות נכרים בארץ או בחו"ל חייבות להיות מיוצרות על בסיס חלב מושגח משעת חליבה ובהשגחה תמידית בעת הייצור ועל המשגיח להוסיף את האינזים המקריש לחלב.
2. אין לאשר גבינות המיוצרות ללא השגחה גם אם המפעל כולו עובד רק עם חומרים כשרים הדברים אמורים לגבי גבינות קשות, גבינות מלוחות, מוצרלה וגבינות מיוחדות המועמדות בעזרת אינזים.
3. * פיסטור החלב יתבצע ע"י יהודים בלבד (מנחת יצחק).

כשרות לפסח

1. לייצור כשר לפסח יש להשתמש כמובן בחומרי גלם כשרים לפסח בלבד בהתאם לקריטריונים לקבלת חומרי גלם שבסעיף חומרי גלם.
2. על מנת לאפשר שימוש בחלב לצורך ייצור כשר לפסח לפני פסח יש לדאוג לסינון החלב לכל המאוחר עם כניסתו למחלבה, הסינון יתבצע במסנן 0.6 מ"מ בנוסף לסינון הרגיל. המסנן הנוסף ימוקם בכניסה למפסטר.
3. על מנת לאפשר שימוש בחלב שנחלב בתוך הפסח ידרשו התנאים הבאים: ניקוי הרפת, הזנת הפרות במזון ללא רכיבי חמץ, סינון החלב לפי כניסתו למיכל החלב במשק. (נספח 3)
4. כל מוצר המכיל קטניות יסומן "כשר לפסח מכיל קטניות".

נהלים והשגחה

1. לכל מחלבה יהיה קובץ נהלי עבודה שיבטיחו בדיקת כל חו"ג הנכנס למחלבה בטרם יאושר לשימוש במערכות הייצור ע"י המשגיח כולל אישור הרה"ר על מוצרי יבוא.

2. כל משגיח ינהל תיק כשרות בו יופיעו כל חו"ג של המחלבה (נספח 2 רצו"ב), תעודות הכשרות של כל אחד מהם, נהלים והנחיות כשרות ושבת, רצפטורות של כל המוצרים, תוויות המוצרים ועליהן כיתובי הכשרות וכו'.

הכשרות היא שירות. כאיש ציבור – דאג לשרת כראוי.

נספח 2

רבנות _____

מפעל _____

תאריך הגשת הבקשה _____

הנדון: בקשת אישור כשרות

☐ לפסח

☐ לכל השנה

למוצר _____ שבכוונתנו לייצר מתאריך _____ עד לתאריך _____

רשימת הרכיבים במוצר

שם החומר	שם המפעל המייצר	שם נותן ההכשר	הערות הרב והכימאי
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			

חתימת הרב _____ חתימת הכימאי _____

תרשים זרימה של תהליך היצור
מקבלת חו"ג ועד למוצר המוגמר

קבלת חו"ג ←

מוצר מוגמר ←

תרשים מערכת הקיטור :

אנו מצהירים בזאת כי פרט לרכיבים הנ"ל לא מעורב בתהליך היצור שום חומר אחר ולא יעשה שינוי בחומרי הגלם ללא אישורכם.

כמו כן התהליכים הנזכרים לעיל מדוייקים ואין בתהליך היצור למוצר הנ"ל תהליכים נוספים.

_____ חתימת טכנולוג המזון

_____ הריני מאשר את הנ"ל, חתימת מנהל המפעל

הגדרת כשרות:

שלי"פ כל השנה כשלי"פ לאוכלי קטניות כל השנה כשלי"פ לאוכלי קטניות מכיל רכיבי חמץ
שרי חלבי פרווה חלב עכו"ס אבקת חלב עכו"ס ג'לטין חרקים.

הערות:

הוראות לגבי התוויות

_____ חתימת הרב