



הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

א' טבת, תשס"ט
28/12/2008
פסח043

בס"ד

לכבוד
רבני הערים

מנהלי מח' הכשרות

ומשגיחי הכשרות במפעלי עיבוד בשר

שלום רב,

נוהלי כשרות למפעלים המייצרים בשר מעובד "כשר לפסח"

1. על מפעל המעוניין להכשיר עצמו לפסח להודיע לרבנות המקומית, הרב המקומי/מנהל מח' הכשרות, ורק לאחר ידיעתם והסכמתם יש להכשיר את המפעל לפסח. אין לבקש ממשגיח המפעל לבצע הכשרה ללא ידיעת הרבנות המקומית.
2. מפעלים שערוכים לייצור נפרד של "כשר לפסח" ו"כשר לפסח לאוכלי קטניות" יש לייחד ימי ייצור נפרדים, וזאת לאחר הכשרת המכונות וכלי הייצור על כל המשתמע מכך.
3. אין לייצר תוצרת שהיא "כשרה לפסח" ותוצרת ש"שאינה כשרה לפסח" בו זמנית.
4. הרבנות המקומית תתנה את הכשרת המפעל לפסח, רק לאחר שבעלי המפעל יקלטו את כל חומרי הגלם שהינם כשרים לפסח, ולאחר שיהיו תוויות ואריזות למוצרי הבשר עם כיתוב "כשר לפסח" כנדרש על פי הנהלים. (שם הרבנות, המפעל, השנה וכדו').

5. אחסון בשר וחומרי גלם

אחסון בשר

יש לבצע הפרדה באחסון בשר במקררים ובחדרי ההקפאה בין בשר "כשר" ובין ייצור הבשר "כשר לפסח".

במצב שיש עדיין בשר שלא כשר לפסח יש לנעול את המקררים במנעול.

אחסון חומרי גלם

- א. חומר גלם לתעשיית הבשר, יש לדאוג שתהיה הפרדה מוחלטת בין הכשר לבין הכשר לפסח.
- ב. כמו כן יש לדאוג שחומרי הגלם שאינם כשרים לפסח יהיו נעולים במחסן ושלא יהיה ניתן לקחת מהם לשימוש בזמן שהמפעל מייצר "כשר לפסח".
6. א. אין לקלוט בשום אופן "חזרות" במהלך הפסח.
ב. חזרות של בשרים שאינם כשרים לפסח, המתקבלים בזמן שהמפעל מוכשר לפסח לפני החג ינעלו במקרר נפרד ויהיו ראויים לשימוש רק לאחר הפסח, ואין להשתמש בהם בזמן שהמפעל כשר לפסח.
ג. בזמן שישנם החזרות של בשרים שאינם כשרים לפסח, אין לקלוט לאחר הפסח, ממקומות שלא יצרפו להחזרת התוצרת למפעל אישור כשרות שעשו מכירת חמץ ע"י הרבנות המקומית לאותה חנות או ספק.



ה ר ב נ ו ת ה ר א ש י ת ל י ש ר א ל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

מכונת הזרקה וטמפלר - הכשרתם לפסח

במכונת ההזרקה ישנם צינורות מפלסטיק שמובילים את התבלינים לתוך מערכת פנימית המורכבת מקפיץ, שבהמשכו יש מזרק חלול ובתוכו מועברת תערובת שמורכבת ממים וחומרי גלם המוזרק לבשר, ובחלק מחומרי הגלם ישנם תערובת של חלבון חיטה.

בסיוור במפעלים שונים ובשיחות עם משגיחים מתברר שאע"פ שמנקים את המזרקים ע"י העברת מים חמים עם מסירי שומנים ואח"כ מים נקיים, אין הדבר מספיק.

יתר על כן, קורה שלאחר שפורק המזרק מהקפיץ והושרה בתוך חומר מסיר שומנים ונוקה ע"י לחץ אויר, פעמים שיוצא עוד שומן, שאריות וחלקי עצם, וע"כ יש להנחות את המשגיחים:

א. לפרק את המזרק מהקפיץ ולפרק המזרק ממכסהו.

ב. להשרות את המזרק בחומר מסיר שומנים.

ג. להכניס חוטר פנימה לבדוק שאין שאריות וחלקי עצם וזאת לאחר ניקיון של לחץ אויר.

ד. לאחר כל זאת להגעיל את המזרקים.

ה. את צינורות הפלסטיק במכונת הטמפלר וההזרקה יש להחליף בצינורות חדשים, כמו כן יש להחליף גם את הצינורות שמובילים את המים והתבלינים למזרקים ולפילטרים של המכונה, ואת הצינור השואב את החומרים מהדולב, וכן את הצינור שמחזיר מהמכונה לדולב בצינורות חדשים.

ו. הוא הדין בפילטרים (במסננים) שיש להחליפם בחדשים לפסח, ויש כמובן לנקות היטב ולהכשיר את בתי הפילטרים וכל מקום שהחומר מגיע אליו.

ז. חלקי אוקולונים שאינם ניתנים להחלפה צריך לשייף ולנקות ולהשרות בחומר מסיר שומנים ובתמיסת חומצת מלח ולהכשיר כנדרש לפסח.

ח. יש להחליף את הגומייה במכונת הטמפלר הואיל וע"פ רוב יש בה סדקים וחריצים ואין אפשרות להכשירה, כמו"כ יש להגעיל את הטמפלר.

ט. עגלות מפלסטיק או כל מכונה שיש בה חריצים וסדקים, לכתחילה יש להחליפם ואם א"א יש לפחות לשייפם, ובעגלות מפלסטיק אם א"א להחליפם לפחות להלביש עליהם שקיות גדולות כך שהבשר לא יבוא במגע עם העגלות.

י. במפעלים שיש מכונת "קוטר" יש להפריד את הלהבים – סכינים אחד מהשני להשחזם (דבר שנעשה בן כך מס' פעמים במשך השנה, וע"כ יש ולתכנן את ההשחזה לפני הכשרת המפעל לפסח) לנקות היטב ולהכשיר את הסכינים לפסח, כמו כן יש להכשיר את המכונה ולאחר מכן להרכיב את הסכינים.

יא. במכונות הקוטר ישנם משטחי פלסטיק, יש לפרקם מהמכונה לנקותם ע"י שפשוף יסודי, ובחומרים מסירי שומנים ולהגעילם, סעיף זה מתייחס גם במכונות או כלי עבודה העשויים מפלסטיק או אוקונולים מסוגים שונים.

יב. יש לנקות היטב את העגלות והתבניות בחומר מסיר שומנים ולאחר מכן להכשירם כנדרש לפסח.

יג. מכונת הטחינה יש להחליף את הסכינים לחדשים או לחילופין אם אי אפשר יש לשלוח להשחזה ולאחר מכן להכשירם.

יד. קבלת שרוולים לתעשיית הנקניקים שעוברים הדפסה וכן שקיות וואקום כגון לפסטרמות יש לקבלם עם אישורי כשרות וכן לקבלם ממפעלים שמדפיסים עם פיקוח כשרות.



הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

טו. כמו"כ שקיות המשמשות להכנת פסטרמה או אריזות וואקום שעוברים תהליך של וואקום יש לרכוש בכשרות ורק ממפעלים בפיקוח כשרותי, מתברר שבתוך השקיות יש חומר שמונע את צמידות השקיות ולכן צריך שיהיה כשר לפסח.

טז. במפעלים שמשמשים בכפפות יש להשתמש בכפפות "כשרות לפסח" וללא חשש קטניות (יש כפפות המכילות חומר שהינו חמץ, או חשש חמץ, קטניות)

הכשרת תנורים לפסח

1. יש לדעת שהתנורים שמבשלים ואופים את סוגי הבשרים הנקניקים והפסטרמות ע"י תהליך של אדים, יש לנקות אותם היטב בחומרי ניקוי ויש לפתוח את גג התנור [ניתן לפתיחה] ולנקות היטב.
2. כמו"כ יש להחליף את הגומיות שמסביב לדלתות התנורים.

סימון מוצרי בשר הארוזים והמעובדים ככשר לפסח

הריני להביא לידיעתכם את נוהלי סימוני מוצרים כ"כשר לפסח", וכפי שמופיע בנוהלי הכשרות הארציים, אבקש לפעול ע"פ בכדי למנוע ח"ו תקלות.
סימון המוצרים:

1. אין לאשר שימוש במדבקה "כשר לפסח"
2. במידה ויש קטניות במוצר או תערובת קטניות יש לציין בגדול "לאוכלי קטניות".
3. במידה ואין אפשרות להשתמש בתוויות יש לקבל אישור מיוחד מנותן ההכשר להקפיד על הנהלים הבאים:
 - א. הפתקיות / מדבקות יהיו מסוג שלא ניתנו להסרה בשלמות.
 - ב. על גבי הפתקיות יצוינו הדברים הבאים:
 - שם המפעל, המוצר וברקוד.
 - לאוכלי קטניות (אם יש צורך)
 - שם הרב המכשיר / רבנות מכשירה כולל מספר טלפון או פקס לבירורים.
 - כשר לפסח ושנת היצור.

בברכה,

הרב אברהם בוחבוט

מרכז מפעלי עיבוד בשר ואטליזים

העתקים:

הרה"ג שלמה משה עמאר שליט"א - הרשל"צ והרב הראשי לישראל
הרה"ג יונה יחיאל מצגר שליט"א - הרב הראשי לישראל ונשיא מועצת הרה"ר
הרב יעקב סבג שליט"א - ראש אגף הכשרות הארצי