



הרשות הראשית לישראלי

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף בשירות ארצית

בס"ד

רשות שיווק

יש לקרוא בczmoד לנוהל זה גם את:
נוהל סיום עבודה וairoוים בערבי שבתות וחגיגים
נספח רשות שיווק זכיינים

רשות שיווק היא רשות עסקית מזון בהנהלה מרכזית, המחזיקה מספר סניפים במקומות שונים. הסניפים עשויים לשאת שמות שונים, כל עוד הם מקבלים תוצרת ממרכזי לוגיסטי משותף.

ב מרבית הסניפים יש מחלקות מזון שונות, כגון: מחלקה מאפה, מחלקה בשר, מחלקה פירות וירקות, מעדנייה וכו'. לעיתים פעילים בתחום גם ספקי מזון ומפעלים חיצוניים (זכיינים), כגון: מסעדה, קפיטריה, דוכני תבלינים ומניינ מתיקה ועוד.

במחלקות אלו יש פעילות שוטפת יומית, כולל: אפייה בתנורים, חיתוך בשר, טחינת בשר, אריזה לפי צרכי הלקוח ועוד, ובכולם יש אספקת שחורה בכל יום.

כל מחלקת היא בגדר "יצרן" למוצרים המשווקים בה.

כדי למנוע הטעייה של הציבור, אין לתת תעוזת שירותי חלקית (לחקל מהמחלקות בסניף) ולהוותיר מחלקות אחרות ללאפיקוח שירותי. תעוזת השירות חייבות לכלול את כל המחלקות ואת כל מרכיבי השירות, כולל נושאי שבתות וכשרות לפסקה.

תעודת ההכשר הכללית מטעם הרבנות המקומית תוכז באופן גלו依 באזור הכנסה לסניף. ניתן להנפיק תעודות נפרדות לאטלייז ולמחלקת הירקות (באותה האגרה) לפי שיקול דעת נתן ההכשר.

סגירת סניפים וסחרור עובדים בערבי שבתות וחגיגים

1. יש לסגור את דלתות הסניף על מנת למנוע כניסה לקוחות לפני כניסה השבת ו/או החג לא יותר משעותים לפני כניסה השבת/chag, על מנת ששעה ולא פחות מזמן לפני כניסה השבת ו/או החג יסגור הסניף לחלוטין ולא ימצא אף אדם במקום. זאת על מנת לאפשר לעובדים להגיע לביתם לפני כניסה השבת עם כל הכנות הדורשות, וכל האמור לעיל לא יותר מאשר משעותים לפני כניסה השבת.
2. אין לפתוח את הסניף אלא לאחר חצי שעה מזמן השבת ו/או החג.
3. במידה ויימצא סניף פתוח שלא על פי הכללים שבנוהל זה, תהא זו עילה ראוייה לשילית כשרותו.



הַרְבָּנוֹת הַרְאָשִׁית לִישְׁרָאֵל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף בשירות ארצית

בס"ד

מחלקהبشر/ קצביה / איטליין

1. הרבנות המקומית תכשיר משגיח אשר יהיה בקיא בהלכות הקשורות לעבודתו כמשגיח.
2. הרב הממונה על ההצלחות או בא כוחו יברכו בקצביה בתזרות סבירה, על מנת לעמוד על ביצוע נחלי ההצלחות בקצביה ולפקח על עבודות המשגיח.
3. על המשגיח להיות נוכח בזמן קבלת שחורה (בשר טרי וקפוא ומוצריו עופר למיניהם), ותחינת הבשר. עליו לפקח על הנעשה בתחום הקצביה, ולהזכיר את כל תהליכי הייצור והעיבוד של הבשר. אל לבעל האטליין למכור, לטחון או להשתמש בבשר מכל סוג לפני אישור המשגיח.
4. יש ליהיד כלים נפרדים (כגון: משורץ חיתוך, סכינים, קרשי חיתוך וכו') לבשרים מוכשרים / לבשרים לא מוכשרים / לדגים.
5. חומרי גלם, תבלינים וירקות עליים (מגידול מפוקח בלבד!) המשמשים בעיבוד הבשר חייבים להיות כשרים (בכלל זה ניקויים, הפרשת תרו"ם וכו'). עיבוד הבשר יעשה בפיקוח המשגיח.
6. יש לקלוט בשר / עוף טרי או חלקיו, אך ורק כאשר הוא מוכשר ומונקר, בלבד כבדים ולבבות.
7. טחינת בשר תיושה בנוכחות ובפיקוח המשגיח, כאשר הבשר הנתן יהיה מבשר מוכשר בלבד. לאחר טחינת הבשר המכונה תינעל, במנועל שمفתחו נמצא בידי המשגיח בלבד.
8. המשגיח יודע את אמינותה תעוזות המשלו של קנית הבשר באמצעות יצירת קשר עם המשגיח של המפעל או של האטליין ממנו בא הבשר (טלפון, בפגישה וכדו). וידוע זה נועד למניע אפשרות זיווג ושימוש בתעוזות מצולמות.
9. הפעלת התנור / גרייל והכנסת עופות תעשה על ידי עובד יהודי ובפיקוח המשגיח, על מנת להימנע מ"בישול עכו"ם".
10. יש לציין במקרה התצוגה האם הבשר: "nocher" / "לא מוכשר" / "ההכשרה על ידי צליה בלבד", ולהפריד בין סוגי הבשר עם חוץ. על תוצרת לא מוכשרה מההתצוגה (תוצרת שאושרה בנהל זה בלבד) הנארזת במקום ללקחות, יש להוסיף מדבקה: "לא מוכשר" / "הכשרה על ידי צליה בלבד" – לפי העניין. ניתן להוסיף את הכתוב הניל' על גבי תוכית המכירה המונפקת במכון השקליה במקום.
11. כבד ולבבות יונחו על גבי רשת הנמצאת בתוך תבנית (גסטרונים), על מנת למנוע דין 'כבוש'.
12. אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם תאריך ושעת האrizah במשלוח (המופיעים על גבי האrizah) היו לפני למעלה מ-24 שעות, וזאת במטרה למנוע חשש 'כבוש מבושל'. (באם האrizah במשלוח נעשית בתוך מגשיות סופגות אין להפעיל סעיף זה).
13. אין לקבל שום משלוח ללא אישור כשרות. תעוזת ההצלחות תהיה מקורית ולא צילום או פקס, ולאחר הבדיקה המשגיח יסמן על תעוזת המשלו: "נבדק ואושר". באישור ההצלחות יופיע בכתב יעד המשלו יהיה (מיועד לקבע הקולטת).
14. יש לקבל עופות והודו כמו גם חלק עופות אך ורק אם האrizah סgorah בפלומבה, בנוסף לתווית המודבקת לרגל העוף ובנוסף לטענת ההצלחות המצורפת לשלוחה.



הַרְבָּנוֹת הַרְאָשִׁית לִישָׂרָאֵל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארץית

בסי"ד

15. בשර טרי יתקבל רק כשהוא חתום בכל חלקו הבהיר, ובנוסף מסומן בפלומבות, ובכלל זה רגליים ושאר חלקים פנים. כל זאת בנוסף לשולח ולאישורי כשרות ובהם פירוט כל החלקים והכמויות, מקור התוצרת ותאריך השיווק.

א. סימון השרות יודפס בכתב ברור ובולט בחזיות הארץ.

ב. סימון השרות יהיה של הרבנות המוסמכת בלבד, יוופיע על כל אריזה (בנוסף לקרטונו).

ג. לכל שלוח יצורף אישור כשרות (כמפורט להלן), כתוב וחתום על ידי המשגיח השולח.

ד. יש לוודא התאמנה בין הכמויות הכתובות באישור לכמויות שבשלוח.

ה. יש לוודא את אמינות השלוח באמצעות יצירת קשר מעת לעת עם המשגיח השולח (טלפון, בפגישה וכדו').

16. אין לקבל בשר מכל גורם שאינו עליו השגחה של רבנות מקומית – כגון ספקים, משוקים וכו'.
בכל מקרה של ספק בשלוח אין לאשר את השימוש בשר, עד לבירור.

17. אין לאירוע בלבד או לב באריזה קמעונית ללקוח אלא במגשיות סופגת, או בכדי להניחם במקרה התצוגה.

18. בקבלת שר קפוא המגיע מחו"ל יש לוודא שהוא ארוז בארץ מקורית סגורה, המוחתמת בחותמות כשרות באישור הרבנות הראשית לישראל, וסגורה בפלומבה.

19. אין להפוך ולהכשיר שר לא מוכשר בכל מקרה ובכל תנאי.

20. המשגיח יודע שהפועלים במחלתת הבשר אינם מציגים את רמת השרות של התוצרת על דעת עצם (כגון "חלק" או בהשגת גורם פיקוח מהוחר) הויאל ותפקיד זה מסור למשגיח בלבד. כמו כן, יודע שהפועלים אינם מבדיקים על התוצרת מדבקות של גורמי פיקוח מהודרים לפי ראות עינם. רמת השרות בבדיקות נקבעת על ידי הרבנות נותנת ההכשר.

מחלקה מאפה / מאפייה

1. לניפוי הקמח יש להשתמש בנפה 50 מ"ש * ברמת כשרות מהדרין 60 מ"ש.
2. אין להשתמש בקמח שנופה למעלה מ-12 שעות קודם לשימוש, אלא אם נשמר בקירור.
3. בשימוש במוצרים כגון שומשום, פרג, גרעיני חמניה, שיבולת שועל וכו', על המשגיח לברור קודם השימוש ולודא שאינם מתולעים. יש לשמור מוצרים אלו בקירור.
4. שימוש בירקות עליים יעשה רק מירקות שמקורם בגידול מיוחד למניעת תולעים.
5. לכל חומר הגלם הנמצאים בשימוש במאפייה חייבת להתלוות תעוזת כשרות מוסמכת, ובכלל זה אישור הרבנות הראשית לישראל למוצרים מיובאים, ואישורי ערלה ותרכויים לפירות וירקות.
6. מוצרי מאפה יש לקבל אך ורק באריזות מסומנות ולא בתפוזת, בציורף תעוזת שלוח.
7. פתיחת ביצים ובדיקה היא באחריות המשגיח. לחילופין, ניתן להשתמש בנוזל ביצים עם כשרות מוסמכת (למניעת ילנית ליליה יש להוסיף לביצים שמן או מלח וכו').
8. באחריות המשגיח לדאוג לניקוי משטחי הלישה ועריכת הבצק בכל יום.
9. יש להפריד בין משטחי עבודה וمبرשות מריחה חלבאים וסתמיים (פרווה).

נוהל רשות שיווק – מתוך קובץ הנהלי אגף השרות הארצי של הרה"ר לישראל



הרְבָּנוֹת הַרְאָשִׁית לִיְשָׂרָאֵל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף בשירות ארצית

בסי"ד

10. במידה ויש במאפייה צורך בהפרשת חלה, יש לעורך טבלה להפרשת חלה ובה הפרטים הבאים:
תאריך, שעה, ושם המפריש.
11. אין לאפות לחם, חלות, בgte, פיתות, לחמניות וכד' בתנור חלב, אלא בתנור ובתבניות פרווה בלבד.
12. אין לאפות מאפים פרווה: בורקס, עוגיות וכד', ולציוון שם בחזקת חלב, אלא בתנור ובתבניות פרווה בלבד.
13. המשגיח יdag לסמן את התבניות החלביות והפרווה בסימן שונה, על מנת להבדילו זו מזו.
14. יש להכניס לתנור גוף חיים שישמש כאש תמיד, למנוע יאפית נוכרי. המפסק לגוף חיים זה יימצא בידי המשגיח בלבד ותחת אחריותו (ניתן להפעילו באמצעות שעון שבת). עד לתקנת גוף החיים הנ"ל הפעלת התנור תעשה בידי המשגיח או פועל יהודי.
15. בתקופת חנוכה יש לוודא שהדלקת הציפיסר לטיגון סופגניות תיעשה בידי המשגיח.
*ברמת כשרות מהדרין גם הטיגון יעשה על ידי יהודי בלבד. יש להגעל את הציפיסר לפני השימוש.
16. בערב פסח המאפייה תיסגר בכפוף להנחיות הרבנות הראשית המתפרסמות מעט לעת, ותישאר סגורה עד לשעה לאחר יציאת הפסק.
17. ערב שביעי של פסח על נתן ההכשר לוודא שלא נעשתה ולא תיעשה כל פעולה במאפים ובבצקים אשר נמכרו לנוכרי בערב פסח.
18. בויתרינת התצוגה יש להפריד בין חלבוי לפרווה באמצעות מחיצה, ולהבהיר זאת בשילוט מAIR עיניים. כמו כן יש להשתמש בכפות חלוקה נפרדות ובקיות / אריזות נפרדות.
19. במוצרי מאפה הנאפים בסניף ונארזים ללקוחות, יש להקפיד שעל גבי המוצרים יסמן במפורש האם המוצר "חלבוי" / "לאוכל אבקת חלב נוכרי" / "פרווה", וכן להוסיף את שם הרבנות המשגיחה על הסניף. אין לסמן "בחשחת הרבנות" ללא שם נתן ההכשר. ניתן להדפיס את סימן הכשרות החלבי/פרווה על גבי תווית השקליה.

معدניה

1. יש להפריד בין הגבינות, הسلطים והנקניק באמצעות חוץ.
2. יש לייחד שלושה מתוקני שקילה נפרדים, לחלבוי, לسلطים / פרווה ולבשרי.
3. על העובדים להחליף כפות במעבר בין הטיפול בגבינות, בسلطים / פרווה, ולבשרי.
4. יש להשתמש בכפות בצבע שונה לחלבוי, לسلطים / פרווה, ולבשרי.
5. אין להשתמש בכרובית ובברוקולי כבושים, אלא מקור מפוקח לעניין חרקים בלבד.
6. אין למcor ללקוחות גבינות מאושרות המכילות אבקת רכיבי חלב נוכרי אלא ארוזות בלבד הנושאות את הכיתוב: "מכל אבקת חלב נוכרי".
7. לא ימכרו גבינות מיובאות אלא אם הן נשאות את ציון הכשרות של הרבנות הראשית לישראל.



הַרְבָּנוֹת הַרְאָשִׁית לִישְׁרָאֵל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

דגים

1. קליטת דגים טריים תהיה אך ורק מגדים או מספקים המאושרם על ידי רבני מוסמכת לעניין נגינות.
2. דגים מיובאים מעובדים (דגים ללא עור, חתוכים, טחונים וכד') חייבים לשאת ציון כשרות על הארץ.
3. בפסח אין לקלוט דגים מכל סוג, אלא אםמצוין במפורש שהם כשרים לפסח.

מווצר יבוא ומכולת

1. כל מווצר יבוא חייב להיות מלאה בתעודת כשרות מהרבנות הראשית לישראל. יש לוודא שקודם הייצור המופיעים באישור מתאימים למווצר.
2. את תעוזות הכספיות ניתן לקבל מהיבואן.
3. על כל מווצר המכולת מיוצר מקומי חייב להיות מודפס על גבי המוצר בכשרות של רבנות מקומית מוסמכת.
4. הנהלת הסניף תנחה את הספקים בטרם ההתקשרות שלא לספק לה תוצרת אלא אם היא נושאת תעוזת הכספי ברת תוקף, ולענין מווצר יבוא – אישור הרבנות הראשית לישראל.

מחלקה פירות וירקות

1. אין לקבל תוצרת טבל לסניפי רשות השיווק.
2. יש לקבל פירות וירקות ממרכזים לוגיסטיים מושגחים.
3. ניתן לקבל פירות וירקות מספקים פרטיים מושגחים, בעלי תעוזות משלוח חתומות של רבנות מוסמכת המתיחסות לתרוי'ם וערלה, אין לקבל תוצרת משיווק ישיר ללא תיאום מראש עם המשגיח ואישרו. במקרה זה, חובה שהמשגיח יחתום כי הופשו תרו'ם ושהתוצרת לא חשש ערלה.
4. בסמוך למדף המכירות של עלי ירק משטח פתוח (לא פיקוח לעניין חרקים ותולעים) יש לתלות הודעה שהתוצרת אינה מפוקחת, לתועלת הציבור.
5. חיתוך אבטחים, דלעת וכד', יעשה על ידי סכין כשר.
6. בשנת שmittah יש לסמן בגלוי מה מקור התוצרת (קדושת שביעית מאוצר בית דין, היתר מכירה וכו').
7. סניפים המשמשים כתחנות להפצת תוצרת, יינות או שמנים בקדושת שביעית יחתמו על טפסי בידי טרם מועד הביעור.

מסעדה ומטבח אוכל מוכן

א. מוצריים:

נווה רשות שיווק – מתוך קובץ גהלי אגף הבשרות הארצי של הרה"ר לישראל



הרשות הראשית לישראלי

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף בשירות ארצית

בסי'ד

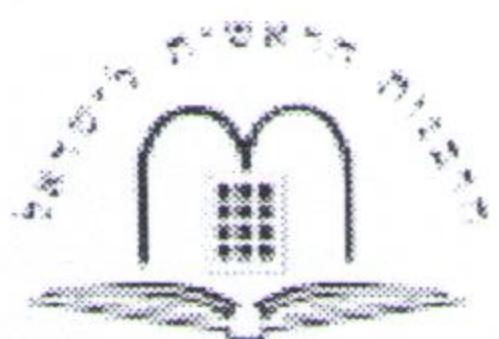
1. המוצרים יתקבלו אך ורק כשם מסומנים בסימנו כשרות של רשות מוסמכת, ומלוים בתעודת משולח חותמה בחותמת כשרות ובחתיימת כתב יד בהתאם לצורך.
2. למשגיח תהיה גישה חופשית לנירת המתיחסת לקליטת והוצאה מזון ומשקאות של המסעדה. המשגיח יוכל לדרש תנאים, תעוזות משולח או מסמכים הקיימים במחשבים או בהנחת החשבונות המתיחסים לקבלת שחורה ולמקורה הכספי.
3. אין להוציא מתחומי המסעדה כלים המיועדים לשימוש חוזר.

ב. ירקות עליים

1. אין להשתמש בכרובית, ברוקולי, כרוב ניצנים, ארטישוק ואספרוגוס אלא אם גודלו בפיקוח רבני ללא חשש חרקים.
2. יש להשתמש בירקות עליים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקח מחרקים באישור רשות מוסמכת בלבד.
3. במידה והרב נתן הכשרות רואה כי ניתן לבצע ניקוי של כרוב משטח פתוח, בסמכותו לאשר כרוב משטח פתוח. לשם כך יש לדאוג להסרת השכבות העליונות של העליים (לפחות 5 עליים), הוצאה הלבנה, קציצת הכרוב, השရיתו בחומר ניקוי ושטיפתו בזרם מים חזק במיוחד. הניקויעשה בתנאי תאורה טובים ובפיקוח המשגיח (אין לבצע את ההשירה בחומר ברבעים).

ג. אורז וקטניות

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח שאיןם מנופים וمبرורים, יש לאחסן במקום קריר, מחוטא מחולעים וממזיקים.
 2. אין להשתמש בפול יבש שלם, אלא בפול חצוי ולבן (לא הקליפה).
 3. בדיקת קטניות תיושה באופן הבא:
 - א. בדיקה ביבש על גבי משטח בהיר, בתאורה מתאימה.
 4. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול. ניתן לבדוק כמות אורז או קטניות מראש, כאשר לאחר הבדיקה מאחסנים אותם בקירור. כאשר משתמשים בכמות של 10 ק"ג אורז ביום, יש לרכוש מכונה לבירור אורז.
 5. ניפוי הקמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח, בנפה של 50 מ"ש לפחות. לאחר הניפוי יש לשומרו במקדר. יש לוודא ניקוי של הנפה לפני השימוש. יש לדאוג להימצאותה של נפה חלופית.
- כאשר משתמשים ב-5 ק"ג קמח ליום, יש לרכוש נפה חשמלית תיקנית שתאושר ע"י הרשות המקומית.



הרשות הראשית לישראלי

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף בשירות ארצית

בסי"ד

ד. מיני מאפה

ሞצרי מאפה יש לרכוש אך ורק ממפעליות המחזיקות בתעודות שירות, באירועים סגורות ומקוריות עם סימון כשרותי, ובצרכו תעודה משלוחה. ברכישת תוכרת מספק משנה, על המשגיח לוודא שהתוכרת המתקבלת מגיעה מקורות כשרים. בכל מקרה של ספק, אין לקלוט תוכרת מספק זה.

ה. ביצים

1. פתיחת הביצים ובדיקה באחריות המשגיח.
2. אבקת ביצים ונוזל ביצים יתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רשות מוסמכת.
3. אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למשךתו, אלא אם ניתנו עליהם תבלינים או שמן בכמות ניכרת.

ו. בשר

1. אין לקבל מוצרי בשר אלא בליווי אישור כשרות מהספק, אשר בו מפורטים: סוג הבשר, משקל וכמות. בנוסף נדרשת תעודה משלוחה התואמת את האישור. במידה ואין אישור כשרות נילווה, יש לקבל תעודה משלוחה חתוםת בחותמת וחתימת כתוב יד של משגיח הרבנות המקומית.
2. קבלת הבשרים תיעשה בנוכחות המשגיח בלבד.
3. אין לקבל בשר לא מוכשר, למעט כבד ולב, גם במסעדות שימושים בבשר רק על האש.
4. אין להכין מעורב ירושלמי הכלל בתוכו בשירים מוכשרים ולא מוכשרים (כבד, לב) יחד, בכל צורה שהיא.
5. בשיפודים ובצליה על רשות בגריל יש להקפיד על הפרדה מוחלטת בין בשר מוכשר לבין כבד ולב.
6. אין לקבל כבדים ולביבות עוף טריים באם התאריך ושעת האריזה במשלוחה (המופיעים על גבי האריזה) היו לפני למעלה מ- 24 שעות, וזאת כדי למנוע חשש 'כבוש מבושל'.

ז. לב

7. יש לפתח לשניים ולקורעו שתי עורב, לנוקות את חדרי הלב מקריש הדם ולמולחו קצר קודם לצלילה.

ח. כבד

8. יש לחתווך את כבד הבקר לפרוסות דקות, ולצלותו על גבי אש.
9. על מנת להשתמש בכבד Kapoor יש להפשו לחלוון, לבדוק מספר פעמים בדקירת סכין מעבר לעבר, ולצלותו.
10. כבד Kapoor יופשר מלאיו. אין להפשו באמצעות מלאכותיים, כגון מים רותחים, מיקרוגל ועוד.



הַרְבָּנוֹת הַרְאָשִׁית לִישְׁרָאֵל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

11. יש לצלות את הכבד לפחות עד למחצית צלייתו. אין להורידו מהאש קודם קודם שהגיע הכבד לכדי שיעור זה, וכן אין להפכו מצד לצד במהירות.
12. הרוצה לבשל את הכבד לאחר הצליה יצלנו עד שלא ישאר בו דם או ציר, ולפני הבישול ידיחו 3 פעמים.
13. אין לבשל כבד טרי שעברו 72 שעות משחיתתו לפני צלייתו.
14. יש ליחד רשת, שיפוד, סכין, מזלג ומלקחים מיוחדים לצליית כבד. כלים אלו יסומנו בסימון מיוחד.

ט. בישול

1. הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיח. בשעת הדחק יעשה הדבר על ידי עובד יהודי.
2. בתנור שנשאר דולק כל הזמן ניתן לנכרי לסגור את דלת התנור, למרות שכך הוא גורם להגברת החום.
3. בתנור קומבייטימר, שפותחתו גורמת להפסקת פעילות הגוף החימי וסיגירתו גורמת להפעלתו מחדש, יש להכנס גוף חיים מיוחד אשר לא יושפע מהפתחה בכך להימנע מבישולי נוכרים, כך שיישמש כ"אש תמיד" לכל שעות הפעולות של המטבח. לגוף חיים זה יהיה מפסק נפרד, אשר הדלקתו וכיבויו ייעשו על ידי המשגיח (ניתן להשתמש בשעון שבת נועל).
4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יוברר מחדש על ידי המשגיח. במקום שאין השגחה צמודה יש למנוט "נאמן כשרות" תחת פיקוח הרבנות המקומית ובאישורה.

ג. חלב – בשרי

1. אין להעניק תעודה כשרות למסעדה בשרית וחלבית יחד.
2. על תעודה כשרות למסעדה בשרית יש לציין: "כל המוצרים בשריים".
על תעודה כשרות למסעדה חלבית יש לציין: "כל המוצרים חלביים".
וכן יש להציב שלט מאיר עיניים "כל המוצרים בשריים / חלביים", לפי סוג המסעדה.
3. לא ימצאו חמורי גלם או כל מוצר חלב אחר במסעדה בשרית, גם אם נדרש לצריכה פרטית.
לא ימצאו חמורי גלם או כל מוצר בשרי אחר במסעדה חלבית, גם אם נדרש לצריכה פרטית.

י"א. כלים

כלים שניקנו מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נקרים חייבים בטבילה. יש לסמן כלים חלביים / סתמיים (פרווה) / בשריים, לפי העניין.

טעימות בסניף

מנהל הסניף יעדכו את המשגיח לפני כל הזמינות דוכן טעימות חיצוני, על מנת לפעול לפי ההוראות דלהלן:

נווהל רשות שיווק – מתוך קובץ נחיי אגף כשרות הארצי של הרה"ר לישראל



הַרְבָּנוֹת הַרְאָשִׁית לִישְׁרָאֵל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בסי"ד

1. יש לוודא שהמוצריים המוגשים לטעימה יהיו בכשרות מוסמכת, ויונשו בכלים כשרים בכשרות מוסמכת.
2. אין לאפשר בסנייפ טעימות בשריות וחלביות בו זמנית. יש לתאם את ימי הטעימות עם המשגיח כדי למנוע התנגשויות בין חלבוי לבשרי.

זכינות של תבלינים / פיצוחים / ממתקים/אחר (ראה נספח מפורט)

1. זכין המוכר בסנייף חייב להיות גם הוא תחת פיקוח הרבנות המקומית.
2. כל המוצריים חייבים להגיע לסנייף באירועים סגורות, מקוריות, עם ציוני השרות.
3. אין לקבל מוצריים בתפזרת.
4. במידה ובדוכן או רזים את התוצרת ללקחות, יש לוודא כי התוצרת תשוק עם ציון כשרות של הרבנות המקומית המעניקה ה执照 לשנייף.
5. אין לאפשר לבעל הדוכן להציג על דעת עצמו מדבקות או שלטים הנושאים את ציוני השרות אשר מסומנים במקור על גבי התוצרת הנרכשת.
6. בפסח אין למכור מוצריים בתפזרת (ראה נספח פסח-הערכות פסח רשות שיווק)

משקאות ויין

יש לוודא שהיין והמשקאות הנמכרים במקום מאושרים על ידי הרבנות. יינות, ברנדיז, קוניאק או שאר משקאות המכילים חומרי טעם וריח וכן אלכוהול עשוי להיות מענבים, חייבים לשאת במפורש ציון כשרות מרבות מוסמכת.

פסח

ההערכות לפסח בכל שנה תיעשה על פי ההוראות שהרבנות הראשית מפרסמת בכל שנה.

המקדש את שולחן הציבור – מצווה בו יותר מבשלתו.