

הוראות לכתיבת דוח ביקור ראשוני. לשימוש פנימי בלבד, אין להעביר!

ביקור ראשוני במפעל _____
שם המשגיח - _____

תאריך עברי / תאריך לועזי

כתובת המפעל: _____

לינק לגוגל מפות (מומלץ) - <https://goo.gl/maps>.

המפעל ממוקם - כ- 45 דקות משדה התעופה הבינלאומי _____

מטרת הביקור -

ביקור ראשוני עבור חברת _____ במטרה לייצר במפעל _____.

נפגשתי במפעל עם:

חובה לציין איש קשר מרכזי.

(במידה ויש כמה משתתפים יש לציין את כולם)

שם - _____

תפקיד - _____

אימייל - _____

פלאפון - _____

(במידה וניתן, כדאי לצרף לדו"ח כרטיס ביקור)

רקע כללי:

יש למלא רקע כללי קצר על המפעל.

איזה מוצרים הם מייצרים כיום?

האם המפעל מייצר מוצרים שכוללים בשר? חלב? פירות ים? מוצרים מענבים? וכדו'.

האם ייצרו בעבר את המוצרים לעיל?

כמה עובדים יש במפעל?

כמה משמרות ביום כולל שעות המשמרות?

כמה ימים בשבוע הם עובדים (במידה ויש שינוי לפי עונות השנה יש לציין זאת)?

במידה ויהיה צורך בהשבתת המפעל / הקו ייצור מעת לעת לצורך הכשרה האם זה יהיה ניתן?

האם יש להם כשרות כיום?

האם היה להם כשרות בעבר (במידה והיה מדוע זה פסק)?

מסמכים:

יש לבקש את המסמכים הבאים ולצרף לדו"ח:

Master ingredient list - (רשימת חו"ג כללית של המפעל) **חובה!**

Blueprint/ Floor plan - (שרטוט תוכנית המפעל) **מומלץ!**

Flowchart - (תרשים זרימה של תהליך הייצור) **מומלץ!**

Boiler blueprint - (שרטוט תוכנית הבוילר) **לא חובה!**

כללי:

תמיד טוב לבדוק באתר אינטרנט של החברה לפני הביקור ולקבל רושם ראשוני על המפעל! כדאי לבקר בחדר התצוגה ולראות מוצרים שיכולים להוות בעיה כשרותית. כדאי לבקש קטלוג ולעיין בו ולראות מוצרים שיכולים להוות בעיה כשרותית.

לפני הכניסה למפעל הייצור כדאי לנסות ולשייך את המפעל לקטגוריה מסוימת:

קטגוריה של טרף: – (בשר, פירות ים, גבינות עכו"ם וכדו') – יש במפעל טרפות ולכן חובה להקפיד על פתרונות להכשרה בכל שלב.

קטגוריה של איסור: – (חלב עכו"ם, יין וכדו') – יש במפעל איסורים ולכן חובה להקפיד על פתרונות להכשרה בכל שלב.

קטגוריה של G6: – (מוצרים לא כשרים אך לא מטריפים קווי יצור)

קטגוריה של מפעל כשר: – (כל החו"ג כשרים או G1)

חשוב לציין שיש מפעלים שאמנם יש להם טרפות אבל זה בקווים / אולמות נפרדים לחלוטין, ששם חובה לציין איך ניתן לוודא שאין קשר ולא יכול להיות חיבור בין הקווים וכל הכלים הקשורים לאותם מחלקות טרפות.

חו"ג:

יש לבקש ולצרף לדו"ח Master ingredient list (רשימת חו"ג כללית).

יש לצרף טבלת חו"ג המתוכננת לייצור הכשר כולל תעודות כשרות. (במידה ואין את כל התעודות יש לציין את השמות של גופי הכשרות). במידה ונוגע יש לציין בסמוך לתעודת הכשרות נושאים כגון: חדש, בישול ואפיית ישראל, לינת לילה וכדו'.

יש לציין את מקום האכסון של החו"ג, כמו"כ חו"ג רגישים (קמח וכדו') האם הם מאוחסנים כראוי עם בקרת טמפ' ועם בקרת ניקיון.

חו"ג נזליים המובאים ע"י משאיות עם מיכליות (בשונה מ-IBC וכדו') חובה לבדוק ולציין בדו"ח:

האם יש למפעל פרוטוקול עבור קבלת הובלות (האם יש להם את היסטורית 3 ההובלות הקודמות ?

האם יש להם דרישת ניקיון (P40 P26)?

במידה וכן האם יש להם ספר מעקב על הדרישות האלו, טוב לראות דוגמה ולצרף לדו"ח.

כמו"כ יש לברר בבעלות מי המשאיות והאם המשאיות מיוחדות למוצרים מסוימים.

האם יש להם חו"ג תואמים לכשר וללא כשר, במידה וכן כיצד נוכל לוודא הפרדה?

האם יש ירקות או פירות שמצריכים בדיקת חרקים (במידה ויש סינון / טחינה יש לפרט את הגודל במ"מ)?

במידה ויש להם קמח, יש לבדוק האם יש ניפוי במקום, יש לבדוק את גודל הנפה (מש)
יש לבדוק מהו סוג הניפוי (ידני, ויברציה, וכדו').

בוילר:

יש לוודא האם מערכת הקיטור / הבוילר חוזר או לא.
יש לוודא האם הבוילר משותף לקווים נוספים או למפעלים אחרים במידה וכן האם יש איסורים במקום המשותף.
יש לטעום את מי הבוילר (יש לציין מאיפה הוציאו את המים, מהבוילר או לאחר האידוי או מתוך אולם הייצור)
ולציין את התוצאה פגום/לא פגום וכן את רמת הפגימה.
לדוגמה: נתנו לי מים שהוצאו מהבוילר עצמו טעמתי מהמים והם פגומים מאוד ואינם ראויים לשתיה.

יש לציין את רמת ה-PH בבוילר.
במידה ויש צורך בפגימת הקיטור, יש לבדוק את נכונות המפעל לפגום את מי הקיטור וכיצד.
במידה ויש צורך בבישול ישראל יש להרחיב על הדלקת הבוילר וכו'.

ניקיון:

יש לציין את רמת הניקיון במפעל באופן כללי.
יש לציין את פרוטוקול הניקיון שיש להם במפעל לכל כלי בתהליך הייצור כולל טמפרטורה ובמידה ויש חומר פוגם.
כמו"כ יש לבדוק מהי הטמפרטורה המקסימלית שהם יכולים לעשות בתהליך הניקיון.
במידה ויש תוכנת מעבד האם ניתן לעקוב אחרי היסטורית הניקיון.

תוכנת מעקב ERP:

יש לבדוק לכדאי לצרף דוגמה מתוכנת המעקב שיש במפעל, חשוב ביותר המעקב על היסטורית הרכישות וכן היסטורית הייצורים והיסטורית הניקיון כולל טמפ'.

יש לבדוק את הדברים הבאים במידה והם שייכים:

בישול ישראל:

אפיית ישראל:

חלב ישראל:

לינת לילה:

כבוש:

חדש:

הפרשת חלה:

כשרות לפסח:

תרומות ומעשרות ושמיטה (מוצרים מארץ ישראל):

תהליך הייצור:

יש לפרט ככל שניתן את תהליך הייצור ולציין בכל שלב את סוג הכלי (פלסטיק/נירוסטה/בד וכדו') כמו"כ יש לציין בכל שלב את הטמפרטורה (מינוס/ טמפרטורת החדר / מספר מעלות)

חשוב לציין בכל שלב איזה מוצרים עוברים בקווים המדוברים.

במידה ויש מכשור מיוחד וכן תנורים חשוב לפרט ולנסות להסביר עד כמה שניתן על הכלי המדובר.

במידה ושייך כדאי לצרף "מעט" תמונות ולמספר את התמונות להקל על הקורא.

כדאי למספר את תהליך הייצור (יהיה יותר נוח לקורא הדו"ח לדון עם המשגיח כשיש מספור נכון) כדלהלן:

- 1.
 - 2.
 - 3.
- וכו'

האם יש מוצרים שמיוצרים במקום אחר וחוזרים למפעל?
האם המפעל מבצע אריזה מחדש של מוצרים מוגמרים?

במידה ויש מוצרים לא כשרים באותו קו ייצור כיצד נוכל לשלוט בזה וכיצד נוכל לוודא הפרדה מלאה?

איך המוצר המוגמר נארז? (במידה ושייך לצרף ח"י מדף כדאי להוסיף).

הכשרה:

האם יש צורך בהכשרה במפעל?

במידה ויש צורך בהכשרה יש לציין ולפרט כיצד לדעתך היא תעשה בכל כלי ובכל קו. חובה להיות פרטני ולהדגיש טמפרטורה מקסימלית לכל כלי וכלי.

במידה ואין צורך בהכשרה, יש לפרט מדוע.

סיכום:

(למניעת עוגמת נפש מיותרת) לעולם לא לתת אישור לבעלי המפעל על המפעל במקום, ניתן לומר שיש כיוון חיובי או לחדד איתם את הנקודות שצריכים בירור, ההכרעה היא אך ורק ע"י רבני הכשרות שליט"א

יש לסכם את עיקרי הדברים בקצרה.

במידה ויש הוראות למשגיח יש לציין כאן.

יש לתת חוות דעת של המשגיח לגבי מתן כשרות למפעל.

בכשרות שנתית יש לתת המלצה לתדירות ביקורים (ההחלטה תהיה ע"י הרבנים שליט"א)

יש לתת חוות דעת על אמינות ונכונות אנשי המפעל לעמוד בדרישות הכשרות.

במידה ויש משהו חשוב נוסף ניתן לציין זאת כאן, כמו"כ במידה ויש דברים הטעונים המשך בירור חובה לציין

כאן להמשך טיפול המשרד

חתימת הרב המשגיח:

פלאפון וכתובת אימייל

"בתפילה שלא תצא תקלה תחת ידנו"