בס"ד

שחיטת חוץ לארץ

תקן

בית מטבחיים

לשחיטת בשר קפוא בחו"ל

מפעל שחיטה והקפאת בשר כשר

א. כללי

1. הדברים המובאים לקמן הינן נקודות נחוצות ע״מ לאפשר עבודה תקינה במפעל, אין כאן את סדר התפעול, אלא את הבסיס המאפשר את התפעול התקין.
2. בחלק מן הסעיפים מפורט תהליך העבודה הנדרש, ע״מ לאפשר ביצוע ההכנות הנדרשות לתהליך המדובר.
3. הנהלים המפורטים של מהלך העבודה נמצאים בחוברת ״נהלי עבודה״ חלק שני, (נהלים כלליים עמ׳ 29), שם ישנה התייחסות נקודתית ופרטנית להפעלת מפעל שחיטה, ע״מ שיתאפשר להפעיל את מערך השחיטה באופן האופטימלי בכל מקום.
4. הנהלים מבוססים על קצב עבודה של כ- 100 ראש לשעה.

ב. תא שחיטה

כולל: מסלול כניסת הבהמות לארגז השחיטה, ארגז השחיטה, משטח השחיטה, עמדת השוחטים, נקודת בדיקת ושטות.

ב1. מסלול כניסת הבהמות

בדרך כלל ללא בעיות מיוחדות.
יש לדאוג לשטיפת הבהמה ובמיוחד בצוואר במקום השחיטה, רצוי ע"י זרם עם לחץ (קומפרסור).
יש להכין אמצעי דירבון תקניים - מוט בטריות (עד 15 וולט).
רצוי שלא להשתמש באמצעי דרבון חשמלי ואכן ישנם מקומות רבים שאמצעי זה נפסל. במקומות בהם עדיין משתמשים באמצעי דרבון, יש להשתמש רק במוט בטריות כאמור לעיל.

ב2. ארגז השחיטה

ישנם שני סוגים עיקריים של ארגז שחיטה:

1. ארגז מסתובב, השחיטה מתבצעת כאשר הבהמה תפוסה בתוך הארגז, וראשה מתוח ע"י מיתקן מכני, כ"כ יש להקפיד שמתיחת הראש לא תהייה חזקה באופן שחוליות הצוואר עלולות להתנתק.
2. ארגז המשמש לקשירת רגלי הבהמה לפני הוצאתה למשטח השחיטה, והשחיטה מתבצעת לאחר הוצאת הבהמה למשטח השחיטה.

א. יש לוודא שהצוואר יהיה מתוח ע"י מוט ברזל שפועל מחזיק ומותח את הראש ולא מרפה מהראש עד לסיום השחיטה.
ב. בבהמות שיש להן עור מדולדל בצוואר, יש להקפיד שיהיה פועל נוסף שיחזיק וימתח את העור עד לסיום השחיטה, במידת האפשר רצוי שהשוחט יחזיק וימתח בעצמו את העור.
ג. יש לוודא שהבהמה אינה מקבלת מכה כלשהי בעת הכניסה לארגז (מהדלת וכד'), יש להתקין גומיות מסתובבות בדלתות הכניסה והיציאה.
ד. יש להעדיף שהדלת הסוגרת את כניסת הבהמה תיסגר ע"י מתקן הידראולי ולא ע"י משקולות (שאז יכול להיות שקיים חשש של מכה בגב הבהמה).
ה. יש לוודא שאין בעיית נפולה אפילו בכלשהו, בפרט בהוצאה מהארגז למשטח השחיטה וזאת ע"י התקנת שיפוע מהארגז למשטח וכד'.
ו. בתחום הארגז (לפחות 3 מטר לפני הארגז) לא יהיה שימוש באמצעי דירבון חשמלי אלא באותו מוט בטריות שנאמר לעיל (עד 15 וולט). בשעת השחיטה לא יהיה ליד הארגז מוט חשמלי בהישג יד, אלא אך ורק לצורך תפיסת והריגת בהמה במקרה והיא ברחה מהארגז.

ז. הארגז יהיה בנוי כך שהבהמה עם כניסתה "נלכדת" באופן המאפשר קשירת רגליים (משטח אלכסוני, רצפה נופלת, דפנות שתופסות את הבהמה וכדו').

ח. משיכת הבהמה מהארגז החוצה תעשה באופן שאינו עלול לגרום לשבר ברגל, וממילא לחששות של טריפות.

ט. אין לשחוט בהמה שיש לה פצעים, תפרים, כוויות וכד' במקום השחיטה מחשש לפגיעה בוושט.

י. במקומות בהם ישנם עדרי בקר עם סימנים במקום השחיטה כאמור, יש להיוועץ תחילה עם מח' שחיטת חו"ל.

יא. במקום בו משתמשים בארגז מתהפך יש להקפיד על גישה נוחה לשוחט ומקום מרווח לסכין ללא חשש מפגיעה באביזרי הארגז השונים, כולל ריפוד מתקן מתיחת הצוואר בגומי ע"פ הצורך.

יב. אין לשחוט בשום אופן בהמה כאשר היא תלויה באוויר ברגליה האחוריות או כאשר היא עומדת וראשה מתוח כלפי מעלה; השחיטה תיעשה אך ורק כאשר הבהמה תהייה שכובה, מונחת ותפוסה ע"י פועלים על הרצפה והשוחט יראה וישחוט את הסימנים מלמעלה כלפי מטה, או לחילופין בארגז שחיטה מתהפך!

יג. בהמה שהוצאה מארגז השחיטה שלא כפי המקובל, או שקבלה זרם חשמלי בארגז עקב נפילה וכד' - לא תשחט ככשרה ויש לסמן אותה כנבילה.

יד. בכל ספק אם נשחטו "כל הסימנים" או רק "רוב הסימנים" חובה על השוחט לבדוק היטב! רק במקרה ויש "רוב הנראה לעיניים" ניתן להכשיר את הבהמה.

טו. בכל מקרה שהבהמה נפלה בשרוול המוביל לארגז השחיטה והיה צורך לגרור אותה ע"י חבל המחובר למנוע בראש הארגז אין לשחוט בהמה זו ויש לנבלה.

ב3. <u>משטח השחיטה</u>

1. יש לדאוג שיהיה רחב מספיק כדי לאפשר הנחת הבהמה ברווח, וכן שתהייה אפשרות למתיחה טובה של הצוואר.
2. יש לאפשר לשוחט גישה נוחה מעמדת השוחטים לנקודת השחיטה, בדרך קצרה וללא סיכונים (כגון נפילת מכשירים , בעיטה ע"י בהמה וכד')
3. במקום בהם ישנם 2 ארגזים - מניעת סיכון מודגשת!!!
4. חובה שיהיה מוט חשמלי ללכידת בהמות בורחות (מיועדות להריגה). המוט יהיה במשטח השחיטה, ללא אפשרות שימוש בו בתוך ארגז השחיטה, **ויהיה מונח באופן שכל שימוש בו יראה ע"י השוחטים.**
5. מלבד הקשירה ברגל, טוב שתהיה הבהמה אחוזה היטב גם ביד הבהמה (רגל קדמית) ע"י חבל מתוח עם טבעת או מנוע חשמלי בעת השחיטה.
6. יש להתקין צינור שטיפה בלחץ לצורך שטיפת צוואר הבהמה סמוך לשחיטה, בעת הצורך מומלץ להשתמש גם במברשת לניקוי צוואר הבהמה.

7. חובה לבדוק סכין לאחר כל שחיטת בהמה, בדיקה זו תעשה דווקא ע״י שוחט אחר שנמצא בתא השחיטה ובשום אופן אין לאפשר בדיקת סכינים לאחר 2 או 3 בהמות.
8. בכל שאלה או ספק בשחיטה (שהייה בכל שהוא, הגרמה, דרסה בין במיעוט קמא או במיעוט בתרא, פגימה בכל שהוא, שחיטת רוב הסימנים) אין להקל ראש, ויש לפנות מיידית לראש הצוות שיקבע מה הדין במקרה זה.
9. יש לדאוג לציוד עזרה ראשונה בתא השחיטה או בקרבתו.

ב4. עמדת השוחטים

1. העמדה תהיה מוגנת מפני סכנת בריחת בהמות (עמודים או חדר סגור + סגירת דלת).
2. בתא השוחטים יהיה שטח רחב דיו למעמידי סכינים, באופן שלא יפריע למעבר השוחטים לשחיטה וכן תאורה מספקת.
3. שטח נוח לבודק הסכינים, באופן שלא יופרע ע״י מעבר השוחטים או ע״י המעמיד, עם גישה נוחה למים לשטיפת הסכין לאחר השחיטה.
4. ברז מים ליד נקודת בדיקת והעמדת הסכינים (קרים + חמים, עם אפשרות מיזוג), סבון נוזלי לצורך שטיפת השמנונית שעל הסכין.
5. צינור מים זורמים בכניסה ממשטח השחיטה , באופן מותאם לשטיפת הסכין.
6. שולחן להנחת הסכינים יהיה במיקום נוח הן למעמיד הן לשוחט היוצא לשחוט והן לבודק הסכינים. השולחן יצופה בחומר רך להנחת הסכינים (כגון: גומי, צינור גומי, ספוג וכד׳).
7. במקום שהשוחטים משאירים את סכיניהם במפעל השחיטה, יש להכין ארגז אל חלד עם אפשרות נעילה לסכינים ואבנים.
8. בעמדת השוחטים יהיה חימום בחורף, ומיזוג או אוורור בקיץ.
9. תאורה פלורוסנטית מוגנת מים תקינה.
10. ציוד עזרה ראשונה.

ב5. נקודת בדיקת ושטות

1. עמדה זו תיקבע בנקודה שיש אליה גישה נוחה מעמדת השוחטים (לא דרך משטח השחיטה). נקודת הבדיקה תהיה בסמוך ככל האפשר למקום השחיטה.
2. במקום שאין גישה נוחה יש לקבוע עמדה ותוספת אדם בהמשך המסלול, באופן שיהיה ברור שאין הפועלים נוגעים בבית השחיטה (צוואר הבהמה) לפני נקודת הבדיקה. האדם הנוסף יהיה אדם היודע להבחין בקנה וושט (במעמד של שוחט מתחיל) והוא יבדוק כל בהמה ע״פ הצורך.

ב6. מעבר לאולם העבודה

יש להקפיד שלא תהיה דקירת סכין בעורף הבהמה או בלב, בשום שלב לאחר השחיטה!

ב7. <u>פעולות נוספות</u>

1. אין לבצע שום פעולת הימום חשמלי או אחר (ע"י גז וכד') לפני או לאחר השחיטה.
2. אין לבצע שום פעולה לזירוז הוצאת הדם וכד' באמצעים חשמליים או אחרים.

ג. <u>אולם העבודה</u>

הנקודות המשמעותיות לצוות הן: המעבר לאולם העבודה (פלז'ה), הפרדת ושט, מיספור גוף וראש, הפרדת ראש, ניסור חזה לפני בדיקת פנים, הוצאת הכרס ובדיקתה, פתיחת הטרפש, עמדת בודק פנים, כפתור עצירה, קשר בו"פ עם בודק חוץ, עמדת בודק חוץ, עמדת החתמת גוף, עמדת החתמת חלקי פנים, ניסור חזה אחרי בדיקת פנים, הוצאת הריאה, עמדת חיתוך גידים, ניסור הבהמה, שטיפת הבהמה לפני הכניסה לצינון.

ג1. <u>מעבר לאולם העבודה</u>

1. הקפדה שלא תהייה שום פעולת הימום חשמלית או אחרת (ע"י גז וכד') לא לפני ולא לאחר השחיטה.
2. הקפדה שלא תהיה דקירת סכין בלב או בעורף.

ג3. <u>הפשטת העור</u>

אין לאפשר מתן זרם חשמלי לבהמה בעת הפשטת העור.

ג4. <u>מספור גוף וראש</u>

1. מיקום המספור וגודלו על הרבעים יעשו בצורה כזו שתאפשר זיהוי קל ונוח של הרבעים במהלך כל העבודה.
   הטבעת המיספור על גוף הבהמה יעשה בספרות גדולות וברורות הנראות לעין או בתליית מספרים ע"י תוויות וכד'.
2. מספור שני הרבעים והראש יתבצע ע"י אותו אדם, <u>לפני חיתוך הראש</u>.
3. במקרה של מיספור הראש ע"י אדם אחר, יש להתנות זאת בביקורת והשוואה של משגיח מיוחד, לפני חיתוך הראש.
4. בכל מקרה יש לקיים מעקב מתמיד אחר רציפות המיספור הן בגוף והן בראש.
5. יש לציין על כל רבע את יום השחיטה (ע"י ציון היום במלואו אות או ספרה).

6. כל מפעל שאינו עובד בדרך הנ"ל חייב לקבל על כך אישור מיוחד בכתב בכל עונת שחיטה, האישורים לא יינתנו אוטומטית, אלא בהתאם לשיקול דעת עניני (גודל הצוות, כמות השחיטה המתוכננת, קצב השחיטה, אפשרות הביקורת וכד').
7. מובן מאליו שכל הנוגע למספור הראש שייך רק למקומות בהם לוקחים מוח, לשון, או בשר ראש.
8. במקומות שידרשו לכך, יש לסמן את הקנה במספר קשיח באופן שלא ירד עד לבדיקת חוץ.

ג5. <u>הפרדת הראש</u>

ברוב המקומות הראשים מופרדים ומטופלים לפי סדר רץ - אחד אחרי השני ותמיד במקביל למסלול גוף הבהמה.
במקומות בהם קיים חשש של תערובת מאחר והם נתלים 2-3 ראשים יחד על מיתקן שטיפה ולכן יתכן שהם יתערבבו, או לחילופין עקב צפיפות מסוימת מחמת מחסור במתלים וכד' העלולה לגרום לערבוביה ותקלות דומות.
במקומות אלו יש להקפיד ולהסדיר את המספור באופן שתהיה ודאות מוחלטת בזיהוי, ובהתאם לכללים הנזכרים לעיל (ג4).

ג6. <u>ניסור חזה לפני בדיקת פנים</u>

1. במקום שניתן לעבוד ללא ניסור החזה לפני בדיקת פנים - יש לכך עדיפות גדולה. הניסיון מלמד שהדבר תלוי בנכונות המפעל ובאימון הפועלים מוציאי הכרס.
2. בזמן יצור בשר "חלק" אין לנסר את החזה כלל במשור חשמלי לפני בדיקת פנים.
3. מפעל שאינו מסוגל לתפקד ללא ניסור חזה לפני בדיקת פנים, יוכל לנסר בשני תנאים: משור עם להב באורך מקסימלי של 10 ס"מ עם "כפתור" בקצה הלהב למניעת פגיעה/נגיעה בריאה, וניסור של 8 ס"מ בלבד עד לצלע החמישית.
4. <u>במפעל שפותחים בו את החזה לפני בדיקת פנים יותר מהצלע החמישית באופן קבוע ותוך התעלמות מכללים אלו, יש להטריף את הבהמות!</u>

ג7. <u>הוצאת הכרס ובדיקתה ופתיחת הטרפש</u>

1. יש להקפיד שהפועל המוציא את הכרס והכבד לא יקרע את הטרפש תוך כדי עבודתו.
2. פתיחת הטרפש רצוי שתיעשה ע״י בודק פנים או ע״י פועל בנוכחות הבודק פנים.
3. עמדת הבו״פ תהייה ככל שניתן במקום שיוכל לראות האם הכרס ובית הכוסות היו סרוכים.
4. במקרה שהכרס הייתה סרוכה יחליט הבו״פ בהתאם לקצב ואופן העבודה, האם ניתן לבדוק את הכרס - ואם לאו יטריף את הבהמה!
5. במקומות בהם קיים חשש של דיקור הכרס בחיי הבהמה ואז יש חשש שהיא נטרפה, יש להעמיד משגיח מנוסה ע״מ שהוא יבדוק האם ישנה צלקת בכרס כתוצאה מדיקור שנעשה ע״מ לשחרר הצטברות של גזים.

ג8. <u>עמדת בודק פנים</u>

1. פתיחת הטרפש רצוי שתיעשה ע״י בודק פנים כאמור לעיל, פתיחה מינימלית ובעדינות.
2. יש לתת לבודק פנים את הזמן הדרוש לצורך עבודתו בהתאם לתנאי המפעל המאושרים.
3. יש עדיפות לבדיקת פנים בעת שהבהמה חונה ולא נוסעת (ליין ״תחנות״ ידני), במקום שקיים ״ליין נוסע״ יש להתקין כפתור עצירה על יד עמדת הבו״פ.
4. גובה העמדה יהיה נוח לביצוע הבדיקה ואחיד לאורך המסלול שעובר בודק פנים (בליין נוסע).
5. המרחק מהבודק פנים לבהמה יהיה מינימלי ואחיד לאורך כל המסלול.
6. בקצה מסלול הבדיקה יהיה מעקה בטיחות.
7. בכל מקרה יש להבטיח יציבות עמדת בודק פנים.
8. בודק פנים יצויד באמצעים המתאימים לכתיבה בתנאי רטיבות ושומן וכן סכין לפתיחת הטרפש.
9. יש ליעד מקום מיוחד להנחת הפתקיות, כלי כתיבה וסכין.
10. ברז מים ליד נקודת הבדיקה (קרים + חמים עם אפשרות מיזוג).
11. בודק פנים יעבוד עם פתקיות ממוספרות מראש בלבד (פתקיות עם ציור הריאה לפי הסטנדרט והצורה המופיע בנספח דוגמאות).
    צורת הסימון של הבו״פ תהיה מוסכמת בין בודק פנים לבין בודק חוץ באופן מפורט, ותמיד בידיעתו ובאחריותו של ראש הצוות.
12. לגבי ריאה ״חלק״ יש לציין בקצה הפתקית את האות ח׳.
13. ריאה טרפה או בהמה נבילה יש לציין את הסימן X ע״ג פתקית הריאה.

ג9. <u>כפתור עצירה</u>

1. בעמדת בודק פנים יהיה כפתור עצירה.
2. במקום שיש קשר עין טוב בין הבו״ח לבין הבו״פ ניתן להתקין את כפתור העצירה על יד הבו״ח.
3. ללא כפתור עצירה לא יאושר מפעל לעבודה. (לא תועיל טענה ״ניתן להטריף כשלא מספיקים״).

4. במקום שאין קשר עין בין שני הבודקים יש להתקין כפתור עצירה אצל שניהם!

ג10. <u>קשר בודק פנים עם בודק חוץ</u>

1. יש למקם את העמדות באופן שיהיה להם קשר עין קרוב ככל האפשר.
2. הקשר הסדיר הוא באמצעות פתקיות ממוספרות.
3. יש לוודא שתהיה דרך מסודרת של הפתקית המסמנת את הריאה ושיהיה זיהוי מוחלט בין מספר הפתקית לבין מספר הבהמה. (כל מפעל ותנאי עבודתו).
4. בכל מקרה שיש צד לספק בזיהוי הריאה (כגון: הצטברות ריאות, קצב שחיטה מהיר, העברה בעייתית, הוצאת הריאה שלא מול עיני המשגיח או בודק חוץ וכד') יש לסמן הריאה עצמה במספר, ע"י מספור הקנה התואם למספר הבהמה בעמדת המספור וביקורת משגיח.
5. רצוי להתקין פעמון קריאה הדדי או לוח אלקטרוני בין בודק פנים לבודק חוץ (בפרט במקומות שהעמדות אינן צמודות).

ג11. <u>הוצאת הריאה</u>

1. הוצאת הריאה תיעשה קרוב ככל האפשר לעמדת בודק חוץ.
2. יש לוודא הוצאת הריאה בשלמות, ללא חתכים, הן ע"י המסור (שלאחר בדיקת פנים) והן ע"י הפועל מוציא הריאה, במקרה שהריאות מגיעות חתוכות כאמור והבו"פ סימן באותו מקום סירכה וכד' - <u>יש להטריף את הבהמה</u>.
3. בעת הוצאת הריאה והעברתה אל הבודק חוץ תוך הצמדת הפיתקית לריאה, המסלול יהיה ברור ללא שום אפשרות של טעות, ותוך מעקב מתמיד של הצוות (בודק חוץ או משגיח).

ג12. <u>ניסור חזה אחרי בדיקת פנים וניסור הבהמה לשניים</u>

1. יש להקפיד שהניסור יעשה באופן שלא יפגע בריאה גם לאחר בדיקתה.
2. לגבי ניסור הבהמה לשניים יש לשים לב שבמסור תהייה זרימת מים קרים קבועה.

ג13. <u>עמדת בודק חוץ</u>

1. הריאות יובאו אל שולחן בו"ח מיד עם הוצאתן, <u>שום טיפול או בדיקה כולל בדיקה וטרינרית לא ייעשו בריאות או בלב לפני בדיקת חוץ</u>.
2. הריאות והלב יובאו אל שולחן בו"ח בשלמות, כולל שומן הלב (כיס הלב) כשהוא שלם.

3. הבו"ח לא יתן הנחייה לבו"פ שלא יטריף כלום אלא הבו"פ ישלח את כל הריאות אל הבו"ח, אלא א"כ הריאה סרוכה באופן שלא ניתן לעבוד עליה, שאז יפסול אותה הבו"פ.
4. ריאה שנפסלה ע"י הבו"פ - לא תבדק ע"י הבו"ח, פרט למקרה בו קיים חשש שהבו"פ טעה.
5. שולחן הבו"ח יוצב קרוב ככל האפשר לבודק פנים, ובסמוך למקום הוצאת הריאה.
6. רצוי שעמדת הבודק חוץ תהייה כלפי הבהמות - בהתאם לדרישות הללו יקבע המיקום של עמדת בודק חוץ.
7. רצוי שעל שולחן הבדיקה לא תונח ריאה עד להסרתה של הריאה הקודמת.
8. עמדת בודק חוץ תצויד בשולחן המכיל מקום ברווח לריאה מנופחת, (לפחות 100X80 ס"מ) ברז +מזלף, מעל השולחן, עם מיזוג של מים קרים וחמים בשליטת בודק חוץ, צינור לחץ אויר +קונוס לניפוח הריאה, מיתקן לטבלת עבודה (לוח 100) + מקום לכלי כתיבה, כלי כתיבה מותאמים לתנאי רטיבות ושומן, התקנת דוושות לשליטה על זרימת האוויר, תאורה מספקת.
9. טבלת העבודה תונח באופן שתתאפשר כתיבה נוחה ע"י הבודק, וקריאה נוחה ע"י המשגיח, ע"כ יש להכין מקום מיוחד לצבירת הפתקים הנשלחים ע"י בודק פנים, "כשר", "חלק", "טרף" - כל קבוצה בנפרד.
10. העמדה תצויד בכפתור עצירה, וכדלעיל.
11. תאורה פלורוסנטית מוגנת מים ותקינה.

ג14. <u>החתמת הגוף</u>

1. החתמת כשרות הבהמה תיעשה לאחר בדיקת חוץ, רק ע"פ פסיקת הבו"ח, על ידי חותמת "כשר" או "חלק" לפי העניין - גדולה וברורה, יש להחתים לפחות בשלושה מקומות ע"ג כל רבע.
עקרון זה מחייב גישה נוחה וקשר עין בין עמדת בודק חוץ לבין המשגיח לאחר הבדיקה, במקום שאין קשר עין כנדרש, יש להתקין לוח אלקטרוני בין הבו"ח לבין המשגיח מחתים הבהמות וע"פ הצורך גם על יד המשגיח מחתים חלקי פנים.
2. החתמת הבהמה תיעשה ע"י המשגיח, למעט מקומות בהם תנאי המפעל מאפשרים החתמה ע"י פועל הנמצא בצמוד לבו"ח.
3. אין לעבוד בשיטה של החתמה אוטומטית של הבהמות, והורדת החותמת מהטריפות!!!
4. מיקום החותמת יעשה בהתאם לסדרי הפרוק במפעל, ובאופן שהחותמת תיראה ברור בכניסה להכשרה ולפרוק.
<u>במקרה שהכניסה לפרוק נעשית בחלקים ולא רבעים שלמים כגון כאשר לוקחים חלקים אחוריים – סינטה ו/או פילה, יש לסמן לחוד כל חלק בחותמת נפרדת.</u>
5. יש לסמן את יום השחיטה בעמדה זו ע"י ספרה, אות או מילה.
6. בהמה טריפה תסומן ע"י חתך לרוחב בידיים (רגליים קדמיות).

ג15. <u>החתמת חלקי פנים</u>

1. העיקרון הוא זיהוי וקשר מוחלט של החלק ביחס לבהמה; על כן אין לסמוך כלל על סדר כגון: "בדרך כלל החלקים הולכים במקביל לבהמה". ובפרט לא במקום שהבהמה מתרחקת מהמסלול של חלקי פנים.
2. יש להקפיד שלא להחתים לפני גמר בדיקת חוץ, ההחתמה תתבצע אך ורק בהתאם לתוצאות הבדיקה וע"פ קביעתו הסופית של הבו"ח וכדלעיל.
3. בהתאם לכללים אלו יקבעו עמדות הבודק חוץ והמשגיח, סדר העברתם והזיהוי. הסדר הטוב הוא: הנחת החלקים בצמוד או במקביל לבהמה באופן מדוייק, תוך שמירת מרחק מבהמה לבהמה והבאת כל החלקים אל שולחן של בודק חוץ יחד באופן מדוייק, עם הריאה.
המשגיח המחתים יקבל הוראות מבודק חוץ, הוראה ישירה או באמצעות סימון כתוב או ע"י לוח אלקטרוני ע"פ הצורך. <u>בהתאם לכך יחתים את הבהמה.</u>
4. מספר המשגיחים להחתמת חלקי הפנים יקבע לכל מפעל בהתאם לסידרי העבודה במפעל, ובאישור מחלקת שחיטת חו"ל.
5. <u>חובה על ראש הצוות להקפיד ולהוסיף ולהקפיד</u> שלא להעמיס על משגיח אחד עומס יתר, במידה ולוקחים חלקים נוספים יש לשקול הוספת משגיח נוסף הן להחתמה והן לשמירת הסדר.
6. גידים - יחתכו מן הבהמות הכשרות ע"י המשגיח, <u>לאחר החתמת הבהמה</u>. ניתן לבצע חיתוך הגידים ע"י פועל, ובלבד שהמשגיח יהיה נוכח בעת החיתוך **ויקבל לידיו** את הגידים הכשרים - מיד עם חיתוכם בהתאם לכך יש להיערך מבחינת מיקום וכלי קיבול.
7. לצורך לקיחת גידים מהרגלים האחוריות יש להוסיף משגיח נפרד.

ג16. <u>החתמת ראש - לשון</u>

1. החתמת הראש והלשון בחותמת "כשר" / "חלק" תיעשה ע"י משגיח.
2. ההחתמה תיעשה רק לאחר בדיקת חוץ, ולפי פסיקת בודק החוץ.
אין לאשר שחיטה של "הכל כשר אא"כ נודע שנטרף", בפרט בראשים וכדלעיל.
3. הראש (לצורך לקיחת המוח) יוחתם בחיך (הלחי העליונה), והלשון תוחתם במקום קל לזיהוי (בהתאם לסדרי כל מפעל ומפעל).
4. זיהוי הראש לצורך החתמתו יעשה תוך ביקורת על מספר הראש ולא רק ע"פ החותמת.
5. בהתאם לכל הנ"ל יש לקבוע את מסלול הראשים ואת עמדת המשגיח (באופן שיהיה קשר בין המחתים לבין בודק חוץ לאחר שסיים את הבדיקה, ובהתאם לזמן הנחוץ כדי להחתים).
6. במידה והמשגיח לא מצליח לזהות את הראש עם מספר הבהמה, לא יחתים את הראש וישאיר אותו כטרף.

ג17. <u>מסלול חלקי פנים</u>

1. המגשים שעליהם מונחים חלקי הפנים יהיו קרים בעת הנחת חלקי הבשר ו/או חלקי פנים.
2. במקומות בהם יש שטיפה של המגשים בהם מעבירים את החלקי פנים יש לוודא שלאחר שטיפתם יספיקו להתקרר לפני שיניחו עליהם שוב חלקי בשר או חלקי פנים.
3. יש לוודא מעבר חלקי הפנים לאחר החתמתם ישירות לחדרי חלקי פנים לסוגיהם, וטיפולם שם ע״י משגיחי חלקי פנים.
4. יש לוודא שמעבר חלקי הפנים לאחר הוצאתם, טיפולם בדרך העברתם (ע״י צינורות וכד׳) לחדר חלקי פנים תעשה במים קרים בלבד.
5. בשלב שחלקי הפנים עדיין לא נארזו והם ונמצאים בחדר צינון, יש לדאוג שיהיו מסומנים כראוי (בשני סימונים) כדי שלא יגיעו למצב של ״בשר שנתעלם מן העין״.

ג18. <u>שטיפת הבשר</u>

1. שטיפת הבשר בכל שלבי העבודה תיעשה במים קרים בלבד. (כולל הגוף, הראש ושאר חלקי הפנים). יש לוודא ולבדוק מידי פעם שהכלל הנ״ל נשמר.
2. כלל זה נכון גם לשטיפה הנעשית בקרבת הבשר שעלולה להגיע לבשר.
3. <u>מכונת הצטנרפוגה לצורך שטיפת חלקי פנים (גידים, לשון, בש״ר, וכו׳) תהייה נפרדת לחלוטין - כשר וטרף!!!</u>
4. לא ניתן להשתמש במכונת צנטרפוגה המשמשת לטרף, עבור כשר, כ״כ לא ישתמשו במכונה זו עם מים חמים אלא רק עם מים קרים בלבד.
5. במקום שרוצים להשתמש במכונה שנעשה בה שימוש קודם לכן עבור טרף, יש לנקות ולהכשירה ע״י הגעלה כראוי ולאחר מכן יעבדו בה רק עם כשר בלבד.
6. אין לשטוף את הבשר בחומצות למיניהן (מלח חומץ וכד׳) אפילו מסיבות היגיינה או בריאות ללא שנתקבלה בקשה מפורטת עם פירוט הנוזל / החומצה ולפני שיתקבל אישור בכתב ממחלקת שחיטת חו״ל.

ד. <u>פירוק</u>

הנקודות המשמעותיות בנושא הפירוק: פתחי כניסה ויציאה, פתחים נוספים, נקודת ביקורת, מסלול החזרה, חיתוך לפני הפירוק.

ד1. <u>פתחי חדר הפירוק וכניסות נוספות</u>

1. לא יעשה פירוק כשר וטרף בו זמנית באותו אולם פירוק, במקרים חריגים יש לקבל מראש את אישור המחלקה וזה יעשה לאחר ביקורת במקום ע"מ לבדוק ולבחון את האפשרויות.
2. חדר הפירוק יהיה מבודד מכל אפשרות של כניסת בשר זר בשעות הפירוק הכשר, יש לדאוג לסגירת כל הפתחים, אם ישנם, בטרם תחילת הפרוק הכשר ולתכנן את העבודה באופן שלא יוכנס לחדר ולא יעבור דרכו שום בשר שאיננו כשר במשך כל שעות הפירוק.
3. לחדר הפירוק יהיו שני פתחים בלבד (כניסה ויציאה). יש למקם את הפתחים באופן שהמשגיח יוכל לפקח על שניהם פיקוח מלא, במידה ולא ניתן לפקח ע"י משגיח אחד יש להוסיף משגיח נוסף.
4. יש לוודא לפני כל תחילת פרוק שהמקום שטוף ונקי מכל שאריות של דם שומן ובשר.

ד2. <u>צורת החיתוך</u>

1. למדינת ישראל יובא בשר הרבע הקדמי, בצורה המפורטת להלן.
2. הרבע יחתך לאורך הצלע העשירית (בספירה מצד הראש).
3. בצד החזה יחתך משולש נוסף לאורך הטרפש (הסרעפת) ובאופן שהטרפש ומקום חיבורו לצלעות ישארו מחוץ לרבע הקדמי.
4. כל החיתוכים הנ"ל יעשו לפני הכניסה לחדר הפירוק, ולפני נקודת הביקורת של משגיח הפירוק.
5. המשגיח בכניסה לפירוק יוודא שהבשר יהיה חתוך כאמור ובכל שאלה יפנה לראש הצוות.
6. **ראש הצוות יהיה אחראי באופן אישי על כל טעות בצורת החיתוך האמורה על כל המשתמע מכך,** לא תתקבל טענה "הנחתי והזהרתי את המשגיח" "בדקתי את עבודתו של המשגיח" וכד'.
7. **במקומות שחיטה של עגלי חלב, בעיה זו מתעוררת הרבה יותר מבמקומות שחיטת בקר רגיל, על כן יש להקפיד במיוחד על הוראה זו.**

ד3. ביקורת כניסה

1. בכניסה לחדר הפרוק תהיה נקודת ביקורת של המשגיח.
2. המשגיח יבדוק כל רבע ורבע של בשר לפני כניסתו לחדר הפירוק ע״פ המספר הסידורי ו״לוח 100״, ע״פ חותמת הכשרות ויבדוק האם קיים סימן נוסף של טרף ברבע הבשר (חיתוך ביד).
3. מיקום נקודת הביקורת תהיה בסמוך לכניסה (לפני הכניסה), במקום שאין אחריה חיבור למסלולי כניסה נוספים.
4. נקודת הביקורת של המשגיח תאפשר גישה לכל רבע, בגובה העיניים, ע״מ שיוכל לבדוק את כל הסימונים הנדרשים ע״ג הרבע, מכל צדדיו (מספר סידורי, חותמת כשרות וכד׳).
5. יש לאפשר מסלול חוזר (חד סטרי בכיוון החוצה) למקרים של בעיות המתגלות ע״י המשגיח, מסלול זה יהיה בסמוך לנקודת הביקורת.
6. הרבע יגיע לנקודת הביקורת כאשר הוא כבר חתוך באופן המתואר בסעיף ד׳2.
7. מומלץ לבנות את נקודת הביקורת באופן שהמשגיח יוכל לבדוק קבוצה של רבעים תוך סימון מקובל בין קבוצה לקבוצה, ולהתפנות לתפקידים נוספים בין קבוצה לקבוצה.

ד4. ניקיון חדר הפירוק

1. לפני תחילת פרוק בשר כשר, החדר כולו יהיה ריק מבשר או שאריות בשר שאינם כשרים.
2. לפני תחילת פרוק כשר (כל יום) ינוקו כל שולחנות הפרוק וכלי הפרוק במים רותחים וחומרי ניקוי.
3. רצוי ליחד סכינים מיוחדים לפרוק הבשר ה״כשר״, תוך סימונם ושמירתם מיום ליום.
4. בשחיטת בשר ״חלק״ יש להכשיר את הסכינים במים רותחים שאינם מחוברים למערכת הקיטור הכללית.

ה. הכשרת הבשר (שרייה ומליחה)

ה1. מיקום ומתקן ההכשרה

1. לצורך הכשרת הבשר יוקצה שטח מתאים בקירבת אולם הפרוק.
2. יש לבצע את תהליך ההכשרה ברצף אחד.
3. מתקן ההכשרה יהיה אוטומטי ויכלול: בריכת השריה (למשך 30 דקות לפחות), שולחן מליחה **שהבשר יהיה מונח עליו** בשיפוע לצורך מליחת הבשר, ליין אוטומטי למשך זמן ההמלחה (60 דקות לפחות), מתקן ניפוץ/מקלחת, שלש בריכות הדחה עם העברה אוטומטית ביניהן באופן שלא יהיה ניתן לדלג על אף בריכה. טמפרטורת המים לא תהיה נמוכה יותר מ- 7 מעלות. בנוסף לכך לאור דרישות ווטרינריות יש להוסיף לאחר סיום הליך ההכשרה מתקן ניפוץ/מקלחת נוסף.

ה2. הכנת הבשר להכשרה

1. בשר החייב בניקור מגיע ארצה בד"כ ללא הכשרה, באם ירצו להכשירו - יובא להכשרה רק לאחר שינוקר.
2. בכל מקרה, לא יובא ארצה בשר הטעון ניקור אלא א"כ נוקר כדין לאחר השחיטה.
3. לא יעשה שום חתך בנתחי הבשר לאחר השרייתו במים עד סיום ההכשרה.
4. תהליך ההכשרה יעשה בתוך 72 שעות מהשחיטה.
5. במקרים מיוחדים בהם לא ניתן להכשיר הבשר בתוך 72 שעות ניתן להדיח הבשר במים (בשפע) ולהכשיר הבשר בתוך 72 שעות מההדחה.
6. בשר שעברו עליו 72 שעות מהשחיטה ולא נשטף ולא הוכשר - יפסל ולא יהיה ניתן להביאו ארצה אפילו לא "לצלייה בלבד".
7. במקרה שהיה צורך והדיחו את הבשר כאמור לעיל, לא יציינו על הבשר שהוא "חלק" אלא "כשר" בלבד.
8. במקום שקיימת הכשרת בשר כשר וחלק, תעשה הפרדה בין הבשרים הללו, כך שבשלב הראשון יכשירו את הבשר החלק ורק לאחר מכן את הבשר הכשר.

ה3. שלבי ההכשרה

תהליך ההכשרה כולל את השלבים הבאים, ברצף אחד ולפי הסדר הרצוף וכדלקמן:

1. הסרת צרירויות הדם בבשר מכל מקום אפשרי, חובה לשים לב במיוחד במקומות בעיתים כמו בצוואר וכד׳ שם יש להקפיד לחותכם ולהסירם לפני ההשריה, כ״כ יש לחתוך את ורידי הדם הנמצאים בכתף.
2. שריית הבשר במים למשך חצי שעה.
3. טפטוף מועט של המים.
4. מליחת הבשר היטב מכל צדדיו (6 צדדים), ובכל החיתוכים.
5. יש להקפיד ולשים לב בכל מקרה שנעשים חיתוכים כאלה ואחרים מכל סיבה, שימלחו את הבשר גם באותם חיתוכים.
6. השהיית הבשר עם המלח למשך שעה ע״ג משטח מנוקב, או כשהבשר תלוי ע״ג סרט נע.
7. לפני כניסת הבשר להדחה תיעשה שטיפה טובה במקלחות (ניפוץ).
8. הדחת הבשר במים שלש פעמים: ניפוץ המלח ב״מקלחת״, שלוש הדחות נוספות בכלים נפרדים, ע״פ דרישה ווטרינרית מומלץ על ״מקלחת״ נוספת בסוף התהליך.
9. יש להקפיד שהמים מהמקלחות לפני ואחרי המליחה לא יינתזו על הבשר שנמצא עדיין עם המלח וטרם הסתיים זמן המלחתו.

ה4. <u>סוג המלח</u>

1. המלח שמולחים בו צריך להיות בעל גרגרים בינוניים (נדבקים לבשר אך אינם נמסים עליו). ויאושר לשימוש ע״י ראש הצוות שהוא נציג הרבנות במפעל.
2. יש לאחסן את המלח במקום נקי ויבש כדי שיהיה ראוי להמלחה, במידה והמלח מגיע באריזות גדולות מאד יש להקפיד שלא ישאירו אותו תחת כיפת השמים ובמיוחד בחורף.
3. יש להקפיד שלא לטעות ולעשות שימוש חוזר במלח שכבר מלחו בו בשר קודם לכן.
4. יש לבדוק את כשרות המלח לפסח.

ה5. <u>נקודת המליחה</u>

1. בנקודת המליחה יש לסדר אספקת מלח בשפע.
2. נקודת המליחה תהיה ע״ג שולחן - רשת, למניעת הצטברות מלח. **מקרים חריגים יובאו לאישור מיוחד.** בכל מקרה יש לדאוג לתחלופת מלח באופן רצוף, כדי למנוע שימוש במלח שנרטב או התלכלך בשולחן המליחה.

<u>ו. חדר אריזה</u>

במקרים רבים חדר האריזה נמצא בתוך חדר הפירוק. סידור זה מאפשר לעיתים פיקוח יעיל יותר על שתי העמדות ע"י משגיח אחד, בהתאם לנתוני המפעל ובהתאם לסדרי העבודה ולעיתים יש צורך בשני משגיחים.

1. <u>כניסה</u>

לחדר האריזה תהיה כניסת בשר מכיוון אחד בלבד - מחדר הפרוק.

2. <u>סימונים</u>

סדר האריזה יכלול את מערכת הסימונים הנדרשים ע"פ הוראות הרבנות הראשית לישראל (ראה לקמן).

3. <u>ביקורת המשגיח</u>

1. סדר האריזה יאפשר ביקורת המשגיח הן על ביצוע הסימונים והן על הכמויות הנארזות.
2. על המשגיח לבדוק מידי יום ביומו את הכיתוב ע"ג התוויות ולוודא שהתוויות הללו תואמות את הבשר הנארז באותו הזמן.
3. חובה על המשגיח לוודא שכל הקרטונים המיועדים לאריזת בשר כשר יהיו עם סימוני כשרות כנדרש.
4. על המשגיח לוודא **בסיום כל יום עבודה,** שלא ישארו קרטונים ריקים המסומנים בסימוני כשרות מחשש שישתמשו בהם בטעות לאריזת בשר שאינו כשר.

4. <u>סימון סופי</u>

סדר הסימונים יכלול סימון כשרות חיצוני שיתבצע לאחר גמר האריזה.

ז. סימוני הכשרות

ז1. כללי הסימון

ככלל סימוני הכשרות יקבעו ע"י הרבנות הראשית לישראל שהיא היא נותנת הכשרות וזאת בהתאם לצורך, שינויים יכולים להיעשות ע"י הרבנות בלבד בהתאם למקום, הזמן והנסיבות השונות.

ז2. נוהל וצורת הסימון

להלן הסימונים העיקריים כפי שהם נהוגים ע"י אגף הכשרות הארצית / מח' שחיטת חו"ל.

1. **כל יחידת בשר** בכל משקל שיהיה, תהייה מוחתמת בסימן זיהוי ברור במלה "כשר"/"חלק".
2. לכל יחידה מצורפת פתקית בנוסח שנקבע ואושר.
3. לכל נתח בשר גדול "לא מוכשר" יוצמד סרט שעליו מודפס בשתי שורות במדורג : לא מוכשר לא מוכשר לפי הנחיות מח' הכשרות (ראה דוגמא בנספח דוגמאות).
4. בנתחים קטנים הנמכרים במרכולים כמו שהם ללא חיתוך אין צורך להצמיד סרט "לא מוכשר".
5. לכל ארגז תצורף פתקית כללית, מתחת לכיסוי הניילון הכללי. (נוסח וצבע כפי האמור לעיל). ופתקית של תעודת הכשר.
6. כל תכולת הארגז תיעטף בניילון, הניילון ייחתם ע"י אזיקון מפלסטיק שהוחתם בצבת של הרבנות **לאחר סגירתו, ע"י פועל בפיקוח המשגיח ו/או ע"י המשגיח עצמו**!
   חיתום האזיקון יעשה באופן שלא יאפשר פתיחת הניילון ללא קריעת האזיקון או קריעת הניילון.
   חיתום האזיקון צריך להיעשות בצורה מושלמת, דהיינו סגירה נאותה, לחיצת הצבת על האזיקון באופן שסימוני הרה"ר יופיעו על האזיקון בכל יחידה ויחידה.
   יש לשים לב : ארגז שהאזיקון אינו חתום כראוי עלול להיפסל בכל שלב שיתגלה.
7. לכל ארגז מבחוץ תודבק פתקית "תעודת כשרות". כל ארגז יוחתם <u>לאחר גמר אריזתו</u> בחותמת "כשר" או "חלק" (או זיהוי אחר המוסכם והמאושר ע"י מחלקת שחיטת חו"ל).
   החתמה זו תיעשה ע"י משגיח או בנוכחותו.
8. תעודת הכשרות והחותמת החיצוניים יודבקו ו/או יוחתמו בצידי הארגז, באופן שיראו כלפי חוץ לאחר המישטוח.
9. <u>לא תכנס תווית לשימוש במפעל ללא שקיבלה קודם לכן את אישורו של נציג הרבנות דהיינו ראש הצוות במקום.</u>
10. **ראש הצוות יהיה אחראי באופן אישי על כל תווית שנעשה בה שימוש!!!**
11. בסיום האריזה, יש להקפיד שלא ישאר בידי הפועלים שום מכסה קרטון של הארגזים שכבר הוכן לאריזת הבשר ולא נעשה בו שימוש, מחשש שמא בטעות ישתמשו במכסה זה לאריזת בשר שאינו כשר.

ח. קירור והקפאה

ח1. בשר מוכשר

בנושא הקפאת הבשר יש להבחין בין בשר מוכשר (מומלח) לבין בשר שאינו מוכשר. בבשר מוכשר אין שום משמעות לנושא ההקפאה מבחינה הלכתית ואין עליו כל הגבלת טמפרטורה מבחינת כשרות.

ח2. בשר לא מוכשר - זמן ודרגת הקפאה

בשר שאיננו מוכשר (לא מומלח) יש להקפיאו בהקפאה עמוקה (18-) סמוך למועד השחיטה, ולכל המאוחר יגיע לטמפרטורה הנדרשת בתוך 72 שעות ממועד השחיטה.
בדיעבד בשר שלא יגיע תוך 72 שעות מהשחיטה לטמפרטורה של 10- יפסל ולא יאושר להטעין אותו על האוניה המגיעה ארצה, במקרה זה יש ליידע מיידית בטלפון ובפקס׳ את מחלקת שחיטת חו״ל, ולהסיר ממנו את כל סימוני הכשרות.

ח3. רציפות ההקפאה

יש לשמור על ההקפאה העמוקה באופן רצוף, הן בעת האיחסון והן בעת ההובלה לאורך כל הדרך. תקלות בנושא זה עלולות להביא לפסילת הבשר מבחינה הילכתית, ולכן יתקיים פיקוח רצוף בנושא זה.

ח4. ביקורת הקפאה

למשגיחים ונציגי הרבנות תינתן גישה חופשית למקומות האיחסון לצורך ביקורת בכל זמן שימצאו לנכון, הן בארץ והן בחו״ל.
עקב רגישות הנושא יערכו הבדיקות גם בזמנים לא שגרתים (ימי שבתון וכד׳).

ח5. סדר האחסון

הבשר הכשר יאוחסן בחדר קרור נפרד לגמרי, בכל השלבים, ובפרט בשלבים שלפני ריכוז הארגזים למשטחים.

ט. חלקי פנים

ט1. <u>סימון ראשוני</u>

חלקי הפנים יסומנו בבירור ע״י המשגיח/ים באולם העבודה, מיד לאחר סיום בדיקת חוץ ולפי פסיקתו של הבו״ח.

ט2. <u>מסלול</u>

חלקי הפנים יובאו ישירות מאולם העבודה לחדרים המיועדים לטיפול בחלקי הפנים, תוך שמירת הקשר בין המשגיחים שנמצאים באולם ובחדרי חלקי הפנים.

ט3. <u>מיון והפרדה</u>

חלקי הפנים הכשרים והלא כשרים ימוינו ויופרדו באחריות המשגיח מיד עם הגיעם לחדר ח״פ. <u>מכאן ואילך תישמר ההפרדה באופן מלא.</u>

ט4. <u>השהייה</u>

חלקי פנים לא יושהו מיום ליום.

1. יש לוודא שבזמן שהיית ח״פ בחדר צינון, חלקי הפנים יהיו בתבניות מחוררות היטב (שלא יווצר חשש של ״כבוש בתוך ציר״). או תלויים ע״ג עגלות נפרדות, לכשר בלבד.
2. חלקי פנים שאינם מסומנים ישארו סגורים בשקיות מחוררות וסגורות בפלומבה עד לטיפולו של המשגיח.
3. יש להקפיד על סימון הבשר בשני סימונים מחשש ״בשר שנתעלם מן העין״.

ט5. <u>סימון ואחסון</u>

1. כל הכללים הנוגעים לאריזה, סימון והקפאת הבשר חלים גם על חלקי הפנים.
2. יש לשים לב שלא יווצר מצב של ״בשר שנתעלם מן העין״.
3. יש ליחד מקום נפרד לצינון חלקי הפנים הכשרים.

ט6. <u>חלקי פנים</u>

ניתן לייצר את החלקי פנים כדלקמן ללא הכשרתם במפעל בחו״ל.

1. מוח
2. כבד
3. לב
4. ריאות
5. טחול

ט7. <u>חלקי פנים מוכשרים</u>

חלקי פנים דלקמן יובאו ארצה רק לאחר ההכשרה במפעל בחו״ל.

1. גידים
2. רגלים
3. שקדים
4. שומן
5. בשר ראש
6. חוט שדרה
7. זנב (ללא שלושת החוליות הראשונות).
8. מעיים
9. בשר תעשייתי
10. עצמות
11. לשון

נהלי עבודה

לצוות שחיטה בחו"ל

מטרתם של נהלים אלה להגדיר את סדרי העבודה הנדרשים, באופן שיהיו ידועים וברורים לכל. נהלים אלה באים לצידו של "תקן בית מטבחיים" הכולל את המיפרט הטכני הנדרש לצורך הפעלת שחיטה כשרה.

כללים וקריטריונים אלו לפרטיהם מחייבים את כל העוסקים בנושא:
חברות היבואנים, ראשי הצוות, שוביי"ם ומשגיחים וכן את אגף הכשרות של הרבנות הראשית לישראל.
הנהלים מופרדים לשישה חלקים ע"פ הפירוט דלקמן:

חלק ראשון: קריטריונים לצוות המועמד... (עמ' 25)

חלק שני: נהלים כללים. (עמ' 29)

חלק שלישי: כללי עבודה לראש צוות. (עמ' 38)

חלק רביעי: כללי עבודה לצוות שחיטה. (עמ' 43)

חלק חמישי: כללי עבודה לשחיטת כבשים. (עמ' 58)

חלק ששי: כללי עבודה לבשר מנוקר. (עמ' 60)

נספח דוגמאות. (עמ' 62)

חלק ראשון

קריטריונים לצוות המועמד לשחזיטה בחו"ל

מבוא:

1. הרבנות הראשית לישראל מאשרת את המועמדים הנכונים להימנות על צוותי השחיטה בחו"ל לשחיטת בשר "כשר" ו/או "חלק" וקובעת את תפקידיהם על פי מידת יראת שמים שלהם, מיומנותם, כישוריהם, נסיונם ותעודותיהם.
2. בין הרבנות הראשית לישראל לבין המועמדים אין ולא יהיו יחסי עובד ומעביד.
3. שכרו, אחזקתו, הוצאותיו, זכויותיו, ביטוחו המקצועי והרפואי של כל איש צוות הינם אך ורק במסגרת היחסים שבינו לבין חברות העוסקות בכשרות, ו/או יבואן.
4. לרבנות הראשית החובה והזכות לפעול על פי שיקול דעתה, ובמסגרת זו היא רשאית לסרב ו/או לאשר כל בקשה או פניה של מועמד על פי שיקול דעתה ככל שתמצא לנכון בכל עת.
5. היה וייווצר ברבנות חשש בנוגע לרמת יראת השמים של משגיח / שוחט / בודק / ראש צוות / מנקר, רשאית הרבנות שלא לשבץ את אותו אדם לצוות של שחיטת בשר "חלק" עד לבירור סופי של החששות. במידה והחששות יתאמתו - לא יאושר אותו אדם כלל וכלל.

פניית מועמדים:

אדם המעוניין להצטרף לצוותי שחיטה בחו"ל יצטרך לקבל את אישורה של הרבנות הראשית לישראל לתפקיד בו הוא ראוי לעבוד (משגיח, שוחט, בודק, ראש צוות או מנקר).

1. בקשה תעשה ע"ג טופס המיועד לכך (ראה נספח דוגמאות) בצרוף המסמכים הבאים:

א. תמונה.

ב. המלצות מרבנים מוכרים.

ג. תעודות שחיטה / הוראה וכד'.

ד. אישורי לימודים / עבודה מהעבר.

ה. רקע תורני - עדיפות תינתן לבעלי ניסיון בנושאי כשרות.

ו. מצב משפחתי נשוי / גרוש - חובה.

2. קריטריונים לקבלת ו/או קידום - משגיח ו/או שו"ב:

לאדם שירצה להתקבל לתפקיד משגיח ו/או שוחט, ולצאת לשחיטה בחו"ל מטעם הרבנות הראשית לישראל / מח' שחיטת חו"ל, לא תהייה מוגבלות פיזית ו/או נפשית ו/או שכלית ו/או חושית כלומר: ראיה, שמיעה, רעידת ידים וכד'. כ"כ יצטרך לעמוד בדרישות ובקריטריונים כדלקמן:

<u>משגיח</u> - בעל רקע תורני, מנהל אורח חיים ע"פ דרכי התורה, מיושב בדעתו, יש בידו המלצות על כך מרב במקום מגוריו, יש בידו המלצות ממקום לימודיו בעבר, יעבור ראיון אישי עם מנהל מח' שחיטת חו"ל, והחלטה תתקבל בהתאם.

<u>שוחט</u> - השתלם בשחיטה מעשית במהלך עבודתו, יש בידו המלצות חיוביות הן ברמה האישית/חברתית והן ברמה המקצועית מאנשי צוותים עימם עבד, יעבור בחינה עיונית בכתב אצל הרבנים הפוסקים של מח' שחיטת חו"ל.

<u>שוחט ובודק סכינים</u> - השתלם והתנסה בבדיקת סכינים במהלך עבודתו ותחת אחריותם של ראשי הצוותים עימם עבד, יש בידו המלצות חיוביות הן ברמה האישית/חברתית והן ברמה המקצועית לגבי רמת הרגשתו בבדיקת סכין, יעבור בחינה מעשית ועיונית בכתב אצל הרבנים הפוסקים של מח' שח"ל.

<u>בודק פנים</u> - התנסה בבדיקת פנים בזמנו הפנוי ותחת אחריותם של ראשי הצוותים או הבו"פ הקיים, יש בידו המלצות חיוביות הן ברמה האישית/חברתית והן ברמה המקצועית לגבי רמת הרגשתו בבדיקת פנים, יעבור בחינה מעשית ועיונית בכתב אצל הרבנים הפוסקים של מח' שח"ל.

<u>בודק חוץ</u> - התנסה בבדיקת חוץ בזמנו הפנוי ותחת אחריותם של ראשי הצוותים או הבו"ח הקיים, יש בידו המלצות חיוביות הן ברמה האישית/חברתית והן ברמה המקצועית לגבי מומחיותו בהורדת סירכות, יעבור בחינה מעשית ועיונית בכתב אצל הרבנים הפוסקים של מח' שח"ל.

<u>ראש צוות</u> -<u>יש לו נסיון מוכח</u> <u>בארגון, ניהול, וגיבוש צוות שחיטה, מוכר כאדם שהוא נוח לבריות,</u> בתקופת עבודתו הקודמת בתפקידים שונים השתלב יפה בחברה ולא היו לו בעיות אישיות/חברתיות, מסוגל לייצג את הרבנות הראשית בכבוד - אל מול מפעל השחיטה, מוכר כאדם בעל אישיות תורמת, מיוחדת, תלמיד חכם, יש בידו המלצות עדכניות מראשי צוותים עימם עבד, יעבור בחינה עיונית בכתב אצל הרבנים הפוסקים של מח' שח"ל. על הלכות: שחיטה, טריפות, מליחה, תערובות, בישולי עכו"ם, שבת (חלקי).

כל בקשת שנוי במעמדו ובתפקידו של איש צוות בכל תפקיד תעשה ע"י טופס בקשה לקידום בתפקיד שחיטת חו"ל (ראה נספח דוגמאות).

<u>דו"חות:</u>

1. ראשי הצוותים ימציאו בכל תום תקופת עבודת צוות, דיווח בכתב שיימסר אישית לידיו של מנהל מח' שחיטת חו"ל ובו דיווח מקצועי ואישי מדוייק לגבי כל אנשי הצוות.
2. היה ובעקבות דיווח כאמור, יהא צורך בהפסקת עבודתו בעתיד של איש צוות כלשהו, בצמצום נסיעותיו, או שינוי תחומי שיבוצו, תקוים שיחה בין הנ"ל לבין האחראי על שחיטת חו"ל.
3. לרבנות הראשית סמכות להפסיק את שיבוצו של כל אדם במערכת שחיטת חו"ל, אם מפאת כישוריו, אופיו, או התאמתו - באם יש צורך בכך, ולשם כך רשאי הנ"ל לקבל זכות שימוע בפני הרכב 3 רבנים שתקבע הרבנות הראשית והחלטתם היא זו שתקבע.
4. אדם שיבקש לערער על החלטת הרבנים האמורה בסעיף 3, יגיש את בקשתו בכתב אל היועץ המשפטי והוא יתן את החלטתו על כך.

חלק שני

נהלים כלליים

כללי

1. חברה או יבואן המעונינים לבצע שחיטה בבית מטבחיים בחו"ל עבור יבוא לישראל יפנו בבקשה לביצוע שחיטה אל אגף הכשרות הארצית.
2. מפעל שחיטה יאושר לביצוע שחיטה אך ורק אם יעמוד בתנאים הנדרשים בהתאם לנהלי העבודה ובהתאם לתקן הנדרש.
3. מפעל חדש (או מפעל שלא עבד ולא נבדק במשך שנתיים ויותר) יאושר לעבודה רק בתנאים הבאים:
   א. נבדק ע"י נציג אגף הכשרות או ע"י מי שהם הסמיכו לצורך זה.
   ב. בוצעו ונבדקו כל התיקונים שנדרשו ע"י הצוות הנ"ל.
   ג. ראש הצוות האמור לעבוד במקום, בדק ואישר שהתיקונים אכן התבצעו כנדרש.
4. יבואן או נציגו לא יכנסו לאולם הייצור, זאת בכדי שלא יהיה לחץ על אנשי הצוות האמונים על הכשרות.

א. סידרי פניה ותכתובת

1. כל פניה בנושאי שחיטת חו"ל חייבת להיות בכתב, ומוקדם ככל האפשר (בהתאם לנושא).
2. יש להגיש את הפניות ע"ג הטפסים המיועדים כשהם מלאים בפרטים הנדרשים.
3. כל אישור, כל הוראה, שינוי וכד' חייב להנתן אך ורק בכתב, ע"י מחלקת שחיטת חו"ל או בהתאם לנוהל כתוב שיוצא על ידה. אישור מכל גורם אחר לא יהיה תקף! צוות שחיטה יעבוד בהתאם לאישורים שבידו ללא שום שינוי.
5. כל בקשה המוגשת ע"י חברה או יבואן, המתעסקים ביבוא בשר או חלקי פנים לא כשרים, והמבקשים לייבא בשר כשר תובא לדיון רק במועצת הרבנות הראשית.
6. חברה או יבואן המבקשים לקיים שחיטה במפעל בחו"ל - עליהם לקבל דרך ראש הצוות ממחלקת שחיטת חו"ל "אישור צוות" ו"אישור לביצוע שחיטה". להלן יפורטו הנהלים לקבלת אישורים אלה.

ב. <u>מבנה הצוות</u>

1. צוות השחיטה יכלול ראש צוות, בודקים, שוחטים ומשגיחים בהתאם לכמות ולקצב השחיטה ובהתאם לתפקידים הנוספים המוטלים על המשגיחים (יצור חלקי פנים, הכשרה וכד').
2. בצוות שחיטה ללא הכשרת בשר וללא יצור חלקי פנים כלל, יהיו בעלי התפקידים הבאים:

א. ראש צוות - בעל כושר ארגון וניהול מומחה לכל התפקידים, כולל ידע והתמצאות בהכשרה וניקור. עיקר תפקידו: ניהול הצוות והחלפת כל התפקידים של אנשי הצוות.

ב. בודק חוץ

ג. בודק פנים

ד. שוחט ובודק סכינים

ה. שוחט ובודק סכינים — רצויה אפשרות רוטציה

ו. שוחט

ז. משגיח החתמת בשר

ח. משגיח פירוק

ט. משגיח אריזה

3. המגמה היא שכל שוחט ידע את כל שלבי השחיטה (כולל בדיקת פנים) כדי לאפשר לראש הצוות גמישות בניהול הצוות ויכולת תמרון לסייר ולפקח על הנעשה במפעל.
4. א. צוות של 5 שוב"ים כולל ראש הצוות רשאי לשחוט עד 250 ראש ליום, במסגרת נהלי העבודה, ובתנאי שהמפעל נמצא מתאים לכמות זו.

במידה וקצב השחיטה הוא מהיר, יקפיד רוה"צ לשהות כמה שיותר זמן בתא השחיטה ע"מ לבדוק סכינים ולעזור לשוחטים.

ב. הגדלת כמות השחיטה תהייה אפשרית עם תוספת שוחטים כדלקמן: ע"מ לשחוט בין 300 ל-400 ראש ליום יוסיפו שוחט נוסף דהיינו 6 שוב"ים, לצורך שחיטה של 500 ראש יוסיפו שו"ב שביעי, ולצורך הגדלה נוספת יצטרכו להוסיף שוביים בתפקידים שונים ע"פ הצורך וע"מ שכל השוביים והמשגיחים לא יעבדו יותר שעות מכפי המקובל.

ג. השוב"ים הנוספים יהיו בעלי הכישורים הנאותים גם להחלפת השוב"ים הקיימים, ויקבעו ע"י הרבנות, מח' שחיטת חו"ל.

ד. הגדלת כל כמות שחיטה תתאפשר אך ורק במפעלים שאושרו לכך ע"י מחלקת שחיטת חו"ל, ולכמות שאושרה בלבד מאת המחלקה.

5. צוות משגיחים מינימלי יכלול 3 משגיחים. מספר המשגיחים המדוייק (ותפקידיהם) יקבע לפי מבנה המפעל, אופי העבודה וכמות השחיטה, בהתאם לחלקי הפנים המיוצרים במפעל ובהתאם להכשרה הנעשית במקום.
2. רצוי שבין המשגיחים תעשה רוטציה כך שכל המשגיחים יכירו וידעו את מכלול התפקידים השונים.
3. לעיתים יכלול הצוות משגיח מתלמד או שוחט מתחיל (בהתאם לצוות ולמפעל), אשר יוצמד אל ראש הצוות או אל אחד השוחטים להדרכה.
4. ככלל, כל הוראה או שינוי במבנה הצוות, תוספת או החלפה של שוחטים ומשגיחים, ו/או הגדלת כמות שחיטה ויצור חלקי פנים תיעשה **אך ורק עם אישור מאגף הכשרות**.

5. היבואן ייקח בחשבון אפשרות של פסילת שוחט או משגיח במהלך העבודה ודרישת החזרתו ארצה, עקב אירועים חריגים או בלתי צפויים.

ד. <u>סדר כניסת צוות לעבודה</u>

1. לאחר הכנת צוות ולקראת יציאתו יכונס הצוות לתדריך במחלקת שחיטת חו״ל.
2. ראש צוות יוכל להתחיל בשחיטה אך ורק לאחר קבלת טופס ״אישור לביצוע שחיטה״.
3. ראש צוות שלא עבד מעולם במפעל מסויים יבצע ״**חפיפה**״ עם ראש הצוות שקדם לו במפעל. אם הדבר ניתן תעשה ״**חפיפה**״ בתוך המפעל אם לאו תהיה החפיפה בפגישה ביניהם, במידה והדבר אינו אפשרי ימסרו לראש הצוות ע״י מחלקת שחיטת חו״ל סידרי העבודה ונקודות חשובות להדגשה.
4. **תוכן החפיפה** יכלול את כל נושאי העבודה ובפרט את סידרי העבודה במפעל ונקודות בעיתיות והנחיות לפתרונן וכן דו״ח על המלאי הקים במפעל תוך תאום עם מחלקת שח״ל.
3. במהלך תדרוך הצוות יינתן ע״י צוות מחלקת שחיטת חו״ל תדריך אישי לראש הצוות, התדריך יכלול פרוט סידרי העבודה, הדגשים מיוחדים במפעל אליו הוא יוצא ועידכון תפקידי הצוות.
4. עם צאתו יצויד ראש הצוות בפריטים הבאים: צבתות לפלומבות, מערכת טפסי דיווח, רשימת תיקונים שנדרשו אם נדרשו במפעל.
5. בתחילת העבודה (במפעל חדש או ישן) יגיעו **<u>כל אנשי הצוות כולל ראש הצוות</u>** <u>למפעל לפחות יום אחד לפני תחילת העבודה</u> ויערכו סיור במפעל באופן נינוח כדי שהצוות יכיר את כל שלבי העבודה וכל שוחט ומשגיח יכיר את מקומו ואת סידרי עבודתו.

6. ראש הצוות יבדוק את המפעל ואת סידרי העבודה, את תוצאות בדיקתו ירשום ע"ג דו"ח "כשירות מפעל", (ראה נספח דוגמאות) את הדו"ח הממולא כולל כתובת ומספרי טלפונים מעודכנים בבית ובמפעל יש לשלוח מידית למחלקת שחיטת חו"ל בירושלים למספר פקס: 02-5377873.
7. במפעל חדש וכן מפעל שלא עבד זמן מה או מפעל שנדרשו בו תיקונים לא יוצא "רשיון לביצוע שחיטה" לפני שיתקבל וייבדק במחלקת הכשרות דו"ח "כשירות מפעל". על היבואן לקחת בחשבון שהשחיטה לא תחל לפני קבלת "רשיון לביצוע שחיטה", ולהערך בהתאם בנושא זמן הגעת הצוות, הזמנת בהמות וכד'
8. מחלקת שחיטת חו"ל תעודכן בכתובת הצוות ובאפשרות הקשר הטלפוני עם ראש הצוות והצוות, קודם לתחילת העבודה.
9. עם הגיעו למפעל, ולאחר בדיקת המלאי, שאת פרטיה תיאם עם מחלקת שח"ל יוכל ראש הצוות החדש למלא את הדו"חות ולדווח למחלקת הכשרות בפרוצדורה רגילה.
10. בכל מקרה של ספק או חריגה מן האמור לעיל - יש לקבל הנחיה מפורטת בכתב, מן המחלקה.
11. על היבואן חלה חובה ליידע את מחלקת שחיטת חו"ל על כל שינוי שנעשה במפעל השחיטה שיש לו השלכות לעמדות אנשי הצוות.

ה. <u>שעות עבודה, קצב עבודה, זמני עבודה</u>

1. שעות העבודה של כל אחד מהשוחטים והבודקים יהיו בין 6 ל-7 שעות (נטו) ביום, לא כולל הפסקות.
2. שעות העבודה של כל אחד מהמשגיחים יהיו בין 8 ל-9 שעות (נטו) ביום לא כולל הפסקות.
3. ע"פ שיקול דעתו של רוה"צ ניתן יהיה לתת למשגיח אחד כמה תפקידים שונים ובלבד ששעות עבודתו יהיו כפי שנקבע.
4. העבודה תיעשה בשעות מקובלות ובהתאם לאפשרויות במפעל השחיטה.
5. מקום המגורים יקבע באופן שזמן הנסיעה יהיה סביר ובשעות סבירות.
6. בימות החורף - בימי שישי וערבי חג, העבודה תימשך לכל היותר עד חצות היום, ע"מ שישארו מספר שעות פנויות <u>גם למשגיחים</u> לפני כניסת השבת.
7. קצב השחיטה לא יעלה על 100 ראש לשעה.
8. חריגה מכללים אלו תיעשה אך ורק באישור המחלקה ובכתב.

ו. <u>קביעות מקום הצוות</u>

1. כעיקרון יעבוד צוות אחד במפעל אחד במשך תקופת שחיטה, ללא נדודים.
2. במקרים חריגים יוכל צוות לעבור ממפעל למפעל, לפי הכללים ובהתאם לנסיבות. <u>בכל מקרה ידרש אישור בכתב מהמחלקה.</u>
3. במקרה של מעבר יחולו כל הכללים המקובלים בכניסת צוות לעבודה.
4. <u>להדגשת יתר:</u> יש להתארגן לעבודה באופן שצוות לא "ינדוד" ממקום למקום, **הרבנות לא תתיר "נדידת" צוות שחיטה ללא שיתקיים דיון על הנחיצות שבכך וההיתר שינתן אם ינתן יהיה חד פעמי.**

ז. <u>תקשורת</u>

1. לכל ראש צוות תינתן אפשרות **ישירה - ממנו ואליו וללא כל אנשי קשר**, ליצירת קשר טלפוני עם מח' שחיטת חו"ל, לצורך התייעצות, פתרון בעיות והעברת שאלות טכניות ו/או הלכתיות.
2. לראש צוות תינתן אפשרות <u>ישירה</u> כאמור לעיל, להעברת פקסים לצורך דיווחים והתייעצויות.
3. ראש צוות ידווח אישית בכתב באופן שוטף דוח"ות שבועיים וחודשיים כנדרש ע"ג הטפסים המיועדים לכך. לכשיידרש - ידווח דיווחים מיוחדים בהתאם להנחיות שיקבל.

ח. <u>דיווחים</u>

1. טפסי הדיווח הנדרשים הם: (ראה נספח דוגמאות)

<u>שבועי</u>: 1. דו"ח שחיטה ראשי , כולל דו"ח איוש אנשי צוות.
2. דו"ח חלקי פנים.

<u>חודשי</u>: 3. דו"ח הקפאה.
4. דו"ח מלאי.

2. כל הדיווחים ימוספרו ע"י רוה"צ במספר רץ כדי להקל על המעקב.
3. דיווחים אלו יועברו למח' שחיטת חו"ל ברבנות הראשית **בצורה ישירה (לא דרך היבואן),** באופן שוטף, <u>כל טופס בזמנו</u>, למספר פקס' 02-5377873.

ט. <u>סימונים</u>

1. מערכת הסימונים כוללת את הסימונים הבאים:
   א. חותמת ע"ג כל יחידת בשר, בהתאם למצב כשרותו - כשר או חלק.
   ב. פיתקית לכל יחידת בשר (ראה נספח דוגמאות).
   ג. בבשר לא מוכשר - סרט סימון מיוחד (ראה נספח דוגמאות).
   ד. פתקית כוללת בתוך הנילון ופתקית תעודת כשרות- מתחת לפלומבה (ראה נספח דוגמאות).
   ה. אזיקון מפלסטיק מוחתם ע"י צבת ממוספרת.
   ו. פיתקית חיצונית לארגז ופתקית תעודת כשרות (ראה נספח דוגמאות).
   ז. חותמת חיצונית (מותאמת להוראות).
   ח. בעגלי חלב הנארזים כרבעים שלמים, יהיה אזיקון מוחתם על גבי הבשר עצמו זאת בנוסף לאזיקון שיהיה ע"ג האריזה החיצונית.

2. לכל נתח בשר תוצמד פתקית שבה יהיו מצוינים הפרטים הבאים:

א. סוג הבשר.

ב. היצרן - שם המפעל ומקומו.

ג. שם היבואן.

ד. תאריך ייצור.

ה. ציון "מוכשר" - בבשר מוכשר, ותוספת ציון "חלק" בבשר חלק.

ו. ציון סוג הבשר "כשר"-"מוכשר"-"חלק" בפינות הפתקית, באותיות בולטות.

ז. אישור הכשרות יצויין בנוסח הבא:

בשר בקר - כשר / מוכשר / חלק קפוא שבאריזה זו נשחט ונבדק כדין ע"י צוות שובי"ם מומחים באישור ופיקוח אגף הכשרות הארצית שע"י הרבנות הראשית לישראל.
תוקף ההכשר אך ורק לאריזה סגורה בפלומבה ולמקום שיש לו השגחה ותעודת כשרות מרבנות מקומית. (ראה נספח דוגמאות).
<u>בבשר "לא מוכשר" יש לציין הוראות הכשרה כפי שמובא בנספח דוגמאות.</u>
<u>הוראות הכשרה אלו יש להדפיס בתוך מסגרת ברורה ובגודל אותיות כפי הנדרש ע"פ התקן.</u>

ח. בבשר "מוכשר" או "חלק" יש להוסיף:

"הבשר הוכשר בשריה מליחה והדחה כדין ע"י צוות משגיחים יר"ש".

3. ע"ג כל ארגז מבחוץ תודבק פתקית "תעודת כשרות", וכן פתקית שבה יהיו מצוינים כל הפרטים שע"ג כל נתח.

4. הפתקית הכוללת שבתוך הנילון, ופתקיות תעודת כשרות מתחת לפלומבה, יהיו זהות לפתקית ולתעודת הכשרות החיצונית.

5. נוסח הפתקיות וצורתן יהיה מאושר מראש ע"י מחלקת שחיטת חו"ל.

6. לכל נתח "לא מוכשר" יוצמד סרט לכל אורכו, אשר עליו מצוין "לא מוכשר" <u>בשתי שורות במדורג כאשר המילים אינן חופפות אח את השניה</u>, לפי דוגמא שהונפקה ע"י המחלקה, ובגודל שהוגדר ע"י המחלקה (ראה נספח דוגמאות).
בנתח לא מוכשר במשקל של עד 1.5 ק"ג המשווק כפי שהוא ללא כל חיתוך נוסף באטליז, לא יהיה צורך להצמיד סרט "לא מוכשר".

7. פתקית הכשרות החיצונית וכן החותמת החיצונית יהיו בצידי הארגז המיועד להיות חיצוני לאחר המישטוח.

8. צבע ההדפסה (על רקע לבן) יהיה שונה בהתאם למצב כשרות הבשר:

9. כל צורת הסימונים הינה בתוקף לכל סוגי הבשר (כולל חלקי הפנים).

10. כל רו"צ יקבל מהיבואן לפני יציאתו דוגמת פתקיות התואמת את דרישות מחלקת שח"ל.

11. **כל יבואן ימציא למחלקה עותק של כל סוגי הפתקיות וסימוני כשרות הנמצאים בשמוש בכל אחד מהמפעלים שלו**, כ"כ כל שנוי של תווית שתעשה ע"י היבואן תובא אל הרבנות הראשית מח' שחיטת חו"ל.

12. לפני כל הדפסה של פתקיות חדשות ו/או שונות יש להמציא תחילה עותק למחלקה לשם קבלת אישור בכתב.

13. פתקיות שיודפסו במהלך העבודה בחו"ל <u>יצטרכו לקבל מראש לפני ההדפסה את אישורו של רוה"צ העובד במקום בכתב עם העתק אל מחלקת שחיטת חו"ל.</u>

י. <u>תעודת כשרות</u>

1. תעודות כשרות יינתנו אך ורק ע״י מחלקת שחיטת חו״ל שע״י הרבנות הראשית לישראל.
2. כל תעודה תהיה חתומה בחותמת מקורית ע״י מח׳ שחיטת חו״ל.
3. התעודות יינתנו בהתאם למשלוחים בפועל ובהתאם לכמויות הייצור כפי שדווחו קודם לכן ע״י ראש הצוות.
4. לכל סוג בשר תינתן תעודה בנפרד - לא ינפיקו שני סוגי בשר ע״ג תעודה אחת.

יא. <u>סידרי אחסון ומשילוח</u>

1. במידת הצורך, וע״פ החלטת ראש הצוות או המחלקה, ישלח משגיח לבדוק את הבשר בעת איחסונו או בעת הטענתו, בין אם האחסון וההטענה סמוכים למפעל ובין אם הם נעשים במרחק.
2. צורת האיחסון ומערכת ההובלה יונחו ע״י המפעל והיבואן באופן שיאפשר למשגיח לבדוק את הבשר ככל שידרש.
3. במהלך כל המישלוח תישאר הטמפרטורה בגובה של 18- מעלות צלסויוס. המחלקה בודקת שימוש באמצעים המוודאים את טמפרטורת הבשר במהלך כל הדרך. עם תום הבדיקה יחויבו היבואנים להשתמש באמצעים אלה בכל המישלוח של בשר לא מוכשר.
4. בהגיע הבשר לארץ - הוא יועבר לאיחסון במחסני קירור. פירטי האחסון הראשוני ימסרו למחלקת הכשרות של הרה״ר לישראל. משלב זה ואילך יעבור הבשר לפיקוח הרבנויות המקומיות, וישווק במסלול שכל ״תחנותיו״ עומדות תחת השגחה.
5. תשומת לב היבואנים מופנית לכללי הכשרות של מפעלי הבשר בארץ, הכללים חלים גם על מחסני הקרור ומחייבים את היבואנים החל מכניסת הבשר לארץ.
6. <u>**להדגשה**: תויות ופתקיות הכשרות אינם ברי תוקף לאחר פתיחת הארגז ובשום אופן אין לעשות בהם בשום אופן שימוש חוזר לאחר פתיחת הארגז.</u>

יב. <u>כללי סיום תקופת עבודה</u>

1. מועד סיום העבודה יהיה לא יאוחר מ-7 ימים לפני תחילת החגים הקרבים (ראש השנה ופסח) בימים אלו לא תתקיים עבודה במפעלים ע״מ לאפשר לאנשי מח׳ שחיטת חו״ל להיערך לקראת תחילת עונת השחיטה החדשה.
2. עם סיום תקופת עבודה תיערך במידת האפשר ביקורת פיזית של המלאי במפעל ובמחסנים.
3. יושלמו הדו״חות ויועברו לרבנות הראשית.
4. ימולא טופס ״דו״ח מלאי במפעל שחיטה״ לסיכום עונת השחיטה.
5. רוה״צ ישאר אחרון במפעל השחיטה ע״מ שיקבל לידיו את דוחות האריזה והייצור האחרונים, ע״פ הצורך ישאר איתו משגיח אחד לעזרה.
6. רוה״צ יוודא שלא נשארו חותמות כשרות במפעל. יש לשמור אותם במקום שמור וסגור!

7. יש לאפשר לאנשי הצוות עזיבה נוחה מהמפעל והגעה בזמן סביר לשדה התעופה לקראת חזרתם ארצה.
8. ראש הצוות ימסור למחלקה בהגיעו ארצה את דוח״ות המלאי ואת הצבתות של הפלומבות כאשר הם נקיות ותקינות בסמוך ככל האפשר לסיום העבודה ולא יאוחר משבוע ימים מיום ההגעה ארצה. (ראה הוראות לקמן).
9. עם סיום העבודה יפגש ראש הצוות עם ראש המחלקה וידווח לו בכתב על סיכום העבודה במפעל, וכן יתן חוות דעת על כל חברי הצוות (שוחטים ומשגיחים) - הערות, חולשות, המלצות וכדו׳.
הדו״ח יימסר בכתב בסמוך לסיום העבודה, בחתימת ידו של ראש הצוות.
ראש צוות לא ישובץ שוב לפני שימסור כאמור דו״ח בכתב למח׳ שחיטת חו״ל.

יג. <u>פיקוח</u>

1. הפיקוח יתנהל ע״י מחלקת שחיטת חו״ל ומנהליה כפי הבנתם, לפי היקף השחיטה ואופיה.
2. הפיקוח יכלול צוותי ביקורת במרכזי השחיטה, מעקב אחרי דוח״ות, ניהול ובקרה של עבודת השוחטים, מינוי צוותים, ביקורת על הסחורה לאורך מסלול היבוא והשיווק, ונושאים נוספים כפי שיימצא לנכון.
3. הוצאות הפיקוח ככל שידרש ע״י הרבנות הראשית יוטלו על החברות /היבואנים, בהתאם לכמות היצור.
4. להפעלת מפעל חדש (או מפעל שזמן רב לא ביצע שחיטה עבור ישראל) יש צורך לשלוח צוות מיוחד לבדיקה. עלות הבדיקה תמומן מראש ע״י היבואן, באמצעות משרד רוה״מ.
5. אישור להפעלת צוות שחיטה במפעל חדש כאמור בסעיף 4 לעיל, ינתן רק לאחר הצגת קבלה ע״ס התשלום.

יד. <u>יצור בשר מבושל / מעובד / המבורגר וכד׳</u>

1. ע״מ לייצר בשר מבושל בשרוולים ו/או המבורגר קפוא ו/או המבורגר מבושל יהיה צורך לבדוק את המפעל באופן יסודי ולראות האם קיימים בו נתונים לייצר בשר כשר בנפרד מהייצור הקיים.
2. יש צורך לבדוק את כלי הבישול ואת התאמת – כן / או לא לייצור כשר.
3. כל חלק שאינו ניתן לעבודה בכשר יוחלף!
4. יש לבדוק את מערכת הקיטור וכיצד ניתן להכשיר אותה לצורך בישול הבשר.
5. לא יעשה יצור בשר האמור בסעיפים הקודמים בעת ובעונה אחת עם יצור בשר שאינו כשר, אלא א״כ מדובר במערכות יצור נפרדות לחלוטין ובמקומות נפרדים, כולל מערכת הקיטור.

חלק שלישי

כללי עבודה לראש צוות

הנקודות המובאות לקמן הן חלק ממערך ההוראות הכוללות את סדרי השחיטה בחו"ל. ההנחיות המלאות נמצאות בפרק "נהלי העבודה" על כל חלקיו, ובחוברת "תקן בית מטבחיים" בפרק זה מצאנו לנכון להדגיש נקודות מסוימות ולהוסיף נושאים המיוחדים לראש צוות.

א. <u>הכנות להפעלת צוות</u>

1. עליך לבצע חפיפה עם ראש צוות קודם, יש לקבל ממנו עדכון מפורט.
2. דוחות מלאי מעודכנים ימסרו במידת האפשר ע"י מחלקת שחיטת חו"ל בסמוך לתחילת העבודה. יש לאמת ולוודא פיזית ככל האפשר את המלאי הקיים במפעל ולהודיע מיידית למחלקת שח"ל.
3. עם הגיעך למפעל עליך לבצע במידת האפשר בדיקת מלאי (פיזית).
4. <u>חובה להגיע למפעל יום לפני תחילת העבודה</u>, עליך לבדוק היטב את כל המפעל, החל ממסלול הכניסה של הבהמות ועד סדרי ההקפאה והאחסון.
העזר נא בטופס "כשירות מפעל", ובחוברת "תקן בית מטבחיים". מלא את הטופס במפורט ושלח דיווח מידי למחלקת הכשרות.
5. אם לא קיבלת לידך טופס "רשיון לביצוע שחיטה" כאשר הוא חתום ע"י המחלקה אין להתחיל בשחיטה, עליך לדווח מידית למחלקת שחיטת חו"ל, המתן למתן אישור תחילת עבודה.
6. יום לפני השחיטה עליך להראות את המפעל גם לכל אנשי הצוות, יש להקפיד שהצוות כולו יגיע בזמן דהיינו לפחות 24 שעות לפני תחילת העבודה ויראה את כל שלבי העבודה, כך שכל אחד יכיר את מקומו, ידע את תפקידו וכן את מקומו של כל אחד ואחד עוד לפני תחילת העבודה.
7. דאג להודיע למחלקת שחיטת חו"ל את כתובת מגורי הצוות במדויק וכן את מס' הפקס', הטלפון במפעל ובמגורים כ"כ את השעות שניתן לטלפן אליכם ע"ג טופס דו"ח כשירות מפעל (ראה נספח דוגמאות).

ב. <u>תפקידים כללים</u>

1. הינך מופקד על הצוות כולו, הן מבחינת העבודה והן מבחינה אישית, לאור זאת עליך לוודא תנאי מגורים נאותים, סידורי מזון, תפילה, שיעורים וכו׳.
2. <u>עליך לוודא שהמזון המוגש לצוות השחיטה הינו כשר וללא כל חשש לחרקים ותולעים. במיוחד יש לדאוג לבדיקה יסודית של ירקות עליים כגון חסה, כרוב, פטרוזיליה, כוסברה וכד׳. אם לא ניתן לבדוק ירקות אלו כדבעי, אין לאפשר את השימוש בהם</u>!!!
3. עליך לוודא סדר יום סביר, שעות עבודה מקובלות בהתאם להנחיות כמצוין בחלק ראשון. לימוד בצוותא, זמן לתפילות , זמן שינה.
4. שים לב להתנהגות שאינה נאותה! על חריגים יש להגיב ולהודיע בהקדם, לפני התפתחויות שאין מהן חזרה.
5. עליך לשים לב לחברי צוות הנמצאים במצוקה (עלול להתבטא ברוגז, עצבנות, חוסר אכפתיות לסביבה, חוסר תאבון וכו׳). נסה לברר סיבת המצוקה (געגועים, צרות בבית, אי הבנה עם הצוות, חוסר שביעות רצון בעבודה...)
נסה והשתדל לעזור כמידת יכולתך! במידת הצורך ולפי הבנתך, נסה ליטול עצה מצוות מחלקת שחיטת חו״ל (בעיקר אם הערכתך שמדובר בקשיים הקשורים למשפחה בארץ).
6. השתדל ליצור בצוות אוירה של אחווה ורעות מתוך יר״ש.
7. עליך לבדוק לשוחטים סכינים בכל יום - בישוב הדעת ובנחת בערב שלפני השחיטה.

ג. <u>סידרי עבודה במפעל</u>

1. הקפד על שיבוץ האנשים בהתאם לאישורים שבידך, אם האישורים מאפשרים גמישות נהג כהבנתך (השתדל לגוון תפקידים).
2. עליך לפקח על כל מהלך העבודה ככל שניתן החל מכניסת הבהמות ועד לסוף האריזה, הדבר מחייב נוכחות אישית וביקורת בכל עמדת עבודה.
3. אם נמצא בצוות מתלמד או שוחט מתחיל, הקפד שיקבל את ההדרכה הדרושה לו ישירות על ידך או ע״י מי שתמנה לכך.
4. עליך לוודא שהצוות עובד בתנאים נאותים.
5. עליך להקדיש תשומת לב מיוחדת לכך שקצב העבודה ולוח הזמנים יהיו בהתאם לנהלים.
6. הקפד מאד למלא את הדו״חות באופן מפורט ומדויק ולהעבירם בזמן.
7. את מלאי הבשר יש לבדוק מדי פעם גם אם הוא מאוחסן בבית קירור מרוחק. ניתן לעשות זאת ע״י שליח (ע״ח החברה, כמובן), (הקפדה זו מחוייבת בעיקר בבשר שאינו מוכשר).
8. עליך לעקוב אחר המלאי ותנועת הבשר, בעת ההובלה עליך לוודא שהכמויות תואמות את הסיכומים שבידיך.
9. בכל מקרה של חריגה (עודף בשר) יש לערוך בירור יסודי ולוודא את מקור הבשר העודף.
<u>יש לדווח מידית למחלקת הכשרות הארצית על כל תקלה מסוג זה.</u>
את דוחות השחיטה השבועיים <u>עליך לשלוח ישירות</u> אל מח׳ שחיטת חו״ל ברבנות הראשית (ולא דרך היבואן).
10. עם שובך ארצה יהיה עליך לדווח על טיב עבודתו והתנהגותו של כל חבר בצוות.

לכן שים לב במהלך העבודה ליכולת והמיומנות האישית של כל אחד, התנהגותו, והיחס כלפי שאר חברי הצוות וכו'.

11. נסה לקדם את האנשים וזאת במידה שהזמן עומד לרשותך - בהעמדת סכינים ובדיקתן, בדיקת פנים וחוץ, שחיטה למשגיחים מתלמדים וכו' (בתנאי שהצטיידו מראש בסכינים ואבנים).

ד. <u>חריגים</u>

1. כעיקרון עליך לעבוד ע"פ האישורים שבידך. על כל שינוי אין להסתפק באישור טלפוני מכל גורם שהוא ויש לבקש אישור <u>בכתב</u> חתום ע"י מחלקת שחיטת חו"ל בלבד. בדיעבד ובמקרים חריגים ניתן להסתפק באשור טלפוני מראש מחלקת שח"ל. לאחר מכן דרוש אישור בכתב.
2. במקרה של תקלה פתאומית במהלך העבודה אתה רשאי להחליט על פתרון סביר, תוך דיווח מידי למחלקת שחיטת חו"ל (אפילו על שינוי קטן).
הפתרון שהחלטת עליו יהיה בתוקף עד סוף יום העבודה בלבד, להמשך השחיטה באופן זה יש לקבל אישור ממחלקת שח"ל.
3. אינך רשאי לעבוד במפעלים אחרים מלבד הרשום באישור שניתן לך , גם אם מדובר באותו יבואן.
4. אם יינתן לך אישור (כתוב) לעבור למפעל אחר הקפד לבצע את כל נוהל סיום עבודה במפעל (הראשון) ונוהל הכניסה למפעל (השני), כולל חפיפה, העברת דוחות מלאי, סיור מקדים, דו"ח כשירות וכו'.
5. הקפד להתייעץ עם צוות מחלקת שחיטת חו"ל על כל חריגה, בהקדם האפשרי.
6. הרבנות לא תתיר בשום אופן ניצול של כל איש צוות בכל תפקיד לצרכיו הפרטיים של ראש הצוות.
7. ראש הצוות לא יעזוב את שטח המפעל בשעות העבודה.
8. ראש צוות לא יתיר סיור במפעל לשום גורם (כולל גורמים מצד היבואן או החברה) ללא אישור מראש ממח' שח"ל ובכל היתקלות עם בעיה מהסוג הנ"ל יש לדווח מידית לאגף הכשרות הארצית.
9. בכל מקרה של שאלות הלכתיות יש להפנות אותן למחלקה ע"מ שהיא תעביר אותן אל הרבנים הפוסקים, או אל הרב הראשי לישראל.

ה. <u>נקודות לתשומת לב במסלול העבודה</u>

<u>לתשומת לב: הנקודות הבאות הן בבחינת תזכורת ואינן מהוות הוראות שלמות בהפעלת המפעל</u>
<u>(עיין בכללי העבודה המפורטים ובחוברת "תקן בית המטבחיים בחו"ל)</u>

1. בדוק שאמצעי הדירבון של הבהמות מתאים להוראות - עד 15 וולט ע"י מוט בטריות בלבד.
2. אין להשתמש בחשמל מכל סוג שהוא בארגז השחיטה או בתא השחיטה, אין לשחוט בהמה שפגעו בה בחשמל (בכניסה לארגז השחיטה או לצורך זירוז הוצאת הדם).
3. אין להשתמש בחשמל לצורך זירוז הוצאת הדם!
4. וודא שטיפת הצוואר לפני השחיטה עם צינור בלחץ.
5. בדוק שהכנת הסכינים נעשית כראוי ובנחת.

6. הזהר את השוחטים בתא השחיטה במקרה שמתעכבת השחיטה מסיבה שבהמה "נתקעה" בשרוול הכניסה לארגז השחיטה שישימו לב האם משכו אותה בצוואר עם חבל שאז יש לנבל את הבהמה.
7. יש לוודא הטבעת מיספור עקבית ומסודרת, על כל הבהמות, **כולל נבילות וטריפות.**
8. הטבעת המיספור על גוף הבהמה יעשה בספרות גדולות וברורות הנראות לעין או בתליית מספרים או הדבקת פתקיות (ראה דוגמא בנספח דוגמאות).
9. במקום שנעשה שימוש בראש (מוח, בש"ר, לשון) יש לוודא הטבעת המספר גם על הראש, ע"י אותו פועל, יש לבדוק מדי פעם התאמת המספרים.
10. יש לציין בדו"ח שחיטה שבועי את מספר הנבילות הן מהשחיטה והן מגורם אחר וכן את מספר הבהמות שנפסלו ע"י הרופא.
11. בשחיטת "חלק" עליך לדאוג שלא יהיה ניסור חזה לפני בדיקת פנים.
12. בשחיטה כשרה אם מנסרים את החזה לפני בדיקת פנים יש לדאוג שיהיה בהתאם להוראות (להב באורך 10 ס"מ מקסימום. הניסור יהיה מנימלי, עד צלע חמישית לכל היותר). באם פותחים את החזה יותר מהאמור באופן קבוע, יש להטריף את הבהמה (כפי האמור בעמ' 8 ג'6 סעיף 4).
13. פתיחת הטרפש לצורך בדיקת פנים תיעשה ככל האפשר ע"י בודק פנים.
14. יש לוודא שימוש בפתקאות ריאה תקינות ע"י בו"פ. (ראה דוגמא בנספח דוגמאות)
15. יש להקפיד על סידרי זיהוי מוחלטים של חלקי הפנים לבהמה. בכל מפעל יש להפעיל כלל זה בהתאם לתנאי המקום.

אם מתעורר ספק או חשש כלשהו, אין לייצר חלקי פנים ועליך ליצור קשר מיידי עם מח' שחיטת חו"ל.

16. וודא בכל יום, מידי פעם את התאום ברשום הטבלאות של בודק חוץ והמשגיחים.
17. החתמת "כשר" ע"ג הבהמה וע"ג חלקי הפנים תיעשה ע"י משגיח, אך ורק לאחר בדיקת חוץ.
18. יש לשים לב מידי פעם לטמפרטורת המים בשטיפת הרבעים וחלקי פנים שיהיו בהתאם לנהלים.
19. אם אתה מעריך שאין די בצוות המשגיחים אל תהסס לנקוט את הדרכים הבאות:
    א. הפסק יצור של חלקי פנים (הפסקה חלקית).
    ב. דרוש משגיח נוסף מהיבואן או מנציגו.
    ג. התקשר למחלקת שחיטת חו"ל ברבנות הראשית לקבלת הנחיות.
20. הזהר את המשגיחים ובדוק אותם בעיקר בנקודות של פרוק הבשר או חלקי פנים שבו יש חשש איסור "בשר שנתעלם מן העין" וכן צורת העברה של ח"פ (סגורה עם פלומבה / אזיקון) מאולם השחיטה לחדרי חלקי פנים.
21. שים לב להפרדת הטרף מן הכשר שתעשה כדבעי, בדוק ההפרדה ביום השחיטה, מלבד הבדיקה בכניסה לחדר הפרוק.
22. שים לב לשליטתו של משגיח האריזה בנעשה. עליו לדעת את הכמויות תוך מעקב שוטף אחרי הנעשה, ולא רק ע"פ הדיווח בסוף היום.
23. עליך להנחות את משגיח הפרוק לעקוב אחר הנקודות הבאות:
    א. אולם הפירוק יהיה נקי לחלוטין ולא יהיו בו שום שאריות של בשר שאינו כשר.
    ב. חותמת כשרות בהתאם לסדרי עבודת הצוות. (לפי דוגמא בנספח דוגמאות).
    ג. לוודא ולהקפיד שהבהמה לא סומנה כנבילה.
    ד. מעקב אחרי המיספור, תוך השוואה לטבלת השחיטה דאתמול.
    ה. מעקב (ורישום) כמות הרבעים שנכנסה לפרוק בפועל.

ו. חיתוך הצלעות באופן שלא מותיר בעיית ניקור כלשהי , בהתאם להוראות.

ז. החתמת כל חלק וחלק בצורה ברורה.

ח. אין להתחיל בפירוק בשר טרף אלא רק לאחר סיום סופי של פירוק ואריזת הבשר הכשר.

24. עליך להנחות את משגיח האריזה לעקוב אחר הנקודות הבאות:

א. לוודא סגירת הניילון בצורה נכונה שלא מאפשרת פתיחה לאחר הסגירה עם הפלומבה (האזיקון).

ב. לוודא שיש פתקיות על כל חלק וחלק, פתקית לא מוכשר תקנית, ופתקית תעודת הכשר. כ"כ כל התוויות והתאריכים יהיו תואמים לנהלים (ראה דוגמא בנספח דוגמאות).

25. כל ראש צוות יצטייד לקראת היציאה בעפרונות קופי מיוחדים לכתיבה על הבהמה, כ"כ יהיה ברשותו "מודד" לבדיקת טמפרטורת הקירור וכן תרסיס שמן לצורך שימון הצבתות.

כללו של דבר: יש להפעיל ראש פתוח וביקורת שוטפת למניעת כל תקלה ומכשול!!!

צבתות לפלומבות - הוראות לראש הצוות

ה. שמירה ואחריות

1. כל רו״צ יצוייד לקראת תחילת עבודתו במספר צבתות לפי הצרכים הנדרשים במפעל אליו הוא מיועד לצאת.
2. רו״צ יחתום על קבלת הצבתות, ויהא אחראי אישית להחזרתם בצורה נקיה ותקינה.
3. הצבתות תוחזרנה למחלקת שחיטת חו״ל מיד לאחר סיום עונת השחיטה במפעל ולא יאוחר משבוע ימים מיום ההגעה ארצה. **מחלקת שח״ל לא תאשר החזרת צבתות מלוכלכות או שבורות!**
4. במהלך העבודה במפעל ישמרו הצבתות בארון נעול, מפתח לארון זה יהיה בידי אנשי הצוות בלבד. ראש הצוות אחראי אישית לוודא מידי יום את נעילתן בארון. במפעל שאין ארון נעול (או שמפתח לארון ניתן ע״י המפעל), תשמרנה הצבתות במגורי הצוות בארון נעול.
5. יש להדק את הברגים מחזיקי ראש הצבת בתדירות סבירה.
6. אין לשנות דבר בצבתות, במקרה של קלקול יש לדווח למחלקה מידית (בהערות הדו״ח השבועי).
7. ראש הצוות ידאג להצטייד מבעוד מועד בתרסיס שמן מיוחד לשחרור ברגים ולמניעת חלודה וכן לנקות את הצבתות מידי יום.
7. רוה״צ יוודא מראש שיש ברשותו או במפעל שהוא יוצא אליו עפרונות קופי מיוחדים המסוגלים לכתיבה ע״ג מים ושומן.
8. בד בבד עם החזרת הצבתות יש להחזיר למחלקה חותמות (אם ישנן בידו), דו״ח אישי בכתב על תפקוד אנשי הצוות, וכן דו״ח מלאי.
6. ראש צוות שרכש מכספו את הצבתות לא יחזיר אותן לרבנות וישמור אותן לקראת שיבוצו הבא.

ו. סדרי עבודה

1. אין להשאיר בשום מקרה אפילו לזמן קצר צבת בידי פועלים ללא נוכחות משגיח.
2. יש להקפיד על חתימת על ארגז בפלומבה / אזיקון באופן ובצורה שלא יאפשר פתיחת הניילון אלא רק ע״י קריעת הניילון וכן ההטבעה ע״ג האזיקון והפלומבה תיעשה באופן שהכתב ע״ג הפלומבה יהיה מוטבע היטב ובצורה ברורה.
3. אין לאפשר בשום אופן להחתים מראש אזיקונים מפלסטיק ע״י פועלים ו/או משגיחים.
4. <u>החתמת האזיקונים תעשה אך ורק לאחר הצמדתם לבשר / לאריזה / או לשקית העוטפת את אריזות הבשר בתוך הקרטון.</u>

חלק רביעי

כללי עבודה לצוות השחיטה

א. <u>כללי</u>

1. "כללי עבודת הצוות" באים להגדיר ולהנחות כל אדם בתפקידו בצוות השחיטה.
2. בכללים אלו לא מפורטים הכללים ההלכתיים, ידיעתם מהווה תנאי לקבלה לעבודה!
3. כל חבר בצוות חייב להישמע להוראות ראש הצוות, במקרה של חשש לתקלה או טעות יש להפנות תשומת לב רו"צ בצורה נאותה. בכל חשש, קביעתו הסופית של ראש הצוות היא המחייבת.
4. כל חבר בצוות חייב למלא תפקידו בשלמות, יהיה נוכח במקום שהוצב במשך כל הזמן הנדרש, ויבצע את המוטל עליו באופן מלא, תוך תשומת לב לכל הפרטים.
6. ע"מ שאנשי הצוות יוכלו לבצע את עבודתם כראוי ובעירנות מרבית, אין לאפשר לאנשי הצוות לבצע שחיטה מקומית או פרטית לפני תחילת עבודתם בצוות השחיטה של הרבנות הראשית.
6. בכל מקרה של ספק או חריג יש לקבל הנחיה מפורטת מראש הצוות.
7. במקרה שהייתה חריגה בלתי צפויה - יש לבודד ולסמן מידית ובצורה ברורה את הבשר החריג או המסופק, ולקבל הנחיה מראש הצוות כיצד לפעול.

ב. <u>הליכות והנהגות</u>

1. השוב"ים מיצגים את הרבנות הראשית לישראל ואת עם ישראל בעיני הסובבים אותם (אנשי המקום והקהילות היהודיות).
2. לאור זאת יש להקפיד על הופעה נאה והתנהגות נאותה ומכובדת יש להימנע ממעשים שעלולים <u>להראות</u> כהנהגה שאיננה נאותה.
3. **<u>אין לאפשר לאף אדם הכלול בתוך אנשי הצוות בכל תפקיד - בכיר או זוטר לעסוק בענייני מסחר הקשורים בשחיטה כגון, תיווך בין מפעל השחיטה לבין יבואן או סוחר בשר / קניית או מכירת בשר / קניית או מכירת חלקי פנים / קניית או מכירת עורות וכד'.</u>**
4. בד"כ הצוות נמצא במסגרת מצומצמת ואף לוחצת במשך תקופת העבודה, מצב זה מחייב התייחסות מיוחדת ותשומת לב מרבית גם לרצונות הזולת בין היתר עישון סיגריות וכד'. יש לשים לב לכבוד הדדי, לעזרה הדדית יש להיאזר בסבלנות מרובה ובהבנה הדדית.

5. <u>איש צוות בכל תפקיד שהוא, שירצה להביא את אשתו לפרק זמן קצר או ארוך ידאג למקום מגורים נפרד מכל יתר אנשי הצוות.</u>
6. יציאה ממסגרת המשפחה ומקום הקבע עלולה ליצור אי יציבות, ולהקשות על תיפקוד נאות וכניסה לשגרה חיובית, לכן יש להקדיש תשומת לב מיוחדת לביקורת עצמית ולקביעת מסגרות אשר יעזרו להתגבר על קושי זה.
7. חיי הצוות יתנהלו כפי הראוי לחבורה של בני תורה, על כל המשתמע מכך, וכפי שאכן צפוי שיקרה באופן טבעי. יחד עם זאת יש מקום להדגיש נקודות אחדות, הן מצד חשיבותן והן מצד ההבדלים הקיימים בין הקהילות השונות ובין המנהגים השונים בחיי היום יום.
8. **<u>תפילה</u>**

יש להעדיף תפילה בבית כנסת (סמוך) גם אם יש לצוות מנין בפני עצמו, זאת הן מחמת עצם העניין של הלכות תפילה וביהכ״נ והן מחמת היחס לקהילה ע״כ אין להכנס לקולות ודחוקים שונים בנושא זמן תפילה (שחרית מנחה וערבית) אלא אם אכן קיים הכרח אובייקטיבי שאינו ניתן לשליטה ולשינוי, יש לעשות מאמץ להתפלל שחרית במניין, אם לפני העבודה ואם בהפסקה מתוכננת היטב לפני סוף זמן ק״ש. במקום שלא ניתן להתפלל במניין לפני סוף זמן ק״ש ניתן להתפלל ביחידות.

9. על ראש הצוות לדאוג שלא יהיה מי מאנשי הצוות שיפסיד זמן תפילה ולאפשר לו להתפלל ע״פ זמני ההלכה.
10. **<u>טלית קטן</u>**

למותר לציין שעל ראש הצוות להקפיד שכל אנשי הצוות יהיו לבושים בטלית קטן כולל משגיחים וגם בשעות העבודה.

11. **<u>בישול</u>**

יש להימנע לחלוטין מלהיכנס לספיקות בעניין בישולי עכו״ם גם לדעת המחבר מרן הבית יוסף, מאחר שבכל צוות סביר שישנם אלו הנוהגים כהמחבר.

ניתן לעשות זאת בשתי דרכים עיקריות:

א. בישול עצמי (ניתן להיעזר שעבודות הכנה יעשו ע״י עובד גוי).

ב. בישול ע״י גוי בשעות אחה״צ, כשהצוות בבית, כאשר אחד מאנשי הצוות יניח את התבשיל על האש או ידליק את האש כאשר התבשיל מונח ע״ג הכירה (אין להסתפק בהדלקת האש ולהניח לגוי להניח את הסיר על האש). ניתן לאכול ארוחה חמה בערב או לחמם את האוכל המבושל למחרת בצהרים עם חזרת הצוות מהעבודה.

ג. <u>יש להקפיד על זהירות מרבית מחרקים ותולעים בירקות עליים כגון חסה, כרוב, פטרוזיליה, כוסברה וכד׳. אם לא יהיה ניתן לבדוק ירקות אלו ביסודיות וכדבעי, אין לאפשר לאף אחד מאנשי הצוות לאכול אותם!!!</u> גם לאלה שיאמרו אם יאמרו שהם זקוקים מבחינה בריאותית לאכול ירקות עליים כאלה ואחרים.

12. **<u>ימים בהם לא תאושר עבודה</u>**

יו״ט שני של גלויות

יש להקפיד ולשמור על קדושת יו״ט שני של גלויות בפרהסיה.

תשעה באב ופורים

יש לדאוג לכך שלא יהיה צורך לשטוף ו/או להכשיר בשר בימים אלו.

לא בליל תשעה באב או בליל פורים וכ״כ גם לא ביום.

13. **<u>הופעה ושיחה</u>**

"ראו כמה נאים מעשיו של פלוני שלמד תורה".

הופעה מכובדת ונאותה נדרשת בכל עת, הן בבית והן במפעל, בפני זרים ובפני עובדי המפעל, בפני עובדי משק הבית ובתוך הצוות עצמו.

יש להימנע במיוחד משיחה ומהתנהגות שיש בה כדי לגרום לזות שפתים או מראית עין. הלבוש יהיה צנוע בכל עת כראוי לעוסקים במלאכת קודש ונקראים "כלי קודש".

14. **<u>"תרבות הפנאי"</u>**

למותר לציין את החשיבות העצומה שיש בניצול הזמן, ובפרט של תלמידי חכמים וכלי קודש המשרתים בקודש בשליחות כלל ישראל.

מעבר לשיעורים המשותפים הקבועים לכולם - ראוי לכל אחד להקדיש את זמנו לדברים שבקדושה. למותר להזכיר שיש להימנע מעיסוק וצפייה בדברים שאין רוח חכמים נוחה מהם ומשהות במקומות שיכולים חלילה לגרום לחילול ה' ולזות שפתים. ע"כ אין ראוי לאף איש מאנשי הצוות לצאת לטייל לבד וללא ידיעת ראש הצוות. אנשי צוות המעונינים בכל אופן לצאת קצת להינפש, יידעו את ראש הצוות ויצאו ביחד עם איש צוות נוסף.

15. יש להימנע ולהתרחק מכל התקרבות ואפי' שיחת נימוסין עם הנוכריות המועסקות ע"י המפעל בכל תחום.

<u>כללו של דבר: "בכל דרכיך דעהו והוא יישר אורחותיך".</u>

ג. <u>איוש העמדות</u>

1. עמדות העבודה יאוישו במלואן במשך כל שעות העבודה, קביעת השיבוץ לעמדות השונות תיעשה ע"י ראש הצוות.
2. **כל אנשי הצוות ללא יוצא מן הכלל** בכל תפקיד שהוא חייבים להמצא בשטח המפעל עד לסיום עבודתם.
3. ראש הצוות יציד ברשימת הצוות ובתפקידים המאושרים לכל אדם בצוות.
4. תוכניות ותחלופות במידה שהדבר ניתן ונדרש, יקבעו ע"י ראש הצוות, תוך שמירה על התפקיד המאושר לכל אדם ועל המסגרת הכללית של שעות העבודה והיקף השחיטה.
5. ביום שמתבצע במפעל פרוק ללא שחיטה יועסקו במפעל שני משגיחים לפחות, באחריות ראש הצוות ובפיקוחו.
6. כל שינוי מהתפקידים המקוריים מחייב אישור בכתב, ראש הצוות רשאי להורות הוראה מיוחדת בנסיבות לא צפויות, עד לקבלת הנחיה/אישור בכתב, הנחיה כזו יש לקבל מהמחלקה תוך 24 שעות.

ד. <u>תא השחיטה</u>

1. במסלול הבהמות לקראת כניסתם לארגז השחיטה הדירבון יעשה באמצעות מוט בטריות בלבד, 15 וולט לכל היותר.
2. בארגז בשחיטה לא יהיה שימוש בדירבון חשמלי כלשהו.
3. הוצאת הבהמה לשחיטה מהארגז תיעשה באופן שהבהמה "תוחלק" ולא תופל החוצה, בנוסף יש להקפיד לבדוק שמשיכת הבהמה לא תגרום לשבר ברגל וכד'.
4. יש לקשור את "יד" הבהמה בחבל (רגל קדמית) לקראת השחיטה זאת בנוסף לקשירת הרגל ע"י הפועלים.
5. יש לגשת לשחיטה באופן בטוח ונינוח, אין לגשת לשחיטה בטרם נקשרה הבהמה כראוי.
6. השחיטה תיעשה כאשר הצוואר מתוח היטב.
7. יש לוודא שטיפת הצוואר בזרם מים חזק, לקראת השחיטה. (יש להעדיף צינור כאשר בקצהו אקדח המופעל בלחץ של קומפרסור).
8. השחיטה תיעשה בנחת. יש לראות בברור את הסימנים בעת השחיטה ולבדוק בראיה או במישוש אם נשחטו כראוי.
9. בכל מקרה של ספק יש לגשת מיד אחר השחיטה אל הבהמה <u>ולבדוק את הסימנים היטב במישוש</u>. ואין להסתפק בראיה או הצצה בלבד!
במקום שהגישה לא נוחה לבדיקת הסימנים לאחר השחיטה יש להקפיד במיוחד, בבחינת אין מזרזין אלא למזורזין.
במקום שהגישה לבדיקת הסימנים קשה - יש להציב בקביעות שוחט או משגיח מתלמד קבוע במקום, כדי שיוכל לבדוק את כל הבהמות אם נשחטו כדין.
10. כל בהמה שנתנבלה תסומן ע"י חתך בשתי הרגלים הקדמיות, (מעל הפרק האמצעי), באופן שהסימון יישאר בולט גם לאחר הפשטת העור.
11. אין לשחוט בהמה שיש לה פצע, צלקת, או דלדול (שנעשה ע"י חיתוך) בעור הצוואר. בכל מקרה כזה, יש ליידע מיידית את רוה"צ ולנבל את הבהמות שכבר נשחטו.

ה. <u>בודק פנים</u>

1. ברוב המפעלים הבדיקה נעשית בתליה.
2. בו"פ יוודא שהגישה לבדיקה נוחה, הן מבחינת המרחק והן מבחינת הגובה, יש לזכור שבדיקה שאינה נוחה אינה אמינה.
3. פתיחת הטרפש תיעשה ככל האפשר ע"י בודק פנים.
4. יש לבדוק היטב, ובסבלנות את כל הריאה, לנתק בזהירות את השומן שהסירכא דבוקה אליו זאת על מנת שהריאה תגיע לבו"ח בשלמותה והוא יוכל לבדוק אותה כראוי.
5. יש לסמן בדייקנות את ממצאי הבדיקה, הן מבחינת סוג הבעיה והן מבחינת מיקומה. הסימון יהיה מוסכם מראש בין בו"פ לבו"ח.
6. בריאה שנמצאה בבדיקה "חלקי" יש לציין בקצה הפתקית את האות ח'.

7. הסימון יתבצע ע״ג פתקיות ממוספרות (1-100) עם תמונת הריאה, הפתקיות יהיו ממוספרות ומודפסות מראש, אין לסמן מספרים ע״ג הפתקיות במהלך העבודה, ואין לתקן מספרים בצורה כלשהי. (ראה דוגמא בסוף החוברת).

פתקיות עם מספרים שיש בהם טעויות לא יעשה בהן שימוש!

8. בכל מקרה של חוסר תאום בין מספר הפתקית ומספר הבהמה, יש לעצור מידית את העבודה ולקרוא לראש הצוות, ע״מ לערוך בירור מיידי של מקור הבעיה והצעדים המתחייבים.
9. העברת הפתקים לבו״ח תיעשה בדרך מוסכמת ביניהם, ובאופן שלא תיווצר שום בעיית זיהוי של הריאה.
10. במקרה של טריפה - תסומן הבהמה ע״י חתך לרוחב בשתי הרגלים הקדמיות (הידיים), ופתקית הריאה הממוספרת עם סימון הטרף X תועבר דרך בו״ח למשגיח מחתים רבעים.

ו. בודק חוץ

הנהלים הר״מ עוסקים בעבודת בדיקת חוץ. הפרטים הנוגעים לעבודת ראש הצוות מעבר לבדיקת חוץ רשומים בנפרד (בחלק ג׳ של נהלי עבודה - כללי עבודה לראש צוות), ואינם באים לגרוע מעבודת בדיקת החוץ הנעשית ע״י ראש הצוות.

1. יש לדאוג שהריאה תובא לשולחן כשהיא מזוהה בוודאות ע״י פתקית מהבו״פ או ע״י מספור ע״ג הקנה.
   הטוב ביותר - כאשר הריאה מוצאת לנגד עיני בו״ח, ומובאת עם הפתק של בו״פ צמוד אליה.
2. בעקרון רצוי להוסיף מספור לקנה, עם תוספת בקרה של משגיח.
3. יש לוודא שהריאה מגיעה עם הלב וכיס הלב (שומן הלב) בשלמות.
4. יש לוודא שהריאה מגיעה ללא חתכים. (סכין של מוציא הריאה, מסור וכד׳).
5. ע״פ הנהוג באי״י יש לנפח כל ריאה, גם אם בו״פ ציין ״חלק״.
6. אין להקל בסירכות ל״גב״ ל״דופן צר״ או ״סרכה תלויה״.
7. ביצור ״חלק״ יש להקפיד על ״חלק״ לכל הדעות ומנהגים הנהוגים בארץ ישראל.
8. בו״ח יקיף בבדיקתו במישוש ובראייה את כל הריאה ולא יסתפק בבדיקה על פי הממצאים שנתן לו הבו״פ.

ז. משגיח מחתים רבעים

1. תפקידו של המשגיח להחתים בחותמת ״כשר״ או ״חלק״ כל בהמה שנבדקה ונמצאה כשרה ע״ג כל רבע לפחות בשלוש מקומות, וכן יצויין ע״ג כל רבע את יום השחיטה בשבוע.
2. ההחתמה תיעשה רק לאחר בדיקת חוץ, ולאחר סימון ברור ע״י בו״ח שהבהמה אכן כשרה.
3. לפני ההחתמה יוודא המשגיח שהבהמה לא סומנה כנבילה (או טרפה) בתא השחיטה או ליד בו״פ (חתך ברגל).
4. מיקום המשגיח יהיה קרוב ככל שניתן לבו״ח או לפחות עם קשר עין ביניהם, ועם גישה נוחה להחתמת הבהמות.

5. בכל מקום כעניינו יותקן אמצעי לסימון מוסכם בין בו״ח למשגיח, הסימון יהיה בכתב, ע״ג טבלת נייר (לוח 100) או ע״ג לוח גדול, הסימון יפרט הן את הכשרות, הן את הטריפות והנבילות, והן את החלק.
6. כל משגיח ינהל בנוסף ובמקביל רישום ע״ג ״טבלת 100״ משלו, וישווה אותה בהפסקות ובסוף היום עם טבלת בו״ח והפתקיות של הבו״פ.

1. מיקום החותמת יהיה בהתאם לנדרש ע״מ לזהות בוודאות את הרבעים הכשרים בכניסה לפרוק. (ולפחות כאמור לעיל ב- 3 מקומות ע״ג כל רבע).
2. במקום שקיים חשש כל שהוא של חוסר תיאום בין בו״ח לבין המשגיחים המחתים (בשר או חלקי פנים) יש להשתמש בלוח מספרים אלקטרוני שיופעל ע״י הבו״ח והמשגיחים יראו ע״ג צג נוסף הנמצא בקרבתם את מספר הבהמה שעליהם להחתים או להטריף (כל מקום לגופו).
3. במידת הצורך תוטבע חותמת ״כשר״ במקומות שונים, כדי לאפשר זיהוי של חלקים שכבר הופרדו לפני הכניסה לפירוק כגון קשתית, סינטה, פילה וכד׳.
4. במקרה של טריפה שלא סומנה מסיבה כל שהיא, יסמן המשגיח את הבהמה ע״י חתך בשתי הרגלים הקדמיות.

ח. <u>משגיח מחתים חלקי פנים</u>

1. תפקידו של המשגיח להחתים את חלקי הפנים השייכים לבהמות שנמצאו כשרות.
2. המשגיח יזהה בוודאות את השייכות של חלקי הפנים לריאה הנבדקת, ושייכותה לבהמה, הזיהוי חייב להעשות בוודאות וללא שום ספק, בהתאם לסדר הנהוג במפעל. אם נוצר <u>ספק כלשהו</u> - אין להחתים את אותם ח״פ שנוצרו לגביהם ספק.
3. <u>אם הסדר במפעל אינו מאפשר זיהוי מוחלט - אין ליצר חלקי פנים</u>.
במידת הצורך - יש לדרוש שינוי בסדרי העבודה.
4. מיקום החותמת יהיה במקום שיאפשר זיהוי בירור בעת המיון והאריזה, ויראה באופן ברור גם לאחר האריזה.
5. ההחתמה תיעשה רק לאחר בדיקת חוץ ולאחר סימון ברור ע״י בו״ח שהבהמה אכן כשרה.
6. מספר המשגיחים ומיקומם יקבע ע״י המחלקה בהתאם למיקום עמדות ההחתמה ובהתאם לכמות חלקי הפנים המיוצרים באותה העת.
7. מיקום המשגיח יהיה סמוך ככל האפשר לבו״ח, ובכל מקרה עליו לראות בברור את רישומו של בו״ח (״כשר״ או ״טרף״) לפני ההחתמה.
8. במקום שלא ניתן שיהיה קשר עין יש להשתמש בלוח מספרים אלקטרוני.

ט. <u>משגיח מחתים ראש</u>

1. תפקידו של המשגיח להחתים את הראשים והלשונות השייכים לבהמות שנמצאו כשרות.
2. המשגיח יוודא זיהוי מוחלט של הראש באמצעות מספר המוחתם ע״ג הראש.
על המשגיח לוודא רציפות הסדר של הראשים. בכל מקרה של שיבוש הסדר עליו לעצור את המסוע ולהודיע מיידית לראש הצוות.

3. מיקום החותמת יהיה ע״פ הנדרש לצורך הזיהוי בהמשך העבודה, ובתאום מלא עם משגיחי המוחות הלשונות ובשר ראש.
4. ההחתמה תיעשה לאחר בדיקת חוץ, ולאחר סימון ברור ע״י בו״ח שהבהמה אכן כשרה.
5. כללי הקשר בין בו״ח לבין המשגיח - זהים בדיוק לכללים האמורים לגבי מחתים הרבעים.

י. <u>משגיח בחדר חלקי פנים</u>

<u>כללי</u>

1. יש לוודא שמסלול חלקי פנים יהיה ישיר מאולם העבודה, ללא אפשרויות חריגות (סחורה שנשארה מיום קודם וכד׳).
2. יש לוודא הפרדה בין הכשר והטרף מוקדם ככל האפשר - רצוי שיהייה מיד עם הגעת החלקים לחדר חלקי פנים.
3. כל חלקי פנים שעלול להיות בהם צרירויות דם ונדרשת להם שטיפה או רחיצה, יש לבצע זאת אך ורק במכונת צנטרפוגה נפרדת לכשר. <u>אין לבצע שטיפה ידנית ללא קבלת אישור מראש ממחלקת שח״ל.</u>
4. כל הטיפול בחלקי פנים יהיה במים קרים בלבד.
5. במקרה שנחוץ טיפול במים חמים - יעשה הדבר רק לאחר אישור בכתב ממח׳ שחיטת חו״ל ובתנאים הבאים:
   א. לאחר הכשרת הבשר.
   ב. לאחר הכשרת הכלים שמשתמשים בהם בחמים.
6. המשגיח יוודא את הטיפול הנכון בכל חלק: ניקור הכבד, ניקור הטחול (ע״י מנקר מוסמך), הכנת הלשון להכשרה וכד׳. (יש לקבל הנחיות במחלקה לגבי צורות חיתוך הלשון).
7. המשגיח יוודא העברת ח״פ לחדר ההכשרה בצורה מסומנת וישירה למשגיח ההכשרה.
8. במקרה של חותמת שאינה חזקה דיה אבל מוטבעת באופן ברור - יש לחדש את החותמת. יש להקפיד שלא להחתים ח״פ כשהחותמת המקורית מטושטשת.
9. העברה לצינון - בשתי אפשרויות:
   א. צינון המיועד לזמן קצר, בעוד המשגיח נמצא באגף חלקי פנים - חלקי הפנים יועברו לצינון כשהם מוחתמים כשהם מוחתמים, ומסודרים במיתלים / ארגזים מחוררים, והם נפרדים מהטרף.
   ב. צינון המיועד לזמן ממושך, מעבר לזמן שהמשגיח נמצא באגף ח״פ – חלקי הפנים יועברו לצינון לאחר מיון, סגורים בניילון מחורר וחתומים בפלומבה / אזיקון.
10. על המשגיח לספור את כמות הארגזים מכל סוג של חלקי פנים בין ב״כשר״ ובין ב״חלק״ ולהעביר פרטים אלו לרוה״צ.

יא. <u>משגיח בחדר ח״פ - פרוט:</u>

1. **<u>כבד</u>**

א. יש לוודא חותמת כשר ברורה על כל יחידה.

ב. יש לוודא שהניקור והסרת כל החלב נעשה בצורה טובה וע״פ ההלכה.

2. **<u>טחול</u>**

א. יש לבצע ניקור ע״י מנקר מוסמך.

ב. המנקר לא ישמש לתפקידי השגחה כלשהם אא״כ נותר לו זמן שאינו מנוצל.

ג. המשגיח יקבל את הטחולים המנוקרים מהמנקר, ויעבירם במסלול הנדרש בהתאם לכל הכללים.

3. **<u>לשון</u>**

א. יש להקפיד שלא לשטוף את הלשון במים חמים.

ב. יש להכין את הלשון להכשרה ע״י חיתוך שני גידי הדם ו״ערלת״ הלשון. (יש לקבל הנחיות במחלקה לגבי צורת חיתוך הלשון).

4. **<u>גידים</u>**

א. יש להקפיד שהגידים הכשרים יארזו באריזה ראשונית סגורה עם פלומבה / אזיקון כבר באולם היצור.

ב. יש להקפיד על שטיפת הגידים במכונת צנטרפוגה נפרדת לכשר כפי שמוזכר בתקן בית מטבחיים פרק ג. סעיף 18 ג, ד, ה.

5. **<u>ריאות</u>**

א. יש לוודא חותמת כשר על כל יחידה.

ב. אין להכשיר את הריאות היות והן צפות על פני המים, בכל מקרה שיבקשו לייצר ריאות ״חלק״ ומוכשר יבדקו האפשרויות ע״י מחלקת שח״ל כל מקרה לגופו.

6. **<u>בשר ראש</u>**

א. יש לסמן בחותמת או להצמיד תווית ממוספרת על כל חתיכת בש״ר.

ב. יש להכשיר את הבשר ראש כפי שמכשירים את כל החלקי פנים.

7. **<u>מוח</u>**

א. יש לייחד משגיח מיוחד למוחות והוא יזהה את הראשים הכשרים ע״י חותמת דיו שנמצאת בחיך (בלסת העליונה) והוחתמה קודם לכן ע״י המשגיח מחתים הראשים.

ב. תפקידו של משגיח זה לוודא שהמוח המוצא מחלל הגולגולת הכשרה יהיה מונח במגש תחת שליטה מלאה שלו עד לרגע <u>שהוא</u> יחתים כל יחידה ויחידה.

8. **<u>זנב</u>**

ניתן לייצר זנב אך ורק ללא שלושת החוליות הראשונות, מאחר ושם נדרש ניקור מקצועי ע״י מנקר מוסמך.

9. **<u>מעיים</u>**

א. יש לסמן את המעיים כשהם על הליין בחותמת ״כשר״ ובמספר סידורי התואם למספר הבהמה.

ב. בחדר ניקוי מעיים, יהיה משגיח שיקבל את המעיים המוחתמות והמסומנות – ויפריד אותם מהמעיים ה"טרף".

ג. נקיון המעיים יעשה אך ורק במכונה נפרדת לחלוטין והמיועדת רק ל"כשר".

ד. יש להקפיד להפוך את המעיים חזרה (כפי שהם בחלל גוף הבהמה) לפני הכשרתם, ולהכשירם כפי שמכשירים את כל חלקי הפנים.

ה. כל חבילת מעיים תיחתם בפלומבה / אזיקון עוד לפני ההכשרה.

ו. באריזה הסופית הנעשית בד"כ בחביות, יש לסגור ולחתום אריזה זו בפלומבה ו/או באזיקון.

10. **<u>רגלים</u>**

א. יש להקפיד שהרגלים יגיעו כשהן מסומנות ע"י משגיח לאחר הפרדתם וחיתוכם מהבהמה.

ב. לקצץ את קצות הטלפיים / הפרסות לפני ההכשרה עד לתוך העצם כדי שיזוב הדם בזמן המליחה, שארית הטלפיים / הפרסות יתלשו לאחר ההכשרה ולאחר ריכוך במים חמים במכונת נקוי נפרדת ל"כשר".

ג. בזמן המליחה חובה על המשגיח לוודא שהמלח נצמד ונדבק כראוי אל הרגל.

ד. נקוי הרגליים מהשערות יעשה אך ורק במכונה נפרדת ומיוחדת לכשר, וכמובן רק לאחר סיום ההכשרה.

11. **<u>חוט שדרה, שקדים</u>**

הכשרתם כפי שמכשירים את כל הבשר וללא כללים מיוחדים.

12. **<u>עצמות</u>**

יש להקפיד שהמלח ייצמד וידבק היטב לעצמות.

יב. <u>משגיח לאריזת חלקי פנים</u>

1. תפקידו של המשגיח באריזה לוודא שכל החלקים הנארזים הם כשרים מסומנים כיאות, על גבי כל יחידה ויחידה, ולוודא סימון נכון של הפתקיות בארגז מבפנים ומבחוץ.
2. מפעל המייחד אגף לאריזת ח"פ:
   א. המשגיח יוודא שהחדר ריק ונקי בטרם תחילת העבודה.
   ב. המשגיח יבדוק את כל חלקי הפנים הבשר הנכנסים לחדר אריזה.
   ג. אברים הצריכים בדיקה מיוחדת (כבד וכד') יבדקו סמוך לאריזה (או בכניסה - אם הוכנו קודם לכן).
   ד. המשגיח יחתים את הסחורה היוצאת מהחדר (יחידות וארגזים)!
3. המשגיח יתאם העברה עם סימון נאות של ח"פ מהטיפול בצינון או ההכשרה וכד' לחדר האריזה, באופן שלא יתעוררו בעיות של זיהוי, ולא יווצר מצב של "בשר שנתעלם מן העין".
4. רצוי שהמשגיח יספור אישית את כמות הארגזים הנארזים, ויחתים בחותמת "כשר" כל קרטון מבחוץ <u>לאחר</u> אריזתו וסגירתו.

בסוף כל יום ימסור המשגיח לראש הצוות כמות היחידות שנארזו וכמות הארזים שנארזו, מכל סוג של חלקי פנים.

5. בתום אריזת הכשר יוודא המשגיח שלא נותרו פתקיות, ארגזים (מכסים) שמודבקת עליהם תעודה וכד׳ בכל שטח האריזה! את העודף יש לסגור במקום המיועד לכך.

יג. <u>משגיח פירוק</u>

1. לפני תחילת הפירוק יש לוודא שהחדר נקי לחלוטין ואין בו שום שאריות של בשר שומן ודם. כ״כ השולחנות נוקו במים חמים וחומרי ניקוי.
2. לפני התחלת הפירוק יש לוודא את תאריך השחיטה (יום קודם הפרוק) או את תאריך ההדחה (יום קודם הפירוק או ביום הפירוק עצמו), המשגיח לא יאשר התחלת פרוק לפני שיוודא באופן מוחלט נקודה זו.
3. לפני התחלת הפרוק המשגיח יוודא את מספר הרבעים המיועדים לפרוק באותו יום ויקבל לידיו את טבלת הבדיקות המתאימה ליום השחיטה.
4. בכל מקרה, במקום שאין הכשרה מומלץ לשטוף את הרבעים לפני הפרוק ובכך להרוויח יום נוסף עד להגעה להקפאה הרצויה ולא להיכנס לספקות ובעיות של טמפרטורה שעלולות להביא לפסילת הבשר.
5. בכניסה לפרוק המשגיח יבדוק חמישה דברים:

א. חותמת ״כשר״ על כל רבע. יש לוודא שחותמת ציון היום בשבוע תואמת את הנדרש לאותו יום (במקומות שמחתימים את יום השחיטה, או כל יום בצורה שונה, חותמת אחרת וכד׳).

ב. בדיקת מיספור הבהמות בהתאם לטבלה.

ג. המשגיח יבדוק בכל רבע שאינו מסומן כנבילה/ טריפה (חתך ברגל הקדמית).

ד. כמויות ומספר הרבעים הנכנסים לפרוק.

ה. חיתוך הרבע (צלעות) כפי הנדרש, באופן שאינו מותיר בעיות ניקור.

6. חובה על המשגיח לדעת במדוייק כיצד חותכים את רבע הבשר כך שלא תשאר בעייה של ניקור.
7. באולם הפירוק לא יוכנס בשר טרף אפילו בליין נפרד.
8. בכל בעיה או חריגה יתייעץ המשגיח אם ראש הצוות.
9. משגיח הפירוק בתאום עם משגיח האריזה - יוודא שלא תווצר בעיית ״בשר שנתעלם מן העין״ בעת הפרוק והאריזה.
10. בסוף היום ימסור המשגיח לראש הצוות את מספר הרבעים שנכנסו לפרוק, ויחזיר את ״טבלאות ה-100״ לרוה״צ.
11. המשגיח ישמור אצלו את רישום הכמויות לצורך ברורים.
12. המשגיח בפירוק לא יפקח על איכות הבשר, חיתוך הבשר והוצאת שומן וכד׳.

יד. <u>משגיח הכשרה</u>

1. הדברים האמורים בפרק זה חלים הן על הכשרת הבשר והן על הכשרת חלקי הפנים.
2. לפני ההכשרה יוודא המשגיח שכל הבשר המובא להכשרה הינו כשר.
3. לא יובאו להכשרה אברים הדורשים ניקור אלא רק לאחר שנוקרו.

4. בהכשרת רבעים קדמיים יחתכו את וריד הדם העובר בכתף.
5. לפני תהליך ההכשרה יוודא המשגיח שאין שיירי דם וצרירות דם ובמיוחד באזור הצוואר ומקום השחיטה.

במידת הצורך יש לחתוך מקומות בעיתים, אך ורק לפני ההשריה, החלקים הללו חייבים להיות נקיים לגמרי ואם נשאר בהם מקומות עם שאריות דם או צרירות דם יש להורידם בסכין לפני ההשריה, לאחר מכן יש לשטוף את מקום החיתוך.

<u>דגש חזק ותשומת לב מיוחדת יש לתת לצוואר</u> נתח מס׳ 10, במקום השחיטה.

6. המשגיח יקפיד שנתחי הבשר יהיו נקיים היטב לקראת המליחה.
7. יש לשמור על לוח הזמנים של ההכשרה לשלביה, ולציין זמן מדויק של כניסת הבשר להשריה ולמליחה.

במקום שההעברה משלב לשלב היא ידנית יש לדאוג לסימון כל מיכל או קבוצה ע״י פתק או רישום מרוכז, או ע״ג לוח קיר. במקום שיש מסוע אוטומטי - יש לוודא את הקצב בתדירות סבירה (יש לשים לב לשינויים בקצב הנובעים משינוי העומס ומשינויים במערכת ההפעלה, כגון כפתור לויסות המהירות).

8. סוג המלח יאושר ע״י ראש הצוות כשהוא מתייחס גם לעניין כשרותו לפסח, המשגיח יוודא שימוש הסוג המאושר בלבד.
9. המשגיח אחראי אישית שהמליחה תהיה נאותה, מכל צדדי הבשר, בכל הפינות, ובכל החיתוכים. (6 צדדים). אחריות זו חלה במלואה גם כאשר פיזור המלח ע״ג הבשר נעשה ע״י פועלים.
10. יש להקפיד במיוחד במליחה באותם מקומות בהם לא מסתפקים בחיתוך וריד הדם בכתף (סעיף 4) ובמקום זאת מוציאים אותו, כמו כן באותם מקומות בהם מפרידים בין העצמות לבשר כבר באולם הייצור בעודו חם.
11. בד בבד עם האמור בסעיף הקודם רצוי שלא למלוח מליחת יתר, כדי שלא לפגום באיכות הבשר.
12. יש להקפיד ולשים לב שהבשר המומלח לא יבוא במגע עם מים כל זמן ההמלחה (מהניפוץ וכד׳).
13. יש למנוע באופן מוחלט שימוש חוזר במלח. תשומת לב מיוחדת יש לתת לנושא זה במקומות בהם מצטבר מלח בנקודת המליחה, במקומות אלה יש להסיר ברציפות את המלח המצטבר.
14. יש לדאוג להעברה מסודרת של הבשר ממקום ההכשרה אל חדר האריזה, באופן שלא תהיה אפשרות ערבוב עם בשר זר ולא תתעורר שאלה של ״בשר שנתעלם מן העין״.
15. ישנם חמשה חלקי פנים שמגיעים לארץ ללא הכשרה: מח, ראות, כבד, לב וטחול. כל שאר חלקי הפנים מגיעים לארץ מוכשרים בלבד מהמפעלים בחו״ל.
16. במקומות בהם שוחטים חלק ומעונינים להכשיר את הריאות, יש לקבל ע״כ אישור מראש. בהליך ההכשרה יש להקפיד שהריאות לא יצופו ע״ג המים בהשריה ובהדחות, כ״כ יש להקפיד לפתוח את הקנוקנות לפני ההשריה והמליחה וכן להפריד את הוורדא מן הריאה.
17. המשגיח יהיה נוכח במקום ההכשרה ברציפות, גם בזמן ההמתנה לסוף זמן השרייה / מליחה. המשגיח יוכל לעזוב את המקום רק אם החדר ינעל על ידו במנעול השייך לצוות ומפתחותיו נמצאים בלעדית בידי הצוות .
18. יש לשים לב שנפוץ המלח יעשה כראוי וכן שלושת ההדחות האחרונות נעשות כדין.

טו. <u>משגיח אריזה</u>

1. בתחילת היום יוודא המשגיח שחדר הפרוק ריק מכל בשר ואריזות / קרטונים שאינם מיועדים להגיע ארצה ונקי משאריות שומן, לכלוך וכד׳.
2. המשגיח יחלק את הציוד הבא, תוך הקפדה לדעת בדיוק מה ניתן ולמי:
   א. חותמות ״כשר״.
   ב. צבתות לחתימת הפלומבות / האזיקונים.
3. אם ישנם סוגים שונים של חותמות וצבתות יקפיד לתת את הסוג הנכון למקום הנכון.
4. יש לוודא בכל נתח:
   א. חותמת ״כשר״ - ברורה.
   ב. פתקיות תקניות (התאמת הפתקיות: מוכשר, לא מוכשר, חלק, תאריך יצור מדויק). בהתאם להנחיות מחלקת שח״ל (ראה דוגמא בנספח דוגמאות).
5. בתוך כל ארגז תושם פתקית המזהה את הבשר מבחינת כשרות.
6. כל ארגז ייסגר מבפנים ע״י ניילון, ייחתם בפלומבה / אזיקון כאשר הפתקית סגורה בפנים (וניתנת לקריאה). תשומת לב מיוחדת נדרשת שההטבעה ע״ג הפלומבה / האזיקון תהיה ברורה.
7. הארגז ייסגר, וע״ג הארגז מצידו החיצון תודבק פתקית ״תעודת כשרות״. (בהתאם לנהלים).
8. בנוסף לכך יוטבע סימן (חותמת) על הארגז מבחוץ, (יש לפרט הסימן בתעודת הכשרות). עם הטבעת הסימן המשגיח יספור את כמות הארגזים המועברים לקירור, או לחילופין יקבל אישור ממוחשב מהנהלת המפעל.
9. הסימון החיצוני (החותמת) יסומן ע״ג הארגז בצורה כזו שיראה כלפי חוץ לאחר בנית המשטח.
10. המשגיח יעקוב באופן רצוף אחר רישום המשקל והכמויות, כך שיוכל בסוף היום לאשר בוודאות את נכונות הרישומים, ולהשוותם לספירתו האישית.
    בסוף היום ימסור המשגיח את הכמויות שנארזו, לראש הצוות.
11. בכל מקרה של פער בין ספירת המשגיח לספירת המפעל תיערך במידת האפשר בדיקה מידית של הארגזים שנארזו באותו יום, עד להסקת מסקנה ברורה. בדיקה זו תעשה בהנחיתו האישית של ראש הצוות.
12. עם סיום אריזת הבשר על המשגיח לוודא שכל החותמות וצבתות הפלומבות נאספו וננעלו (או אוחסנו בבית).
13. בתום סיום אריזת הבשר המשגיח יוודא שלא נותרו פתקיות, ארגזים (מכסים) עם תעודה וכד׳ בכל שטח האריזה, אלא ידאג שיהיו סגורים במקום המיועד לכך.

טז. <u>תפקידי השגחה נוספים</u>

1. <u>דירבון</u> יש לוודא שאמצעי הדירבון תואמים להנחיות, יש לבדוק שאין שימוש בחשמל בארגז, יש לגשת מידי פעם לארגז ולמסלול המוביל אליו ע״מ לוודא קיום ההנחיות.
2. <u>תקינות המיספור</u>: בעת הצורך ימנה רוה״צ אדם (משגיח או שוחט) שתפקידו יהיה לוודא שהמיספור נעשה כסדר. אדם זה יוודא שהמספר מוטבע לפי הכללים הבאים:
   א. לפי סדר, (כולל נבלות וטרפות)
   ב. זהות בין מספרי הגוף והראש.

ג. ספרות גדולות, הטבעה ברורה וקריאה.

3. <u>בדיקת קירור</u>: בבשר לא מוכשר (בשר או ח"פ) יש לוודא שדרגת הקור הגיעה ל-18 מעלות מינוס בתוך 72 שעות מהשחיטה, יש לבדוק לפי הכללים הבאים:

א. יש לבחור מדגם מחדרי קירור שונים. (רה"צ יצטייד במד טמפרטורה).

ב. יש לבחור ארגזים לבדיקה מנקודות שונות בקירור.

יש לשים לב לנקודות תורפה: ליד הדלת, למעלה/למטה, בקרבת גוף הקירור או בריחוק ממנו, מתחילת היום או מסופו וכד'.

ג. אין לסמוך על ארגזי מדגם שבוחר נציג המפעל.

ד. רצוי לבדוק הארגזים כ-48 שעות מהשחיטה, כדי לאפשר הגברת הקירור לפני תום המועד.

ה. יש לבדוק ברצף גם ארגזים ישנים, ע"מ לוודא רציפות הקירור.

ו. ניתן (וראוי) להיעזר ברישומי גרף הקירור של המפעל, אולם אין להסתמך עליהם בלבד.

יש לזכור כי הגרף מציין את טמפרטורת האוויר בחדר ולא את טמפרטורת הבשר.

4. בכל מקרה של חריגה מהקור הנדרש, על המשגיח ליידע ולהפנות את הבעייה לראש הצוות והוא יפנה למחלקת שח"ל, תוך ציון כל הפרטים (תאריך שחיטה, תאריך בדיקה, מידות הקור בזמנים השונים, נתונים טכניים - כגון הפסקת חשמל, קלקול תוך ציון משך ההפרעה, וכו').

יז. <u>הטענה והובלה</u>

בעת הובלה יש לוודא את הנקודות הבאות:

א. כמויות - בהתאם לנתונים שבידי רוה"צ, ובהשוואה לרישום נתוני המפעל.

ב. מידת קור - בבשר לא מוכשר יש לוודא את ההקפאה לאורך כל הדרך, ובפרט בשלבים הסופיים (משך זמן שהיית המשטחים מחוץ לקירור עד ההטענה על האוניה).

ג. בבשר לא מוכשר יש לוודא הובלה במשאית עם קירור.

ד. יש לוודא שלמות הארגזים והמשטחים.

ה. יש לבדוק שלא נתערבו במשלוח ארגזים של בשר לא כשר.

ו. במשטחים, יש לוודא שהדו"ח ע"ג המשטח ומס' הארגזים המצוין בסימוני הכשרות על הארגזים תיקנים ונכונים וסימוני הכשרות נמצאים בצד החיצוני של הארגז.

יח. <u>פסח</u>

כל הבשר המיוצר בחו"ל ומיובא ארצה הינו כשר לפסח במשך כל השנה, ע"כ יש להקפיד ולבדוק לעיתים מזומנות במהלך כל השנה את הכשרות לפסח של הדיו, המלח ושקיות הואקום.

א. בדיו יש לבדוק שלא מעורב בו אלכוהול מדגנים (חמץ).

ב. במלח יש לבדוק שהוא לא נארז במקומות ובשקים שהיו בהם חמץ.

ג. בשקיות הוואקום יש לוודא שהקמח הנמצא בו יהיה מירקות שאין בהם חשש קטניות כגון Arina de Mandioca.

כ״כ יש לוודא שלא מכניסים לאולמות היצור אוכל מכל סוג שהוא.

יט. <u>בשר לא מוכשר</u>

ככלל יש להקפיד שהבשר יגיע לטמפרטורה של 18 מעלות (מינוס) תוך 72 שעות ללא שתהייה נחיצות לשטוף אותו היטב במים קודם לכן.

ע״מ להתמודד עם הדרישות הוטרינריות הדורשות להתחיל את פירוק הבשר רק לאחר 36 שעות מהשחיטה ולא כפי שהיה קודם לכן לאחר 24 שעות מהשחיטה, יש להקפיד ולשטוף את הבשר היטב כל פעם לפני הפירוק כך ניתן יהיה למנות את 72 השעות מאז השטיפה.
יש להקפיד שלא להגיע למצב בו נדרשת שטיפת הבשר פעמיים כגון במקרה של חגים או ימים בהם אין עבודה במפעלי השחיטה.
בכל מקרה בו נדרשת שטיפת בשר פעמים יש ליידע את מחלקת שחיטת חו״ל, ולקבל על כך אישור מראש.

זלכ"ז

נהלי עבודה

לצוות שוזיטת כבשים בזוו"ל

סדר שחיטת כבשים - יבוא

בנהלים הללו מובאות ההוראות המיוחדות והמודגשות לשחיטת כבשים, בכל מה שלא נזכר כאן -יהיו ההוראות בהתאם לנהוג בשחיטת הבקר.
רק צוות מיומן ובעל נסיון בעבר בשחיטת כבשים יאושר לתפקיד הנ"ל.

1. הצוות יכלול את העלי התפקידים הבאים:
   - א. ראש צוות
   - ב. בודק חוץ
   - ג. בודק פנים
   - ד. מעמיד סכינים
   - ה. בודק סכינים — תחלופה הכרחית
   - ו. שוחט ובודק סכינים
   - ז. שוחט ובודק סכינים
   - ח. שוחט ובודק סכינים — (כל הצוות יהיה ברמה של בו"ס)
   - ט. בודק ושטות — (משגיח מתלמד שיש לו מעט נסיון בשחיטה)
   - י. משגיח החתמת בשר
   - יא. משגיח פירוק ואריזה
   - יב. משגיח הכשרה
   - יג. משגיח הכשרה

<u>יש לקחת בחשבון שההרכב הסופי של הצוות יקבע בהתאם לנתוני המפעל.</u>

2. אם יבקשו ליצר גם חלקי פנים - יהיה מספר המשגיחים בהתאם לנדרש ע"פ היצור וע"פ מבנה המפעל.
3. יש לשחוט בעמדת שחיטה אחת ולהתקין תאורה טובה במקום השחיטה.

4. הצוות בהרכב הנ״ל יוכל לשחוט עד 1500 ראש ליום.
5. משך העבודה המרבי לשוחטים יהיה בין 6 ל - 7 שעות נטו ליום, ולמשגיחים בין 8 ל-9 שעות נטו ליום כפי המקובל בשחיטת בקר.
6. קצב השחיטה יהיה בין 250 ל - 300 ראש לשעה.
7. סכין השחיטה ייבדק לאחר כל שחיטה בודדת
במקרה של שאלה בסכין - תיפסל כל הקבוצה.
8. יש להכין לפחות 10 סכינים על השולחן לכל יום שחיטה.
9. כל כבש יובא לשחיטה כששער צווארו מגולח, ללא פציעות.
כבש שצווארו נפצע פצע כלשהו - לא ישחט ויסומן כנבילה.
10. הכבשים יונחו לשחיטה ע״ג ״שולחן שחיטה״, באופן רצוף.
11. לא יינתן הימום חשמלי או אחר (גז וכד׳) לכבשים לא לפני השחיטה ולא לאחריה.
12. לאחר השחיטה ייבדק הכבש בדיקת פנים.
יאושרו ככשרים כבשים שאין בהם שום שאלה הלכתית.
13. לאחר בדיקת הפנים יובאו הריאות לבדיקת חוץ בנפיחה גם בריאות ״חלק״ כמקובל.
ריאה שנתעורר לגביה שאלה כלשהי - תיפסל, ינקטו האמצעים הנדרשים להבטיח את הזיהוי הנדרש בין הריאה לבין הכבש.
14. כל כבש שנפסל בשלב כלשהו יסומן בסימן קבוע (חתך ברגל) שילווה אותו עד הפרוק.
15. במידה ואושרה בקשה ליבוא של חלקי פנים - יעשה הסידור המתאים כדי להבטיח זיהוי מדויק של חלקי בפנים.
16. לארץ יובאו הרבעים הקדמים בלבד, הרבע יחתך לאורך הצלע העשירי, (בספירה מצד הראש) תוך חיתוך מקום החיבור לסרעפת (טרפש) מחוד החזה, לאורך הסרעפת, דהינו, הטרפש ומקום חיבורו לצלעות ישארו מחוץ לרבע הקדמי ובאופן שלא ישאר שארית בשר הטעון ניקור. <u>ספירת הצלעות</u>
<u>תיעשה אך ורק מצד הראש</u> **<u>הואיל וקיים מצב בו לכבש יש 14 צלעות במקום 13 צלעות.</u>**
17. לארץ יובא בשר הכבש וחלקי פנים כאשר הם מוכשרים בלבד.
18. ההכשרה תעשה ברצף אחד בשריה מליחה והדחה כדין בתוך 72 שעות מהשחיטה, כפי שנעשה במפעל לשחיטת בקר.
א. כל יחידה תיחתם בחותמת כשרות.
ב. בעת הצינון יהיה הבשר הכשר מאוחסן בחדר נפרד ונעול.
ג. בעת האריזה יוודא המשגיח חתימה ברורה על כל יחידה.
ד. כל יחידת אריזה (ארגז/שק) ייחתם בפלומבה / אזיקון.
ה. התכולה והארגזים יסומנו מבפנים ומבחוץ בפתקיות ובחותמת ע״פ הנחיות מחלקת שח״ל.
ו. במהלך כל העבודה תישמר ביקורת מדוקדקת על כמות הבשר (משקל ומס׳ יחידות).
ז. סידרי הדיווח יהיו כמקובל במח׳ שחיטת חו״ל לגבי בשר, תוך תאום מלא עם המחלקה.

כל הנ״ל הם בבחינת הנחיות כלליות, פרטים משלימים יינתנו בהתאם למפעל שבו תבוצע השחיטה.

חלק שישי

נהלי עבודה

לבשר הטעון ניקור

ניקור מותן (סיגטה), פילה וטחול בזו"ל

1. אין לייבא לארץ בשום אופן בשר לא מנוקר.
2. יבואן המבקש להביא חלקי בשר החייבים בניקור יתחייב מראש לשמירה על כללי העבודה.
3. כל חלקי בשר החייבים בניקור ינוקרו אך ורק במפעלים בחו"ל.
4. אם תהיה חריגה מן הכללים עלול היבואן שהביא את הבשר לאבד את אישורו כיבואן בשר.
5. סדרי היצור וההשגחה יקבעו מראש כמקובל ע"י הרבנות הראשית לישראל.

הוראות ייצור

1. הבשר ינוקר ע"י מנקרים בעלי ניסיון וידע שיקבעו ע"י מחלקת שחיטת חו"ל של הרבנות הראשית לישראל.
2. חלקי הבשר המיועדים לניקור יסומנו לאחר השחיטה בסימונים המקובלים, ויובאו לחדר הפרוק בדרך המאפשרת זיהוי מוחלט של הבשר.
3. המנקר יעסוק אך ורק בניקור.
4. ליד המנקר יעבוד משגיח, תפקידי המשגיח יהיו כדלהלן:
   א. לוודא ולזהות בברור את כשרות הבשר המגיע לניקור, באמצעים המקובלים, דהינו השגחה על הוצאתו מהצינון הכשר, בדיקת הסימנים ע"ג הבשר, מעקב אחר כמות הבשר וכו'.
   ב. להשגיח על הפרדת הבשר הלא מנוקר מהבשר המנוקר.
   ג. להשגיח על אריזת הבשר, סימונו ורישום הכמויות המדויקות.

כללי עבודה

1. המנקר לא יעבוד יותר מ-8 עד 9 שעות ביום ובזמנים סבירים כולל שתי הפסקות.
2. עבודתו תהייה בכפוף לתנאי העבודה במפעל וצוות העובדים העומדים לרשותו וכן שרוב מלאכת הקילוף נעשית ע"י הפועלים המקום.
3. בניקור הסינטה, יוצאו הגידים אך ורק ע"י המנקר והוא גם יוודא שכל מלאכת הקילוף נעשתה כדבעי.
4. המנקר לא יניח החתיכה מידו עד שיעיין בה היטב פעמים ושלוש ויהיה משוכנע שהיא נקיה מכל רבב של איסור אפילו כל שהוא.
5. לאחר שהמנקר סיים, יחתים המשגיח בחותמת "כשר" כל חתיכה וחתיכה ויערוך רישום מדויק למספר החתיכות והחלקים שנוקרו והוחתמו.
6. יש להקפיד במיוחד שהתוויות תהיינה ברורות מדויקות ותואמות את סוג הבשר.
   שם החתיכה - מנוקר - מוכשר/לא מוכשר וכו' כמקובל בשאר חלקי הבשר.
7. הרבנות תעמוד על כך שהמנקר לא יחרוג מהשעות והמכסה היומית המרבית גם אם הוא יסכים לעבוד "שעות נוספות" תמורת תשלום נוסף!
8. <u>חובה על רוה"צ שיהיה לו ידע בסיסי בניקור</u>! ע"כ כל העבודה תתנהל באחריות ראש הצוות במקום, זאת כמובן בנוסף לאחריותו האישית של המנקר. רוה"צ ידווח בדרך המקובלת אל מחלקת שחיטת חו"ל.

<u>הכשרת מנקר</u>

1. מנקר הרוצה לצאת לחו"ל יצטרך להגיש בקשה ולפתוח תיק למנקר במחלקת שחיטת חו"ל שע"י הרבנות הראשית לישראל.
2. ימציא תעודת מנקר מוסמך.
3. 2 המלצות מראשי מנקרים המעידים על בקיאותו במלאכת הניקור.
4. יוכיח שעיקר עיסוקו בחמש שנים אחרונות לפחות, הוא ניקור.
5. יעמוד בבחינות הלכתיות ומעשיות של מחלקת שחיטת חו"ל.
6. כל המנקרים היוצאים לחו"ל יציגו את עבודתם בארץ טרם צאתם ויקבלו הדרכה ממנקר ותיק (שאושר לצורך כך ע"י הרבנים הפוסקים במח' שח"ל).
7. בכל מקרה, בשלוש פעמים הראשונות יצא המנקר יחד עם ראש מנקר מאושר מטעם מח' שחיטת חו"ל.
8. רק לאחר שיוכיח את עצמו שהוא מסוגל לבצע ניקור כראוי בכמויות הנדרשות, תאשר אותו הרבנות.

<u>עקב המחסור החמור במנקרים מיומנים ומנוסים אין המחלקה מתחייבת לאשר כל בקשה ליבוא חלקי בשר הטעונים ניקור.</u>

ויהי רצון שלא תצא חלילה תקלה ומכשול מתחת ידינו.

נספח דוגמאות

דוגמא

בע"ה, תאריך: _____

מס' תיק: _____

לכבוד

מחלקת שחיטת חו"ל ויבוא בשר

הרבנות הראשית לישראל

שלום רב!

<u>בקשה לבדיקת מפעל לקראת ביצוע שחיטה</u>

אני הח"מ מעוניין לבצע שחיטה במפעל חדש / מפעל שלא עבד זה למעלה משנה.

אני מבקש לערוך ביקורת לקראת ביצוע השחיטה.

שם היבואן: _____

שם המנהל / האדם המטפל: _____

כתובת היבואן: _____

טלפון: _____ פקס': _____

****

שם המפעל: _____

ארץ: _____ עיר: _____

כתובת: _____

המנהל: _____

טלפון (כולל קידומת): _____

פקס' (כולל קידומת): _____

דרכי תחבורה אל המפעל: _____

תאריך מיועד להתחלת עבודה: _____ הקף החוזה (בטונות): _____

מס' אישור וטרינרי: _____ מיום: _____

הריני מצהיר שכל פרטי הבקשה נכונים ומתחייב בזה:

1. לקיים כל תנאי של אגף הכשרות בו יותנה אישור הצוות שינתן על יסוד בקשה זו.
2. לשלם את עלויות הטיסה והאש"ל כפי שימסרו לי.
3. ידוע לי שאין אגף הכשרות מחויבת לאשר כל בקשה ולא אבוא בטענות ותביעות כל שהן כלפי המחלקה בגין בקשה זו.

מחק את המיותר. נא למלא בכתב ברור.

שם החותם: _____ מס' ת.ז.: _____חתימה וחותמת: _____

הערות והחלטות המחלקה:

_____

דוגמא

בס"ד

<u>בקשה ליבוא מוצר המכיל בשר</u>

שם היבואן : _____ כתובת : _____

טלפון : _____ פקס : _____

שם היצרן : _____ כתובת : _____

טלפון : _____ פקס׳ : _____

שם המוצר בעברית : _____ שם המוצר באנגלית : _____

המוצר מכיל : בשר / עוף / הודו (מחק את המיותר)

שם המשחטה : _____ כתובת המשחטה : _____

טלפון : _____ פקס׳ : _____

כמות יבוא משוערת : _____ תאריך יצור מתוכנן : _____

האם המוצר המבוקש קיבל בעבר אישור ? כן ☐ לא ☐

האם למוצר המבוקש יש כשרות בחו״ל ? כן ☐ לא ☐

הערות המבקש:

_____

_____

תאריך הבקשה: _____ **חתימה וחותמת המבקש:** _____

הרבנות הראשית שומרת על זכותה לבדוק ולתת אישור או שלא לאשר את בתי המטבחיים ו/או המשחטות בהם מתבצעת השחיטה ע״פ שיקול דעתה המקצועית.

****

החלטות והערות המחלקה:

_____

_____

_____

דוגמא

הרבנות הראשית לישראל

אגף כשרות ארצי

טל': 02-5313127 פקס': 02-5377873 מייל: basar1@rabbinate.gov.il

בע"ה, תאריך: _____

מס' תיק: _____

לכבוד

מנהל מח' שחיטת חו"ל ויבוא בשר

הרבנות הראשית לישראל

שלום וברכה!

<u>בקשה לצוות שחיטה</u>

שם המפעל: _____ שם מנהל המפעל: _____ שם בעל המפעל: _____

כתובת המפעל: _____ ארץ: _____ עיר: _____

טל': _____ פקס': _____ (כולל קידומת)

שם היבואן: _____ שם המנהל/ האדם המטפל: _____

כתובת היבואן: _____

טל': _____ פקס': _____ דוא"ל: _____

תאריך התחלת עבודה: _____ תאריך סיום משוער: _____

הקף החוזה (מס' טונות) _____ מס' אישור וטרינרי: _____ מיום: _____

חובה לצרף אישור ממפעל השחיטה על הסכם עבודה תקף לתקופה הנוכחית ולכמות המבוקשת.

בשר לא מוכשר / מוכשר / חלק (מחק את המיותר).

חלקי פנים מתוכננים: _____

כמות שחיטה יומית: _____ מס' ימי העבודה בשבוע: _____

מקום אחסנת הבשר בארץ: _____ תאריך רצוי לקבלת תשובה: _____

<u>הריני מצהיר שכל פרטי הבקשה שמסרתי לעיל נכונים ומחייבים. ידוע לי שאין אגף הכשרות מחויב לאשר כל בקשה ולא אבוא בתביעות כל שהן כלפי המחלקה בגין בקשה זו.</u>

<u>הערות:</u>

שם החותם: _____ מס' ת.ז.: _____ חתימה וחותמת: _____

****

<u>לשימוש אגף הכשרות</u>

תאריך קבלת הבקשה: _____

גודל הצוות הנדרש: שוחטים: _____ משגיחים: _____

מעקב: _____

תאריך: _____

דוגמא

בע"ה, תאריך:_____

לכבוד
הרבנות הראשית לישראל
לידי רבקה

שלום וברכה!

הנדון: **<u>בקשה לתעודות כשרות</u>**

אבקש תעודות כשרות למפעל:_____ עיר: _____ ארץ: _____
השחיטה בוצעה בין התאריכים: _____
הוטען באוניה: _____ בתאריך: _____
שם יבואן: _____

המשלוח מכיל:

מס'	סוג בשר	ארגזים	משקל נטו
.1			
.2			
.3			
.4			
.5			
.6			
.7			
.8			
.9			
.10			

בקשה ללא כל הפרטים לא תתקבל!

בברכה,

שם היבואן:_____

בס"ד

דוגמא

הרבנות הראשית לישראל

אגף כשרות ארצי
דו"ח מצב הקפאה חודשי
טל': 02-5313127 פקס' 02-5377873 מייל: basar1@rabbinate.gov.il

שם המפעל:_____ עיר: _____ ארץ: _____

יבואן: _____ ראש צוות: _____

תאריך בדיקה	תאריך יצור	בשר	חלקי פנים	מספר ארגזים שנבדקו	טמפרטורה מקסימום

1. יש לבדוק מידי פעם את מצב קירור ההקפאה.
2. לפחות פעמיים בשבוע תערך בדיקה ע"י מכשיר מדידה ויש לציין ע"ג טופס הנ"ל את מידות הקור.
3. יש לקחת מדגמים ממקומות שונים בחדר ההקפאה (כגון ; ליד הדלת, בצדדים, במרכז החדר, וכו),
4. אין לקבל מדגמים מידי הפועל לפי בחירתו.
5. ככלל אין להסתמך על שעונים, או רשום גרפי המציינים את מידות הקור, אלא יש לבדוק פיזית מספר ארגזים ע"י מכשיר מדידה .

הערות _____

_____

תאריך_____ חתימת ראש צוות _____

דוגמא

לכבוד
מנהל שחיטת חו"ל ויבוא בשר **פקס' הרה"ר: 5377873-02**
הרבנות הראשית לישראל

שלום רב!

הנדון: **בקשה לקידום בתפקיד שחיטת חו"ל**

אבקש לבחון את אפשרות קידומי במסגרת השחיטה שאני מבצע כיום.

שם משפחה: _____

שם פרטי: _____

מס. תעודת זהות: _____

מס. טלפון: _____

מס. פלאפון: _____

כתובת: _____

כיום אני מאושר לתפקיד: _____

אבקש קידום לתפקיד: _____

תאריך: _____ **חתימה:** _____

***

בתאריך _____ התקיימה ישיבה באגף הכשרות עם הרבנים הפוסקים, ראש אגף הכשרות ומנהל מחלקת שח"ל לדיון בבקשה, לאחר עיון בתיק האישי התקבלה החלטה כי הנ"ל מאושר לעבור בחינה / לא מאושר לעבור בחינה.

הערות _____

יש להודיע לפונה את ההחלטה _____

***

הנ"ל נבחן לתפקיד: _____ **בתאריך:** _____

בהלכה: _____

סכין: _____

מעשי: _____

עפ"י תוצאות הבחינה הנ"ל מאושר / לא מאושר לתפקיד המבוקש

הרב חיים וקנין **הרב יהודה זילברשטיין**

_____ _____

בס״ד

דוגמא

הרבנות הראשית לישראל
אגף כשרות ארצי

טל׳: 02-5313127 פקס׳ 02-5377873 מייל: basar1@rabbinate.gov.il

תעודה משלוח מספר.....

דו״ח ריכוז משלוחי בשר

תאריך.....

המפעל.....שם רה״צ.....שם יבואן.....

שם אוניה.....תאריך הטענה.....נמל יציאה.....

סוג בשר	מוכשר	מספר משטחים	מספר ארגזים	משקל נטו	משקל ברוטו	מתאריך	עד תאריך
.1	[] כן [] לא						
.2	[] כן [] לא						
.3	[] כן [] לא						
.4	[] כן [] לא						
.5	[] כן [] לא						
.6	[] כן [] לא						
.7	[] כן [] לא						
.8	[] כן [] לא						
.9	[] כן [] לא						
.10	[] כן [] לא						
.11	[] כן [] לא						
.12	[] כן [] לא						
.13	[] כן [] לא						

Remark~please include the list of the shipping froms This forms is important and is neded for shipping

הערות :

_____

_____

הריני מאשר בחתימת ידי כי העבודה התנהלה ע״פ הנחיות מחלקת שחיטת חו״ל, **ועל כן ניתן לתת תעודת כשרות** לבשר זה .טופס זה ישלח מיידית לפני טעינת האוניה .

לא תינתן תעודת כשרות ללא קבלת טופס זה שנכתב ונחתם ע״י ראש הצוות לפני ההטענה על האוניה

חתימת ראש הצוות_____

דוגמא

בס״ד

הרבנות הראשית לישראל
אגף כשרות ארצי
טל׳: 02-5313127 פקס׳ 02-5377873 מייל: basar1@rabbinate.gov.il

דו״ח כשירות מפעל לקראת ביצוע שחיטה

לכבוד

מנהל שחיטת חו״ל ויבוא בשר

שלום וברכה!

הנדון: **<u>כשירות המפעל</u>**

שם המפעל_____ ארץ_____ עיר_____ _____

שם היבואן_____ שם ראש הצוות_____ תאריך_____

בדקתי את המפעל ומצאתי את הדברים כדלקמן ;

הערות:

אמצעי דרבון	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
תא שחיטה	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
תאורה לשו״ב	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
מים לסכינים	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
ארגז שחיטה	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
שטיפת צוואר	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
חותמת מספור	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
מקום בו״פ	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
פתקיות בו״פ	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
כפתור עצירה	**[ ] קיים**	**[ ] לא קיים**	
טבלאות עבודה	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
שולחן בו״ח	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
מים לבו״ח	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
תאורה לבו״ח	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
מים לשטיפת בשר	**[ ] חמים**	**[ ] קרים**	
ארון ציוד נעול	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
סידרי אריזה	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
פתקיות תקניות	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
פלמבות וחוט שזור	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
סידרי הקפאה	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	
חדר מנוחה	**[ ] תקין**	**[ ] לא תקין**	

אם קיים במפעל מלאי של בשר יש לשלוח טופס שארית מלאי לפני תחילת העבודה.

מספרי טלפון מעודכנים כולל קידומת : טלפון מפעל:_____פקס:_____

טלפון מגורים:_____טלפון נייד:_____ חתימת ראש הצוות:_____

דוגמא

הרבנות הראשית לישראל - אגף כשרות ארצית
מחלקת שחיטת חו"ל

תמונה

1. נא למלא את כל הפרטים במדויק ובכתב ברור משני צידי הטופס.
2. יש לצרף המלצות והעתקי תעודות.

הקף בעיגול את האפשרות הנכונה*.

לידיעתך! מידע הנמסר במסגרת טופס זה אינו חסוי והכל בכפוף להוראות חוק חופש המידע.

פרטים אישיים:

שם משפחה: _____ שם פרטי: _____ שם אב: _____שם משפחה קודם: _____

תאריך לידה: __ __ __ שנת עליה: _____ ארץ לידה: _____ מס. ת.ז. _____

מצב משפחתי: *רווק / נשוי / גרוש / אלמן מס' ילדים: _____ שרות צבאי: *מילואים / פטור / דחוי

כתובת נוכחית_____ החל מתאריך: _____

טלפון: _____ טלפון נייד: _____.

כתובות קודמות (בעשר שנים האחרונות):

_____החל מתאריך: _____

השכלה: (נא לציין שם המוסד ושנות לימוד)

יסודי	ישיבה קטנה	ישיבה גדולה	כולל אברכים

הכשרה רבנית / מקצועית (נא לצרף צילום)

סמיכה לרבנות: שם המסמיך: _____שנת הסמכה: _____

שם המסמיך: _____ שנת הסמכה: _____

בחינות מטעם הרה"ר: (נא לצרף אישור)

הנושא: _____ שנת הבחינה: _____

הנושא: _____ שנת הבחינה: _____

הסמכה לשחיטה: (נא לצרף תעודות)

שחיטת לגסות: שם המסמיך: _____ שנת הסמכה: _____

שחיטת עופות: שם המסמיך: _____ שנת הסמכה: _____

ניקור: שם המסמיך: _____ שנת הסמכה: _____

מהו המקצוע שהתמחית בו במיוחד: _____

נסיון בשחיטה: (נא לצרף אישורים והמלצות)

מקום השחיטה:	הרב הממונה	סוג השחיטה (דקות, גסות).	בשנים	כמות שחיטה (ממוצעת לשבוע)

העיסוק הנוכחי: _____ מקום: _____

עיסוקים קודמים: (בעשר שנים אחרונות):

העיסוק: _____ המעסיק וכתובתו: _____

העיסוק: _____ המעסיק וכתובתו: _____

<u>המלצות ע"י:</u>

_____

_____

_____

<u>הערות:</u>

_____

_____

<u>הצהרה:</u>

ידוע לי כי ביני הח"מ, לבין הרבנות הראשית - אין ולא יהיו כל יחסי עובד ומעביד <u>על כל המשתמע מכך</u>, וכי תפקידה של הרבנות הראשית - בנושא עבודתי, מתמצה בהודעה ליבואן כי אני כשיר לעבוד בתפקיד ובמקום שיקבע על ידי האחראים לכך!

תאריך: _____ **חתימה:** _____

****

<u>הערות המחלקה:</u>

_____

_____

דוגמא

בס"ד

כתב התחייבות

אני הח״מ מאשר כי בקשתי להיות משובץ ע״י מחלקת שחיטת חו״ל ברבנות הראשית לישראל בתפקיד כפי שיאושר לי מדי פעם בפעם ואני מודע לחובתי להישמע להוראות הרבנות הראשית לישראל ולכל מי שימונה על ידה לצורך כך בכל תפקיד בו אשמש בצוות השחיטה, אני מאשר כי תנאי למנויי ולתפקידי מחייב אורח חיים והתנהגות הולמים.

<u>לפיכך הנני מצהיר ומתחייב בזאת כדלהלן:</u>

1. איני רשאי לשנות מהתפקיד בו אושרתי ושובצתי לאותו צוות שחיטה אלא באישור מפורש ובכתב מטעם מחלקת שחיטת חו״ל ברבנות הראשית לישראל.

2. כל בירור וכל מידע הקשור בביצוע הנהלים, הפעולות וכל הנוגע לאנשי הצוות, הינו חלק בלתי נפרד ממערכת שמירת הכשרות שאני מחוייב בה ועל כן הנני מתחייב להביא זאת לידיעת הרבנות הראשית לישראל - <u>מחלקת שחיטת חו״ל בלבד ובכתב.</u>

3. ידוע לי כי בתפקידי זה הנני נושא תפקיד בעל אופי דתי הלכתי, ומעשי נבחנים על ידי הציבור כדוגמה להתנהגות כמי שמייצג תפקידים בעלי אופי דתי. על כן חייבים אורחות חיי והתנהגותי להיות בהתאם לכך על מנת ששם שמים יהיה נאהב על ידי ולא יגרם ח״ו חילול ה׳ ממעשי.
אשר על כן אני מתחייב להתנהג ולנהל אורח חיים בהתאם לכך.

4. הואיל וידוע לי כי לא קיימים יחסי עובד ומעביד ביני לבין הרבנות הראשית לישראל וכן ידוע לי כי המעביד הזמני שלי הוא היבואן ו/או בא כוחו, אני מאשר בזאת ומסכים לכך, כי כל האחריות הכלכלית ו/או המקצועית ו/או הרפואית, אינה מוטלת ולא תהיה מוטלת על הרבנות הראשית לישראל וכי רק היבואן ו/או בא כוחו הוא זה שאחראי כלפי בגין כל נזק העלול להגרם לי בפרט ולצוות בכלל.

5. מאחר וכך, אני מודיע בכך כי אין לי ולא תהיה לי כל טענה כלפי הרבנות הראשית לישראל בכל האמור לעיל ובחתימתי זו הנני מסיר כל אחריות מהרבנות הראשית לישראל בנושאים אלו.

6. ידוע לי כי הרבנות הראשית לישראל - מח' שחיטת חו"ל תהיה רשאית ומוסמכת למנות מטעמה מי שייצג אותה לצורך ביקורת ופיקוח על הנעשה בצוותי השחיטה ואני מתחייב להשמע להוראות, להנחיות ולהחלטות מחלקת שחיטת חו"ל כאמור ללא כל ערעור.

7. כל פניה שלי בקשר להוראות כאמור, תיעשה על ידי בכתב לרבנות הראשית - מחלקת שחיטת חו"ל, ואולם אין בפניה זו כאמור כדי לשמש בידי עילה לאי ציות ו/או להפרת הוראה ע"י מי שערך את הביקורת כאמור.

8. ברור לי וידוע לי כי הפרה כל שהיא של התחייבות זו, עשויה להביא לכך שהרבנות הראשית לישראל - מח' שחיטת חו"ל תסיר את הסכמתה ואישורה לשיבוצי בצוותי השחיטה ועקב כך יתכן שהדבר יגרום להחזרתי ארצה ו/או למניעת שיבוצי בעתיד לחו"ל.

מוסכם בזאת, כי חתימתי זו תהיה תקפה לכל המקרים בהם אצא לחו"ל כאיש צוות מטעם הרבנות הראשית לישראל בתפקידים בהם הרבנות תאשר אותי כפי האמור לעיל, ללא כל צורך בחתימה נוספת בעתיד.

<u>ובזאת באתי על החתום:</u>

שם פרטי ומשפחה: _____

חתימה: _____

תאריך: _____

דוגמא

בע״ה,

נוסח להדפסה על תוויות שע״ג נתחי בשר ו/או חלקי פנים שאינם מוכשרים

<u>ע״ג בשר לא מוכשר יש להוסיף על התווית את הנוסח הבא:</u>

אופן הכשרת הבשר:

1. **יש להפשיר את הבשר לחלוטין, ולהכשירו מייד עם הפשרתו.**
2. **יש לנקות את הבשר משאריות דם.**
3. **יש להשרות את הבשר במים למשך 30 דקות.**
4. **יש למלוח את הבשר במלח בישול מכל צדדיו, ולהשהותו בכלי מנוקב למשך 60 דקות.**
5. **יש להדיח את הבשר תחת מים זורמים ולטבול אותו בשלושה כלים.**

<u>ע״ג כבד יש להוסיף על התווית את הנוסח הבא.</u>

כבד מנוקר

לצלייה בלבד

ע״פ ההלכה ניתן לאכול את הכבד רק לאחר צלייה באש.

1. **יש להפשיר את הכבד לחלוטין ולצלותו מיד עם הפשרתו.**
2. **יש לפזר מעט מלח ע״ג הכבד לפני הצלייה.**
3. **יש לצלות את הכבד ע״ג אש גלויה מכל צדדיו היטב.**
4. **יש לשטוף את הכבד תחת מים זורמים.**

<u>ע״ג מוח יש להוסיף על התווית את הנוסח הבא:</u>

אופן הכשרת המוח:

1. **יש להפשיר את המוח לחלוטין, ולהכשירו מיד עם הפשרתו.**
2. **יש להסיר את כל הקרומים המכסים את המוח מכל צדדיו.**
3. **יש להשרות את המוח במים למשך 30 דקות.**
4. **יש למלוח את המוח במלח בישול גס מכל צדדיו, ולהשהותו בכלי מנוקב למשך 60 דקות.**
5. **יש להדיח את המוח תחת מים זורמים ולטבול אותו בשלושה כלים.**

<u>ע״ג ריאות יש להוסיף על התווית את הנוסח הבא:</u>

אופן הכשרת הריאה:

1. **יש להפשיר את הריאה לחלוטין, ולהכשירה מיד עם הפשרתו.**
2. **יש לפתוח בסכין את הסמפונות.**
3. **יש להשרות את הריאה במים למשך 30 דקות <u>צריך להקפיד שהריאה לא תצוף ע״ג המים.</u>**
4. **יש למלוח את הריאה במלח בישול מכל צידיה, ולהשהותה בכלי מנוקב למשך 60 דקות.**
5. **יש להדיח את הריאה תחת מים זורמים ולטבול אותה בשלושה כלים.**

<u>ע״ג טחול יש להוסיף על התווית את הנוסח הבא:</u>

טחול מנוקר

אופן הכשרת הטחול:

1. **יש להפשיר את הטחול לחלוטין, ולהכשירו מיד עם הפשרתו.**
2. **יש להשרות את הטחול במים למשך 30 דקות.**
3. **יש למלוח את הטחול במלח בישול מכל צדדיו, ולהשהותו בכלי מנוקב למשך 60 דקות.**
4. **יש להדיח את הטחול תחת מים זורמים ולטבול אותו בשלושה כלים.**

<u>ע״ג לב יש להוסיף על התווית את הנוסח הבא:</u>

אופן הכשרת הלב:

1. **יש להפשיר את הלב לחלוטין, ולהכשירו מיד עם הפשרתו.**
2. **יש לחתוך את הלב ולנקותו היטב משאריות דם בכל חדריו.**
3. **יש להשרות את הלב במים למשך 30 דקות.**
4. **יש למלוח את הלב במלח בישול מכל צדדיו ולהשהותו בכלי מנוקב למשך 60 דקות.**
5. **יש להדיח את הלב תחת מים זורמים ולטבול אותו בשלושה כלים.**

ע״פ מנהגי האשכנזים מותר לאכול את הלב רק לאחר צלייה באש גלויה, ע״כ אין לבשלו לפני צלייתו.

דוגמא

בס"ד

מס' _____ תיק _____

אישור צוות

שם המפעל: _____ עיר: _____

ארץ: _____ שם יבואן: _____

****

הריני לאשר הרכב צוות לביצוע שחיטה כשרה במפעל הנ"ל:

החל מתאריך: _____ עד לתאריך משוער: _____

ייצור מאושר: ☐ לבשר ☐ לכבש ☐ לא מוכשר ☐ מוכשר ☐ חלק

חלקי פנים: _____

כמות שחיטה יומית מרבית: _____ ראש.

<u>הרכב הצוות ע"פ בקשת היבואן ובאישור הרבנות הראשית:</u>

1. _____ - _____
2. _____ - _____
3. _____ - _____
4. _____ - _____
5. _____ - _____
6. _____ - _____
7. _____ - _____
8. _____ - _____
9. _____ - _____
10. _____ - _____
11. _____ - _____

<u>הערות:</u>

* אין לשנות מן האישור אלא עפ"י אישור המחלקה.
* השחיטה תתבצע בהתאם להוראות הקבועות. ולאחר קבלת דו"ח "כשירות מפעל".
* תפקידי השוביי"ם המצוינים לעיל בתוקף לעונת שחיטה זו.
* **אין להתחיל את העבודה ללא "אישור לביצוע שחיטה".**

בברכה,

הרב עזרא הררי רפול
מנהל שחיטת חו"ל ויבוא בשר

דוגמא

בע"ה, _____

מס' _____ תיק _____

<u>אישור לביצוע שחיטה</u>

הריני לאשר ביצוע השחיטה

במפעל: _____

עם צוות בראשותו של: _____

החל מתאריך: _____

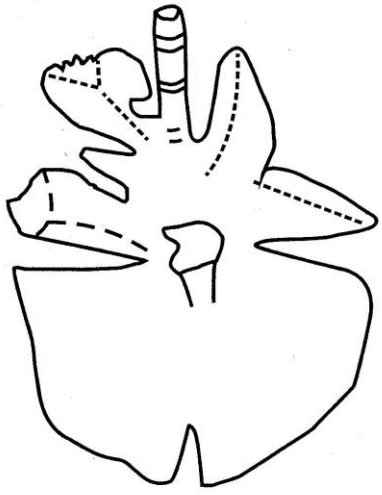
<u>הערה</u>: **<u>תחילת העבודה תיעשה בהתאם לנוהלי העבודה</u>**.

בברכה,

הרב עזרא הררי רפול

מנהל שחיטת חו"ל ויבוא בשר

Nº289



חלק (גלאט) כשר לפסח חלק (גלאט)

תעודת הכשר

בשר כשר חלק (גלאט) שבאריזה זו נשחט כדין
ע"י צוות שוב"ם מומחים והוכשר בשרייה מליחה
והדחה ע"י צוות משגיחים יר"ש בברזיל
באישור ובפיקוח מחלקת הכשרות הארצית
שע"י הרבנות הראשית לישראל

תוקף ההכשר אך ורק לאריזה סגורה בפלומבא

חלק (גלאט) כשר לפסח חלק (גלאט)

ב"ה כשר לפסח לא מוכשר

תעודת הכשר

בשר בקר כשר קפוא
נשחט כדין בברזיל ע"י צוות שוב"ם
מומחים ומשגיחים יר"ש
באישור ופיקוח מחלקת הכשרות הארצית
שע"י הרבנות הראשית לישראל

תוקף הכשרות אך ורק לאריזה הסגורה בפלומבה

לא מוכשר כשר לפסח לא מוכשר

מוכשר כשר לפסח מוכשר

תעודת הכשר

בשר כשר שבאריזה זו נשחט כדין ע"י צוות
שוב"ם מומחים והוכשר בשרייה מליחה והדחה
ע"י צוות משגיחים יר"ש בברזיל
באישור ובפיקוח מחלקת הכשרות הארצית
שע"י הרבנות הראשית לישראל

תוקף ההכשר אך ורק לאריזה סגורה בפלומבא

מוכשר כשר לפסח מוכשר

[redacted]

כבד בקר קפוא



מכר

תעודת הכשר



בס"ד

דו"ח שחיטה שבועי

טופס 7

שם המפעל:_____ עיר:_____ ארץ:_____ פרשה:_____ ראש הצוות:_____ יבואן:_____ שבוע מס'__

יום	תאריך		נשחט	חלק	כשר	טרף	שחיטה	שוחטים	בודקי סכינים	בודקי פנים	בודקי חוץ	גידים החתמה	ראש לשון	מוח כבד	פירוק ואריזה	הכשרה	ראות	ניקור	שמות אנשי הצוות
	עברי	לועזי																	
א																			
ב																			
ג																			
ד																			
ה																			
ו																			
סך הכל:																			

שחיטת יום	יום	תאריך		פרוק בשר								
		עברי	לועזי	כשר לא מוכשר			כשר מוכשר			חלק מוכשר		
				רבעים	ארגזים	משקל	רבעים	ארגזים	משקל	רבעים	ארגזים	משקל
א												
ב												
ג												
ד												
ה												
ו												
סך הכל:												

<u>הערות:</u>

פקס' הרה"ר 972-2-5377873 מייל: basar1@rabbinate.gov.il

תאריך:_____ חתימת ראש הצוות:_____

בס״ד



דו״ח חלקי פנים

טופס 8

שם המפעל: _____ עיר: _____ ארץ: _____ פרשה: _____ ראש הצוות: _____ יבואן: _____ שבוע מס׳ ____

חלקי פנים חלק

יום	תאריך		לשון חלק			בשר ראש חלק			ראות לא מוכשר			כבד לא מוכשר חלק			רגלים חלק					שומן חלק		גידים חלק		שקדים חלק	
	עברי	לועזי	יחידות	ארנונים	משקל	יחידות	ארנונים	משקל	יחידות	ארנונים	משקל	יחידות	ארנונים	משקל	יחידות	ארנונים	משקל	ארנונים	משקל	ארנונים	משקל	ארנונים	משקל	ארנונים	משקל
א																									
ב																									
ג																									
ד																									
ה																									
ו																									
סך הכל:																									

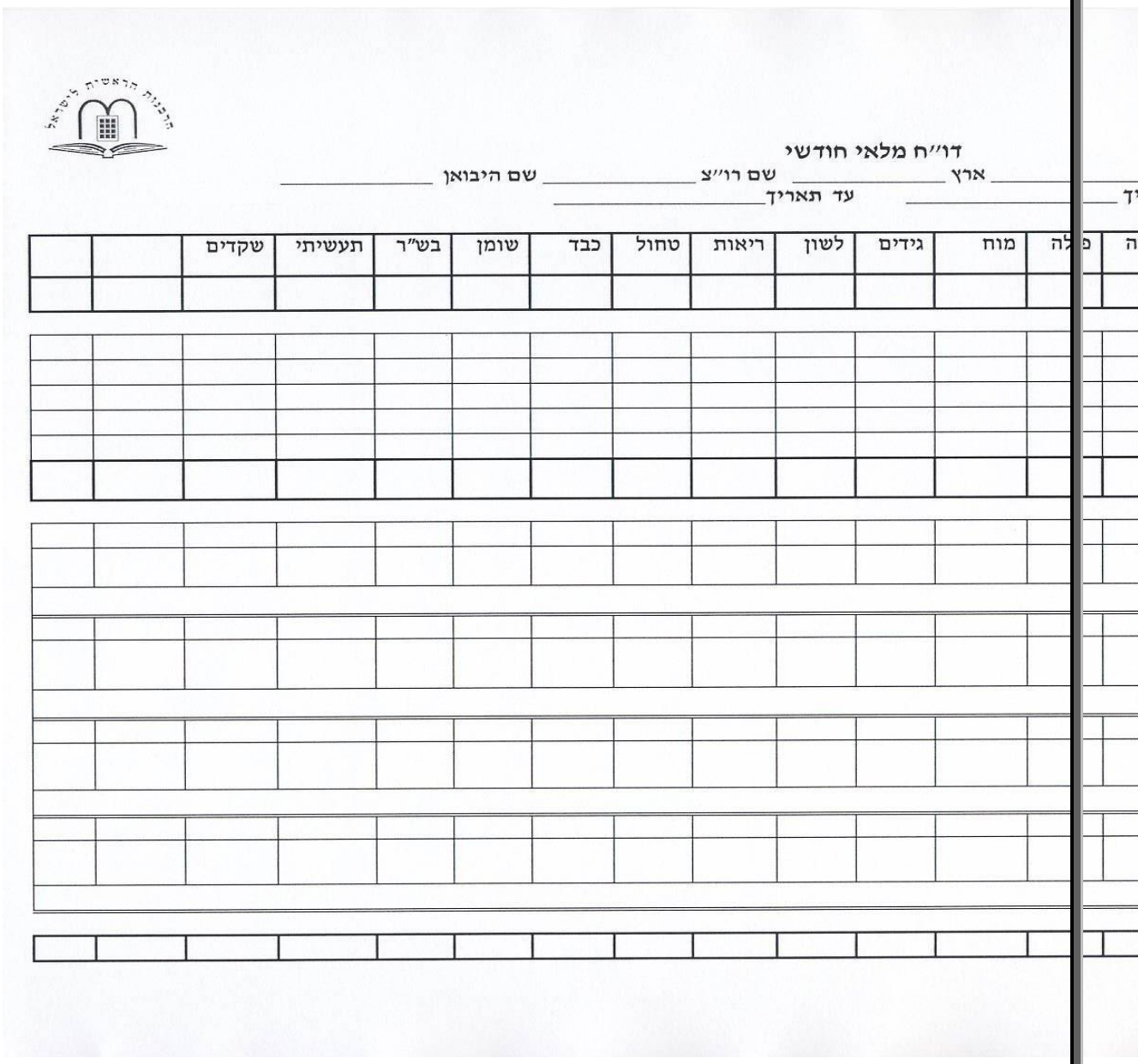
חלקי פנים כשר

יום	תאריך		לשון מוכשר			כשר ראש מוכשר			ראות לא מוכשר			כבד לא מוכשר			רגלים מוכשר			מוח לא מוכשר		שומן מוכשר		גידים מוכשר		שקדים מוכשר	
	עברי	לועזי	יחידות	ארנונים	משקל	יחידות	ארנונים	משקל	יחידות	ארנונים	משקל	יחידות	ארנונים	משקל	יחידות	ארנונים	משקל	ארנונים	משקל	ארנונים	משקל	ארנונים	משקל	ארנונים	משקל
א																									
ב																									
ג																									
ד																									
ה																									
ו																									
סך הכל:																									

הערות:

פקס׳ הרה״ר 972-2-5377873 מייל: basar1@rabbinate.gov.il

תאריך: _____ חתימת ראש הצוות: _____



דו״ח מלאי חודשי

ארץ _____ שם רו״צ _____ שם היבואן _____

עד תאריך _____

		שקדים	תעשיתי	בש״ר	שומן	כבד	טחול	ריאות	לשון	גידים	מוח	פלה	ה

<u>כללים לשוחטים, בודקים ומשגיחים</u>

<u>לשחיטת חלק</u>

שו״ב ו/או משגיח שירצה להיות משובץ במפעל שחיטה בו מתקיימת שחיטת בשר ״חלק״ יצטרך לעמוד בדרישות כדלקמן.

שו״ב, בן תורה, יר״ש, קובע עיתים לתורה, משפחתו הולכת ע״פ דרכי התורה, ותק ונסיון בעבר בשחיטה או בתפקידיו הקודמים. מאושר לבדיקת סכינים.

משגיח, בן תורה, משפחתו הולכת ע״פ דרכי התורה, יר״ש, קובע עיתים לתורה, יש לו נסיון חיובי בהשגחה.