בס"ד

נוהלי פסח

הכשרה

הכנה להכשרה:

1. ניקוי יסודי של כל הכלים המיועדים להכשרה. הסרת כל לכלוך כגון: חלודה ושומן המודבק בהם.
2. בין הניקוי להכשרה יעברו לפחות 24 ש'.
3. כלים שאינם ניתנים להכשרה יש לרכוש חדשים עבור פסח.
   כל כלי הפלסטיק, כל כלי העץ, כלים שבהם חלקים מפלסטיק או מעץ, כל כלי הקונדיטוריה, כל הגסטרונומים על סוגיהם השונים, כל כלי העבודה האישיים (יש לרכוש סכינים עם קת בצבע אחד עבור החלבי ובצבע שונה עבור הבשרי), סיילקסים ,סיליקונים, שקיות זילוף, רשתות, כלים עם חורים, מסננות, מטרפות, רשתות ציפסר, גחלים מאבן של גריל, רינגים, כלי אלומיניום, כלי חרס, פורצלן, כלים מצופים טפלון, כלים מצופים אמאייל, ידית הרמבו, טוסטר, מצנם, טבון, סלסלאות נצרים, כיסויים לעגלות, מגשי הגשה/חמורים, כל סוגי הווקים, קרמיקות המשמשות בסיס להנחת מאכלים, פותחנים שולחניים/אישיים, קרשי חיתוך אישיים / קרשי חיתוך קצבייה . (נא לרכוש קרשי חיתוך בצבעים: אדום – בשרי , כחול – חלבי, ירוק – פרווה).
   משטחי שיש יש לצפות בפלטות עץ או בפלטות אלומיניום .
   מכונת טחינה – יוחלפו הסכינים והמדחס בחדשים.
   כיריים חשמליות ומיקרוגלים– לא יוכשרו.
   סלסלאות שטיפת הכלים – לא יוכשרו.

4. ציוד להכשרה יש לדאוג למכונת קיטור עבור ההכשרה , את המכונה יש להביא כמה ימים לפני ההכשרה ולבודקה על מנת שאת ההכשרה ניתן יהיה לבצע ללא עיכובים . (ישנה חשיבות רבה למכונה זו מאחר והיא יכולה לנקות לכלוך קשה בייחוד במקומות שקשה להגיע אליהם וכמו כן היא חוסכת שעות רבות של עבודה).

- ☐ כפפות חסינות חום .
- ☐ כפפות גומי .
- ☐ מברשות פלדה .
- ☐ סינרים עמידים בחום .
- ☐ צבתות.
- ☐ טסטרים.
- ☐ ברזלים לליבון.
- ☐ קומקומים חשמליים .

אגף כשרות ארצית

בס״ד

- ☐ ברנרים כפולים . ברנרים בודדים .
- ☐ בלוני גז גדולים .
- ☐ בלוני גז קטנים .
- ☐ מטפי כיבוי אש .
- ☐ תיק עזרה ראשונה .
- ☐ גלונים מסיר שומנים (לוודא כשרות לפסח) .
- ☐ אמבטיות גדולות להשריית הכלים במסיר שומנים .
- ☐ אמבטיות גדולות להשריית כלי הזכוכית ג׳ ימים מעת לעת.
- ☐ שולחנות עבודה עבור ההכשרה .
- ☐ שילוט ובו כיתוב כשר לפסח .
- ☐ מדבקות לסימון הכלים שהוכשרו (בשרי חלבי).
- ☐ ספריי אדום וכחול עבור צביעת הכלים.
- ☐ שבלונות עם הכיתוב : חלב , בשר , ח׳ , ב׳.
- ☐ חביות ללא חלודה חתוכות ל- 3/4 .
- ☐ סולר עבור מכונת הקיטור.
- ☐ רשתות טיחים עבור הכשרת הסכו״ם .
- ☐ שפכטלים 5 ס״מ.
- ☐ שפכטלים 2 ס״מ.
- ☐ בלוקים להעמיד את החביות.
- ☐ חומר מסיר אבנית.

לידיעת המשגיח

יש לדאוג לבדיקת ציוד פסח אם אין חוסרים, במקרה הצורך להזמין ציוד חדש.

יש ליידע את כל הגורמים הקשורים בהכשרות על תוכנית ההכשרה מבעוד מועד כדי להיות ערוכים למניעת תקלות.

הכשרת סכו״ם וכלי אכילה, סירים ומחבתות:

1. סכו״ם וסירים יוגעלו ע״י טבילה ברותחים ואח״כ יש לטובלם במים קרים.
2. אין להכשיר סכו״ם המורכב משני חלקים כגון בסכין קת ולהב.
3. אין להכשיר כלים העשויים חרס או מעץ (אלא אם כן העץ הוא חלק ולא צבוע).

4. כלים שמשתמשים בהם גם ללא נוזלים (אפיה, צליה וטיגון) צריכים ליבון באש לכן אם הם עשויים מחומר שלא ניתן ללבנו כגון מחבת מצופה טפלון, תבניות סיליקון או תבניות מצופות באמייל, אין להכשירים ויש להחליפם בחדשים.
5. כלי זכוכית- יש להכשירים ע״פ ההלכה (הגעלה/ השריה).
6. שפינגדיש-יש לפרקו לשלושה חלקים ולהכשירו.

הכשרת שולחנות עבודה, מקררים, מדיחי כלים ותנורים:

1. שולחנות עבודה יש להכשיר אחר ניקיונם בעירוי רותחים וכן מתחת לשולחן.
2. יש לנקות את המקררים היטב עם סבון ולהוציא את כל הפרורים, ולייחד מקרר לכשר לפסח ומקרר לחמץ.
3. טוב לכסות את השולחנות, מדפי המקרר ומגרותיו למשך כל החג.
4. יש לייחד מקררים ומחסנים נפרדים לחמץ ולכשר (לאוכל, למוצרי כשרות ולכלים), כמו כן יש להכין דו״ח פירוט על כל הכלים המאוחסנים במחסן פסח לשנה הבאה. (יש להכין שני עותקים להנהלת המלון ולרבנות).
5. לפי המתירים להכשיר תנור (גם מצופה אמאיילאו טפלון), יש לנקותו בחומרים חריפים אחר הוצאת כל הפרורים ושפיכת חומרים פוגמים בכל הסדקים והחריצים במנגנון ה״טורבו״ בתא האפיה ובדלת שלה. (יש לפרק עד איפה שהיד משגת)
אחר הניקוי יש לכתחילה להמתין 24 שעות ואח״כ להפעיל את התנור במשך שעה בטמפ׳ מקסימום וכן להחליף את הגומיות (אטם הדלת). תבניות מתכת אין להכשיר.
6. כיריים של גז, יש לנקות היטב את החצובות וללבן את המקומות שבהם יש שקעים או בליטות היות ויש חשש שנדבק שם חמץ. יש ללבן ליבון קל את החצובות (יש לפרק עד היכן שהיד משגת) וכן יש לפרק את ראשי המבערים ואת הגוף.
7. יש לפרק את הרשתות יניקה (מנדפים) וכן ניקוי פנימי של התעלות מהשומנים.
8. פסי הגשה (בנמרי) יש להכשירם ע״י נקיון יסודי עם חומרים פוגמים (להשתמש במסיר אבנית) וכן עירוי. במידה ויש מנורות חימום הלוגן בחלק העליון יש להחליפם לחדשים.
9. הכשרת תנור (קומביסטימר)
   א. פרוק הדופן השמאלית (קיימים שני צורות, האחת בשליפה והשנייה בפרוק שישה ברגים).
   ב. ניקוי יסודי של המרווח שמאחורי הדופן והחזרתו למקומו.
   ג. ריקון המים הרכים (בגב התנור מבפנים, בחלקו התחתון נמצא פתח הניקוז שמתפרק בהברגה).
   ד. מילוי מחודש של המים והפעלת התנור עם אדים בחום מירבי חצי שעה.
   ה. ריקון נוסף של מים- ומילוי מחודש (המילוי מתבצע באופן אוטומטי).
   ו. הפעלת התנור בחום יבש שעה וחצי בטמפרטורה מירבית.

ז. התזת חומר ניקוי תנורים לארובת התנור (בצד ימין בחלקו האחורי מחוץ לתנור), ושטיפה במים זורמים לתוך הארובה.

ח. כל הנ"ל לאחר ניקוי יסודי של התנור, והשבתה 24 שעות.

ט. יש להחליף את הגומיות.

8. מדיח כלים - יש לנקות היטב את המדיח מפרורים ושומנים הדבקים כולל את הדפנות בו ולהמתין 24 שעות, אח"כ יש להגעיל את החלקים הנתנים לפירוק והגעלה ולהפעיל את המדיח בחום גבוה עם חומרי ניקוי (טוב לעשות זאת שלוש פעמים למשך עשרים דקות) כ"כ להחליף את הסלסלאות וכן את הוילון כניסה ויציאה, פתיחת מדפים, ניקוי שסתומים, ברזי ממטרה ותעלות.

9. מכשירי אספרסו קוקה קולה ומיצים טיבעיים יש לקרוא לטכנאי שיחליף את הצינורית ולנקות יסודי, וכן הגעלת ידיות ומגש לאיסוף נוזלים.

10. מסור חיתוך בשר: יש להחליף את המסורית ולנקות היטב את המדף מלמטה ואת החלקים הפנימיים.

11. מכונת חיתוך גבינות או נקניק יש לפרק את הסכין (ע"י טכנאי) להגעיל את הסכין ולנקות את המכונה היטב וכן לערות מים חמים מכלי ראשון .

12. מטגנות (ציפסר)

<u>הנחיית הכשרה</u>

א- ניקוי יסודי של המכשיר, עד להסרה מוחלטת של כל שאריות השומן.

ב- השבתה 24 שעות.

ג- מילוי מים עם חומר פוגם והפעלה עד לרתיחה.

ד- באמצעות ברזל מלובן להביא לגלישת המים.

ה- ליבון קל של פתח יציאת האדים.

ו- פתיחת הברז וריקון המים.

ז- החלפת הרשתות.

13. רשתות שצולים כבד יש להחליף לחדש.

14. סירי קיטור: יש לנקות את כל סירי הבישול וכן את כל הצינורות שלא יהיה דבוק שום לכלוך מחשש חמץ. יש להחליף את **כל** מי הקיטור ולפגום אותם. יש למלא מים פגומים בסירים ולהרתיחם. וכן לשים ברזל מלובן לתוך המים עד כדי גלישה לצדדים (יש לעשות ליבון קל) אחר ההכשרה יש להחליף שוב את מי הקיטור אא"כ פגמו אותם (שמן אורנים).

15. על המשגיח לדאוג שיוחלפו כל המוצרים במכונות המכירה (שתיה קלה, ממתקים וכו').

16. טמפלר (מכונה לעיבוד בשר) - על מנת להכשיר יש לנקות תחילה בעזרת חומרי ניקוי פגומים ומסיר שומנים עד לקבלת ניקיון מלא. לאחר מכן יש להשביתו למשך 24 שעות ולהגעילו במים רותחים

שהורתחו בתוכו, במידה שהדבר אינו ניתן, ניתן להכשירו באמצעות קיטור בתנאי שבמשך השנה במהלך הייצור הבשר לא שהה בתוך הטמפלר יותר מ23 שעות .

17. מפעל המייצר מוצרים המכילים קטניות ומוצרים ללא קטניות באותו קו ייצור יש להכשיר את המפעל בין ייצור המכיל קטניות לבין ייצור שלא מכיל קטניות.

שירות חדרים

1. יש לדאוג לכל המאוחר שבוע לפני החג שלא ישארו כלים בחדרים או במשרדים.
2. לשירות חדרים יוגש אוכל בכלים חד פעמיים בלבד בשני צבעים שונים לחלבי ולבשרי, כמו כן כדאי לדאוג
   לכלים חד פעמיים בחדרי האוכל לטובת אורחים להוצאת אוכל לחדרים.

חומרי הגלם:

1. כל חומרי הגלם יקלטו כשעליהם חותמת "כשר לפסח" מרבנות מוסמכת מלווים בתעודת כשרות מפורשת לפסח.
2. כל חומרי הגלם המיוצרים מקטניות יצויין על אריזתם "מכיל קטניות".
3. אין לטחון או להשתמש בתבלינים, קטניות ואורז אלא אם כן בררו אותם בצורה יסודית ווידאו שלא מעורב בהם מחמישה מיני דגן.
   בחלק מחו"ג ניתן לבצע ברירה זאת באמצעות נפות.
4. יבואני חומרי הגלם המגיעים לארץ במכולות כגון: גרגירי תירס וסויה יש לוודא שהמכולות נוקו משאריות חומרי גלם קודמים כגון חמשת מיני דגן לפני המילוי של חומרי הגלם המיועדים לפסח וכן לוודא אחסנתם בתאים נפרדים ונקיים.
5. אחסנת קמח ומוצריו הכשרים לפסח (במאפיות) במקום יבש .

סימון המוצרים

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

בס"ד

מרכולים ורשתות שיווק

במסגרת ההערכות בתחום הכשרות בסניפי הרשת לקראת פסח הבעל"ט הריני להסב את תשומת לבכם למספר הוראות ונוהלי הכשרות הנדרשים על מנת לאפשר מכירת מזון ללא חשש איסור חמץ בפסח.

1. **יש לרכז את המוצרים אשר לא מצויין עליהם במפורש שהינם "כשרים לפסח" במחסן מיוחד או ע"ג מדפים מכוסים היטב ע"י בד או נייר עבה (שאינו נקרע בקלות) וכד' ולציין עליו "בחזקת חמץ".**
2. יש לתדרך וליידע את צוות העובדים לגבי איסור הבאת חמץ מהבית למתחם המרכול ולמחסנים.
3. יש לחסום מכירת מוצרים המכילים חמץ דרך קופות המכירה ע"י זהוי סימון הברקוד.
4. יש לדאוג בערבי החג והשבת לסיים את הפעילות בזמן. ולשחרר את העובדים כשעתיים לפני הדלקת נרות ע"מ לאפשר את הגעתם הביתה ללא חילול שבת.
5. יש לדאוג ולוודא שבוצעה מכירת חמץ במקום דרך הרבנות המקומית המוסמכת ולתלות את אישור המכירה במקום גלוי לעין.
6. **הערה חשובה: לאור העבר אנו מדגישים כי אסור באופן חד משמעי להציג למכירה בפסח מוצרי מזון אשר לא מצויין עליהם במפורש כי הינם כשרים לפסח - לרבות משקאות חריפים.**

על מנת למנוע בלבול והכשלת הצבור יש להנחות את המשגיחים ולדרוש ממנהלי הסניפים השונים, לכסות את כל המוצרים שלא כתוב עליהם: "כשר לפסח".
יש להנפיק תעודות כשרות מיוחדות לפסח בצבע ובגרפיקה שונה.