

בס"ד

מסעדות

יש לקרוא בצמוד לנוהל זה גם את:
נוהל קונדיטוריות
היערכות לפסח במסעדות ובתי עסק

מוצרים – כללי

1. הזמנת המוצרים הנחוצים למסעדה תיעשה בתיאום מראש עם משגיח הכשרות.
2. מוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת ומלווים בתעודת משלוח, החתומה בחותמת כשרות וחתומת כתב ידו של המשגיח.
* ברמת כשרות "מהדרין" ייקנו כל המוצרים רק מתוך רשימה מיוחדת שיספק הרב נותן ההכשר.
3. המשגיח ינהל יומן ובו רישום קליטת המוצרים הנכנסים למסעדה.
4. למשגיח תהיה גישה חופשית לניירת המתייחסת לקליטת ולהוצאת מזון ומשקאות של המסעדה. המשגיח יוכל לדרוש נתונים או מסמכים הקיימים במחשבים או בהנהלת החשבונות המתייחסים לקבלת סחורה, תעודות משלוח, יומן האירועים וכדומה, בתיאום עם בעל העסק.
5. אין להכניס למסעדה מוצרים מבושלים או אפויים ומיני מתיקה שהוכנו בבתי פרטיים.
6. אין להוציא מתחומי המסעדה כלים המיועדים לשימוש חוזר. הוצאת כלים מותרת רק באישור כתוב מהמשגיח למקומות כשרים בלבד המפוקחים ע"י הרבנות המקומית המוסמכת.
7. אין לשנות את זמני פתיחת המסעדה ללא תיאום עם מחלקת הכשרות.
8. חייבת להיות התאמה בין סוג הכשרות המצוינת בתעודה לבין האופן בו מוצגת המסעדה בפרסומים, בתיאום ובאישור הרבנות המקומית. הפרת נוהל זה מהווה עילה להסרת הכשרות.
9. במוצרי יבוא על המשגיח לקבל מהספק צילום של אישור הכשרות מהרבנות הראשית, ולא להסתפק בכיתוב שע"ג התווית אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי. כמו כן על המשגיח לבדוק את התאמת הקוד שע"ג המוצר לקוד שבאישור הכשרות.

ירקות עלי

1. אין להשתמש בכרובית, בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק ובאספרגוס, אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים.
2. יש להשתמש בירקות עליים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקחים מפני חרקים באישור רבנות מוסמכת בלבד ; לרבות כרוב, כרובית וברוקולי וכו'.
3. בסמכות הרב לאשר שימוש בכרוב שגדל בשטח פתוח, ובתנאי:
(א) שנבדק ע"י משגיח ואושר לשטיפה.
(ב) שנוקה בשלבים הבאים: הסרת השכבות העליונות של העלים (לפחות 5 עלים), הוצאת הליבה, קציצתו, השריה בחומר הניקוי ושטיפה בזרם מים חזק במיוחד. הניקוי יעשה בתנאי תאורה טובים.
(ג) אין לבצע את השריה בחומר הניקוי כאשר הכרוב חתוך לרבעים, ולכן לבישול, למילוי ולהחמצה יש להשתמש רק בכרוב שגודל תחת פיקוח.

בס"ד

4. * ברמת כשרות מהדרין – יתקבל רק כרוב שגודל תחת פיקוח רבני וללא חשש תולעים.
5. שומר – אחר הסרת הפריחה והחלק העליון של הירק יש לפרק את השכבות ולשפשף כל שכבה במים וסבון. המשגיח צריך לבדוק את השכבות אחר השטיפה ולוודא שאין חרקים.

אורז קטניות וקמח

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח יש לאחסן ולשמור במקום קריר, מחוטא מתולעים ומזיקים.
2. אין להשתמש בפול יבש שלם, אלא בחצוי ולבן.
3. בדיקת קטניות תיעשה באופן הבא:
 - א. בדיקה ביבש ע"ג משטח בהיר בתאורה מתאימה בעזרת מכשיר המיוחד לכך.
 - ב. קטניות המצריכות השריה במים כגון: חומס, עדשים שעועית וכדו' יבדקו פעם נוספת לאחר התפיחה ע"ג משטח בהיר, אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
4. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול. כאשר מאחסנים את האורז והקטניות בקירור לאחר הבדיקה, ניתן לבדוק מראש. כאשר משתמשים בכמות של 10 ק"ג אורז ביום, יש לרכוש מכונה לברירת אורז.
5. ניפוי קמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח, בנפה בצפיפות של 50 מ"ש לפחות. לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר.
- במידה ויש שימוש של למעלה מ-5 ק"ג קמח ביום יש לקנות נפה חשמלית תיקנית שתאושר ע"י הרבנות המקומית.
6. ברמת כשרות מהדרין ישתמשו בנפה 60 מ"ש.

פירות וירקות

1. פירות וירקות ניתן לקבל אך ורק מחנויות או מספקים המחזיקים בתעודת כשרות מרבנות מקומית, הכוללת הפרשת תרו"מ וללא חשש ערלה. כמו כן נדרשת תעודת משלוח חתומה בחותמת ובכתב ידו של המשגיח.
2. בגלל נגיעות של חרקים אין להשתמש בתירס קלחים, תאנים, תות ופירות יער כגון פטל.
3. שימוש בפטריות טריות ייעשה רק בפטריות מפוקחות ויש לבדוקן מזבובונים ועכבישונים.

פירות יבשים

1. אין להשתמש בתאנים מיובשות.
2. יש לערוך בדיקה מדגמית למשמש מיובש.
3. יש לפתוח את התמרים לחצי ולבודקם מתולעים.

מיני מאפה

מוצרי מאפה ניתן לרכוש אך ורק ממאפיות המחזיקות בתעודות כשרות ובצרוף תעודת משלוח. בעת רכישת תוצרת מספק משנה על המשגיח לוודא כי התוצרת המתקבלת מגיעה ממקורות כשרים (וכן לוודא שהמפעל המייצר מוכר תוצרת לספק זה). בכל מקרה של ספק, אין לקלוט תוצרת מספק משנה.

בס"ד

ביצים

1. ביצים יקלטו אך ורק כשהן מוחתמות ומאושרות.
2. פתיחת הביצים ובדיקתן מדם באחריות המשגיח.
3. אבקת ביצים ונוזל ביצים יתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רבנות מוסמכת.
4. אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו אלא כניתנו עליהן תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

בצל ושום

אין להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אחד למחרתו, אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה ניכרת, או שהשאירו עליהם חלק מראשם (שורשיהם) או מקליפתם.

יינות/משקאות חריפים

1. כאשר משתמשים ביינות/משקאות חריפים מתוצרת הארץ, יש להשתמש רק באלו המפוקחים על ידי רבנות מוסמכת. כאשר משתמשים ביינות/משקאות חריפים מתוצרת חוץ, יש להשתמש רק באלו המאושרים ע"י הרה"ר.
2. במהלך הבישולים יש להשתמש אך ורק בין מפוסטר או בין מבושל. אין להשתמש במטבח בבקבוק יין פתוח שחזר מאירוע.
3. * ברמת כשרות מהדרין – בישולים ייעשו בין מבושל בלבד.
4. * ברמת כשרות מהדרין – פתיחת הבקבוקים ומזיגתם תיעשה בידי יהודי שומר תורה ומצוות.
4. אין למזוג יין לא מפוסטר.
5. עדיף שלא להגיש לשולחנות יין לא מפוסטר, וכאשר מגישים יש להגיש לשולחנות רק בקבוקים קטנים וסגורים.

בשר

1. קליטת בשר ומוצריו תיעשה אך ורק באישור כשרות מפורט מהספק, ובו מפורטים: סוג הבשר, משקלו, כמות הבשר. כמו כן יש לדרוש תעודת משלוח התואמת לאישור הכשרות. במידה ואין אישור כשרות נלווה, יש לקבל תעודת משלוח חתומה בחותמת ובחתימה בכתב יד.
2. קבלת הבשר תיעשה בנוכחות המשגיח בלבד.
3. אין לקבל בשר ומוצריו שאינם מוכשרים, למעט כבד ולב, גם במסעדות בהן משתמשים רק בבשר על האש.
4. אין להכין מאכל המערב בתוכו בשרים מוכשרים ולא מוכשרים (כבד, לב) יחד, כמעורב ירושלמי או בכל צורה שהיא.
5. יש להקפיד על הפרדה מוחלטת בין בשר מוכשר לבין כבד ולב, בשיפודים ובצליה ועל הרשת בגריל.

בס"ד

אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם התאריך ושעת האריזה במשחטה (המופיעים ע"ג האריזה) מורים על ייצור לפני למעלה מ- 24 שעות, וזאת במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.

איסור "בשר שנתעלם מן העין"

1. אין להשאיר בשר ומוצריו ללא נוכחות יהודי (כמפורט בסעיף 3) אלא אם כן התוצרת ארוזה חותם בתוך חותם בכפוף לנוהל.
2. תוצרת בשר אשר הופשטה מאריזתה המקורית במהלך פעילות הייצור במטבח אך נשארה ממנה שארית, על המשגיח לעטוף אותה בניילון ולסמן אותה תוך הוספת שמו, חתימת ידו, תיאור המוצר ותאריך הסגירה. בעל החנות ידאג לספק את אמצעי הסימון בתיאום עם המשגיח.
3. במקרה של חשש לבשר שנתעלם מן העין, ניתן להיעזר בנוכחות עובד יהודי נאמן כשרות שומר תורה ומצוות הנאמן על נותן ההכשר ולפי שיקול דעתו. יובהר בזאת כי עבודתו של נאמן הכשרות לא תחליף את חובת הימצאות המשגיח בהתאם לנוהל.

מוח

יש לקלוט רק מוח מוכשר.

לב

4. יש לפתוח לשניים, לנקות את ארבעת חדרי הלב מקרישי הדם ולמולחו קצת קודם הצלייה.
- * ברמת כשרות מהדרין – יש לחתוך את ערלת הלב ואת הגידין שבפנים.
5. לבבות לא מוכשרים מותרים לצליה בלבד.
6. את הלבבות יש לאחסן ע"ג רשת המונחת בתוך גסטרונום במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.

כבד

הכשרה:

1. כבד יש לצלות על גבי האש.
2. קודם לצלייה יש להסיר את המרה.
- * ברמת כשרות מהדרין – יש לבצע חתך לאורך או לרוחב כבד העוף לפני צלייתו. לחילופין, ניתן לנקוב את כבד העוף לפחות פעמיים (באמצעות כלי שייחוד לשם כך). אם מבשלים את כבד העוף לאחר צלייתו – יש לבצע בו חתך הן לאורכו והן לרוחבו.
3. קודם לצלייה יש להדיח את הכבד במי ברו. יש להקפיד שלא יישארו מים על הכבד בשעת הצלייה (מומלץ להניח על רשת כדי שירדו המים).
4. יש לחתוך את כבד הבקר לפרוסות דקות ולצלותן על גבי אש.
5. ניתן להשתמש בכבד קפוא לאחר שהופשר לחלוטין ונבדק בדקירת סכין מעבר-לעבר מספר פעמים ולצלותו.
6. כבד קפוא יופשר מאליו. אין להפשירו באמצעים מלאכותיים, כגון מים רותחים או מיקרוגל וכדו'.
7. לפני הצלייה יש למלחו מעט.
8. את הכבדים יש לאחסן ע"ג רשת המונחת בתוך גסטרונום במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.

בס"ד

צליה ובישול:

1. יש לצלות את הכבד לפחות עד למחצית צלייתו. אין להורידו מהאש קודם שהגיע הכבד לכדי שיעור זה, וכן אין להפכו מצד לצד במהירות.
 2. לכתחילה יש לצלות את הכבד עד שלא נוטף ממנו דם או ציר.
 3. הרוצה לבשל את הכבד לאחר הצליה יצלה עד שלא יישאר בו דם או ציר, ולפני הבישול ידחו ג' פעמים.
 - אין לבשל כבד טרי שעברו עליו 72 שעות משחיטתו לפני צלייתו.
- * ברמת כשרות מהדרין – אין לבשל כבד שהוקפא, גם אחר צלייתו.

תנור:

1. יש להסיק את התנור קודם להכנסת הכבד (אין להכניס לתנור קר).
 2. יש להניח את הכבד על רשת ותחתיה תבנית (ללא מים) לקליטת הדם.
 3. אין לצלות את הכבד עם בשרים אחרים או עם ירקות.
 4. אין להוסיף בשרים או חתיכות כבד בשעת הצליה.
 5. אין לעטוף את הכבד בנייר כסף, אפילו אם יש בנייר חורים.
 6. אין ליתן את הכבד בבצק או לצפות את הכבד בביצה קודם לצליה.
 7. הצולה בתנור צריך להשאיר את דלתו פתוחה מעט.
 8. אם צולים את הכבד על רשת, ותחתיה צולים כבד על רשת נוספת, יש לשים תחת כל רשת תבנית נפרדת לקליטת הדם.
 9. הקומבי צריך שיהיה במצב צליה יבש ללא אדים, דלתו צריכה להשאיר פתוחה בכל זמן הצליה והטורבו (המאוורר) כבוי.
 10. יש לשטוף את הכבד לאחר הצליה.
 11. אפשר לצלות כבד בגריל חשמלי כשהכבד מונח על רשת והדם מטפטף לתבנית מיוחדת לכך, אף שהחום מגיע מלמעלה.
 12. אין לצלות כבד בתנור מיקרוגל.
- * ברמת כשרות מהדרין – יש לצלות כבד על אש גלויה בלבד (ולא בתנור).

כלי צליה:

1. יש לייחד רשת, תבנית, שיפוד, סכין, מזלג ומלקחיים מיוחדים לצליית כבד. כלים אלו יסומנו בסימון מיוחד.
2. התבנית שזב לתוכה דם הכבד אסורה בשימוש אחר מלבד קליטת דם הכבד. תבנית זו תסומן באופן מיוחד.
3. יש לנקות ולהכשיר את התנור לאחר הצליה.

בס"ד

לשון

יש להשתמש בלשון מוכשרת ומנוקרת בלבד.

דגים

1. רכישת דגים תתבצע מספקים מאושרים בלבד ובצירוף תעודת כשרות.
2. אין לקלוט ביצי דגים, אלא בלווי תעודת כשרות מרבנות מוסמכת.

בישול

1. לעולם הבישול יהיה בישול ישראל. * בכשרות מהדרין חובה כי הבישול יהיה לפי שיטת מרן הבית יוסף.
2. הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיח.
3. בתנור שנשאר דולק כל הזמן אלא שהטמפרטורות בו משתנות על ידי סגירת הדלתות – ניתן לסגור את דלת התנור על ידי נכרי, למרות שבכך גורם הנכרי להגברת החום.
4. בתנור קומביסטימר שסגירתו גורמת להפעלתו, יש להכניס גוף חימום שישמש כאש תמיד לכל שעות הפעילות של המטבח, עם מפסק נפרד להדלקתו ולכיבוי ע"י המשגיח.
5. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי המשגיח.
6. * ברמת כשרות מהדרין – בכל המקרים דלעיל הנחת והכנסת התבניות או הסירים תעשה על ידי יהודי.

חלבי – בשרי

1. יש להימנע מלהעניק תעודת כשרות למסעדה שהיא בשרית וחלבית כאחד.
2. על תעודת כשרות למסעדה בשרית יש לציין: "כל המוצרים בשריים".
3. על תעודת כשרות למסעדה חלבית יש לציין: "כל המוצרים חלביים".
4. כמו כן, יש להציב שלט מאיר עיניים: "כל המוצרים בשריים / חלביים".
5. במסעדה בשרית לא ימצאו חומרי גלם או כל מוצר אחר חלביים, גם לא לתצרוכת פרטית.
6. במסעדה חלבית לא ימצאו חומרי גלם או כל מוצר אחר בשריים, גם לא לתצרוכת פרטית.
7. אין להשתמש בחלב ניגר או בגבינות של נוכרים. במידה ונעשה שימוש באבקת חלב עכו"ם יש להודיע על כך ללקוחות, הן בשילוט והן בתעודה.

בשר ודגים ירקות (בישול/טיגון)

1. אין לבשל או לאפות בשר ודגים יחד.
2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים.
3. יש לייחד מטגנת ורשת נפרדת לטיגון ירקות וכדורי פלאפל וכד' בכדי שיישארו פרווה.
4. במידה ויש מטגנת כפולה, יש לדאוג למחיצה ביניהן.
5. יש להגיש בשר ודגים בהגשה נפרדת ובכלים נפרדים.
6. כאשר מוגש מזון בצורת "בר" יש להקצות אזורים נפרדים לבשר ולדגים ולהגישם בכלים שונים.

בס"ד

7. אין לאחסן או לחמם תבניות בשר, דגים ותוספות (כגון: תפוזי אורז) אחד על השני אלא יש לאחסנם בעגלות נפרדות. כאשר אין מספיק עגלות יש אפשרות לאחסן את הבשר או את הדגים בתחתית העגלה ומעליהם את התוספות.
8. יש לחמם בנפרד את הבשר והדגים והתוספות. כאשר אין אפשרות אפשר לחמם ביחד כאשר הבשר או הדגים בתחתית החימום בתנאי שכל התבניות של הבשר והתוספות מכוסות.

הכשרת כלים

1. כלים שניקנו מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נכרים חייבים בטבילה.
2. כלי זכוכית ומתכות מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נכרים חייבים בטבילה בברכה. פורצלן מטבילים ללא ברכה.
3. כלים מעץ, חרס, פלסטיק, ניילון או כלים חד פעמיים אינם מחויבים בטבילה.
- * ברמת כשרות מהדרין - יש הנוהגים להטביל כלי פלסטיק וחרס (חרסינה) ללא ברכה.
- טבילת הכלים תתבצע באחריות המשגיח ובנוכחותו.
4. אם יש כלי מתכת חדשים ובייחוד נירוסטה יש לבדוק האם יש צורך בהגעלה, משום חשש שומן מהחי.
5. כלים שיש ספק האם נטבלו, יש להטבילם בלא ברכה.
6. כלים שיש ספק בכשרותם יינעלו במחסן, והמפתח יהיה בידי המשגיח עד להכשרתם.
7. בכלים בני יומם אין לבצע הגעלה לא לפני פסח ולא בשאר ימות השנה. לחילופין, ניתן להגעיל כלים בני יומם במים פגומים.

קונדיטוריה

במסעדות הכוללות קונדיטוריה יש לנהוג על פי נהלי כשרות עבור קונדיטוריות.

שבתות ומועדים

1. יש לסיים אירועים המתקיימים בערב שבת וחג שלוש שעות קודם לכניסת השבת או החג.
2. החל משעה לפני כניסת השבת או החג, ועד לחצי שעה לאחר יציאת השבת או החג (לפי לוח זמני כניסת ויציאת השבת שמפרסמת הרבנות המקומית) תיסגר המסעדה, ולא יימצא אף אדם במקום.

מכירת חמץ לנוכרי בערב פסח

הרבנים העוסקים במכירת חמץ מטעם הרבנויות המקומיות בערב פסח נדרשים לוודא כי אישורי מכירת החמץ הניתנים לבעלי המסעדות המבקשים זאת, יינתנו אך ורק לבעלי עסקים בעלי תעודת הכשר בתוקף; תוך הקפדה שעל האישור יכתב במפורש ומודגש (רצוי בכתב ובצבע בולט): "אישור זה אינו מהווה תחליף לתעודת הכשר".

בעלי עסקים ללא הכשר המבקשים למכור את חמצם בערב פסח יוכלו לבצע את המכירה באמצעות נציגי הרבנות המקומית, אך לכתחילה אין להעניק להם אישור בכתב לצורך הצגתו. במידה יש צורך

בס"ד

במתן אישור כתוב, על פי שיקול דעת של הרבנות, יש לרשום אותו על שמם הפרטי של בעלי העסקים בלבד, וללא שימוש בלוגו הסטנדרטי של הרבנות המקומית. כל זאת על מנת למנוע מהציבור הצופה בתעודה המוצגת בבית העסק לחשוב כי בעל החנות הנ"ל מפוקח גם לעניין כשרות, ובכך עשויה להיווצר הטעיה צרכנית חלילה. עם זאת, פרטי הרבנות המקומית ירשמו בתחתית הדף לפי העניין.

כמו כן יש להביא לידיעת הציבור ובעלי העסקים כי מקומות מושגחים לא יוכלו לרכוש תוצרת לאחר הפסח אלא ממשווקים, ספקים ומחסני מזון (וכל שכן מייצרנים), אשר ביצעו מכירת חמץ לנוכרי באמצעות נציגי הרבנות המקומית בלבד.

המשגיח

1. יכין דו"ח יומי על פעילותו (כניסה, יציאה, ברור קטניות, אורז, ניפוי קמח, הפרשת חלה וכו').
2. יערוך תיק כשרות שיכלול את רשימת המוצרים שבשימוש, ריכוז תעודות כשרות בתוקף למוצרים, הנחיות והוראות כשרות, פרסומים והודעות על הסרת כשרות.
3. יעמוד בקשר הדוק עם הרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
4. אם מסיבה כל שהיא יעדר המשגיח מהמסעדה, עליו להודיע מראש לרבנות המקומית, כדי שיהיה משגיח מחליף בזמן היעדרותו.

דו"ח המשגיח יכלול את הפרטים הבאים:

- שמו, ת.ז. וכתובת המסעדה.
- שעות כניסת ויציאת המשגיח מהמסעדה בכל יום.
- יומן כניסת סחורה והוצאתה (כולל כשרויות, תעודות משלוח, תעודות כשרות).
- אישור על בדיקת תולעים בירקות עלים ובקטניות, ועל פתיחת ביצים ובדיקתן.
- מוצרי בשר (פירוט: כבד, לב) וצלייתם.
- אישור שהמשגיח הוא שמדליק את האש.
- אישור על הטבלת כלים חדשים והכשרת כלים שנטרפו.
- הערות כלליות.

מסעדה בשרית עם הכשר מהדרין

1. יש להשתמש אך ורק בירקות עליים (כולל כרוב) מגידולים מפוקחים.
2. כל המוצרים הנכנסים למסעדה חייבים להיות ברמת כשרות מהדרין.
3. על המשגיח להיות נוכח במקום בכל זמן פעילות המסעדה.

מסעדה חלבית עם הכשר מהדרין

יש להוסיף:

1. אין לעשות שימוש במוצרים המכילים חלב ודגים יחדיו.
2. אין להשתמש במוצרי חלב המכילים אבקת חלב עכו"ם.