



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

### קונדיטוריות

קמח

1. על המשגיח לבדוק שהקמח הגיע מטחנות קמח מאושרות בעלות תעודת כשרות של רבנות מקומית. בחיטה הגדלה בארץ יש לבדוק שהופרשו תרומות. בחיטת חו"ל יש לבדוק שאין חשש חדש. כל משלוח חייב להיות מלווה בתעודת משלוח חתומה בידי משגיח ובה תאריך טחינה.
2. לפני ההכנסה לסילו, על המשגיח לבדוק את הקמח בדיקה מדגמית בנפה ידנית של 60 מ"ש, וכן בדיקת קמח בכמות של כוס על מגש. כאשר הקמח מתולע – אין לקבלו.
3. על המשגיח לוודא שיאחסנו את הקמח במחסן מסודר ונקי, במקום קריר. אין להניח שקי קמח על גבי הרצפה.
4. על המשגיח לוודא שהמחסן עובר טיפול אחת ל-15 עד 21 יום, הכולל: ניקוי יסודי ע"י שואבי אבק, לחץ אויר ומים (אפשר אף בנתירת חומרים קוטלי חרקים, בתיאום עם אנשי מקצוע בלבד) למניעת היווצרות "כיסי קמח" (מקום בו יכולים להתפתח מזיקים).
5. יש לעשות הדברה כללית וכן הדברה לסילו ע"י איוד "פוספין" אחת לששה שבועות ע"י אנשי מקצוע.
6. אין להשתמש בקמח שנטחן לפני יותר מ-30 יום.
7. קמח מלא רגיל אינו ניתן לניפוי. הלכך, יש לקבל את הקמח המלא תוך 12 שעות מעת הטחינה. לשם כך יש לוודא את שעת הטחינה, ולהכניסו מיד לקרור. משגיח טחנת הקמח צריך לכתוב בתעודת המשלוח גם את שעת הטחינה.
8. יש לדרוש שהקמח לא יהיה הקמח המלא הראשון שעבר בצנרת טחנת הקמח באותו היום.
9. עדיף להשתמש בקמח מלא טחון דק, שדינו כקמח רגיל.
10. בקמח שביעית יש לוודא שגדל על פי היתר המכירה של הרבנות הראשית לישראל (אישור מוסמך מרב הטחנה, או אישורי גידול).
11. במוצרי שביעית יש לציין על כשרות המוצר אם הוא מהיתר המכירה או משל נכרים.

ניפוי קמח

1. יש להתקין נפה של 50 מ"ש בסמוך למלוש.
- \* ברמת כשרות מהדרין הנפה צריכה להיות לפחות 60 מ"ש.
2. בסיום העבודה בכל יום יש לנקות את סוף מערכת הניפוי, מהנפה האחרונה ועד למקום הלישה, כולל בית הנפה האחרונה והשרוול. במהלך הניקוי על המשגיח לבדוק שרשתות הנפות לא נקרעו או נסדקו.
3. השרוולים צריכים להיות חלקים בצידם הפנימי. יש להשתדל להחליף את השרוולים בצינורות ניילון המוחלפים בכל יום.



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

4. על המשגיח לוודא שאחת לשבוע מפרקים את הנפה ומנקים היטב את כל מערכת ניפוי הקמח. בחדשי הקיץ (מעל ל-18 מעלות צלזיוס) יש לנקות את כל מערכת הניפוי פעמיים בשבוע.
5. קמח מלא (שאינו טחון דק) שאוחסן בקרור, יש לבדוקו כל יום על מגש/שולחן אור.
6. לאחר כל טיפול מקצועי (טכני) בנפות יש לוודא שצפיפות הרשת היא על פי ההגדרות הנ"ל (לפעמים מחליפים רשתות).
7. על המשגיח לוודא שיש בקונדיטוריה מערכת נוספת של רשתות ניפוי לכל הנפות, המוכנות להפעלה מידית.
8. אין להשתמש בקמח שנופה לפני 12 שעות, אלא אם היה בקרור או שעבר ניפוי חוזר.  
\* אין להשתמש בקמח שנופה לפני יותר מ-4 שעות, אלא אם נעשתה בו בדיקה מיוחדת או שהיה בקרור.

### מוצרים

1. כל הזמנת מרכיבים (כגון: שמרים, מרגרינה, שמן, שומשום, תבלינים, סוכר וכו') צריכה להיעשות בתיאום עם משגיח הכשרות.
2. כל המרכיבים צריכים להיות בהשגחת רבנות המוסמכת לתת כשרות בארץ.  
\* כל המוצרים רק על פי רשימה מיוחדת של הרבנות המקומית.
3. על המשגיח לנהל יומן אלו מוצרים נכנסים לקונדיטוריה, ולערוך תיק כשרות בו ירוכזו תעודות הכשרות של המוצרים שבשימוש.
4. למשגיח תהיה אפשרות לבדוק את רשימת המלאי בכל זמן שירצה וכן את המחשבים המדווחים על קבלת סחורה.
5. במידה ומשתמשים במוצרים שיש בהם חשש התלעה (כגון: שומשום ופרג) על המשגיח לבדוקם כל יום קודם תחילת השימוש ולוודא שאינם מתולעים.

### ירקות עלים

1. אין להשתמש בתרד, שמיר, כוסברה, סלרי ופטרוזיליה אלא כשגודלו בצורה מיוחדת למניעת תולעים, תחת פיקוח רבני על גידולם או על ייבושם.
2. אין להשתמש בברוקולי, בצל ירוק, כרוב נצנים וכרובית אלא כשגודלו בצורה מיוחדת למניעת תולעים, תחת פיקוח רבני.

### מוצרי ייבוא

1. על המשגיח לקבל מהספק צילום אישור מחלקת הייבוא של הרבנות הראשית לישראל, ולא להסתפק בכיתוב שעל גבי התווית – אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי.
2. קוד היבואן נמצא בד"כ בתחתית הקופסה או על גב המכסה.



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

## אגף כשרות ארצית

בס"ד

### פירות וירקות

1. פירות וירקות יש לקבל אך ורק מחנויות או מספקים שיש בבעלותם תעודת כשרות הכוללת הפרשת תרו"מ וללא חשש ערלה, בצירוף תעודת משלוח החתומה ע"י המשגיח. בחותמת שכלול בה שמו ומספר הטלפון וכן בחתימה ידנית ברורה של שמו.
2. בדיעבד, אם הביאו ירקות בלבד מספק שאין לו תעודת כשרות, יש להפריש תרו"מ ע"פ הנחיות הרבנות המקומית.
3. בגלל נגיעות של חרקים אין להשתמש בתירס קלחים, תאנים, תות ופירות יער כגון פטל.

### מיני מאפה

מוצרי מאפה (כגון: פיתות, לחמניות, בורקסים) יש לקבל אך ורק כשהם ארוזים ומסומנים, בצירוף תעודת כשרות.

### ביצים

1. יש להשתמש בביצים מוחתמות בלבד.
  2. פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות המשגיח.
  3. אפשר להשתמש באבקת ביצים או בנוזל ביצים ממפעלים בעלי תעודת כשרות מרבנות מוסמכת.
- \* בביצים טרופות יש להשתמש רק בכשרות ברמת מהדרין, ואין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

### בצל ושום

\* אין להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אתמול, אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה משמעותית. לחלופין ניתן להותיר חלק מהראש (שורשים) או מהקליפה, ואז אין צורך בתוספת תבלינים או שמן.

### לישה

1. בסוף כל יום העבודה יש לנקות את הכלי בו נעשתה העיסה.
2. יש לנקות את השולחנות והכלים המשמשים ללישה בכל יום. באחריות המשגיח לוודא שהפועלים ניקו כנדרש.
3. בכל יום לפני הלישה יש לבדוק שהכלי נקי.

### הפרשת חלה

1. אין להפריש חלה קודם להשלמת עשיית העיסה.



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

## אגף כשרות ארצית

בס"ד

2. המשגיח יפריש חלה בברכה בכל בוקר לאחר השלמת העיסה.
3. המשגיח יברך בשעת ההפרשה הראשונה: "... אקב"ו להפריש חלה (תרומה)", יקח כזית מהעיסה, ויאמר: "חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומה) חלה", ותכלול גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק עד האפייה, כל מיני בצק גמור, וכל דבר שנאפה במאפייה זו, שנתחייבו בחלה ולא הופרשה מהם חלה עד עכשיו. אולם אין להפריש לכתחילה חלה על העבר, שמא דברי המאפה כבר נאכלו. במידה והמשגיח לא נשאר עד לסוף היום, יוסיף ויעשה על זו הדרך:  
יקח מהעיסה הראשונה (קודם ההפרשה) מספר עיסות קטנות, שבכל אחת יש כזית, יניחן לפי הסדר, ויאמר: "כל כזית מעיסות שהפרשתי יהא חלה על כל עיסה שתעשה במשך היום והקמח שיצטרף עמה, לפי הסדר".
4. כאשר חלק מהבצקים עשויים מקמח שאינו קמח חיטה אלא מסוג דגן אחר, או מסוג דגן אחר המעורב בחיטה (כגון: שיפון, שיבולת שועל וכוסמין) יש להפריש חלה מכל סוג בצק בפני עצמו.
5. בתום כל השלמת עשיית עיסה יקח המשגיח כזית מכל עיסה ויאמר:  
"חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומה) חלה", ותכלול גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק עד האפייה. אם לא הפריש מראש ויצא ונכנס, או שהיה היסח הדעת מההפרשה הקודמת, יש לברך שנית.
6. עובד הכשרות או המשגיח ינהלו יומן להפרשת חלה על מספר העיסות וההפרשות שנעשו במשך היום, ובו הפרטים הבאים: תאריך, שעה ושם המפריש.
7. על המשגיח שמפריש חלה להכיר את הנוסח בעל פה, ולהבין את משמעותו. מלבד זאת עליו לתלות נוסח זה במקום גלוי, כך שהמפריש יוכל לראותו היטב.
8. יש לודא שלא נערכות לישות מלבד אלו שבהשגחת המשגיח או עובד הכשרות.
9. בקונדיטוריה בה לא נמצא משגיח בשעת הכנת העיסה הראשונה, ימונה עובד כשרות שתפקידו יהיה לקחת כזית מכל עיסה שתיעשה עד לבוא המשגיח, ולומר: "חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומה) חלה, ותכלול גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק" עד לאפייה. המשגיח יקבל מינוי בכתב מבעל המאפייה המתיר לו לתרום חלה בכל עת, ללא הקפדה על הכמות הנדרשת.
- \* המשגיח יהא נוכח בכל זמן שנעשות עיסות במאפייה, יקח כזית מהעיסה ויפריש בעצמו בברכה.
10. יש לעטוף את החלה בנייר כסף ולשורפה בתנור בשעה שאין בתנור מאפה אחר, או לעוטפה בנייר ובניילון ולהשליכה לאשפה.
11. סוגי עיסות:
  - א. מעיסה עבה כעיסת לחם המיועדת לאפייה, יש להפריש בברכה.
  - ב. מעיסה עבה המיועדת מראש לבישול או לטיגון עמוק (כגון: סופגניות), יש להפריש ללא ברכה.
  - ג. מעיסה רכה המיועדת לאפייה, יש להפריש אחר האפייה בברכה. במידה והמשגיח מפריש מהבלילה עליו לומר שהחלה תחול בשעת האפייה, היות שרק אז חל החיוב על בלילה רכה.



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

## אגף כשרות ארצית

בס"ד

- ד. מעיסה רכה הנשפכת ונאפת על משטח ישר אין צורך להפריש.
- ה. עיסה רכה הנשפכת ונאפת על משטח ישר שיש בו מקום קיבול קטן חייבת בחלה.
- ו. מעיסה שנלושה רק מקמח יבש (שלא נלתת) מי פירות ומיצים (שלא משבעת המשקים), יש להפריש ללא ברכה. אולם לכתחילה יש לערב בה את אחד משבעת המשקים (מים, יין, שמן זית, דבש, חלב) ולברך.
- ז. בעיסה שנלושה רק במיצים שאינם משבעת המשקים (יין, שמן זית, דבש, חלב), אין לשרוף את החלה אלא לעוטפה בשתי עטיפות כנזכר לעיל. כאשר הקמח נלתת, אפשר לשרוף.
- ח. מבצק של פיצה, יש להפריש חלה בברכה.
- ט. בצק מלאווח ספק אם יאפו, ולכן יש להפריש בלא ברכה.

### חלבי ופרווה

1. בקונדיטוריה יהיו שני אזורי עבודה נפרדים, לחלבי ולפרווה.
2. כל הכלים (כגון: תבניות, מלקחים, שפכטלים, מרדות, תנורים), יהיו מסומנים על מנת להפריד בין החלבי לפרווה (כגון: כיתוב, צבע, גובה התבנית, חורים, טבעות).
3. יהיו שני תנורים נפרדים לפרווה ולחלבי. אין לאפות לחם בתנור חלבי או בשרי.
4. במקום שיש ייצור פרווה וחלבי כאחת על המשגיח להיות נוכח בכל שעות העבודה. לחלופין, באחריות המשגיח לדאוג לכך שכל אגף שאיננו פעיל יהא נעול בזמן עבודת האגף האחר.
5. מוצרים שיש מהם פרווה וחלבי יהיו שונים בצורתם, והצורה תהיה קבועה.
6. יותקן שילוט גדול וניכר (80/60 ס"מ) המציין היכן החלבי והיכן הבשרי או הפרווה.
7. במקרר או בהקפאה יהיו תאים נפרדים לחלבי ולפרווה.
8. במגשי התצוגה למכירה יהיו מגשים וכלי חלוקה נפרדים לחלבי ולפרווה ויהיו שלטים על כך.
9. יש לארוז את המוצרים החלביים בשקיות וקופסאות שמודפס עליהם: "כשר חלבי" ואת המוצרים הפרווה באריזות שעליהן מודפס: "כשר פרווה". יש לייחד מלקחיים נפרדים לחלבי ולפרווה.
10. במקומות שאופים מאכלי חלב עם דגים, כגון: בפיצה ופשטידה, ויש להם כשרות מהדרין, יש לציין שהכשרות ברמת מהדרין אינה לפי המחמירים כבית יוסף.
11. במידה ומשתמשים באבקת חלב נוכרי יש לציין זאת על האריזה.

### אפייה

1. הדלקת האש תיעשה בכל יום אך ורק על ידי המשגיח. כאשר עובדים במקום גם נוכרים יש להתקין גוף חימום הדולק קבוע.

\* כאשר מדובר בבלילה רכה, יש להכניס את התבנית לתנור על ידי יהודי שומר מצוות.



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

2. תנור שנשאר דלוק כל הזמן אלא שהטמפרטורה בו עולה ויורדת, ובשעת פתיחת התנור יורדת הטמפ' אבל התנור לא כבה, אפשר לסגור את התנור על ידי נכרי – למרות שבכך הוא מגביר את האש.
3. תנור שכבה במהלך שעות העבודה או שכבה בשעת פתיחת הדלת לא יופעל מחדש אלא על ידי המשגיח.
4. \* הכנסת בצק הסופגניה לשמן הטיגון תיעשה ע"י יהודי בלבד.

### משלוחים והחזרות

1. משלוח דברי מאפה אפויים/לא אפויים (שנאפים בחנויות) מהמפעל לקונדיטוריות לא יעשה בתבניות אפיה אלא באריזות סגורות עם זיהוי כשרות וציון פרווה/חלבי. וכן משלוח של פיתות או לחמניות וכו' יעשה בשקיות עם כיתוב של הכשרות.
2. המפעל לא יקבל החזרות של דברי מאפה שאריזתם המקורית נפתחה.

### שבתות ומועדים

1. הקונדיטוריה תהיה סגורה החל משעה קודם לכניסת השבת או החג ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת או החג, לפי לוח זמני כניסת ויציאת השבת שמפרסמת הרבנות המקומית.
2. הקונדיטוריה תהיה סגורה החל מאור ל"ד בניסן ועד לשעה לאחר צאת חג הפסח.
3. לפני פסח תבוצע מכירת חמץ בחתימת מורשי חתימה.
4. יש לבדוק אחרי הפסח באיזה קמח ושמרים משתמשים, והאם טחנת הקמח והספקים ביצעו מכירת חמץ.
5. לאחר הפסח יש לבצע בדיקה יסודית של כל מערכת הקמח.
6. קונדיטוריה המבקשת לייצר דברי מאפה הכשרים לפסח חייבת להגיש בקשה מסודרת מספר חדשים קודם החג, ולקבל נהלי כשרות פסח.
7. בקונדיטוריה שלא עבדה בפסח, ושמרה במקרה בצק קפוא שנמכר לגוי כדון, יש לוודא שלא יבצעו הפשרת הבצק בתוך הפסח, כדי לא לערער את מכירת החמץ.

### המשגיח

1. המשגיח יכין דו"ח יומי על פעילותו, וימסור אותו לרב המפקח מטעם הרבנות המקומית בעת שיתבקש.
2. נוסח דו"ח יעשה בנפרד לכל קונדיטוריה בהתאם לפעילותה. מצ"ב דוגמת נוסח כללי:



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

דו"ח ניפוי קמח – חלה – אש

| תאריך | סוג הקמח | כמות שנפתה | סוג בצק | שעת הפרשה | שעת בדיקת ביצים | שעה | הדלקת אש | שם המשגיח |
|-------|----------|------------|---------|-----------|-----------------|-----|----------|-----------|
|       |          |            |         |           |                 |     |          |           |
|       |          |            |         |           |                 |     |          |           |
|       |          |            |         |           |                 |     |          |           |
|       |          |            |         |           |                 |     |          |           |

3. חותם הכשרות יוטבע באריזה, ולא יהיה הדבקה חיצונית בלבד.
4. המשגיח יהיה אחראי על התוויות והשימוש בהם יהיה תחת פיקוחו.
5. לא יוכנסו תוויות ללא ידיעת המשגיח. אין להוציא תווית או אריזות עם ציוני כשרות כלשהם אל מחוץ לקונדיטוריה.
6. התוויות יהיו מטעם הרבנות המקומית.
7. כל שינוי בצורת האריזה מחייב את אישור הרבנות המקומית מראש.
8. כל כיתוב של הכשר נוסף שיצוין ע"ג האריזה לא יהיה גדול מכיתוב הכשרות של הרבנות המקומית או הראשית, וימוקם באותו צד של האריזה.
9. במשקל אלקטרוני המוציא תווית עם שם המוצר והמחיר, יש להוסיף את המילה "חלבי" בעוגיות החלביות.

הכשרות היא שירות. כאיש ציבור – דאג לשרת כראוי.