



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

יש לקרוא בצמוד לנוהל זה:  
\*נוהל הכשרת טחנות קמח לפסח  
\*מפעלי תעשיה

## נוהל טחנת קמח לימות השנה

### הגדרות

1. **טחנת קמח** היא מבנה או מנגנון אשר מיועד להפיק קמח על ידי טחינת דגנים.
2. דגנים שנטחנים שלמים - המוצר המוגמר הוא **קמח מלא**.
3. דגנים שמסירים מהם חלקים כגון: קליפה, סובין וכו' - המוצר המוגמר הוא **סולת**, **קמח רגיל** **לבן** או **קמח שחור** (= בו מורידים פחות).
4. דגנים שגודלו בגידול אורגני - המוצר המוגמר הוא **קמח אורגני**.

### קליטת דגנים

1. קליטת דגנים שגודלו בארץ מחייבת אישור כשרות להפרשת תרומות ומעשרות.
2. קליטת אחד מחמשת מיני דגן שגודלו בחו"ל מחייבת אישור כשרות מפורט המעיד על כך שאין חשש חדש במשלוח.

### ניפוי קמח

1. יש לנפות את הקמח ניפוי סופי במכונת האריזה לפחות בצפיפות של 50 מ"ש. מידות הנפה מוגדרות לפי צפיפות החורים באינטש (כ 2.5 סמ"ר).
2. יש לנקות כל יום את הנפה, בית הנפה והצנרת המובילה למכונת המילוי.
3. יש להשתמש באנטי לטור (=מכשיר לשבירת הביצים של חרקים) לפני הניפוי.
4. יש לטחון קמח מלא דק כדי שנוכל לנפותו בצפיפות של 50 מ"ש.
5. סובין היות ואי אפשר לנפותו - יש לשוקו למאפיות, קונדיטוריות ושאר יצרנים **ביום הטחינה** כאשר כמות הייצור הראשונה תשווק בלי כשרות הואיל והיא בחזקת נגועה (כגון: לבעלי חיים).
6. המשגיח צריך לוודא שבחותמת מצויין תאריך הייצור ולהקפיד על החתמת אישור הכשרות עבור כל משלוח. וכן יש לעשות בקמחים, סולת וכד' שלא ניתן לנפותם בצפיפות של 50 מ"ש.

נוהל טחנת קמח לימות השנה - מתוך קובץ נהלי אגף הכשרות הארצי של הרה"ר לישראל



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

## אגף כשרות ארצית

בס"ד

7. המאפיות והייצרנים הקולטים את הקמחים שאינם ניתנים לניפוי, נדרשים לבדוקם ביום הקליטה ולפני השימוש ולאחר מכן לאחסנם בקירור.

### נוסח הכיתוב שיופיע על האריזות המיועדות לצרכן הפרטי

1. יש להדפיס על אריזות הקמח: "יש לנפות לפני השימוש".
2. רק על שקיות קמח שנארזו בוואקום, חנקן או שנשמרות בקירור מיד אחר הטחינה – אין צריך לכתוב את הנ"ל. באריזות הנ"ל יש לארוז קמחים המיועדים לשימוש בלי ניפוי ואי אפשר לנפותם כגון: קמח שמרים, תערובות לעוגות וכו'.
3. על אריזות סובין, סולת וקמח מלא שאי אפשר לנפותם בצפיפות של 50 מ"ש יש להדפיס: "יש לברור היטב לפני השימוש".
4. על כל האריזות יש להדפיס: "ללא חשש טבל, שביעית וחדש בהשגחת הרב ..... מרבנות ....."
5. גודל הכתב המציין את שם הרבנות המוסמכת המעניקה הכשר למפעל לא יפחת מגודל הכתב של השגחת גוף פרטי, ככל שיהיה, המופיע על גבי האריזה ובאותו מיקום.

### הדברה

1. לטחנה צריך להיות מדביר מקצועי מוסמך על מנת שידע להתמודד עם תופעת הנגיעות של חרקים ותולעים.
2. יש לבצע טיפולי הדברת חרקים בבור קליטת הדגנים, בגרעינים בתקופת אחסונם ובמיכלי הסילו הריקים של הדגנים והקמחים.
3. המדביר יטפל גם במתחם קו הייצור ואולמות הייצור. טיפולי ההדברה יעשו בהתאם לניטור החרקים בגרעינים ובכל קומות הטחנה.

### תעודת הכשר

טחנת הקמח תדאג לכך שתהיה ברשותה תעודת הכשר בתוקף מטעם הרבנות המקומית המוסמכת וזאת בהתאם לחוק איסור הונאה בכשרות התשמ"ג – 1983 וכל פיקוח של גוף פרטי יבוא כתוספת ולא כתחליף.