



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

ט"ז אלול תשע"ג

22/08/2013

058עג

לכבוד

רבני הערים שליט"א

הרבנים המכשירים ורבני בתי המטבחים שליט"א

מנהלי מחלקות הכשרות שליט"א

השלום והברכה!

## הנדון: רענון – נהלי שחיטה ובפרט לקראת החגים

לאור המקרים והעובדות שנתקלנו בהם בעבר ובפרט לאחרונה בבתי המטבחים, באטליזים ובמפעלי עיבוד בשר הננו לחזור, להבהיר ולהזכיר שיש לפעול ע"פ נהלי הכשרות של בתי מטבחים וע"כ אין להוציא בשר או כל חלק מחלקי פנים כולל ראשים ורגליים ללא ניקור והכשרה ובמידה שמשווקים בשר ללא ניקור והכשרה אין להשאיר על גבי הבשר כל סימן מסימני הכשרות כגון: פלומבה, מספר שחיטה, חותמת הכשרות וכדו' ויש להחתימו כטרף.

כפי הידוע, לפני החגים מתקיימות שחיטות רבות ובהיקף גדול של בקר וצאן ובמשך שעות רבות, על כן אנו מבקשים שהממונים והמשגיחים יהיו ערניים וזהירים יותר ויתנו את הדעת על כל הדברים הנדרשים והעשויים להוות בעיה או תקלה חלילה כגון: לשים לב על דיוק במספורי הבהמות והראשים ושאר חלקי פנים וכדו' ובמידה וצריך תגבור יש להוסיף בהתאם לצורך עוד אנשי צוות, שוחטים, משגיחים, עובדים וכדו'.

למרות שישנה דרישה וצריכה רבה לבשר ומתקיימות שחיטות רבות אין לחרוג בשום פנים ואופן משעות העבודה של צוות השחיטה - דהיינו בין שש לשבע שעות עבודה לפי הענין, אא"כ יש צורך מיוחד בערבי חגים, דהיינו כחודש לפני החגים, שאז אפשר לחרוג לשמונה שעות עבודה בכפוף להוספת אנשי צוות שוחטים, משגיחים, פועלים וכדו' בהתאם לצורך ניתן יהיה להגדיל את הכמות.

עבודת צוות השחיטה והכשרות דורשת ישוב הדעת וריכוז גבוה הן בשחיטה עצמה, בבדיקת הסכינים, בבדיקת הריאות, במספורי כל חלקי הבשר, החתמתם ובשימת הפלומבות כשר-חלק וכו'.

היות והכשרת הבשר בבתי המטבחים לפני החגים מרובה, על האחראים לתת את הדעת שהכל יעשה כדת וכדין ובפרט בהשריית הריאות ובהכשרתן היות שהריאה צפה "ובורחת" על פני המים. כמו"כ יש להקפיד להוריד היטב את ציריות הדם לפני הכשרת הבשר.

בשחיטת הכבשים: היות ויש צמר רב יש להקפיד זמן רב לפני השחיטה "לגלח" היטב את הצוואר מבלי לפגוע ולפצוע את העור. כמובן צריך שלכל הפחות יהיו ארבעה סכינים מוכנים בעמדת השחיטה כדי שלא יצטרכו למהר בבדיקת הסכינים אלא יוכלו לבדוקן במתינות וכנדרש.



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

## אגף כשרות ארצית

אנו מבקשים מרבני בתי המטבחים שאחראים על כל תהליך השחיטה וההכשרה ועל הוצאת הבשר וכן מבקשים מרבני הערים שליט"א וממנהלי מחלקות הכשרות שאחראים על אופן קליטת הבשר להקפיד ולעמוד על הדברים הנ"ל בנוסף לכל הדברים המובאים בנהלי בתי המטבחים לתועלת ולשמירת הכשרות תוך הקפדה כי:

### בשר טרי

1. בשר טרי קדמי ואחורי המשווק מבתי המטבחים למקומות מושגחים חייב להיות מנוקד ומוכשר!
2. הבשר שנבדק ונפסק כ"טרף" חובה להחתימו ולסמנו "טרף" עם חותמת בצבע ירוק.
3. בשר טרי קדמי ואחורי שאינו מנוקד ומוכשר או מנוקד ואינו מוכשר בבתי המטבחים, חייב להיות מוחתם בחותמת "טרף" בצבע ירוק.
4. יש להקפיד שחלקי הבשר הכשר המשונוע מבתי המטבחים לחנויות, יובל במשאית נפרדת מהטרף על מנת למנוע תקלות חמורות כפי שאירע לאחרונה וכמצויין בנהלים.
5. אין לאפשר פירוק חלקי בשר טרף ואריזתו בבית מטבחים הנתון להשגחת רבנות מוסמכת לצורך שיווק.

### חלקי פנים

1. כל החלקי פנים ישווקו כשהם מנוקדים ומוכשרים בבתי המטבחים, במידה ולא נוקרו והוכשרו מכל סיבה שהיא, יוחתמו כ"טרף" בצבע ירוק.
  2. תעודות הכשרות יינתנו לבתי מטבחים, מפעלי עיבוד בשר, אטלזים וכדו' בכפוף ליישום ההנחיות הנ"ל.
- אבקשכם להביא זאת לידיעת הנהלת בית המטבחים ולבעלי העסקים השונים שעליהם להיערך ולהקפיד על יישום ההנחיות הנ"ל ע"מ להימנע מתקלות ומנזקים אפשריים.**

בהזדמנות זו אנו מודים לכל הרבנים שליט"א על שיתוף הפעולה בשמירה וביישום נהלי הכשרות.

יהי רצון שלא תצא תקלה מתחת ידינו, אמן!

בברכת "שנה טובה"

לכם ולבני ביתכם שיחיו,

הרב יעקב סבג

ראש אגף הכשרות הארצי

העתקים:

הרה"ג דוד לאו שליט"א - הרב הראשי לישראל ונשיא מועצת הרה"ר  
הרה"ג יצחק יוסף שליט"א - הראש"צ והרב הראשי לישראל  
מר עזר וינר הי"ו - מנכ"ל הרה"ר לישראל  
מר ירון קטן, עו"ד - היועמ"ש לרה"ר לישראל  
הרב חגי בר גיורא שליט"א - מנהל מח' בתי מטבחים  
הרב אברהם בוחבוט שליט"א - מנהל מח' שח"ל ומפעלי עיבוד בשר ואיטלזים  
רפי יוחאי - מנהל היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות  
רבני ומפקחי אגף הכשרות הארצי ברה"ר לישראל