



הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

ח' אלול תשע"א
07 ספטמבר 2011
073

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 שאנו נתקלים בבתי המטבחים, באיטליזים 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 ומי שמשווק בשר ללא ניקור והכשרה אין להשאיר במשלוח הבשר שום סימן מסימני הכשרות כגון: פלומבה, מספר שחיטה, חותמת הכשרות וכדו'.

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 הכשרות- דהיינו שש שעות עבודה, 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.



הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

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

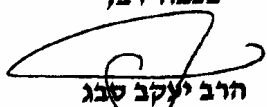
אנו מבקשים מרבני בתי המטבחים שאחראים על כל תהליך השחיטה וההכשרה ועל הוצאת הבשר וכן מבקשים מרבני הערים שליט"א וממנהלי מחלקות הכשרות שאחראים על אופן קליטת הבשר להקפיד ולעמוד על הדברים הנ"ל בנוסף לכל הדברים המובאים בנהלי בתי המטבחים לתועלת ולשמירת הכשרות.

נ.ב. נא להעביר את הדברים להנהלת בתי המטבחים ע"מ שישתפו פעולה לטובת הכשרות ולטובתם.

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!

בכבוד רב,

הרב יעקב סבג
ראש אגף הכשרות הארצי

העתקים:

הרה"ג יונה מצגר שליט"א - הרב הראשי לישראל ונשיא מועצת הרה"ר
הרה"ג שלמה משה עמאר שליט"א - הראש"צ והרב הראשי לישראל
מר עזר וינר הי"ו - מנכ"ל הרה"ר לישראל
הרב חגי בר גיורא שליט"א - מנהל מח' בתי מטבחים
הרב אברהם בוחבוט שליט"א - מנהל מח' מפעלי עיבוד בשר ואיטליזים
רפי יוחאי - מנהל היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות