

ט"ו שבט תשע"ט  
21/1/2019  
פא100תשעט

לק"י, בסייעתא דשמיא

לכבוד  
**הרב המקומי**  
**הממונה על המוצעה הדתית**  
**מחלקת הכשרות של הרבנות המקומית**

השלום והברכה!

**הנדון: הוראות למתן תעודות הכשר לפסח תשע"ט למסעדות**

מועד בדיקת חמץ יחול השנה ביום חמישי (בלילה), ליל י"ד ניסן תשע"ט (18/4/2019). למחרת, ביום שישי - חל ערב חג הפסח. מסעדה אשר תהיה סגורה בפסח יכולה לפעול במתכונת חמץ עד ליום שישי, י"ד ניסן תשע"ט (19/4/2019), בשעה 09:00 בבוקר, לפני שעת ביעור חמץ, תוך הקפדה על סגירת שערי המסעדה, ועל מכירת חמץ לנוכרי במסגרת הרבנות המקומית ע"י בעלי המסעדה.

תאריך אחרון לסיום ההכשרה במסעדות, המבקשות לפעול בימי הפסח תחת השגחה, הנו ביום רביעי (בלילה), ליל י"ג ניסן תשע"ט (17/4/2019). אין לאפשר הכשרות לאחר התאריך הנ"ל. ביום חמישי, תאריך י"ג בניסן תשע"ט (18/4/2019), המסעדה תעבוד כשהיא כבר כשרה לפסח בלבד.

בהקשר להכשרות לפסח של המסעדות בשנת תשע"ט, נדגיש מספר נקודות חשובות:

**א.** לאחר ביצוע בדיקות ובירורים נרחבים עם רבנים ועובדי מחלקות כשרות ושיחה עם בעלי עסקים מרחבי הארץ, נמצא שקיימת הבנה בצורך לשמור על אחידות ועל שוויוניות בקרב בעלי המסעדות, ועל החשיבות להיערכות נכונה, שתאפשר הכשרה ראויה לפסח של המסעדות, וכן מתן מרווח ראוי לפני פסח על מנת לתקן ליקויים ולאפשר הפקת לקחים.

לכן, נבקשם לא לחרוג מהתאריך הנקוב לביצוע ההכשרה לפסח לטובת כלל מערכות הכשרות והמסעדות.

נציין שבשנים האחרונות הושגה הכרעה ברמה הארצית של קיום נוהל זה. קבלת אחריות משותפת על יישומו של הנוהל באופן אחיד ברחבי הארץ הנו חיוני על מנת למנוע רושם של איפה ואיפה, ועל מנת שיתאפשר ברמה הארצית לבצע את ההכשרה לפסח של המסעדות כדין וכהלכה.

**ב.** יש לוודא ניקיון יסודי של הכלים, שיש להכשירם לקראת פסח, עוד לפני ביצוע ההכשרה/ההגעה. יש להיערך בהתאם.

**ג.** נבקשם לפרסם רשימה של מסעדות, שהוסדרה עבורם תעודות הכשר לפסח, על מנת שהרשימה תשמש כשירות לציבור וככלי עזר לפיקוח, שמסעדות שלא ביקשו הכשר לפסח, לא יפעלו במהלך הפסח ללא הכשר כחוק, ובכך תימנע הטעייה.

**ד.** יש לציין בתעודות הכשר לפסח אם המסעדה היא "ללא חשש קטניות" או "מכיל קטניות" - גילוי נאות לציבור.

**ה.** יש להסדיר כוח אדם מקצועי ומתאים מבעוד מועד על מנת לבצע את ההכשרה לפסח של הציוד והכלים במסעדה, ובאחריות הרבנות המקומית לפקח שהליך ההכשרה לפסח מתבצע כראוי.

**מצורפים בזה (ניתן גם למצוא את מסמכים אלו באתר הרה"ר לישראל):**

1. כתב התחייבות להפעלת מסעדה כשרה לפסח (4 עמודים).
2. כתב יפוי כוח ושליחות למכירת חמץ לנוכרי.
3. טופס המתנה מעת לעת.
4. קונטרס הכשרה לפסח תשע"ט של המסעדות - יופץ בהמשך.
5. טבלת עזר - סיכום פעולות היערכות מסעדות לפסח.
6. טופס עזר - תיעוד פעולות היערכות לפסח תשע"ט.
7. "המנוע הפנימי" של ההיערכות לפסח תשע"ט.
8. תקציר פעילות לקראת פסח תשע"ט.

בתפילה שלא תצא תקלה מתחת ידיו, ובברכת הצלחה,

  
**הרב אדיר יאקוב**  
מנהל מחלקת מסעדות ורשתות שווק

  
**הרב יעקב סבג**  
ראש אגף הכשרות הארצי

העתקים:  
הרה"ג יצחק יוסף שליט"א, הראש לצ"ו והרב הראשי לישראל  
הרה"ג דוד לאו שליט"א, הרב הראשי לישראל  
הרב משה דגן שליט"א, מנכ"ל הרה"ר לישראל  
ע"ד הראל גולדברג, היועץ המשפטי ברה"ר  
הרב יצחק אלחנן שליט"א, ראש לשכת הראשון לציין  
הרב רפאל יוחאי שליט"א, סגן ראש אגף הכשרות ומנהל תחום אכיפה  
ע"ד קובי אלטר, דובר הרבנות הראשית לישראל  
רבני ומנהלי המחלקות באגף הכשרות הארצי

## כתב התחייבות להפעלת מסעדה כשרה לפסח תשע"ט

נותני ההכשר מתבקשים להחתים את בעלי המסעדות והעסקים על כתב התחייבות זה, המכיל את הנהלים ואת הוראות ההכשרה.

שמי (שם ושם משפחה): \_\_\_\_\_ בעל בית עסק/מסעדה, המכונה: \_\_\_\_\_  
 השוכן/נת בכתובת: \_\_\_\_\_, והנני מתחייב לפעול בהתאם למפורט  
 בהתחייבות זו לצורך קבלת תעודת הכשר לפסח תשע"ט: \_\_\_\_\_ (חתימה).

### תכניות ניקיון והכשרה לקראת פסח

- הנני מקבל עלי את תכנית הניקיון והכשרה כפי שייקבע ע"י הרב המקומי נותן ההכשר או מפקח הכשרות מטעמו.
- קביעת יום ההכשרה תהיה בתיאום עם הרבנות המקומית המכשירה כדלהלן: הריני מעוניין להכשיר את עסקי ביום \_\_\_\_\_ תאריך \_\_\_\_\_ החל מהשעה \_\_\_\_\_  
 (הערה: יש לציין תאריך עד יום רביעי (בלילה), ליל י"ג ניסן תשע"ט, 17 אפריל 2019).
- הכנת ציוד הכשרה וחומרי ניקוי מתאימים - עפ"י הפירוט בסעיפים: 22, 25 (עמוד 3).
- מספר העובדים שיוקצו ע"י העסק במהלך כל תהליך הניקיון וההכשרה \_\_\_\_\_.
- יודגש כי לא תתבצע הכשרת כלים וציוד שאינם נקיים כנדרש, וכל האחראיות לכך תהיה על בעל העסק.

### אחסון מוצרי חמץ, אחסון כלי חמץ

6. יש להקצות עד יום שני, תאריך י" ניסן תשע"ט (15/4/19), מחסן והקצאת אחסון קירור נעולים עבור מוצרים וחומרי גלם חמץ, עבור מוצרים וחומרי גלם ללא הכשר לפסח (כולל משקאות חריפים) וכן עבור כלי חמץ, שאינם ניתנים להכשרה. המפתח למחסן יימצא ברשות משגיח הכשרות בלבד. מנעול ומפתח - יירכשו על חשבון בעל העסק. לחילופין, ניתן להקצות מתחם אחסון מובדל ומוצנע, הניתן לנעילה ולבקרה, באופן שרק למשגיח הכשרות תהיה יכולת גישה ופתיחה של אמצעי האחסון. יש לשלט: "חמץ".

נא ציין את מיקום המחסן: \_\_\_\_\_

נא ציין את מיקום אחסון הקירור: \_\_\_\_\_

7. מקרר/מקפיא לדברי חמץ - יינעל במנעול חדש, והמפתח יימצא אצל המשגיח. יש לשלט: "חמץ".

8. בכשרות ללא חשש קטניות יש לאחסן גם את הקטניות (כשרות לפסח) במחסן או במתחם נעול.

9. ציוד גדול, כגון תנורים, שלא מוכשרים לפסח, ואשר נמצאים בתחומי המסעדה/העסק ולא ניתן לפנותם מפאת גודלם - יש לעטוף אותם בניילון חזק ואטום ולחתום את העטיפה בסימון (הסימון ישמש כפלומבה) של משגיח הכשרות, באופן שאם יפתחו את העטיפה - הסימון ייקרע. יש לשלט: "חמץ". לא לשימוש.

## אחסון מוצרים וכלים כשרים לפסח

10. אחסון המוצרים הכשרים לפסח לפני פסח ייעשה במחסן/חדר/מתחם, אשר ניתן יהיה לנעול אותו. המפתח למחסן יימצא אצל משגיח הכשרות בלבד. מוצרים יוכנסו למחסן זה רק לאחר שהמשגיח בדק את כשרותם לפסח. ובמסעדה שהיא ללא חשש קטניות, על המשגיח לוודא שאין במוצרים חשש קטניות.

במסעדה, שבתחומה יש מחסן מיוחד, לאחסון ולנעילה של כלי פסח במשך כל השנה - ניתן להשתמש במחסן זה. במסעדות שאין ברשותן מחסן כנ"ל, יש להקצות את המחסן/החדר/המתחם הנעול עד תאריך שייקבע על ידי הרבנות המקומית, ובהתאם לתזמון רכישת כלים כשרים לפסח ומוצרים כשרים לפסח ע"י בעלי המסעדה (נא לציין תאריך: \_\_\_\_\_), ובכל אופן לא יאוחר מיום שני, תאריך י' ניסן תשע"ט (15/4/19). נא ציין את מיקום המחסן: \_\_\_\_\_.

## מכירת חמץ

11. על בעל העסק לחתום על כתב לייפוי כוח למכירת חמץ/שליחות למכירת חמץ (או למוצרים ללא הכשר לפסח) ולמסרו חתום לרבנות מבעוד מועד לפני פסח. האחריות לביצוע מכירת חמץ לנוכרי לפני חג הפסח הינה על בעל העסק, החייב לדאוג שתיעשה מכירה כדין באמצעות הרבנות המוסמכת. יש לשמור את אישור מכירת החמץ.

12. מוצרים כשרים לפסח, שנפתחו לפני הכשרת המסעדה לפסח, ייכללו במכירת החמץ.

## מוצרים כשרים לפסח

13. כל המוצרים המיועדים לשימוש בפסח, כולל שתיה חריפה או יינות תוצרת הארץ או מחו"ל, צריכים להיות בהכשר לפסח מטעם רבנות מוסמכת או באישור הרבנות הראשית לישראל. חובה לצרף תעודת הכשר לגבי כל מוצר ומוצר. יש לתייק את תעודות הכשרות או את אישורי הכשרות לפסח.

14. על גבי סחורה כשרה לפסח צריך להיות מצוין: "כשר לפסח (תשע"ט)" (מכיל קטניות) בהשגחת רבנות מוסמכת או באישור הרבנות הראשית לישראל. לא תתקבל סחורה עם מדבקה שאינה כפי הנוסח לעיל.

15. מוצרים כשרים לפסח, שנפתחו לפני הכשרת המסעדה לפסח, יאוחסנו עם דברי החמץ.

16. קבלת כל סחורה כשרה לפסח חתומה כדין, תתקבל בעסק אך ורק בתיאום עם משגיח הכשרות ובאישורו.

17. בעסקים תחת כשרות לפסח "מכיל קטניות" - על המשגיח לברור את הקטניות 3 פעמים (עבור ימי הפסח) לפני פסח ולהחתים כל שקית שנבררה בחותמת כשרות.

18. בכשרות ללא חשש קטניות - יש לנעול את הקטניות (כשרות לפסח) במתחם נעול ע"י המשגיח.

## כלים וציוד כשרים לפסח

19. פתיחת המחסן (או מתחם נעול) של כלי הפסח - תיעשה בנוכחות המשגיח. הוצאת כלים לשימוש בפסח תהיה רק על פי הרשימות שבידי המשגיח, אשר הופקו בשנה שעברה או במהלך השנה.

20. אין להוציא את כלי הפסח עד סיום אחסון ונעילה של מוצרי החמץ ושל כלי החמץ וכן סיום הכשרת המסעדה/העסק לפסח.

21. על הכלים והציוד הכשרים לפסח או שהוכשרו לפסח להיות מסומנים בסימון מבדיל (ביחס לכלי החמץ), בהתאם להנחיות הרבנות המקומית.

## ניקיון והכנה להכשרה

22. באחריות בעל המסעדה/העסק להסדיר חומרי ניקיון בהתאם לדרישות ניקיון הכלים והציוד שבמסעדה.
23. יש להשרות את הכלים ואת הציוד, המיועדים להכשרה, מבעוד מועד במסיר שומנים, על מנת שכאשר יגיע יום ההכשרה, הכלים יהיו נקיים. על בעל העסק להקצות כוח אדם מספיק, **כמצוין בתחילת מסמך זה**, על מנת לעמוד בדרישות הניקיון של המסעדה/העסק לקראת ההכשרה.
24. יש לנקות ביסודיות את כל הכלים הטעונים הכשרה מבעוד מועד. זהו תנאי יסודי להכשרה. יש לוודא ולבדוק בתיאום עם משגיח הכשרות אם אכן התבצע ניקיון כראוי של הכלים לפני בואו של צוות ההכשרה.
25. באחריות בעל המסעדה/העסק להסדיר ציוד הכשרה, כמפורט להלן:
- בלוני גז, מבערי גז, מוט ברזל לביצוע ליבון, דוד מים להכשרה עם מכסה, דוד מים קרים, חצובה מתכתית, מבער נייד, מלקחיים מברזל, סלי רשתות הכשרה, קומקום חשמלי, כפפות חסינות חום, סינר מוגן חום, מגפיים, מטפה כיבוי אש וערכת עזרה ראשונה. מינון וכמות של פרטי ציוד ההכשרה - בהתאם להנחיות הרבנות המקומית, ולפי דרישות ההכשרה שבמסעדה: \_\_\_\_\_.
26. בטרם הכשרת הכלים והמתקנים, עליהם להיות לא בשימוש 24 שעות קודם ההכשרה (יש למלא טפסי המתנה מעת לעת). לחילופין, ניתן לפגום את המים ולהגעיל בהם ללא המתנה.
27. **יודגש כי לא תתבצע הכשרת כלים וציוד שאינם נקיים כנדרש, וכל האחריות לכך תהיה על בעל העסק.**
28. אין להתחיל בהכשרת המטבח, הכלים והציוד אלא רק לאחר שכל מוצרי החמץ וכלי החמץ הוצאו מהמטבח ואוחסנו במקום סגור, המיועד לכך, כמפורט לעיל (סעיף 6).
29. על בעל העסק לדאוג שעד לשעה שנקבעה עבור ההכשרה יימצא כל הציוד הנ"ל בנקודת ההכשרה, ודודי המים יעבעו כבר, על מנת שאפשר יהיה להתחיל בהכשרה באופן מיידי.

## הכשרת הכלים

30. יש לפעול עפ"י הנחיות ההכשרה המופיעות ב"קונטרס הכשרה לפסח תשע"ט של המסעדות", אשר יופץ על ידי אגף הכשרות הארצי. נפרט להלן את דרך ההכשרה של חלק מהכלים והציוד.
31. כלי זכוכית - הכשרתם על ידי שרייתם במים 3 ימים מעת לעת, והחלפת המים כל 24 שעות (יש למלא טפסי השרייה מעת לעת) או באמצעות הגעלה בכלי ראשון. לחילופין, יש להמליץ על רכישת כלים מיוחדים לפסח.
32. כל הכלים החדשים תוצרת חו"ל שיגיעו לעסק יעברו טבילה ע"י המשגיח במקווה. על בעל העסק להעמיד רכב עבור הובלת הכלים למקווה טבילה.
33. יש לייחד מקרר/מקפיא נפרד לפסח בלבד, אשר יש להכשירו לפסח, והכנסת הסחורה וסימונה ייעשו באישור משגיח הכשרות. יש להוסיף שלט: "מקרר כשר לפסח".
34. מדיח כלים - יש להזמין חומרי ניקיון כשרים לפסח, ולבצע ניקיון והכשרה של המכונה. כמו כן, יש לייחד סלסלות ווילונות מיוחדים לפסח.
35. מכונות שתיה - יש להזמין טכנאי עבור ניקיון והכשרה של מכונות שתיה קרה וחמה ושל מטחנת הקפה. ההכשרה תתבצע עד תאריך י"ב בניסן תשע"ט (17/4/19).
36. תנור וארונות חימום - מומלץ להחליף את הגומיות (אטם דלת). עפ"י שיקול דעת הרבנות המקומית, ככול שאין קרעים באטם, ניתן לאשר את הכשרת הגומיות (אטם דלת) לפסח.
37. מובהר זאת לבעל העסק כי במקרים מסוימים, בהם ההכשרה הנדרשת מצריכה ליבון חמור וכדומה, עשוי להיגרם נזק למתקן או לכלי המוכשר, ועל כן יש להעדיף כלי מיוחד לפסח. ככל שבעל העסק יבחר בהכשרה, הרי שבמקרה של נזק כתוצאה מההכשרה או מההטבלה, האחריות תחול על בעל העסק בלבד.

38. כלים שלא ניתן להכשירם לפסח ויש צורך להחליפם

- סיילקסים, שקיות זילוף, כלים עם חורים, מסננות למיניהן, מטרפות, רינגים, מברשות.
- רשתות מטגנות/ציפסר, גחלים של גריל מאבן, לבני תנור, תבניות וגסטרונומים לסוגיהם השונים, סיליקונים, מחבתות, כל סוגי הווקים, פלנצ'ה חשמלית שנעשה בה שימוש בחמץ גמור כגון במוצרי בשר המעובדים עם חמץ, טוסטר, מצנן, סלמנדרה, מנורות חימום.
- כלי עץ או שיש בהם חלקים מעץ, כלי קרמיקה, כלי אלומיניום, כלי חרס, כלי פורצלן, כלים מצופים טפולן, כלים מצופים אמאייל, כלים מפלסטיק שאינם קשיחים או שיש בהם חריצים.
- ידית הרמבו (מערבל ידני), מסור (סרט) חיתוך מכונת בשר, מעבד מזון - החלפת הכוס/המייכל.
- סלסלות נצרים, כיסויים לעגלות, סלסלות שטיפת הכלים.
- קרמיקות המשמשות בסיס להנחת מאכלים, קרשי חיתוך, משטחי שיש - יש לצפות בפלטות.
- פותחנים שולחניים או אישיים, מלחיות, פלפלות, כלי שמן לימון ורטבים.

### לאחר ההכשרה לפסח, ובמהלך הפסח, השגחה

39. כפפות חד פעמיות שבשימוש העסקי יתקבלו עם אישור כשרות לפסח (במסעדות שיש להן כשרות לפסח ללא חשש קטניות - על הכפפות להיות עם אישור ללא חשש קטניות).
40. ההשגחה בפסח תבוצע ע"י משגיח כשרות צמוד או לפי שעות - בהתאם להחלטת הרבנות המקומית, למשך כל חג הפסח, החל מביצוע תהליך ההכשרה, בכל שעות עבודת העסק.

### לאחר הפסח והשבת

41. אין להיכנס למסעדה אלא רק לאחר חלוף חצי שעה משעת יציאת החג והשבת (מוצאי שבת, ליל כ"ג ניסן תשע"ט, 27/4/19), ורק בתיאום עם משגיח הכשרות.
42. לאחר הפסח והשבת, אין להוציא כלי חמץ או מוצרי חמץ לפני הכנסתם של כלי הפסח למחסן פסח על מנת שלא ליצור ערבוב עם כלי החמץ. אחסנת כלי הפסח תיעשה אך ורק בנוכחות המשגיח, ולאחר שסומנו על ידו, ותועדו בכתב במדויק. יש לנעול את כלי הפסח במחסן או במתחם נעול - כאשר המפתח/ציוד החתימה רק ברשות המשגיח.
43. דו"ח מלאי כלי פסח - על המשגיח להכין דו"ח ובו פירוט של כל אותם הכלים הכשרים לפסח, שאוחסנו על ידו עבור פסח של השנה הבאה. הדו"ח ימולא בשני העתקים - האחד לבעל העסק והשני לרבנות.
44. פתיחת מחסן כלי הפסח בשנה הבאה - תיעשה בנוכחות המשגיח.
- הוצאת כלים לשימוש בפסח תהיה רק על פי הרשימות שבידי המשגיח.
45. אין לרכוש מוצרים לאחר הפסח אלא אך ורק ממקורות וספקים שיכולים להציג אישור מטעם הרבנות המוסמכת שהם מכרו חמץ לנוכרי לפני הפסח.

הריני מתחייב לבצע את כל הסעיפים האמורים לעיל במלואם, וכן כל הוראה נוספת שאקבל מהרבנות או מבא כוחה.

שם בעל המסעדה/העסק: \_\_\_\_\_ תאריך: \_\_\_\_\_

חתימה וחותמת בעל העסק: \_\_\_\_\_

יש למלא את ייפוי כוח זה כאשר בעל המסעדה עצמו אינו חותם על כתב השליחות למכירת חמץ לנוכרי (לקמן).

## כתב ייפוי כוח מטעם בעלי המסעדה למכירת חמץ

תאריך: \_\_\_\_\_  
אני הח"מ (שם מלא) \_\_\_\_\_, מספר תעודת זהות \_\_\_\_\_,  
בעלי מסעדת \_\_\_\_\_, כתובת \_\_\_\_\_,  
מייפה את כוחו של \_\_\_\_\_, מספר זהות \_\_\_\_\_, להיות שליח/ה שלי למכור את כל  
החמץ שברשותי, באמצעות הרבנות המקומית \_\_\_\_\_.  
חתימה \_\_\_\_\_

הרבנים וכל העוסקים מטעמם, המבצעים את מכירת החמץ לנוכרי בערב פסח עבור בעלי העסקים, מתבקשים להחתים את בעלי העסק על  
טופס זה ולהעביר בהקדם לרבנות הרלוונטית.

### כתב שליחות מכירת חמץ - פסח תשע"ט

תאריך: \_\_\_\_\_  
לכבוד הרבנות \_\_\_\_\_  
כתובת \_\_\_\_\_, עיר/מועצה אזורית/יישוב \_\_\_\_\_  
שלום רב,  
בקשה למכירת חמץ לנוכרי  
אני הח"מ (שם מלא): \_\_\_\_\_ בא כוח בית העסק;  
מס' תעודת זהות: \_\_\_\_\_ כתובת: \_\_\_\_\_  
מבקש למכור עבורי/עבור בעלי העסק את כל החמץ שברשותי.  
(הערה: כאשר בא כוח העסק חותם על הבקשה ולא בעל המסעדה עצמו, יש למלא כתב ייפוי כוח (לעיל)).

**אני מתחייב בזאת בשמי/בשם בעלי העסק שלא למכור חמץ בתוך ימי הפסח לכל גורם שהוא במזיד.**

והיה אם יימכר חמץ בתוך ימי הפסח, אנחנו מקבלים עלינו את האחריות לתוצאות, וידועה לנו המשמעות ההלכתית, בכך שיפוג כל תוקף המכירה  
רטורואקטיבית. וכן אנחנו מקבלים עלינו את כל האחריות להפסדים בגין ביטול המכירה והסרת כשרות או כל נקיטת הליך אחר.

על החתום בכבוד רב,

שם העסק \_\_\_\_\_  
תפקיד בעסק \_\_\_\_\_  
שם מלא \_\_\_\_\_  
חתימה \_\_\_\_\_

## טופס המתנה מעת לעת (24 שעות)

שם המשגיח האחראי: \_\_\_\_\_

שם הרבנות: \_\_\_\_\_

סוג המכשיר/הכלי \_\_\_\_\_ במקום \_\_\_\_\_

סה"כ מכשירים/כלים מאותו סוג: \_\_\_\_\_

מספר הכלי/המכשיר \_\_\_\_\_ מתוך \_\_\_\_\_

### בדיקת הניקיון נעשתה:

ביום \_\_\_\_\_ בתאריך \_\_\_\_\_ בשעה \_\_\_\_\_

### החל מהזמן הנ"ל ולמשך 24 שעות הכלי יהיה בהמתנה/בהשבתה

עד ליום \_\_\_\_\_ בתאריך \_\_\_\_\_ בשעה \_\_\_\_\_

### נבדק ואושר ע"י המשגיח בסיום זמן ההמתנה:

האם הכלי נקי? כן / לא

שם: \_\_\_\_\_ חתימה: \_\_\_\_\_

### הוראות:

1. בסיום הניקיון, יש לעטוף את המכשיר/הכלי בניילון נצמד עד לרגע ההכשרה.
2. את הטופס הנ"ל יש לתלות על גבי המכשיר/הכלי.
3. לגבי שדה: "מספר הכלי/המכשיר" - נניח ארונות חימום.
4. בודקים כמה ארונות חימום יש להכשיר (נניח 10) - אז המספר יהיה 1 מתוך 10, וכן על זה הדרך.
5. יש למלא טופס זה בשני העתקים.
- טופס אחד יוצמד על המכשיר, וטופס שני יתויק בתיק ההכשרה לפסח.
- בסיום ההכשרה יש לסמן את המכשיר/כלי בסימון מיוחד עבור פסח.

## הנדון: טבלת עזר לסיכום פעולות ההכשרה במסעדות לקראת פסח תשע"ט

בעקבות הפקות לקחים שבוצעו מההיערכויות לפסח בשנים האחרונות, ראינו לנכון לערוך טבלת עזר, וזאת על מנת להקל על הבנת תהליך ההיערכות לפסח בנוגע למסעדות.

הבאנו סיכום של הפעולות העיקריות שיש לבצע, בהתאם לתאריכים. יש להדגיש שמדובר בטבלת עזר בלבד, ובכל מקרה של חוסר בהירות חובה לפעול על פי נהלי הכשרות המפורטים, בהקשר להיערכות המסעדות לקראת פסח תשע"ט, אשר פרסמה הרבנות הראשית לישראל.

פעולות נדרשות בתהליך ההיערכות לפסח תשע"ט				מועד / תאריך
יש ללמוד ולתעד אלו כלים וציוד במסעדה ניתנים להכשרה לפסח ואלו מהם לא. יש לקבוע איזה ציוד הכשרה נדרש על מנת לבצע הכשרה לפסח של המסעדה. לאחר ביצוע הלמידה וההחלטות - יש ליידע מראש את בעלי המסעדה לגבי כל הפרטים הנ"ל				יש לבצע כ-3 חודשים לפני פסח (ט"ו שבט תשע"ט, 21/1/19)
על בעל העסק לחתום על כתב ייפוי כוח/שליחות למכירת חמץ ולמוסרו חתום לרבנות. הכנת תכנית הכשרה ספציפית לפסח עבור המסעדה: ציוד ניקיון, עובדי ניקיון (מטעם בעלי המסעדה), ציוד הכשרה, צוות הכשרה, מחסן/מתחם נעול לחמץ, מחסן/מתחם נעול כשר לפסח, קבלת סחורה כשרה לפסח בתיאום ובאישור משיגי הכשרות, מינון השגחה וכו'. יש להסדיר מחסן/מתחם נעול עבור מוצרים כשרים לפסח וכלים כשרים לפסח לצורך אחסון לפני הפסח ובמהלך השנה (לפי הצורך).				יש לבצע מבעוד מועד, לפני פסח
יש להקצות/להסדיר מחסן/מתחם נעול עבור מוצרי החמץ וכלי החמץ.				יש לבצע עד יום שני, י' ניסן תשע"ט (15/4/19)
בואו של טכנאי לצורך ניקיון והכשרה של מכונות שתיה קרה/חמה ומטחנת קפה.	יש להטביל כלים חדשים - לפי הצורך.	על המשיגי לברור את הקטניות 3 פעמיים עבר ימי הפסח, ולהחתים כל שקית שנבררה בחותמת כשרות.	לטיים אחסון מוצרי חמץ (או שאינם כשרים לפסח) וכלים חמץ במחסן נעול/מתחם נעול.	יש לבצע עד יום רביעי, י"ב ניסן תשע"ט (17/4/19)
<b>סיום ניקיון יסודי לכלים/לציוד שיש להכשיר לפסח. יש לוודא שוב נקיות לפני ההכשרה!</b>				דגשים לפני ההכשרה
הכשרת המסעדות לפסח בהתאם להנחיות בקונטרס הכשרת מסעדות לפסח תשע"ט. סימון מבדיל לכלים הכשרים לפסח, בהתאם להנחיית הרבנות המקומית.				יש לבצע ביום רביעי (בלילה), ליל י"ג ניסן תשע"ט (17/4/19)
יש לתת תשומת לב לאישור/אי אישור שימוש בקטניות - בהתאם לסיווג הכשרות של המסעדה.				יש לבצע החל מרגע ההכשרה לפסח של המסעדה עד תום חג הפסח
רכישה של מוצרי מזון אך ורק ממקורות תחת כשרות, שיכולים להציג אישור שמכרו חמץ באמצעות הרבנות הספציפית לכל מקום.	לוודא הכנסת כלי הפסח למחסן (או מתחם נעול) פסח על מנת לא ליצור ערבוב עם כלי חמץ. תיעוד הכלים המאוחסנים.	פתיחת המסעדה במוצאי שבת (ליל כ"ג ניסן תשע"ט, 27/04/19) - רק בתיאום עם משיגי הכשרות	יש לבצע מיד/לאחר צאת חג הפסח והשבת (ליל כ"ג ניסן תשע"ט, 27/04/19) רק לאחר חצי שעה מזמן יציאת השבת	



## טופס תיעוד פעולות היערכות מסעדות לפסח תשע"ט

שם הרבנות: \_\_\_\_\_ עבור מסעדה: \_\_\_\_\_ כתובת: \_\_\_\_\_

שם משגיח: \_\_\_\_\_

### מקרא: יש לסמן ✓ (תקין) או × (אינו תקין) או - (אינו רלוונטי) במשבצות המתאימות

יום בשבוע	תאריך	הפעילות הכשרותית			
יום שני	ט"ו שבט תשע"ט 21/1/19	ללמוד ולתעד מראש אלו כלים ניתנים להכשרה במסעדה ואלו כלים לא ניתנים להכשרה. לקבוע מהו ציוד ההכשרה הנדרש.			
יש לבצע מבעוד מועד לפני פסח					
על בעל העסק לחתום על כתב לייפוי כוח/שליחות למכירת חמץ ולמסרו חתום לרבנות.					
גיבוש תכנית הכשרה ספציפית לפסח עבור המסעדה, קביעת זהות צוותי הניקיון וההכשרה					
להסדיר מחסן/מתחם נעול עבור מוצרים/כלים כשרים לפסח					
יום בשבוע	תאריך	הפעילות הכשרותית	הפעילות הכשרותית	הפעילות הכשרותית	הפעילות הכשרותית
יום שני	י' ניסן תשע"ט, 15/4/19	הקצאת מחסן או מתחם נעול למוצרי חמץ ולכלי חמץ.	לודא שכבר הקצו מחסן או מתחם נעול (אחר) למוצרים כשרים לפסח.		
יום רביעי	י"ב ניסן תשע"ט, 17/4/19	אחסון מוצרי חמץ וכלים חמץ במתחם נעול	בירית קטניות כשל"פ, ולסמן: כשל"פ מבורר	טבילת כלים חדשים	
ניקיון והכשרה של מכונות שתיה ומטונות קפה					
יום רביעי בלילה (ליל חמישי)	ליל י"ג ניסן תשע"ט, 17/4/19	בדיקה שהכלים והציוד במסעדה נקיים	הכשרה לפסח של המסעדה	סימון מבידל לכלים לפסח, בהתאם להנחיית הרבנות המקומית	
יום חמישי	י"ג ניסן תשע"ט, 18/4/19	השגחה שנהלי פסח מתקיימים במסעדה	בלילה - ליל בדיקת חמץ		
יום שישי	י"ד ניסן תשע"ט, 19/4/19	השגחה שנהלי פסח מתקיימים במסעדה	סגירה של המסעדה לפחות שעה לפני כניסת השבת והחג		
שבת וחג	ט"ו ניסן תשע"ט, 20/4/19	אין פעילות	אין פעילות	אין פעילות	
מוצאי שבת	ליל ט"ז ניסן תשע"ט, 20/4/19 (רק לאחר חצי שעה משעת יציאת השבת)	כניסה למסעדה רק לאחר חצי שעה מזמן יציאת השבת	השגחה שנהלי פסח מתקיימים במסעדה	אישור/אי אישור שימוש בקטניות לפי סיווג הכשרות של המסעדה	
יום ראשון					
יום שני					
יום שלישי					
יום רביעי					
יום חמישי	כ' ניסן תשע"ט, 25/04/19	סגירה של המסעדה לפחות שעה לפני כניסת החג			
יום שישי (שביעי של פסח)	כ"א ניסן תשע"ט 26/04/19	אין פעילות	אין פעילות		
יום שבת	כ"ב ניסן תשע"ט 27/04/19	אין פעילות	אין פעילות	אין פעילות	
מוצאי שבת	ליל כ"ג ניסן תשע"ט, 27/4/19 (רק לאחר חצי שעה משעת יציאת השבת)	כניסה למסעדה רק לאחר חצי שעה מזמן יציאת השבת	כניסה למסעדה רק בתיאום עם המשגיח	אחסון כלים וציוד כשר לפסח לפני הוצאת חמץ	



# משולחנו של אגף הכשרות

גליון מספר 15 | שבט תשע"ט | בתפילה 'לשנה זו בירושלים הבנויה'

## המנוע הפנימי של היערכות לקראת פסח תשע"ט



בימים אלה מסתיימת עבודת ההכנה של נהלי הכשרות לפסח תשע"ט.

על מנת לגשת למשימה מורכבת זו, הכוללת מאות רבות של הוראות כשרות, יש ראשית כל לנסות ולהבין לעומק את הוראות הכשרות, שנכתבו עד כה. הוראה אחת תהיה פשוטה לגבי בית אוכל אחד, אך עשויה להיות מאוד מורכבת עבור בית אוכל שני. לכן, חשוב לא לדלג על אף הוראה. לצורך כך, קיים שיתוף פעולה בין רבני אגף הכשרות הארצי ובין עובדי הרבניות ברחבי הארץ, אשר ברשותם קיים גם ידע הלכתי רב וגם ניסיון מעשי יקר ערך בתחום הכשרות.

במהלך עבודת ההכנה, מתעוררות

שאלות רבות כגון אופן ההכשרה הנכונה של כלי מטבח וסעודה מסוימים, מהו האיזון הנכון בין שמירת גדרי הכשרות ובין אי הכבדת יתר של נהלים, כיצד לגבש נהלים מוסכמים בסוגיות הנתונות תחת מחלוקת, ועוד. כבר בשלב זה, מושקעות שעות רבות של חשיבה הלכתית ומערכתית כיצד להגיע לתוצאות הטובות ביותר ועשרות רבות של עובדי מחלקות כשרות מטעם רבניות ברחבי הארץ, מקדישים מזמנם היקר על מנת ללבן את הדברים, גם בסוגיות אשר השלכותיהן נסתרות מעיני הציבור.

רבני ערים, מנהלי מחלקות כשרות מפקחים ומשגיחים בוחנים כל בית אוכל לגופו, עם המאפיינים המיוחדים לו, ושוקדים על תכנית הכשרה לפסח, אשר תהיה מותאמת לו בצורה הטובה ביותר.

בהמשך, עם התקרב חג הפסח, יחלו בפעולות המעשיות של הכשרת המסעדות ורשתות השיווק לפסח.

אלפים רבים של עובדי בתי האוכל ועובדי מערכות הכשרות יעסקו בפעולות של ניקיון ושל הכשרת כלים וציוד, שכן ניקיון יסודי הנו תנאי בסיסי לכל פעולה של הכשרת כלים. דווקא בפעולות אלו נמדדת יראת השמים. כלפי חוץ, לא תמיד ניתן להבחין בין כלי שעבר ניקיון והכשרה לפסח ובין כלי שלא עבר הכשרה ראויה לפסח. כאן האחריות הפנימית קובעת - יראת השמים. וכאן גם באה לידי ביטוי השותפות בין בעלי בתי האוכל ועובדיהם ובין גורמי הכשרות, שהנה גורם בעל חשיבות רבה ביותר בתהליך ההכשרה לפסח.

ברשות השיווק יחלו את פעולות ההכשרה, כשבועיים לפני חג הפסח, בהכשרת מספר מחלקות בסניפים: הקצביה, דגים טריים, המעדנייה, תוצרת חקלאית, מחלקת מכירת תוצרת תפוזרת (כגון פיצוחים, קטניות וכו'). מחלקת האפייה (חמץ) תמשיך לפעול, וכן מוצרי מדף חמץ עדיין ימשיכו להימכר עד ליל בדיקת החמץ. במסעדות, שירצו לפעול תחת כשרות לפסח, יבצעו את פעולות ההכשרה יומיים לפני פסח - בליל י"ג ניסן תשע"ט.

כמובן, לא די בפעולות ההכשרה אלא דרושות עוד פעולות רבות נוספות על מנת להבטיח את הכשרות לפסח: קליטה של מוצרים כשרים לפסח בלבד, אחסון מוצרי החמץ במתחם נפרד, השגחה ראויה למנוע כניסה של חמץ, מכירת חמץ מבעוד מועד ועוד. עובדי הרבנות היקרים די בכל אתר מופקדים על משימות רבות ומורכבות אלו.

מערכות עצומות נוספות משתתפות בפעילות זו. מפעלים, יבואנים ומשווקים רבים עוסקים כבר עכשיו בייצור ובייבוא של מוצרים כשרים לפסח, ובשיווקם לבתי האוכל השונים.

מי מניע את כל ההיערכות העצומה הזו לקראת פסח תשע"ט? יש מרגלית יקרה, המשמשת כמנוע פנימי לכל התהליך הזה: מצוות ה' למניעת אכילת חמץ בפסח. כבוד הוא לנו להיות בקשר עם הציבור העצום, שאליו משמשת מרגלית זו כמנוע פנימי. בברכת פסח כשר ושמח,

## הרב אדיריה פנחס - מנהל מחלקת רשתות שיווק ומסעדות

### תקציר פעילות לקראת פסח תשע"ט



עבודת החשיבה לקראת פסח תשע"ט החלה כבר לאחר פסח תשע"ח. במהלך השנה שחלפה רבני אגף הכשרות הארצי ועובדי רבנויות רבים ברחבי הארץ השקיעו חשיבה רבה ומאומצת כיצד להתכונן לקראת פסח תשע"ט כראוי, ביצעו הפקת לקחים מפסח תשע"ח, והשתתפו בישיבות היערכות ותיאום לקראת פסח תשע"ט.

**בימים אלו, כשלושה חודשים לפני פסח**, מופצים נהלי ההיערכות לקראת פסח תשע"ט, אשר מגיעים אט אט, גם לבעלי העסקים. ישנה חשיבות גדולה לעדכון מוקדם של הנהלים על מנת שבעלי בתי האוכל יוכלו לתכנן כראוי את פעילותם מבעוד מועד, כולל תכנון אירועים, רכישת מוצרים, רכישת ציוד וכלים חדשים

לפסח בהתאם לצורך, ארגון כוח אדם מתאים, תכנון ניקיונות ועוד. הרבנויות המקומיות מבצעות למידה ומגבשות תכניות הכשרה לפסח כלליות עבור בתי האוכל השונים: איזה ציוד ואלו כלים ניתנים להכשרה לפסח בכל בית אוכל ואלו לא, מהו ציוד ההכשרה הדרוש בכל בית אוכל, מהו כוח האדם הנדרש לביצוע ההכשרה ועוד.

**לאחר פורים, ומבעוד מועד לפני פסח**, יחלו בפעולות מעשיות לקראת פסח תשע"ט. אחת הפעולות הראשונות הנה הסדרת מכירת חמץ. זו נראית פעולה מובנת מאליה, אך היא עלולה להישכח בתוך שפע ההוראות לפסח, ולכן חשוב להסדירה כמה שיותר מוקדם. הרבנויות יחלו בפעולות הסברה מול מנהלי סניפי רשתות השיווק ומול בעלי המסעדות. תכנון וחשיבה מוקדמים - הנם מפתח ליישום נכון בשטח.

**כשבועיים לפני חג הפסח יחלו להכשיר את המחלקות הפעילות בסניפי רשתות השיווק:** קצביה, דגים טריים, תוצרת חקלאית, מעדניית נקניק/דגים/גבינות, מחלקות מכירת תוצרת תפוזרת (כגון תבלינים, פיצוחים וכו'). וזאת על מנת לאפשר לציבור הרחב לרכוש תוצרת כשרה לפסח מבעוד מועד, בתחומי מרכול, אשר סומכים על כשרותו. יש להדגיש, שעדיין מחלקת

האפייה תמשיך לפעול במתכונת חמץ עד ליל בדיקת חמץ (י"ג ניסן תשע"ט, 18/4/19). יש כאן מורכבות, שכן יש חשש מסוים ורחוק לחדירת חמץ, שנמכר עדיין במחלקת האפייה, לתוך התוצרת הכשרה לפסח, אשר נמכרת במחלקות מכירת תוצרת תפזורת. השנה, נהלי הכשרות יהיו דומים מאוד לנהלים שהיו בשנה שעברה, אשר איזנו בין הצורך למכור תוצרת תפזורת כשרה לפסח ובין הצורך למניעת חדירת חמץ לתפזורת. במרכולים תתבצע עבודת מיון אדירה בין מוצרים כשרים לפסח ובין מוצרים שאינם כשרים לפסח, שלהם יש להם מראה חיצוני דומה, וזאת על מנת להניחם במדפים נפרדים, כך שציבור הלקוחות לא יבוא לכדי טעות.

**ביום רביעי בלילה**, ליל י"ג ניסן תשע"ט (17/4/19) תתבצע הכשרת המסעדות לפסח. הרה"ר לישראל דורשת בשנים האחרונות לבצע את הכשרת המסעדות לפסח יומיים לפני ליל הסדר. יש המתרעמים מדוע לא מאפשרים להכשיר את המסעדות בליל בדיקת חמץ, כך שבעלי המסעדות ירוויחו עוד לילה לפני פסח, שבו יתאפשר להם למכור מזון חמץ. חשוב להודיע, שהחלטה זו אינה נובעת משרירות לב, אלא מניסיון ארוך שנים. תהליך ההכשרה הרגיל עשוי להתעכב הרבה פעמים בשל אי ניקיון יסודי של הכלים הטעונים הכשרה, בשל תקלות לא צפויות בציוד הכשרה, בשל אי הצלחה בגיוס מספיק כוח אדם ובשל עוד סיבות נוספות. אם תהליך ההכשרה יתבצע ברגע האחרון, ללא אפשרות למרווח תיקון גדול דיו, ההשלכות עשויות להעמיד את המערכת בפני תקלות או בפני ניסיונות גדולים בתחום ההכשרה לפסח. לכן, למרות שניתן לדון על קביעה זו, יש להבין שמדובר בהחלטה מושכלת, הנובעת מתוך לקיחת אחריות משותפת ליישומה באופן אחיד ברחבי הארץ. בשנים האחרונות הושגה הכרעה ברמה הארצית ביישום נוהל זה, והשנה אנו ממשיכים ליישמו בעקביות, ותקוותנו הינה אף להרחיב את יישומו ברחבי הארץ, לטובת הציבור.

**בליל בדיקת חמץ**, יום חמישי, ליל י"ד ניסן תשע"ט (18/4/19) עד השעה 21:00 (ניתן לאחר את השעה רק בתיאום מול הרבנות המקומית המוסמכת) תושלם ההכשרה לפסח של סניפי רשתות השיווק - מוצרי החמץ שעל גבי המדפים יכוסו באמצעות כיסויים אטומים, ומחלקת האפייה תיסגר. כך, מצד אחד, רשתות השיווק יוכלו להמשיך למכור מוצרי חמץ למי שזקוק לכך עד השעה 21:00, ומצד שני יאפשר מרווח זמן מספיק על מנת לוודא שלא יימכר חמץ לאחר שעת ביעור החמץ. וכפי שצינו לעיל, דרושים מרווחי זמן ראויים, על מנת לאפשר לכל פעולת היערכות לפסח להיטמע כראוי בשטח, ולוודא שאין הפרעות ליישומה.

**בערב פסח, יום שישי, י"ד ניסן תשע"ט (19/4/19)**, רשתות השיווק ימנעו אפשרות למכירת מוצרי החמץ באמצעות חסימת ברקודים של מוצרי חמץ בקופות הסניפים ובשיווק האינטרנטי. על מנת לשמור כראוי את הפסח, חובה עלינו למנוע אפשרות סבירה של מכירת מוצרי חמץ במהלך הפסח. לכן, יש גם לשמר את כיסויי מדפי החמץ שבמרכולים וגם לבצע חסימה של ברקודים וגם לבצע הדרכה והסברה לעובדי הסניפים. כמובן, ששיתוף הפעולה של הציבור בנושאים אלו חשוב מאוד, והנו מרכיב חשוב בהצלחה. בשנים האחרונות ישנה התקדמות נוספת ביישום הנחיה זו וכן שיפור ביעילות מערכות החסימה, ואנו שואפים להמשיך במגמה זו.

ומעכשיו, נותר לנו לבצע השגחה ראויה **במהלך הפסח** על מנת לוודא שציבור הלקוחות, הן במסעדות והן ברשתות השיווק, יזכו לקבל תוצרת ומזון כשרים לפסח, ללא חשש. אנו רואים בהנהלות הסניפים ובעלי המסעדות שותפים בפעילות רחבת היקף זו, שכן שיתוף הפעולה שלהם, הן מבחינת האימוץ והן מבחינת מגוון פעולות הכשרות, הנו בעל חשיבות גדולה בהצלחת המשימה. גם **לאחר הפסח** לא תסתיים המלאכה. יש לוודא שכלי הפסח מופרדים מכלי החמץ, שקולטים מוצרים חדשים מספקים שביצעו מכירת חמץ, וכמובן... להמשיך את פעולות ההשגחה של כל ימות השנה.

גם השנה הוספנו טבלאות המסכמות את הפעולות שנדרש לבצע לקראת פסח, תוך התאמתן לתאריכי המפתח שנקבעו, וזאת על מנת להקל על כל גורמי הכשרות וגם על בעלי העסקים להבין את תהליך ההיערכות לפסח, ועל מנת לצמצם את האפשרות לדילוג על פעולה יקרה, במהלך ההיערכות לפסח. ובנוסף, הוסדרו טפסים לתיעוד הפעולות החיוניות שיש לבצע במהלך הפעילות הארוכה של ההיערכות לקראת פסח תשע"ט.

אנו מברכים את כלל עובדי הרבנויות שברחבי הארץ, את בעלי בתי האוכל הכשרים לפסח ועובדיהם וכן את כלל הציבור שלא תצא תקלה מתחת ידינו, ושנזכה כולנו להצליח במשימה המשותפת לשמירה על פסח כשר ושמח.

## הרב אדיריה פנחס - מנהל מחלקת מסעדות ורשתות שיווק