לק"י, בסייעתא דשמיא

ז' שבט תש"פ
02/02/2020
פא070תשפ

לכבוד
הרב המקומי
הממונה על המועצה הדתית
מחלקת הכשרות של הרבנות המקומית

השלום והברכה!

הוראות למתן תעודות הכשר לפסח תש"פ למסעדות

מועד בדיקת חמץ יחול השנה ביום שלישי (בלילה), ליל י"ד ניסן תש"פ (7/4/20). למחרת, ביום רביעי, חל ערב חג הפסח.

מסעדה אשר תהיה סגורה בפסח יכולה לפעול במתכונת חמץ עד ליום רביעי, י"ד ניסן תש"פ (8/4/20), 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 שני (בלילה), ליל י"ג ניסן תש"פ (6/4/20). ביום שלישי, תאריך י"ג בניסן תש"פ (7/4/20), המסעדה תעבוד כשהיא כבר כשרה לפסח בלבד.

בהקשר להכשרות לפסח של המסעדות בשנת תש"פ, 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, נבקשכם להכשיר את המסעדות בתאריך 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 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.

ג. יש לוודא ניקיון יסודי של הכלים, שיש להכשירם לקראת פסח, עוד לפני ביצוע ההכשרה/ההגעלה. יש להיערך בהתאם.

ד. נבקשכם לפרסם רשימה של מסעדות, שהוסדרה עבורם תעודת 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.

ה. יש לציין בתעודת ההכשר לפסח אם המסעדה היא "ללא חשש קטניות" או "מכיל קטניות" - גילוי נאות לציבור.

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

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

בתפילה ובתקווה שלא תצא תקלה מתחת ידינו,

הרב יעקב סבג
ראש אגף הכשרות הארצי

הרב אדירי"ה פנחס
מנהל מחלקת מסעדות ורשתות שיווק

העתקים: הרה"ג **יצחק יוסף** שליט"א, הראשל"צ והרב הראשי לישראל | הרה"ג **דוד לאו** שליט"א, הרב הראשי לישראל
הרב **משה דגן**, מנכ"ל הרה"ר לישראל | עו"ד **הראל גולדברג**, היועץ המשפטי ברה"ר | הרב **יצחק אלחרר**, ראש לשכת הראשון לציון
הרב **רפאל יוחאי**, סגן ראש אגף הכשרות הארצי ומנהל תחום אכיפה | הרב **אבי קוזמן**, יועץ הראשון לציון
עו"ד **יעקב אלתר**, ראש תחום מחלקת דוברות, פרסום והסברה | **רבני ומנהלי המחלקות** באגף הכשרות הארצי

בס"ד

כתב התחייבות להפעלת מסעדה כשרה לפסח תש"פ

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

שמי (שם ושם משפחה): _____ **בעל בית אוכל/מסעדה, המכונה:** _____

השוכן/נת בכתובת: _____, **והנני מתחייב לפעול בהתאם למפורט**

בהתחייבות זו לצורך קבלת תעודת הכשר לפסח תש"פ: _____ **(חתימה).**

תכניות ניקיון והכשרה לקראת פסח

1. הנני מקבל עלי את תכנית הניקיון והכשרה כפי שייקבע ע"י הרב המקומי נותן ההכשר או מפקח הכשרות מטעמו.

2. 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 שני (בלילה), ליל י"ג ניסן תש"פ, 6 אפריל 2020).

3. הכנת ציוד הכשרה וחומרי ניקוי מתאימים - עפ"י הפירוט בסעיפים: 21, 24 (עמוד 3).

4. מספר העובדים שיוקצו ע"י העסק במהלך כל תהליך הניקיון וההכשרה _____ .

5. יודגש כי לא תתבצע הכשרת כלים וציוד שאינם נקיים כנדרש, וכל האחריות לכך תהיה על בעל העסק.

אחסון מוצרי חמץ, אחסון כלי חמץ

6. יש להקצות עד יום ראשון, תאריך י"א ניסן תש"פ (5/4/20), 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 ראשון, תאריך י"א ניסן תש"פ (5/4/20). 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.

מוצרים כשרים לפסח

12. 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.

13. על גבי סחורה כשרה לפסח צריך להיות מצוין: "כשר לפסח" (מכיל קטניות) בהשגחת רבנות מוסמכת או באישור הרבנות הראשית לישראל. לא תתקבל סחורה שלא מופיע עליה הנוסח לעיל.

14. מוצרים כשרים לפסח, שנפתחו לפני הכשרת המסעדה לפסח, ואשר יש בהם חשש תערובת חמץ, יאוחסנו עם דברי החמץ.

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

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

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

כלים וציוד כשרים לפסח

18. 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.

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

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

ניקיון והכנה להכשרה

21. באחריות בעל המסעדה/העסק להסדיר חומרי ניקיון בהתאם לדרישות ניקיון הכלים והציוד שבמסעדה.

22. 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.

23. 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.

24. 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: _____.

25. 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.

26. **יודגש כי לא תתבצע הכשרת כלים וציוד שאינם נקיים כנדרש, וכל האחריות לכך תהיה על בעל העסק.**

27. 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).

28. על בעל העסק לדאוג שעד לשעה שנקבעה עבור ההכשרה יימצא כל הציוד הנ"ל בנקודת ההכשרה, ודודי המים יבעבעו כבר, על מנת שאפשר יהיה להתחיל בהכשרה באופן מידי.

הכשרת הכלים

29. יש לפעול עפ"י הנחיות ההכשרה המופיעות ב"קונטרס הכשרת בתי אוכל ומרכולים לפסח תש"פ", אשר יופץ על ידי אגף הכשרות הארצי.

30. מובהר 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.

לאחר ההכשרה לפסח, ובמהלך הפסח, השגחה

31. 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

32. אין להיכנס למסעדה אלא רק לאחר חלוף חצי שעה משעת יציאת החג (ליל כ"ב ניסן תש"פ, 15/4/20), **ורק בתיאום עם משגיח הכשרות**.

33. לאחר הפסח, 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.

34. 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.

35. פתיחת מחסן כלי הפסח בשנה הבאה - תיעשה בנוכחות המשגיח.

הוצאת כלים לשימוש בפסח תהיה רק על פי הרשימות שבידי המשגיח.

36. 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 תש"פ

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 רטרואקטיבית. 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: _____

<u>הוראות:</u>

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.

   בודקים כמה ארונות חימום יש להכשיר (נניח 10) - אז המספר יהיה 1 מתוך 10, וכן על זה הדרך.
4. יש למלא טופס זה בשני העתקים.

   טופס אחד יוצמד על המכשיר, וטופס שני יתויק בתיק ההכשרה לפסח.
5. בסיום ההכשרה יש לסמן את המכשיר/כלי בסימון מיוחד עבור פסח.

לק"י, בסייעתא דשמיא

ז' שבט תש"פ, 02/02/2020, פא071תשפ

טבלת עזר לסיכום פעולות ההכשרה במסעדות לקראת פסח תש"פ

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 תש"פ**, אשר פרסמה הרבנות הראשית לישראל.

מועד / תאריך	פעולות נדרשות בתהליך ההיערכות לפסח תש"פ		
יש לבצע מבעוד מועד, לפני פסח	יש **ללמוד ולתעד** אלו כלים וציוד במסעדה ניתנים להכשרה לפסח, ואלו מהם לא. יש לקבוע איזה ציוד הכשרה נדרש על מנת לבצע את ההכשרה לפסח של המסעדה. לאחר ביצוע הלמידה וההחלטות - יש ליידע מראש את בעלי המסעדה לגבי כל הפרטים הנ"ל.		
	על בעל העסק לחתום על כתב ייפוי כוח/שליחות למכירת חמץ ולמוסרו חתום לרבנות.		
	הכנת **תכנית** הכשרה לפסח ספציפית 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 משגיח 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 עד יום ראשון, י"א ניסן תש"פ (5/4/20)	יש להקצות/להסדיר מחסן/מתחם נעול עבור מוצרי החמץ וכלי החמץ.		
יש לבצע עד יום שני, י"ב ניסן תש"פ (6/4/20)	לסיים אחסון מוצרי חמץ (או שאינם כשרים לפסח) וכלים חמץ במחסן נעול/מתחם נעול.	על המשגיח לברור את הקטניות 3 פעמים עבור ימי הפסח, ולהחתים כל שקית שנבררה בחותמת כשרות.	יש להטביל כלים חדשים -לפי הצורך.
דגשים לפני ההכשרה	**סיום ניקיון יסודי לכלים/לציוד שיש להכשיר לפסח. יש לוודא שוב נקיות לפני ההכשרה!**		
יש לבצע ביום שני (בלילה), ליל י"ג ניסן תש"פ (6/4/20)	הכשרת המסעדות לפסח בהתאם להנחיות בקונטרס הכשרת בתי אוכל לפסח תש"פ. סימון מבדיל לכלים הכשרים לפסח, בהתאם להנחיית הרבנות המקומית.		
יש לבצע החל מרגע ההכשרה לפסח של המסעדה עד תום חג הפסח	השגחה על ידי משגיח צמוד או לפי שעות - בהתאם להחלטת הרבנות המקומית	יש לתת תשומת לב לאישור/אי אישור שימוש בקטניות - בהתאם לסיווג הכשרות של המסעדה.	
יש לבצע מיד/לאחר צאת חג הפסח (ליל כ"ב ניסן תש"פ, 15/04/20, רק לאחר חצי שעה מזמן יציאת הפסח)	פתיחת המסעדה במוצאי הפסח (ליל כ"ב ניסן תש"פ, 15/04/20) - רק בתיאום עם משגיח הכשרות	לוודא הכנסת כלי הפסח למחסן (או מתחם נעול) פסח על מנת לא ליצור ערבוב עם כלי חמץ. תיעוד הכלים המאוחסנים.	רכישה של מוצרי מזון רק ממקורות שיכולים להציג אישור שמכרו חמץ באמצעות הרבנות הספציפית לכל מקום.

בתפילה ובתקווה שלא תצא תקלה מתחת ידינו,

הרב יעקב סבג
ראש אגף הכשרות הארצי

הרב אדירה פנחס
מנהל מחלקת מסעדות ורשתות שיווק

העתקים: הרה"ג **יצחק יוסף** שליט"א, הראשל"צ והרב הראשי לישראל | הרה"ג **דוד לאו** שליט"א, הרב הראשי לישראל
הרב **משה דגן**, מנכ"ל הרה"ר לישראל | עו"ד **הראל גולדברג**, היועץ המשפטי ברה"ר | הרב **יצחק אלחרר**, ראש לשכת הראשון לציון
הרב **רפאל יוחאי**, סגן ראש אגף הכשרות הארצי ומנהל תחום אכיפה | הרב **אבי קוזמן**, יועץ הראשון לציון
עו"ד **יעקב אלתר**, ראש תחום מחלקת דוברות, פרסום והסברה | **רבני ומנהלי המחלקות** באגף הכשרות הארצי

לק"י, בסייעתא דשמיא

טופס תיעוד פעולות היערכות מסעדות לפסח תש"פ

שם הרבנות: _____ עבור מסעדה: _____ כתובת: _____ שם משגיח: _____

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

יום בשבוע	תאריך	הפעילות הכשרותית	√ \ × \ -
יש לבצע מבעוד מועד לפני פסח		ללמוד ולתעד מראש אלו כלים ניתנים להכשרה במסעדה ואלו כלים לא ניתנים להכשרה. לקבוע מהו ציוד ההכשרה הנדרש.	
		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	√ \ × \ -
יום ראשון	י"א ניסן תש"פ, 5/4/20	הקצאת מחסן או מתחם נעול למוצרי חמץ ולכלי חמץ.		לוודא שכבר הקצו מחסן או מתחם נעול (אחר) למוצרים כשרים לפסח.			
יום שני	י"ב ניסן תש"פ, 6/4/20	אחסון מוצרי חמץ וכלים חמץ במתחם נעול		ברירת קטניות כשל"פ, ולסמן: כשל"פ מבורר		טבילת כלים חדשים	
יום שני בלילה (ליל שלישי)	ליל י"ג ניסן תש"פ, 6/4/20	בדיקה שהכלים והציוד במסעדה נקיים		הכשרה לפסח של המסעדה		סימון מבדיל לכלים לפסח, בהתאם להנחיית הרבנות המקומית	
יום שלישי	י"ג ניסן תש"פ, 7/4/20	השגחה שנהלי פסח מתקיימים במסעדה		בלילה - ליל בדיקת חמץ			
יום רביעי	י"ד ניסן תש"פ, 8/4/20	השגחה שנהלי פסח מתקיימים במסעדה		סגירה של המסעדה לפחות שעה לפני כניסת השבת והחג			
חג פסח, יום חמישי	ט"ו ניסן תש"פ, 9/4/20	אין פעילות	√ \ × \ -	אין פעילות	√ \ × \ -		√ \ × \ -
מוצאי הפסח, יום חמישי בלילה	ליל ט"ז ניסן תש"פ, 9/4/20 (רק לאחר חצי שעה משעת יציאת הפסח)	כניסה למסעדה רק לאחר חצי שעה מזמן יציאת החג		השגחה שנהלי פסח מתקיימים במסעדה		אישור/אי אישור שימוש בקטניות לפי סיווג הכשרות של המסעדה	
יום שישי	ט"ז ניסן תש"פ, 10/04/20	סגירה של המסעדה לפחות שעה לפני כניסת השבת					
יום שבת	י"ז ניסן תש"פ, 11/04/20	אין פעילות	√ \ × \ -	אין פעילות	√ \ × \ -		√ \ × \ -
יום ראשון	י"ח ניסן תש"פ, 12/04/20	השגחה שנהלי פסח מתקיימים במסעדה		אישור/אי אישור שימוש בקטניות לפי סיווג הכשרות של המסעדה			
יום שני	י"ט ניסן תש"פ, 13/04/20						
יום שלישי	כ' ניסן תש"פ, 14/04/20 כ"א ניסן תש"פ 15/04/20					סגירה של המסעדה לפחות שעה לפני כניסת החג	
יום רביעי (שביעי של פסח)	כ"א ניסן תש"פ 15/04/20	אין פעילות	√ \ × \ -	אין פעילות	√ \ × \ -		√ \ × \ -
מוצאי שביעי של פסח	ליל כ"ב ניסן תש"פ, 15/4/20 (רק לאחר חצי שעה משעת יציאת החג)	כניסה למסעדה רק לאחר חצי שעה מזמן יציאת החג		כניסה למסעדה רק בתיאום עם המשגיח		אחסון כלים וציוד כשר לפסח לפני הוצאת חמץ	
יום חמישי	כ"ב ניסן תש"פ 16/04/20	קליטת תוצרת כשרה רק מספקים שביצעו מכירת חמץ על ידי רבנות מוסמכת.					

משולחנו של אגף הכשרות

ז' שבט תש"פ

המנוע הפנימי של ההיערכות לקראת פסח תש"פ



בימים אלה מסתיימת עבודת ההכנה של נהלי הכשרות לפסח תש"פ.

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 הרבנויות ברחבי הארץ, אשר ברשותם קיים גם ידע הלכתי רב וגם ניסיון מעשי יקר ערך בתחום הכשרות.

במהלך עבודות 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. עשרות רבות של עובדי הרבנות הראשית לישראל ושל מחלקות כשרות מטעם רבנויות ברחבי הארץ, מקדישים מזמנם היקר על מנת ללבן את הדברים, גם בסוגיות אשר השלכותיהן נסתרות מעיני הציבור. השנה, ראויה תודה מיוחדת לרב אבי קוזמן, יועץ הראשון לציון, אשר השקיע וסייע רבות לליבון הסוגיות המגוונות הקשורות לפסח.

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 הגעלת 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.

ברשתות השיווק יחלו את פעולות ההכשרה, כשבועיים לפני חג הפסח, בהכשרת מספר מחלקות בסניפים: הקצביה, דגים טריים, המעדנייה, תוצרת חקלאית, מחלקת מכירת תוצרת תפזורת (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 תש"פ.

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 תש"פ ? 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 מסעדות ורשתות שיווק

משולחנו של
אגף הכשרות

ז' שבט תש"פ

תקציר פעילות לקראת פסח תש"פ



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

בימים אלו, כשלושה חודשים לפני פסח, מופצים נהלי ההיערכות לקראת פסח תש"פ, 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 תש"פ. 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 תפזורת (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 תש"פ, 7/4/20). 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 עברו שינוי מועט, במגמה להמשיך לאזן בין הצורך למכור תוצרת תפזורת כשרה לפסח ובין הצורך למניעת חדירת חמץ לתפזורת.

ביום שני בלילה, ליל י"ג ניסן תש"פ (6/4/20) תתבצע הכשרת המסעדות לפסח. הרה"ר לישראל מבקשת 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 ליישומו 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 שלישי, ליל י"ד ניסן תש"פ (7/4/20) 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. וזאת, לאחר ביצוע עבודת מיון אדירה בין מוצרים כשרים לפסח ובין מוצרים שאינם כשרים לפסח, כדי שציבור הלקוחות לא יבוא לכדי טעות בפסח וכל מוצרי החמץ יהיו מכוסים כדין.

מחלקת האפייה תיסגר, אא"כ מחלקת הכשרות של הרבנות המקומית הכשירה אותה לפסח. כך, מצד אחד, רשתות השיווק יוכלו להמשיך למכור מוצרי חמץ למי שזקוק לכך עד שעות הערב, ומצד שני יאופשר מרווח זמן מספיק על מנת לוודא שלא יימכר חמץ לאחר שעת ביעור החמץ. וכפי שציינו לעיל, דרושים מרווחי זמן ראויים, על מנת לאפשר לכל פעולת היערכות לפסח להיטמע כראוי בשטח, ולוודא שאין הפרעות ליישומה.

בערב פסח, יום רביעי, י"ד ניסן תש"פ (8/4/20), רשתות השיווק ימנעו אפשרות למכירת מוצרי החמץ באמצעות חסימת ברקודים של מוצרי חמץ בקופות הסניפים ובאתרי המכירה האינטרנטיים. 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 מתמדת 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 ובבעלי המסעדות שותפים בפעילות רחבת היקף זו, שכן שיתוף הפעולה שלהם, הן מבחינת האימון 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 יש להמשיך את פעולות ההשגחה של כל ימות השנה.

גם השנה צירפנו טבלאות המסכמות את הפעולות שנדרש לבצען 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 עדכניים לתיעוד הפעולות החיוניות שיש לבצע במהלך הפעילות הארוכה של ההיערכות לקראת פסח תש"פ.

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