



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף הכשרות הארצי

יום רביעי ז' ניסן תשס"ג
09/04/03

לכבוד
הרב המקומי
יו"ר המועצה הדתית
מנהל מח' הכשרות

שלום רב,

הנדון: נוהל בתי מטבחים

בהמשך לפרסומים בעניין בתי המטבחים בארץ, ברצוננו להביא לפניכם בקיצור את החשיבות לביצוע שחיטות בקר וצאן בבתי מטבחים המאושרים ע"י הרה"ר לישראל.

בביקורות שנערכו בתקופה האחרונה ע"י הרב חגי בר גיורא שליט"א, מנהל בתי מטבחים ורבני אגף הכשרות הארצי התגלו ליקויים חמורים בשיטה שבה התבצעו לצערנו השחיטות ע"י גורמים פרטיים בבתי המטבחים, השונים כולל במגזר הלא יהודי בו שוחטים מאזורים שונים בארץ היו מבצעים שחיטות ללא כל השגחה ופיקוח על בדיקת הסכינים, הנפקת תעודת משלוח, הטבעת חותמות כשרות, הצמדת פלומבות, ופיקוח על הטריפות וכד'.

במקרים רבים לאחר השחיטה היה עוזב השוחט את המקום ומשאיר את הבשר במקררי בעלי בית המטבחים של הלא יהודי ללא כל פיקוח וללא כל סימון וסומך על כך כי התוצרת תגיע למחרת ליעדה וזאת ללא כל ליווי ופיקוח, כך שהבשר **נתעלם מן העין**. לעיתים אוחסן הבשר הכשר ביחד עם הבשר הטרף באותו מקרר ואף שוק במשאית של הגוי, בשר טרף לצד בשר כשר, חלקי פנים וכו'.

לעיתים השוחט היה מנפיק אישורי שחיטה שלא כללו את הפירוט הנצרך על פי הנהלים כגון: **כמויות, מספור הבהמה, סוג הבשר, רמת כשרות הבשר, תאריך השחיטה, מקום השחיטה והאם הבשר נוקר או לא**. יתר על כן, תעודות אלו צולמו ושונו לא אחת ע"י הגוי המשווק והביאו להכשלת הרבים.

במגמה לשפר ליקויים אלו קיימים כיום בתי מטבחים הפועלים עפ"י נהלי הכשרות של הרבנות הראשית לישראל על פי הקריטריונים הבאים:

1. למקום תעודת כשרות מסודרת מטעם הרבנות המקומית המוסמכת.
2. למקום חייב להיות רב בית מטבחים בנוסף לשוחטים ולמשגיחים ואחריותו היא על כל הנעשה בבית המטבחים כל ימות השבוע ולא רק בשעת השחיטה בשים לב לעובדה כי בעבר התבצעו שחיטות לאחר עזיבת השוחט ללא כל פיקוח והשגחה.
3. קיימת בקרה על הבשר הכשר והטרף אשר מסומן וממוספר בהתאם תוך החתמת הבשר ככשר או חלק וכן הוספת פלומבות הכשרות.
4. הבשר הכשר אשר נשחט מבודד ומאוחסן עד לשיווק בחדרי קירור נפרדים ולאחר מכן מובל במשאיות, נפרדות מהטרף, תוך ליווי תעודות משלוח תואמות.
5. הבשר הכשר יוצא מבית המטבחים אך ורק בפיקוח משגיח אשר מתפקידו לפתוח ולנעול את המקררים ע"י מנעול ופלומבות כך שניתן לזהות מיז אם המקררים נפתחו ע"י גורם זר ללא רשות.
6. נקלטים בבתי מטבחים הללו אך ורק עגלים וכבשים ממשקים שאושרו לעניין בכורות.
7. ניקור הבשר נעשה בפיקוח מלא בהתאם לנהלים.

אנו פונים לכל הרבנויות להקפיד ולבצע את שחיטותיהם אך ורק בבתי מטבחים מאושרים על מנת לא להיכשל ולא לגרום להכשלת הציבור. להלן **חלק מבתי המטבחים שאינם עומדים בנהלי אגף הכשרות הארצי ואינם מאושרים לביצוע שחיטות מטעם הרבנות כגון: ירכא, אום אל פחם, נצרת, שפרעם**.

אין לקלוט בשום אופן בשר שנשחט במקומות אלו אף שהוא נשחט ע"י כל גוף שהוא כגון: רבנות צפת וטבריה.

בברכת פסח כשר ושמח

בברכת התורה והארץ,
רפי יוחאי
מנהל היחידה הארצית
לאכיפת חוק איסור הנאה בכשרות

לכבוד רב,
הרב יעקב סבג
ראש אגף הכשרות הארצי

העתקים: מר עוזד יוניר – מנכ"ל הרבנות הראשית לישראל