

בס"ד

כ"ח חשוון תשפ"ג
22 נובמבר 2022

לכבוד

הרה"ג ישעיהו מייטליס שליט"א מר אבי בלושטיין הי"ו הרב שמעון עברי שליט"א
רב העיר נהריה יו"ר מועצ"ד נהריה ממ"ח כשרות נהריה

שלום רב,

הנדון: ממצאי ביקורות בעסקים בנהריה במסגרת פרויקט "עת הבציר"

בתאריך כ"א בחשוון תשפ"ג (15/11/22), התקיימה ביקורת אגפית במסגרת הפרויקט שבנדון, מתוך מגמה לשקף בידי נותן ההכשר את רמת ההתקדמות מאז המפגש האחרון.

ע"מ למקד את הממצאים להמלצות לטיפול, ריכזנו את הממצאים לפי בתי עסק, בכדי להקל בידי מח' הכשרות לזהות את הנקודות החשובות ולהביא לתיקון ככל שמתבקש. הסיכום בסוף המסמך.

להלן ממצאי הביקורת:

מס סידורי: 1901	שם העסק: פייסל הגדול (סיטונאות י. אסלאן בע"מ)	רחוב: כביש ראשי עכו-נהריה	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' אריה שטרית	מפקח: לא ידוע	שם המבקר: הרב מרדכי בידרמן, הרב משה ממלוק	
ממצאים:			
1. הביקורת התייחסה לסיטונאות הצמודה לסופר שרק בה יש כשרות מטעם הרבנות המקומית. 2. אין כשרות בסופר של הרבנות עקב כך שעובד בשבת ויש שם מוצרים לא כשרים. 3. תעודות משלוח משוק סיטונאי חיפה היו חתומות בחותמת כשרות. 4. יש קבלת תוצרת ממגדלים ישירות שהמשגיח מפריש מהם תרומות ומעשרות. 5. למשגיח יש ידע בהלכות תרומות ומעשרות.			
המלצות להמשך:			
א. יש לחדש את טופס הסכם לגבי הפרשת תרומות ומעשרות בבית עסק שהינו בבעלות נוכרים.			

מס סידורי: 1902	שם העסק: מינימרקט אורי	רחוב: ויצמן 107	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' יעקב מיארה	מפקח: הרב אליהו לוי	שם המבקר: הרב מרדכי בידרמן, הרב משה ממלוק	
ממצאים:			
1. המשגיח ציין כי ניתנת כשרות בסניף על מח' פירות וירקות בלבד. 2. תעודות המשלוח משוק סיטונאי חיפה וכן מחברה לשיווק ירקות עלים היו חתומות בחותמת כשרות. 3. יש לציין שבעל החנות מר אורי סברי מקפיד מאוד בנושא הכשרות והדבר בא לידי ביטוי בכך שכל תעודות המשלוח ללא יוצא מהכלל חתומות. 4. שם מפקח לא מופיע בתעודת ההכשר.			
המלצות להמשך:			
א. יש לעבוד ע"פ הנוהל, כשרות ניתנת לכל הסניף, כולל כל המחלקות והמוצרים, ולא למח' פירות וירקות בלבד. ב. יש לציין שם מפקח בתעודת ההכשר.			

מס סידורי: 1903	שם העסק: סופר סברי ובניו	רחוב: הזמיר 1	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' יעקב מיארה	מפקח: לא ידוע	שם המבקר: הרב מרדכי בידרמן, הרב משה ממלוק	
ממצאים:			
<p>1. יש כשרות על כל החנות כנדרש.</p> <p>2. כבד ולבבות בבידול משאר חלקי הבשר שכבר מוכשרים אבל אין כיתוב בדלפק המכירה שחלקים אלו לצלייה בלבד.</p> <p>3. במדבקה שיוצאת בעת השקילה כתוב מיועד למאכל רק לאחר טיגון או בישול יסודיים.</p> <p>4. תעודות הקנייה של התוצרת החקלאית משוק סיטונאי חיפה ללא חותמות כשרות כנדרש.</p> <p>5. בשיחה שנערכה עם אילן בעל החנות הבטיח שמעתה יקפיד על החתמת המשגיחים בשוק הסיטונאי בטרם יציאתו מהשוק.</p> <p>6. המשגיח לא ידע שיש צורך לעשר גם בשנת שמיטה פריטים שמגיעים ישירות מחקלאים בהסדר היתר המכירה, ועקב כך גם לא חודש המנוי בקרן המעשרות.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. יש צורך לערוך ריענון למשגיח בהלכות תרומות ומעשרות וכן בנוהלי הכשרות ולוודא שאכן מפריש כראוי עפ"י ההלכה.</p> <p>ב. יש להוסיף שילוט מתאים בדלפק המכירה של מוצרי בשר שאינם מוכשרים.</p> <p>ג. יש לתקן את הכיתוב ע"ג המדבקה שיוצאת בשקילה עם מוצרים אלו.</p>			

מס סידורי: 1904	שם העסק: פירות וירקות אלריהם	רחוב: הרצל 75	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' מיכאל לוי	מפקח: לא ידוע	שם המבקר: הרב מרדכי בידרמן, הרב משה ממלוק	
ממצאים:			
<p>1. קבלת תוצרת ברובה משוק סיטונאי חיפה. חלק מהתעודות היו חתומות בחותמת כשרות וחלקם לא.</p> <p>2. בעל הבית טוען שקשה לו להשיג את חתימות הכשרות בשוק סיטונאי חיפה.</p> <p>3. יש פריטים שמגיעים מחקלאים ישירות שאותם המשגיח אמור לעשר, למשגיח אין ידע כלל בהלכות תרומות ומעשרות, לא היה בידו נוסח הפרשה ואינו מעשר כראוי.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. על המשגיח ללמוד הלכות תרומות ומעשרות.</p> <p>ב. יש לבדוק בהמשך שהמשגיח מפריש תרומות ומעשרות כראוי באותם פריטים שמגיעים ישירות מחקלאים, גם כאשר הדבר קורה לעיתים רחוקות.</p> <p>ג. מומלץ שמחלקת הכשרות תוודא שכל המשגיחים בעיר משתמשים באותו נוסח ששייך לקרן שעליה הרבנות המקומית מנויה.</p> <p>ד. יש לעשות טופס הסכם לגבי הפרשת תרומות ומעשרות בבית עסק שהינו בבעלות נוכרים.</p>			

מס סידורי: 1905	שם העסק: פארק גורן חוות מונופירסטו	רחוב: גורן	תאריך: 13.11.22
משגיח: ר' אריה שארית	מפקח: אין	שם המבקר: הרב חגי בר גיורא, הרב ארז חדד	
ממצאים:			
<p>1. המקום כרגע ללא פעילות.</p> <p>2. בעל הבית משתף פעולה.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. יש לחייב את בעל העסק בכתב שאין כל פעילות במטבח ללא נוכחות המשגיח המקומי.</p> <p>ב. יש לתת למשגיח את מפתחות המפעל ואת הקוד של השער על מנת לאפשר גישה חופשית.</p>			

מס סידורי: 1906	שם העסק: מאפיית תהילה	רחוב: שד' הגעתון	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' אורן כנפו	מפקח: לא ידוע	שם המבקר: הרב מרדכי בידרמן, הרב משה ממלוק	
ממצאים:			
<p>1. מקבלים תוצרת מוכנה מוקפאת והאפייה נעשית במקום בתנורים.</p> <p>2. יש סימונים על התנורים של חלבי ופרווה ויש בתנורים נר תמיד בכל אחד מהתנורים.</p> <p>3. יש סימן היכר בתבניות של חלבי ופרווה, בעגלות אין סימון כולם.</p> <p>4. יש סימון של חלבי ופרווה בשולחנות המכירה.</p> <p>5. ירקות מגיעים מחברת מרינה, תעודת המשלוח לא היתה חתומה בחותמת כשרות.</p> <p>6. ספקים של דברי המאפה: ג'נרל מילס ישראל רמלה, עדן שיר קרית ביאליק, מאפיית אגמי קיסריה, ביסקוטי בני ברק, מפעל החברה כפר חסידים.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. יש לבדוק לגבי חתימות הכשרות של תוצרת הירקות של חברת מרינה.</p> <p>ב. יש לקבל את כל תעודות הכשרות של הספקים שמגיעים למאפייה.</p> <p>ג. להקפיד לסמן בכל העגלות חלבי/פרווה.</p>			
מס סידורי: 1907	שם העסק: מאפיית שילת	רחוב: הרצל 77	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' הרצל כנפו	מפקח: לא ידוע	שם המבקר: הרב מרדכי בידרמן, הרב משה ממלוק	
ממצאים:			
<p>1. מאפייה שהינה חלק מרשת מאפיות שילת.</p> <p>2. כמו במאפיית תהילה בביקורת קודמת ספקים כמו במאפיית תהילה.</p> <p>3. היה חסר שילוט חלבי באחד משולחנות ההגשה של דברי המאפה החלביים.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. להוסיף שילוט חלבי היכן שחסר.</p>			
מס סידורי: 1908	שם העסק: עז הרים	רחוב: מעיליא	תאריך: 13.11.22
משגיח: ר' עדיאל בוארון	מפקח: אין	שם המבקר: הרב חגי בר גיורא, הרב ארז חדד	
ממצאים:			
<p>1. המשגיח נכח בביקורת.</p> <p>2. המשגיח רואה במצלמות את הנעשה במחלבות לא נוכח בכל החליבות.</p> <p>3. חלב שבת יוצא בכשרות רגילה בלבד ממחלבת ארבל.</p> <p>4. אין תיק כשרות.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. יש להכין תיק כשרות מסודר הכולל כל חו"ג ופירוטם. כולל תעודות אישורי יבוא עם טבלה מפורטת.</p> <p>ב. יש לתלות במפעל את תעודת הכשרות של רבנות נהריה.</p> <p>ג. נמצא חומר גלם אנזים שמכיל אבקת חלב נכרי בכשרות OK יש לעדכן את התוויות שיהיה כתוב עליהם מכיל אבקת רכיבי חלב נכרי.</p> <p>ד. יש לעדכן את המבקר מה נעשה עם הסחורה שכבר שווקה כמהדרין חלב ישראל.</p> <p>ה. נא לשלוח ל erezh@rab.gov.il קובץ הזמנות של המחלבה של כלל חו"ג מבדור בשנה האחרונה.</p> <p>ו. נא לעדכן את כשרות חת"ס פ"ת בנושא האחרון.</p> <p>ז. יש לדייק יותר את נושא חלב ישראל.</p> <p>ח. יש להפריד את הח.פ בין המחלבה לבין החנות. לפי הנוהל אין לאשר את אותו ח.פ לעסק כשר ושאינו כשר. לכן נא לשלוח לחתום מטה את הח.פ של המחלבה שלה יש כשרות ואת הח.פ של החנות עצמה שלא אין כשרות.</p> <p>ט. נא לתאם מועד ביקורת חוזרת.</p>			

מס סידורי: 1909	שם העסק: מרכז הבשר אלי לוי ובניו	רחוב: הרב עוזיאל 80 – שלומי	תאריך: 13.11.22
משגיח: ר' מאיר כהן	מפקח: הרב אברהם לשיביץ	שם המבקר: הרב ארז חדד, הרב חגי בר גיורא	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> הגדרת חלק וכשר. נוכחות משגיח. צליית כבד ולבבות. בחנות נמצא שעל כל הבשרים מסומן כחלק ואילו בתעודות המשלוח התקבל גם בשר בכשרות רגילה בלבד. ונמצאו אותם פריטים שבחנות היו מוגדרים חלק ואילו בתעודה לכאורה הגיעו בכשרות רגילה בלבד. בעל הבית משתף פעולה. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> נא לתקן את התוויות בלבבות וכבדים לרשום לא מוכשר לצלייה בלבד. אין לבשל אחרי הצלייה. אין למכור לבבות לא מוכשר אלא אם כן זה בתבניות מחוררות. על המשגיח להכשיר את הלבבות אחרי פתיחה ושטיפה. יש להכין מחיצות לכבד ולבבות. נא לסמן את כל הבשר שיצא מהאריזה המקורית שלו. אין לאשר פעילות במתחם הייצור ללא נוכחות משגיח. כל פעילות במפעל העיבוד מחייבת נוכחות משגיח צמוד התאם לנהלים הרה"ר, אין להסתמך על נוכחות נאמן הכשרות. יש לייחד ולסמן את התבניות המחוררת של כבד והלב. יש לסמן במקרר התצוגה במדף המוצרים החלביים נפרד חלבי. יש לייחד סכין נפרדת ללא מוכשר. יש לתת למשגיח המפעל קוד כניסה למפעל. אין לסמן מוצרים כחלק אא"כ הם בתיאום מול עורך הביקורת אחרי בניית נוהל סימון ועוד. יש לברר מול עורך הדו"ח את נושא הצלייה של הלבבות והכבדים והשימוש בהם למילוי טחול ולמעורב ירושלמי. אנו ממליצים על ביקורת חוזרת והתאמה בעסק לנהלים הרה"ר. 			

מס סידורי: 1910	שם העסק: אני"א שלומי	רחוב: שלומי	תאריך: 13.11.22
משגיח: ר' מאיר כהן	מפקח: אין	שם המבקר: הרב חגי בר גיורא, הרב ארז חדד	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> המשגיחה לא מרגישה טובה ולכן לא נמצאת בביקורת. גם בביקורות קודמות לא נכחה. יש נעילות שבת לתנורים. מטגנת נפרדת לשניצל בלבד. ישר כח. המשגיח המחליף נוכח ופעיל. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> יש להחזיר לספק שקיות של תערובת של פנקייק שיצא מהם החנקן. יש להקפיד לשים את הבשר עם הרוטב בארון החימום למטה ואת התוספות למעלה. כמו כן אין לחמם באותו ארון גם דגים וגם בשרי. נא לשים את ארון החימום על שעון שבת ולהניח בו את האוכל בזמן שהוא לא עובד. וכן לא לסגור את הדלת של הארון עד הסוף בכדי שלא יראה כיחסי כמבשל. יש לעשות סגירות לארונות חימום וכן לפלאנצה שבחדר אוכל. יש לבדוק את המתקן של המים הקרים (ידיעות של קוקה קולה) האם זה חשמלי. יש לחמם את הבורקס גבינה על המשטח חימום (ולא בתוך המסגרות של ההגשה) רק על נייר כסף גם בימות החול וגם בשבת. 			

מס סידורי: 1911	שם העסק: בית אבות תפארת שלומי	רחוב: הטיילת האנגלית 61 – שלומי	תאריך: 13.11.22
משגיח: ר' מאיר כהן	מפקח: אין	שם המבקר: הרב חגי בר גיורא, הרב ארז חדד	
ממצאים:			
<p>1. מצב שבת.</p> <p>2. בישול רמ"א.</p> <p>3. ירק לא מפוקח.</p> <p>4. עגלות חימום.</p> <p>5. משגיח אחראי.</p> <p>6. נמצאו 3 ארגזים של כרובית שכתוב עליה ללא פיקוח מחרקים. וכן 3 ארגזים של ברוקולי שכתוב עליו בחזקת נגוע בחרקים.</p> <p>7. כל העובדים במטבח אינם יהודים כולל בעל המקום.</p> <p>8. משתמשים בכמויות גדולות של ביצים.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. חייבים להתקין במייד נר תמיד בכל כלי הבישול הכוללים: תנורים, כיריים ועוד. וגם זה רק בשביל להגיע למצב של בישול לפי דעת רמ"א.</p> <p>ב. יש לברור קטניות קפואים.</p> <p>ג. לפי הנוהל אין לאשר כרובית וברוקלי אלא מגידול ללא תולעים המוגדרים כמהדרין. יש להחזיר את כל המוצרים שאינם מגידול ללא חרקים לספק.</p> <p>ד. אטריות, קוסקוס ובורגול וכלל הקטניות היבשות יש לברור ע"ג שולחן אור. יש לרכוש עבור המשגיח שולחן אור.</p> <p>ה. אחרי הבדיקה יש לשמור במקרר את הקטניות.</p> <p>ו. אנו ממליצים להימנע משימוש בשעועית אדומה.</p> <p>ז. אנו ממליצים לקנות סולת מנופה עם חנקן.</p> <p>ח. אנו ממליצים לחזור להשתמש בנוזל ביצים.</p> <p>ט. יש לעשות כיסוי למתגים של התנור הבשרי. ולא לסגור את התנור עד הסוף וכן להתקין לו מצב שבת.</p> <p>י. יש לרכוש חומר סטירלי בשביל שטיפת הירק עלים. אין לאשר השרייה רק עם כלור.</p> <p>יא. אין לאשר שימוש בכרוב לא מפקח אא"כ הוא קצוץ בדיטור עם השרייה.</p> <p>יב. יש לקבל בתעודות המשלוח של הירק רק עם חתימת המשגיח ידנית שם מלא וטלפון.</p> <p>יג. יש להתקין מסגרת באופן דחוף לעגלת החימום.</p> <p>יד. נא לעדכן את עורך הדו"ח בדבר התקדמות בנושא.</p>			
מס סידורי: 1912	שם העסק: בית אריזה מילופרי	רחוב: א.ת. מילואות	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' אריה שטרית	מפקח: אין	שם המבקר: הרב אסף ענבר, הרב אורי חניא	
ממצאים:			
<p>1. מדובר בבית אריזה לאבוקדו, המקבל תוצרת מכל קיבוצי האיזור ומשווק את הסחורה לכל השווקים בארץ.</p> <p>2. כשרות ע"פ היתר מכירה והדבר לא מצוין על תעודת הכשרות.</p> <p>3. יש שליטה של המשגיח בקליטת הוצאת הסחורה.</p>			
המלצות להמשך:			
א. התאמת הכיתוב על תעודת הכשרות.			

מס סידורי: 1913	שם העסק: כוסברה	רחוב: היוצרים	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' שמעון פרץ	מפקח: אין	שם המבקר: הרב אסף ענבר, הרב אורי חניא	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. לדברי הבעלים המשגיח מגיע אחת ליום. 2. אין תיק כשרות מסודר. 3. לדברי הבעלים הוא לא מציג למשגיח חשבונות רכישה. 4. ירקות נרכשים ברמי לוי, עופות וקפואים מנע לי. 5. כרוב מגידול שאינו מפוקח לחמוצים קצוץ בניגוד לנהלים. 6. הבעלים אמין. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> א. יש לקבל סחורה עם חותמת וחתימת משגיח ע"פ הנדרש בנוהל בלבד. ב. יש לבנות תיק משגיח מסודר במקום. ג. כלל חשבונות הרכישה חייבות להגיע לעסק לפני העברתם להנהלת חשבונות. ד. על המשגיח לעבור על החשבונות לוודא את תקינותו. ה. ע"פ נהלי הרבנות כרוב מגידול שאינו מפוקח חייב קיצוץ דק, אין להגיש בחתיכות גדולות. 			

מס סידורי: 1914	שם העסק: שווארמה רמו	רחוב: ת. דלק שלומי	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' יגאל ניסים	מפקח: אין	שם המבקר: הרב אסף ענבר, הרב אורי חניא	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ירקות נרכשים מהחנות שוק פייסל הגדול החנות ללא כשרות לדברי המנהל לא בפעם הראשונה לא נאמר לו אף פעם שאסור. 2. לא מצוין שם מפקח על התעודה. 3. תעודת הכשרות לא חתומה על ידי רב העיר כנדרש בחוק אלא על ידי ממונה המועצה הדתית. 4. משגיח מגיע אחת לשבוע לכל היותר לפעמים המשגיח הרשום יגאל ניסים ולפעמים שמעון עיברי, אייל לא זכר את שמו וזיהה את התמונה שלו שהראתי לו בפלאפון שלי מהתמונות פרופיל בוואטסאפ שלו. 5. ירק עלים מגידול מפוקח. 6. במקפיא למעלה יש סחורה שלדברי המנהל היא לשימוש ביתי שלא ניתן לדעת בוודאות. 7. במקפיא למעלה יש שאריות בשר לא מסומנות. 8. בסוף הביקורת שלנו המשגיח הגיע וכאשר אמרנו לו שאסור לקנות מפיסל הוא התעקש שמוותר. 9. בשיחת טלפון עם שמעון עיברי שהמשגיח התקשר אליו הוא בהתחלה אמר שאסור ואז התחיל להגיד אתה יודע שהכל בסדר עם הפירות והירקות שם וכו'. 10. אין תיק כשרות. 11. ישנן תעודות של סחורה ללא חתימת משגיח כנדרש בנוהל. 12. בעל העסק לא הביא את חשבונות הקנייה של הירקות מהבוקר כי לא ידע שהוא צריך. 13. הבעלים נראים אנשים אמינים. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> א. אין לקנות יותר סחורה משוק פייסל הגדול ומכל מקום ללא תעודת כשרות. ב. יש לקבל סחורה עם חותמת וחתימת משגיח ע"פ הנדרש בנוהל בלבד. ג. ככלל, אין לאפסן סחורה לשימוש ביתי בעסק. במידה ויש צורך חריג הדבר חייב להיות בתיאום עם המשגיח ועם היכר. ד. יש לסמן שאריות בשר שמאופסנות בקירור ו/או בהקפאה לאחר שנפתחו מאריזתם המקורית. ה. יש לבנות תיק משגיח מסודר במקום. ו. כלל חשבונות הרכישה חייבות להגיע לעסק לפני העברתם להנהלת חשבונות. ז. על המשגיח לעבור על החשבונות לוודא את תקינותו. 			

מס סידורי: 1915	שם העסק: האיכות שבאוכל	רחוב: היוצרים	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' שמעון פרץ	מפקח: אין	שם המבקר: הרב אסף ענבר, הרב אורי חניא	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. אין תיק כשרות מסודר. 2. יש לבעל הבית קלסר של חשבונות שלמשגיח יש גישה מלאה אליו. 3. המשגיח ברר 5 קילו אורז בשבוע בממוצע. 4. ירקות מספקים מוכרים יש לוודא חותמת וחתימת משגיח על התעודות עם הנוהל. 5. ירקות עלים מגידול מפוקח. 6. מדבקות העסק הנושאות זיהוי כשרותי נמצאו על השולחן באזור הקופה במסעדה. 7. שיתוף פעולה טוב בין הבעלים למשגיח. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> א. יש לבנות תיק כשרות מסודר ע"פ קטגוריות עם נהלי הרבנות הרלוונטיים. ב. יש לוודא שמדבקות העסק הנושאות זיהוי כשרותי נמצאות במקום בטוח ושלא יצאו מבית העסק. 			

מס סידורי: 1916	שם העסק: בנחלה	רחוב: יצחק שדה 17	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' יגאל ניסים	מפקח: לא מצויין בתעודה	שם המבקר: הרב שיבי אלון, הרב חיים מלכה	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. מקום חלבי עובד עד 12:00 ואז הופך לבשרי. 2. פטריות ממרינה בקרטון פתוח. 3. שימוש בבשר לא מוכשר. 4. ציפסר אחד שבו מטגנים בשרי וגם ציפס שיכול להיות מוגש עם דג. 5. צליית כבד בתנור. 6. ירק עלים גם ללא פיקוח בנושא חרקים(רוזמרין, טימין, חסה) 7. שימוש בתאנים חיות 8. אעשה תיק כשרות מסודר 9. הכבד נעשה ע"י הטבח לא ברור או בתנור או במנגל 10. המקום פעיל כל יום 8:00-22:00 יום שישי עד 14:00 11. לאחר הרבה שנים ללא כשרות התחילו לפני כשנה להיות כשרים. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> א. צריך להבהיר שהציפס הוא בשרי ולא להגיש עם דג. ב. צריך להבהיר שהמבורגר הטבעוני בחזקת בשרי. ג. להקפיד להביא ירק מפוקח. ד. המשגיח לא נכח בביקורת חובה נוכחותו בתפר בין חלבי לבשרי. 			

מס סידורי: 1917	שם העסק: המטבח של דן	רחוב: ויסברג 7	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' נתן בן יהודה	מפקח: לא ידוע	שם המבקר: הרב חיים מלכה, הרב שיבי אלון	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. לא יכולנו להכנס. 2. מדובר בבית פרטי. יש מאחור גינה ומרפסת ולדברי עוברים ושבים מגישים שם אוכל. שקלנו אם להכנס וילד אמר שההורים לא בבית. 3. לא הצלחנו ליצור קשר עם המשגיח. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> א. בעייתי מאד לשמור על נהלי הרבנות הראשית בתוך בית פרטי. 			

מס סידורי: 1918	שם העסק: אטליז ביטון	רחוב: לוחמי הגטאות 12	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' דוד יופה	מפקח: הרב אליהו לוי	שם המבקר: הרב יעקב אבורמד, הרב יניב כהן	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> נבדקו מוצרים בשר בקר טרי קפוא עופות עוף עוז הכל תקין. מוצרי יבוא יש לבדוק על פי הוראות הרהר לישראל. נקי ומסודר. 			
המלצות להמשך:			
א. בדיקת מוצרי יבוא ע"י בדיקה.			

מס סידורי: 1919	שם העסק: אטליז מויאל	רחוב: דוד בן גאון 36	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' יעקב בן מוחא	מפקח: אין	שם המבקר: הרב ארז חדד	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> מוצרים ללא אישור יבוא. בעל הבית שניר מבין ענין שומר על הכשרות ומוכן לשמוע בהדרכת המפקח. משגיח יודע מהנעשה בחנות. יש תבניות מחרורות. יש ב"ה סימון של הסטודנטים של הלא מוכשר. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> אין למכור מוצרים סגורים ללא כיתוב ואישור הרה"ר לישראל. יש להחזיר לספק את המוצרים. יש להכין שלט עם כיתוב לצלייה בלבד לא מוכשר וכן להקפיד שבתוויות החדשות הנ"ל יהיה כתוב. נמצא בשר לא מוכשר שרוי בדמו. נדרש להחליט בנושא הקרסים. 			

מס סידורי: 1920	שם העסק: דונטלה	רחוב: הגעתון 36	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' אברהם אסיס	מפקח: לא מצויין בתעודה	שם המבקר: הרב אדיריה פנחס, הרב שמעון עמר	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> מדובר בעסק חלבי הכולל שטיפות ירק עלים, ניפוי קמח והפרשת חלה. ירק עלים מפוקח מחרקים (יש גם שימוש בשורש סלרי ופטרוזיליה ונמסר שמשמשים רק בשורש ולא בעלים). באחת מתעודות המשלוח הופיע תיעוד של טימין ורוזמרין לא מפוקחים מ"סברס". ניתן דגש להקפיד שכל התיעוד יהיה של ירק מפוקח. נפה חשמלית תקינה. יש להסדיר טבלה להפרשת חלה. 			
המלצות להמשך:			
א. יש לחפש דורות טחון דק או לנפות בנפה בצפיפות 50 מש ולברור מה שלא עובר בנפה.			

מס סידורי: 1921	שם העסק: בית אבות מוריה	רחוב: ויצמן	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' דוד פרץ	מפקח: הרב אלי לוי	שם המבקר: הרב יעקב אבורמד, הרב יניב כהן	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> מקום נקי ומסודר. מקבל אוכל מוכן מקייטרינג מירושלים הכל מגיע עם אישורים. בבוקר משגיח מדליק את הכירה תנור. ירקות ביקורי שדה דרום חתום ירקות עלים ללא חרקים. נעילות תנורים. יש מה ללמוד. 			
המלצות להמשך:			
א. המשילו כד.			

מס סידורי: 1922	שם העסק: שווארמה פאפא לוסקי	רחוב: הגעתון 19	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' דוד יופה	מפקח: לא צויין בתעודה	שם המבקר: הרב אדיריה פנחס, הרב שמעון עמר	
ממצאים:			
<p>1. מדובר בעסק בשרי, אשר רוכש עמודי שווארמה ממפעל כשר, ומכין במקום מוצרי עוף כולל לבבות עוף.</p> <p>2. יש תיק כשרות ושמירת תעודות.</p> <p>3. ירק עלים מפוקח מחרקים. הכרוב עובר קציצה בהליך הניקוי.</p> <p>4. פלאפל מטוגן בשמן נפרד (פרווה).</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. לבבות עוף לא נפתחים כראוי ולא מוציאים את כל קרישי הדם טרם הצלייה. חובה להוציא את כל קרישי הדם טרם הצלייה.</p> <p>ב. יש לייחד שיפודים רשת צלייה (לשים חוצץ ברשת) וציוד לטיפול בכבד ולב.</p>			

מס סידורי: 1923	שם העסק: שווארמה פינטו	רחוב: הגעתון 19	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' ישי לוי	מפקח: לא צויין בתעודה	שם המבקר: הרב אדיריה פנחס, הרב שמעון עמר	
ממצאים:			
<p>1. המפקח ר' אליהו לוי התלווה אלינו למס' ביקורות, נמסר כי הוא מפקח חדש. ניכר הרצון והמעורבות לפעול ולשנות למען הכשרות. עלה והצלח!</p> <p>2. מדובר בעסק מהדרין, אשר קולט מוצרי בשר מאטליז, ובונה עמודי שווארמה.</p> <p>3. ירק וכרוב מפוקחים מחרקים.</p> <p>4. יש שמירה של תעודות כשרות.</p> <p>5. מוצרי בשר מגיעים מאטליז "אימפריית הבשר" בעכו בצירוף תעודת משלוח.</p> <p>6. המשגיח מסר שהוא מבקר בעסק מספר פעמים ביום.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. יש לדרוש חותמות כשרות בנוסף לתעודת המשלוח בקבלת משלוח בשר.</p> <p>ב. אינם יהודים מקלפים את עמוד השווארמה. סוכם להקפיד שרק יהודי יקרב את העמוד לאש תוך מתן הנחיות ותיעוד בתיק כשרות, ולא - יש לשנות את סיווג העסק לכשרות רגילה.</p>			

מס סידורי: 1924	שם העסק: סנדביץ בר	רחוב: הגעתון 19	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' דוד יופה	מפקח: לא צויין בתעודה	שם המבקר: הרב אדיריה פנחס, הרב שמעון עמר	
ממצאים:			
<p>1. מדובר בעסק בשרי אשר ניכר שמקפידים על יישום נהלי הכשרות. יש שימוש מועט בטונה, בציוד נפרד ותוך הפרדה מהבשר.</p> <p>2. ניכר שיש מאמץ ליישום נהלי הכשרות כולל ירק עלים מפוקח, טיגון פלאפל וירקות בשמן נפרד.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. יש להקפיד על נוכחות משגיח בזמן ניקוי הכרוב.</p> <p>ב. יש להסיר סירופים "משקאות הגולן" אשר אין עבורם הכשר מטעם הרבנות.</p> <p>ג. מומלץ לציין בפינת הקפה סיווג "פרווה".</p>			

מס סידורי: 1925	שם העסק: בית חם	רחוב: הגעתון 2	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' אליהו כהן	מפקח: לא צויין בתעודה	שם המבקר: הרב אדיריה פנחס, הרב שמעון עמר	
ממצאים:			
<p>1. הביקורת נערכה יחד עם הרב אליהו כהן והמשגיח. התרשמנו באופן כללי ששומרים על נהלי מהדרין.</p> <p>2. באופן כללי, נשמרים נהלי מהדרין כגון בישול ישראל, ירק עלים מפוקח, חומרי גלם בכשרות מהודרת.</p>			
המלצות להמשך:			
<p>א. יש לסמן על ידי המשגיח שאריות מוצרי בשר אשר מאוחסנים בהקפאה.</p>			

מס סידורי: 1929	שם העסק: מלון קרלטון	רחוב: שדרות הגעתון	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' איתאל וילנר	מפקח: הרב אלי לוי	שם המבקר: הרב יעקב אבורמד, הרב יניב כהן	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ממנהל המחלקה נמסר בישולים לדעת מרן. 2. בכל משמרת יש עובד טבח יהודי כולל עזרה של משגיח. 3. שיתוף פעולה בין כל אנשי הצוות. 4. בן מרי בין חלבי לבשרי מכוסה עם פלטה נרוסטה. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> א. במאפים- יש ליחד מקפיא חלבי ומקפיא פרווה. ב. יש להתקין נר תמיד בתנורים ובגז נעילות שבת. ג. להתקין שעוני שבת תקין מטבח חלבי. ד. יש לשלט תנור אפיה פרווה. ה. בקופסאות תבלינים- יש לדאוג שהקופסאות יהיו סגורות ולאחסן עד שבוע ימים. ו. אין להשתמש בירק עלים רק לאחר שריה ושטיפה של המשגיח. ז. כרוב לסלט לאחר קציצה שריה ושטיפה. ח. לתחמיץ למילוי ולמרק קוסקוס יש להשתמש רק בירק מפוקח. ט. על השף להכין רשימת הכנות למשגיח יום לפני. י. סימון כלים חלבי טבעות או צבע מגשים של אפיה חלבי יש לסמן חורים בפינת המגש עדיף טבעות. 			

מס סידורי: 1930	שם העסק: קייטרינג מעדני מלך	רחוב: יחיעם 7	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' יעקב בן מוחא	מפקח: לא צוין בתעודה	שם המבקר: הרב רפאל יוחאי, הרב עמיחי קריגר	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. מדובר בקייטרינג המכין מאות מנות ביום לגני ילדים ומוסדות ואירועים קטנים (בר מצוות אזכרות), אין הכנה של חתונות. 2. המשגיח נכח במקום בהגיענו. 3. המשגיח נראה בקי בעבודתו. 4. לביקורת הצטרף ר' שמעון עברי כהמשך לביקורת קודמת. 5. המשגיח מסר כי מגיע למקום מספר פעמים ביום למשך זמן מועט בהתאם למשכורת אותה מקבל. יש לוודא נוכחות מספיקה של המשגיח בזמן ההכנות והבישולים בהתאם לנהלי הרבנות הראשית לישראל. 6. במקום נמצאה תוצרת חקלאית הנקנית על ידי בעל העסק בשוק פייסל הגדול, תוצרת נמצאת בתוך שקיות של שוק פייסל. לדברי בעל העסק מעדיף לבחור את התוצרת בעצמו משיקולי איכות, ולדבריו ולדברי המשגיח ושמעון עברי לפייסל יש כשרות. מבדיקה נמצא כי הכשרות ניתנת לסיטונאות י. אסלן הסמוכה לשוק פייסל הגדול בלבד, ולא לשוק פייסל! כך שלמעשה ישנו חשש לקליטת תוצרת חקלאית ממקום שאינו מושגח. 7. מוצרים שנבדקו נמצאו בעלי סימון כשרותי תקין. 8. נמצאו שקיות כרובית קפואה שאינה מגידול מיוחד למניעת חרקים כנדרש (בהשגחת רבנות מטה אשר). 9. ירקות עלים נמצאו מגידול מיוחד למניעת חרקים למעט כרוב. 10. הוצאת משלוחים ללקוחות מבוצעת בגסטרונום חד פעמי. 11. הגשת האוכל למכירה ביום שישי הוצגה לנו על ידי דורון בעל העסק - נראה כי ישנה הפרדה בין תוספות לבשרי ובין דגים לבשרי - יש לוודא כי בעת ההגשה מוצרים בשריים בעלי רוטב לא יהיה סמוך לדגים ותוספות וכן דגים עם רוטב סמוך לבשרי ותוספות למניעת שפיכת רוטב. 12. המשגיח נראה בקי במלאכתו. 13. בעל הבית נראה כמודע לצרכי הכשרות. 			

המלצות להמשך:

- א. לא מובן כיצד מערך ההשגחה המקומי כולל המשגיח והרב שמעון עברי מודעים לכך שעסקים רוכשים ירקות משוק פייסל הגדול, שאינו תחת כשרות, תוך עצימת עיניים, ותוך הפיכת תעודת ההכשר הניתנת על ידי הרבנות הנריה לסיטונאות י. אסלן לאור הסדרים שהסודרו בעניין זה בעבר למיותרת ולא רלוונטית, ולפתח למכשלות.
- ב. יש לוודא קליטת כרובית מגידול מיוחד למניעת חרקים בלבד.
- ג. יש לוודא נוכחות המשגיח בזמן הבישולים וההכנות בהתאם לנהלי הרבנות הראשית לישראל.

מס סידורי: 1931	שם העסק: אולמי נובו	רחוב: הגדוד העברי 21	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' חיים אסרף + ר' ישי לוי	מפקח: לא מצויין בתעודה	שם המבקר: הרב שיבי אלון, הרב חיים מלכה	

ממצאים:

1. האולם פעיל בין השעות 00:00-24:00 עם הפסקה באמצע היום.
2. המשגיח לא נכח בזמן הביקורת שעה 15:00 לערך (הפסקה /החלפת משמרת).
3. הבישול במקום לדעת הרמ"א.
4. נמצאו שקיות חסה ושקית גדולה של כוסברה ללא פיקוח בנושא חרקים במקרה.
5. שאר הירק עלים היה שטוף וחלק ממנו נמצא בתוך התבשילים.
6. שוחחתי עם המשגיח ר' חיים אסרף בטלפון ולטענתו הירק הלא מפוקח מיועד להחזרה.
7. בצילומי הווידאו של המקום נמצא כי המשגיח שטף ירק עלים רגיל בשקית כחולה ונמצא לא דובר אמת.
8. נמצא כי האולם מזמין דרך קבע ירק עלים מחברת מרינה בע"מ ולארועי מהדרין האולם מזמין ירק עלים מפוקח.
9. בחשבונית האחרונות ממרינה נמצא כי רק בתחילת החודש 1/11/22 הגיע ירק עלים מפוקח לאולם אך בתאריך 7/11/22 ו 14/11/22 הגיע ירק עלים רגיל שאינו מפוקח מחרקים.
10. בעלי האולם לא הבינו מדוע יש צורך בירק עלים מפוקח באירוע שאינו מהדרין ולטענתם מספיק שהמשגיח שוטף היטב את הירק זה מספיק.
11. בבדיקה שנערכה מול חברת מרינה נמצאו עוד חשבוניות רבות שמעידות שהאולם עובד ברוב המקרים והאירועים עם ירק עלים רגיל כגון: סלרי, נענע, כוסברה, חסה, פטרוזיליה, טימין, בזיליקום וכדומה.
12. נמצאו רבעים של כרוב שאינו מפוקח מחרקים לאחר הכשרה בניגוד לנהלי הרבנות הראשית לישראל.
13. נמצא במקרה עגלות מזון כאשר דגים עם רוטב מעל ומתחת למגשי בשר ועוף עם רוטב.
14. נמצאו במקפיא שקיות של כרובית שאינה נקייה מחרקים.
15. לטענת מנהלי המקום כלל התוספות של המזון כגון אורז ותפוז"א בחזקת בשרי, הסברתי להם כי לא ניתן להגיש את התוספות עם מנות דג ויש לעדכן את האורחים שהתוספות בחזקת בשרי .
16. נמצאו פטריות בתפוזרת סוג ב לא נקי מחרקים במקררים וכני"ל גם בחשבוניות.
17. נמצא במקפיא בשר כבש שהגיע מחברת ציון שמקא ללא הולוגרמות בניגוד לנהלים של הרבנות הראשית לישראל.
18. נמצאה שקית קוסקוס/בורגול פתוחה ליד הסירים, חובה לברור את הבורגול /קוסקוס.
19. 2 משגיחים.

המלצות להמשך:

- א. כרוב להחמצה או למילוי או לבישול חובה שיהיה מהדרין.
- ב. אירועים בימי שישי- יש להקפיד לסיים את האירוע עד שעה 14:00.
- ג. הכשרת הכבד יעשה ע"י משגיח בלבד ע"ג אש גלויה ברשתות נפרדות או בתנור ללא אדים.
- ד. אין אישור להשתמש בין שאינו מבושל בבישולים.
- ה. תיק כשרות אמור להכיל חשבוניות ירק, בשר ואישורים /תעודות כשרות של כלל המוצרים במקום.
- ו. יש לציין בתעודה שהבישול לדעת הרמ"א.
- ז. יש לתקן את כל הליקויים שנכתבו בדוח ולהקפיד להשתמש רק בירק עלים מפוקח.

מס סידורי: 1932	שם העסק: בית אבות מלון עדן	רחוב: ז'בוטינסקי 17	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' שמעון פרץ	מפקח: לא צויין בתעודה	שם המבקר: הרב רפאל יוחאי, הרב עמיחי קריגר	
ממצאים:			
<p>1. בהגיענו למקום (07:35) המטבח היה פעיל, סירים על האש, ארוחת בוקר מוגשת, המשגיח לא היה זמין. לאחר כרבע שעה המשגיח התקשר וציין כי הוא באמצע תפילה, ויגיע לאחריה. בסופו של דבר הגיע בשעה 08:15, פירוט לגבי תפקודו בהמשך.</p> <p>2. מנהל המטבח עדנאן ליווה אותנו במהלך הביקורת, ניכר כי מכיר את כללי הכשרות והסדרים במקום.</p> <p>3. לדברי העובדים, במקום הדלקת האש בבוקר מבוצעת על ידי דייר המקום בשם דוד או עובדת בשם ניקול המדליקים את האש. אין תיעוד על ביצוע הדלקת האש על ידי יהודים לצורך מעקב ווידוא ביצוע. המטבח מתחיל לפעול בסביבות השעה 06:00 בבוקר.</p> <p>4. חלק ממתקני הבישול הם אינדוקציה הנדלקים רק בהנחת הסירים כך שהדלקת החשמל ע"י יהודי אינה מספיקה. יש לוודא שגם הנחת הסירים תבוצע על ידי יהודים.</p> <p>5. במקום נמצאו 3 נפות - כולן נראות שלא בשימוש, אחת מהן קרועה. על אף שכמובן ישנה כמות גדולה של קמח וכן שימוש נרחב בסולת- לדברי אנשי המקום, הדבר מיועד לעת חרום.</p> <p>6. נמסר לנו כי הכלים הבשריים אינם מסומנים והכלים החלביים מסומנים בצבע כחול. עמדות השטיפה של החלבי והבשרי נמצאות במטבח הבשרי. בפועל נמצא בשטח המטבח הבשרי בסמוך לעמדות השטיפה סיר לא מסומן עם דייסה חלבית. גם במטבח החלבי נמצא סיר שאינו מסומן. גם כלים שהיה להם סימון, לרוב הסימון זוהה ומתקלף ואינו בולט.</p> <p>7. נמצאה כמות קטנה של ירקות עלים מגידול מיוחד, לא נמצאו ירקות עלים מגידול שאינו מיוחד למעט כרוב. כמות הירקות שנמצאה נראית כאינה תואמת את נפח הפעילות בבית העסק. לא ברור מי אחראי לשטיפת ירקות העלים.</p> <p>8. טיפול בכרוב מבוצע באמצעות חיתוכו לרבעים והשרייתו במי מלח, שלא בהתאם לנוהל הדורש קציצה של הכרוב והשרייתו בחומר סבוני/סטרילי. לא נמצא במקום חומר סטרילי.</p> <p>9. נמצאו רשתות ותבניות לצליית כבד מסומנות בצבע אדום.</p> <p>10. שבת - נמצאו אמצעים לנעילת תנורים וארונות חימום, וכן מנעולים לנעילתם. בארון החשמל יש שעון שבת. נמסר כי שאר כלי המטבח אינם פעילים בשבת אולם לא נמצאו אמצעים לנעילתם. המפתחות למנעולים נמצאים בידי הרב שמעון עברי.</p> <p>11. יש לברר האם במכלול המקררים ישנו מנגנון המונע חילול שבת בפתיחתם.</p> <p>12. אין השגחה בשבת!!! המקום מופעל על ידי עובד בשם פאהים.</p> <p>13. מערך ההשגחה:</p> <p>המשגיח הגיע למעלה מחצי שעה לאחר תחילת הביקורת, לדבריו מגיע בד"כ בשעה זו ואף יותר מאוחר (כאמור, המקום פעיל עוד זמן רב קודם לכן). המשגיח היה נראה כמו שאינו מכיר כלל את המקום, אינו יודע היכן נמצאים כלים, אינו מודע למקום המטבח החלבי, אינו מודע למקום הכלים לצליית הכבד וקיומם, כמו גם לאופן הצליה. לדבריו עובד במקום מזה מספר שבועות ומשכורתו במקום מאפשרת שהיה קצרה בלבד מדי יום. אינו מודע לאופן תפקוד העסק בשבת. נראה כי המשגיח לא עבר הדרכה ביחס לפעילות בית העסק.</p> <p>14. במהלך הביקורת הגיע גם מפקח הרבנות הרב שמעון עברי. לדבריו בעבר היה משגיח במקום, התמצאותו בעסק היתה טובה. לדבריו הוא מבצע בימי שישי את ארגון העסק לקראת שבת כגון נעילות אמצעי החימום והעברת ארון החשמל לשעון שבת.</p> <p>15. בתעודת ההכשר מצויין כי המקום כשר בשרי/חלבי חלב נכרי, יש לשנות את הכיתוב לאבקת חלב נכרי</p> <p>16. מנהל המטבח עדנאן בקי בפרטים.</p>			

המלצות להמשך:

- א. המשגיח חייב להיות בקי באופן מלא ומוחלט בכלל פעילות המטבח!!
- ב. יש לוודא הדרכת המשגיח/ים באופן מלא לתפקוד שוטף שלהם.
- ג. המשגיח חייב להיות נוכח בעסק באופן משמעותי בזמני ההכנות.
- ד. יש לוודא הימצאות גורמי השגחה מוגדרים במקום בימי שישי ובשבת בהתאם לצרכים.
- ה. יש להגדיר משגיח להכנת המטבח בימי שישי לקראת שבת ובשבת ואין להסתמך על פעילות בהתנדבות של גורם כזה או אחר.
- ו. פעולות המבוצעות על ידי עובדי המקום - יש להגדיר באופן מדויק את העובד עליו מוטלת הפעולה ולהסדיר טבלה למעקב אחר ביצוע הפעולות באופן יומיומי.
- ז. יש לוודא צליית כבד בהתאם לנהלים.
- ח. יש לוודא טיפול בכרוב לאחר קציצתו והשרייתו בחומר סבוני/סטריילי.
- ט. יש לוודא שטיפת ירק עלים מפוקח.
- י. שטיפת ירק עלים וטיפול בכרוב באחריות המשגיח!!
- יא. יש לוודא קיום נפה תקינה ושימוש בה.
- יב. יש לחדש סימוני כלים חלביים. יש לסמן כלים בשריים. אופני הסימון חייבים להיות ברורים לכלל העובדים ואפשר לתלות שלטים על הגדרות הסימון במקום בולט במטבחים.

מס סידורי: 1933	שם העסק: קייטרינג אביב בעיר	רחוב: ז'בוטינסקי 17	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' ישי לוי	מפקח: לא צויין בתעודה	שם המבקר: הרב רפאל יוחאי, הרב עמיחי קריגר	

ממצאים:

1. בהגיענו למקום המשגיח לא נכח, התלווה אלינו כהמשך מביקורת קודמת הרב שמעון עברי.
2. כתובת העסק הרשומה בתעודה זהה לכתובת של מלון עדן, אולם ברור כי אין מדובר באותה כתובת (ז'בוטינסקי 17).
3. מדובר בקייטרינג המכין בעיקר אוכל מוכן למכירה לקראת שבת וכן הזמנות באמצע השבוע בהיקף של עשרות/מאות בודדות של מנות ביום.
4. בהגיענו המקום פעיל, מתבצעים בישולים, המשגיח לא נכח, הגיע לאחר מספר דקות לאחר שקראנו לו. לדבריו נמצא במקום במשך השבוע כאשר יש פעילות ולמשך זמן מוגבל בהתאם לשכרו (1200 שח לחודש) - בפועל היתה פעילות אך המשגיח לא נכח, כאמור.
5. הדלקת האש מתבצעת על ידי בעלי/עובדי העסק - שנמסר כי הם יהודים.
6. נמצאו ירקות בשקיות של "מרכזה" = מרכז המזון ירכא, וכן בשקיות של "שוק פייסל הגדול". לא נמצא תיעוד על קנייתם. לדברי בעל העסק קונה את הירקות באופן מוסדי מספקים ומעביר לשקיות הקיימות ברשותו. אישר שקונה תוצרת משוק פייסל הגדול - לדבריו ולדברי מערך ההשגחה לשוק פייסל יש כשרות הוצגה תעודה בטלפון. בבירור עלה כי הכשרות ניתנת לסיטונאות י. אסלן הנמצאת בסמוך לשוק פייסל ולא לירקות הנמכרים בשוק פייסל, כך שנראה שישנה רכישה של תוצרת חקלאית מעסק שאינו מושגח!!!
7. הוצגה לנו תעודת משלוח לירקות של ספק בשם "צמח" נטען כי הוא מושגח - הוצגה תעודת הכשר לעסק סגלוביץ כהוכחה לכשרות הספק "צמח". תעודת המשלוח לא היתה חתומה כנדרש. אין כל וודאות כי אכן התוצרת הושגחה לתרומות ומעשרות!!
8. במחסן חומרי הגלם נמצא לכלוך רב וחרקים רבים בסמוך לשקיות הקטניות והדגנים, המקום אינו נשמר באופן המתאים לאחסון מוצרים העשויים להתלע. לאחר הביקורת הוצגה חשבונית של מדביר לראיה על ביצוע הדברה בהתייחס לנגיעות החיצונית, יש לציין כי בתיק החשבונית של העסק נמצאו חשבוניות רבות של מדבירים כך שנראה כי מדובר בתקלה מוכרת חוזרת וידועה.

9. במקום נעשה שימוש בכבד. צליית הכבד מבוצעת על גבי תבניות גסטרונום עם מעט חורים קטנים, על גבי התבניות עצמם. אופן צליית הכבד על גבי התבניות אינו תקין. לאחר הביקורת נמסר כי נקנו רשתות לצליית הכבד.
10. נמצאה כרובית מוקפאת מגידול שאינו מיוחד למניעת חרקים (בהשגחת רבנות מטה אשר) אשר אינה מאושרת לשימוש בשוק המוסדי אלא לשימוש צרכנים פרטיים בלבד.

המלצות להמשך:

- א. יש לראות בחומרה רבה !!! את העובדה שמערך ההשגחה המקומי כולל שמעון עברי מודעים לכך שעסקים רוכשים ירקות משוק פייסל הגדול תוך עצימת עיניים ותוך הפיכת תעודת ההכשר הניתנת על ידי הרבנות נהריה לסיטנאות י. אסלן לאור הסדרים שהוסדרו בעניין זה בעבר, למיותרת ולא רלוונטית, ולפתח למכשלות.
- ב. יש לוודא קליטת תוצרת חקלאית מספקים בעלי תעודת הכשר בלבד בתעודות משלוח חתומות על ידי משגיח בלבד !!
- ג. יש להדריך את המשגיח לאופן צליית כבד בהתאם לנוהל ולהלכה ולוודא ביצוע נכון
- ד. יש לוודא שימוש בכרובית מגידול מיוחד למניעת חרקים המותרת בהתאם לנוהל
- ה. יש לוודא נקיון המחסנים השונים למניעת הימצאות חרקים.

מס סידורי: 1934	שם העסק: קונדיטוריה נור NUR	רחוב: קק"ל 5	תאריך: 15.11.22
משגיח: ר' נתן בן יהודה	מפקח: לא צויין	שם המבקר: הרב רפאל יוחאי, הרב עמיחי קריגר	
ממצאים:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. העסק נמצא בתוך מתחם בית פרטי, נטען כי בתוך מבנה נפרד. 2. בהגיענו המתחם סגור - בעלת העסק מסרה בשיחה טלפונית עם שמעון עברי כי אינה נמצאת ואין פעילות. 3. שם המשגיח הרשום ברשימות שהועברו אלינו - נתן בן יהודה, שונה משם המשגיח שנטען על ידי שמעון עברי שרשום אצלו כמי שמשגיח בעסק (מיכאל לוי?). 4. לא בוצעה ביקורת. 			
המלצות להמשך:			
<ol style="list-style-type: none"> א. יש לוודא כי פעילות בתוך מתחם פרטי יכולה להתבצע באופן המאפשר השגחה אפקטיבית ללא הפרעות ומניעות. ב. יש לוודא התאמת שמות המשגיחים. 			

סיכום נקודות לבדיקה:

1. שוק פייסל הגדול הינה חנות ללא כשרות וע"כ אין לרכוש ירקות מהחנות שוק פייסל הגדול וכן מכל מקום ללא תעודת הכשר עבור המקומות המושגחים.
2. מעיון בתעודות הכשרות עולה כי לא מצויין שם מפקח הכשרות- נבקש להקפיד לציין ע"ג תעודות ההכשר בנוסף לשם ונייד המשגיח גם את שם ונייד המפקח.
3. חלק מתעודות הכשרות אינן חתומות ע"י רב העיר כנדרש בחוק - נבקש לתקן את הדבר ולדאוג שהרב נתן הכשר יחתום על תעודת ההכשר.
4. יש להקפיד שבכל עסק יהיה תיק כשרות מסודר שבו יצורפו גם אישורי הכשרות של מוצרי היבוא. תיק הכשרות צריך להיות גם בידי המשגיחים.
5. חשוב שכלל המשגיחים יעשו שימוש במנוע החיפוש הקיים באתר הרה"ר לישראל (מחלקת יבוא) על מנת שיוכלו לבצע את בדיקת כשרות מוצרי היבוא אותם הם פוגשים במהלך עבודתם.
6. יש לקבל סחורה עם חותמת וחתימת משגיח ע"פ הנדרש בנוהל בלבד.

7. ככלל אין לאפסן סחורה לשימוש ביתי בעסק במידה ויש צורך חריג הדבר חייב להיות בתיאום עם המשגיח ועם היכר.
8. יש לסמן שאריות בשר שמאופסנות בקירור וואו בהקפאה לאחר שנפתחו מאריזתם המקורית באמצעות פתק הנושא את שם המשגיח והתאריך.
9. כלל חשבוניות הרכישה חייבות להגיע לעסק לפני העברתם להנהלת חשבונות, המשגיח יעבור על תעודות המשלוח, אישורי הכשרות והחשבוניות ויודא את תקינותם.
10. יש להקפיד על שימוש אך ורק בעלי ירק מפקחים. טרם השימוש יש לשטוף את ירק העלים ע"פ הנוהל. השימוש שנעשה ע"י מסי' בתי עסק בעלי ירק לא מפקוח, מכשיל את הציבור ואין להתירו.
11. במקומות שעושים בהם שימוש בכרוב רגיל, יש לרענן את נוהל ההכשרה באמצעות קציצה מקדימה ולא חיתוך לרבעים בלבד לפני השטיפה.
12. בהתאם לחוזר מנכ"ל המשרד לשירותי דת, חל איסור לתת תעודת הכשר ללא גביית תשלום אגרה.
13. יש לעדכן בדחיפות את אתר האינטרנט של הרבנות והמועצה הדתית נהריה, בהתייחס לרשימת בתי עסק המושגחים להם תעודת הכשר בתוקף.
14. יש לעדכן בדחיפות את רשימת המפקחים והמשגיחים הפועלים במסגרת רבנות נהריה, בטבלה מסודרת ולשלוח אלינו לרבות פירוט משגיחי שבת.
15. בהתאם לחוזר מנכ"ל המשרד לשירותי דת, תעריפי גביית האגרה לקבלת תעודת הכשר ברמת כשרות רגילה וברמת כשרות למהדרין הינה זהה. בנוסף יש לציין בתיקי המשגיחים את היקפי ההשגחה ביחס לתשלום הניגבה מהעסקתם.
16. בהתאם לחוזר מנכ"ל, אין להעניק תעודת הכשר לבעל עסק ללא ששולמה אגרת הכשרות כחוק.
17. במספר עסקים נמצא כי נוכחות המשגיחים אינה סבירה מה עוד שחלקם עובדים במשרה מלאה במקום אחר ולכאורה במקביל, כגון המשגיח יגאל ניסים המשגיח ב: מקסבורגר, שווארמה רמו בתחנת הדלק שלומי, חמדת הגליל במושב שתולה, צירלי וחצי ופרי האדמה. כמו כן המשגיח אורן קנפו משגיח ב: מרכז הפרי והירק, מאפיית אריאל, מאפיית שילת, אורלינה, מסעדת משאושה, פיצה דה לה רומה, מאפיית תהילה ובנחלה. אבקש מראש המועצה לבצע בדיקה מקיפה ולהשיבני דבר.

נודה לטיפולכם המסור ועדכוננו בהתאם לזיכוי הרבים.

בברכה,

הרב רפאל יוחאי
ראש אגף הכשרות (בפועל)
ומנהל תחום אכיפה

העתקים:

הרה"ג יצחק יוסף שליט"א, הראש"ל והרב הראשי לישראל
הרבנים שליט"א, חברי ועדת הכשרות
מר גל שם טוב, מ"מ מנכ"ל המשרד לשירותי דת והרבנות הראשית
עו"ד אורית משמוש, לשכה משפטית
רבני ומנהלי המחלקות באגף הכשרות הארצי