



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

מאפיות

קמח

1. על המשגיח לבדוק שהקמח הגיע מטחנות קמח מאושרות, בעלות תעודת כשרות של רבנות מקומית. בחיטה הגדלה בארץ יש לבדוק שהופרשו תרו"מ. בחיטת חו"ל יש לבדוק שאין חשש חדש. כל משלוח חייב להיות מלווה בתעודת משלוח חתומה ע"י המשגיח, ובה מצויין תאריך הטחינה.
2. לפני ההכנסה לסילו, על המשגיח לבדוק את הקמח בדיקה מדגמית בנפה ידנית של 60 מ"ש, וכן לבדוק כוס של קמח על מגש. כאשר הקמח מתולע – אין לקבלו.
3. על המשגיח לוודא שיאחסנו את הקמח במחסן מסודר ונקי, במקום קריר. אם הקמח נשמר בשקים אין להניחם על גבי הרצפה.
4. על המשגיח לוודא שהמחסן עובר טיפול פעם ב-15 עד 21 יום, הכולל נקוי יסודי ע"י שואבי אבק, לחץ אויר ומים, למניעת היווצרות "כיסוי קמח" (מקום שבו יכולים להתפתח מזיקים. שימוש בחמרים קוטלי חרקים אפשרי, בתאום עם אנשי מקצוע).
5. אחת לששה שבועות יש לבצע הדברה כללית וכן הדברה לסילו באמצעות איוד "פוספיך", ע"י אנשי מקצוע.
6. אין להשתמש בקמח שנטחן לפני יותר מ-30 יום.
7. קמח מלא רגיל אינו ניתן לניפוי, ולכן יש לקבל את הקמח המלא תוך 12 שעות מהטחינה. לשם כך יש לוודא את שעת הטחינה ולהכניסו מיד לקירור. משגיח טחנת הקמח צריך לכתוב בתעודת המשלוח גם את שעת הטחינה.
8. יש לדרוש לא לקבל את הקמח המלא הראשון שעובר בצנרת של טחנת הקמח בכל יום.
9. עדיף להשתמש בקמח מלא טחון דק, שדינו כקמח רגיל.
10. קמח שביעית יש לוודא שגדל על פי היתר המכירה של הרבנות הראשית לישראל (אישור מוסמך מרב הטחנה, או אישורי גידול).
11. במוצרי שביעית יש לציין על תווית הכשרות של המוצר אם הוא מהיתר המכירה או משל נכרים.

ניפוי קמח

1. יש להתקין נפה של 50 מ"ש בסמוך למלוש.
* ברמת כשרות מהדרין הנפה צריכה להיות לפחות 60 מ"ש.
* ברמת כשרות מהדרין מומלץ להתקין מכשיר אנטולטור.
2. לאחר כל טיפול מקצועי (טכני) בנפות יש לוודא שצפיפות הרשת היא על פי ההגדרות הנ"ל (לפעמים מחליפים רשתות).



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

3. בסיום העבודה בכל יום יש לנקות את סוף מערכת הניפוי, מהנפה האחרונה עד למקום הלישה, כולל בית הנפה האחרונה והשרוול. במהלך בדיקה זו המשגיח צריך לבדוק שרשתות הנפות לא נקרעו או נסדקו.
 4. על השרוולים להיות חלקים בצדס הפנימי. מוטב להחליף את השרוולים בניילונים עגולים המוחלפים מידי יום.
 5. על המשגיח לוודא שאחת בשבוע מנקים היטב את כל מערכת ניפוי הקמח. בחדשי הקיץ (מעל 18 מעלות צלזיוס) יש לנקות את כל המערכת פעמיים בשבוע.
 6. קמח מלא שאינו טחון דק ואוחסן בקרור יש לבדוקו בדיקה מדגמית ידנית של 3 כוסות על מגש.
 7. על המשגיח לדאוג שיש בקונדיטוריה מערכת נוספת של רשתות ניפוי לכל הנפות, המוכנות להפעלה מידית.
 8. אין להשתמש בקמח שנופה לפני 12 שעות, אא"כ היה בקירור או שעבר ניפוי חוזר.
- * אין להשתמש בקמח שנופה לפני יותר מ-4 שעות, אלא אם נעשתה בו בדיקה מחודשת או שהיה בקרור.

תולעים

במאפיות המשתמשות במוצרים הנוטים להתליע, כגון: שומשום, פרג וכד', יש להקפיד מידי יום שקודם השימוש בהם יבדוק המשגיח את הכמות הנדרשת לשימוש באותו יום. צמוקים יש לבדוק בראיית עין: להציף במים פושרים ולבדוק. את חמרי הגלם הנוטים להתליע יש לאחסן בקירור.

לישה

1. בסוף כל יום העבודה יש לנקות את הכלי בו נעשתה העיסה.
2. בכל יום יש לנקות את השולחנות והכלים המשמשים ללישה. באחריות המשגיח לוודא שהפועלים ניקו כנדרש.
3. בכל יום לפני הלישה יש לבדוק שהכלי נקי.

הפרשת חלה

1. אין להפריש חלה קודם השלמת עשיית העיסה.
2. המשגיח יפריש חלה בברכה בכל בוקר לאחר השלמת העיסה.
3. המשגיח יברך בשעת הפרשה הראשונה:
" . . . אקב"ו להפריש חלה (תרומה)", יקח כזית מהעיסה, ויאמר: "חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומה) חלה", ויתכוון לכלול בחלה זו גם את שאר הקמח שיוסיפו לבצק אחר כך, עד לאפייה, כל מיני בצק גמור, וכל דבר שנאפה במאפייה זו, שנתחייבו בחלה ולא הופרשה מהם חלה עד לאותו רגע. אולם אין להפריש לכתחילה חלה על העבר, כי ייתכן שדברי המאפה כבר נאכלו.



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

- אם המשגיח לא נשאר במאפייה עד לסוף היום, יפריש חלות נוספות באופן הבא:
- יקח מהעיסה הראשונה (קודם ההפרשה) מספר עיסות קטנות, שבכל אחת יש כזית, יניחן לפי סדר ויאמר: "כל כזית מהעיסות שהפרשתי יהא חלה על כל עיסה שתיעשה במשך היום והקמח שיצטרף עמה, לפי הסדר".
4. כאשר חלק מהבצקים עשויים מקמח שאינו מחיטה אלא מסוג דגן אחר, או שקמח מדגן אחר מעורב בקמת חיטה, כגון: שיפון, שיבולת שועל וכוסמין, יש להפריש חלה מכל סוג בצק בפני עצמו.
5. בתום כל השלמת עשיית עיסה יקח המשגיח כזית מכל עיסה ויאמר: "חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומת) חלה", ויתכוון לכלול בחלה זו גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק עד לאפייה. אם לא הפריש מראש ויצא ונכנס, או שהיה היסח הדעת מההפרשה הקודמת, יש לברך שנית.
6. עובד הכשרות או המשגיח ינהלו יומן להפרשת חלה על מספר העיסות וההפרשות שנעשו במשך היום, ובו הפרטים הבאים: תאריך, שעה ושם המפריש.
7. על המשגיח שמפריש חלה לדעת את נוסח ההפרשה בעל פה, ולהבין את משמעותו. מלבד זאת עליו לתלות נוסח זה במקום גלוי, כך שהמפריש יוכל לראותו היטב.
8. יש לודא שלא נערכות לישות מלבד אלו שבהשגחת המשגיח או עובד הכשרות.
9. בקונדיטוריה בה המשגיח לא נמצא בשעת הכנת העיסה הראשונה, ימונה עובד כשרות שתפקידו יהיה לקחת כזית מכל עיסה שתערך עד לבוא המשגיח, ולומר: "חתיכת בצק זו שבידי הרי זו (תרומת) חלה", ויתכוון לכלול בחלה זו גם את שאר הקמח שיוסיפו אחר כך בבצק עד לאפייה. המשגיח יקבל מנוי בכתב מבעל המאפייה המאפשר לו לתרום חלה בכל עת, ללא הקפדה על הכמות הנדרשת.
- * המשגיח יהא נוכח כל זמן שנעשות עיסות במאפייה, יקח כזית מהעיסה ויפריש בעצמו בברכה.
10. יש לעטוף את החלה בנייר כסף ולשורפה בתנור בזמן שאין בתנור מאפה אחר, או לעוטפה בנייר ובנילון ולהשליכה לאשפה.
11. סוגי עיסות:
- א. עיסה עבה כעיסת לחם המיועדת לאפייה – יש להפריש בברכה.
- ב. עיסה עבה המיועדת מראש לבישול – יש להפריש ללא ברכה.
- ג. עיסה רכה המיועדת לאפייה – יש להפריש אחר האפייה בברכה. אם מפריש מהבלילה, על המשגיח לומר שהחלה תחול בשעת האפייה, היות שרק אז חל על בלילה רכה החיוב בחלה.
- ד. עיסה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישר – אין צורך להפריש.
- ה. עיסה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישר שיש בו מקום קיבול קטן – יש להפריש בברכה.



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

- ו. עיסה שנלושה רק מקמח יבש (שלא נלתת) ובמי פירות ומיצים (שלא משבעת המשקים) – יש להפריש ללא ברכה, אולם לכתחילה יש לערב בה את אחד משבעת המשקים (יין, שמן זית, דבש).
- ז. עיסה שנלושה רק במיצים שאינם משבעת המשקים (יין, שמן-זית, דבש וכו') – אין לשרוף את החלה אלא לעוטפה בשתי עטיפות כנזכר לעיל. רק כאשר הקמח נלתת ניתן לשרוף את החלה.
- ח. בצק של פיצה – יש להפריש חלה בברכה.
- ט. בצק מלאווח – ישנו ספק האם הבצק ייאפה, ולכן יש להפריש בלא ברכה.

חמרי גלם

1. חמרי הגלם יהיו בהשגחת הרבנות המוסמכת לתת כשרות במקום היצור.
2. כל הזמנת מרכיבים (כגון: שמרים, מרגרינה, שמן, שומשום, תבלינים, סוכר) תיעשה בתאום עם משגיח הכשרות.
- * כל המוצרים רק על פי רשימה מיוחדת של הרבנות המקומית.
3. על המשגיח לנהל יומן ובו רשימת המוצרים הנכנסים למאפייה, ולערוך תיק כשרות לכל מוצר ובו תעודת הכשרות לחומרי הגלם שלו.

אפייה

1. הדלקת האש תיעשה בכל יום אך ורק בידי המשגיח. כאשר עובדים במקום גם נוכרים יש להתקין גוף חימום הדולק באופן קבוע.
- * בנוסף, בבלילה רכה יש לוודא שהכנסת התבנית לתנור תיעשה בידי יהודי שומר מצוות.
2. בתנור שנשאר דלוק כל הזמן, אלא שהטמפרטורה בו עולה ויורדת כך שבשעת פתיחת התנור יורדת הטמ' אבל התנור לא כבה, אפשר לסגור את התנור על ידי נכרי, למרות שבכך הוא מגביר את האש.
3. תנור שכבה במהלך שעות העבודה או שכבה בשעת פתיחת הדלת לא יופעל מחדש אלא בידי המשגיח.
4. אין ללוש בצק חלבי ללחמים.
5. אין לאפות לחמים בתנור חלבי.
6. * הכנסת בצק הסופגניה לשמן הטיגון תיעשה בידי יהודי בלבד.

שבתות ומועדים

1. המאפייה תהיה סגורה החל משעה קודם לכניסת השבת ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת, כפי מה שמפרסמת הרבנות המקומית.



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

2. המאפייה תהיה סגורה החל מאור לי"ד בניסן ועד לשעה לאחר צאת חג הפסח.
3. בחודש ניסן תבוצע מכירת חמץ במאפייה בחתימת מורשי חתימה.
4. יש לבדוק אחרי הפסח באיזה קמח ושמרים משתמשים, והאם טחנת הקמח והספקים ביצעו מכירת חמץ.
5. לאחר הפסח יש לבצע בדיקה יסודית של כל מערכת הקמח.

המשגיח

1. המשגיח יכין דו"ח יומי על פעילותו, ובשעה שיתבקש ימסור אותו לרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
2. נוסח דו"ח יעשה בנפרד לכל קונדטוריה בהתאם לפעילותה. מצ"ב דוגמת נוסח כללי:

דו"ח ניפוי קמח - חלה - אש

תאריך	סוג הקמח	כמות שנופתה	סוג בצק	שעת הפרשה	בדיקת ביצים	שעה	הדלקת אש	שם המשגיח

3. חותם הכשרות יוטבע באריזה עצמה, ולא בהדבקה חיצונית.
4. המשגיח יהיה אחראי על תוויות הכשרות והשימוש בהן יהיה תחת פיקוחו.
5. לא יוכנסו למאפייה תוויות כשרות ללא ידיעת המשגיח. כמו כן, אין להוציא תוויות או אריזות עם ציוני כשרות אל מחוץ לקונדטוריה.
6. התוויות יהיו מטעם הרבנות המקומית.
7. כל שינוי בצורת האריזה מחייב את אישור הרבנות המקומית מראש.
8. כל כיתוב של הכשר נוסף שיצוין ע"ג האריזה יודפס ליד כיתוב הכשרות של הרבנות המקומית, ולא יהיה גדול ממנו.
9. במשקל אלקטרוני המנפיק פתקית עם שם המוצר ומחירו, יש להוסיף את המילה "חלבי" בעוגיות החלביות.

הכשרות היא שירות. כאיש ציבור – דאג לשרת כראוי.