

בס"ד

רשתות שיווק

יש לקרוא בצמוד לנוהל זה גם את:
נוהל סיום עבודה ואירועים בערבי שבתות וחגים
נספח רשתות שיווק זכיינים

רשת שיווק היא רשת עסקי מזון בהנהלה מרכזית, המחזיקה מספר סניפים במקומות שונים. הסניפים עשויים לשאת שמות שונים, כל עוד הם מקבלים תוצרת ממרכז לוגיסטי משותף.

במרבית הסניפים יש מחלקות מזון שונות, כגון: מחלקת מאפה, מחלקת בשר, מחלקת פירות וירקות, מעדנייה וכו'. לעיתים פועלים במתחם גם ספקי מזון ומפעילים חיצוניים (זכיינים). כגון: מסעדה, קפיטריה, דוכני תבלינים ומיני מתיקה וכד'.

במחלקות אלו יש פעילות שוטפת יומית, כלומר: אפיה בתנורים, חיתוך בשר, טחינת בשר, אריזה לפי צרכי הלקוח וכד', ובכולן יש אספקת סחורה בכל יום.

כל מחלקה היא בגדר "יצרן" למוצרים המשווקים בה.

כדי למנוע הטעייה של הציבור, אין לתת תעודת כשרות חלקית (לחלק מהמחלקות בסניף) ולהותיר מחלקות אחרות ללא פיקוח כשרותי. תעודת הכשרות חייבת לכלול את כל המחלקות ואת כל מרכיבי הכשרות, כולל נושאי שבתות וכשרות לפסח.

תעודת ההכשר הכללית מטעם הרבנות המקומית תוצג באופן גלוי באזור הכניסה לסניף. ניתן להנפיק תעודות נפרדות לאטליז ולמחלקת הירקות (באותה האגרה) לפי שיקול דעת נותן ההכשר.

סגירת סניפים ושחרור עובדים בערבי שבתות וחגים

- יש לסגור את דלתות הסניף על מנת למנוע כניסת לקוחות לפני כניסת השבת ו/או החג לא יאוחר משעתיים לפני כניסת השבת/החג, על מנת **ששעה ולא פחות מזה** לפני כניסת השבת ו/או החג ייסגר הסניף לחלוטין ולא ימצא אף אדם במקום. זאת על מנת לאפשר לעובדים להגיע לביתם לפני כניסת השבת עם כל ההכנות הדרושות, וכל האמור לעיל לא יאוחר משעתיים לפני כניסת השבת.
- אין לפתוח את הסניף אלא לאחר חצי שעה מצאת השבת ו/או החג.
- במידה ויימצא סניף פתוח שלא על פי הכללים שבנוהל זה, תהא זו עילה ראויה לשלילת כשרותו.

בס"ד

מחלקת בשר / קצביה / איטליז

1. הרבנות המקומית תכשיר משגיח אשר יהיה בקיא בהלכות הקשורות לעבודתו כמשגיח.
2. הרב הממונה על הכשרות או בא כוחו יבקרו בקצביה בתדירות סבירה, על מנת לעמוד על ביצוע נהלי הכשרות בקצביה ולפקח על עבודת המשגיח.
3. על המשגיח להיות נוכח בזמן קבלת סחורה (בשר טרי וקפוא ומוצרי עוף למיניהם), וטחינת הבשר. עליו לפקח על הנעשה בתחום הקצביה, ולהכיר את כל תהליכי הייצור והעיבוד של הבשר. אל לבעל האטליז למכור, לטחון או להשתמש בבשר מכל סוג לפני אישור המשגיח.
4. יש לייחד כלים נפרדים (כגון: משורי חיתוך, סכינים, קרשי חיתוך וכו') לבשרים מוכשרים / לבשרים לא מוכשרים / לדגים.
5. חומרי גלם, תבלינים וירקות עלים (מגידול מפקח בלבד!) המשמשים בעיבוד הבשר חייבים להיות כשרים (בכלל זה ניקויים, הפרשת תרו"מ וכו'). עיבוד הבשר יעשה בפיקוח המשגיח.
6. יש לקלוט בשר / עוף טרי או חלקיו, אך ורק כאשר הוא מוכשר ומנוקד, מלבד כבדים ולבבות.
7. טחינת בשר תיעשה בנוכחות ובפיקוח המשגיח, כאשר הבשר הנטחן יהיה מבשר מוכשר בלבד. לאחר טחינת הבשר המכונה תינעל, במנועול שמפתחו נמצא בידי המשגיח בלבד.
8. המשגיח יודא את אמינות תעודות המשלוח של קניית הבשר באמצעות יצירת קשר עם המשגיח של המפעל או של האטליז ממנו בא הבשר (בטלפון, בפגישה וכדו'). וידוא זה נועד למנוע אפשרות זיוף ושימוש בתעודות מצולמות.
9. הפעלת התנור / גריל והכנסת עופות תעשה על ידי עובד יהודי ובפיקוח המשגיח, על מנת להימנע מ"בישול עכו"מ".
10. יש לציין במקרר התצוגה האם הבשר: "מוכשר" / "לא מוכשר" / "ההכשרה על ידי צליה בלבד", ולהפריד בין סוגי הבשר עם חוצץ. על תוצרת לא מוכשרת מהתצוגה (תוצרת שאושרה בנוהל זה בלבד) הנארזת במקום ללקוחות, יש להוסיף מדבקה: "לא מוכשר" / "הכשרה על ידי צליה בלבד" – לפי העניין. ניתן להוסיף את הכיתוב הנ"ל על גבי תווית המכירה המונפקת במכונת השקילה במקום.
11. כבד ולבבות יונחו על גבי רשת הנמצאת בתוך תבנית (גסטרונום), על מנת למנוע דין 'כבוש'.
12. אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם תאריך ושעת האריזה במשחטה (המופיעים על גבי האריזה) היו לפני למעלה מ-24 שעות, וזאת במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'. (באם האריזה במשחטה נעשית בתוך מגשיות סופגות אין להפעיל סעיף זה).
13. אין לקבל שום משלוח ללא אישור כשרות. תעודת הכשרות תהיה מקורית ולא צילום או פקס, ולאחר הבדיקה המשגיח יסמן על תעודת המשלוח: "נבדק ואושר". באישור הכשרות יופיע בכתב יעד המשלוח יהיה (מיועד לקצביה הקולטת).
14. יש לקבל עופות והודו כמו גם חלקי עופות אך ורק אם האריזה סגורה בפלומבה, בנוסף לתווית המודבקת לרגל העוף ובנוסף לתעודת הכשרות המצורפת למשלוח.

בס"ד

15. בשר טרי יתקבל רק כשהוא חתום בכל חלקי הבהמה, ובנוסף מסומן בפלומבות, ובכלל זה רגליים ושאר חלקי פנים. כל זאת בנוסף לתעודת משלוח ולאישורי כשרות ובהם פירוט כל החלקים והכמויות, מקור התוצרת ותאריך השיווק.
 - א. סימון הכשרות יודפס בכתב ברור ובולט בחזית האריזה.
 - ב. סימון הכשרות יהיה של הרבנות המוסמכת בלבד, ויופיע על כל אריזה (בנוסף לקרטון).
 - ג. לכל משלוח יצורף אישור כשרות (כמפורט להלן), כתוב וחתום על ידי המשגיח השולח.
 - ד. יש לוודא התאמה בין הכמויות הכתובות באישור לכמויות שבמשלוח.
 - ה. יש לוודא את אמינות המשלוח באמצעות יצירת קשר מעת לעת עם המשגיח השולח (בטלפון, בפגישה וכדו').
16. אין לקבל בשר מכל גורם שאין עליו השגחה של רבנות מקומית – כגון ספקים, משווקים וכדו'. בכל מקרה של ספק במשלוח אין לאשר את השימוש בבשר, עד לבירור.
17. אין לארוז כבד או לב באריזה קמעונית ללקוח אלא במגשיות סופגות, או בכדי להניחם במקרר התצוגה.
18. בקבלת בשר קפוא המגיע מחו"ל יש לוודא שהוא ארוז באריזה מקורית סגורה, המוחתמת בחותמות כשרות באישור הרבנות הראשית לישראל, וסגורה בפלומבה.
19. אין להפשיר ולהכשיר בשר לא מוכשר בכל מקרה ובכל תנאי.
20. המשגיח יודא שהפועלים במחלקת הבשר אינם מציגים את רמת הכשרות של התוצרת על דעת עצמם (כגון "חלק" או בהשגחת גורם פיקוח מהודר) הואיל ותפקיד זה מסור למשגיח בלבד. כמו כן, יודא שהפועלים אינם מדביקים על התוצרת מדבקות של גורמי פיקוח מהודרים לפי ראות עינם. רמת הכשרות בחנות נקבעת על ידי הרבנות ונתנת ההכשר.

מחלקת מאפה / מאפית

1. לניפוי הקמח יש להשתמש בנפה 50 מ"ש * ברמת כשרות מהדרין 60 מ"ש.
2. אין להשתמש בקמח שנופה למעלה מ-12 שעות קודם לשימוש, אלא אם נשמר בקירור.
3. בשימוש במוצרים כגון שומשום, פרג, גרעיני חמניה, שיבולת שועל וכד', על המשגיח לברור קודם השימוש ולוודא שאינם מתולעים. יש לשמור מוצרים אלו בקירור.
4. שימוש בירקות עלים יעשה רק מירקות שמקורם בגידול מיוחד למניעת תולעים.
5. לכל חומרי הגלם הנמצאים בשימוש במאפית חייבת להתלוות תעודת כשרות מוסמכת, ובכלל זה אישור הרבנות הראשית לישראל למוצרים מיובאים, ואישורי ערלה ותרו"מ לפירות וירקות.
6. מוצרי מאפה יש לקבל אך ורק באריזות מסומנות ולא בתפוזרות, בצירוף תעודת משלוח.
7. פתיחת ביצים ובדיקתן היא באחריות המשגיח. לחילופין, ניתן להשתמש בנוזל ביצים עם כשרות מוסמכת (למניעת 'לינת לילה' יש להוסיף לביצים שמן או מלח וכד').
8. באחריות המשגיח לדאוג לניקוי משטחי הלישה ועריכת הבצק בכל יום.
9. יש להפריד בין משטחי עבודה ומברשות מריחה חלביים וסתמיים (פרווה).
10. במידה ויש במאפית צורך בהפרשת חלה, יש לערוך טבלה להפרשת חלה ובה הפרטים הבאים: תאריך, שעה, ושם המפריש.

בס"ד

11. אין לאפות לחם, חלות, בגט, פיתות, לחמניות וכד' בתנור חלבי, אלא בתנור ובתבניות פרווה בלבד.
12. אין לאפות מאפים פרווה: בורקס, עוגיות וכד', ולציין שהם בחזקת חלבי, אלא בתנור ובתבניות פרווה בלבד.
13. המשגיח ידאג לסמן את התבניות החלביות והפרווה בסימן שונה, על מנת להבדילן זו מזו.
14. יש להכניס לתנור גוף חימום שישמש כאש תמיד, למנוע 'אפית נוכרי'. המפסק לגוף חימום זה יימצא בידי המשגיח בלבד ותחת אחריותו (ניתן להפעילו באמצעות שעון שבת). עד לתקנת גוף החימום הנ"ל הפעלת התנור תעשה בידי המשגיח או פועל יהודי.
15. בתקופת חנוכה יש לוודא שהדלקת הצ'יפסר לטיגון סופגניות תיעשה בידי המשגיח.
* ברמת כשרות מהדרין גם הטיגון יעשה על ידי יהודי בלבד. יש להגעיל את הצ'יפסר לפני השימוש.
16. בערב פסח המאפית תיסגר בכפוף להנחיות הרבנות הראשית המתפרסמות מעת לעת, ותישאר סגורה עד לשעה לאחר יציאת הפסח.
17. ערב שביעי של פסח על נותן ההכשר לוודא שלא נעשתה ולא תיעשה כל פעולה במאפים ובבצקים אשר נמכרו לנוכרי בערב פסח.
18. בויטרינת התצוגה יש להפריד בין חלבי לפרווה באמצעות מחיצה, ולהבהיר זאת בשילוט מאיר עיניים. כמו כן יש להשתמש בכפות חלוקה נפרדות ובשקיות / אריזות נפרדות.
19. במוצרי מאפה הנאפים בסניף ונארזים ללקוחות, יש להקפיד שעל גבי המוצרים יסומן במפורש האם המוצר "חלבי" / "לאוכלי אבקת חלב נוכרי" / "פרווה", וכן להוסיף את שם הרבנות המשגיחה על הסניף. אין לסמן "בהשגחת הרבנות" ללא שם נותן ההכשר. ניתן להדפיס את סימן הכשרות חלבי/פרווה על גבי תווית השקילה.

מעדניה

1. יש להפריד בין הגבינות, הסלטים והנקניק באמצעות חוצץ.
2. יש לייחד שלושה מתקני שקילה נפרדים, לחלבי, לסלטים / פרווה ולבשרי.
3. על העובדים להחליף כפפות במעבר בין הטיפול בגבינות, בסלטים / פרווה, ובבשרי.
4. יש להשתמש בכפות בצבע שונה לחלבי, לסלטים / פרווה, ולבשרי.
5. אין להשתמש בכרובית ובברוקולי כבושים, אלא ממקור מפוקח לעניין חרקים בלבד.
6. אין למכור ללקוחות גבינות מאושרות המכילות אבקת רכיבי חלב נוכרי אלא ארוזות בלבד הנושאות את הכיתוב: "מכיל אבקת חלב נוכרי".
7. לא ימכרו גבינות מיובאות אלא אם הן נושאות את ציון הכשרות של הרבנות הראשית לישראל.

דגים

1. קליטת דגים טריים תהיה אך ורק ממגדלים או מספקים המאושרים על ידי רבנות מוסמכת לעניין נגיעות.

בס"ד

2. דגים מיובאים מעובדים (דגים ללא עור, חתוכים, טחונים וכד') חייבים לשאת ציון כשרות על האריזה.
3. בפסח אין לקלוט דגים מכל סוג, אלא אם מצויין במפורש שהם כשרים לפסח.

מוצרי יבוא ומכולת

1. כל מוצר יבוא חייב להיות מלווה בתעודת כשרות מהרבנות הראשית לישראל. יש לוודא שקודי הייצור המופיעים באישור מתאימים למוצר.
2. את תעודות הכשרות ניתן לקבל מהיבואן.
3. על כל מוצרי המכולת מייצור מקומי חייב להיות מודפס על גבי המוצר בכשרות של רבנות מקומית מוסמכת.
4. הנהלת הסניף תנחה את הספקים בטרם ההתקשרות שלא לספק לה תוצרת אלא אם היא נושאת תעודת הכשר ברת תוקף, ולעניין מוצרי יבוא – אישור הרבנות הראשית לישראל.

מחלקת פירות וירקות

1. אין לקבל תוצרת טבל לסניפי רשתות השיווק.
2. יש לקבל פירות וירקות ממרכזים לוגיסטיים מושגחים.
3. שיווק ישיר של תוצרת חקלאית פירושו קבלה של תוצרת חקלאית לסניפי רשתות השיווק שלא באמצעות המרלו"ג, אלא באמצעות ספקים כשרים. שיווק ישיר קיים בדרך כלל, בירקות עלים, בתותי שדה בעונת החורף ובתאנים טריים בעונת הקיץ. ניתן לקבל פירות וירקות מעסקים פרטיים מושגחים, בליווי תעודות משלוח חתומות של רבנות מוסמכת המתייחסות לתרומות ומעשרות וערלה. על הנהלת הרשת או המרכול לתאם קליטה מספקים אלו עם המשגיחים במקום. מומלץ שהמשגיח יבצע רישום של קליטת התוצרת החקלאית מספקים אלו.
4. בסמוך למדף המכירות של עלי ירק משטח פתוח (ללא פיקוח לענין חרקים ותולעים) יש לתלות הודעה שהתוצרת אינה מפוקחת, לתועלת הציבור.
5. חיתוך אבטיחים, דלעת וכד', יעשה על ידי סכין כשר.
6. בשנת שמיטה יש לסמן בגלוי מה מקור התוצרת (קדושת שביעית מאוצר בית דין, היתר מכירה וכו').
7. סניפים המשמשים כתחנות להפצת תוצרת, יינות או שמנים בקדושת שביעית יחתמו על טפסי בי"ד טרם מועד הביעור.

מסעדה ומטבח אוכל מוכן

א. מוצרים:

1. המוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת, ומלווים בתעודת משלוח חתומה בחותמת כשרות ובחתימת כתב יד בהתאם לצורך.

בס"ד

2. למשגיח תהיה גישה חופשית לניירת המתייחסת לקליטת והוצאת מזון ומשקאות של המסעדה. המשגיח יוכל לדרוש נתונים, תעודות משלוח או מסמכים הקיימים במחשבים או בהנהלת החשבונות המתייחסים לקבלת סחורה ולמקורה הכשרותי.
3. אין להוציא מתחומי המסעדה כלים המיועדים לשימוש חוזר.

ב. ירקות עלים

1. אין להשתמש בכרובית, ברוקולי, כרוב ניצנים, ארטישוק ואספרגוס אלא אם גודלו בפיקוח רבני ללא חשש חרקים.
2. יש להשתמש בירקות עלים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקח מחרקים באישור רבנות מוסמכת בלבד.
3. במידה והרב נותן הכשרות רואה כי ניתן לבצע ניקוי של כרוב משטח פתוח, בסמכותו לאשר כרוב משטח פתוח. לשם כך יש לדאוג להסרת השכבות העליונות של העלים (לפחות 5 עלים), הוצאת הליבה, קציצת הכרוב, השריתו בחומר ניקוי ושטיפתו בזרם מים חזק במיוחד. הניקוי יעשה בתנאי תאורה טובים ובפיקוח המשגיח (אין לבצע את ההשריה בחומר ברבעים).

ג. אורז וקטניות

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח שאינם מנופים ומבוררים, יש לאחסן במקום קריר, מחוטא מתולעים וממזיקים.
2. אין להשתמש בפול יבש שלם, אלא בפול חצוי ולבן (ללא הקליפה).
3. בדיקת קטניות תיעשה באופן הבא:
 - א. בדיקה ביבש על גבי משטח בהיר, בתאורה מתאימה.
 - ב. קטניות המצריכות השריה במים, כגון: חומס, עדשים, שעועית וכדו', יבדקו פעם נוספת לאחר התפיחה על גבי משטח בהיר, אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
 4. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול. ניתן לבדוק כמות אורז או קטניות מראש, כאשר לאחר הבדיקה מאחסנים אותם בקירור. כאשר משתמשים בכמות של 10 ק"ג אורז ביום, יש לרכוש מכונה לברירת אורז.
 5. ניפוי הקמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח, בנפה של 50 מ"ש לפחות. לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר. יש לוודא ניקוי של הנפה לפני השימוש. יש לדאוג להימצאותה של נפה חלופית.כאשר משתמשים ב-5 ק"ג קמח ליום, יש לרכוש נפה חשמלית תיקנית שתאושר ע"י הרבנות המקומית.

ד. מיני מאפה

בס"ד

מוצרי מאפה יש לרכוש אך ורק ממאפיות המחזיקות בתעודות כשרות, באריזות סגורות ומקוריות עם סימון כשרותי, ובצרוף תעודת משלוח. ברכישת תוצרת מספק משנה, על המשגיח לוודא שהתוצרת המתקבלת מגיעה ממקורות כשרים. בכל מקרה של ספק, אין לקלוט תוצרת מספק זה.

ה. ביצים

1. פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות המשגיח.
2. אבקת ביצים ונוזל ביצים יתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רבנות מוסמכת.
3. אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו, אלא אם ניתנו עליהם תבלינים או שמן בכמות ניכרת.

ו. בשר

1. אין לקבל מוצרי בשר אלא בליווי אישור כשרות מהספק, אשר בו מפורטים: סוג הבשר, משקל וכמות. בנוסף נדרשת תעודת משלוח התואמת את האישור. במידה ואין אישור כשרות נילווה, יש לקבל תעודת משלוח חתומה בחותמת ובחתימת כתב יד של משגיח הרבנות המקומית.
2. קבלת הבשרים תיעשה בנוכחות המשגיח בלבד.
3. אין לקבל בשר לא מוכשר, למעט כבד ולב, גם במסעדות שמתמשים בבשר רק על האש.
4. אין להכין מעורב ירושלמי הכולל בתוכו בשרים מוכשרים ולא מוכשרים (כבד, לב) יחד, בכל צורה שהיא.
5. בשיפודים ובצליה על רשת בגריל יש להקפיד על הפרדה מוחלטת בין בשר מוכשר לבין כבד ולב.
6. אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם התאריך ושעת האריזה במשחטה (המופיעים על גבי האריזה) היו לפני למעלה מ-24 שעות, וזאת כדי למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.

ז. לב

7. יש לפתוח לשניים ולקורעו שתי וערב, לנקות את חדרי הלב מקרישי הדם ולמולחו קצת קודם לצליה.

ח. כבד

8. יש לחתוך את כבד הבקר לפרוסות דקות, ולצלותו על גבי אש.
9. על מנת להשתמש בכבד קפוא יש להפשירו לחלוטין, לבדוק מספר פעמים בדקירת סכין מעבר לעבר, ולצלותו.
10. כבד קפוא יופשר מאליו. אין להפשירו באמצעים מלאכותיים, כגון מים רותחים, מיקרוגל וכד'.
11. יש לצלות את הכבד לפחות עד למחצית צלייתו. אין להורידו מהאש קודם שהגיע הכבד לכדי שיעור זה, וכן אין להפכו מצד לצד במהירות.
12. הרוצה לבשל את הכבד לאחר הצלייה יצלנו עד שלא ישאר בו דם או ציר, ולפני הבישול ידחוו 3 פעמים.

בס"ד

13. אין לבשל כבד טרי שעברו 72 שעות משחיתתו לפני צליתו.
14. יש ליחד רשת, שיפוד, סכין, מזלג ומלקחיים מיוחדים לצליית כבד. כלים אלו יסומנו בסימון מיוחד.

ט. בישול

1. הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיח. בשעת הדחק יעשה הדבר על ידי עובד יהודי.
2. בתנור שנשאר זולק כל הזמן ניתן לאפשר לנכרי לסגור את דלת התנור, למרות שבכך הוא גורם להגברת החום.
3. בתנור קומביסטימר, שפתיחתו גורמת להפסקת פעילות גוף החימום וסגירתו גורמת להפעלתו מחדש, יש להכניס גוף חימום מיוחד אשר לא יושפע מהפתיחה בכדי להימנע מבישולי נוכרים, כך שישמש כ"אש תמיד" לכל שעות הפעילות של המטבח. לגוף חימום זה יהיה מפסק נפרד, אשר הדלקתו וכיבוי ייעשו על ידי המשגיח (ניתן להשתמש בשעון שבת נעול).
4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי המשגיח. במקום שאין השגחה צמודה יש למנות "נאמן כשרות" תחת פיקוח הרבנות המקומית ובאישורה.

י. חלבי – בשרי

1. אין להעניק תעודת כשרות למסעדה בשרית וחלבית יחד.
2. על תעודת כשרות למסעדה בשרית יש לציין: "כל המוצרים בשריים".
על תעודת כשרות למסעדה חלבית יש לציין: "כל המוצרים חלביים".
וכן יש להציב שלט מאיר עיניים "כל המוצרים בשריים / חלביים", לפי סוג המסעדה.
3. לא ימצאו חומרי גלם או כל מוצר חלבי אחר במסעדה בשרית, גם אם נועד לצריכה פרטית.
לא ימצאו חומרי גלם או כל מוצר בשרי אחר במסעדה חלבית, גם אם נועד לצריכה פרטית.

י"א. כלים

כלים שניקנו מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נכרים חייבים בטבילה. יש לסמן כלים חלביים / סתמיים (פרווה) / בשריים, לפי העניין.

טעימות בסניף

מנהל הסניף יעדכן את המשגיח לפני כל הזמנת דוכן טעימות חיצוני, על מנת לפעול לפי ההנחיות דלהלן:

1. יש לוודא שהמוצרים המוגשים לטעימה יהיו בכשרות מוסמכת, ויוגשו בכלים כשרים בכשרות מוסמכת.
2. אין לאפשר בסניף טעימות בשריות וחלביות בו זמנית. יש לתאם את ימי הטעימות עם המשגיח כדי למנוע התנגשויות בין חלבי לבשרי.

בס"ד

זכיינות של תבלינים / פיצוחים / ממתקים/אחר (ראה נספח מפורט)

1. זכייין המוכר בסניף חייב להיות גם הוא תחת פיקוח הרבנות המקומית.
2. כל המוצרים חייבים להגיע לסניף באריזות סגורות, מקוריות, עם ציוני הכשרות.
3. אין לקבל מוצרים בתפזורת.
4. במידה ובדוכן אורזים את התוצרת ללקוחות, יש לוודא כי התוצרת תשווק עם ציון כשרות של הרבנות המקומית המעניקה הכשר לסניף.
5. אין לאפשר לבעל הדוכן להדפיס על דעת עצמו מדבקות או שלטים הנושאים את ציוני הכשרות אשר מסומנים במקור על גבי התוצרת הנרכשת.
6. בפסח אין למכור מוצרים בתפזורת (ראה נספח פסח-הערכות פסח רשתות שיווק)

משקאות ויינות

יש לוודא שהיינות והמשקאות הנמכרים במקום מאושרים על ידי הרבנות יינות, ברנדי, קוניאק או שאר משקאות המכילים חומרי טעם וריח וכן אלכוהול העשוי להיות מענבים, חייבים לשאת במפורש ציון כשרות מרבנות מוסמכת.

פסח

ההערכות לפסח בכל שנה תיעשה על פי ההוראות שהרבנות הראשית מפרסמת בכל שנה.

המקדש את שולחן הציבור – מצווה בו יותר מבשלוחו.