

בע"ה, אדר תשע"ז

**לכבוד**

**ראשי הצוות יצ"ו**

**שלומכם יגדל וירבה לעד!**

כידוע לכם להיות ראש צוות במערכת השחיטה של הרבנות הראשית לישראל אינו תואר בעלמא אלא הוא מעמד תובעני המחייב את העומד בראש הצוות להיות האחראי הבלעדי על כל מערך הכשרות באותו הצוות ובאותו המפעל בו מתבצעת שחיטה של הרבנות הראשית. ראש הצוות הוא השליח המייצג את הרבנות הראשית בחו"ל בנהליה והנחיותיה ולפיכך כל מעשה אשר ייעשה חייב להיות מותאם לנהלי הכשרות ולהנחיות של הרבנות על מנת לשמור על מסגרת כשרות אחידה אצל כל ראשי צוות ובכל המפעלים ומיותר לציין שכל ראש הצוות חייב להוות דוגמה לחיקוי בהתנהגות בהתאם למעמדו הרם כ"מרא דאתרא".

חברי הצוות שונים זה מזה בנטייתיהם ובאופן כללי הם גם אוהבים לבצע מלאכתם באופן עצמאי ועל ראש הצוות להתאים בין הנטיות של כל חבר צוות לבין המטלות השונות שצריכות להתבצע לצורך השלמת המשימה בצורה היעילה ביותר וכשמדברים על הנהגת צוות מתכוונים לראש הצוות כמנהיג היודע גם להתחשב בצרכים האישיים של חברי הצוות.

על ראש הצוות מוטלת החובה להימצא בפועל בבית המטבחיים במשך כל שעת פעילות הצוות ושעיניו יהיו משוטטות תמיד בכל עמדה מאוישת ולוודא שבעלי התפקידים השונים יודעים בצורה ברורה ומוכחת מה המטלות שלהם ואופן ביצוען ושעושים את עבודתם באמונה ולפי ההלכה.

כאשר ראש צוות רואה דבר הדורש תיקון אצל אחד מאנשי הצוות שוחט, בוי"פ, בוי"ח או משגיח דבר הפוגע בכשרות או בתדמית העוסקים במלאכת הקודש עליו לפנות לאותו איש צוות בצורה מכובדת ביחידות ולהעמידו על טעותו ובאם הדבר לא בא על תיקונו באופן מידי הרי שראש הצוות חייב להודיע לרבנות על הבעיה ובמידת הצורך אותו איש צוות יורחק ותופסק עבודתו באופן מידי.

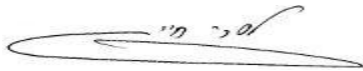
מלבד זאת שהיבואן הוא המשלם שכר לאנשי הצוות הרי שאסור שיהיה לראש הצוות קשר עסקי ישיר או עקיף עם היבואן או עם היצרן כתוצאה מעבודתו וממעמדו. במידה ויתברר לרבנות שיש לראש הצוות קשר עסקי כל שהוא עם היבואן או עם היצרן, לא יתקיים דיון או שימוע בנידון אלא באופן פשוט ומוחלט אותו ראש צוות לא יהיה משובץ בכל תפקיד שהוא אצל אותו היבואן או אצל אותו היצרן ובמידת הצורך ינקטו נגדו צעדים מרחיקי לכת.

כמו כן מכוער הדבר שראש צוות מנצל את מעמדו לקידום מכירות של היבואן או של היצרן גם ללא שכר וכמו כן אסור בהחלט לראש הצוות להיות מעורב באופן ישיר או עקיף בשכרם של אנשי הצוות כולל המשגיחים אלא צריך להניח את כל נושא ההעסקה ושכר אנשי הצוות ביד היבואן או ביד נציגו בלבד.

כדרך שמוזהר בעה"ב שלא יגזול שכר עני ולא יעכבנו כך העני מוזהר שלא יגזול מלאכת בעה"ב ויבטל מעט בכאן ומעט בכאן ומוציא כל היום במרמה אלא חייב לדקדק על עצמו בזמן שהרי הקפידו על ברכה רביעית של ברכת המזון שלא יברך אותה וכן חייב לעבוד בכל כוחו שהרי יעקב הצדיק אמר כי בכל כחי עבדתי את אביכן לפיכך נטל שכר זאת אף בעולם הזה שנאמר ויפרץ האיש מאד מאד (רמב"ם סוף הלכות שכיירות) דברי הרמב"ם אלו הם קילורין לעיניים במחויבות של השכיר כלפי בעה"ב ועל כן כל עוד הדבר אינו פוגע בכשרות או בנהלים יש להתאמץ שלא יהיה רפיון או זלזול חלילה בעבודת הצוות העלול והעשוי להסב נזק או מניעת רווח לבעה"ב ובכך נהיה אהובים למטה ולמעלה.

אנחנו תקווה ותפילה שכל מעשינו יהיו רצויים לפני המקום ולפני הבריות ושנוכל בעבודה משותפת להרים קרן הכשרות לתפארת בונייה ועושיה.

**בברכה,**



**הרב חיים לסרי**

**מנהל שחיטת חו"ל ויבוא בשר**

### **אופן התקשרות עם מחלקת שח"ל**

תקוותנו שבזמן הקרוב נוכל להתבשר על מערכת שח"ל ממוחשבת מתקדמת בה תוכלו גם למלא טפסים וכדו' באופן מקוונן ולעת עתה ניתן להתקשר בדרכים הבאות:

א. דואר אלקטרוני [basar1@rab.gov.il](mailto:basar1@rab.gov.il) או/ו [chaim@rab.gov.il](mailto:chaim@rab.gov.il)

ב. טל': 02-5313127/33 פקס: 02-5373868

ג. למקרים דחופים ועוד ניתן להתקשר בכל עת 0506-221-706 או דרך וואטסאפ או במסרון.

## הקדמה

מטרת הקובץ הנוכחי היא להעלות על הכתב הנהגות והבהרות בנושאים שונים והשתדלנו לתת מענה לרוב השאלות המתעוררות אצל ראשי הצוות במהלך עונת השחיטה ואשר עד כה חלק מראשי הצוות פעלו בהם לפי שיקול דעת ללא אחידות בין צוותי השחיטה השונים. אינו מן הנמנע שבמהלך השנה יתווספו עוד נהלי עבודה או יערכו תיקונים והבהרות לנהלים הקיימים ולצורך כך בכוונתנו להוציא מידי תקופה קובץ מעודכן בהתאם לצורך. נכיר טובה לכל ראש צוות אשר במהלך העיון בקובץ ימצא מקום להאיר או להעיר או להוסיף נקודות אשר לדעתו לא באו על הכתב שיביא את הדבר לידיעתנו לתועלת הרבים.

**\*\* לתועלת ולהשלמת העניין מצורף בזה כל המסמכים הנצרכים לראש הצוות.**

## הנחיות כלליות לראש צוות

### בחירת אנשי צוות

- א. חובה מוסרית מוטלת על ראש הצוות המיועד להיות שותף מלא עם היבואן בבחירת אנשי הצוות שיעבדו אתו במהלך עונת השחיטה ולא הגיוני בעליל שראש צוות אינו יודע מי יהיו שותפיו בעבודה.
- ב. על ראש הצוות לעבור על הרשימה המוצעת של השו"ב"ים ולבדוק אם אכן מבחינתו כולם ראויים לתפקיד המוטל עליהם ושהם מתאימים לגיבוש הצוות וכל זה טרם הגשת הרשימה לרבנות על ידי היבואן.
- ג. אם ישנן השגות על אחד או יותר מאנשי הצוות יש להודיע לרבנות טרם קבלת אישור הצוות.

### שיבוץ צוות שחיטה החל מעונת חורף תשע"ז

- א. על מנת לצמצם את הזיקה בין חברי צוותי השחיטה לבין היבואן, מחד, ועל מנת לאפשר ליבואן גמישות בבחירת הצוות, מאידך, יבואן יהיה רשאי לבחור את הצוות שיועסק על ידו על כל בעלי התפקידים ולשבצו למשך עד 2 עונות שחיטה רצופות או מקצתן, והוא לא יהיה רשאי לשוב ולשבץ אותו חבר צוות ששובץ על ידו אלא בחלוף 2 עונות שחיטה נוספות.
- לדוגמא: אם חבר צוות שובץ אצל יבואן במהלך עונת חורף תשע"ז ועבד אצלו במשך כל העונה או חלקה, היבואן יהיה רשאי לשוב ולשבצו גם בעונת קיץ תשע"ז והוא יהיה מנוע לאחר מכן לשוב ולשבצו בעונות חורף וקיץ תשע"ח.
- ב. במסלול כשרות מהודרת, יבואן לא יהיה רשאי לשבץ אותו חבר צוות למעלה מ 3 שנים ברציפות אולם הוא יהיה רשאי לשוב ולשבצו לאחר מכן בחלוף 2 עונות שחיטה.
- על שיבוץ בודק החוץ המיועד לכשרות רגילה המצורף לצוות בד"ץ יחול הכלל האמור בסעיף א'.

### קרובי משפחה בצוות

- א. קרוב משפחה של ראש הצוות אינו יכול להיות משובץ באותו הצוות בכל תפקיד שהוא כולל בהשגחה.
- ב. אין מניעה לצרף לצוות השחיטה איש גרוש או רווק בכל תפקיד שהוא.
- ג. אין מניעה שקרובי משפחה בכל דרגת קרבה שהיא יהיו משובצים באותו הצוות ובלבד שאין קרבה לראש הצוות.

### משגיחים / משגיחים מקומיים

- א. אין לאפשר גם באופן זמני שיבוץ משגיח מקומי (חו"ל) אלא אם כן הוא רשום במערכת שחי"ל.
- ב. מועמד להשגחה חייב להתייצב ברבנות ולפתוח תיק אישי בצירוף תמונה והמלצות ככל שישנן.
- ג. איש מקומי בחו"ל המוצע ע"י היבואן להשגחה חובה על ראש הצוות לדרוש ממנו אישור/המלצה מרב הקהילה לה הוא משתייך וכן לערוך בירורים בע"פ עם הרב החתום על ההמלצה טרם שיבוצו בעבודה.
- מצורף בסוף הקובץ רשימה של רבני הקהילות בארגנטינה אשר הרבנות יכולה להסתמך על המלצתם.
- ד. במידה והמשגיח מתאים לעבודת ההשגחה עליו למלא את דף השאלון (מצו"ב) ולשלוח אותו למחלקה.
- ה. אם במהלך העונה מתברר לראש הצוות שהמשגיח אינו מתאים מבחינה מקצועית או שאופן התנהגותו אינה תואמת עליו להשעותו באופן מידי מכל פעילות ולהודיע על כך למחלקה.

### אישור צוות

- א. ראש צוות וכל אנשי הצוות חייבים להתייצב ברבנות בתחילת העונה לפני הנסיעה לתדרוך ובאותה הזדמנות יימסר לידי רה"צ אישור הצוות חתום הכולל שמותם ותפקידם של כל אנשי הצוות המצטרפים לשחיטה ולהזכירם שאין ערך ואין תוקף לאישור צוות שאינו חתום בחותם הרה"ר.
- ב. במידה ואנשי הצוות לא מגיעים לתדרוך כולם או רק מקצתם מועד התדרוך יידחה לזמן אחר כפי שתקבע המחלקה.
- ג. ראש צוות המתגורר בחו"ל או שאינו נמצא בארץ בזמן התדרוך יקבל את התדרוך ואת ההנחיות מהמחלקה באמצעות טלפון או באמצעות מייל.

### בית מגורים לאנשי הצוות

- א. בית המגורים של הצוות חייב להיות עם כל התנאים הסבירים לשהייה ממושכת.
- ב. במידת האפשר יש לדאוג לכך שלכל אחד מאנשי הצוות תהיה הפרטיות שלו ושיגורו כולם באותו המתחם וכן יש להימנע ככל האפשר שאיש צוות או אנשי צוות יגורו בבתי מלון ציבוריים.
- ג. אסור בהחלט שאשת ראש הצוות או אשת אחד השוב"ים תהיה במתחם מגורי השוב"ים.
- ד. ראוי ונכון שבתוך הצוות יהיה ממונה על הבישולים ובכך להימנע מבעיות כשרות כמו בישול נוכרי וכדו'.

### תקינות המפעל

- א. לאחר הגעת הצוות ליעד על ראש הצוות לסייר במפעל עם אנשי הצוות ולבדוק את תקינות המפעל והעמדות.
  - ב. במסגרת הסיור הראשוני לפני תחילת העבודה חובה לבדוק באופן פיזי את תקינות שעוני השינוע השונים וכן את אמצעי הדרבון הקיימים ואין להסתמך על יידע אישי קודם או על הצהרת המפעל.
  - ג. חובה לוודא לפני תחילת העבודה שכל העמדות מתאימות לעבודה כולל חדר הכשרה וכמו כן לבדוק אם יש פתקיות זמינות ומותאמות לכל החלקים ולקרוא תוכן הפתקיות שלא תהיינה שגויות.
  - ד. בתום הסיור על ראש הצוות לשלוח למחלקה "אישור תקינות מפעל" על כל מרכיביו (מצורף הטופס) ולקבל חזרה מהמחלקה אישור לתחילת עבודה.
- יש לצרף צילום התוויות הקיימות במפעל.

### תחילת העבודה

- א. אין להתחיל את העבודה אלא לאחר 24 שעות מזמן הגעת הצוות ליעדו (מקום המגורים) אלא אם כן מתקבל אישור בכתב מהמחלקה שאפשר להתחיל העבודה בזמן מוקדם.
- ב. מן הראוי שבמשך ה-24 שעות הנ"ל ראש הצוות יקיים פגישה מקדימה בחו"ל עם כל אנשי הצוות לפני תחילת העבודה על מנת לתדרך אותם ולהנחותם בעבודה המשותפת בהתאם לנתונים במפעל.
- ג. לפני תחילת העבודה ראש הצוות חייב להסביר בפרוטרוט לכל אחד מאנשי הצוות על מהות תפקידו ועל המטלות המופקדות בידיו ובפרט למשגיחי הכשרות בכל עמדה וכן לוודא שההנחיות הובנו כראוי.
- ד. חובה על ראש הצוות לקבוע מראש מי מבין השובס"ים יהיה מחליף בודק פנים כמצוין באישור הצוות ובאיזו שעה תתבצע ההחלפה ולכמה זמן.

- ה. על ראש הצוות לקבוע מראש עם הבדוק חוץ מתי הוא יחליף אותו ולכמה זמן.
- ו. ראש הצוות חייב לקיים פגישה וישיבה מקדימה עם מנהל החברה או מנהל העבודה במקום ולהגיע להבנה על כל סדרי העבודה באופן מפורט וכן להבהיר לו באופן חד משמעי שכל הערה או תלונה או בקשה הנוגעת לעבודת הצוות חייבת להיות מופנית לראש הצוות בלבד.

### חדר השוחטים / השובס"ים / בדיקת הסכינים

- א. באחריות ראש הצוות לבדוק עמדת השחיטה שתהיה נוחה ומוגנת מפני פגעים.
- ב. למען הסדר הטוב יש להנחות את קבוצת השובס"ים על סידור העבודה ביניהם וחילופי הגברי במהלך שעות העבודה או לחילופין למנות שובס"ס אחד שיהיה אחראי על תא השחיטה.
- ג. חובה על ראש הצוות להיות נוכח בתא השחיטה בתחילת עבודה על מנת לעמוד מקרוב על אופן השחיטה ובדיקת הסכינים של כל שוחט.
- ד. בכל ערב בסיום העבודה וכן מידי בוקר לפני תחילת העבודה ראש הצוות חייב לבדוק את כל הסכינים ולוודא שהם חדים וחלקים כדת.
- חובה להיות לכל שוחט 3 סכינים מוכנים לשחיטה.
  - סכין השחיטה חייב להיות ישר ללא עקמומית ובעל 2 זוויות בקצוות (ללא עיגולים).
- ה. אין לאשר לאף אחד מאנשי הצוות לגשת לשחיטה או לבדיקת הסכינים מלבד השובס"ים הרשומים באישור הצוות כשובס"ס או למי שמורשה על ידי הרבנות הראשית לגשת לשחיטה ויש לראש הצוות אישור בכתב מהמחלקה על כך.
- ו. אסור לשוחט לבדוק בעצמו את הסכין אלא ימסרנו לחברו שיבדוק עבורו.
- ז. בדיקת הסכין לפני השחיטה ובמהלכה צריכה להתבצע כהלכה כלומר בהולכה ובהובאה ובמידת האפשר גם בשלוש רוחות.
- בכשרות מהודרת חובה לבדוק הסכין גם ביבש ובשלוש רוחות.
- ח. אם והיה והתעורר חשש אצל שוחט כי אולי הגרים או דרס או שהה או שלא נשחט רוב הניכר של הסימנים או שהתעוררה בעיה בסכין יש להודיע באופן מידי למשגיח בודק הוושטות לפסול את הבהמה על ידי חיתוך הרגליים.
- ט. כאשר שוחטים בארגז והבהמה בהטיה יש לבדוק על פי הניסיון אם השחיטה ללא הגרמה היא אפשרית ובאיזה אופן.
- י. על ראש הצוות מוטלת האחריות לקבל דיווח על המתרחש בתא השחיטה מידי יום ולכן אם יתברר שאחד השוחטים אינו שוחט כראוי יש להורידו מהשחיטה באופן מידי וכן אם השוחט אינו מרגיש בפגמות עליו להורידו מבדיקת הסכינים ואם הוא מתקשה בהעמדת הסכינים והדבר חוזר על עצמו עליו לפעול בהתאם ולפי העניין ובכל אופן יש להודיע לרבנות ולקבל הנחיות על המשך העבודה.

- יא. אין לאפשר לשוחט או לאיש צוות לשוחח במכשיר נייד או להתעסק בדברים אחרים בזמן העבודה אלא למקרה חרום וכדו' ואם הדבר חוזר על עצמו יש להעבירו מתפקידו.
- יב. חדר השוחטים בו מרוכזים חפצים אישיים כגון פלומבות הולוגרמות תיוות וכדו' חייב להיות נעול שלא בזמן העבודה והמפתח יהיה ביד ראש הצוות או ביד איש הממונה על ידו.
- יג. ראש הצוות חייב להיות קשוב לצוות השוחטים ולתת להם פתרון מניח את הדעת במידה והם מרגישים שההפסקות אינן מספיקות או שקצב השחיטה מהיר מדי והדבר גורם שלא ניתן לבדוק את הסכינים כראוי.

### משגיח בודק וושטות

- א. חובה שיהיה בכל צוות משגיח ייחודי לבדיקת הוושטות ללא הבדל בסוג השחיטה בארגז או על הרצפה.
- על ראש הצוות לתדרך וללמד את בודק הוושטות מה הן המטלות שעליו לבצע, אופן בדיקת הוושטות, הגרמה בשחיטה וכדו' ואיך עליו לסמן בהמה נבלה.
  - אם משגיח הוושטות חייב להיעדר מהעמדה לפרק זמן מכל סיבה שהיא עליו להודיע לצוות השחיטה להיערך בהתאם בזמן העדרו.
  - יש להנחות את הפועל הנוכרי העומד ליד בודק הוושטות שאסור לו לחתוך בצוואר הבהמה אלא לאחר בדיקת המשגיח.
- ב. בהמה בחזקת איסור עומדת עד שיתברר שנשחטה כראוי ומבואר בגמרא חולין דף ט' שאם לא נבדקו הסימנים לאחר השחיטה אסור לאכול מהבשר הזה כנבלה עיי"ש וכן נפסק בשו"ע וז"ל הרמב"ם כל שוחט צריך לבדוק הסימנים ואם לא בדק ונחתך הראש קודם שיבדוק הרי זו נבלה אפילו היה השוחט בקיא וזריז עכ"ל ולכן אם מכל סיבה שהיא אין ממונה בבדיקת הסימנים או שהממונה נעדר מהעמדה על כל שוחט מוטלת החובה לבדוק היטב תיכף אחרי השחיטה שהסימנים נשחטו כראוי ובמקום הנכון הן על ידי הכנסת היד בצוואר הבהמה והן בראיה ברורה באופן שאם יישאל על אותה השחיטה יוכל להעיד בבירור ששחט כפי ההלכה.

### שחיטה / הריגה

- א. אין להתיר בשום אופן להמם את הבהמה לפני השחיטה באמצעות גז וכדו' כדי לבטל את ההרג שלה.
- ב. דרבון הבהמה המתקשה להתקדם לשחיטה ייעשה אך ורק באמצעות מוט עם סוללה עם כח זרם נמוך W8-12.

ג. אין לאפשר לירות או להרוג את הבהמה לאחר השחיטה בעודה מפרכסת בכל צורה שהיא הן ע"י שבירת המפרקת, דקירה בעמוד השדרה, תקיעת סכין בלב או הכאה בראש הבהמה במסמר עב כדי שתאבד את הכרתה וכדו'.

### **באופן כללי כמות השחיטה המרבית ליום**

- א. בכשרות רגילה "כשר" חלק ריאה" לבקר עד 500 ראש ליום ולכבשים עד 1500 ראש ליום.
- ב. לכשרות מהודרת "חלק" "בד"ץ" לבקר עד 300 ראש ליום ולכבשים עד 1500 ראש ליום.
- ג. אין לחרוג מכמות השחיטה היומית מעבר לרשום באישור הצוות גם אם יש שוחטים אלא אם כן יש אישור מהרבנות על תוספת הכמות והדברים אמורים גם באופן חריג או חד פעמי.
- הכמות הנזכרת מתייחסת לבהמות שנשחטו בפועל אבל אם חלק מהבהמות נהרגו בתא השחיטה על ידי הנוכרים מכל סיבה שהיא אין להחשיב אותם בחשבון הנקוב.

### **באופן כללי מהירות הליין**

על פי רוב מהירות הקו (הליין) הנקבעת על ידי המפעל מסמנת את קצב המהירות מההפשטה ואילך והיא נמוכה באחוזים ניכרים מהמהירות בתא השחיטה ואם למשל מהירות הליין היא 90 לשעה הרי שבתא השחיטה המהירות יכולה להגיע ל 100/110 לשעה ולכן יש לתת את הדעת על כך בהתאם לכ"א וליכולות בצוות השחיטה.

- א. מידי יום לפני תחילת העבודה חובה על ראש הצוות לבדוק פיזית את השעון הקובע את מהירות הליין ולהתאימו למהירות המותרת ואין לאפשר לשום גורם זר לשנות את המהירות ללא ידיעה ואישור מראש הצוות ובמידת הצורך יש לשים מנעול ייחודי הסוגר את השעון.
- ב. בכשרות רגילה לבקר המהירות המרבית היא 90/100 ראש לשעה.
- ג. בכשרות מהודרת לבקר המהירות המרבית היא 70 ראש לשעה.
- ד. בשחיטת כבשים לכשרות רגילה ולכשרות מהודרת המהירות המרבית היא 250 ראש לשעה.

### **מספר השוחטים בהתאם לכמות השחיטה בכשרות רגילה**

- א. מס' השוחטים הדרושים משתנה ביחס לכמות השחיטה כדלהלן:
  - לבקר בארגז אחד עד 100 ראש ליום 1 בו"ס ו 1 שוחט.
  - מ 100 עד 200 ראש ליום 2 שוב"ס.
  - מ 200 עד 350 3 שוב"ס או 2 בו"ס ו 1 שוחט.

- מ 350 עד 500 4 שוב"ס או 3 שוב"ס ו 1 שוחט.
- בשני ארגזים ו 500 ראש ליום 5 שוב"ס.
- ב. בשחיטה בשני ארגזים ובהתאם לכמות השחיטה יש להקפיד שתמיד יהיו 2 בוי"ס לכל ארגז.
- ג. לשחיטת כבשים בכמות יומית עד 1000 ראש ליום 4 שובס"ים.
- עד 1500 ראש ליום 5 שוב"ס.
- ד. במידה ויש חיסרון באנשי הצוות יש לפעול בהתאם ולהוריד את כמות השחיטה או את המהירות הכל לפי העניין.
- ה. קיימים מצבים ששני שובס"ים בתא השחיטה אינם מתגברים על קצב השחיטה כגון במקרה ואין בודק וושטות וכדו' ובאופן זה חובה על ראש הצוות להצטרף לתא השחיטה ובמידת הצורך לבקש מהיבואן תגבור ותוספת של שו"ב.
- ו. במקרה ואחד מהבו"ס מחליף בו"פ יש לוודא שבתא השחיטה יש מספיק כ"א בהתאם למהירות ולכמות.

#### פתיחת החזה על ידי מסור

- א. אין לאפשר פתיחת החזה על ידי מסור לפני בדיקת הפנים בפרט לשחיטה מהודרת.
- ב. במפעלים בהם מוכרחים לפתוח החזה על מנת למנוע קריעת הכרס וכדו' יש לחייב שהדבר ייעשה על ידי מסור שאורך הלהב יהיה עד 10 ס"מ בלבד או שיותקנו למסור כנפיים המונעים חדירה ליותר מ 10 ס"מ.
- ג. בכל אופן על ראש הצוות לבחון בתחילת העבודה את גודל המסור וכן את מיומנותו של הפועל החותך.

#### בדיקת פנים

- א. אין לאפשר לבודק הפנים להשתמש בכפפות.
- ב. יש לדאוג לכך שעמדת בודק הפנים תהיה נוחה לא גבוהה ולא נמוכה ולא רחוקה מהליין.
- ג. יש להיערך לכך שלכל בודק פנים יהיו פתקים ראויים לסימונים בגודל סביר ועמיד בפני המים כאשר מספר הבהמה מודפס בגודל ובאופן בולט לעין ומתחתיו ציור הריאה כפי שהיא נראית בשעת הבדיקה כשהבהמה תלויה לפניו.
- ד. חובה על כל בודק פנים להסתכל ולהגביר את הערנות באופן מתמיד בכרסים ובבית הכוסות שלא יהיה בהם שינוי המטרף.
- ה. בעמדת בודק הפנים חובה שיהיה כפתור לעצירת הליין במידת הצורך.
- ו. יש לוודא שבצוות יש מחליף בודק פנים מאושר והמופיע באישור הצוות.

- ז. על ראש הצוות מוטלת האחריות לבדוק שבדוק הפנים אכן עושה את עבודתו במיומנות ושהרישומים שלו מדויקים.
- ח. במהלך העבודה חובה על אחד מהשובס"ים להחליף את הבדוק פנים כשעה ביום, ולפי העניין אפילו יותר מפעם אחת (מחליף בו"פ חייב להיות מאושר ורשום באישור הצוות).
- על ראש הצוות לבוא בדברים עם הבדוק פנים ולבדוק אתו לכמה זמן יש צורך להחליפו בהתאם למצב בתא השחיטה ובהתאם למציאות באותו המפעל.
- ט. כל ריאה המיועדת לשולחן הבדוק חוץ חייבת להיות ממוספרת והמספר יהיה מהודק לקנה.

### בדיקת חוץ

- א. אין לאפשר לבדוק חוץ להשתמש בכפפות.
- ב. חובה על כל בודק חוץ לבדוק את כל הריאה ביסודיות אפילו אם בודק הפנים לא סימן בה דבר וכן חובה לנפח ניפוח שלם כל ריאה וריאה.
- ג. הלוח שעליו תולים הפתקים עם מספר הבהמה ותוצאות הבדיקה חייב להיות בולט לעין ובעמדה נוחה עבור המשגיח הממונה בהחתמה.
- ד. אין לתלות את הפתק הנז' על הלוח אלא לאחר הבדיקה.
- ה. על ראש הצוות להחליף את הבדוק חוץ לצורך מנוחה או לצרכים אחרים.
- ו. על ראש הצוות לבדוק מידי פעם את עבודת בודק החוץ וכן לבדוק אם כמות הטריפות הממוצעת לשעה בזמן העבודה של הבדוק חוץ זהה לכמות כאשר ראש הצוות מחליף אותו.
- ז. במהלך העבודה חובה על ראש הצוות להחליף את הבדוק חוץ לפחות לשעה אחת ביום ולפי העניין יותר מפעם אחת.
- ח. אין זה מתפקידו של הבדוק חוץ להתעסק בדבר אחר במקביל לעבודתו כבודק חוץ כגון פיקוח על מיון של שקדים (מושחס) או ראשים וכדו' גם אם הדבר קרוב אליו אלא כל עיסוקו יהיה בבדיקת הריאה בלבד.
- לצורך מיון השקדים וכדו' על ראש הצוות להעמיד משגיח ייחודי לדבר ואין להסתמך על הפועל הנוכרי בעניין זה.
- ט. על הבדוק חוץ להיות מתון בפסיקתו ולא יטריף אלא רק מה שוודאי טרף או שהוא ספק טרף ושעל פי ההלכה אין להכשיר אפילו בהפסד מרובה והכל ייעשה בהתייעצות ובהנחיית ראש הצוות.
- י. בודק חוץ המרכיב משקפי ראייה לצורך קריאה וכדו' חייב להרכיב משקפיים בעת בדיקת החוץ וכן אם לצורך קריאה הוא מסיר את המשקפיים עליו לבדוק את הריאה ללא משקפיים.
- יא. במידה ומתברר לראש הצוות שהבודק חוץ מכשיר או פוסל כמות של בהמות מעל הסביר עליו להודיע על כך למחלקה באופן מידי.

### החתמות וחותמות וסימוני היכר

- א. יש לדאוג לכך שלמפעל יש חותמות שונות להגדרת הבשר "חלק" "חלק ריאה" "כשר" הן להחתמת הבהמה והן להחתמת החלקים השונים לפני האריזה והן להחתמת הקרטונים.
- ב. יש לדאוג לכך שלכל חלקי פנים תהיה חותמת עליו כולל השקדים וכדו' שניתן להחתימם בחותמת קטנה.
- ג. יש לוודא שהדיו המשמש את החותמות יהיה כשר לפסח וזאת בהשגת תעודת כשרות בתוקף לדיו חתומה ע"י גוף כשרות מוסמך ומצוין עליה שהדיו "כשר לפסח ללא חשש קטניות".
- ד. שקיות הווקום חייבות להיות מלוות בתעודת כשרות בתוקף חתומה ע"י גוף כשרות מוסמך ומצוין עליה "כשר לפסח ללא חשש קטניות".
- ה. באופן כללי מידי יום יש לבדוק את החותמות שהם ראויים לשימוש וסימונם בולט לעין ואינו נמחה ברטיבות.
- ו. חלקי פנים חייבים להיות מוחתמים כראוי כמו חותמת על הבשר.
- ז. רגלי בהמה חייבות להיות מוחתמות כל אחת בפני עצמה.
- ח. במידה ויש שימוש בשקיות או בחביות עבור הגידים וכדו' יש לדאוג לכך שיהיו השקיות בצבעים שונים צבע אחד לכשר וצבע אחר ל"חלק" ול"חלק ריאה".
- ט. במפעלים ובמדינות כמו אורוגוואי ופרגואוי בהם יש אחוזים גבוהים של טרפות בכרסים והבדיקה של הכרס נעשית רק לאחר בדיקת החוץ חובה לשים פתק ממוספר בכל שקית עד לקבלת אישור מבודק הכרסים ורק אח"כ להחתיים את הבשר בהתאם.
- י. בהמה שהתנבלה חובה לעשות סימן היכר מיוחד והוא חיתוך ביד הנראה לעין כל.
  - במקום בו המפעל אינו מאפשר חיתוך הידיים כסימן היכר לנבלות יש להתיישב בדבר ולמצוא סימון אחר שלא ניתן להסרה ולהביא לידיעת כל אנשי הצוות את סימן ההיכר.
- יא. כל ראש בהמה חייב להיות ממוספר בעת הפרדתו מגוף הבהמה תחת פיקוח של משגיח.

### שטיפת הבשר

- א. שטיפת הבשר בכל שלבי העבודה תיעשה במים קרים בלבד כולל הגוף, הראש ושאר חלקי הפנים.
- ב. מכונת הצנטריפוגה לצורך שטיפת חלקי פנים כגון: גידים, לשון, בשר ראש וכדו' תהיה נפרדת לכשר בלבד ונעולה בסיום העבודה עם מפתח אישי והשימוש במכונה זו ייעשה במים קרים בלבד.
- ג. במקום שרוצים להשתמש במכונה שנעשה בה שימוש קודם לכן עבור הטרף יש לנקות ולהכשיר את המכונה על ידי הגעלה במים רותחים ולאחר מכן לייעד המכונה לכשר בלבד.

ד. יש להימנע משטיפת הבשר או התזה של חומצות למיניהן מטעמי בריאות הבשר וכדו' דבר העלול לאסור את הבשר גם על ידי הכשרה ובמידה וקיימת דרישה כזו על ראש הצוות לשלוח למחלקה את כל המסמכים המתייחסים לאותו החומר ולקבל עליו אישור.

### זרם חשמלי לאחר השחיטה

יש מקומות שבהם המפעל מעביר זרם חשמלי בגב הבהמה לאחר השחיטה וזאת במטרה לחזק את הבשר והשרירים ובכך להקל על הפשטת העור בלי לשבור המפרקת וכדו' או למטרת ריכוך הבשר ועוד, כבר דנו בזה גדולי המורים ומכל מקום במידת האפשר יש להימנע מזה ובאם תתעורר שאלה מעשית אצל צוות יש לפנות למחלקה ולהציג את השאלה בכתב עם תיאור מדויק של המכשיר ושל כח זרם החשמלי וכדו' ולקבל הנחיות.

### צורת החיתוך קדמי/אחורי

- א. אופן החיתוך ייעשה לאורך הצלע העשירית בספירה מצד הראש.
- ב. בצד החזה יחתך משולש נוסף לאורך הטרפז (הסרעפת) ובאופן שהטרפז ומקום חיבורו לצלעות יישארו מחוץ לחלק הקדמי.
- יש להעמיד משגיח ייחודי לפקח על אופן החיתוך ולהדריך אותו לפני תחילת העבודה.

### חדר הכשרה / אופן ההכשרה

- א. חובה למנות משגיח להסרת צריריות דם שבבשר לפני ההכשרה בעיקר בצוואר וכדו' וכמו כן יש לחתוך ורידי הדם הנמצאים בכתף.
- ב. מידי יום לפני ההכשרה יש לבדוק בחדר ההכשרה ששעון השינוע המותאם לשרייה יהיה תקין שהבשר ישרה כולו במים לפחות חצי שעה לפני המליחה.
- ג. חישוב חצי השעה לשרייה במים חייב להיות מעת שכל הרבע כולו נמצא בתוך המים.
- ד. יש לבדוק כמה פעמים מידי יום שהמים בהם משרים את הבשר לפני המליחה שיהיו בין 7/8 מעלות ולא פחות מ 7 מעלות צלזיוס. יש לשים לב שבמקרים רבים מזרימים קרח למים ואז המים מתקררים הרבה פחות מ 7 מעלות ובמידה וכך נעשה להפסיק את השחיטה לאלתר.
- ה. מידי יום לבדוק ולוודא שהמלח שהוא לצורך הכשרה הוא בתקן הרה"ר וכשר לפסח וכן לוודא ולאמת שהפועלים אינם עושים שימוש חוזר במלח הנופל בשעת המליחה.
- ו. יש להנחות את המשגיח ואת הפועלים על אופן המליחה שכל חלקי הבשר יהיו מכוסים במלח ובפרט בכפלים ובחתכים וכן בחלק העליון של רבע הבהמה.
- ז. הבשר חייב להיות במלח לפחות שעה ויש לדאוג לכך שלמשגיח יש את הכלים המאפשרים לעקוב אחר הזמן הדרוש לשרייה ולמליחה ולשטיפה.

- ח. לחלקי פנים וכדו' העוברים הכשרה בנפרד מהבשר יש להקצות מגשים מחוררים ולהקפיד שלא יהיו מונחים זה על גב זה אלא שלכל שורה יהיה מגן מרזב המנקז הדם מחוץ למעמד.
- ט. כל חלק שעבר הכשרה חייב להיות מוחתם באות מ גדולה להבליט שהם מוכשרים עבור המשגיחים בחדר הפירוק.
- י. המשגיחים שבחדר ההכשרה חייבים לבדוק שכל רבע הנכנס להכשרה מוחתם כשר או חלק או חלק ריאה וכן שהחיתוך נעשה עד צלע העשירי בלבד.
- יא. במידה והמשגיח בחדר ההכשרה מוצא רבע אחד בלבד באותו מסי עליו לציין זאת ולהביא לידיעת ראש הצוות כדי למנוע שהרבע החסר שאינו מוכשר לא יגיע לחדר הפירוק.
- יב. השרייה ראשונה ובאותה אמבטיה ובאותו המים יכולה להיעשות הן לחלק ריאה והן לכשר והן לשניהם יחד ובלבד שתהיה הפרדה של לפחות 6 ווים ריקים בין הכשר לחלק ריאה והדברים אמורים רק לשרייה במים אבל למליחה צריכה להיות הפרדה מלאה ולהקפיד שחלילה אלה לא יגעו באלה.
- יג. בשחיטת "חלק" יש להשרות ה"חלק" ואח"כ ה"כשר".

## ניקור

- א. מאחר ולאחרונה התגלו מספר מקרים שרבעים שלמים וכן כבדים הובאו ושווקו בארץ עם שאריות חלב (בצירי) וגם לא מנוקרים כראוי והדבר גרם למכשלה גדולה בנוסף להפסד הכספי של היבואן על כן ראוי ונכון שראש הצוות ינחה את המשגיחים לבדוק באופן קבוע ומתמיד שהרבעים והכבדים יהיו חתוכים לפי הנוהל ומנוקרים כראוי.
- ב. באחריות ראש הצוות לוודא שהמנקר מופיע באישור הצוות ובאלו חלקים הוא מאושר לנקר.
- ג. כמות הניקור לסינטה ופילה: סינטה עד 300 ליום פילה עד 350 ליום. ניתן להגדיל את כמות הסינטה אם לא לוקחים פילה וכן להיפך.
- ד. יש להקפיד להעמיד משגיח מיוחד בעת הפרדה של הסינטה והפילה ולהדריך אותו על אופן החיתוך והסימון.
- ה. אופן ניקור הסינטה חייב להיות לפי הנהלים שנקבעו דהיינו מהצלע 10/11 להשאיר 6 ס"מ בסינטה ולאחר מכן לעשות חלון מנוקר בגודל 16 ס"מ (מצו"ב נוהלי ניקור).
- ו. ניקור טחול דורש יותר זמן והכמות המרבית ליום היא 75 טחולים (1 טחול=4 סינטה)
- ז. "נתח קצבים" וכן זנב אינם מאושרים לייבוא גם אם יש מנקר בצוות אלא אם כן ניתן ליבואן אישור בכתב מהמחלקה.
- ח. כל מנקר חייב למלא דוח שבועי חתום על ידו (מצו"ב) ולצרף אותו לדיווח השבועי של ראש הצוות.

## פירוק ואריזה

- א. במפעל בו הפירוק נעשה במקום אחד והאריזה במקום אחר יש להעמיד משגיח ייחודי לפירוק ומשגיח אחר לאריזה ולתדרך כל אחד מהם באשר למטלות שעליו לבצע.
  - ב. יש להחתים בחותמת דיו כל חלק לפני האריזה בהתאם להגדרת הכשרות.
  - ג. כל האריזות חייבות להיות כשרות לפסח ללא חשש קטניות וזאת על ידי תעודת כשרות בתוקף מגורם רבני מוסמך.
  - ד. יש להקפיד ולהנחות את המשגיחים שבאריזות וואקום לא ישתמשו בחום (מים חמים) בעיקר לחלקי פנים שלא עוברים הכשרה.
  - ה. יש להדריך את המשגיח שבאריזה על אופן שימת הפלומבה מסביב לשקית הגדולה ולהקפיד שכל אזיקון יהיה מוחתם עם מספר של ראש הצוות.
  - ו. בסיום האריזה היומית חובה לאסוף את כל האזיקונים המיותרים ולשומרם עד למחרת בארון נעול עם מפתח.
  - ז. במידה ונארזו נתחי בשר ואין בכמות כדי למלאות קרטון שלם, יש לארוז אותם בשקית סגורה עם פלומבה עד למחרת.
- ח. במידה והצוות מייצר "חלק" ו"חלק ריאה" יש להזהיר את המשגיחים שלא ישימו הולוגרם או חותמת הבד"ץ וכדו' על החלקים שהם מוגדרים "חלק ריאה".

## תוויות

- א. על ראש הצוות מוטלת האחריות לוודא שכל התוויות יהיו תקינות כפי שהרה"ר דורשת וכפי דוגמת התווית שנמסרה עם אישור הצוות.
- ב. חובה להחתים כל נתח בשר או רגליים או חלקי פנים לפי ההגדרה של הכשרות ולשים תווית של הרבנות בהתאם על כל נתח וכן על כל רגל בפני עצמה לפני העטיפה.
- ג. כל נתח לרבות רגלי בקר וכדומה חייב להיות ארוז באופן נפרד עם תווית תואמת.
- ד. על כל שקית המכילה מספר נתחים יש לשים תווית תואמת בתוך השקית ולסגור עם אזיקון חתום של ראש הצוות.
- ה. על כל קרטון יש להחתים בחותם המגדיר את הכשרות: לא מוכשר, מוכשר, חלק ריאה, חלק וזאת בנוסף לתווית.
- ו. באריזה מוסדית המיועדת למפעלים לעיבוד בשר ניתן להשתמש בתוך השקית הגדולה בלבד וכן על גבי הקרטון למעט רגלי בקר שיש צורך בתווית ואריזה נפרדת לכל רגל.

ז. במידה וחלק מהסחורה מיועדת לקהילה בחו"ל חובה לשים תוויות של הרבנות כפי שנידרש לבשר המגיע לארץ הן על כל נתח והן בתוך השקית המכילה מספר נתחים והן על הקרטון וכמו כן לשים אזיקון מוחתם של ראש הצוות לשקית הגדולה.

### הפרדה ובידול בין כשר לטרף

- א. יש להשתדל עד כמה שניתן להקצות מקרר נפרד להבדיל בין הכשר לטרף כאשר על דלת המקרר הכשר יהיה רשום באותיות גדולות בעברית ובלועזית "כשר" "KOSHER".
- ב. במקום שלא ניתן להקצות מקרר נפרד לכשר יש לדאוג לכך שלא יגעו הרבעים זה בזה הן על ידי הרחקת השורות של הכשר לשורות הטרף והן על ידי העמדת מחיצה מניילון בין שורות הכשר לשורות הטרף.
- ג. לכל אורך מסלול ההכשרה בפרט בכניסה לחדר הכשרה או חדר פירוק יש לדאוג לכך שבעמדת המשגיח יהיה מסלול חוזר למקרים שבהם מתגלים רבעים לא כשרים.
- ד. בפירוק ואריזה יש להקדים פירוק ואריזה של הבשר הכשר ואח"כ של הבשר הטרף ולהקפיד שיבצעו נקיון יסודי לאחר הטרף על מנת לאפשר למחרת פירוק הבשר הכשר.
- ה. אם מכל סיבה שהיא רוצים להקדים הפירוק והאריזה של הטרף לפני הכשר יש להעמיד משגיח בעת הנקיון על מנת לוודא שלא נישאר שום שארית מהבשר הטרף לפני שמתחילים הפירוק של הכשר.

### שחיטה במקום אחד והכשרה במקום אחר

- א. במידה ויש למפעל מקום מיוחד לשחיטה ולבדיקות ומקום אחר מרוחק הרבה להכשרה ולפירוק יש צורך בשני צוותים צוות אחד לשחיטה ולבדיקות וצוות אחר להכשרה ולפירוק.
- ב. במפעל השחיטה יעמוד ראש צוות מאושר ובמפעל ההכשרה והפירוק יעמוד ראש צוות מאושר או בודק חוץ מאושר.
- ג. בכל יום לפני שליחת הרבעים על ראש הצוות לסמן תאריך ושעה מדויקת של השחיטה על כל רבע המיועד להכשרה, לנעול את המשאית באזיקון מוחתם ולצייד את הנהג במסמך המתאר את הכמות של הרבעים ואת הגדרת הכשרות שלהם "כשר" "חלק" "חלק ריאה".
- ד. אם שולחים להכשרה חלקי פנים יש צורך לסמן אותם באופן נפרד ובמידת הצורך יש לשזור אותם בשקית סגורה עם אזיקון מוחתם.
- ה. אם מכל סיבה שהיא נשארו במפעל רבעים שלא נשלחו ליעדם למחרת השחיטה וזמן ההכשרה של תוך 72 שעות הולך ואוזל יש לשטוף את הרבעים הללו בזרם מים ולסמן אותם בסימון מיוחד ולהביא לידיעת צוות ההכשרה את הדבר שנעשה ואלה הרבעים לא יוגדרו "חלק" אלא "חלק ריאה" או "כשר" לפי העניין.

## הגדרות כשרות

### הקדמה

כידוע המילה "חלק" משויכת לריאה בלבד לומר שלאחר הבדיקה נמצאת הריאה ללא שום ריעותא ואין שום קשר הלכתי בין הריאה לכל שרשרת הכשרות של הבהמה. ברבות הימים הוכנסו להגדרת "חלק" עוד מרכיבים אחרים במטרה לתת תוקף למשמעות המילה "חלק" ושהיא תבטא שבכל שרשרת הכשרות נעשו הידורים הן בשחיטה והן בבדיקות והן בהכשרה אלא שלצערנו המציאות הוכיחה שלא תמיד הייתה התאמה בין המילה "חלק" לבין ההידורים שכביכול הוכנסו באותה ההגדרה ובפועל מלבד בדיקת הריאה לא היה שום הידור ובנוסף לא הייתה מסגרת אחידה להידורים הנדרשים ל"חלק". בגין כך מועצת הרבנות הראשית קבעה מצד אחד שלצורך הגדרת "חלק" קיים סף דרישות של הידורים ומצד שני החזירה את הגדרת "חלק" ריאה" למקומה הראשוני לומר ש"חלק ריאה" אינו מבטא הידורים בכל שרשרת הכשרות אלא מתייחס לריאה בלבד.

א. "חלק" (תווית עם רקע אדום): הגדרה של "חלק" היא שחיטה מהודרת אשר מתקיימים בה בין השאר התנאים הבאים השחיטה: לא תעבור 300 ראש ליום, מהירות הליין לא תעבור 70 ראש לשעה כדי לאפשר לבו"פ לבדוק את הריאה במתינות, יש 5 בו"ס בתא השחיטה או 4 בו"ס ו 11 שוחט בלבד, 2 בודקי חוץ (1 ל"חלק" ו 1 ל"כשר") ומשגיח לכל עמדה כ- 12 משגיחים כולל בודק וושטות בודק כרסים, בודק בית הכוסות. התווית "חלק" עם הרקע האדום ונוסח הכשרות שבה צריכה להיות חלק בלתי נפרד מהתווית של היבואן והיא אמורה להיות על הבשר בכל נתח ונתח. כמו כן בתוך השקית המכילה מספר נתחים זהים או שונים וכן על הקרטון מבחוץ צריכה להיות תווית מלבנית עם רקע אדום עליה רשום "תעודת כשרות".

- במידה וכמות השחיטה היא עד 150 ראש ליום והמהירות היא עד 30 ראש לשעה ניתן להסתפק בבודק חוץ אחד וכן ב 3 בו"ס או 2 בו"ס ו 1 שוחט וגם אפשר לצמצם מספר המשגיחים לפי העניין.
- אם לא מייצרים "כשר" אלא כל הבשר הוא או "חלק" או "טרף" אין צורך ב 2 בודקי חוץ גם בכמות של 300 ראש ליום.
- "בשר חלק" ששהה ג' ימים (72 שעות מעת השחיטה) לפני ההכשרה גם אם הוא נשטף בתוך ג' ימים לא יוגדר "חלק".
- "בשר חלק" חייב להיות מובדל משאר הבשר (חלק ריאה, מוכשר) בכל שרשרת הכשרות הן בסימון והן בשרייה (משרים ה"חלק" ואח"כ "חלק ריאה או מוכשר") וכן במליחה ובפירוק ואריזה יש להקדים את ה "חלק".

ב. "חלק ריאה" (תווית עם רקע סגול): ההגדרה של "חלק ריאה" היא שחיטה אשר חסרים בה בין היתר את ההידורים שבסעיף א' אבל לא נמצא שום פגם בעת בדיקת הריאה ובתנאי שהבשר הוכשר והומלח כראוי.

התווית "חלק ריאה" עם הרקע הסגול ונוסח הכשרות שבה צריכה להיות חלק בלתי נפרד מהתווית של היבואן והיא אמורה להיות על הבשר בכל נתח ונתח וכמו כן בתוך השקית המכילה מספר נתחים זהים או שונים וכן על הקרטון מבחוץ צריכה להיות תווית מלבנית עם רקע סגול שבה רשום "תעודת כשרות".

- אין מניעה לחתום "חלק ריאה" על בשר ששהה ג' ימים לפני הכשרה ובתנאי שנשטף כדין בתוך 72 שעות משעת השחיטה.
- בשריית הבשר יש להפריד בין ה"כשר" ל"חלק ריאה" ע"י וויס ריקים כשהם יחד בתוך המים וכן להקדים פירוק ואריזה של "חלק ריאה" לבשר ה"כשר".
- רבעים עם המלח של "ריאה חלק" חייבים להיות מורחקים מהרבעים של הבשר הכשר בעודם עם המלח שלא יגעו זה בזה.
- ג. "כשר מוכשר" (תווית עם רקע ירוק): ההגדרה של "כשר מוכשר" היא שחיטה הדומה לסעיף ב' אלא שמסיבות הלכתיות לא ניתן לפסוק שהריאה "חלק" ולפיכך הבשר מוגדר כשר בלבד. התווית "כשר מוכשר" עם הרקע הירוק ונוסח הכשרות שבה צריכה להיות חלק בלתי נפרד מהתווית של היבואן והיא אמורה להיות על הבשר בכל נתח ונתח וכמו כן בתוך השקית המכילה מספר נתחים. זהים או שונים וכן על הקרטון מבחוץ צריכה להיות תווית מלבנית עם רקע ירוק שעליה רשום "תעודת כשרות".
- ד. "לא מוכשר" (תווית על רקע לבן וכיתוב שחור): זו שחיטה בכשרות רגילה אלא שמסיבות שונות הבשר ניכנס להקפאה ללא הכשרה בשרייה ומליחה. התווית "לא מוכשר" עם הרקע הלבן ונוסח הכשרות ואופן ההכשרה שבה צריכה להיות חלק בלתי נפרד מהתווית של היבואן והיא אמורה להיות על הבשר בכל נתח ונתח וכמו כן בתוך השקית המכילה מספר נתחים זהים או שונים וכן על הקרטון מבחוץ צריכה להיות תווית מלבנית עם רקע לבן שעליה רשום "תעודת כשרות".

### שילוב "שחיטה מהודרת" ו"חלק ריאה" / עבודה בשתי משמרות

- ה. צוות בד"ץ או צוות "חלק" העומד בתבחיני הכשרות המהודרת לאחר שסיים את 5.30 שעות העבודה (ברוטו) לערך ושחט 300 ראש, רשאי היבואן לנצל את הזמן הנותר עם צוות מצומצם הכולל מחליף בודק פנים ומחליף בו"ח עד להשלמת 7 שעות עבודה או עד להשלמת הכמות של 500 ראש והבשר יוגדר "חלק ריאה".
- ו. עקרונית אין מניעה ששני צוותים בהרכב מלא יעבדו בשתי משמרות במפעל אחד בין שני צוותי רבנות "ל חלק ריאה" בין שני צוותי בד"ץ ל"שחיטה מהודרת" בין צוות בד"ץ ל "חלק" וצוות רבנות ל "חלק ריאה" ובתנאי שקבלו אישור בכתב ממחלקת שח"ל.
- ז. במידה ומכל סיבה שהיא ובמהלך השחיטה נחסר כ"א לצוות הבד"ץ כגון חסר שוב"ס או בו"ח וכדו' הרי שהצוות הזה יכול לשחוט רק "חלק ריאה" עד לתגבור הצוות.

### שחיטת בד"ץ / "חלק" רבנות

- א. אין מניעה שצוות בד"ץ יסמן חלק מהשחיטה המהודרת עם חותם הבד"ץ והחלק האחר של אותה השחיטה המהודרת יסומן "חלק" בלבד ללא חותם בד"ץ.
- ב. סינטה ופילה מנוקר ומוכשר או כל חלק אחר אשר מסיבות שונות הבד"ץ אינו רוצה לשים עליו חותם הבד"ץ רשאים לשים על אותו הבשר תווית "חלק" בלבד.

### שעות עבודה צומות/חגים

- א. העבודה של צוות שחיטה לא תתארך יותר מ 7 שעות ברטו ליום כולל ההפסקות למעט עבודת המשגיחים שהיא לא תתארך מעל 8.30 שעות.
- הדברים אמורים באופן כללי ובאם ראש הצוות יראה לנכון שבאופן חריג כגון שיש תקלות טכניות וכדו' יש צורך לקצר או להאריך שעות העבודה הרשות בידו.
- ב. במידה והשוחטים והבודקים מרגישים עייפות באופן מיוחד על ראש הצוות לדרוש הפסקה נוספת ובמידת הצורך לצמצם שעות העבודה.
- ג. ספורות, חובה על ראש הצוות למצוא פתרון מעשי באופן שלכל אחד מהשובס"ים תהיה הפסקה ראויה וסבירה.
- ד. בצום תשעה באב לא תתבצע שחיטה או פעילות אחרת מכניסת הצום ועד ליציאתו ולצורך הכשרה ופירוק ואריזה הדבר ייעשה רק לאחר חצות היום וזאת במידה ולא ניתן לדחות ההכשרה למוצאי הצום.
- ה. בחגי ישראל אשר בחו"ל חוגגים שני ימים טובים אסור בשום אופן לבצע פעילות לרבות הכשרה וכדו' ביום טוב שני של גלויות.
- ו. אם החגים חלים ביום א' וביום ב' לא תתבצע שחיטה ביום ו' שלפניו וכן אם חלים ביום ה' ו' לא תתבצע שחיטה ביום ד' שלפניו.
- ז. ביום פורים יד' באדר לא מתבצעת שחיטה ובאם למשל חל פורים ביום א' יש לדאוג לכך שהבקר שנשחט ביום ו' שלפניו יוכשר תיכף במוצאי פורים שלא יעברו 72 שעות משעת השחיטה ובמידה ולא ניתן להכשיר במוצאי פורים חובה לשטוף בזרם חזק את כל הרבעים תוך 72 שעות מהשחיטה והבשר הזה לא יוגדר "חלק" אלא או "חלק ריאה" או "כשר מוכשר".

## היעדרות

- א. חובה מוטלת על ראש הצוות להימצא בכל שעות פעילות המפעל בתוככי המתחם ולסובב בין העמדות ולראות את הצריך תיקון או עידוד.
- ב. גם בשעות הלילה שבהן יש הכשרה/פירוק ואריזה חובה על ראש צוות לבדוק במפתיע את השומרים המשגיחים על ההכשרה והפירוק.
- ג. אם מכל סיבה שהיא ראש הצוות חייב להיעדר מהמפעל לזמן מה עליו להודיע לבודק החוץ ולשאר אנשי הצוות באופן שאם תתעורר איזו בעיה שיוכלו לעדכן את ראש הצוות.
- ד. במקרה חריג ומוצדק אשר ראש הצוות חייב להיעדר ועד 48 שעות (שמחה משפחתית וכדו') על ראש הצוות למנות את הבודק חוץ שימלא את מקומו בשעות הנ"ל ולפי הצורך להוריד מהכמות היומית וכמובן להסביר לבודק חוץ את כל המטלות שעליו לבצע החלפות, פיקוח וכדו' וחובה על ראש הצוות לדווח לרבנות לפני כל היעדרות.
- ה. אם ראש הצוות נעדר יותר מ-48 שעות עליו למצוא ראש צוות מחליף בזמן העדרו ולא יעזוב את המפעל עד שיגיע ראש הצוות המחליף ותתבצע חפיפה ביניהם והכל יעשה בידיעת ובאישור המחלקה.
- במידה ולא היגיע ראש צוות מחליף יש להפסיק את השחיטה ואת עבודת הצוות ולהודיע על כך מיד למחלקה.
- ו. אם בודק החוץ או בודק הפנים או שוב"ס חייב להיעדר מהעבודה עד 48 שעות (כגון מחלה, פציעה וכדו') על ראש הצוות למצוא תחלופה הוגנת ומעשית כדלהלן:
- בודק חוץ חסר יש להוריד מכמות השחיטה היומית עד 300 ראש ליום ולהאט את המהירות שתהיה עד 70 ראש לשעה וראש הצוות יעמוד על שולחן בודק החוץ משך כל השחיטה.
  - בודק פנים חסר יש להוריד מכמות השחיטה עד 300 ראש ליום ולהאט את מהירות הליין עד 70 ראש לשעה והשוב"ס מחליף בודק פנים וראש הצוות יחלקו ביניהם את העבודה בבדיקת פנים.
  - שוב"ס חסר יש להוריד מכמות השחיטה היומית לפי שיקול דעת ראש הצוות ולפי העניין ראש הצוות יתגבר את תא השחיטה.
  - אם משגיח חסר יש לצמצם בלקיחת חלקי פנים וכדו'.

## עזיבת איש צוות/סיום העונה

- א. כל איש צוות מחויב להישאר בעבודתו במשך כל תקופת השחיטה כפי שסיכם עם היבואן.
- ב. איש צוות המחליט בשלב מסוים הן בתחילת העונה הן במהלכה לעזוב את מקום עבודתו עליו ליידע את היבואן וכן להביא לידיעת המחלקה את סיבת עזיבתו ולקבל אישור על כך טרם עזיבתו.

- ג. איש צוות אשר עזב את מקום עבודתו לטובת יבואן אחר או ללא סיבה מוצדקת וללא אישור המחלקה הוא לא ישובץ בשום צוות אחר במשך כל אותה העונה.
- ד. לא יוכל היבואן להוציא איש צוות ממקום שיבוצו ללא סיבה מוצדקת ובניגוד לרצונו ללא אישור מהמחלקה.
- ה. אנשי צוות אשר מופיעים באישור צוות והמיועדים לעבודה במפעל מסוים ומסיבות שונות המפעל אינו מבצע שחיטה כשרה בין בתחילת העונה בין במהלכה (למעט חופשה מוסכמת) והדבר מתעכב מעל 10 ימים, אישור הצוות מתבטל מאליו ואין לאנשי הצוות שום מחויבות כלפי אותו היבואן ורשאים כל אחד מהם לבחור מקום עבודה אחר אצל יבואן אחר.
- ו. תאריך סיום עונת השחיטה המצוין באישור הצוות הוא בגדר המלצה בלבד ובאם כל הצוות או מקצתו רואה לנכון שיש להקדים את סיום העונה ראוי להם לבוא בדברים עם היבואן לפני התאריך ולהודיעו על הכוונה להקדים את סוף העונה.

### צוות שחיטה כללי

#### שחיטה מהודרת

- א. עד 300 ראש ליום
- ב. עד 6 שעות עבודה ברוטו כולל הפסקות
- ג. מהירות הליין עד 70 ראש לשעה
- ד. אנשי צוות:
  - ראש צוות
  - 2 בודקי חוץ אחד לכשר ואחד לחלק
  - בו"פ
  - 5 בו"ס ומתוכם 1 שוחט, מתוכם בו"ס מחליף בודק פנים
  - משגיח בודק וושטות
  - משגיח בודק כרסים
  - משגיח לבדיקת בית הכוסות
  - משגיחים להחתמת הבשר ולחלקי פנים
  - משגיחים להכשרה ומשגיחים לפירוק ואריזה
  - מנקר
- ה. אם שוחטים עד 150 ראש ליום ובמהירות עד 30 ראש לשעה די בבודק חוץ אחד ו 3 שוב"סים או 2 בו"ס 11 שוחט ולא צריך מחליף בודק פנים.

- ו. אם לא לוקחים "בשר כשר" כלל אלא כל מה שאינו מוגדר כ"חלק" עובר לטרף די בבודק חוץ אחד.

- באחריות ראש הצוות לוודא שאכן ההוראות נשמרות ושאינן בשר "כשר" עם בודק חוץ אחד.

### שחיטה בכשרות רגילה

- א. עד 500 ראש ליום
- ב. עד 7 שעות עבודה ברוטו
- ג. מהירות הליין עד 90/100 לשעה
- ד. אנשי צוות:
  - ראש צוות
  - 1 בודק חוץ
  - בודק פנים
  - בארגז אחד עד 200 ראש 2 שובס"ים
  - מ 200 עד 350 ראש 3 שובס"ים או 2 בוי"ס ו 1 שוחט ומתוך בוי"ס מחליף בוי"פ
  - מ 350 עד 500 ראש 4 שובס"ים או 3 בוי"ס ו 1 שוחט ומתוך בוי"ס מחליף בוי"פ.
  - בשני ארגזים מ 350 עד 500 ראש 5 בוי"ס או 4 בוי"ס ו 1 שוחט ומתוכם בוי"ס מחליף בוי"פ
  - מנקר
  - משגיח בודק וושטות
  - משגיח בודק כרסים ובדיקת בית הכסות במדינות שבהם קיימת בעיית כרסים כגון פרגאוי ואורוגאוי
  - משגיחים להחתמת הבשר ולחלקי פנים
  - משגיחים להכשרה ומשגיחים לפירוק ואריזה

### שחיטת כבשים

- א. שחיטה מירבית 1500 ראש ליום
- ב. מהירות מירבית 250 ראש לשעה
- ג. עד 1000 ראש ליום 4 שובס"ים ביניהם בוי"ס מחליף בוי"פ
- ד. מ 1000 ועד 1500 ראש ליום 5 שובס"ים
- ה. משגיח בודק וושטות
- ו. משגיחים להחתמת הבשר ומשגיחים לחלקי פנים ולרגליים
- ז. משגיחים להכשרה ומשגיחים לפירוק ואריזה

ח. חובה לבדוק סכין השחיטה לאחר כל שחיטה בודדת

### מספר המשגיחים לכשרות רגילה/לכשרות מהודרת

- א. לכשרות רגילה (כשר מוכשר או ריאה חלק) 6 משגיחים: 1 מחתים רבעים, 1 לזיהוי רבעים וצרירות דם וכן לבדיקת 10 צלעות לפני ההכשרה, 1 למליחה, 1 לזיהוי רבעים לפני הפירוק, 1 לפירוק ואריזה.
- ב. במדינות כגון פראגווי ואורוגווי משגיח נוסף לבדיקת כרסים.
- ג. אם לוקחים חלקי פנים 1 לגידים ולשקדים, 1 ללשון ובשר ראש, 1 לכבד ולב, 1 למח.
- ד. לכשרות מהודרת: משגיח לבדיקת וושטות, משגיח לבדיקת כרסים, משגיח לבדיקת בית הכוסות, משגיח להחתמת לאחר הכרעת בו"ח, משגיח לבדיקת צרירות דם ובדיקת 10 הצלעות, משגיח למליחה, משגיח לפירוק, משגיח לאריזה.
- ה. במידה ולוקחים חלקי פנים לרבות גידים לחיים שומן וכיוצא נדרשת תוספת משגיחים לפי העניין.
- ו. כל הנ"ל הוא באופן כללי ורשאי ראש הצוות לצמצם או להגדיל את מספר המשגיחים לפי העניין ולפי תנאי השטח באותו המפעל.

### הכשרה כללי

- א. ל שחיטה מהודרת חייבים להכשיר הבשר תוך 72 שעות משעת השחיטה.
- ב. בשחיטה מהודרת אשר מכל סיבה שהיא הבשר לא הוכשר תוך 72 שעות משעת השחיטה אפילו אם שטפו הבשר תוך פרק זמן זה הבשר לא יוגדר "חלק".
- ג. ל "ריאה חלק" או "כשר מוכשר" יש להשתדל להכשיר הבשר תוך 72 שעות משעת השחיטה ואם לא הוכשר הבשר תוך פרק זמן זה מכל סיבה שהיא חובה לשטוף הבשר במים תוך 72 שעות מהשחיטה או תוך 72 שעות מהשטיפה האחרונה.
- ד. "לא מוכשר" יש להקפיא את הבשר תוך 72 שעות מהשחיטה או תוך 72 שעות מהשטיפה האחרונה.

### קידום אנשי צוות

- א. ראוי לכל ראש צוות לקדם את הראוי לקידום בכל התפקידים במסגרת ובמהלך העונה.
- ב. במידת האפשר יש להצמיד לשוחט מתלמד שוב"ס וותיק אשר ילמדו את מלאכת השחיטה ובדיקת הסכינים ובתנאי שיעמוד על גביו בכל שחיטה.

ג. וכן הדין בקידום איש צוות בבדיקת פנים או בבדיקת חוץ צריך ללמדו מחוץ למסגרת ההכשרה ממש ובמידת האפשר גם בתוך מסגרת השחיטה ובתנאי שראש הצוות או בו"פ או בו"ח יעמוד על גביו בזמן לימוד המלאכה.

### חובת הדיווח על כמויות השחיטה

- א. לפני שמתחילה העבודה במפעל על ראש הצוות מוטלת האחריות לבדוק אם קיים מלאי ישן מהצוות שעבד לפניו באותו המפעל ולדווח לרבנות על כמות המלאי.
- ב. ראוי ונכון שראש הצוות ינהל יומן בו הוא מציין מידי יום את קורות אנשי הצוות במסגרת העבודה ומחוץ למסגרת העבודה וכן להעלות על הכתב את הבעיות שהתעוררו במהלך העבודה על מנת לתת לרה"ר דיווח אמין ויעיל ולא רק מתוך זיכרון מאוחר.
- ג. מידי שבוע ראש הצוות חייב לשלוח לרבנות תוצאות השחיטה השבועית באופן ברור ומפורט על כמות השחיטה מידי יום, כמות הטריפות, כמות הנבלות, כמות החלק, כמות חלק ריאה וכן כמות הכשר ובמידה ויש גם חלקי פנים או סינטה ופילה יש לציין גם את הכמויות שלהם ובנוסף חייבים לציין באופן ברור השמות של בעלי התפקידים שבפועל היו והתעסקו באותה השחיטה.
- ד. חובה לציין בדו"ח השבועי את כמות הנבלות (אם ישנה) בנפרד ובנוסף לכמות הטריפות ואין לכלול את הכל באחוזי הטריפות.
- ה. במסגרת הדיווח ראש הצוות חייב לדווח לרה"ר ולהעיר את הערותיו על אנשי הצוות בעבודה ושלא בעבודה ככל שישנן.

### אש"ל של אנשי צוות

- א. חל איסור על ראש צוות או מי מטעמו לעסוק ברכישת מוצרים וכדו' עבור הצוות אלא כל הקניות יתבצעו על ידי בעל המפעל או מי מטעמו על פי רשימה שראש הצוות או אחר ימסור לו.
- ב. חל איסור מוחלט להיות מעורב באופן ישיר או עקיף בתשלום שכרם של אנשי הצוות כולל המשגיחים אלא הכל ייעשה באופן ישיר על ידי היבואן או איש מטעמו.

### הנהגות כלליות

- א. חובה לקיים שיעורי תורה בצוותא עם אנשי הצוות בעיקר בנושאי השחיטה והבדיקה ולעורר את אנשי הצוות לקיים יום יום לימוד וחזרה בהלכות שחיטה וטריפות.
- ב. יש להתאמץ בכל הכח שהתפילות יתקיימו במניין תמידין כסדרן.

- ג. אין לאפשר לאיש צוות כולל משגיחים לצאת ממתחם המגורים שלא בשעת עבודה בין ביום בין בלילה אלא אם כן מתלווה אחר עמו ויקבלו אישור מראש הצוות.
- ד. במידה ואיש צוות נעדר ללא סיבה מוצדקת המתקבלת על הדעת רשאי ראש הצוות להשעות את אותו איש הצוות מעבודתו עד לבירור העניין ולהביא את הדבר לידיעת המחלקה.
- ד. יש לעורר את אנשי הצוות על התדמית החיצונית ועל ההתנהגות ההולמת את אנשי הצוות העוסקים במלאכת קודש.

#### **סיום עונת/תקופת השחיטה**

- א. בסיום תקופת השחיטה על ראש הצוות להישאר במפעל עם משגיחים עד לסוף הפירוק והאריזה של השחיטה האחרונה.
- ב. בתום יום האריזה יש להעלות על הכתב את כל הכמויות ולשלוח הדווח למחלקה.
- ג. טרם עזיבתו על ראש הצוות לוודא שלא נשארו במפעל אזיקונים מוחתמים או הולוגרמות וכדו'.
- ד. חובה מוטלת על כל ראש צוות לבוא לרבנות בסיום העונה ולדווח על כל תקופת השחיטה דיווח על מהלך השחיטה משך העונה, דיווח על אנשי הצוות וכן הצעות לשיפור ככל שישנן.

#### **פיקוח ומפקחים**

כפי שידוע לכם מערכת הפיקוח יצאה לדרך ובעתיד אנחנו מתכוונים להגביר את כ"א הממונה על הפיקוח באופן שנוכל לבקר בכל מפעל לפחות פעם אחת בעונה ואנחנו מבקשים מכל ראשי הצוות לסייע ביד המפקחים בעבודתם ולשתף פעולה ככל שנדרש.

המטרה העיקרית של הפיקוח הוא לקבל מידע עדכני על המתרחש בכל צוות ולוודא שאכן הנהלים הם אחידים ושהם נשמרים בכל מפעל.

בסיום עבודת המפקח יישלח לראש הצוות בכתב את ההערות של המפקח להתייחסותו ולתיקון כל הדרוש תיקון.