



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

### משחטות עופות

#### ההכשר

1. כל משחטה תהיה כפופה לרבנות המקומית, **בתיאום מראש** עם אגף הכשרות הארצי. הרבנות המקומית תהיה אחראית על כשרות המשחטה.
2. החלפה של הרבנות המכשירה מחייבת קבלת אישור מראש מאגף הכשרות הארצי.
3. לא תפתח משחטה חדשה אלא בתיאום מראש עם אגף הכשרות הארצי.
4. ההכשר יהיה מחולק לשלוש רמות כשרות: "כשר", "חלק" ו-"מהדרין", לפי הכללים שיתוארו להלן. **משחטה שלא תעמוד בדרישות הנחוצות לשם רמת הכשרות לא תוכל לציין: "מהדרין" או "חלק"**.
- אגף הכשרות הארצי יפקח על המשחטות אם הן עומדות ברמת הכשרות לפי הכללים שנקבעו.
5. כל גוף כשרות המבקש לפעול במשחטה יתאם זאת מראש עם הרב נותן ההכשר. לא תתבצע שום פעילות הנוגעת לכשרות במשחטה ללא הסכמת רב המשחטה או הרבנות המכשירה.
6. שחיטה מהודרת של גופי כשרות נוספים תהא תחת פיקוח של רב המשחטה ובאחריותו. כמו כן, בכל משלוח של עופות בכשרות מהודרת תשווק התוצרת עם שתי תוויות: תווית כשרות של הרבנות המקומית, וכן אישור כשרות החתום ע"י רבני גוף הכשרות ורב המשחטה.
7. שקית המכילה בשר בעלי כנף יש לסגור בתווית סרט שמלפפת את צדדי השקית, כך שפתיחת השקית תקרע את התווית.

#### צוות הכשרות

1. בכל משחטה ימונה רב מומחה בבדיקת סכינים ופוסק בענייני טרפות, שתפקידו להיות אחראי על כל נושאי הכשרות במשחטה: שחיטה, בדיקת כשרות העוף, הכשרה ואריזה, פיקוח על אריזת ושיווק הטרפות.
2. כמו כן ימונה בודק סכינים, אלא אם כן המשחטה קיבלה אישור מהרבנות הראשית שאין צורך בבודק סכינים מיוחד.
3. רב המשחטה ימונה על ידי הרב נותן הכשרות. רב המשחטה נדרש להחזיק בהסמכה לכהן כרב משחטה, הניתנת ע"י ועדת רבנים מטעם הרבנות הראשית לישראל.
4. רב המשחטה חייב להיות נוכח במשחטה בכל שעות פעילותה. במשחטה הפועלת בשתי משמרות ימונה רב נוסף למשמרת השנייה (כ-6 שעות משמרת).
5. כל השוחטים חייבים לקבל אישור מהרב נותן הכשרות. עליהם להחזיק בתעודה המעידה כי הם ראויים למלאכתם וכן פתיחת תיק ברבנות הראשית לישראל.
6. ועדת רבנים שמונתה מטעם הרבנות הראשית לישראל תקבע מי ראוי להיות שוחט לפי ההמלצות שבידם, מידת הנסיון של השוחט, שנות לימודיו בישיבה והתנהגותו ביראת שמיים. השוחטים



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

- יתקבלו לעבודה ע"י הרב נותן הכשרות ובסמכותו לדרוש את החלפתם אם הוא סבור שאינם מתאימים לתפקידם ו/או לא נשמעים להוראות.
7. לא ישחוט מי שאינו מוסמך לכך כפי שהובא בסעיף הקודם.
  8. בזמן השחיטה חייבים להיות במשחטה מספר שוחטים המתאים לכמות השחיטה ולשעות העבודה, כפי שיפורט בפרק העוסק בשחיטה.
  9. מלבד הרב, בודק הסכינים והשוחטים, ימונו בכל משחטה משגיחים על בדיקת צומת הגידים, הריאות והמליחה. המשגיחים הללו יתקבלו לעבודה ע"י הרבנות נותנת הכשרות, ובסמכותה לדרוש את החלפתם במידה ויתברר שאינם מתאימים לתפקידם או שהם לא נשמעים להוראות.
  10. משגיחים על צומת הגידים והריאות זקוקים להתמחות מיוחדת. הרבנות הראשית תמנה ועדה מיוחדת אשר תקבע מי ראוי לשמש כמשגיח על צומת הגידים והריאות.
  11. בכל משחטה יהיה חדר מיוחד לרב ועוד חדר לשוחטים ולמשגיחים עם מים (חמים/קרים), מתקנים לסכינים וכן כל הדברים הנדרשים לצוות השחיטה.
  12. הרבנות ממליצה כי שוחטים חדשים לא יכנסו לעבודה אלא אם כן תובטח ותוסדר להם פנסיה ופרישתם מעבודה תהיה בגיל 67 (כל שוחט ייבדק לגופו).

### קבלת עופות

1. הזרקה לעופות תיעשה על פי הנחיות ברורות שיינתנו למשקים מגדלי העופות ולמדגרות, מבלי שיהיה שום חשש לכשרותם. יובהר שכל חריגה מן ההוראות עלולה לגרור אחריה את פסילת העופות, ולמנוע את קבלתם לשחיטה. מפקח מטעם הרבנות הראשית יבקר במקומות ההזרקה ללא התראה מראש כדי לעקוב מקרוב אחר ביצוע כל ההוראות.
2. בשחיטת "חלק" יהיה פיקוח **מתמיד** על ההזרקות. לא יתקבלו עופות לשחיטת חלק שלא בפיקוח **מלא** על צורת ההזרקה. בשחיטת "מהדריין" יהיה פיקוח מדגמי על ההזרקות (אולי יש למנות גם כאן משגיח קבוע).
- בשחיטת "כשר" יסמכו על ההוראה בסעיף 1 לעיל.
3. כמו כן ינחו את המשקים הנ"ל בצורת העמסת העופות על המשאית, לא לדחוס יותר מדי עופות בכלובים ולא לזרוק את העופות. מפקח מטעם הרבנות יבדוק את המצב בתחום הנ"ל ויפקח על ביצוע ההוראות.
4. כל משלוח ילווה בתעודה מתאימה, על מקום המשק, ושם בעל המשק, מספר הלולים ומספר הכלובים. העתק מתעודת המשלוח יגיע לידי רב המשחטה (כולל דף טיפולים מוסמך ומאושר).
5. במשחטות שפריקת הלולים נעשית בצורה ידנית, ידאג הרב שלא יזרקו את הכלובים אלא יורידו אותם בנחת, כדי למנוע חשש "נפולה".
6. רב המשחטה ינהל רישום של קבלת העופות מהמשקים, כמות העופות ושמות המשקים.
7. הואיל וכלובי "מגירה" ראויים יותר מבחינה הלכתית לעופות פטם, יש לדאוג לשנות באופן הדרגתי את הכלובים הקיימים בכלובי מגירה.



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

#### השחיטה

כל שוחט חייב לבוא למשחטה לפחות עם שלושה סכינים מוכנים ובדוקים. הרב יבדוק אותם לפני התחלת העבודה כשהם יבשים.

1. שעות עבודה של כל שוחט הן 6 שעות ביממה כולל ההפסקות. פעמיים בשבוע יאפשרו לשוחט לעבוד עד 9 שעות כולל ההפסקות רק לשחיטת כשר ומהדרין, אך לא לחלק.

2. שוחט ישחט ברציפות עד חצי שעה וינוח חצי שעה, כלומר כל צוות שחיטה יכלול "שוחט מול שוחט".

3. קצב השחיטה לעופות שמשקלם עד 2.5 ק"ג יהיה :  
ב"חלק" - 10 עופות לדקה לכל שוחט.

"כשר" וב"מהדרין" - 12 עופות לדקה לכל שוחט.

מהירות השחיטה תקבע לפי הנ"ל בהתאם למספר השוחטים העובדים בו זמנית.

4. ליד עמדת השוחט יהיה ברז מים עם אפשרות למים חמים.

5. על השוחט לבדוק את סכיניו באמצע עבודתו כדלהלן:

ב"חלק" - כל 2 תאים דהיינו כ-5 דקות (תלוי בכמות העופות בכל תא).

ב"במהדרין" - כל 3 תאים כ-8 דקות.

ב"כשר" - כל 4 תאים כ-10 דקות.

לפני כל יציאה לעמדת השחיטה חייב כל שוחט למסור את סכיניו לבודק הסכינים כשהוא יבש.

כאשר השוחט חוזר ממשמרת שחיטה חייב למסור מיד את סכיניו לבודק הסכינים.

צריך לדאוג לכך שבמשחטות הגדולות יהיה סדרן עבודה שאחד מתפקידיו לפקח שהרמפה תהיה

תמיד פנויה מעופות ויוודא שלא יוכלו להכניס עופות שאינם שחויטים כדין לליין המריטה.

כמו"כ יבדוק את הסכינים של השוחטים על הרמפה באמצע עבודתם לפי שיקול דעתו ויפקח על טיב השחיטה ועל חלוקה שווה של עבודה בין השוחטים.

6. ב"חלק" בודק הסכינים יבדוק את הסכינים של השוחטים על הרמפה במהלך השחיטה לפחות כל רבע שעה.

7. השחיטה תבוצע אך ורק במצב שהעוף ביד השוחט בלבד, והשוחט הוא שיניח את העוף בנקנקן לאחר השחיטה.

8. שחיטת ההודים תהיה על שולחן מיוחד כאשר המגיש מחזיק בגוף ההודו והשוחט תופס את הראש והצואר. אסור שתהיה "סחיבה" של הפועל לפני תום הבדיקה של השחיטה. דהיינו תקיפת אגודל מול כל שוחט חייבים להעמיד 3 מגישים.

9. קצב השחיטה בהודים יהיה בזכרים 8 לדקה לכל שוחט ובנקבות 12 לדקה לכל שוחט.



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

10. קצב השחיטה של מטילות או "רוקים" עד 3 ק"ג יהיה עד 7 לדקה, ולא יישחט כשהעוף ביד הפועל. "רוקים" גדולים יישחטו רק על שולחן מיוחד.
11. עבודת השוחטים לא תהיה בקבלנות (לפי ראש), אלא לפי מכסה יומית בתשלום קבוע יומי או חדשי.
12. **במשחטות קטנות בלבד**, כשאין אפשרות להעסיק 4 שוחטים, ויש שתי עמדות שחיטה, יהיו לא פחות משלושה שוחטים בו זמנית, ותהיה תחלופה של שוחטים באופן שלא ישחט אחד יותר מ- 40 דקות רצוף, ולא פחות מ- 20 דקות מנוחה. במשחטות הללו לא יעבוד שוחט יותר מ- 4 שעות כולל ההפסקות - שחיטה זו היא רק ל"כשר" - ולא ל"מהדרין".
13. שוחט לא ישחט באותו יום בשתי משחטות (אם לאור זאת יעבור את היקף השעות המאושרות).
14. כאשר מתעוררת שאלה על כשרות הסכין, יעצרו מיד את השחיטה, עד שיורה רב המשחטה כיצד לנהוג בעופות השוחטים.
15. על מנת למנוע פסילות מיותרות ניתן לצבוע את הקונוסים או את השקלים בצבעים נפרדים כך שניתן לבודד על פי הצבעים את שמות השוחטים.
16. ליד עמדת השוחטים יותקנו שני כלובים בצבע שונה אחד לנבלות ואחד לשאלות.
17. למכונת המריטה לא יהיה שום חיבור למים חמים אלא למים רגילים בלבד ללא תוספת כימית.

### ההשגחה

1. הרב ימנה משגיחים יראי שמים שיש להם ידע ונסיון במקצועם והוסמכו לכך ע"י הרבנות המקומית כדלהלן:
  - א. משגיח ממונה על צומת הגידין בוקא דאטמא ושברים שתפקידו לבדוק בראיה ובמשוש כל רעותא שתהיה וכאשר יש שאלה יוריד המשגיח את העוף מהליין ויניח אותו בעגלת השאלות עד שהרב יפסוק.
  - ב. בשחיטת "חלק" - יפתחו כל רגל ורגל לבדיקת הגידין
  - ג. בשחיטת "מהדרין" - יבדקו את הגידים ע"י **ראיה ומישוש**, בנוסף לכך, יעשו בדיקה מידגמית בפתחת הרגל לכל משק הבדיקה המדגמית היא עשר עופות פעם בשעה.
  - ד. בשחיטת "כשר" - בדיקה מדגמית ע"י פתיחת הרגל לוודא שהמשק נקי, במקרה שאינו נקי יבדקו כל רגל.
2. בדיקת ריאות:
  - א. משגיח הממונה על בדיקת הריאות ב"כשר" - בדיקה מידגמית, במקרה של ריעותות בריאות יבדקו את כל הריאות.
  - ב. בשחיטת "מהדרין" וב"חלק" - יבדקו משגיחים את כל הריאות.
  - ג. בשחיטת "הודים" - יבדקו המשגיחים את כל הריאות והקורקבנים, ב"כשר", ב"מהדרין", וב"חלק".



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

3. יש למנות משגיח נוסף שיפקח על המליחה ועל נקייון העופות מחלקי הפנים ומצרירות דם.
4. משגיח כללי, שיערוך ביקורת בכל עמדות ההשגחה כנ"ל.
5. משגיח יעבוד ברצף, עד שעה וחצי ולאחר מכן ינוח חצי שעה. סדר השגחה המומלץ הוא: חצי שעה על צומת הגידים, חצי שעה על הריאות, חצי שעה על המלח וחצי שעה הפסקה. שינוי יעשה רק ע"פ קביעת רב המשחטה.
6. שעות העבודה של המשגיח יהיו עד 8 שעות ליום כולל הפסקות.
7. רב המשחטה יקבע בכל יום את מהירות הליין הן בהודים והן בפטמים על פי טיב המשק והשאלות המתעוררות בו, והוא יהי זה שיקבע כמה משגיחים יעמדו על הליין לצורך הבדיקה. כאשר המשק הוא ללא בעיות:
  - א. בפטם, יש להעמיד 2 משגיחים אחד בצומת הגידים ואחד בבדיקת הריאות, זאת בקצב של עד 50 עופות לדקה. כאשר קצב הליין עולה על 50 עופות לדקה יש להוסיף משגיח לכל עמדה כאמור.
  - ב. בהודים, יש להעמיד משגיח אחד לצורך בדיקת הריאות זאת בקצב של עד 15 הודים לדקה, כאשר קצב הליין עולה על 15 הודים לדקה יש להוסיף עוד משגיח.

### הכשרה

1. אין לפרק את חלקי העוף לפני בדיקת כשרותו.
2. יש לחתוך ורידי הצואר בשלושה חיתוכים לפני ההשריה.
3. בשחיטת "חלק" ו"מהדרין" יחתכו את מקום השחיטה בצואר ואת קצוות הכנפיים.
4. אין להכשיר עוף לפני הוצאת הריאות, הלב ושאר חלקי פנים.
5. הניקיון יעשה ע"י ואקום ושטיפה במים.
6. חום המים של השריה יהיה לא פחות מ-10-8 מעלות.
7. יש לדאוג להחלפת מים מתמדת בצילר השריה כדי שהמים לא יהיו מלוכלכים, וכן לוודא שהמים יכסו את העופות.
8. יש להקפיד שמי השרייה יטפטפו מהעופות לפני המליחה.
9. יש להקפיד על מליחה מלאה של העופות מבפנים ומבחוץ כדן.
10. בשחיטת "חלק" יפתחו את גב העוף לפני השריה.
11. המלח חייב להיות יבש ומתאים לתקן של הרבנות הראשית לישראל.
12. העופות שנמלחו, יש להניחם על **שולחן המליחה**, כשהצד הפתוח כלפי מטה, כדי שיוזב הדם.
13. יש לשטוף את שולחן המליחה ע"י התקנת מתזים (דיזות) קבועות בסוף החזרה לקראת תחילת "הסיבוב – החדש" תוך שימת לב שהמים לא יגיעו אל שולחן המליחה (מלמטה למעלה יש להכנין כיסוי).



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

14. יש לוודא מידי פעם את מהירות המסוע של השריה והמליחה, ולהשגיח שלא יהיה שינוי בזמנים. מהירות מסוע השרייה יהיה לא פחות מ - 35 דקות ו- 70 דקות למליחה.
15. אחרי המליחה, יש לנפץ את המלח ע"י מתזים/דיזות ולהדיח בשלושה מיכלים שונים.
16. יש להקפיד על החלפת המים במיכלי ההדחה. רב המשחטה צריך לבדוק שהמים יהיו נקיים ולא מלוחים כמו"כ יוודא שהמים במיכל השלישי יהיו נקיים.
17. חלקי פנים יושרו באמבטיות המיועדות רק להשריה, יהיה מעקב רישומי של זמן תחילת ההשרייה על כל אמבטיה ומיכל.
18. לאחר השריה ימלחו את חלקי הפנים במתקן מיוחד וירשמו את הזמן של גמר המליחה. לאחר המליחה, ניפוץ המלח ע"י שטיפה בצינור ושלוש הדחות נוספות במיכלים המיועדים לכך.

### טריפות

1. יש להעביר את הטריפות לחדר מיוחד לטיפול, לא יטופל עוף טרף באותו מקום שמטפלים בכשר.
2. יש לארוז את הטריפות באריזה מיוחדת - כל עוף בשקית נפרדת שיש עליה כיתוב בולט "טרף" מכל הצדדים, לאחר מכן יש לארוזם בקרטונים מיוחדים שמודפס עליהם כיתוב באותיות גדולות "טרף" מכל הצדדים הן על החלק התחתון של הקרטון והן על החלק העליון של הקרטון. על הקרטון יהיה כתוב גם **המס' וטרינרי של המשחטה ללא שם המשחטה**.
3. עופות טרפים אין לפרקם ויש למוכרם כשהם שלמים.
4. כשמוכרים את הטריפות לנכרי (גוי) יש לעקוב אחריו כדי לוודא שהטריפות לא יחזרו לשוק הכשר.
5. כל נכרי הקונה טריפות, חייב לקבל אישור מראש מהרבנות הראשית ומרב המשחטה, הרב יבר האם יש לקונה חנות ויחתים אותו על התחייבות שלא ימכור טריפות למקומות כשרים. על הרב לערוך מעקב מדי פעם אחרי הקונים כדי לוודא שהנ"ל עומדים בהתחייבותם.
6. את הטריפות יש למכור אך ורק בנוכחות המשגיח.
7. הטריפות יהיו מרוכזים בקירור במקום מיוחד מובדל ונעול ע"י המשגיח משאר האריזות.
8. רב המשחטה ינהל רישום יומי של הטריפות, כניסות ויציאות. אחת לשבוע יקבל דיווח מפורט מהמחשב ויוודא באופן אישי התאמת מלאים.

### אריזה

1. הזמנת האריזות (שקיות הניילון) ותוויות תבוצע בתאום עם רב המשחטה, והוא יפקח על כמות האריזות שלא יגיעו שקיות לידיים אחרות.
2. על האריזה יהיה כתוב שם המשחטה, הרבנות נותנת הכשרות, וכן סוג ההכשר: חלק, מהדרין וכשר. כל אחד בצבע שונה. הנהלת המשחטה לא תזמן אריזה או תוית לפני שתקבל מראש את אישורו של רב המשחטה



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

## אגף כשרות ארצית

בס"ד

3. כבד, לבבות ובהודים גם אשכים - יארזו לצליה בלבד. בשקית יהיו נקבים קטנים או במגשית סופגת כדי שלא תהיה שאלת "כבוש", והכיתוב ע"ג השקית יהיה בצורה בולטת כגון צבע שונה: "לא מוכשר", "לצליה בלבד".
4. עוף חם - יסומן במדבקה ובכיתוב **בולט לא מוכשר**, כמו"כ יצויין בו יום השחיטה.
5. **עוף מצונן יסומן במדבקה על כל רגל. ישנה עדיפות גדולה לפלומבה פלסטיק עם כיתוב כשרות.**
6. עוף חלק- יסומן בפלומבה על כל עוף ועוף.
7. אריזה בתפזורת (הן עופות שלמים והן עופות מחולקים) - תארז בניילון ועליה מדבקה שתסגור את האריזה. (יש ללפף את המדבקה במקום הסגירה).

## שיווק

### ימי העבודה של השוחטים

1. בימי שישי וערבי חג לא תתקיים שחיטה, במקרים יוצאים מן הכלל תפנה הנהלת המשחטה בכתב לרב המכשיר ותנמק את בקשתה לעבודה חריגה. הרב המכשיר ישקול אם להתיר את השחיטה, בכל מקרה חייבת העבודה להסתיים לפני השעה 11:00.
2. באותן משחטות שישנה פעילות במשחטה בערבי שבת וחג יהיה משגיח במקום שיפקח על כל הפעילות.
3. בתשעה באב ובפורים לא תתקיים שחיטה!
4. בחול המועד לא תתקיים שחיטה במשחטות, במקרים מיוחדים של הפסד מרובה וכשיש צורך בעופות לכבוד החג, תפנה הנהלת המשחטה לרב המכשיר בבקשה להתיר את השחיטה והרב ישקול את בקשתם.
5. שוחט שצם בתענית ציבור לא ישחט יותר ממשמרת אחת ובשחיטת "חלק" לא ישחט אחר השעה 11:00.
6. אין לשווק עופות לא מוכשרים כשהם מפורקים.

ועדת המשחטות תמשיך לפעול כועדה קבועה ליד הרבנות הראשית לישראל ותקיים מעקב מתמיד במשחטות לוודא ביצוע בפועל של נהלי הכשרות.  
כמו כן תדון הועדה בבעיות חדשות שתתעוררנה, ותחווה דעתה בכתב על חריגים וערעורים.