



בס"ד

כ"ב בטבת התש"פ
19/1/2020

לכבוד

הר"ר עמיחי קריגר שליט"א

מנהל מחלקת הייבוא ברבנות הראשית לישראל

שלום רב,

הנדון: סיכום ביקורת במפעל מילקפול (MLEKPOL) בפולין

- א. הנני להביא לידיעתך סיכום ביקורת שנערכה בין התאריכים ט"ו ל"יז בטבת תש"פ, 12-14.1.20, על ידי הרב אלון אלהרר ואנכי, במפעל Mlekpól ליצור גבינה בעיירה מארגובו (Mrągowo) בפולין וזאת במסגרת תפקידנו כמפקחי מחלקת היבוא לביצוע ביקורות באתרי ייצור של מוצרים המיוצרים בהשגחת גופי כשרות המוכרים על ידי הרבנות הראשית לישראל.
- ב. הביקורת תואמה מראש עם בד"צ בית יוסף אשר הפנה אותנו לרב אברהם בן עמי, המפקח במפעל מטעם בד"ץ מחזיקי הדת (בעלז) ובד"ץ בית יוסף, והוא האחראי על המשגיחים. כל הביקורת לוותה על ידו. לדברי הרב אברהם בן עמי, הרב פאדווה והרב אייכלר עברו, סימנו והדריכו אותנו לגבי המערכות של המפעל, והם הפוסקים עמם הוא מתייעץ בעת הצורך.
- ג. ההגעה למפעל תוכננה ביום ראשון בשעה 14:00 על מנת שנספיק לראות את הכשרת המפעל, הדלקת הקיטור וכן כדי שנוכל לנסוע עם המשגיחים אל הרפתות לבדוק את ריקון מיכלי החלב ונקיונם.
- ד. בהגיענו אל פתח המפעל, התברר לנו שאת הביקורת ילווה עו"ד מר אריאל מירלמן, נציג חברת "נטו", שהינה יבואן הגבינה (אף שהגבינה לעיתים משוקת תחת שמות יבואנים שונים) והיא שהזמינה את ההשגחה מהבד"צים הנ"ל.
- ה. הגבינה מיוצרת בתדירות של כ-4-5 פעמים בשנה.
- ו. התכנון לשבוע העבודה אליו הצטרפנו היה של כ-80 טון גבינה צהובה גאודה.
- ז. יש לציין כי אריאל היה נחמד מאוד, ושיתף פעולה עם כל שאלה ובקשה. ועם זאת חשוב לי להביא לידיעתך שהוא השתדל מאוד שלא לאפשר לנו לסייר לבד עם המשגיחים או עם מנהל המפעל, מה שלעיתים גרם לתחושה של לחץ וחוסר נוחות.

ח. פיקוח על החליבה ברפתות

1. לצורך הפיקוח על החליבה, על מנת שהחלב יחשב יחלב ישראלי, נשלחו 8 משגיחים להשגחה על החליבה והייצור.
2. משיחות עם המשגיחים, התברר שבד"כ נשלחים 6 משגיחים, אך לטובת הייצור אליו התלוונו הצטרפו באופן יוצא דופן עוד שני משגיחים – אביאל אוחיון ואברהם צוינגבוים – שזו להם הפעם הראשונה שהם התלוו לחליבה בחו"ל.
3. למפעל יש כ-90000 רפתות פרטיות, לצורך החליבה הכשרה נלקח חלב מכ-700 רפתות.



4. מבירור עם הרב בן עמי עולה כי אין לגוף הכשרות מידע על כמות מסויימת של מכסת חלב שהרפת אמורה לעמוד בה. (להערכתי, ככל שלבעל הרפת ישנה מכסה אשר הוא מחוייב לעמוד בה – הדבר יכול להוות בעיה קשה של צורך של בעל הרפת להשלים את מכסת החלב בדרך למפעל מרפת אחרת, כלל שהרפת שלו לא הצליחה לספק את המכסה. לגוף הכשרות "אין מושג" בנושא לדבריו).
5. על פי הוראות רבני הבד"צים כל משגיח מקבל בין 8 ל-13 רפתות עליהן הוא אחראי.
6. תפקידיו של המשגיח הם:
 - להגיע אל הרפתות פעמיים ביום בבוקר ובצהריים ולפקח על החליבה, שכן ההשגחה נעשית על בסיס נכנס ויוצא, וסומכים על מירתת.
 - לבדוק שאין חיות טמאות באזור הרפת.
 - לבדוק את מכלי החלב.
 - להשאיר פתק שאיתו מגיע הנהג מהרפת למפעל. הפתק מעיד על כך שהמשגיח היה ברפת ובדק אותה לפני שמשאית הובלת החלב שאבה את החלב מהמיכל.
7. הנסיעה בין המחלבות נעשית על ידי נהג פולני, עובד של המפעל, שאינו דובר אנגלית כלל.
8. עו"ד מירלמן הזכיר כמה פעמים את הבקשה של הרב משה יוסף מבד"ץ בית יוסף לאפשר למשגיחים לנוע בחופשיות על ידי שכירת רכב עם וויז לכל משגיח. אולם כפי שראינו בקשה זו לא מתקיימת.
9. ביום ראשון בשעה 15:00 יצאתי עם המשגיח אביאל הי"ו לרפת אחת, לבדיקה שעושה המשגיח על מנת לוודא שהמיכל ריק מהחלב שלפני החלב שנקרא חליבת ישראל. לדבריו הגדרת התפקיד הוסברה לו על ידי הרב אברהם בן עמי לפני היציאה להשגחה.
10. לדבריו עליו לבדוק שהמיכל ריק, שאין חיות טמאות באזור ולראות את החליבה.
11. ואכן כשהגענו המיכל היה ריק מהחלב שנחלב על ידי הגוי לפני השבוע של החליבה הכשרה. אולם המשגיח לא ביקש לראות איזושהי הוכחה שהמיכל עבר נקיון יסודי ופוגם (cip).
12. ביום שני החל מהשעה 5:45 התליתי למשגיח אחר – יחיאל כהן הי"ו - **לסיור של 8 רפתות בטה"ב, ל-4 מהרפתות הגענו לאחר שהפרות כבר נחלבו**. סיימנו בשעה 9:40, מבלי לבדוק את הרפתות לפני התחלת חליבה. משמעות הדברים היא **שלא היה שום פיקוח על 4 רפתות כלל, וזאת על אף תוספת של שני משגיחים** על כמות המשגיחים הרגילה.
13. את הביקורת ליווה **באופן מאוד צמוד** עו"ד מירלמן נציג היבואן הנ"ל.
14. המרחק בין הרפתות גדול מאוד, הן מהמפעל ועד הרפת הראשונה, והן בין הרפתות עצמן, כך שהרפת האחרונה אליה אני הגעתי נמצאת במרחק של למעלה מ-100 ק"מ מנקודת המוצא לביקורות. ביקרנו ב-8 רפתות בלבד משך הנסיעה לרפתות אלו היה למעלה מ-3 שעות, כשלכל רפת הקדשנו פחות מ-5 דקות.
15. המשגיחים אמרו לי שהם עוברים "מהר מהר" על הרפתות כדי להספיק את כולן. ובחלקן הם מסתכלים מהרכב וממשיכים. נראה היה שסיבוב הרפתות נעשה רק כדי לצאת ידי חובת דיווח על ביקורת. ושכולם סומכים על החוק המקומי שאוסר להכניס חלב טמא למחלבה. דבר זה נאכף ע"י בדיקות המעבדה בכניסה למשאבות החלב.
16. הסיור מבחינתי היה זריז ומהיר, כ-3-5 דקות ברפת. אולם המשגיח אמר לי שזוהי **ביקורת איטית** שגורמת לנו להפסיד את החליבה ברפתות האחרות.



17. הנהגים הפולנים שהסיעו את המשגיחים מכירים את בעלי הרפתות אליהם הם מסיעים את המשגיחים, וכן ראיתי שהם מדברים בפלאפון במהלך הנסיעה, מה שעורר חשד שאולי הם מודיעים להם על בוא המשגיח. משגיח לא יכול להפתיע רפתן שכן אין למשגיח יכולת להתנייד עצמאית.

18. שעות הביקורת קבועות והרפתנים אמרו לנו שהם יודעים שהביקורת תעשה בין 6 ל-9 ואח"כ בין 14:00 ל-17:00.

19. להתרשמותנו למשגיחים אין ידע או רקע שיאפשר להם להבחין בפרות מנותחות. לשאלתי הם השיבו שהם סומכים על כך שלהחזיק פרה מנותחת עולה הרבה כסף ולכן הפולנים לא מנתחים אל שולחים לשחיטה.

20. לבקשתי הוצגו בפני מסמכים רפואיים של הפרות, אולם כאמור נראה כי למשגיחים אין כלי להבין ולקרוא על מצבן, גם בגלל השפה וגם בגלל שלא הוכשרו לכך.

21. בבדיקה מדגמית שאני ערכתי לא מצאתי סימנים לפתיחת בטן של פרה.

22. למשגיחים אין שום יכולת לנהל שיחה, אפילו ברמה בסיסית ביותר עם הרפתנים היות והאחרונים לא דוברים שום שפה חוץ מהשפה הפולנית, וחלקם קצת רוסית. גם אנחנו לא הצלחנו לתקשר עם הרפתנים המקומיים.

23. כמה וכמה פעמים הבחנתי שעו"ד מירלמן נציג היבואן שואל את המשגיח מה בדקתי ואילו שאלות שאלתי אותו.

סיכום ביניים - רפתות:

- ההשגחה נעשית ברוב המקומות בלי לבדוק האם המיכלים ריקים שכן ההגעה לרפתות היא לאחר תחילת החליבה. כמו כן ההשגחה נעשית בלי לבדוק באמת בכל הרפתות בזמן החליבה.
- הרפתנים הגויים יודעים מתי יגיעו המשגיחים. המשגיחים לא יכולים לבדוק שאין חיות טמאות באזור בכל המבנים הענקיים והקטנים יותר שבאזור הרפת.
- מצבת כח האדם אינה מספיקה לביצוע השגחה כראוי.
- אופן ההגעה לרפתות ע"י נהג מקומי והשעות הקבועות אינן מאפשרות ביקורת פתע.
- אין מספיק ידע וכלים לבדוק את נושא הניתוחים ברפתות.
- לדעתי, ספק אם ניתן להגדיר את החלב הנחלב באופן המתואר כ"חלב ישראל", ויש לקבל הכרעה הלכתית בעניין

ט. הכשרת המפעל

1. על הכשרת המפעל אמון הרב אברהם בן עמי.
2. יש לציין שהרב שיתף עמנו פעולה באופן מלא, ובצורה נעימה.
3. הדלקת הקיטור נעשית על ידי המשגיח.
4. המשגיח בודק את כל המיכלים המסומנים ככשרים לפני הדלקת מערכת הקיטור.
5. לא ראינו שהמשגיחים מבקשים לראות דו"ח של המפעל שמוכיח שהקו עבר c.i.p. (ניתן לבדוק במחשב).
6. תהליך ההכשרה נעשה על ידי העברת מים רותחים על ידי מערכת הקיטור במערכת הפיסטור ובסירי הגיבון.



7. לדברי הרב בן עמי אין חלב טמא במפעל שבו מיוצרת הגבינה הכשרה (במתחם ישנם עוד 4 מפעלים).
8. גם במקרים שהמקומיים משתמשים בהם נמצאו מגבנים כשרים בכשרות גוף הכשרות Ok חלב עכו"מ.
9. המגבנים שבהם משתמשים גופי הכשרות אליהם הצטרפנו משתמשים במגבנים בכשרות ok חלב ישראל.
10. לדברי מנהל המפעל, המפעל הפסיק לעבוד בשבת עצמה בשעה 14:00.
11. הרב בן עמי ונציג היבואן לא ידעו כי המפעל עובד תמיד 24/7.
12. אין למפקח שום ידיעה או הוכחה אם באמת המפעל שבת 24 שעות לפני שהם הגיעו. למרות שניתן הדבר להוכחה באמצעות מכשור במפעל ובתכנת הייצור של המחשב באשר היא נעולה על ידי הרשויות הממשלתיות המפקחות, אלא שהמפעל לא נדרש להוכיח זאת.
13. לשאלתי הם ענו שמעולם הם לא הפתיעו את המפעל – לא על מנת לבדוק שהם עוצרים מעת לעת, ולא באמצע הלילה שאז אמורה קבלת החלב והעבודה בקו הייצור הכשר להיעצר.
14. גופי הכשרות סומכים על כך שעל פי החוק אסור להכניס חלב טמאה, ולכן אין כניסה של חלב טמא לגבולות המפעל, דבר שמעולם לא נבדק אם כי ניתן להניח שאכן לא מוכנס חלב של בהמה טמאה לאור דרישות החוק.
15. ליצור הכשר מיועדת צנרת שמסומנת על ידי מדבקות על גבי הצינורות ועל גבי הידיות והמיכלים, עליהן כתוב kosher production.
16. לגבי הכשרת בריכות המלח ראה בחלק העוסק בתמלחות.

סיכום ביניים – הכשרת המפעל

- אין פיקוח במהלך הלילה במפעל, אפילו לא של יוצא ונכנס, כך שאפשר להכניס למפעל חלב או מוצרים מהמפעלים האחרים שבמתחם.
- כיוון שהמפעל ואלו שסביבו פועלים כרגיל במהלך הלילה (חוץ מפס הייצור הכשר), נראה שיש צורך בהשגחה, לפחות של משגיח יוצא ונכנס, גם בלילות.
- אין פיקוח על כך שבאמת המפעל אינו עובד בשבת שלפני הייצור הכשר על מנת שיהיה מושבת מעת לעת לפני ההכשרה.
- גם לטובת ההכשרה ושמירת הכשרות של קו הייצור, וגם על מנת שלא יכנסו חומרים אסורים או יעשה שימוש בקו הכשר – יש לבצע ביקורות פתע בלילה ובמהלך שבת המפעל 24 שעות לפני הכשרתו.

תמלחות

1. במפעל חדר של 24 בריכות מלח 4 מהן מיועדות באופן קבוע ליצור כשר. בעת הגעת צוות המשגיחים לביצוע הייצור הכשר לא ראינו שנעשה וידוא שהמפעל לא השתמש בבריכות אלו בזמן שחלף מהייצור הקודם.
2. בריכות המלח הינן בריכות גדולות (להערכתנו אורך כל אחת מהן למעלה מ-10 מטרים, רוחב של כ-3 מטרים ועומק של גובה אדם ממוצע) בבריכות אלו מושרה הגבינה בתהליך הייצור למשך זמן המשתנה בין סוגי הגבינות השונים.
3. בריכות מליחה אלו דינן ככלי ראשון בגלל המליחות שבהם, ולכן הן טעונות הגעלה.



4. כאשר יש צורך בבריכות נוספות לייצור הכשר מכשירים אותן על ידי קיטור – **אזיר חם** המותז על דפנות הבריכה. יש לדון האם התזת קיטור על גבי כלי יכולה להחשב כעירוי או כהגעלה או שמא לא זה ולא זה, שכן אזיר הקיטור פוגע בדופן בה הבריכה ומוקרן חזרה לאוויר חלל החדר מבלי להתעבות. ולראיה בתחתית המיכל לא הצטברו מים מעובים מהקיטור שהותז עליו. להבנתי לא זוהי הדרך עליה הורה הגאון ר' משה פיינשטיין זצ"ל כשהתיר שימוש בקיטור, שהרי שיטתו היא שיצאו מים רותחים על ידי מכשיר הקיטור, ולא אדים.
5. בתהליך היצור אליו התלוונו הכשירו עוד 4 בריכות על ידי התזת קיטור מצינור עם הרחבה בראשו.
6. ההכשרה מתבצעת על ידי עובדי הנקיון של המפעל כאשר המפקח עומד על גבם.
7. הבריכות הכשרות נמצאות בסוף חדר המלח, וזאת על מנת שכשהמנוף מעביר את הגבינה לקו האריזה לא יטפטפו הגבינות שאינן כשרות על הכשרות.
8. הגבינות מושרות במי המלח (brine) כ-16 שעות.
9. לדברי של מנהל המפעל - הגבינות הלא כשרות, שבבריכות ההמלחה הצמודות לבריכות עם הגבינות הכשרות, נמצאות במי מלח כ-150 שעות כך שאפשר לסיים את שבוע העבודה הכשר ולחזור ליצור הרגיל.
10. לא נעשה אף פעם אימות של הנתון הזה על ידי גוף הכשרות. כך שיכול להיות מצב של עבודה במקביל על הגבינות הלא כשרות, בשעות שאין פיקוח במפעל (בלילה או בזמן קבלת החלב).
11. בעת שהגבינות שרויות במי המלח ישנה תנועה (סירקולציה) של מי המלח בין הבריכות, על מנת שמי המלח לא יעמדו במקומם.
12. לדברי מנהל המפעל הסירקולציה נעשית בין הבריכות הכשרות לבין עצמן על ידי צנרת נפרדת, שצבעה בלוח הבקרה כחול, בעת ובעונה שנעשית סירקולציה בין הבריכות הלא כשרות לבין עצמן בצנרת ייעודית, שצבעה בלוח הבקרה אדום.
13. הרב בן עמי אמר לי שאף פעם לא הוסבר לו על הצנרת של הבריכות, ושאינו לא שום הבנה ודרך לקרוא את המערכת המוצגת כל העת על גבי הלוח המרכזי שבו שולטים על כל הצנרת, והסירקולציה שבין הבריכות.
- דיווח על תקלה לכאורה**
14. בעת הביקורת בדקתי את לוח הבקרה של בריכות המלח (יום שלישי, יז' טבת, 14.1, שעה 20: 09 לערך) **ראיתי שבריכה 22 שאמורה להיות כשרה מחוברת ביציאה לקו מי המלח שאינו כשר (אדום)**. קשר בין הצנרת הכשרה לצנרת שאינה כשרה לא אמור להתרחש כלל. מפלס המים היה בבריכה הכשרה באותו גובה כמו בשאר הבריכות. המשמעות לכאורה היא **שמי מלח של גבינות לא כשרות נכנסים לבריכות של גבינות כשרות**. שאם לא כך, מפלס המים בבריכה היה אמור לרדת, שכן מים המיועדים לצנרת הכשרה יצאו ממנה.
15. חוץ מהברז הנזכר לא היו עוד ברזים פתוחים בבריכות הכשרות הן ברזי כניסה והן ברזי יציאה.
16. שאלתי את המנהל איך זה שמפלס המים לא ירד מגובהו (כיוון שרק ברז היציאה היה פתוח) – אך לא קיבלתי תשובה.
17. מנהל המפעל מאוד נלחץ מהתמונה שנראתה על לוח הבקרה והבין כי ככל הנראה ישה תקלה שהתגלתה לנגד עינינו. הוא כעס על העובד במקום שהתחיל לרוץ ממקום למקום.
18. תהליך היצור הופסק באופן מיידי. מנהל המפעל והעובדים 'נעלמו' לשעה ארוכה מאזור התמלחות והאריזה.

19. קראתי לרב בן עמי והצגתי בפניו את התקלה.
20. המפקח בן עמי חזר ואמר בפני שמעולם לא בדק את צג המחשב של הבריכות, ושאף פעם לא עבר הכשרה ולימוד על אופן פעולת המחשב ביחס לתפעול מערכות בריכות המלח.
21. אל מול עיננו סגרו מהמחשב הראשי את לוח הבקרה שמולו עמדנו, והתחילו לפתוח ולסגור ברזים עד שהוצגה תמונה חדשה שהסירקולציה היא רק בין הבריכות הכשרות.
22. נציג היבואן הגיע לחדר התמלחות. הוא ניסה להבין בעצמו מה ארע, ומה הייתה התקלה. ואכן גם מנהל המפעל הודה בפניו ובפני שקרה משהו שלא היה אמור לקרות. לטענתו מדובר בתקלה מחשב בלבד, אולם המים לא באמת התערבבו בין הכשרים לאלו שאינם.
23. עו"ד מירלמן נציג היבואן אמר לי כמה וכמה פעמים שאם לא נאשר את כשרות הגבינה מדובר בהפסד של מיליונים, וכן ציטט בפני את המימרא הידועה "חביב ממונס של ישראל". וכן הוא שאל אותי "אם כל הכבוד לכשרות ולאולי בעיה שגילינו, איך זה עומד מול 'חביב ממונס של ישראל'?"
24. הממצאים דווחו טלפונית למנהל המחלקה הר"ר עמיחי קריגר שדיבר גם עם נציג היבואן והסביר לו כי על מנת לבחון את השלכות התקלה יש ראשית לכל לקבל מהמפעל את כל הנתונים הרלוונטים – מה מהות התקלה שהתרחשה, למשך כמה זמן היתה התקלה, האם היתה גם כניסה של מים – ורק לאחר קבלת הנתונים ניתן יהיה לדון אודות מציאת פתרון ככל שידרש.
25. הרב בן עמי התייעץ עם הרב אייכלר על מנת שיכריע האם ניתן להמשיך בייצור, והרב אייכלר אישר את המשך הייצור. להערכתי, ההתייעצות בוצעה בשלב שעדיין לא היתה ברורה דיה מהות התקלה (שעד לרגע זה לא הובררה לי).
26. לאחר כשעה בה שבת המפעל מעבודה ולמרות שלא קיבלנו את הנתונים כפי שדרשנו מעו"ד מירלמן, המפעל חזר לעבודה.
27. בשעות שלאחר הארוע ניסינו לקבל מהמפעל מידע אודות שהתרחש בדקות אלו או לפניהם אולם לא קיבלנו את המידע הדרוש. תחושתנו היתה שהמפעל לא ממש מעוניין להציג בפנינו את המידע.
28. יש לציין כי ביום חמישי נשלחו מהמפעל נתונים לעמיחי, אולם חלקם לא ברורים וחלקם טרם עובדו על מנת לבדוק את השלכותיהם על הארוע.

סיכום ביניים – תמלחות + תקלה בתמלחות

- על פי לוח הבקרה של המפעל היה קשר בין הבריכות הכשרות לצנרת של הבריכות שאינן כשרות, קשר זה אינו תקין ועלול להצביע גם על כך שמי מלח של גבינות לא כשרות נכנסים לבריכות של גבינות כשרות. יש לקבל את מירב הנתונים לגבי ארוע זה על מנת לקבל החלטה על הגבינות שיוצרו.
- לאור חוסר ההיכרות של המפקח עם מערכת הבקרה של המפעל – אין כל אפשרות לדעת האם מדובר בתקלה חד פעמית ונקודתית או תקלה שקיימת תקופה ארוכה.
- ללא קשר לארוע זה – נראה כי הכשרת בריכות המליחה אינה נעשית כדבעי.

סיכום:

1. ההשגחה על החליבה נעשית תוך כדי החליבה ולעיתים אף אחריה ללא וידוא כי הכלים לתוכם מועבר החלב היו ריקים.



2. אין כל יכולת הפתעה לרפתנים אשר תיצור "מרתת"
3. ההשגחה במפעל נעשית ללא היכרות עם מערכות המפעל באופן שיאפשר שליטה ובקרה טובים דים לייצור במפעל.
4. גם בהשגחה במפעל אין ביקורות בשעות בהן לא מתבצע ייצור על מנת ליצור מרתת
5. הכשרת בריכות המלח נעשית באופן שלהערכת אינו מועיל
6. נמצאה תקלה במערכת הייצור אשר עשויה להשליך באופן חמור על המוצרים שיוצרו בימים בהם שהינו במפעל ויתכן אף על ייצורים קודמים.

המלצות

1. על מנת שהחלב הנחלב ברפתות של מחלבת מלקפול יוכל להיות מוגדר כחלב ישראל יש לשלוח צוות גדול יותר, ומקצועי וליצור מנגנון שימנע חליבה של פרה מנותחת.
2. על המשגיחים להמצא בכל הרפתות מספר פעמים בזמן החליבה. באופן שהגויים לא יודעים מתי יגיעו המשגיחים.
3. בזמן הייצור הכשר יש לפקח במהלך הלילה במפעל, לפחות 'יוצא ונכנס', כך שאי אפשר יהיה להכניס למפעל חלב או מוצרים מהמפעלים האחרים שבמתחם. או ליצר על הקו הכשר גבינות לא כשרות. לפחות ליצור מרתת.
4. לפני תחילת ההכשרה צריך לקבל דו"ח שיוכיח שהמפעל אינו עובד בשבת וישנה המתנה של מעת לעת לפני ההכשרה.
5. המפקח מטעם גוף הכשרות במפעל חייב להכיר את המערכת על בוריה. היות ובלי ידע מקדים ומעמיק אין אפשרות לעלות על תקלות כשרות מעין זו אשר גילינו בעת הביקורת.
6. השריית הגבינות במי מלח בסמוך לגבינות לא כשרות מחייבת תשומת לב גדולה יותר לבעיות כשרות.
7. יש להכשיר את בריכות המלח, כמו שמכשירים כל כלי ראשון, ולא על ידי אדים חמים שלא מחממים את דופן הבריכה.
8. יש לציין כי נכון להיום אין בנהלי הכשרות של הרבנות הראשית לישראל הגדרה ברורה למשך הזמן, לתדירות ולמועד בעת החליבה (תחילה/אמצע וכו') בו צריך להיות משגיח בעת החליבה.
9. לאור התקלה שנמצאה, את ההכרעה ההלכתית לגבי כשרות הגבינות שיוצרו בין התאריכים 12 ל 14 בינואר 2020 אני ממליץ להעביר להכרעת מו"ר הראשון לציין שליט"א, אחרי שנקבל את כל החומר מהמפעל.

בברכה

ובתפילה שלא תצא תקלה תחת ידינו
הרב ניר הרמן
מבקר יבוא מוצרי מזון