



The Eve of Rosh Chodesh Nissan, 5776 - 8<sup>th</sup> April, 2016

## IGGYS'S DOWN UNDER – KASHRUT SUPERVISION

From Rabbi Yedidya Krauthammer – Rav Hamachshir

Greetings and blessings,

One of the goals in the establishment of the new kashrut body Community Kashrut ("CK") is to supplement the number of kosher establishments and products available to the Sydney community, and with the Almighty's help we hope in the future to continue in this manner and to facilitate the provision of further products under our supervision.

It is a singularly important principle in Halacha to give clear Halachic rulings, and for example to provide sources for such a ruling explaining the ruling's rationale and where it is found etc. This principle stands in order that a given ruling will be clear and transparent to all persons. This principle is no less significant in the process of the grant of kashrut approval of products, which necessitates a multitude of inspections of ingredients and a thorough study of the relevant production process. Accordingly, it is appropriate that the community is cognisant of the process in awarding kashrut approval to products.

Through 20 years of experience in this field, where one may have thought "I've seen it all" there will always be unique elements to particular food production businesses. The supervision of the Iggy's bakery was a process that commenced 4 months ago, during which all ingredients used in the production of breads were checked, as well as the rate of replacement and turnover of ingredients from their storage, the level of cleanliness of the facility, the storage operations and the operation of the ovens.

A number of ingredients were replaced on the basis that they were not acceptable on any standard of kashrut, and others required replacement where they did not meet the standard of *Mehadrin*. The operations of the ovens were inspected in order that we could be sure that the bread would meet the standards of *Pat Yisrael* beyond any doubt. Over the past week regular inspections have been established so that we can ensure that these standards are maintained.

During the course of the initial inspections it became clear that oil that was not kosher by any standard was being used in the bread-cutting machine. It was also clear that this machine had been used in an identical manner for a number of years and that the oil had never been changed. Accordingly, it would not have been possible according to Halakha to enable a special batch to be produced, or a temporary supervision as may have been appropriate under other circumstances. The change-over of the oil to an oil meeting *Mehadrin* standards required significant efforts in order to find an oil suitable for the bakery's needs – and took some time.



בס"ד

**The kashrut supervision of this establishment applies only to the breads and to no other product.** We will notify the community as and when other products at this establishment come under our supervision.

Additionally, given that the proprietors of the establishment are not Jewish, concerns over *Hafrashat Hallah* and *Hametz* (during *Pesach*) do not arise. Further, given that there is a daily turnover there is no issue of bread being baked on Shabbat. Should there be further updates we will notify the community. **We would also like to thank the various kashrut experts and other kashrut agencies that have assisted us in verifying the ingredients.**

We would be delighted to answer any and all questions the community wishes to pose in relation to matters of kashrut.

With the blessings as invoked in the Book of Psalms, chapter 104: *"to make the face shine from oil, and bread, which sustains man's heart"*,

A chodesh tov umevoret!

**Rabbi Yedidya Krauthammer – Rav Hamachshir**

בס"ד

ערב ר"ח ניסן תשע"ו

שקיפות בכשרות

שלום וברכה,

אחת המטרות בהקמת גוף הכשרות היא להוסיף מקומות ומוצרים כשרים לקהילה כאן בסידני, וב"ה אנו מקווים בזמן הקרוב להמשיך בדבר זה ולאפשר לציבור לקבל עוד מוצרים בכשרות.

אחד מהעקרונות החשובים בהלכה זו דרך ברורה בפסיקת הלכה כגון מקורות, מה הדרך לפסיקה היכן זה כתוב וכו... זאת כדי שהפסיקה תהיה ברורה ושקופה לכל אחד.

כך גם בתהליך נתינת כשרות המלווה בבדיקות רבות של חומרי גלם ולמידת תהליכי ייצור.

כיון שכך ראוי שהציבור ידע מה התהליך של נתינת אישור כשרות.



לאחר ניסיון של כ 20 שנה בתחום, ולכאורה "ראיתי כבר הכל" עדיין יהיה משהו ייחודי בכל עסק.

מאפיית S'IGGY התחילה את התהליך לפני כארבעה חודשים בהם נבדקו כל חומרי הגלם בהם משתמשים לאפיית הלחמים, נבדק קצב תחלופת חומרי הגלם במחסן, רמת הניקיון, האחסון ומערכות התנורים.

חלק מחומרי הגלם הוחלפו כיון שלא היו כשרים כלל ואחרים הוחלפו כך שכל חומרי הגלם יהיו בהגדרת מהדרין.

מערכות התנורים נבדקו כדי שנוכל לוודא שהלחם יהיה פת ישראל ללא חשש.

במהלך השבוע מתקיימות ביקורות סדירות על מנת שנוכל לוודא את קיום הדברים הנ"ל.

במהלך הבדיקות במקום התברר שבמכונה המשמשת לחיתוך הבצק השתמשו בשמן שאינו כשר כלל. במכונה זו משתמשים באופן תדיר כבר מס' שנים ושמן זה לא הוחלף מעולם. כך שלא ניתנת האפשרות לייצור מיוחד או אישור יומי – דבר שמתאפשר בנסיבות אחרות.

החלפת שמן זה בתחליף כשר למהדרין דרשה מאמצים רבים של מציאת שמן כזה והתאמתו לדרישות וצרכי המאפיה ודבר זה לקח זמן רב.

האחריות על הכשרות במקום היא אך ורק על הלחמים, יתכן ובעתיד באם שאר המוצרים הנעשים במקום יוכלו לעמוד בתנאי הכשרות ניידע את הציבור.

כיון שהבעלים אינו יהודי אין בעיה של הפרשת חלה ולא של חמץ בפסח. כיון שהאפיה היא מידי יום אין כל חשש ללחם שנאפה בשבת.

בכל רגע נתון שיהיה שינוי ניידע את הציבור.  
תודה רבה לכח המומחים וגופי הכשרות שסייעו בבדיקת חומרי הגלם

נשמח לענות על כל שאלה עניינית הנוגעת לכשרות.

בברכת "להצהיל פנים משמן ולחם לבב אנוש יסעד" תהילים ק"ד

חודש טוב ומבורך