

הודעה בדבר כללי הטיפול באוכל ובמזון ובדבר הפיקוח על שמירתם

להלן פירוט הכללים הנשמרים במסעדת

וויסקי בר מוזיאון

דוד אלעזר 27, מתחם שרונה, תל אביב

בכל הנוגע לטיפול באוכל ובמזון:

- 🔥 לבית העסק וכנסים אך ורק מוצרים המאושרים על ידי צהר פיקוח מזון בע"מ
- 🔥 כל חומרי הגלם במקום הינם פרווה או בשריים בלבד
- 🔥 כל מוצרי האלכוהול במקום עברו בדיקה ואישור
- 🔥 כל הבשר והעוף מגיע משחיטה כשרה ומהודרת
- 🔥 הקמחים מנופים כנדרש
- 🔥 הקטניות, האורז, הירקות והעלים מנוקים, נבררים ונבדקים מתולעים ומחרקים על פי ההוראות
- 🔥 הכרובית והברוקולי הינם מסחורה קפואה בלבד וברמת הניקיון הנדרשת
- 🔥 הפירות והירקות עברו הפרשת תרומות ומעשרות כדין
- 🔥 המקום סגור בשבתות ומועדי ישראל
- 🔥 במקום אין חשש חמץ שעבר עליו הפסח

המטבח במקום הוא בשרי
ישנה הקפדה על בישול ישראל לחומרא

הודעה בדבר אופן הפיקוח והבקרה על קיום הכללים:

מסעדה זו אינה מחזיקה בתעודת הכשר של הרבנות הראשית.
המסעדה ועמידתה בכללים המפורטים לעיל מבוקרים באופן רציף על ידי:

אליהו ושדי: 050-6794328

מטעם צהר פיקוח מזון בע"מ

חתימת מגביל המסעדה

תאריך

