

# תעודת ה

ובה יפורטו מצגינו בדבר כללי הטיפול באוכל  
ובמזון ובדבר הפיקוח על שמירתם כאן במסעדת:

וויסקי בר מוזיאון

דוד אלעזר 27, מתחם שרונה, תל אביב

- כל המוצרים וחומרי הגלם בבית העסק כשרים ומאושרים על ידי צהר פיקוח מזון
- חומרי הגלם במקום הינם פרווה או בשריים בלבד
- מוצרי האלכוהול עברו בדיקה ואישור
- הבשר והעוף מגיע משחיטה כשרה ומהודרת וחלקי הפנים מוכשרים כנדרש ע"י צליה
- הקטניות, האורז, הירקות והעלים מנוקים, נבררים ונבדקים מתולעים ומחרקים על פי ההוראות
- הכרובית והברוקולי הינם מסחורה קפואה בלבד וברמת הנקיין הנדרשת
- הפירות והירקות עברו הפרשת תרומות ומעשרות כדין
- המקום סגור בשבתות ומועדי ישראל
- אין במקום חמץ שעבר עליו הפסח

**המטבח במקום הוא בשרי  
ישנה הקפדה על בישול ישראל לחומרא**

המצגים וביצועם מפוקחים

באופן שוטף על ידי:

הרב אורן דובדבני | מנהל מערך הפיקוח של "צהר"  
הפיקוח בתוקף עד ליום: כב ט"ז תשפ"ב (16.4.20)  
מספר טלפון לשאלות: 0733321901

  
וויסקי בר מוזיאון

מסמך זה אינו מהווה תעודת הכשר מטעם הרבנות הראשית לישראל