

# הודעה מטעם המסעדה בדבר כללי הטיפול באוכל ובמזון ובדבר הפיקוח על שמירתם

להלן פירוט הכללים הנשמרים על ידינו במסעדת

## וויסקי בר מוזיאון

דוד אלעזר 27, מתחם שרונה, תל אביב

בכל הנוגע לטיפול באוכל ובמזון:

- 🍷 לבית העסק נכנסים 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 חמץ שעבר עליו הפסח

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

המסעדה ועמידתה בכללים המפורטים לעיל  
מבוקרים באופן רציף על ידי צהר פיקוח מזון בע"מ

- פרטים נוספים ניתן לקבל בדלפק או בטלפון: 0733321901 -

  
חתימת מנהל המסעדה

כ"ו אלול תשע"ח  
תאריך

מסעדה זו אינה מחזיקה בתעודת הכשר של הרבנות הראשית