

הצהרה

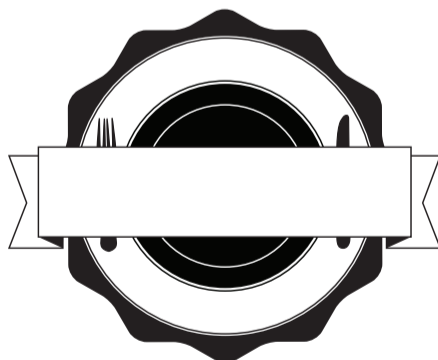
וויסקי בר מוזיאון מתחם שרונה רח' דוד אלעזר 27 תל-אביב

אני מתנאל שלום בעל/ת בית העסק וויסקי בר ומוזיאון מצהיר/ה בזאת בפני קהל לקוחותיי, כי בית עסק זה מקפיד על הסטנדרטים הבאים:

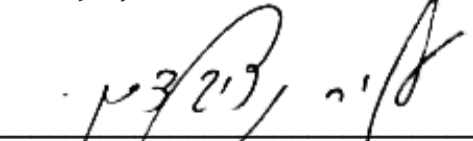
- ✓ המקום סגור בשבת.
- ✓ כל חומרי הגלם בהם נעשה שימוש הם בשריים או פרווה בלבד
- ✓ כל הבשר מגיע משחיטה כשרה.
- ✓ מוצרי האלכוהול עברו בדיקה.
- ✓ הקמח מנופה בנפת משי בצפיפות 50 מש
- ✓ בהכנת מאפים בכמות העולה על 1.200 ק"ג קמח מתבצעת הפרשת חלה.
- ✓ ידק עלים עובר ניקוי יסודי ע"י אדם בקיא שהודרך בנושא:
- הניקוי כולל השריה במים עם חומץ או חומר ניקוי ייעודי, שטיפה יסודית, ובדיקה.
- ✓ השימוש בכרובית וברוקולי הינו מתוצרת קפואה בלבד.
- ✓ אורז וקטניות עוברים בדיקה.
- ✓ כל הידק והפרי עברו הפרשת תרומות ומעשרות.
- ✓ אין חשש לחמץ שעבר עליו הפסח.
- ✓ בישול ישראל לחומרא.
- ✓ תעודות המשלוח של חומרי הגלם נשמרות לביקורת.

בית עסק זה מסתייע בשירותיו של הרב אורן דובדבני, ונציגים מטעמו שהם אנשי מקצוע יראי שמים ובעלי תעודת הסמכה, לשם פיקוח וביקורת על פעילות בית העסק, בכל הקשור למקור חומרי הגלם ואופן הכנת המזון והגשתו. בית העסק התחייב כי המטבח, המחסן, וכל מקום בבית העסק וכן אמצעי המחשוב, יהיו פתוחים בכל עת בפני הרב דובדבני ובפני אנשי צוותו בכל עת שיחפצו, ללא תיאום מראש וזאת לשם פיקוח וביקורת על התנהלותו.


בעל/ת בית העסק
וויסקי בר מוזיאון



הריני להעיד כי בדקתי את בית העסק וויסקי בר ומוזיאון, מתחם שרונה רח' דוד אלעזר 27 תל-אביב ומצאתי כי הוא עומד בכלל הסטנדרטים שפורטו לעיל. הנני מתחייב להמשיך ולפקח על שמירת כללים אלו על ידי בית העסק בעצמי ו/או באמצעות הצוות המקצועי בפיקוחי, וזאת באופן תדיר, בשעות משתנות וללא התראה מראש. לבידורים על חומרי הגלם השונים, אופן הפיקוח עליהם, ולכל מידע נוסף קהל הלקוחות מוזמן לפנות למשרדנו 02-5353269.


הרב אורן דובדבני
עמותת השגחה פרטית (ע"ד)