

KOSHER CERTIFICATION

Kosher 认证培训手册



Kashruth Division - Chicago Rabbinical Council
North America Largest Kashrut Agency



深圳雅各之星实业有限公司

www.kosherstar.org

全国统一客服热线：400-001-7706

收获昨天的经验提高今天的服务。

Harvesting Yesterday's Experience to Improve Today's Service.

KOSHER CERTIFICATION

前言：

《Kosher 认证培训手册》的最终目的是通过本手册您可以了解“何谓 Kosher”及如何对工厂进行 Kosher 安全控制确保工厂始终符合 Kosher 的最高标准，避免违反 Kosher 法规的行为发生，以持续维持您在欧洲、美洲、澳洲、中东、俄罗斯、日本和东南亚市场不断扩大的销售份额。对于本手册中任何的疑问和建议，可以随时致电我部门中国统一客服电话：400-001-7706，您的意见是我们宝贵的财富。

KOSHER CERTIFICATION

目录

- 何谓 KOSHER?
- 为什么选择 Kosher 认证？
- 谁在寻找 Kosher 标志？
- KOSHER 饮食法
- Kosher 认证体系实施原则及其关键控制点
- Kosher 认证的禁忌
- Kosher 认证流程
- 关于保密
- 关于 cRc
- 获得 Kosher 认证是容易和便捷的
- 显示你的 Kosher 标志

KOSHER CERTIFICATION



何谓 KOSHER?

Kosher 这个术语是用来形容适合遵循犹太饮食法则的犹太人消费的食物。这些饮食法则源自犹太经典《塔纳赫》、《塔木德》、《密什那》等，3 千多年来都为犹太人所遵守。应用于 Kosher 食品的法则非常复杂而细致，但一些基本原则明白易懂。

食物总体上可分为 3 大类：

1. **无妨的 (Innocuous)**：一些食物任何时候都是 Kosher 的。一般情况下，这类食物属于未经深加工的水果和蔬菜。
2. **监督后为 Kosher 的**：一些食物若原料及加工过程符合 Kosher 标准且经由可靠 Kosher 权威机构监督，则有可能是 Kosher 的。
3. **永远非 Kosher 的**：一些食物永远都不可能是 Kosher 的。例如贝类动物和猪肉，二者都是洁食律法所明令禁止的。

那些经过监督后可以是 Kosher 的食物是想要为自己的产品申请 Kosher 认证的生产者们最关注的。一个荒唐的传言是，食物经过拉比的“祝福”后就成为 Kosher 的——然而事实并非如此。若想使生产的产品为 Kosher，则所有原材料（包括直接接触产品的加工助剂）都应是经 Kosher 认证的。生产产品的设施也必须是 Kosher 的。

为表明一种产品的 Kosher 属性，许多认证机构都拥有自己的商标，借此既可以表明认证机构，也能说明产品的 Kosher 属性。一些用于工业市场（非零售）的产品没有 Kosher 标志，其 Kosher 属性由证书表明。

此外，所有 Kosher 食品可分为 3 类：肉类、奶制品和中性食品。Kosher 律法禁止奶肉同食，因此像干酪汉堡包和奶酪鸡排这样的食品是不被允许的。

1. **奶制品 Dairy**：牛奶、干酪及其他奶制品须来自 Kosher 动物，以确保其 Kosher 属性。Kosher 食品中用到的酪蛋白之类牛奶衍生物被视为奶类，尽管有机认证将它们划为“非奶制品”。
2. **肉类 Meat**：肉类及肉类副产品只有来自 Kosher 动物时才被允许，而且它们须经受专业训练的索海特（仪式屠宰者）宰杀。Kosher 动物包括牛、羊、鸡、火鸡。

KOSHER CERTIFICATION

3. **中性食品 Pareve**：一些食物如水果、蔬菜和粮食在自然状态下本身就是 Kosher 的。这些食物生产过程中若不使用肉类和奶制品，则它们的属性为中性。中性食品既可以同肉类也可以同奶制品同食。

逾越节 Passover

逾越节 (Passover) 是一个为期 8 天的春季节日，纪念犹太人从古埃及迁移出去的历史 (出埃及)。逾越节要用到一系列特殊的 Kosher 律法。逾越节期间，那些保持 Kosher 饮食习惯的人不能食用发酵产品。一些粮食产品及其衍生物在全年其他时候虽然为 Kosher ，但在逾越节期间却有可能不被允许。逾越节期间的生产须经特殊监督。逾越节从字面意思你也可以理解为：PASSOVER=PASS+OVER=使通过+结束=“越过”（即，越过了劫难，来到了造物主所应许的迦南美地，进入了全新的开始，切断了和过去的连结）。

KOSHER CERTIFICATION

为什么选择 Kosher 认证？

毋庸置疑正如您所了解的，越来越多的企业在食品工业中使他们的产品保持 Kosher 成为行业发展趋势。

Kosher 认证产品受到追捧的消费者包括观察入微的犹太团体，素食主义者，穆斯林，乳糖不耐症者，麸皮过敏者等其他许多团体。在过去的 35 年中，Kosher 认证的需求激增。1994 年，“《美国新闻》和《世界报道》杂志报道，Kosher 行业价值约 35 亿元。时至今日，这个数字已经膨胀到超过 300 亿美元，根据《整合营销传播--IMC》年度报告显示，每年将近 2500 种新产品进入犹太市场，这意味着犹太市场正在以每年 15% 的发展速度迅速增长。

犹太认证的食品越来越多地出口到欧洲、美洲、中东、俄罗斯、澳大利亚，日本及东南亚市场。据研究表明，获得一个犹太标志的食品是用来争取更多市场份额一个非常有利的措施。目前仅美国地区有 9200 家企业生产犹太食品。今天，有超过 65000 种不同的犹太产品在美国超市销售。

越来越多的消费者认为，在购买食品时，犹太标志是一个非常重要的参考标准。这导致许多超市跟随这一趋势投入了更多的犹太商品货架空间。当遇到两个相互竞争商品二选一时，该产品因其具备 Kosher 认证标志，而备受消费者好评。超市为了提高他们超市产品质量，也非常乐意引入更多的犹太商品。

Kosher 认证的销售市场将会不断增长，它会给您的公司带来更好的映像。

KOSHER CERTIFICATION

谁在寻找 Kosher 标志？

☆注重健康意识的美国人和欧洲人；

☆素食主义者；

☆犹太消费者；

☆清真消费者；

☆乳糖不耐症消费者；

☆麦麸过敏消费者；

KOSHER CERTIFICATION

Kosher 饮食法



“吃”是人生命活动的最主要动力来源，也是一切人之间最共通、最常见的活动，因此具有极大的社会性。任何民族对于“吃”都有自己的文化规定和意义引申，尽管世界上大多数民族在“吃”方面的规定属于世俗范畴，犹太人在饮食方面的规定却具有严格的宗教性。长期以来，犹太民族出于宗教的考虑，对“吃”这一问题进行了一系列的规范，对食物种类、准备方法，饮食禁忌做出了种种规定，从而形成了具有犹太民族特点的饮食法，这种被称之为“Kosher 饮食法”的内容之繁杂和涵义之独特可以说在世界的饮食规定中仅见，而不了解其内容和涵义的人常常不能理解犹太人在饮食方面的特殊习俗和需要，甚至得出错误的结论，产生对犹太民族的误解和偏见。

Kosher 饮食法可以说是千百年来规范犹太人生活和区别犹太人和非犹太人的最基本和最重要的律法规定（与其等同的应该说只有安息日的律法）。对于守教的犹太人而言，在日常生活中遵守不仅是区分犹太人和非犹太人的最明显标志，也是区分守教的犹太人和不守教的犹太人的最突出标志。因此，了解和探讨犹太饮食法的内容和具有的涵义不仅是开展犹太教研究的一个重要方面，而且对我们了解犹太人的特殊文化习俗和需要，以及在犹太人日益增多和日趋频繁的交往中给予犹太饮食法必要的尊重无疑是十分重要和有意义的。

Kosher 饮食法的来源

犹太人认为如所有与生理和身体有关的必需品和行为一样，食物和进食也有其社会性规则。因此，规定什么可以入口食用和什么不可入口食用，怎样准备食物显得十分重要。犹太饮食法在希伯来文中的相应词汇是“Kashrut”或“Kosher”，其涵义是“合适、合格、健康”，即符合犹太法规的。

应该说，Kosher 饮食法源于早期的禁忌，最初只是为祭司制定的，随后，主要是在第二圣殿以及随后的时期，则被推广应用于全体犹太人，因为犹太人是上帝的选民。遵守饮食法的目的如《利未记》所言：“你们要归我为圣：因为我--你们的主是圣的，并叫你们与万民有别，使你们作我的民。”法利赛犹太人把这种祭司圣洁的做法（包括餐前和祝

KOSHER CERTIFICATION

祷前的净手)从圣殿移至各个家庭,于是,家庭变成了圣所,餐桌成了祭坛。准备肉食时,承袭了圣殿选择、宰杀、检查献祭动物的方法。

应该说 Kosher 饮食法的一系列规定首先来自《圣经》的诫命,是出于宗教的需要。在《圣经》列出的 613 条诫命中,有 30 余条与饮食直接有关。《圣经》中出现的第一条饮食法是禁止吃从活着的动物身上取下的肉和血。《塔木德》则将《圣经》中的有关规定具体化并作了适当的延伸。“饮食有则有度(指有规则和有限度)”是《塔木德》对犹太人饮食方面提出的基本要求。

Kosher 饮食法的基本原则

尽管 Kosher 饮食法的内容繁复和庞杂,多达上千条具体规定和要求,但人们还是可以从梳理出几条简要原则以指导生活。其基本原则大致可以归纳为以下四条:

1、并非所有的动物都是供人食用的 据《圣经》所述,我们认为大自然中存在的动物种类繁多,但并非都是供人类食用的,事实上,只有很少的一部分因为人类的犯了罪,亏损了上帝的荣耀,人类已不能仅从果蔬获得足够营养。所以才规定了极少数的动物供人类食用。犹太教根据《圣经》中将动物分成“洁净”和“不洁”的观点对犹太人的饮食做出了只有被认为是“洁净”的动物方可食用的规定。犹太教把符合 Kosher 饮食法的动物称之为“可食”(Kosher)动物。

2、不是人人都可以从事动物的屠宰 犹太教对屠宰动物的方式有特殊的规定,若宰杀方式不当,即使是“洁净”的动物,其肉也被认为是“不洁”的,而不可食用。因此,动物的屠宰只能由经过培训和考试合格的拉比进行。由专职拉比从事的宰杀被称为“礼定屠宰”。“礼定屠宰”的概念规定了屠宰动物的正确方法和合乎犹太教礼仪的有关做法。

3、严禁食用动物的血 犹太人不允许食用任何动物的血和血制品(被动食用带鳍及鳞的鱼类血液除外,因为这类鱼类通常被认定为 Kosher 的,且不需要礼定屠宰)。Kosher 动物经礼定屠宰后的肉,必须用摸盐后熏烤的方法去除肉中的血方可食用。

4、不可同时食用肉类食品和乳类食品 这一原则主要体现在食用肉类食品和乳类食品的时间间隔上和厨房的安排上。符合 Kosher 饮食法的厨房必须由两套便于区分的洗涤池、容器、炊具和餐具组成,分别用于肉类食品或乳类食品加工。

正确把握好这四条基本原则是理解和实行 Kosher 饮食法的关键。由于涉及 Kosher 饮食法问题方面,犹太拉比因受过 Kosher 饮食法知识的专门学习和训练而成为这方面的

KOSHER CERTIFICATION

权威，因此，犹太人在生活中无论碰到什么样饮食方面的问题不可自作主张，擅自决定，必须向拉比请教。这也可以被视为遵守 Kosher 饮食法的一条基本原则。

Kosher 饮食法涉及的具体内容

从总体上来说，Kosher 饮食法涉及的食品主要是肉类，如飞禽走兽的肉和水产品，与蔬菜、水果和谷类方面的食品没有直接的关系，不过《圣经》以后的教义还是在准备和食用蔬菜、水果和谷类食品方面有所规定。

在兽类方面，《圣经》中对可以使用的动物有明确的规定：“凡分蹄成为两瓣，又反刍的走兽都可以吃。”明确列出可食牲畜有十种：牛、绵羊、山羊、鹿、羚羊、袍子、野山羊、麋鹿、黄羊、青草，明确列出禁食的是分蹄不反刍的，如猪等；或反刍不分蹄的，如马、兔等。《圣经》中没有对可食的禽类做出明确规定，只是列出了一些禁食的飞禽。拉比根据《利未记》和《申命记》中的有关规定，列出了 24 种禁食飞禽的名单。根据有关规定，大多数禽类，如鸡、鸭、鹅、火鸡等均可食。凡属禁食的飞禽，其产的卵也在禁食之列。此外，可食用飞禽经孵化的卵不可食用。此外，几乎所有猛兽、爬行动物的肉、猛兽的肉也均不可食用。

在水产品方面的规定为：凡生活在水里、海里、河里有鳍有鳞的鱼类均可以食用，而无鳍无鳞的水产类，如带鱼、鳝、虾、蟹、贝等，则不可食用。

《圣经》中曾列出四种可吃的昆虫类：蝗虫、蚂蚱、蟋蟀类。但拉比出于不同的鉴定法，禁止食用这类昆虫，因此几乎所有的昆虫、蠕虫、蚜虫、爬虫、节肢动物均不可食。根据一般规定，凡是禁止食用的动物，其衍生品，如卵、乳等均为禁食食品。唯一例外的是蜂蜜。《塔木德》专门认定蜂蜜为可食食品。

“洁净”的动物还必须是无病、非畸形。因此，可食的动物如有病、有残、畸形也禁止食用。一部分内脏、筋、胃肠部位上的脂肪等也在禁食范畴之内。

Kosher 饮食法不仅规定了哪些食用适合食用，还规定了一系列可食用食品的准备办法，特别是牲畜和禽类的屠宰方法。根据 Kosher 法规，只有经过使用符合犹太礼仪的屠宰方法宰杀牲畜的肉方可食用，否则，即便是可食的，否则，即便是可食的动物的肉也会被视为“不洁”而禁止食用。据此，凡自然死亡、病亡、被其他动物弄死的动物的肉，也被视为“不洁”，犹太人均不得食用。

KOSHER CERTIFICATION

犹太教规定的独特屠宰方法称之为礼定屠宰（Shelita）。其主要规定包括：宰杀过程必须是一刀致死，屠刀必须直接隔断被屠宰牲畜的喉咙颈部，不得扎刺戳杀和来回撕扯，也不得自内向外挑断食管或气管。屠宰用刀必须锋利光洁，刀刃上不得有半点缺损，刀口不得伤及除颈部以外的部位。由于原则规定禁止食用动物的血，因此还要放净所有的血。只有经过培训和考试合格的屠夫才有资格从事这项屠宰工作。此外，进行礼定屠宰时还必须由合格的屠宰巡视员在一旁检验牲畜，观看屠宰过程，确认是否符合犹太礼仪。礼定屠宰后，屠夫还必须对宰杀了的动物内脏器官进行检查。若发现动物的内脏器官有问题，或动物有受伤或疾病（可能在一年以内导致动物死亡的疾病）的证据，该动物的肉便被视为“不洁”，禁止犹太人食用。传统上，动物的肺是主要检查部位。家禽的检查方法不同于牲畜，主要检查肠部。最后，屠宰好的肉类必须由屠宰巡视员盖印或包装，方可作为“可食”食品出售。

水产品由于无需经过礼定屠宰，故亦不需要检查，只要是属于“Kosher”类，便可食用。

根据肉类食品和乳制品不可同时食用的原则，Kosher 饮食法对称有若干详细规定。Kosher 饮食法要求奶和肉分开食用的规定最初出自《圣经》中“不可用山羊羔母的奶煮山羊羔”的诫命。《塔木德》时代的拉比亦将此诫命延伸，规定不可将任何肉与奶相混合。肉的范围包括一切牲畜和禽类的肉，奶的范围包括一切乳制品，如牛奶、黄油、奶酪等。根据这一规定，犹太人不可在同一顿饭中既吃肉又吃乳制品，因而，不可用黄油烧肉，不可在吃了肉类食品后用冰淇淋作为餐后甜点等。尽管不同的犹太人对如何遵守这一规定有不同的解释和做法，通常的做法是间隔六小时再食用另一种食品。此外，由于该规定的存在，Kosher 饮食法禁止用烧过肉的锅煮奶或乳品，禁止用煮过奶或乳制品的锅烧肉。不仅如此，连容器、洗涤池、炊具和餐具都不能交叉使用。因此，可食餐馆，守教的犹太人家中的厨房通常备有两套容器、炊具和餐具，以及两个分开的洗涤池，分别用于肉类食品或奶类食品。

肉类食品和乳品不可同时食用的规定只涉及牲畜和禽肉。鱼、蛋、水果、蔬菜不受“肉奶分离”规定的限制，也就是说，可以和乳品同时食用。

此外，Kosher 饮食法要求，乳品、葡萄酒和果汁等必须由犹太法权威机构认可的厂家生产，以保证原材料的使用和制作过程符合犹太 Kosher 饮食法的有关规定，如确保酿制葡萄酒的葡萄上面没有任何蚜虫等。非认可厂家生产的则被视为不适合犹太人食用。

烹调用的作料也受犹太 Kosher 饮食法的影响，必须确保这些作料没有使用禁止食用动物的原料，如果包含任何禁用动物的原料，如在酱油中加了虾子的虾子酱油，即不可使

KOSHER CERTIFICATION

用。

同样，草药中如果包含任何禁用动物的成分亦不可服用。

由于犹太 Kosher 饮食法涉及内容繁多、复杂，普通民众很难把握，因此，犹太 Kosher 饮食法要求犹太人在经过犹太法权威机构认可的商店（通常标有“Kosher”字样）购买可食食品和作料，特别是购买肉类食品、葡萄酒和果汁等（这些商品上通常标有 Kosher 标志），到标有“Kosher”字样的餐馆用餐，以确保食用的质量和遵守犹太 Kosher 饮食法。

由于犹太 Kosher 饮食法的存在，犹太人在食品准备方面亦有严格的要求。

对于肉类食品，要求在烹饪前在肉上抹上少许盐巴，以便将可能遗留在肉里的血水清除。在认可商店购买的肉通常已经经过这样的处理，因此，可以在清洗后直接烹调。

由于蛋类，主要要求查看蛋中是否带血块，是否已经经过孵化，在确认没有血块或未经过孵化，方才可以食用。

对于水果、蔬菜，由于几乎所有的昆虫、蠕虫、爬虫均不可食用，因此，在食用水果和蔬菜前必须对其进行检查，查看上面是否有虫眼或虫卵。对于有虫眼或者无把握的水果和蔬菜，通常的做法是先将这些水果和蔬菜放在盛有加入少许盐的水的容器中浸泡一会，因为盐水具有使隐藏的昆虫、蠕虫脱落的功效，然后再用清水冲洗。所有的水果和蔬菜都必须先洗后食用。

犹太 Kosher 饮食法还包括在犹太节日食用特殊食品，其中最重要的禁忌是在逾越节期间不可食用发酵的食品，必须吃无酵饼。

需要特别指出的是，由于犹太 Kosher 饮食法的存在，经营“Kosher”食品餐馆除了必须使用符合上述标注的食品作为原料和符合种种规定，有经有关权威机构认定、具有监督职能的专门人士对食品和烹调过程进行监督外，还必须遵守犹太人的安息日制度，也就是说，在安息日（指从周五日落至周六日落）必须歇业，否则将被视为“不洁”。

Kosher 饮食法的涵义

《圣经》中并没有对犹太人为何必须遵守犹太 Kosher 饮食法做出具体阐述，只是把

KOSHER CERTIFICATION

它与“圣”联系在一起。《塔木德》时代的拉比只是做出了一系列的规定，也没有深究这一律法的道理。由于犹太 Kosher 饮食法使用了“洁净”、“不洁”、“可食”等词语，许多人认为，犹太 Kosher 饮食法与对健康的关心有关，不洁的食品有害于健康，因此应该遭到禁止。可是，考察历史上犹太律法和拉比们在这方面的论述，可以看出这样的观点并不准确。他们认为遵守 Kosher 法规是犹太人必须遵守的义务，同时有助于性格自律的培养和道德情操的提升以及身心灵的健康。

出于遵守诫命的需要 从犹太 Kosher 饮食法的产生和发展过程看，犹太 Kosher 饮食法显然与犹太人的神学观念密切相连。犹太人的神学观念不仅要求犹太人要保持内心纯洁，而且要求犹太人做到外部圣洁。而保持纯洁和圣洁的一条重要标准是遵守诫命。犹太 Kosher 饮食法作为诫命的一个重要组成部分，自然必须得到遵守。《圣经》中多次提到犹太民族是上帝的选民，保持圣洁和为其他民族作出表率是对犹太人的基本要求，也是犹太人必须遵守的义务。

如前所述，犹太饮食法是根据神圣诫命的绝对要求制定出来的，因此对饮食法的遵守不是出于个人的饮食爱好，而是被视为是服从上帝的一种表示《隐秘之书》诠释《利未记》的第 20 章 26 节时说：“不要说，‘我不喜欢猪肉’；应说‘我的确喜欢猪肉，但根据天上圣父的要求，我不吃猪肉。’”拉比据此把饮食法列为 hukkim（法令），一种超出了人的理性认识的法令。尽管这些法令遭到异教徒的种种嘲讽，被非犹太人认为是荒唐之举，却必须得到遵守，因为遵守被认为是尊崇上帝的一种方式。瑞布拉比指出，遵守犹太 Kosher 饮食法具有一种道德上的考虑。“从脖颈前或脖颈后宰杀动物对上帝而言会有什么不同呢？人吃洁净或不洁的食物对上帝的关系呢？这表明，上帝做出这样的诫命仅仅是出于考验人的目的。”因此，对动物进行宰杀的礼仪细节以及犹太 Kosher 饮食法的其他规定都被认为具有磨练和净化人品性的目的。这些规定被看成是防止残酷对待动物的保证，是训练人自律的措施，是把犹太人作为祭司民族区分出来的手段，是服从上帝意志的一种表示。

出于自律的需要和圣化生活和道德情操提升的需要 犹太人认为，人在饮食方面控制自己是一种很好的自律方式，有助于控制人的欲望。老实说，一个人吃什么或不吃什么只有自己知道，关起门来，谁也不知道他到底吃什么。只有具有自控能力的人才会在吃上把好关。《密西拿》就曾说过：为什么一个人吃什么变得十分重要？人如果再吃的方面控制自己，将会在自己所有其他行为上自控，而自控对于一个圣洁的人来说十分重要。犹太教认为：人在一生中，总是不断面临行“善”还是行“恶”的考验。如选择洁净还是不洁的食品一样，不洁的食品也可能看上去很不错，有很多人在食用，味道也可能很鲜美，很可能引起自己的食欲。但一个圣洁的人一定不会为了满足一时的口福弃律法而不顾。这样的人自然不会因“恶”能为自己带来一时的好处而弃善行恶，一定能够抵制恶的诱惑。《圣经》

KOSHER CERTIFICATION

中还多次提及任何可憎的东西都不可食用，拉比据此解释可憎的行为也一样不可为。这样，犹太教通过对可憎食品的限制也限制了人有可能做出的可憎行为。

迈蒙尼德在其《法典》中以下面的一段话结束了他对犹太 Kosher 饮食法的讨论：

“无论谁认真遵守了这些饮食规定，为了上帝的缘故，他们都将因此涤净了他们的灵魂，变得格外神圣和格外纯洁，正如《利未记》所言：‘你们要成为圣洁，因为我--你们的上帝是圣洁的。’”迈蒙尼德认为，饮食法教人学会自控。在《迷途指津》中，他写道，遵守犹太饮食法的目的是“为了抑制欲望的增长，抑制人们耽于追寻享乐的欲望，和防止人们把满足口腹之欲看作（人类生存的）目的的倾向。”

对于犹太教信徒而言，吃还被视为一种宗教义务。如在逾越节吃无酵饼，在安息日和节日要预备节日菜肴以表达喜悦之情。遵守犹太 Kosher 饮食法可以从一个侧面表达人活着不是为了吃，而吃素为了生活得更圣洁的理念。

犹太饮食法进一步说明了犹太人是如何圣化生活的。尽管这一饮食法对犹太人的健康产生了有益的影响，但这种卫生健康功效并不是遵守饮食法的初衷。遵守饮食法的首要目的是锤炼犹太人并使其神圣。

KOSHER CERTIFICATION

Kosher 认证体系实施原则及其关键控制点

Kosher 认证表示洁食认证 (Kosher Certification)，即确保产品的生产、加工、制造、准备和食用等过程中符合犹太饮食习俗的一种合理和系统的方法。Kosher 认证的过程即是识别产品生产过程中可能发生的环节并采取适当的控制措施防止影响 Kosher 属性的发生。在 Kosher 认证中有 6 条原则作为 Kosher 认证体系实施方法，它们分别是：

★**分析影响 Kosher 属性之关键点**---检查及分析产品所涉及的流程及原辅料、助剂等，确定何处会出现与产品接触的禁忌生物或其衍生品等其他禁忌品。

★**确定临界控制点**---在所有与 Kosher 认证产品有关的流程中鉴别有可能出现禁忌成分的并可以预防的临界控制点。

★**制定预防预案**---针对每个临界控制点制定特别预案将污染预防在临界值或容许极限内。

★**评估**---建立流程，评估每个临界控制点，鉴别何时 Kosher 属性未被满足。

★**确认**---建立确保 Kosher 认证体系有效运作的确认程序。

★**记录**---建立并维护一套有效 Kosher 系统将涉及所有程序和针对这些原则的实施记录，并文件化。

需要特别指出的是影响 Kosher 属性的关键点主要基于以下 5 点：

A：唯一被允许的哺乳动物是反刍且有分偶数蹄的草食性动物（不含杂食性动物，例如猪、狗等）这一点与 Halal 认证体系的法规类似。

B:禁止任何血液及任何含血液的产品，精确到最小血滴。

C:Kosher 认证的产品不得同时含有奶和肉的成份（包括其衍生品），即奶、肉分离。所有 Kosher 认证产品必须是奶品（Kosher Dairy）、肉品（Kosher Meat）或中性产品（Kosher Pareve）之一。

KOSHER CERTIFICATION

D:逾越节 (Passover Holiday) 又称为无酵节，因此逾越节期间，不得食用大麦、小麦、黑麦、燕麦等谷物或其衍生品生产的发酵产品。唯一可以食用的是一种经过特殊工艺制作的未经发酵的面包。

E:唯一被允许的海产品是有鳞有鳍的鱼类，例如：三文鱼、鲭鱼、黄花鱼、樽鱼等。

Kosher 律法晓谕人们什么是可食用的，什么是被明确禁止的。谨遵犹太律法保持身体及心灵的洁净是每一个虔诚犹太人每天要做的功课。

KOSHER CERTIFICATION

Kosher 认证的禁忌

- 1、毒品；
- 2、血（精确到最小血滴；Kosher 鱼的血液除外）；
- 3、犹太法规明确禁止的鸟类及其衍生品；
- 4、死去的动物和鸟类（指自然死亡和非按照犹太屠宰方式屠宰的动物和鸟类）；
- 5、祭祀用的食品；
- 6、非偶蹄且不反刍的陆生动物及其衍生产品，例如：狮子、虎、豹子、狗等；
- 7、无鳍或无鳞的水生动物类，例如：贝类、海参、蟹子、虾、泥鳅、石斑鱼、鳗鱼、海蜇、海胆、河豚属等；
- 8、凡地上的爬物是可憎的都不可吃。凡用肚子行走的和用四足行走的，或是有许多足的，就是一切爬在地上的，都不可吃，因为是可憎的。例如蛇类、蜥蜴类、蝎子等；
- 9、凡有翅膀用四足爬行的物，都当以为可憎。只是有翅膀用四足爬行的物中，有足有腿，在地上蹦跳的，还可以吃。其中有蝗虫、蚂蚱、蟋蟀与其类；蚱蜢与其类。这些都可以吃。但是有翅膀、有四足的爬物，都当以为可憎。

KOSHER CERTIFICATION

Kosher 认证流程

- 1、提交申请表
- 2、书面审核
- 3、合同
- 4、访问
- 5、颁发证书
- 6、复审

KOSHER CERTIFICATION

关于保密

我们充分理解和尊重客户对于向雅各之星递交的信息保密性的顾虑。雅各之星对于客户提供的技术数据、机密生产工艺及配方等保密问题非常重视。在雅各之星,我们始终确保客户提交给我们的所有信息,只用于确定工厂的 Kosher 状态。我们对于客户递交的信息是保密的。即使公司不进行 Kosher 认证,所有递交的信息也将被严格保密。

cRc-Kosher 亚太区分部-雅各之星 (SINOQUAL) 拥有杰出的信誉和经验,现在我们每年的客户已超过 1000 家,其中不乏世界四大粮商之首 ADM 下属企业益海嘉里集团 (Wilmar); 世界 500 强企业: 中粮集团 (COFCO)、中国医药集团 (Sinopharm)、中国石油 (CNPC) 等; 香港上市企业: 汇源果汁集团 (Huiyuan)、纷美包装 (Greatview) 等; 沪深上市企业: 华北制药(NCPC)、新和成药业(NHU)、东阳光药 (HEC)、鑫富药业 (YIFAN XINFU)、恒顺醋业 (Hengshun)、济南圣泉集团 (Healtang) 等, 还包括日韩国家及港台等地区大型企业。由于诚实的交易和对细节的关注以及认证的高标准, 我们拥有超过 95% 的回头客。这些企业都同意向我们提供他们的技术数据和机密生产工艺及配方, 而我们确保这些信息的严格保密。想了解我们 Kosher 认证的优势请不要犹豫与我们联系。如果您有关于保密的任何问题, 请不要犹豫与我们联系。
400 客服热线: 400-001-7706

KOSHER CERTIFICATION

关于 cRc

THE ORGANIZATION 组织：



芝加哥拉比委员会 (cRc) 是北美洲最大的犹太正统组织，是一家非盈利机构组织，提供了多种多样的犹太服务，包括 Kosher 监督和 Kosher 认证 (Kosher 批准产品)。cRc 的成员在犹太会教堂、教育机构和其他地方都占据着重要的位置。我们都非常积极的在伟大的芝加哥区域和整个中西部创建和维持一个蓬勃发展，充满生机的社区。

我们的组织为北美洲犹太人创建了许多有价值的项目。除了我们的 Kosher 认证部门，我们还保存了犹太教法庭来仲裁和调节家庭问题。我们的组织还涉及到了社区关系，葬礼标准，立法问题，单身问题，青年教育和许多其他的活动，都有益于犹太人和普通的社区。

cRc-Kosher 认证部门



成立于 20 世纪 30 年代中期，**cRc-Kosher 部门**与上千家公司合作，生产了数以万计的产品提供到南北美洲、欧洲和亚洲。许多公司和厂商由于 cRc 的全世界命名机构、专业主义、关注个性化、合理的价格和快速的回转时间，他们全都致力于 cRc。全世界的消费者都以 cRc 作为一种严格的标准。

从最初的开始，**cRc** 现在已经发展成为被全世界认可接受的一个受尊敬的 Kosher 认证机构。这全源于不断维持高标准和坚持不懈的致力于个性化服务。

KOSHER CERTIFICATION

cRc 促进了洁食仪式通过监督检查、食品生产的服务和大量的消费教育。通过检验各种各样的工厂、货车运输和卡车清洗设备，以及宾馆、饭店，**cRc** 为消费者们提供了洁净的产品和服务，都满足于他们的信仰及饮食需求。

我们专门检验的员工监督检验产品的生产直至包装，确保 Kosher 法规落实到每一个细节上面。

一组地方代表的专业人士补充了管理人员在食品工厂的丰富经验。此外，**cRc** 在各个城市里具有影响力的集体领导的巨大网络帮助了 **cRc** 获得了国际上的认可。

cRc 领导阶层简介



拉比 Gedalia Dov Schwartz

首席拉比 - **cRc** 及美国拉比委员会

In every generation, the Jewish community looks to a Rabbinic authority who can answer the many perplexing questions of everyday living. The **cRc** is privileged to have Rabbi Schwartz as its Rabbinic authority. Rabbi Schwartz's distinguished career includes the many prominent positions he held around the country and his published works on Jewish law. He was appointed the **Chief Rabbi** of the **Chicago Rabbinical Council** in 1987, and the Chief Presiding Judge of the National Beth Din (Rabbinic Court) of the **Rabbinical Council of America** in 1991.

每一代的犹太社区都向拉比权威委员会咨询关于日常生活中的各种问题。**cRc** 的拉比 Schwartz 是其首席拉比。拉比 Schwartz 在整个国家有杰出的职位，并

KOSHER CERTIFICATION

发表了许多犹太律法著作。他于 1987 年被 **cRc** 任命为首席拉比，并与 1991 年被任命为**美国犹太法院**首席法官。

Rabbi Schwartz is frequently approached by other rabbis and lay people from around the world who seek his sage advice on religious and personal matters. He is known as "the Rabbi's Rabbi."

全世界的其他拉比或平信徒经常向拉比 Schwartz 询问关于宗教及个人方面的问题。他被称为"拉比的拉比。"



拉比 Sholem Fishbane

cRc 犹太洁食教规监管

一位 Kosher 认证界的明星，拉比 Fishbane 先生指导 cRc Kosher 监督服务奉献自己的能量。目前，他被当选为主要的国际 Kosher 认证机构保护伞组织 **Association Kashrus Organizations (AKO)**的执行董事。

拉比 Fishbane 是一位 Kosher 事件发言人，并发表了多篇文章在犹太和食品相关的期刊。他还出现在公共电视和广播节目。

KOSHER CERTIFICATION

获得 Kosher 认证是容易和便捷的

您的工厂在任何时间关闭或生产都不会影响我们的 Kosher 认证工作，我们的解决方案不受工厂运作状态影响。这就是为什么我们可以为您提供相对其他同行业中更快捷/更高效的流程，以使您的工厂不会因为 Kosher 监督而减慢您的工厂运作。

☆Kosher 认证期间您的生产线不会中断；

☆在一天内即可完成 Kosher 验厂工作；

KOSHER CERTIFICATION

显示你的 Kosher 标志

现在，您已经达到令人垂涎的奖品，你将如何显示我们的犹太标志以谋求利益最大化？

1、在包装上显示 Kosher 标志。

请参阅我们为您颁发的 Kosher 证书上的产品列表，证书上所列产品都标记 Kosher 标志。

如果您的产品已经获得 Kosher 认证，我们的犹太标志应显示在所有认证产品的包装正面和背面。让你的犹太客户看到你的 Kosher 标志，以便他们不会错过购买你的产品。超过 2500 万客户会主动寻找我们的 Kosher 标志。相对品质而言，犹太客户不太关心价格。他们不感兴趣在健康和宗教上妥协。

工业产品或原料、半成品也需要将 Kosher 标志清晰的印在包装盒、袋、圆筒或其他包装材质上。

乳业产品(Dairy)需要特别注意所使用的标签与普通产品不同，乳品在标签右侧有一个大写的“D”。

逾越节又称为“无酵节”(PASSOVER)，顾名思义逾越节期间犹太人不可以接触和食用任何酵物，为此逾越节期间购买的产品需要一种特殊的逾越节认证。通过逾越节认证的产品与普通产品和乳品不同，逾越节产品标签右侧有一个大写的“P”

2、在您的广告上显示我们的犹太标志

把我们的 Kosher 标志放在您的营销材料，广告，宣传册，网站和名片上。展示给客户您的产品是 Kosher 认证的，意味着他们会购买更多的产品。

KOSHER CERTIFICATION

声明：以上《Kosher 认证培训手册》版权所属深圳雅各之星实业有限公司，任何企业或个人在未经过版权所有者的书面授权禁止转载或发布在任何媒体或刊物上。关于本手册任何疑问及帮助，请随时致电雅各之星全国统一客服热线：400-001-7706.