

הרב משה כץ

סקירה על ההבדלים בין הכשר רבנות להכשר בד"ץ בעופות

הקדמה

פעם אחת יהודי יקר ניגש לרב האחראי על הכשרות באחת המשחטות בארץ, והתחיל לשאול: 'כבוד הרב שמעתי שיש מחלוקת בנושא מסוים בכשרות העופות'. עצר אותו הרב ושאל: 'לאיזה נושא אתה מתכוון? אני מכיר בערך כמאתיים מחלוקות והנהגות שונות בנושא כשרות העופות במשחטות בארץ'.

אנו ב'כושרות', נשאלים כל יום שאלות רבות ומגוונות בעניין כשרות העופות. ניכר מתוכנן ומסגנון של השאלות שהן נובעות מרצון גדול להקפיד קלה כבחמורה, מצד אחד, ומחוסר ידע ובלבול מושגים, מצד שני. ובאמת, כפי שאמר אותו רב, יש מחלוקות רבות בין הפוסקים של מערכות הכשרות השונות, כיצד צריך לנהוג כדי שיהיה ניתן לכתוב על האריזה: 'כשר', 'כשר למהדרין', או 'חלק'.

מטרתנו היא להביא בפני הציבור כעשרה נושאים שונים השייכים לכשרות העופות, דבר דבור על אופניו. נביא את מקור ההלכה, הסבר מעשי כיצד היא מיושמת בשטח, והדעות וההנהגות השונות שעל פיהן נקבעו נוהלי הכשרות של הרבנות הראשית והרבנויות המקומיות, וגם של הבדצ"ם השונים.

חשוב לציין שבנוהלי הכשרות של הרבנות הראשית ישנן שלוש רמות של כשרות: 'כשר', 'כשר למהדרין', ו'חלק'. למרות זאת, על כל העופות בהכשר הרבנות תמיד מצוין: 'כשר למהדרין'. כמו כן בכשרות הבדצ"ם כתוב תמיד 'חלק', אף שישנם הבדלים בין הבדצ"ם השונים. נשתדל לסקור גם הבדלים אלו. חשוב מאוד לדעת שבדברי חז"ל, המושג 'מהדרין' אינו נאמר בנוגע לאוכל. הוא נאמר בנוגע לנרות חנוכה או לארבעת המינים של חג הסוכות. 'מהדרין' משמש היום ביטוי מושאל, לשם תיאור רמת כשרות גבוהה מאוד של מוצר. כמו כן המושג ההלכתי 'חלק', נוגע אך ורק לבדיקת ריאה של בקר או צאן, ואין לו שייכות לכשרות העופות. למרות זאת כותבים על עופות 'חלק', כדי לציין שהעוף ברמת כשרות גבוהה ביותר.

אנו ב'כושרות', מציבים מול עינינו את נוהלי הרבנות הראשית, מתוך מגמה לכשרות ממלכתית כוללת, ובוחנים כל דבר על פי אמות מידה שהרבנות קבעה. נהלים אלו נסקור, ונסוף על כך נציין את הנהגות השחיטה של בדצ"ם שונים, ואת הבדיקות הנלוות שהם עורכים.

א. השגחה על זריקות וחיסונים

כמו שאנו, בני האדם, מתחסנים בחיסונים שונים כדי לשמור על בריאותנו ולשפרה, כך גם בעלי כנף זקוקים לחיסונים. החיסונים שאנו מקבלים מתפרסים על כמה שנים, אבל לעופות אין זמן לזה, שהרי הם נשחטים בערך 38-42 יום לאחר הבקיעה. אם אין בעיות בריאות מיוחדות במהלך הגידול, העופות מקבלים חיסון אחד, בערך ביום האחד עשר לחייהם הקצרים. אין בעיה הלכתית במתן תרופות לבעלי חיים, אלא שיכולה להיות בעיה בצורת מתן התרופה. הבעיה העיקרית היא בעופות שמחסנים אותם על ידי מזרק עם מחט. הרי החדרת המחט מתחת לעור של העוף או לתוך השריר שלו, יכולה לגרום לנזק באחד האברים הפנימיים של העוף, או לגרום שבמקום הזריקה תתפתח דלקת או קלקול של אבר פנימי באופן עקיף. אלו עלולים להיחשב טרפות, והעוף ייפסל ויאסר לאכילה. דוגמאות לנזקים האוסרים בכל גודל שהוא: 'נקובת הוושט' (שו"ע, יו"ד סי' לג סעי' ג), 'נקובת המעינים', 'נקובת הריאה' ועוד. יש גם סוג אחר של טרפה, בצומת הגידים: אפילו אם גיד אחד מתוך שישה עשר הגידים שברגל העוף התנתק, או אפילו לא התנתק אלא רק נחתך בעוביו יותר מרוב, או התמסס בגלל דלקת - כל העוף טרף. למעשה, היום יש הנחיות הלכתיות שונות של ההכשרים השונים כיצד להזריק את הזריקה.

בספר נוהלי הכשרות של הרבנות הראשית (עמ' 14) כתוב:

ינתנו הנחיות ברורות למשקים מגדלי העופות ולמדגרות, איך להזריק לעופות, מבלי שיהיה שום חשש לכשרותם. יובהר בצורה ברורה שכל חריגה מן ההוראות עלולה לגרום אחריה שהעופות יפסלו ולא יתקבלו לשחיטה. מפקח מטעם הרה"ר יבקר ביקורי פתע במקומות ההזרקה כדי לעקוב מקרוב האם מתבצעות כל ההוראות. כדאי לעודד כמה קבלני הזרקות, שיקבלו על עצמם פיקוח של הרבנות, ולדרוש אח"כ שרק אלה שבפיקוח יבצעו את הזריקות.

1. בשחיטת 'חלק' יהיה פיקוח מתמיד על ההזרקות, ולא יקבלו עופות לשחיטת חלק שלא בפיקוח מלא על צורת ההזרקה.
2. ב'מהדרין' - יהיה פיקוח מדגמי על ההזרקות.
3. ב'כשר' יסמכו על ההוראה דלעיל.

כיום אין פיקוח כללי של הרבנות הראשית על הזריקות, בעופות עם הכשר הרבנות, אבל יש משחטות שדואגות לפיקוח על כך מטעמן, ומעבירות מידע לרבנות הראשית. גם יש משחטות של עופות בהכשר הרבנות, שהעופות שהם מקבלים לשחיטה הם עופות ממאגר העופות של הבד"צים, ולכן אין בהם חשש בשל הזריקות. שאלנו רב משחטה של עופות בהכשר רבנות מהדרין, למה הם מקבלים עופות שעשו להם זריקות בלא פיקוח. הרב השיב שראשית, היום אין שום חשש של טרפות בזריקות, כי אורך המחט קצר מאוד, ואינו יכול להגיע לאיברים הפנימיים. שנית, הצוותים של המזריקים הינם מיומנים, ויודעים כיצד להזריק בלי לפגוע באיברים פנימיים, ולכן אין שום צורך בהשגחה. לעומת זאת בבדצ"ם השונים ישנן הנהגות שונות:



העדה חרדית - דואגים שיזריקו רק בשוק העוף, ויש מגמה לעבור לזריקה בחזה. שאר הבד"צים - דואגים שיזריקו בחזה, במקום של עובי הבשר. דרך הפיקוח של הבדצי"ם היא העמדת משגיחים בזמן הזריקות, כדי לוודא שאין מזריקים במקומות בעייתיים או בצורה בעייתית מבחינה הלכתית.

ב. 'נפולה' - השגחה על איסוף העופות, על ההובלה והפריקה מהמשאית ועל הכלובים

אחד מסוגי הטרפות הוא 'נפולה'.

נאמר בשו"ע (יו"ד סי' נח סעי' א-ב):

[א] נפולה, אסורה. כיצד, בהמה שנפלה, אם היתה עומדת על רגליה כשנפלה, אם יש מכריסה עד המקום שנפלה שם עשרה טפחים, חוששין שמא נתרסקו איבריה. ואם היתה שוכבת ונתגלגלה ונפלה, צריך שיהיה גובה המקום עשרה טפחים. והא דבעינן גובה י' טפחים, דוקא בנפלה מעצמה או הפילוה אחרים וידעה שרוצים להפילה, אבל אם הפילוה אחרים שלא מדעתה או אפילו ידעה בכך אלא שהפילוה בבת אחת, אפי' בפחות מעשרה טפחים חוששין לה. (ואין חילוק בזה בין בהמה לעוף, דבעוף נמי דינא הכי).

[ב] העוף שדרסו אדם ברגליו או טרפו לכותל, או שרצצתו בהמה, או שנחבט על דבר קשה, חוששין לו.

למעשה, המציאות היא שבזמן איסוף העופות, הפועלים דורכים ברגליהם על גבי העופות. הפועלים גם בועטים בעופות מחמת התסכול והכעס, בשל הצורך לרדוף אחרי העופות הבורחים ובשל הקושי ללכודם. גם כאשר הפועל מצליח לתפוס את העוף, עליו לקחת בכל יד שלושה-ארבעה עופות, והם משתוללים, בועטים ושורטים אותו עם ציפורניהם, ולכן הוא זורק אותם בחוזקה לתוך הכלוב. לכן נראה שבמצב שתיארנו, יש צורך בבדיקת העופות לפני השחיטה, או בהעמדת משגיח בזמן איסוף העופות.

דבר נוסף שקורה לעתים הוא נפילה של כלוב מהמשאית או מהמלגזה, בזמן שמעמיסים או פורקים את הכלובים מהמשאית. גם במקרים כאלו נראה שלעופות שבתוך הכלוב יש דין של 'נפולה', שהרי הנפילה היא בדרך כלל מגובה, והעוף נחבט בחוזקה כאשר הכלוב נוחת על הרצפה. המציאות בשטח היא שכאשר מתרחשת נפילה כזאת, לוקחים את הכלוב למקום אחר ופותחים אותו, ומדדים את העופות. עוף שמתהלך בצורה רגילה ונורמלית - מוחזר לכלוב ומובא לשחיטה, כפי שנפסק בשו"ע (שם, סעי' ו). אבל יש מקרים שהממונים על הכשרות אינם רואים את הנפילה, מכמה סיבות: או שהנפילה מתרחשת לפני שהעופות מגיעים למשחטה, או שהכלוב נופל בתוך המשחטה אבל בשעות הקטנות של הלילה, ואין באותו זמן פיקוח. פעם שאלתי רב משחטה כיצד הוא מתגבר על הבעיה של חשש 'נפולה', והיא אמר לי שיש לו אדם שעובד במשחטה בלילה, והוא נאמן עליו, ושהוא משלם לו מאה שקלים כדי שידווח לו על כל כלוב שנפל.

נוהלי הרבנות הראשית בנושא זה הם:

כמו כן ינחו את המשקים הנ"ל בצורת העמסת העופות על המשאית, לא לדחוס יותר מדי עופות בכלובים ולא לזרוק את העופות. מפקח מטעם הרבנות יבדוק את המצב בתחום הנ"ל ויפקח על ביצוע ההוראות. במשחטות שפריקת הלולים נעשית בצורה ידנית, ידאג הרב שלא יזרקו את הכלובים אלא יורידו אותם בנחת למנוע חשש 'נפולה'. הבד"צים טוענים שיש להם השגחה בזמן איסוף העופות. לעומת זאת בעופות של הרבנות כיום אין פיקוח בלולים, ובהובלה ובפריקה, אלא אם כן הן נעשות בזמן שהמשגיחים נמצאים במשחטה. ואולם כמו שצינו לעיל, יש משחטות שמקבלות עופות ממאגר העופות של הבד"צים, ואז יש השגחה על העופות מחשש 'נפולה'. בשנת התשע"ב תיקן משרד החקלאות תקנות, כיצד לאסוף ולהוביל את העופות, במינימום נזק וצער. ומי שיעיין שם יראה שעל פי התקנות שתוקנו, נפטרות הבעיות ההלכתיות האפשריות שהוזכרו לעיל.

ג. מעשה השחיטה

נאמר בגמ' חולין ט ע"ב: 'גופא אמר רב הונא בהמה בחייה בחזקת איסור עומדת עד שיודע במה נשחטה'. ורש"י (ד"ה בהמה) כותב כך:

שהרי אסורה משום אבר מין החי הלכך אם נולד ספק בשחיטה ובאת להעמידה על חזקתה שהרי בכל דבר אתה אומר העמד דבר על חזקתו שהיה מתחילה שאין יכול להוציאו ממנה על ידי ספק נמצאת אומר שבהמה זו אסורה שהרי בחזקת איסור הייתה תחילה ומספק אתה בא להתירה שמא נשחטה כראוי אל תתירה מספק עד שיוודע לך שנשחטה כראוי.

לכן השו"ע פוסק שאחרי השחיטה השוחט חייב לבדוק שהעוף נשחט כראוי, וזה נעשה על יד שתוקף את האגודל על גבי המקור של העוף, ואז הקנה והוושט נפלטים החוצה, וניתן לראות האם הם נשחטו כראוי. זהו דבר שקשה לבצעו בתנאי השחיטה התעשייתית ובמהירות שבה היא מתרחשת. ואולם בחז"ל לא מוזכרת הדרכה או הלכה בנושא מהירות השחיטה, כלומר מותר לשוחט לשחוט באיזו מהירות שהוא רוצה או מסוגל לשחוט. אמנם בנושא של מנהג הכפרות בערב יום כיפור, מתאר ה'משנה ברורה' (סי' תרה ס"ק ב) תיאור מבהיל, וזו לשונו:

ובמקום שמתקבצים הרבה ביחד ודוחקין זה את זה, והשוחטים ניעורים כל הלילה בפנים זעופים, ואינם מרגישים בסכין מפני רוב העבודה, ויוכל לבוא לידי איסור נבילה, טוב יותר לשחוט הכפרות יום או יומיים קודם יום הכיפורים, כי כל עשרת ימי תשובה הוא זמן לכפרות [פמ"ג ע"ש]. או שיסבבו על ראשיהם במעות, ותיחשב להם לצדקה, שלא יהיו נכשלין באיסור נבילה חס ושלום. [ומי שיכול ורוצה מן המובחר, יקרא השוחט לביתו באשמורת הבוקר. וכהיום המנהג בכמה מקומות שהשוחטין ניעורים והולכין לבית כל אחד אחר חצות הלילה עד אור היום. ולכן מן הנכון שיישנו השוחטים מקודם, כדי שלא יתעלפו. וכן צריכים להכין



כמה סכינים בדוקים, ובשעת שחיטה יראה לבדוק בכל פעם, ולא יסמוך על מה שבדק תחילה. והנה אף כששוחט בבית בעל הבית, הדרך הוא שבאים גם כן מבעלי-בתים הסמוכים. ובפרט כששוחט בביתו, באים הרבה שלוחים ביחד עם כפרות; ומחמת שצריך לשחוט כפרות הרבה, אין הזמן מספיק לבדוק בכוננת הלב כדין י"ב בדיקות, וקרוב הדבר שמחמת הנחיצה לא ידקדק היטב בבדיקה. לכן העצה היעוצה, שעל כל פנים אחר שחיטת כל העופות של בעל הבית אחד, יבדוק טרם ילך השליח עם העופות, כדי שיתברר לו אם נמצא סכינו יפה, שאסור לאכול קודם הבירור. ואם נמצא פגום, יטרוף כל העופות של בעל הבית זה. לכאורה, תנאי השחיטה היום במשחטות בעייתיים, לאור תיאורו של ה'משנה ברורה'. הרב ברוך רושגולד, ראש מערכת כשרות העופות של 'פלייש', מתאר את מצב השחיטה היום:

אבל כיום שבבתי השחיטה הקטנים ביותר מובאים אלפי עופות לשחיטה בבת אחת ואפי' שהשוחט עולה לשחיטה לסירוגין למחצית השעה כלומר שוחט חצי שעה ונח חצי שעה הרי אפי' בשחיטות של ה'מהדרין' וה'חלק' הוא שוחט לכל הפחות כשלוש מאות עופות בחצי שעה זו וא"כ מי ערב לנו שהשוחט לא הסיח דעתו באמצע שחיטתו אפי' שתקף אגודל בכל פעם דהלוא ודאי שאינו מספיק רק שעיניו יראו דאם ליבו ומוחו בל עימו אזי אינו נחשב לראי' כלל, האם כל השוחטים אין להם דאגות או צרות רח"ל או חובות, אתמהה, עכ"ד. הנחיות הרבנות הראשית בנושא זה, מובאות בספר הנהלים, (בעמ' 15):

כל שוחט חייב לבוא למשחטה לפחות עם שלושה סכינים מוכנים ובדוקים. הרב יבדוק אותם לפני התחלת העבודה כשהם יבשים. שעות עבודה של כל שוחט הן 6 שעות ביממה כולל ההפסקות. פעמיים בשבוע יאפשרו לשוחט לעבוד עד 9 שעות כולל ההפסקות רק לשחיטת כשר ומהדרין, אך לא לחלק.

לא ישחט השוחט ברציפות יותר מחצי שעה, ואח"כ ינוח חצי שעה.

קצב השחיטה לעופות שמשקלם עד 2.5 ק"ג יהיה:

ב'חלק' - 10 עופות לדקה לכל שוחט.

ב'כשר' וב'מהדרין' - 12 עופות לדקה לכל שוחט.

מהירות השחיטה תקבע לפי הנ"ל בהתאם למספר השוחטים העובדים בו זמנית.

ליד עמדת השוחט יהיה ברז עם מים.

על השוחט לבדוק את סכינו באמצע עבודתו כדלהלן:

ב'חלק' - כל 2 תאים כ-5 דקות (תלוי בכמות העופות בכל תא).

ב'מהדרין' - כל 3 תאים כ-8 דקות.

ב'כשר' - כל 4 תאים כ-10 דקות.

לפני כל יציאה לעמדת השחיטה חייב כל שוחט למסור את סכיניו לבדוק הסכינים כשהוא יבש.

כאשר השוחט חוזר ממשמרת שחיטה חייב למסור מיד את סכיניו לבדוק הסכינים.

צריך לדאוג לכך שבמשחטות הגדולות יהיה סדרן עבודה שאחד מתפקידיו לפקח שהרמפה תהיה תמיד נקייה, ויוודה שלא יוכלו להכניס עופות שאינם שחוטים כדין לליין המריטה.

כמו"כ יבדוק את הסכינים של השוחטים על הרמפה באמצע עבודתם לפי שיקול דעתו ויפקח על טיב השחיטה ועל חלוקה שווה של עבודה בין השוחטים.

ב'חלק' בודק הסכינים יבדוק את הסכינים של השוחטים על הרמפה במהלך השחיטה לפחות כל רבע שעה.

השחיטה תבוצע אך ורק במצב שהעוף ביד השוחט בלבד, והשוחט הוא שיניח את העוף לקנקן לאחר השחיטה.

יש משחטות רבות לעופות בהכשר רבנות, שקצב השחיטה בהן הוא שנים עשר עופות בדקה, ומעט משחטות שקצב השחיטה בהן הוא חמישה עשר עופות בדקה. גם יש

משחטות שקצב השחיטה בהן הוא אף יותר מכך. במשחטות לעופות בהכשרי הבד"צים, קצב השחיטה נע בין תשע לשנים עשר עופות בדקה, והקצב משתנה בין בד"צ לבד"צ.

בכל המשחטות, השוחט מוסר את סכיניו גם לפני שהוא עולה לרמפה לשחוט, וגם כשהוא יורד מהרמפה לנות, ולהעמיד סכין בחדר השוחטים. לגבי ההקפדה על שאר

העניינים השייכים לשחיטה, המוזכרים בנוהלי הרבנות הראשית, המצב משתנה ממשחטה למשחטה.

ד. פריקת הרגל ו'בוקא דאטמא'

בשו"ע, (יו"ד ס' נה סע' א), מובא שכאשר הרגל של העוף יוצאת ממקומה, דבר המכונה

אצלנו 'פריקה', העוף טרף. זה בתנאי שהגידים שמחזיקים את הרגל בתוך הגוף נקרעו או לפחות 'נתקלקלו', כלשון מרן שם. הוא מוסיף ואומר שניתן לבדוק את מצב הגידים כדי

לראות האם הם נתקלקלו לגמרי, או שאפשר שהרגל תחזור למקומה ותתרפא. אבל הרמ"א חולק, ואומר שאנו לא בקיאים בכך, וכל פריקה מטריפה את העוף. היום, בכל

המשחטות מחמירים כשיטת הרמ"א, לפסול כל פריקה ברגל. אפילו לא פותחים במקום החיבור עם הגוף כדי לראות האם הגידים נתקלקלו או לא, אלא כל ספק נחשב לטרפה.

בספר נוהלי הרבנות הראשית (עמ' 16) כתוב:

הרב ימנה משגיחים יראי שמים שיש להם ידע ונסיון במקצועם והוסמכו לכך ע"י

הרבנות כדלהלן. משגיח אחד הממונה על צומת הגידין 'בוקא דאטמא' ושברים

שתפקידו לבדוק בראיה ובמשוש כל רעותא שתהיה וכאשר יש שאלה יוריד

המשגיח את העוף מהליין ויניח אותו בעגלת השאלות עד שהרב יבוא ויפסוק.

במשחטות של הבד"צים, יש אדם שממונה על בדיקת 'בוקא דאטמא', וזו כל עבודתו.

בחלק ממשחטות הבד"צים יש משגיח יהודי שבודק זאת, ובחלק מהן יש פועל אחר

שבודק, לפעמים אפילו פועל גוי. במשחטות בהכשר רבנות, אין אדם הממונה על כך,



אלא השוחט שמחזיק את העוף לפני השחיטה, אמור לבדוק גם את פריקת הרגל. ומי שבדק את צומת הגידים אחרי השחיטה, אמור לבדוק גם את פריקת הרגל. אלא שקשה מאוד לבדוק זאת כאשר העוף תלוי ברגליו. נראה שפריקה ברגל היא בעיה נדירה, ואין צורך להעמיד משגיח מיוחד שיבדוק זאת. אבל כאשר אדם קונה עוף ומגלה שהרגל אינה מחוברת לגוף, הוא צריך להראות את העוף לרב פוסק המומחה בנושא זה. מי שלמד את העניין הלכה למעשה, יכול להבחין אם הפריקה קרתה לפני השחיטה או לאחריה. אם הפריקה קרתה אחרי השחיטה, אין בכך כלום.

ה. בדיקת צומת הגידים

בנושא זה יש בלבול גדול בציבור. ייתכן שהבלבול נובע מהעובדה שיש לפחות ארבע שיטות הנהוגות בהכשרים השונים. לעתים שומעים אדם שרגיל בשיטה אחת מסוימת, אומר על אלו שנוהגים שיטה אחרת שהם אינם בודקים את צומת הגידים. ראשית, צריך לדעת שחז"ל לא הצריכו בדיקת גידים ברגל של בהמה או עוף, אלא אם כן גילינו בהם 'ריעותא', כלומר שיש חשש שהם קרועים. כיום צורת הגידול של עופות שונה כמעט לגמרי מהנהוג בעבר, וכבר הזכרנו את הנושא לעיל. פוסקי הדור מסכימים שכיום יש חובה לבדוק את צומת הגידים, ואולם אין הסכמה בניהם האם יש צורך בבדיקת מדגם, או שצריך לבדוק כל רגל ורגל. כמו כן, הם גם חלוקים ביניהם בנוגע לדרך שיש לבצע את הבדיקה.

בנוהלי הכשרות של הרבנות הראשית (עמ' 16) כתוב:

בהכשר 'חלק' - יפתחו כל רגל ורגל לבדיקת הגידין.

בהכשר 'מהדרין' - בדיקה ע"י ראייה ומישוש, ובנוסף לכך בדיקה מדגמית בפתיחת הרגל לכל משק. הבדיקה המדגמית היא כל שעה עשר עופות.

בהכשר 'כשר' - בדיקה מדגמית ע"י פתיחת הרגל לוודא שהמשק נקי, במקרה שאינו נקי יבדקו כל רגל.

למעשה, חלק מהבד"צים בודקים כאשר הרגל נפתחה על ידי חיתוך עם סכין וכשהעוף מונח על גבי שולחן. המשגיחים בודקים את הרגל בחלק הצהוב שלה (השליש התחתון של הרגל, שאינו משווק לאכילה), ומותחים את הגידים כדי לראות אם הם קרועים. בד"צים אחרים פותחים עם סכין בשוק (בחלק האמצעי של הרגל, ולא בחלק התחתון), בזמן שהעוף תלוי ומסתובב על ה'ליין' (פס הייצור). לכל שיטה ולכל מערך כשרות, יש טענות הלכתיות קשות על האחרים, מדוע אינם בודקים את צומת הגידים לפי שיטתם.

ברבנויות השונות נוהגים הנהגות שונות בעניין זה. במשחטות רבות בודקים ב'ראייה ומישוש', כלומר מעמידים משגיחים שמסתכלים על כל רגל ורגל, וכאשר רואים 'ריעותא', ממשמשים ואף לעיתים פותחים עם סכין, ומותחים את הגידים כדי לראות שאינם קרועים. כל זה נעשה כאשר העוף מסתובב על ה'ליין', ובמהירות מסוימת המשתנה ממשחטה למשחטה. יש משחטות שבהן כל עוף עם 'ריעותא' מורד מה'ליין',

ובודקים את הרגל אחר כך בניחותא ולא כאשר למשגיח יש בערך שנייה אחת כדי לפתוח, לבדוק ולהכריע. יש משחטות שבודקים בדיקת מדגם בלבד, וכאשר אין מיעוט המצוי, אין מצריכים בדיקות נוספות. בכל המשחטות, כאשר אחוז העופות עם 'ריעותא' גבוה, משנים את צורת העבודה: מאטים את ה'ליין' ומעבירים שוחטים מרמפת השחיטה ל'ליין' של הבדיקה, כדי לבדוק את הרגליים. כאשר אחוז העופות עם 'ריעותא' גבוה מאוד, מכריזים על כל הלול 'טרף'; ובכל אופן ממשיכים לשחוט, ומעבירים את כל העופות לשיוק של עוף טרף, בלא הבחנה או בדיקה.

1. בדיקת הריאות

יש שמונה מיני טרפות שנמסרו למשה מסיני, והם נוטריקון: ד"ן חנ"ק נפ"ש (דרוסה, נקובה, חסרה, נטולה, קרועה, נפולה, פסוקה, שבורה). שמונה מיני הטרפות הללו מתפרטים לשבעים. לדוגמא, בסוג 'נקובה' יש עשרים ושש אפשרויות שונות. למשל 'נקובת הוושט' או 'נקובת ההמסס' אבל המוכרת ביותר היא 'נקובת הריאה'. חז"ל אמרו שכיון שכל השבעים אינם 'מצויים', אזי אין צורך לבדוקם, אלא שאנו סומכים על הרוב, ורוב בהמות בריאות הן ואינן טרפות. ואולם חז"ל כן הצריכו לבדוק סוג אחד מכל שבעים סוגי הטרפות הללו, והוא ריאה של בהמה וחיה, כמובא בשו"ע (יו"ד סי' לט סעי' א):

אין לבדוק אחר שום טריפות מן הסתם, חוץ מן הריאה צריך לבדוק בבהמה וחיה אם יש בה סרכא וכל הפורץ גדר לאכול בלא בדיקה, ישכנו נחש. הגה: ונהגו גם כן לנפוח כל ריאה, אפילו לית בה ריעותא, ובקצת מקומות מקילין שלא לנפוח רק אם היה בה סרכא עוברת על ידי משמוש, וכן עיקר. ואולם בעוף לא חייבו בדיקה, כיוון שבו אין 'מיעוט המצוי'. כיום, כפי שכתבנו לעיל, בגלל השינוי הקיצוני שחל בצורת הגידול של העופות, לעיתים יש 'ריעותא' בריאות. ולכן מוסכם על כל הפוסקים, שצריך לבדוק את הריאות של העופות. יש מסורת מקובלת מחז"ל, הכתובה בשו"ע, מה מטריף את הריאה של הבהמה (אף שעדיין יש מחלוקות בין שיטת מרן לשיטת הרמ"א). בכל מצב של ספק מנפחים את הריאה, כדי לראות האם היא נקובה או לא. ואולם השו"ע כותב (בס' לה סעי' י):

אין כל הדברים הללו אמורים אלא בבהמה וחיה, אבל העוף אין לו חיתוך אונות כבהמה ואם ימצא אין לו מנין ידוע. על סעיף זה מובאת באחרונים שיטת השמ"ת, וכך הוא כותב: אבל שאר טריפות הריאה בסעי' ד להלן הבאים מחמת נקיבת הריאה או חסרונו - כולם שייכים גם בעוף, רק שאין צריך לבדוק אחריהם משום דלא שכיח בהם. וגם הפמ"ג (ש"ד ס"ק מז) כותב:

1. אחת מארבע קיבות שיש לפרות, עזים וכבשים.



עוף פוסל בריאה שלו כל הטריפות הפוסל בבהמה מראות ובעויות וסירכות זולת
אין לו מנין אונות כמו בהמה, ומיהו אין צריך לבדוק דלא הוי מיעוט המצוי כמו
בהמה, ומ"מ אם הסרכה למקום אחר אסור.

לגבי עוף, אין מסורת מוסכמת מה מטריף את ריאתו, וחז"ל לא מסרו לנו סימנים לכך.
שאלנו כמה רבני משחטות על כך, ויש ביניהם הנהגות שונות לגבי הדברים הפוסלים את
הריאה, ומתוך כך מטריפים את העוף. נוסף על כך יש מחלוקת שו"ע ורמ"א, אם ניתן
לנפח ריאה של עוף כדי לבדוקה. מרן סובר שניתן לעשות זאת, ואנו בקיאים לבדוק (וכך
היא גם שיטת 'כף החיים' למעשה), אבל הרמ"א סובר שאין דרך לבדוק למעשה. כיום
אין נפקא מינה בין השיטות, כי כל עוף עם 'ריעותא' בריאה, נשלח ל'טרף'. כי
במשחטה תעשייתית אין שום אפשרות מעשית לבדוק, ולא שווה למשחטה לבזבז זמן
וכסף על כך, ולכן כל ספק נחשב 'טרף'.

אולם במשחטות ששוחטים בהן גם עופות עם הכשרי בד"צים וגם עופות עם הכשר
רבנות המצב שונה. המשגיחים של הבד"צים בודקים את הריאות, וכל עוף שהריאה שלו
אינה מושלמת בכשרותה אינו נלקח לעוף בהכשר בד"ץ. המשגיח מתבונן בריאה ומכריע
האם הריאה טרפה או לא. אם היא טרפה לדעתו, העוף נשלח ל'טרף' אבל אם הריאה
אינה מושלמת, אבל לדעתו של המשגיח היא אינה טרפה - העוף משווק בתור עוף כשר
למהדרין, בהכשר הרבנות המפקחת על הכשרות באותה משחטה. יש חלק משחטות
שאינן מסתפקות בבדיקת המשגיח של הבד"ץ, אלא מעמידות משגיחים מטעם הרבנות
באותה משחטה, והם בודקים שוב את הריאה, כדי לוודא שעדיין העוף עומד בתקן גבוה
של כשרות, ורק אז הוא נשאר ב'ליין' של הרבנות ומשווק עם הכשר מהדרין.
נוהלי הרבנות הראשית בנושא בדיקת הריאות, הם (עמ' 16):

משגיח נוסף הממונה על בדיקת הריאות ב'כשר' - בדיקה מדגמית, במקרה של
ריעותות בריאות יבדקו את כל הריאות.

ב'מהדרין' וב'חלק' - יבדקו משגיחים את כל הריאות.

יש בד"צים שבודקים את הריאה כאשר העוף מסתובב על ה'ליין', והבדיקה מתבצעת
בראייה, ובמידת הצורך גם במישוש. ויש בד"צים שבודקים בצורה איטית יותר, כאשר
העוף מונח על גבי שולחן, והמשגיחים בודקים את הריאה בקצב שלהם ואינם כבולים
לקצב של 'ליין'.

ז. דם ומליחה

בחמישה מקומות שונים התורה מזהירה על אכילת דם. אחד מהם הוא בחומש ויקרא (ז,
כו-כז):

וכל דם לא תאכלו בכל מושבותיכם לעוף ולבהמה. כל נפש אשר תאכל כל דם
ונכרתה הנפש ההיא מעמיה.

יש חמישה סוגים שונים של דם. הסוג היחיד שעליו מדובר כאן הוא דם הנפש, ועליו יש חיוב כרת. אמנם גם כל שאר איסורי הדמים הם איסורי דאורייתא, אבל אינם איסורי כרת. וכך מובא ברמב"ם (הל' מאכלות אסורות פ"ו ה"ג):

אין חייבין כרת אלא על דם היוצא בשעת שחיטה ונחירה או התזת הראש, כל זמן שיש בו אדמדומית, ועל הדם הכנוס בתוך הלב... ובהמשך (פ"ז ה"י) הוא כותב:

יש בגוף הבהמה חוטין וקרומות שהן אסורין - מהן משום חלב, ומהן משום דם. וכל חוט או קרום שהוא אסור משום 'כל דם, לא תאכלו' - צריך לנוטלו, ואחר כך ימלוח ויבשל הבשר כמו שאמרנו: ואם חתכו ומלחו, אינו צריך לנוטלו; ואם לצלי הוא, אינו צריך לנוטלו.

ובהמשך (הלכה יג) הוא כותב עוד:

חוטי הלב, וחוטי היד, וחוטי העוקץ, וחוטי הלחי התחתון שבצד הלשון מכאן ומכאן, וכן החוטין הדקין שהן בתוך חלב הדקין כמו בית עכביש מסובכין זה בזה, וקרום שעל המוח שבקודקוד, וקרום שעל הביצים - הכול אסורין משום דם.

1. צוואר

בצוואר העוף יש עורק ווריד גדולים, המובילים את הדם מהלב למוח ומהמוח ללב. הדם שיש בתוכם הוא 'דם הכנוס', והוא אסור מין התורה ודינו כרת. ולכן, בנוגע למעשה השחיטה כתוב בטור (יו"ד סי' כב):

רוב דמים שבבהמה ובעוף נגררין אחר הורידין שבצוואר ואין המלח ולא האור שואב כל הדם שבהם.

ונאמר בשו"ע וברמ"א (סי' סה סעי' ג):

גף העוף כיד הבהמה והלכך צריך לחתוך עצם האגפיים ולמלחם, וכן עצם הלחיים בעוף.

הגה: ויש אומרים שאין צריכים ליטול בעוף חוטין אלו משום שדקין הם והדם יוצא משם על ידי מליחה וכן המנהג שאין נוטלין מן העוף שום חוטין רק חוטי הצוואר ובאותן יש לזיהר ליטולן משם או יחתכם עם המפרקת לשנים. מיהו בדיעבד אם הוסר רק הראש מן העוף, סגי.

באף אחת ממערכות הכשרות בארץ אין מקיימים את דברי הרמ"א, להוציא את הוורידים מצוואר העוף. וכל מערכת כשרות מחפשת דרך משלה לפתור את בעיית הדם הכנוס בוורידים. חלק מהבד"צים מורידים את כל הגרון, ולכן אינם משווקים את העוף שלם עם גרון, אלא לגמרי בלי גרון. יש שמקצצים חלק מהגרון. הנחיית הרבנות הראשית, כפי שכתובה בספר נוהלי הכשרות (עמ' 16) היא: 'יש לחתוך ורידי הצוואר בשלושה חיתוכים לפני ההשריה'. חיתוך הוורידים בשלושה מקומות, נועד לפתוח אותם כדי שהמלח יכול לשאוב את הדם החוצה בזמן המליחה. בכל מקרה, כאשר רוכשים עוף שלם או גרונות עוף והודו בהכשר הרבנות, יש להתבונן בצדדי הגרון, כדי לראות שלא נשאר דם בוורידים, ואם נשאר דם בווריד - יש להסיר אותו.



אם חפצים לאכול בשר צלוי, אין צורך למלוח אותו קודם הצלייה, אבל אם שרוצים לאכול אותו מבושל, חז"ל מוסרים לנו כיצד יש למלוח בשר לפני הבישול. בגמרא, (חולין קיג ע"א), מובאות הלכות מליחת בשר כאשר רוצים לבשל אותו לאחר מכן: 'אמר שמואל אין בשר יוצא מידי דמו אא"כ מולחו יפה יפה ומדיחו יפה יפה'. על המילים 'יפה יפה' יש מחלוקת ראשונים כיצד לפרשם. עיקר המחלוקת היא בין הרשב"א לרא"ש, ולכאורה הם חולקים בשני עניינים: העניין הראשון הוא כמות המלח - לפי הרשב"א² כמות המלח היא כזו שהעוף לא יהיה ראוי לאכילה, ולפי רא"ש³ כמות המלח צריכה לכסות את כל החתיכה. העניין השני הוא צדדי המליחה - לדעת הרשב"א, מספיק למלוח את הבשר בצד אחד, ורק ל'מצווה מן המובחר' יש למלוח משני הצדדים; ואילו לדעת הרא"ש צריך למלוח משני צדדי הבשר. השו"ע והרמ"א פסקו שצריך למלוח משני הצדדים, אך אם מלחו רק מצד אחד - השו"ע מתיר לבשל את הבשר, והרמ"א אוסר זאת. למעשה, יש קושי גדול למלוח עוף שלם וסגור גם מבפנים, לכן צריך לפתוח פתח גדול בעוף, ולהכניס את המלח עד שיגיע לכל החלק הפנימי של העוף. לפי השו"ע, אם לא הצליחו לכסות את כל חלקי העוף הפנימיים במלח, עדיין העוף מותר, כי הוא מתיר מליחה מצד אחד. אבל לפי הרמ"א, אם לא הצליחו לכסות את כל החלק הפנימי של העוף במלח, העוף אסור.

הבד"צים חוששים שלא ניתן למלוח בצורה מושלמת את העוף מבפנים, אלא לאחר פתיחת הגב. לכן הצרכן יכול לשים לב שלא נמכר עוף שלם עם הכשר בד"ץ, אלא כאשר כל הגב חתוך והעוף פתוח כולו. לא כן בעוף עם הכשר הרבנות, שנמכר שלם וסגור לגמרי, כי נוהלי הרבנות הם לפי השיטה שגם כאשר אין פותחים את העוף לגמרי, עדיין ניתן למלוח את העוף גם מבפנים בצורת מספקת, על ידי שפיכת כמות גדולה של מלח דרך פתח באזור הצוואר של העוף, לתוך הצד הפנימי שלו.

יש עוד כמה סיבות שבגללן בדצ"ם מחמירים, ופותחים את הגב: סיבה אחת, כדי לבדוק צרירות דם בחלל הבטן. סיבה שנייה, כדי לראות שנשאבו החוצה כל האיברים הפנימיים, כגון כליות, לב וכבד, שכן אסור למלוח את העוף כאשר עדיין הם בתוכו. וכך כתוב גם בבא"ח (ש"ש, פרשת אחרי מות סעיף א):

וכן יזהר לקרוע העופות מצד אחד כולו או רובו ולא כאותם שנוהגים לעשות רק נקב קטן בעוף כדי להוציא הבני מעיים ומולחין כי אלו אינם יכולים למלוח יפה מבפנים.

הוראת הרבנות הראשית בספר נוהלי הכשרות (עמ' 17) היא:
אין להכשיר עוף לפני הוצאת הריאות, הלב ושאר חלקי פנים, ע"י וואקום, ושטיפתו מדם שעליו.

יש להקפיד על מליחה מלאה של העופות מבפנים ומבחוץ כדין.
ב'חלק' יפתחו את העופות מגבם לפני השריה.

2. תורת הבית הקצר, בית ג שער ג (דף עא סוף ע"א).

3. פרק כל הבשר ס' מג-מד.

2. חיתוך החלק השלישי בכנף

מובא ב'בית יוסף' (יו"ד סי' סה) בשם הרשב"א והראב"ד, שלפני המליחה צריך לחתוך עצם האגפיים בעוף. וכותב שם 'דרכי משה':

שאלתי הנשים ואמרו לי שלא נהגו מעולם ליטול מעוף רק חוטי הצוואר אבל לא מן הגוף ולא מן הלחיים ואם כן המנהג הוא כדעת הראשון שכתב הר"ן. וכך הוא גם בשו"ע (סי' סה סעי' ג), מרן כותב שבעוף צריך לחתוך עצם האגפיים ולמולחם, והרמ"א כותב שאין המנהג כן. גם הש"ך כותב לחזק את שיטת הרמ"א, שהוא המנהג. אבל החיד"א כתב ב'מחזיק ברכה' (אות ד) בשם הרדב"ז, שחותרים את ראש הכנף בעוף, ומשם יוצא הדם. כך מובא גם ב'כף החיים' בשם 'זבחי צדק': 'נוהגים שחותרים ראשי הכנף קודם המליחה, וכך מובא ב'דרכי תשובה' בשם 'טהרת אהרון', ושם אין מובאת דעה חולקת, ולכן נראה לומר שזה מנהג גם של האשכנזים וגם של הספרדים, וכך נכון לנהוג.

נוהל הרבנות הראשית הוא (בספר נוהלי הכשרות, עמ' 17) 'ב"חלק" יחתכו את מקום השחיטה בצוואר ואת קצות הכנפיים'. בכל העופות בהכשר הבדצ"ם מורידים את החלק השלישי של הכנף, ובכל העופות בהכשר הרבנות אין מורידים אותו. האמת היא שבמקרים רבים, רואים בעוף בהכשר הרבנות, שהחלק השלישי (השפיץ) של הכנף הוא בצבע כהה, ולעתים אף שחור, וכנראה זהו דם שנתקבץ באותו מקום ולא יצא במליחה. שאלנו כמה רבני משחטות, ואף הראנו להם את התופעה. כולם אמרו שאמת, נכון הדבר, ושזאת באמת בעיה של דם צרור, אבל ברור שכל מי שבא לבשל עוף עם כנף בצבע זה, וודאי מוריד את החלק הזה, ומשליך אותו לאשפה. מניסיונו בשיעורים רבים לנשים, מוכח שלרוב הן אינן שמות לב לכך, ואינן מורידות את החלק עם צרירות הדם. לכן צריך להדריך את הציבור ישימו לב לבעיה זו ויקפידו לא לבשל כנף שיש בה דם צרור, אלא שישירו את החלק הבעייתי וישליכו אותו לפח. כאשר צולים כנפיים 'על האש', אין צורך להוריד את החלק הזה, כי האש שואבת את כל הדם החוצה, ככתוב בשו"ע (יו"ד סי' סז סעי' ד):

נצרר הדם מחמת מכה, אסור לבשלו עד שיחתוך המקום וימלחנו יפה, אבל מותר לצלותו בין בשפוד בין על גבי גחלים, אפילו בלא חיתוך ומליחה.

3. צרירות דם

מובא בגמרא חולין (צג ע"א), 'האי אומצא דאסמיק חתכיה ומלחיה ואפילו לקדרה שרי', כיוון שהמלח שואב את הדם החוצה, לדעת רוב הראשונים, וכך נפסק בשו"ע. מדובר בבשר שצבעו אדום ביותר, כי הדם נצרר בבשר מחמת מכה שקיבל, ולכן יש לחתוך ולמלות. וכך נפסק בשו"ע (יו"ד סי' סז סעי' ד): 'נצרר הדם מחמת מכה אסור לבשלו עד שיחתוך המקום וימלחנו יפה', והכוונה היא לכתם בצבע אדום חזק או סגול או שחור, שזהו סימן שהעוף קיבל מכה באותו מקום, ונוצר שטף דם פנימי. הדם הזה אינו יוצא על ידי מליחה אלא אם כן עושים חתך בתוך הכתם, כדי שהדם יוכל להישאב החוצה מכוח המלח, דרך הפתח של החתך. השחיטה התעשייתית העצימה מאוד בעיה זו, בגלל צורת



האיסוף של העופות והובלתם, וגם בגלל שמכונת המריטה מכה לעתים בחוזקה על העוף, בזמן שהיא מורידה לו את הנוצות. המקומות בעוף המועדים ביותר לפורענות הם האגפיים, ולכן אנו מוצאים רגליים וכנפיים עם צרירות דם. הבדצי"ם מעמידים משגיחים שבודקים כל עוף ומחפשים כתמי דם, וכאשר מוצאים צרירות דם - המשגיח עושה חתך עמוק עם סכין יפנית, כפי שכתוב בשו"ע. הוראת הרבנות הראשית היא (עמ' 16): 'מונה משגיח נוסף שיפקח על המליחה ועל נקיון העופות מחלקי הפנים ומצרירות דם'.

לפי הידוע לנו, במשחטות של הרבנות אין מעמידים משגיחים לטפל בצרירות דם. לכן יש להתבונן בעוף לפני הבישול, ואם הצרכן נתקל בכתם דם, עליו להסירו. התופעה נפוצה ביותר בחלקי עוף הנמכרים בתור 'סוג ב'. חשוב להדגיש שאין מדובר על גוון ורדרד, אלא כפי שכתבנו וכפי שכתבו הראשונים: אדום ביותר או סגול או שחור.

4. הוצאת הכליות לפני המליחה

מי ששם לב יכול לראות הבדל נוסף בין עופות בהכשר בד"ץ ועופות בהכשר רבנות. בצד הפנימי של ירך העוף ('המשולש') יש כעין שקע, ושם נמצא חלק של הבשר שהוא שונה משאר בשר הירך. אפשר לומר שהוא דומה קצת לכבד בצבעו ובמרקם שלו. זוהי הכליה של העוף, ובכל ירך ישנה כליה אחת. בעופות בהכשר הרבנות, הירכיים נמכרים עם הכליות בפנים, אבל בעופות בהכשר בד"ץ מוציאים חלק זה לפני המליחה. ההנהגה הזאת של הוצאת כליות העוף לפני המליחה, אינה מופיעה לא בש"ס ולא בראשונים, ולא בשו"ע וברמ"א. אולם כנראה ראשון האחרונים המזכירים עניין זה הוא ה'פרי מגדים' (יור"ד סי' סט במשבצות זהב ס"ק טו) וזו לשונו:

כתב עוד בבית לחם יהודה אות כ' דראוי לבקוע עופות לשניים דלא כבי"ה והטעם משום ריאה הנחבאת בין הצלעות עכ"ל (של הבל"י) ויפה כתב וכן נהגתי אני, חדא דלכתחילה א"א למלוח בפנים בכ"מ ועוד, ריאה טחול וכליות של עוף מונחים בתוכו אף דיעבד אסורים אי לא נמלחו רק מצד אחד בחוץ. דהם לא נמלחו כלל דהוא אבר אחר ולא חתיכה עבה ואף בבקע יש להוציא ריאה וכו' דלכתחילה בעי המליחה מב' צדדים.

יש לשים לב שה'בית לחם יהודה' לא הזכיר כלל הוצאת הכליה, אלא רק הוצאת הריאה וכו'; והוצאת הכליה היא חידוש של הפמ"ג, שגם כותב שהוא הנהיג לעשות כך, משמע שלפני כן לא נהגו כך. האמת היא שכותב על כך ה'יד יהודה', שגם לאחר שהנהיג כך הפמ"ג, עם ישראל לא נהג להוציא את הריאה לפני המליחה. הוא מסיים ש'מנהג ישראל תורה הוא', ובאמת אין חשש בזה. הוא ממשיך לפלפל בעניין הוצאת הריאה בלא אזכור הוצאת הכליות, שכן ברור לכל שלא היה מנהג להוציאן. גם 'כף החיים' (סי' עב ס"ק מח), מזכיר בשם ה'זבחי צדק', שנהגו בבגדאד להוציא ריאה של עוף ולזרוק אותה 'ואפשר שהוא משום מיאוס'. אבל אינו מזכיר כלל הוצאת הכליה. אבל לעומת זאת מוזכר בשו"ת 'שמן רוקח' (א' סי' מב), וב'דברי יוסף' (סי' תנו), שנהגו להיזהר בכך, ולהוציא את הכליות לפני המליחה.

אמרנו לבדוק מה 'עמא דבר', ושאלנו זקנים וזקנות אשכנזים, ספרדים ותימנים שזוכרים שבזמנם, לפני כמה עשרות שנים, היו הם מולחים את העוף בעצמם, האם הוציאו את הכליות לפני המליחה או לא. כולם ענו לנו פה אחד שלא הוציאו את הכליות לפני המליחה.

בנוהלי הרבנות הראשית (עמ' 17) לא נזכרת הנהגה מיוחדת או הבדלים בין רמות הכשרות בעניין זה, אלא כתוב באופן כללי:
אין להכשיר עוף לפני הוצאת הריאות, הלב ושאר חלקי פנים, ע"י וואקום, ושטיפתו מדם שעליו.

ה. חותם בתוך חותם

בגמ' (ע"ז לט ע"א), מובא סוגיית חבי"ת וחמפ"ג, ראשי תיבות: חתיכת (דג ללא קשקשים), בשר, יין ותכלת; חלב, מורייס (ציר דגים), פת וגבינה. הקבוצה הראשונה אסורה בחותם אחד ומותרת בשתי חותמות, והקבוצה השנייה מותרת אף בחותם אחד. השו"ע (יו"ד סי' קיח סעי' א) פסק: 'יין ובשר וחתיכת דג שאין בו סימן שהפקיד או שלח ביד עובד כוכבים, צריך שני חותמות'. וכתב הש"ך (לשו"ע שם, ס"ק ד): 'לא דווקא דה"ה ביד ישראל חשוד לאכול דברים שאין הרבים רגילים להקל בהם...'. לסיכום, ממה שראינו לעיל יוצא שלכל דבר שהוא איסור דאורייתא, דרוש 'חותם בתוך חותם', ולכל דבר שהוא איסור דרבנן, דרוש חותם אחד בלבד. ואין הבדל בין ישראל חשוד לבין גוי, אלא בידי שניהם אסור להפקיד או לשלוח אוכל כשר בלא חותמות. בנוהלי הרבנות הראשית (עמ' 17) אין מדובר במפורש על 'חותם בתוך חותם', אך ייתכן שהם רומזים לכך:

על האריזה יהיה כתוב שם המשחטה, הרבנות נותנת ההכשר, וכן סוג ההכשר: חלק, מהדרין וכשר. כל אחד בצבע שונה.

תפזורת - תארז בניילון ועליה מדבקה שתסגור את האריזה.

למעשה, כמעט כל העופות וחלקי העופות משווקים באחת משתי צורות: הצורה האחת היא כמו שאנו רואים בחנויות, עוף בתוך מגש פלסטיק, עטוף בניילון, ועל גבי הניילון כתובה הכשרות. לכאורה זה אינו 'חותם בתוך חותם' אלא רק חותם אחד. אבל המגשים הללו מגיעים לחנות בתוך קרטון סגור ואטום, עם ציון כשרות מודפס על גבי הקרטון, וזה נחשב 'חותם בתוך חותם'. לאחר מכן מוציאים את המגשים מהארגזים, ומניחים אותם בתוך המקפאי של החנות, ואז, כיוון שיש על האריזות רק חותם אחד, אין הוא נחשב 'חותם בתוך חותם'. בחנות עם השגחת כשרות, המשגיח בודק את כל הסחורה שמגיעה לשם, ולכן אין צורך שיישאר ציון כשרות של 'חותם בתוך חותם'. אבל בחנות שאין בה פיקוח על הכשרות, העוף נאסר לאכילה כאשר אין 'חותם בתוך חותם'. כיום כמעט בכל המרכולים ('סופר מרקט') יש השגחה על כלל החנות, כך שאין בהם בעיה. הצורה השנייה של שיווק העופות היא ב'קצבייה' שיש בתוך מרכולים. ואף שבדרך כלל



אין שום ציון כשרות על עוף שיש בחלון הראווה, פרט לסרט שיש על הרגל של העוף השלם, בכל אופן מותר לקנות שם, כיוון שיש תעודת כשרות מיוחדת עבור הקצבייה. בהכשרי בד"צים פותרים את הבעיה בצורה אחרת: על כל אריזה יש שתי חותמות שונות, אחת היא התווית המודבקת על גבי הניילון, ולידה או על גביה תווית נוספת המכונה 'הולוגרמה', שהיא מדבקה קטנה בצבע כסוף, הנושאת את סמל הכשרות של הבד"ץ המפקח. בכך מקיימים את דרישת חז"ל של 'חותם בתוך חותם', וניתן לרכוש עוף זה גם בבית עסק שאין עליו השגחה.

סיכום

לאחר לימוד כלל הפרטים שהבאנו לעיל, יכול כל אדם להיוועץ עם רבותיו כדי להחליט באיזה רמת כשרות הוא בוחר, ועד כמה ברצונו להדר.

