

הדרכה באכילה מחוץ לבית

הרב משה דוד כ"ץ

מעין הקדמה

- א. מי נותן את ההכשר
 - ב. הרבנות הראשית לישראל
 - ג. איזה סוג השגחה (משגיח צמוד/ נכנס ויוצא).
 - ד. כרגע יש משגיח במקום?
 - ה-ו. מי עובד במטבח? (בישולי עכו"ם)
 - ז. רמת כשרות חומרי גלם, באילו הכשרים משתמשים.
 - ח. פירות וירקות
 - ט. ירקות עלים
 - י. קטניות
 - יא. דברי מאפה
 - יב. סכנתא חמירא מאיסורא
- נספחים

מעין הקדמה

נכתבו כבר ספרים רבים המבררים את נושא הכשרות. **כשרות** שייכת, כמובן, גם בבית וגם מחוצה לו, אבל כאן, במסגרת זו, אנו נתמקד באכילה בחוץ. נגלה נקודות תורפה שראויות לתשומת לב, ולעיתים מחייבות בדיקה וביורור רציני. נסביר בקיצור נמרץ, כל נושא הלכתי בפני עצמו, ואחר כך נראה כיצד הוא מיושם בשטח ומה צריך לבדוק וכו'.

ולמטרה זו צרפנו כאן "ציקליסט", דהיינו רשימת בדיקה שעל פיה נוכל לבדוק האם ישנו פיקוח על הכשרות במקום בו אנו רוצים לסעוד, אם כן - מהי רמת הכשרות והאם היא מותאמת לרמת ההקפדה שאנו נוהגים בה.

א. מי נותן את ההכשר

אמנם, "עד אחד נאמן באיסורים"¹, אך אנו יודעים שישנם זייפנים ושקרנים שה"מקצועי" שלהם הוא "רמאות" על מנת להרוויח כסף. הרבנות הראשית מפרסמת את הידוע לה. את פרסומי הרבנות אפשר לקבל בפקס באופן קבוע או בדאר אלקטרוני. אפשר להתקשר למספר טלפון 02-5313131 ולבקש לקבלם. כמו כן ניתן לראותם במספר אתרי אינטרנט - **מדאוריתא, משרד הדתות, כיפה, ומוריה**.

בחוזרים אלו נמצאות רשימות של מקומות שהרבנות הורידה להם את ההכשר, או מוצרים עם הכשר מזויף.

הרבנות הראשית מפרסמת על כל מיני גופים המציגים את עצמם כנותני כשרות, למרות שהם אינם מאושרים לעשות כך על ידי הרבנות הראשית לישראל. ביניהם יש למשל את "שמן המשחה" - הפועל במסעדות רבות באזור תל אביב, "הועד לשומרי מסורת" - שתעודותיו תלויות בבתי אוכל הפתוחים בשבת. ישנם עוד גופים רבים כדוגמת אלו. הכרחי לדעת: ישנם יותר משלושים "בד"צים" הפועלים היום במדינת ישראל, כשאוילי רק שליש מתוכם הם הכשרים אמיתיים. כל השאר - אין לצרוך אותם כלל וכלל.

הבד"צים שנחשבים כהשגחות טובות ואמיתיות הם:

בד"ץ העדה החרדית, הרב לנדאו, בד"ץ מהדרין - הרב שמחה הכהן קוק והרב רובין, ישא ברכה, יורה דעה של הרב מחפוד, בית יוסף של הרב עובדיה יוסף, אגודת ישראל, מחזיקי הדת - בעלזא, חתם סופר בני ברק, חתם סופר פתח תקוה, שארית ישראל, נווה ציון - הרב שלום כהן.

רשימה זו נכונה לתחילת שנת תשס"ו, ויכול להיות שיהיו חידושים ושינויים בהמשך.

כל שאר נותני ההכשרים טעונים בדיקה, כשיש בתוכם זיופים מוחלטים שאין כל קשר בינם לבין כשרות. יש זייפנים המשתמשים במשחקי מילים בתעודות שלהם ונדרשת לכך זהירות גדולה. לדוגמא: הרבנות פרסמה בעבר על גוף שקרא לעצמו "יודע דעה", בשם דומה ליורה דעה של הרב מחפוד. גם באזור באר שבע ישנן

1. גיטין ב: ושם נסמן. כלל הלכה זה נפסק בשו"ע, יו"ד, סימן קכז סעיף ג: "עד אחד נאמן באיסורים להתיר ולא לאסור" ומוסיף הרמ"א: "מיהו יש אומרים דבדבר דאיכא לברורי ... צריך לחוש לדבריו, וכל דבר שלא אתחזק לא להיתר ולא לאיסור עד אחד נאמן עליו אפילו לאסור, וכל היכא דאתחזק דבר באיסור ... אין העד נאמן עליו להתירו אלא אם כן בידו לתקנו...". ויעויין עוד בדברי הש"ך, שם, ס"ק כג-כו. בנושא זה עסקו בהרחבה פוסקי הדורות האחרונים בנושא נאמנות בכשרות. יעויין לדוגמא: אג"מ, יו"ד א, סימן נד ויו"ד ב, סימן מג.

תעודות של הרב לנדאו - כמובן לא הרב יהודא לייב לנדאו אב"ד בני ברק. מי שלא מדקדק בתעודה ויודע מה לחפש בה, יכול בקלות "ליפול" על מקום עם תעודה, ולמרות זאת למעשה אין שם שום פיקוח על הכשרות. נוסף על כך, על פי חוק האונאה בכשרות של מדינת ישראל, כל מקום שמציג את עצמו כ"כשר" - חייב שתמצא במקום תעודת כשרות בתוקף (לא מצולמת!) של הרבנות של אותו אזור או רבנות העיר, מועצה דתית אזורית, רב איזורי, רב ישוב וכדומה. דרך אגב, מצוה גדולה לדווח לרבנות הראשית על כל מקום שתתקלו בו שהוא מפרסם את עצמו ככשר, למרות שאין לו תעודה בתוקף של הרבנות. מתקשרים ל 02-5313131 מחלקת האונאה בכשרות, ומשאירים בתא הקולי את כל הפרטים של המקום.

ב. הרבנות הראשית לישראל

הרבנות הראשית לישראל היא רבנות של כלל ישראל, ולא של עדה או קבוצה של יהודים כאלו או אחרים. משום כך, הרבנות הראשית מספקת שירותי כשרות לכל דרגות ההקפדה: מכשרות ברמה הפשוטה ביותר ועד לרמת המהדרין מן המהדרין. כמובן שגם רמת הכשרות הרגילה נמדדת על פי אמות מידה הלכתיות שנפסקו בשו"ע אלא שבמקרים מסוימים היא מסתמכת על דעה הלכתית שאינה מוסכמת על כל הפוסקים, או אפילו על דעות שלא הובאו בשו"ע או בנושאי כליו, וכיום בגלל ההתפתחות בעולם תעשית המזון מסתמכת היא לעיתים אף על דעת יחיד המובאת בפוסקים.

לכן כל אחד צריך ללמוד ולחקור לעצמו בהתיעצות עם רבו, על איזו רמת כשרות עליו לשמור, על פי ההבדלים שבין כשרות רגילה וכשרות מהדרין, ועל פי זה יכריע באופן אישי כיצד לנהוג בכל מקרה ומקרה.

ג. איזה סוג השגחה (משגיח צמוד / נכנס ויוצא)

זהו נושא מאוד רחב הכולל תחתיו תתי נושאים רבים ויש לו השפעה חזקה על כל מערך הכשרות באותו מקום שאתה חפץ לאכול בו.

על פי נהלי הכשרות של הרבנות הראשית, באולמות ובבתי מלון המשגיח צריך להמצא במקום בכל שעות הכנת והגשת האוכל. בנושא הזה אין הבדל בין מהדרין לכשרות רגילה. לעומת זאת במסעדות, סטקיות וכדומה שעות המצאות המשגיח נקבעות על ידי הרבנים האחראים על נתינת הכשרות באותו מקום. כאשר במקום

דרושה השגחה צמודה ואין משגיח במשך כל הזמן - יש לדווח לרב האחראי על הכשרות באותו מקום או לאותה מחלקה ברבנות הראשית, כגון מסעדות, אולמות, בתי מלון, בתי חולים וכו' על פי מספר הטלפון שצוין לעיל.

ד. כרגע יש משגיח במקום?

זוהי השאלה הבאה המתבקשת לפי מה שבררנו עד עכשיו. אם המשגיח נמצא במקום, אפשר להתחיל לברר איתו את כל השאלות שיתבררו בהמשך. אם הוא איננו נמצא במקום, באולם או בבית מלון, זה אומר דרשני, שהרי הוא אמור להיות בכל שעות העבודה, ואם זאת המציאות, יש לבקש את מספר טלפון הנייד שלו וליצור איתו קשר.

אם אין לאותו עסק את המספר של המשגיח זה מעורר חשש לגבי רמת ההקפדה באותו המקום. כאן כדאי כבר לפנות למפקח הכשרות של הרבנות שאחראי על אותו המקום.

ה-ו. מי עובד במטבח? (בישולי עכו"ם)

בישולי גויים היא אחת הבעיות הנפוצות והקשות הקיימות היום בעולם הכשרות. מחלוקת בין פוסקי ספרד לפוסקי אשכנז יוצרת מציאות שבה לחצי מהציבור יהיה קשה מאוד למצוא מקום לסעוד בו. נראה את עיקר הדין:

בשו"ע יורה דעה סימנים קיב - קיג מובאות הלכות אפיית ובישולי גויים:

א. לגבי אפיית פת וכל סוגי פת הבאה בכיסנין (מיני מזונות אפויים שברכתם: "בורא מיני מזונות" ושאפשר לקבוע עליהם סעודה): לכל השיטות, בין לספרדים ובין לאשכנזים, מספיק שהדלקת האש או הדלקת התנור תיעשה על ידי יהודי ואחר כך הגויים יכולים לאפות.

ב. לגבי כל סוגי המאכלים האחרים: אין הדין כן, אלא שלפי מרן בשולחן ערוך, וכך היא ההלכה לבני עדות המזרח, לא די בהדלקת האש בלבד אלא צריך שגם ישראל יבשל את המאכלים. אמנם, לפי שיטת הרמ"א, וכן היא ההלכה לאשכנזים - גם כאן די בהדלקת האש על ידי ישראל ולאחר מכן יכול הגוי לעשות את כל הבישולים.²

2. יעויין בספר הליכות שלמה: מועדים, תשרי-אדר, עמ' מב-מג, הערה 11, בו מובאים בהרחבה דברי מרן הגרש"ז אויערבך, זצ"ל, כי בדורינו על האשכנזים לנהוג למעשה בכל נושא בישולי גויים כדעת מרן.

חשוב לציין שעל פי נהלי הכשרות של הרבנות הראשית לישראל (בחוברת הנהלים משבט תשס"ג), חייב כל בית אוכל, מפעל וכדומה בין שכשרותו למהדרין ובין בכשרות רגילה, לקיים את הדין על פי מרן, דהיינו לדעה המחמירה, כדי שכל עם ישראל יוכלו לאכול בכל מקום.

האמת היא, שלצערנו, בהרבה מאוד מקומות אין הקפדה על בישול ישראל לפי מרן למרות ההוראות של הרבנות. רבנויות מסוימות, בכל מקום שיש בהן הכשר רגיל, מורות למשגיחים להקפיד על בישול ישראל רק לפי הרמ"א. כעת גם דנה ועדת הכשרות של מועצת הרבנות הראשית לגבי שינוי הנהל הזה, כשבאופן מוצהר כל מקום שיש בו רק כשרות רגילה - חובת ההקפדה על בישול ישראל תהיה רק על פי שיטת הרמ"א.

חשוב לציין שלא בכל מוצר שייך איסור בישול גויים. ישנם שני סוגי מאכלים שעליהם לא גזרו חז"ל כלל (כמבואר בשו"ע, שם, סימן קיג, סעיף א):

א. דבר שנאכל חי בלי בישול - כגון ירקות, כמו עגבניה (סלט מטבוחה) ומיני פירות שעושים מהם קומפוטים, וכן דברי חלב.

ב. דבר שלא עולה על שולחן מלכים, דהיינו שהוא לא כל כך מכובד כדי להזמין אורחים עבורו. לדוגמא דגים קטנים כמו סרדינים.

לכן, בנושא הזה צריך לשאול את המשגיח כיצד נוהגים באותו מקום. לפעמים הוא יודה שקשה לו להשתלט על בישולי עכו"ם אפילו לפי שיטת הרמ"א, ובדרך כלל הסיבה לכך היא שבאותם מקומות בהכשר שאינו למהדרין, לא מחויבת נוכחות משגיח במשך כל היום אלא רק במספר מועט של שעות, או שהוא "נכנס ויוצא". במציאות הזאת, קשה מאוד לומר שהפועלים הגויים לא מדליקים גם כן את האש והתנורים, דבר האוסר את המאכלים אף לשיטת הרמ"א וגם מטריף את הכלים (שם, סימן קיג, סעיף טז).

• רמת כשרות חומרי גלם, באילו הכשרים משתמשים

באופן כללי: בחלק הזה ובחלקים הבאים אנו עוברים ממישור של תפקוד כוח האדם שבמטבח אל שטח חומרי הגלם המרכיבים את המאכלים שבסופו של דבר יוגשו לשולחן שאנו רוצים לסעוד עליו. פרט למים מהברז אין עוד חומר גלם שלא

צריך עדות על כשרותו³. אפילו בביצה תהיה נפקא מינה הלכתית האם היא חתומה עם חותמת של תנובה או לא (לגבי הימצאות של דם בביצים).

בנושא זה של כשרות חומרי הגלם, ישנם שני סעיפים עיקריים:

1. רמת הכשרות של אותו מוצר.

2. זיוף של חותמת הכשרות שעל גבי המוצר.

נתחיל לברר את העניין בנושא של בשר.

בשר

בשרים מתחלקים לשלושה סוגים.

• בקר וצאן

• הודו

• עוף

בשלב זה נתייחס רק לחומר גלם, דהיינו בשר שחוט, ולא למוצרים מוגמרים הנעשים מבשר.

בקר וצאן - בכשרות הבשר ישנם שני מנהגים לגבי אכילתו. יש שאוכלים רק בשר "חלקי" ויש שאוכלים בשר כשר למרות שאינו "חלקי". מהו בשר חלקי? ישנם שמונה סוגי טריפות אפשריים בבהמות, כאשר שמונה אלו מתפרטים לשבעים סוגים של טריפות. מתוך כל אלו ישנו רק סוג אחד שחז"ל הצריכו לבדקו: נקובת הריאה (שו"ע יו"ד סימנים כט ולט).

כיום נבדקת כל ריאה שתי בדיקות: אחת כשהיא עדיין בתוך הבהמה ואחת לאחר שמוציאים את הריאה מהחזה של הבהמה. לפעמים נמצא על גבי הריאה של הבהמה כעין חוט או סרוך (סירכא). לפי שיטת השו"ע - זהו סימן שישנו נקב באותו מקום בריאה, והבהמה טריפה, כיון שהיא נקובת הריאה. לפי הרמ"א ניתן לבדוק האם הסירכא מעידה על נקב או לאו (שם, סימן לט סעיף יג). מסירים בעדינות ומתוך הרבה מאד יראת שמים את הסירכא ואחר כך מנפחים את הריאה. אם יוצאות בועות של אויר זוהי ריאה שיש בה חור והיא טריפה, אבל אם לא יוצא אויר, סימן שאין חור והבהמה כשרה אבל לא "חלקי". באופן עקרוני האשכנזים הקלו כמו הרמ"א ואילו הספרדים החמירו כמרוך. אמנם יש בהלכה זו מנהגים רבים והחלוקה הכללית הזו אינה תמיד נכונה. למשל ספרדים רבים מיוצאי צפון אפריקה נוהגים כרמ"א, ומאידיך ישנם גם אשכנזים הנוהגים כמרוך.

3. לאחרונה התעוררה בעיית כשרות לגבי אספקת המים של העיר ניו-יורק, מחשש תולעים ובי"ה אין חשש כזה בארץ ישראל.

לכן, כאשר אתה ניגש לאכול בשר או אפילו לקנות לביתך בשר, צריך לדעת מה מנהגך.

בכל מקום המציג תעודת כשרות "למהדרין" אמורים בשר הבקר והצאן להיות בגדר "חלק", אבל במקומות של כשרות "רגילה" - הבשר כמעט תמיד ברמת כשרות רגילה, וכך נהוג גם במטבחי צה"ל ובקופסאות לוף מבשר בקר, דבר היוצר בעיה קשה מאוד לכל חייל שאוכל רק בשר "חלק".

חשוב לדעת שכל חייל צה"ל רשאי לבקש / לדרוש אוכל "מהדרין", הכולל בשר "חלק" ומוצרי אוכל אחרים ברמת "מהדרין".

הודו ועוף - למרות שרשמנו לעיל - הודו ועוף בנפרד, מבחינה הלכתית הם פחות או יותר זהים. אותן הקפדות שיש בהודו קיימות גם בעוף, ולהפך.

אמנם ישנה בעיה הלכתית / טכנית קשה לגבי כשרות העופות - מה נחשב "מהדרין" בעופות? חז"ל לא ציינו הקפדות מיוחדות בסוגי העופות ואין טריפות מיוחדות הדורשות בדיקה כלומר חז"ל בעצם לא הצריכו לבדוק שום טריפות בעוף. כמו כן אין הגבלה ביחס לקצב השחיטה, דהיינו למספר מסוים של עופות לדקה, או חיוב של בדיקת הריאה וצומת הגידים, ולא מצאנו הדרכה, כמה עופות מותר לשחוט בלא בדיקת הסכין בין עוף לעוף.

לרבנות הראשית היום, יש רשימה של הקפדות המבדילות בין עוף "מהדרין" לבין עוף ברמת כשרות רגילה (נהלי כשרות עמוד 13-18). לדוגמא:

- מנוחת השוחט - כמה זמן הוא שוחט, כמה הוא נח בין שחיטה לשחיטה.
- בדיקת סכין.
- קצב השחיטה.
- בדיקת ריאות.
- בדיקת צומת הגידים.
- פתיחת הגב במליחת העוף.

ישנן כיום, שלוש רמות כשרות בעוף והודו:

1. הקרוי "עוף חלק" - בדרך כלל בכשרות של בד"צים.
2. רמת "מהדרין" כאשר מקפידים בפועל על כל מה שהרבנות דורשת בעוף והודו מהדרין.
3. רמת כשרות רגילה - שלא בהכרח מקפידים על מה שכתוב בנהלים, ולמרות זאת הם כותבים שהעוף "מהדרין".

למעשה כמעט כולם כותבים "מהדרין" על ההודו והעוף.
כל אחד צריך לחקור לעצמו את הסוגיה הזו, ובהתייעצות עם רבו צריך לקבוע
לעצמו איזו רמת כשרות של עוף והודו הוא יקפיד לאכול.

מוצרי בשר מעובדים - כאשר עוברים לדבר על מוצר מוגמר המצב נעשה הרבה יותר מורכב, שהרי עכשיו מלבד הבשר ישנם מוצרי גלם נוספים בתוך הבשר, ולכן יש לברר האם המוצר המוגמר הזה באמת עומד בסטנדרטים שהאדם קבע לעצמו שהוא אוכל. לדוגמא, כאשר רוצים לקנות נקניקיה, ושואלים איזו מין נקניקיה זו ואומרים שזו נקניקית עוף, לכאורה אין בעיה לאכול את הנקניקיה הזאת גם למי שאוכל רק בשר חלק, שהרי לא צריך לבדוק ריאה בעוף. אלא, שבהרבה מוצרי בשר, ישנה תערובת של סוגי בשרים ושומן בשר. ישנן נקניקיות עוף והודו, אשר אחד מהמרכיבים הינו שומן בקר שבדרך כלל אינו "חלק". מי שאוכל רק "חלק" - לא יוכל לאכול את אותן נקניקיות. כך הוא גם המצב במוצרי בשר מעובדים נוספים, כגון: קובה, פסטלים, סיגרים, המבורגר, קבב וכו'. אפילו בדוכן של שווארמה לאחר שבדקנו ושאלנו והתברר שהוא מבשר הודו, לפעמים מניחים על גבי השווארמה מלמעלה גושים של שומן שמטפטף על גבי הבשר כאשר הוא מסתובב מול האש. אם השומן הזה הוא שומן כבש לא "חלק", תהיה בעיה באכילת השווארמה למי שאוכל "חלק", שהרי טפטף עליה השומן לא "חלק".

חלבי - מקובל בציבור שב"חלבי" אין בעיות כשרות ולכן עדיף לאכול חלבי מאשר להסתבך עם בשרי. כשמעיניים קצת בבעיות הרבות המתעוררות בכשרות החלב, רואים שהנחה זו פשוט איננה נכונה. אני מציע למי שיכול, להכנס לאתר האינטרנט של "תנובה" ולראות את הבעיות שעמן מתמודדים הפוסקים ואנשי השטח: חלב שנחלב בשבת; חלב של בהמות שנטרפו על ידי ניתוחים או פציעות, שחלבן אסור באכילה על פי הכלל ש"כל היוצא מן הטמא טמא"; חומרים המחמיצים את החלב והופכים אותו לגבינה, הנעשים לעיתים מן החי וקשה מאוד לפקח על כשרותם; חלב עכו"ם, שמיעוט מן הפוסקים התיירו אותו⁴, ובארץ ההיתר

4. יעויין בהרחבה בקובץ **בנתיב החלב** שיצא לאור בשנת תשס"ג על ידי ועדת המהדרין של תנובה, העוסק כולו בבעיות ושאלות אקטואליות בנושא כשרות החלב ומוצריו.

5. שו"ע, יו"ד, סימן קטו, סעיף א: "חלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו אסור...". יעויין שם פרטי הדין. הרדב"ז ואחריו הפרי חדש פסקו להקל במקרים מסויימים בהם אין חשש לתערובת של חלב מהבהמה טמאה, ואילו פוסקים אחרים, ובראשם החתם סופר, פסקו להחמיר בכל מקרה. לפני כחמישים שנה, פסק הגר"מ פיינשטיין, זצ"ל שחלב הנמצא בפיקוח ממשלתי, אין דינו כחלב עכו"ם והוא מותר בשתייה לישראל, אלא שבעל נפש יחמיר על עצמו ולא ישתה (אג"מ, יו"ד ח"א, סי' מז ויו"ד ח"ב, סי' לה) ויעויין בקובץ בנתיב החלב עמ' 29 - 31 ו-36 - 40, בהרחבה.

הזה כמעט ולא התקבל להלכה, וכך נוהגת הרבנות הראשית שלא מאשרת הכנסת מוצרי חלב עכו"ם, אפילו עם הכשר מחו"ל, לארץ; חמאת עכו"ם, שחלק מהפוסקים התירו על פי מנהג המקום⁶ ובארץ אין מנהג להתיר⁷, או גבינת עכו"ם שהוא איסור מוחלט ואין פוסק המתיר זאת⁸. ישנו גם שימוש רחב בגילטין מן החי במוצרי חלב, וידוע שיש מחלוקת בפוסקים לגבי כשרותו⁹, והיום התמעטו מספר הפוסקים המתירים אותו כיוון שתהליך היצור השתנה. פעם היו משתמשים בעיקר בעצמות יבשות לעשית גילטין¹⁰, אבל היום משתמשים בעצמות טריות ובעורות של חזירים, דבר המקשה על דרך ההיתר במוצרי גילטין¹¹. אמנם, ישנו היום גילטין מדגים טהורים והוא כשר לשימוש, וכן גילטין מן הצומח.

למשל, אחד המוצרים היותר מפורסמים ונפוצים המכיל גילטין מן החי הוא "מילקי". אמנם, לפני כשנה פורסם שחברת שטראוס מפסיקה את השימוש בגילטין מן החי ביצור "מילקי".

בנוסף יש לא מעט זיופי כשרות של מוצרי חלב מחו"ל, בעיקר בחמאה, בגבינות ובשוקולד, ונצרכת זהירות גדולה כדי שלא להכשל באכילתם. הפתרון הטוב ביותר הוא, לאכול רק מוצרי חלב מהארץ, מחברות מוכרות ובהכשר מוכר. לכן, כאשר אוכלים בחוץ חלבי צריך לברר מהם חומרי הגלם שמשתמשים בהכנת המאכלים המוגמרים. צריך לדעת כי לעיתים המשגיחים עצמם אינם מודעים לבעיות הקיימת או שאינם מתעדכנים על הזיופים שהרבנות מפרסמת עליהם.

הפתרון הפשוט ביותר הוא, לרכוש אוכל רק במקום שיש לו הכשר מהדרין. אמנם הצעה זו אינה פשוטה, מכיון שבמקומות ואזורים רבים אין אפשרות למצוא מקומות חלביים כשרים למהדרין.

דגים - מצב כשרות הדגים אינו קל יותר מאשר כל מוצר אחר. אכילת כזית דג טמא חמורה כמו אכילת חזיר, ומבחינת העונש- חייב חטאת כאשר אוכל בשוגג. נוסף על כך, ישנה בעיה הלכתית קשה שהתעוררה בשנים האחרונות בגלל גידול

6. יעויין שו"ע, שם, סעיף ג.

7. בקיצור שו"ע ילקוט יוסף, יו"ד, סימן קיב סעיף ח כתב שהמנהג בארץ להתיר חמאת גויים. והרב וייטמן כתב (בנתיב החלב עמ' 41) – "בתנובה אין משתמשים בחמאת נכרים... לשום מוצר הנושא את סימון המהדרין." וברור מכך שבכשרות רגילה כן משתמשים.

8. שם, סעיף ב, ויעויין במאמרו של הרב יעקב בורו, "איזו גבינה נאסרה כגבינת עכו"ם", **בנתיב החלב**, עמ' 43-47.

9. יעויין שו"ת יביע אומר, חלק ח, חיו"ד, סי' יא.

10. יעויין שו"ת אחיעזר ח"ג סי' ל"ג אות ה ובדף ל"ו שם. עוד יעויין תחילת ח"ד של שו"ת צ"ץ אליעזר.

11. שו"ת עמא דבר.

דגים בבריכות, והחשש מאיסור חמור של אכילת תולעים הנמצאות בדגים, דהיינו "שרץ המים" שהאוכלו עובר על ארבעה איסורי דאורייתא, וכל זאת למרות שגודלו של החרק פחות מכזית, ולכן יהודי שאוכל בריה שלמה כזאת בכל אופן מתחייב¹².

לבעיות הללו יש פתרונות פשוטים. לרכוש דג עם הכשר או עם פס קשקשת, או ארוז "חותם בתוך חותם". משגיחי כשרות, קולטים לפעמים, כל דג בלא בירור ולא מקפידים על הכשרים, ואומרים: "זה דג, מה יכול להיות בו?", אבל לצערנו בדג בלי עור ועצמות הקרוי דג "פילה", אין אפשרות לדעת האם הוא באמת כשר, וכאן אפשר לסמוך אך ורק על ההכשר שלו, שהרי הפוסקים אמרו שגם על שם של דג אי אפשר לסמוך. לדוגמא: ישנם הרבה מאוד דגים שמכונים בשם "טונה", למעשה רוב הדגים הנושאים שם זה אינם דג כשר אלא דג טמא, ולכן צריך לבדוק היטב האם קופסת השימורים שיצא ממנה הדג היתה מוחתמת עם הכשר מוכר ומוסמך, ואם היא מיובאת מחו"ל צריך גם כן אישור של הרבנות הראשית לישראל.

בחלק מהדגים נמצאים בתדירות גבוהה תולעים וטפילים מסוגים שונים. דג קרפיון לדוגמא הינו נגוע מאוד. לעומת זאת, דגי בורי / מושט נקיים יותר, ודג נסיכת הנילוס נקי לגמרי מחרקים. בכל אופן, כאשר אוכלים דגים שלמים כדאי מאוד לא לאכול את אזור הראש, הזימים והזנב. ישנם גם דגים שעל עורם נמצאים חרקים, ויש שבתוך הבטן. לכן, צריך לברר עם המשגיח, האם הדגים הם מפוקחים וללא תולעים. למשל, דגי תנובה הטריים - מפוקחים. גם בדגי פילה למיניהם, בדרך כלל אין הימצאות של שרץ המים.

בשימורי דגים - דרוש הכשר מוכר ואישור הרבנות הראשית לישראל, כמו שהזכרנו לעיל לגבי "טונה". וכמו כן, צריך להקפיד גם על דגים כבושים, כגון הרינג, ודגים מעושנים וכן סלט איקרה הנעשה מביצי דגים, ששם ישנה בעיה נוספת של דג טמא וגם של טפילים היושבים על גבי אשכול הביצים שממנו עושים את האיקרה.

שאר מוצרי הגלם היבשים

הזכרנו לעיל בסעיף א את הענין של הכשרים שונים, רמות כשרות וזיופי כשרות. כאן המקום ליישם את הידע הזה. צריך לשוחח עם המשגיח על הנושא הזה. ישנם מקומות, בעיקר עם כשרות מהדרין, שהרבנות המקומית או אותן בד"ץ מגביל את

12. יעויין שו"ע יורה דעה סימן פד, ובהרחבה בספרו של הרב משה ויא, **בדיקת המזון כהלכה** - כרך א, עמ' 98-99, 113-114 ו 135-136.

חומרי הגלם שמוותר להשתמש בהם באותו מקום. למרות זאת, באותה רבנות יכול להיות שכלל וכלל לא מגבילים את סוגי חומרי הגלם הנכנסים כאשר מדובר בכשרות רגילה.

למעשה, זו בעיה קשה לגבי מי שמקפיד על בישולי עכו"ם לפי מרן. ישנם חומרי גלם רבים ברמת כשרות רגילה, שבמוצהר אין שם הקפדה על בישולי נוכרים לפי מרן דהיינו שתהליך הבישול מתבצע כולו על ידי גויים, ורק הדלקת האש היא על ידי ישראל.

גם לגבי מוצרי חו"ל מיובאים ישנה בעיה קשה של בישולי עכו"ם. למעשה הרבנות הראשית נותנת אישור על מוצרים שהקפידו עליהם רק לשיטת הרמ"א. בנוסף כמעט כל המוצרים החלביים מחו"ל מכילים אבקת חלב גוי, אותה התירו מספר מגדולי הפוסקים¹³.

יש גם בעיה של זיופי כשרות בעיקר מחו"ל, אבל גם בתוך הארץ יש לא מעט זייפנים. מהכרת המציאות בשטח נראה כי הרבה מאוד משגיחים אינם מתעדכנים בזיופים, ולכן, אם המשגיח אומר שהוא מכניס כל דבר שיש עליו הכשר ומצד שני אינו מקבל את עדכוני הרבנות הראשית לגבי זיופי מוצרי יבוא - מוכרחים אנו לומר שיש כאן בעיה לא פשוטה וצריך להתבונן היטב האם אפשר לאכול באותו מקום או לא.

ח. פירות וירקות

בנושא הזה ישנם שני עניינים הלכתיים:

• ערלה.

• תרומות ומעשרות.

ערלה - שייך, כמובן, רק בפירות עץ מגידולי קרקע של ארץ ישראל שהרי ספק ערלה בפירות חו"ל מותר, הלכה למשה מסיני. אבל, כל ספק ערלה בארץ ישראל אסור, כיון שהוא ספק דאורייתא (שו"ע, יו"ד, סימן רצד). יש הרוצים לומר שאין בעיה בפירות, כי הכל עובר דרך תנובה. צריך לדעת, שתנובה הוא איגוד של מגדלים שחייב לשווק את הפירות של כל מגדליו. אמנם, יש גם רב והכשר לתנובה, אבל לא על כל דבר יש הכשר.

13. מרן הגרצ"פ פרנק (שו"ת הר צבי, יו"ד, סימן קג) ולהבדיל בין החיים לבין החיים הגר"ע יוסף, שליט"א

לכן, צריך לברר עם המשגיח, האם פירות העץ מגיעים בצורה מסודרת מבחינת בעית הערלה שיכולה להיות בהם.

אבל גם זה לא מספיק. ישנן מספר שיטות בפוסקים, כיצד יש להתיחס לתערובות של ספק ערלה, דהיינו סתם פירות שאינו יודע מה מצבם¹⁴. זו סוגיא הדורשת לימוד, וכל אחד לאחר עיון בסוגיא ולאחר התייעצות עם הפוסק שלו יחליט לעצמו האם הוא רוצה לסמוך על השיטות המקילות בספק ערלה או שרוצה לנהוג כמהדרין ולאכול רק פירות עץ שאין בהם שום ספקות או ביטולים.

תרומות ומעשרות - כיום ישנה כמות גדולה מאוד של ספק טבל¹⁵ המסתובב בשווקים ואצל ספקים בארץ. לכן, צריך לרכוש בצורה מסודרת ומושגחת את הירקות, או להפריש תרומות ומעשרות מכל דבר שאין ודאות שהפרישו ממנו. כמובן, שבכל מצב של ספק, ההפרשה ופדיון המעשר השני יתבצעו בלי ברכה. על כן, צריך לברר עם המשגיח, האם הוא קולט פירות וירקות בצורה מסודרת ללא חשש טבל. אם לא, צריך לודא שהוא יודע להפריש תרומות ומעשרות ולפדות מעשר שני. כמו כן צריך לברר כיצד הוא פודה את המעשר השני: האם דרך מנוי באחת הקרנות לפדיון מעשר שני או שיש לו מטבע שלו או של המקום בו הוא עובד.

הנחמה שיש בנושא הזה היא, שאפשר תמיד להפריש באופן עצמאי מהפרות וירקות המוגשים לנו לשולחן (חוץ מבשבת שיש בזה איסור, למרות שגם לזה יש דרכי היתר). אולם, כשאין סידור נאות בענין התרומות ומעשרות באותו מקום, זה אומר דורשני לגבי שאר שטחי ההלכה בכלל ולגבי המשגיח בפרט.

ט. ירקות עלים

שמענו לא פעם ולא פעמיים, כאלו היוצאים כנגד העיסוק הרב בבעיית החרקים במזון. יש הטוענים שאין כאן בעיה אמיתית ושבעבר לא עסקו בדברים הללו, ושזה לא כתוב בדברי חז"ל ובפוסקים. כל זה פשוט אינו נכון. התורה עצמה כותבת בשמונה פסוקים שונים את האיסור שבאכילת שרצים. דבר זה מאוד חריג, שהרי בתורה די היה לכתוב זאת רק פעם אחת. יתר על כן, על כל פעם שאדם עובר על איסור אכילת שרצים הוא אינו עובר רק איסור אחד אלא בין ארבעה לשישה

14. יעויין שר"ת יביע אומר ח"ו סימן כד.

15. "טבל" הינם גדולי קרקע הטעונים הפרשת תרומות ומעשרות שטרם הופרשו מהם תרומות ומעשרות (שו"ע יו"ד ס"י שלא).

איסורי דאוריתא, תלוי בסוג החרק. ישנו סימן שלם בשו"ע יו"ד על הנושא הזה (סימן פד) וספרות ענפה של מפרשי השו"ע, שו"תים וספרים שלמים של אחרוני האחרונים העוסקים בנושא הזה¹⁶. היום, ב"ה, ישנה מודעות רבה מאוד לנושא הזהירות מאכילת שרצים ורמשים. גולת הכותרת בנושא זה היתה הירקות המפוקחים מגוש קטיף, ששינו את פני עולם הכשרות¹⁷. (ויהי רצון שנוכה בעזרת ה' יתברך שמו, לשוב לכבוש וליישב את כל מלוא רוחב ארצנו הקדושה על ידי שלטון כשר של יהודים המקיימים את התורה קלה כחמורה, ולקידוש ה' הגדול של "וירשתם אותה וישבתם בה" ביד רמה ובכוונה שלימה!).

הוראת הרבנות הראשית היום היא שבכל מקום חובה להשתמש אך ורק בירקות עלים מפוקחים, ללא חשש חרקים. לכן, יש לשאול את המשגיח, מה מקורם של כל ירקות העלים. יוצא מן הכלל בהוראה זו הוא הכרוב. בכשרות רגילה מותר להשתמש בכרוב רגיל על ידי הורדת ארבעה עלים חיצוניים, הוצאת ה"ליבה", קיצוץ הכרוב, השרייתו במי ניקוי ושטיפתו במים זורמים.

לא מספיק לודא שמשתמשים בירקות עלים מפוקחים, שהרי העובדה שהירקות גודלו בצורה מיוחדת לא מבטיחה 100% נקיון מחרקים. על כל שקית מודפסות הוראות מפורטות כיצד לשטוף את הירקות לפני השימוש בהם. ההוראות הללו צריכות להשמר בקפדנות כדי שנוכל להיות בטוחים שבאמת ירקות העלים הם נקיים. לכן צריך לשאול את המשגיח, מי שוטף את ירקות העלים. אם לא הוא השוטף בעצמו- האם הוא מדריך ומשגיח על מי ששוטף אותם. כמובן שצריך לשאול אותו, כיצד הוא שוטף והאם הוא מקפיד לשטוף כמו שכתוב על גבי השקית.

ירקות קפואים - כמו ברקולי וכרובית, נחשבים גם הם כירקות עלים. כמעט כל מה שנמכר בסופרים ומוגש באולמות, בבתי מלון ובמסעדות, אינו עומד בסטנדרטים של כשרות מהדרין (דהיינו נטול חרקים לגמרי), אלא שסומכים על חזקה שהירק אינו נגוע או על מיעוט המצוי, דהיינו שהניגיעות לא מצויה מעל 10%, שלא צריך בדיקה לפני האכילה. לכן, הם לכאורה אינם מתאימים למי ששומר על רמת כשרות מהדרין.

16. יעויין בהרחבה בספר **בדיקת המזון כהלכה** של הרב משה ויא וכן בספר **תולעת שני** של הרב ש"ז רווח, שאמור לצאת לאור בקרוב.

17. בעניין זה, יעויין במאמרו של הרב מרדכי עמנואל "חקלאות גוש קטיף בראי ההלכה", **המעין תשרי תשס"ז**, עמ' 53-56.

י. קטניות

המצאותם של חרקים ושרצים נפוצה מאוד בסוגי קטניות שונים. לכל קטנית יש את הבדיקה המיוחדת לה. למשל: חומוס ושעועית צריכים להבדק רק לאחר שמשרים אותם כעשר שעות במים, כי רק לאחר שהם מושרים קליפתם נעשית שקופה ואפשר לראות את החרקים המתים הנמצאים בתוך החומוס או השעועית. אם הם עדין חיים בתוך הקטנית הם יברחו החוצה בזמן שהקטניות מוכנסות לתוך המים, ואפשר יהיה לראותם במים או את החורים שנשארו פתוחים בקטניות.

שאר הקטניות והדגנים נבדקים כאשר הם יבשים. בדרך כלל, החרקים אינם נמצאים בתוך גרגר אורז או חיטה, אלא בין הגרגרים (אורז עם נקודה שחורה איננו אסור).

ישנן שתי רמות של בדיקה: בדיקה מלאה, אחד אחד, או בדיקה מדגמית. בסוגי קטניות הידועים כנגועים, ההלכה מצריכה בדיקה מלאה של כל הכמות שבה אנו רוצים להשתמש. לגבי אורז, למשל, צריך להעביר את כל האורז לאט לאט על משטח ולחפש בין הגרגרים את החרקים. להלן תובא טבלה המפרטת כיצד יש לבדוק כל אחד מסוגי הקטניות והדגנים (נספח ב). בטבלה נכללים גם סוגי פירות יבשים וסוגי אגוזים שונים שגם הם צריכים בדיקה. למשל, במשמש מיובש צריך לפתוח עם סכין כל אחד ואחד מהמשמשים כדי לוודא שאין שם תולעת או נשל של תולעת, דבר המצוי בהם.

בדיקה מדגמית מתבצעת, כאשר המוצר לא נחשב נגוע לגמרי אלא שאנו חוששים שיש שם חרקים. ישנם דברים המוחזקים כנקיים ואין צורך לבדקם, כגון איטריות או פרורי לחם -אולם מומלץ לפחות להסתכל עליהם קצת לפני שמתמשים בהם.

לכן, צריך לברר עם המשגיח, האם בוררים את הקטניות והדגנים השונים, באיזו דרך הם נבדקים ומי בודק אותם.

יא. דברי מאפה

השאלה הראשונה הנשאלת כאן היא: מנין מגיעים דברי המאפה. כאן יכולות להיות שתי תשובות: או שהם מאפה בית של אותו המקום שאתה נמצא בו בהיותו אולם, בית מלון, או מסעדה, שיש בהם קונדיטוריה משלהם, או שדברי המאפה מגיעים ממקום אחר.

בקונדיטוריה מקומית ישנם ארבעה עניינים הלכתיים עיקריים המצריכים בדיקה:

א. ניפוי הקמח.

ב. הפרשת חלה.

ג. אפיית ישראל (דהיינו, מי הקונדיטור).

ד. רמת הכשרות של חומרי הגלם.

על השניים האחרונים כבר דיברנו לעיל, ולכן נמקד את הדיון בשני הנושאים הראשונים:

ניפוי הקמח - יש נהלים מפורטים של הרבנות הראשית למאפיות וקונדיטוריות, הן בנושא הקמח - קליטתו, אחסונו, ניקיון המאפיה או הקונדיטוריה ומקום אחסון הקמח (סילו), אבל לא נוכל להכנס ולדון בהם במסגרת זו ולכל החילוקים והחששות שיש בכל אחד מנושאים אלו.

נושא הניפוי עצמו הוא יותר קרוב אלינו, שהרי כמעט כל אחד ניפה קמח בביתו. כאן ההקפדה צריכה להיות על ניקוי הנפה לפני הניפוי. על פי נהלי הכשרות של הרבנות, חייבים לנקותה על ידי לחץ אוויר בכל יום לפני תחילת העבודה, דבר, שלצערנו, אינו מיושם כ"כ בשטח. הניפוי עצמו צריך להעשות על ידי נפה שיש בה צפיפות מסוימת של חורים לאינץ' (2.54 ס"מ) רץ דהיינו - בשורה אחת של חורים באורך אינץ' צריך להיות 60 חורים לרמת מהדרין, ואילו ברמת כשרות רגילה די ב-50 חורים לאינץ'.

הכינוי המקצועי לגדלים הללו הם 50 מ"ש או 60 מ"ש. אולם, הביטוי נפת משי אינו מדויק ויכול להיות בכל מיני גדלים שונים. כמובן, שצריך לבדוק באופן תדיר שהנפה אינה קרועה ושאיין רווח בין הנפה לבין המסגרת שלה, שהרי לפעמים היא אינה מלובשת היטב על גבי המסגרת והקמח יכול לעבור בלא שינופה כראוי.

הפרשת חלה - מצווה להפריש חלה מן התורה, כדכתיב:

וַיִּדְבֹר ה' אֶל מֹשֶׁה לֵאמֹר: דַּבֵּר אֶל בְּנֵי יִשְׂרָאֵל וְאָמַרְתָּ אֲלֵהֶם כִּבְּאֲכֹכֶם אֶל הָאָרֶץ אֲשֶׁר אָנִי מְבִיא אֲתֶכֶם שָׁמָּה: וְהָיָה בְּאֲכֹלְכֶם מִלֶּחֶם הָאָרֶץ תְּרִימוּ תְרוּמָה לַה': רֵאשִׁית עֲרֶסְתְּכֶם חֲלָה תְרִימוּ תְרוּמָה כְּתוּמַת גֶּרֶן כֵּן תְרִימוּ אֹתָהּ: מִרֵּאשִׁית עֲרֶסְתֵיכֶם תִּתְּנוּ לַה' תְרוּמָה לְדֶרֶתֵיכֶם (במדבר טו, יז-כא).

מן העיסה (הבצק) מפרישים חלה לכהן, ויש בה דין של תרומה האסורה באכילה לזר (שאינו כהן) לאוכלה. ולמעשה, היום, גם לכהן אסור לאוכלה, מאחר והוא טמא וגם החלה טמאה. בזמן הזה מצוות חלה היא מדרבנן. אמנם, גם במצב של

ספק האם הפרישו או לא, אין אנו אומרים "ספק דרבנן לקולא" ומוותרים על ההפרשה, אלא אנו מפרישים בלא ברכה, כיון שכל מה שאפשר לתקן - מתקנים, וכך הדין גם כן כאשר יש ספק אם הפרישו בתרומות ומעשרות מפירות, כמו שהזכרנו לעיל בסעיף ח למאמר.

לא כל דברי המאפה מתחייבים בחלה, אלא החיוב תלוי בשני דברים. האחד הוא- כמות הקמח, והשני הוא - סוג העיסה / המאפה. רק כאשר העיסה מכילה קמח בנפח של 43.2 ביצים - היא חייבת בהפרשת חלה. נחלקו הפוסקים על איזו כמות של קמח מדובר. למעשה, מה שנוהגים בד"כ הוא שמעיסה המכילה 1200 גרם קמח מפרישים בלי ברכה. ומ-1.666 גרם קמח - האשכנזים וחלק מהספרדים מפרישים עם ברכה, כאשר חלק מהספרדים מפרישים עם ברכה רק מ-2487 גרם קמח.

לא כל סוגי המאפה חייבים בחלה. הזכרנו לעיל את הפסוק: "בֶּאֱכֹלְכֶם מִלֶּחֶם הָאֲרֶץ", ועל זה אמרו חז"ל ונפסק כן בשו"ע, שאין חיוב חלה אלא בלחם (יו"ד סימן שכט). המשמעות ההלכתית של "לחם" לענין חלה היא, שתהיה עיסה עבה (לא רכה ונשפכת כמים) שנאפית, אבל עיסה רכה ומבושלת לא חייבת בחלה. למעשה, רבו הדעות בנושא הזה, מה חייב ומה לא חייב בחלה, ומה מפרישים עם ברכה ומה בלי ברכה.

הנושא ההלכתי מסתבך עוד יותר, בשל ריבוי סוגי המאפים הקיימים. למעשה בשו"ע יו"ד סימן שכט מובאים חמישה סוגים של מאפים, חלק חייבים בהפרשה עם ברכה, חלקם בלי ברכה וחלק פטורים לגמרי.

בנהלי הכשרות של הרבנות עמוד 74 ההנחיות למעשה הן:

- א. עיסה עבה, כעיסת לחם המיועדת לאפיה - יש להפריש ממנה בברכה.
- ב. עסה עבה, המיועדת מראש לבישול ובישלה - יש להפריש ממנה אך בלא ברכה.
- ג. מעסה רכה המיועדת לאפיה - יש להפריש. המפריש מהבלילה הרכה צריך לומר שהחלה תחול בשעת האפייה, הואיל ואז חל החיוב על בלילה רכה.
- ד. בלילה רכה הנשפכת ונאפת על משטח ישר - אין צורך להפריש ממנה.
- ה. עסה רכה הנשפכת ונאפת על משטח ישר שיש בו מקום קיבול קטן - חייבת בהפרשת חלה.

לכן, כדאי לברר עם המשגיח, כיצד הוא נוהג, אבל לזכור תמיד שגם אתה יכול לתקן את המאפים שרכשת כאשר יש בידך ספק האם נעשתה ההפרשה כדין. עם זאת, צריך לדעת שאין אפשרות להפריש מדבר שהוא פטור מהפרשה על דבר שהוא חייב בהפרשה. על כן, אם יש בידך מספר סוגי מאפים שונים, יש להפריש מהם מספק, וכמובן ללא ברכה, על כל סוג בפני עצמו, שהרי אולי על סוג אחד הפרישו ועל הסוג השני לא הפרישו, או אולי סוג אחד בכלל לא התחייב בחלה והסוג השני כן חייב או להיפך.

למעשה - מפרישים כמות כל שהיא, עוטפים אותה בנייר או ניילון ומשליכים לאשפה, ועדיף לעטוף בשני כיסויים.

כאשר דברי המאפה מגיעים ממקום אחר, אפשר פשוט לשאול את המשגיח מהיכן הם מגיעים ובאיזה הכשר הם, ואז אפשר לבדוק מה רמת הכשרות באותה מאפיה או קונדיטוריה שממנה הם הגיעו.

יב. סכנתא חמירא מאיסורא

נושא זה מתחלק לכמה תתי נושאים:

1. בשר ודגים.
 2. חלב ודגים.
 3. ביצה, בצל ושום פתוחים שעבר עליהם הלילה.
- חלק מהנושאים מובאים בשו"ע וחלקם בפוסקים אחרונים, נפרט אחד לאחד:
- בשו"ע יו"ד קט"ז בסעיפים ב-ג, מובאות הלכות בשר ודגים, בישולם יחד ואכילתם יחד. אסור לאכלם יחד (שו"ע שם) ואסור לבשלם יחד (הרמ"א שם). איסור הבישול יחד כולל מספר אפשרויות של בישול.

על פי נהלי כשרות של הרבנות הראשית לישראל (תשס"ה עמוד 50):

1. אין לבשל, לאפות, לחמם או לצלות בשר ודגים יחד.
2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים, אלא אם כן הוחלף השמן והמטגנת נשטפה היטב.
3. יש ליחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות.
4. אם יש מטגנת כפולה יש לעשות מחיצה ביניהן.

בישול בשר ודגים יחד ב"ה לא מצוי בשטח, אבל במקרים רבים נתקלנו בחימום של בשר ודגים ביחד באותו ארון חימום, או בשימוש באותו ציפסר לבשר ודגים

זה אחר זה בלא החלפת השמן. לכן, צריך לברר על כך עם המשגיח. נוסף על כך, נדיר מאוד למצוא מקום שיש בו ציפסר נפרד לטיגון ירקות. כוונת ההלכה פה היא שלא יטגנו ירק, כגון חצילים, בשמן שטיגנו בו בשר, כגון שניצל, ואחר כך יגישו את החצילים הללו עם דג. זה דבר שקורה כמעט בכל חתונה במנה הראשונה, מוגשים סלטים מטוגנים על השולחן ביחד עם דג. הבעיה יכולה להיות גם כן הפוכה - סלטים שטוגנו בציפסר שטוגן בו דג, ומגישים אותו יחד עם בשר - למשל: שוב - במנה ראשונה, כשיש על השולחן גם סלטים וגם בשר, כגון כבד. צריך אמנם לדעת, כי יש פוסקים המתירים לאכול סלט כזה יחד עם בשר, או להפך. (שו"ע יו"ד סימן קט"ז בכף החיים ס"ק ט"ו).

ארונית חימום היא גם כן בעיה מצויה, שהרי מכניסים מגשים של בשר ומגשים של דג והחימום מגיע כמעט תמיד ליותר מיד סולדת בו. ההלכה היא, שכאשר אחד מן המוצרים מכוסה היטב - אין בליעה ופליטה של הבשר על הדגים או להפך (שו"ע יו"ד סימן צ"ז וסי' ק"ה ובסימן קט"ז בכף החיים ס"ק כ"ג). אמנם, ישנם מוצרים מוגמרים שאי אפשר לכסותם, שהרי הכיסוי גורם שיצטברו אדים בתוך התבנית והמאכל מתקלקל. הבעיה הזאת קיימת בעיקר בסוגי בצקים או מוצרים מטוגנים שיש עליהם ציפוי של קמח או פירורי לחם.

בהכשרים מסוימים ישנה הקפדה על אגף נפרד במטבח לדגים, עם כלים נפרדים, ציפסרים נפרדים וכו'.

נדרשת זהירות גם בזמן ההגשה ובזמן האכילה, על פי הוראת הרבנות הראשית: "בזמן הגשת הבשר (כגון בושא [קונכייה של בצק ממולא]) ודגים יש להשתמש במגשיות, בסכו"ם ובמלקחיים נפרדים." (עמוד 50). היום מקובלת הגשה של "אמריקאן סרביס", דהיינו צלחות אישיות לכל אחד מן המאכלים, ובדרך זו הבעיה פחתה במקצת ב"ה. אמנם יכולה להיות עדיין בעיה, כאשר לבשר או לדג או לשניהם ישנו הרבה רוטב והאחד יכול לגלוש לתוך השני. זה, כמובן, רק כאשר המלצר מביא על אותו מגש צלחות בשר וצלחות דג. צריך גם כן להזהר בלחם שנגע בבשר או בדג, ונשארה עליו ממשות של האחד, וממילא אסור לאוכלו עם השני (כף החיים שם ס"ק כו).

יתר על כן, יש שאלה אם בכלל מותר לשני יהודים המכירים זה את זה לאכול בשר ודג באותו זמן על אותו שולחן, שהרי בשו"ע יו"ד סימן פה, נאסר על שני יהודים לאכול על שולחן אחד בשר ואחד חלב, באותו זמן. (כמובן שיש דרכי היתר, למשל על ידי הנחת היכר על השולחן, כדי שלא ישכחו ויאכלו אחד מהשני בשר וחלב יחד). שאלה זו לא הוכרעה בבירור, אבל ישנם הכשרים מסוימים המקפידים שלא

להגיש בשר ודג באותה מנה, ואם יש דג במנה הראשונה- המלצרים מפנים את כל הסלטים והלחם לאחר מנת הדג.

אחת מנקודות התורפה בערבוב בין בשר לדג היא ב"בר הפתיחה" של אירועים כגון חתונות או בבתי מלון. על כן הוראת הרבנות (בנהלי הכשרות עמ' 50) היא, שכאשר יש בר בהגשה עצמית יש להקצות אזורים נפרדים וכלים שונים, הן לבשר והן לדגים, וכן שילוט המורה על דגים ובשר. זה דבר שכמעט לא מיושם בשטח, ואפילו כאשר מקצים אזורים שונים אין שילוט בנמצא. יתר על כן, יש מאכלים "בלתי מזוהים" ולעיתים יש בתוכם בשר ואנו כלל איננו יודעים על כך. לכן, צריך להזהר לא לאכול יחד בשר ודג או דברים שאין אנו יודעים מהם, או משהו פרווה שנתבשל ברוטב או בשמן בשרי (אמנם לעיל הובא שיש פוסקים שלא אוסרים זאת). כמובן, שאם אוכלים דג בתחילה צריך לשתות ולאכול משהו פרווה לפני שאוכלים בשר (שו"ע, יו"ד, סימן קטז, לעיל), אבל יש שאמרו, שכאשר אוכלים בשר בתחילה ואחר כך רוצים לאכול דג אזי צריך גם לבדוק שלא נשאר בשר בין השיניים (כף החיים שם ס"ק כ"ז).

הנושא השני הוא חלב ודגים. מרן כתב בבית יוסף (יו"ד, סימן פז) כי יש סכנה בכך, אך לא חזר על כך בשו"ע. הרמ"א תמה על דברי מרן בבית יוסף ודחאם, ובעקבותיו רוב ככל הפוסקים האשכנזים. לפיכך, המנהג של האשכנזים היום הוא שמוותר לכתחילה לבשל ולאכול יחד דגים ומוצרי חלב ("מעשים שבכל יום"). לעומת זאת, פוסקים ספרדים רבים החמירו כדברי מרן בבי"י (יעויין בדברי כף החיים, או"ח סי' קעג, ס"ק ג), וכך מורה לאיסור, הלכה למעשה, הגר"ע יוסף, שליט"א (יחווה דעת, ח"ו, סי' מח).

הנושא השלישי בענין "סכנתא חמירא" - יש להדגיש שהוא אינו מובא להלכה בשו"ע! ובכל זאת, בהכשרים מהודרים מקפידים על כך, וכך גם בהוראות הרבנות הראשית אפילו בכשרות רגילה. (נהלי כשרות של הרבנות הראשית תשס"ג בעמודים 35, 44).

"אין להשתמש בביצים שקולפו אתמול, אלא אם כן ניתן עליהם תבלינים או שמן בצורה ניכרת. כמו כן, אין להשתמש בבצל ושום קלופים מיום אתמול אלא אם כן הוספו להם תבלינים או שמן בצורה משמעותית."

מקור דין זה הוא במסכת נידה דף יז: "אמר רבי שמעון בן יוחי: חמישה דברים הם שהעושה אותן מתחייב בנפשו ודמו בראשו - האוכל שום קלוף, ובצל קלוף, וביצה קלופה..." ואומרת הגמרא בהמשך - "ואף על גב דמנחי בסלתא ומייצרי

וחתימי - רוח רעה שורה עליהם. ולא אמרן אלא דלא שייר בהן עקרן או קליפתן, אבל שייר בהן עיקרן או קליפתן לית לן בה". פירוש הגמרא הוא שבצל או שום כאשר הוא מקולף או חתוך ועבר עליו הלילה אפילו סגור ושמור בכלי - רוח רעה שורה עליו והאוכל אותו מתחייב בנפשו ודמו בראשו. ופירש רש"י - נענש על עצמו וחובת דמו נדרשת ממנו אחרי מותו וכו'. אמנם בעל כף החיים (ביו"ד סימן קט"ז ס"ק צב) כותב שיש אפשרות להתיר בכל אופן בצל ושום קלופים כאשר הופכים אותו למאכל על ידי ש"ניתן עליהם תבלינים או שמן בצורה ניכרת" כמו שכתוב שם בנהלי כשרות של הרבנות.

אפשרות נוספת היא, להשאיר את הקליפה או את השורשים, הם השערות שבחלק התחתון של הבצל או השום.

כמובן מי שנוהג כן צריך לברר עם המשגיח, כיצד נוהגים במקום שרוצים לאכול שם. עצה נוספת מובאת בכף החיים (שם בס"ק צג) וזה לשונו "יש לומר דאינו מזיק אלא כשאוכל כמו שהוא, אבל לאחר כבישה בחומץ או במי מלח או אחר בישול - אינו מזיק."

נושא האכילה מקיף כמעט את כל חלק יורה דעה בשולחן ערוך. ניסינו עד כמה שאפשר לתת סקירה כללית של ההלכות הרבות כל כך השייכות לענין הזה. המטרה העיקרית היתה שתוכלו לאכול מחוץ לבית, בביטחון שמה שאתם אוכלים הוא באמת כשר. רצינו גם, שמי שרוצה לקדש את עצמו במותר לו יוכל לדעת כיצד להבחין בין רמות הכשרות השונות ולקבוע לעצמו את דרכו בהתיעצות עם רבותיו.

"יאכלו עניים וישבעו".

כיצד אדע מהי רמת הכשרות באולמות, קיטרינגים ומסעדות

- א. מי נותן את הכשרות? (איזו רבנות / בד"ץ וכו').
- ב. איזה רמת כשרות? (רגילה / מהדרין).
- ג. איזה סוג השגחה? (משגיח צמוד / נכנס ויוצא).
- ד. כרגע יש משגיח במקום?
- ה. מי עובד במטבח? (רק יהודים / רק גויים גם וגם).
- ו. הקפדה על בישול ישראל! (רמ"א - הדלקה על ידי יהודי / בית יוסף - הנחת האוכל על ידי יהודי).
- ז. רמת כשרות מוצרי הגלם – איזה הכשרים משתמשים?

- בשרי - בשר בקר, הודו, עוף.
- מוצרי בשר מעובדים - נקניקות, נקניק, קובה, פסטלים וכו'.
- חלבי - חלב, חמאה, גבינה, קצפות.
- דגים - בדיקת תולעים.
- שאר חומרי הגלם היבשים - שימורים, אבקות, שמנים וכו'.
- האם יש מוצרי יבוא?
- האם המשגיח מודע לפרסומים של הרבנות הראשית בעניין זיופי כשרות?

פירות וירקות

- איזה כשרות.
- במידה וצריך הפרשת תרומות ומעשרות - מי מפריש?

ירקות עלים

- האם כל הירקות עלים מפוקחים וללא חרקים (כולל כרוב)?
- מי שוטף אותם?
- ירקות עלים קפואים - האם יש ברוקולי, כרובית, כרוב, כרוב ניצנים. מה ההכשר?

קטניות

- ברירתן - מי בורר וכיצד?

דברי מאפה

- מניין? (קונדיטוריה מקומית? / מגיע מבחוץ?)
קונדיטוריה מקומית:
 - 1) ניפוי הקמח (מי מנפה / איזה צפיפות של הנפה)
 - 2) הפרשת חלה (מי אחראי להפריש).
 - 3) קונדיטור (יהודי / גוי).לעיתים ישנם הרבה בעיות בחומרי הגלם!!!
מגיע מבחוץ:
 - 4) מנין מגיע?
 - 5) נותן הכשרות (איזו רבנות / בד"ץ וכו').
 - 6) רמת כשרות (רגילה / מהדרין).

סכנתא חמירא מאיסורא

- בשר ודגים - באותו תנור יחד? בציפסר זה אחר זה?
- בצל ושום - לינת לילה?

נספח ב

מוצרים הצריכים בדיקה מלבד ירקות עלים

מוצרים שבודקים אותם רק לאחר שריה במים (בערך 12 שעות):
 חומוס, שעועית לבנה - להניח חמישה או שישה על כף היד, לראות את צידם
 האחד ואחר כך להפוך אותם ליד השניה ו לבדוק את הצד השני.
 שעועית אדומה - בדיקה מדגמית שמתבצעת כנייל, אבל לאחר קילוף.

מוצרים שבודקים אותם כשהם יבשים :

הסתכלות בלבד	מדגמית	אחד אחד	
פירורי לחם, קמח מצה, קוסקוס מוכן, אטריות		קמח, סולת, שיבולת שועל, (קוואקר), גרנולה, חיטה, גריסים	דגנים
	פרג	אורז, כוסמת, עדשים, פופקורן, שומשום	קטניות
אבקות מרק	שאר תבלינים	זעתר, קרי, כמון, תבלינים מעורבים (לגריל, לקציצות וכו')	תבלינים
		תות שדה, תאנה, רימון הדרים (כנימות על הקליפה)	פירות
אגוזים מקולפים בתפזורת, קוקוס		קשיו, כל האגוזים שקליפתם קשה	אגוזים ופיצוחים
	שזיף, צימוקים	משמש, תמרים, תאנים, דובדבן מסוכך	פירות יבשים
	אפונה טריה	פטריות טריות, ראש שומר, סלק, לפת, צנון, בצל יבש (תלוי בעונת השנה), זית	ירקות

"וכל מעשיך יהיו לשם שמים"

בהצלחה מ"כושרות!"