

## כיצד קובעים מה חייב בבדיקה?

הרב יצחק דביר

נושא החרקים במזון הוא אחת מהתמודדויות המורכבות ביותר של עולם הכשרות התעשייתי והמסחרי בימינו. במאמרים שלפניכם מובאות סקירות הלכתיות שונות בנושא החרקים במזון. יודגש כי הבאת המאמרים אין בה משום תמיכה של רבני כושרות בתוכם. המאמרים מוגשים כשירות לציבור בהכלם מידע על השיטות ההלכתיות שעליהם מסתמכים גופי הכשרות השונים, ובעזרתם יוכל כל אחד לבחור אם שיטות אלו מתאימות לרמת הכשרות שבכוונתו לצרוך.

רמת הנגיעות המחייבת בבדיקה מוגדרת בפוסקים כ'מיעוט המצוי'. בימי קדם הייתה הגדרה זו נתונה בידי כל אדם, וחייב הבדיקה נקבע על פי מספר הפעמים שבו בעלת הבית הפשוטה או אנשי העיר נתקלו בנגיעות במין זה, וכדברי ה'פרי מגדים' (יו"ד שפ"ד פד, לד): 'ירק שהוחזק ג' פעמים בתולעים אסור לאכול בלי בדיקה'. ה'פרי מגדים' אינו מפרט על פני איזו תקופת זמן נמצאו שלוש הנגיעויות, משום שפשוט שמדובר בפרק זמן סמוך המעיד על נגיעות מצויה, ולא על נגיעות נדירה.

בעת החדשה, עם התפתחות המחקר הגלובלי, יש שחשו צורך לקבוע באופן סטטיסטי מהי רמת הנגיעות האסורה. מניפת הדעות משתרעת על פני טווח של 2.5%–50% נגיעות בקירוב. סימני שאלה רבים מלווים את ניסיון החישוב הזה:

- כיצד לחשב את רמת הנגיעות? האם על פי כמות החרקים המצויה באריזה גדולה? לפי זו המצויה באריזה ביתית? או שמא בכלל לפי כמות המאכל שמכינים בפעם אחת? האם הדין ישתנה על פי כמות הבישול והסועדים?
- אילו גידולים יש לכלול בחשבון הנגיעות, האם גם את אלו הגדלים בגידול מיוחד?
- האם מדגם שנלקח משדה מסוים ויצא נקי, פוטר אותו מבדיקה?
- מה הדין כאשר גוף כשרות גדול מייבא מאזורים נגועים פחות, האם חייב הבדיקה הארצי משתנה? מה הדין כאשר גוף כשרות אחד מכניס מכונה לניפוי החרקים ולשבירת הביצים והאחר אינו מכניס ואינו בודק?
- כיצד יש לחשב את רמת הנגיעות כאשר היא תלויה בתנאי אחסון שונים? מה הדין כאשר ידוע שממחסנים מסוימים חוזרת סחורה נגועה באופן תדיר, ובמחסנים אחרים זהו מצב נדיר יותר? האם יהיה מותר לאכול בלא בדיקה מוצר שברמה הארצית רמת נגיעותו נמוכה גם כאשר הוא רוכש ממחסן שבו רמת הנגיעות גבוהה?

- כיצד מחשבים רמת נגיעות המשתנה בין עונות השנה, האם בכל עונה יהיה הדין שונה? ומה הדין כאשר בשל פגעי מזג האוויר הנגיעות חמורה יותר? מי מפקח, עוקב ומעדכן את הציבור בדבר שינויים תכופים אלו?

מחמת קשיים אלו במינים שאנו נפגשים בהם מפעם לפעם בנגיעות, אנו מורים על בדיקה המועילה להימנע ממנה, מבלי להיכנס בכל פעם לשאלה מהם אחוזי הנגיעות המדויקים. אף שיש מקום לדיון הלכתי על חובתה של גישה זו, היא בוודאי מתאימה לכל מי שמעוניין להימנע בוודאות מאכילת חרקים, וכבר כתב החכמת אדם (שער איסור והיתר כלל לח סעיף כ): 'ראוי לאדם להסתכל במה שאוכל, ועל ידי זה ינצל מכמה תולעים. ומעיד אני עלי שכמה וכמה פעמים נצלתי על ידי זה בעזר ה'.

ככלל, רמת הנגיעות במוצרים השונים מושפעת מטמפרטורת הגידול והאחסון. משום כך בגידולי הקיץ אנו מוצאים נגיעות רבה וקשה יותר, ולעיתים משתנות בשל כך הנחיות הניקיון והשטיפה. מחמת האמור, כדי להימנע מריבוי נגיעות של חרקים, יש להקפיד על תנאי אחסון מתאימים לכל המוצרים היבשים: אבקות למיניהן, קטניות, קמח, תבלינים וכדומה, במקום קריר ומוצל ולא אל מול השמש. השמירה במקרר או במקפיא הינה הטובה ביותר.

מקור בולט להתפתחות נגיעות הינו חרקי המחסן. חרקים אלו מתרבים בעת אחסון ממושך במחסני רשתות השיווק, שבחלקם אינם מודברים ברמה מספקת. כך נוצר מצב שבו מוצרים רבים שיוצאים מן היצרן בהיותם נקיים, מגיעים אל הצרכן כאשר הם נגועים בחרקים. כדי להימנע ככל הניתן מנגיעות זו, יש להקפיד על שני כללים: א. להימנע מרכישת מוצרים בעלי תאריך ייצור ישן. ב. לוודא בעת הרכישה שהאריזה שלמה, באמצעות לחיצה עליה ובדיקה שלא יוצא ממנה אוויר.