

הכשרות באולמות ובאירועים – תמונת מצב

אליסף פרשן

לפני למעלה מעשור שנים החלה עמותת 'כשרות' להפעיל את אגף הפיקוח, שמטרתו לסייע בפיקוח על הכשרות באירועי השמחות השונים (חתונות, בריתות וכדומה).

המחלקה נותנת ייעוץ והכוונה למאות משפחות בשנה, ובמידת הצורך מסייעת בפתרון בעיות על ידי שליחת מפקח מוסמך מטעם 'כשרות', שתפקידו ללוות את האירוע החל משלב ההכנות, המתחיל כבר ברכישת חומרי הגלם, דרך הבישולים, וכלה בהגשת המנה האחרונה.

תעשיית האולמות, שירותי ההסעדה (קייטרינג) ובתי האוכל הציבוריים התפתחה מאוד בשנים האחרונות. במאמר זה ננסה להעלות כמה נושאים המצריכים תשומת לב בנושא הכשרות באולמות.

א. 'כל הבשר חלק והירקות גוש קטיף'

היות ואנו אנשים המקפידים על כשרות המאכלים, ייתכן שניגש למשגיה באירוע או באולם וננסה לברר אצלו מהי רמת הכשרות במקום. פעמים רבות נקבל בתור תשובה את הסיסמא הידועה: 'כל הבשר חלק וכל הירקות גוש קטיף'. כפי שיתברר להלן, תשובה לקונית זו כלל אינה מספקת את מי שרוצה באמת לדעת מהי רמת הכשרות במטבח, שהרי לדוגמה כאשר הטבח אינו יהודי, כשרותו של הבשר אינה מעלה ואינה מורידה, ו'גוש קטיף' הוא שם קוד לעשרות חברות וחיקויים. נוסף על כך, לצערנו הניסיון מוכיח שבלא מעט מקרים, הבשר שהובטח שהוא בהשגחת 'הרב מחפוד' (או כל גוף כשרות אחר), כלל לא היה כזה. זאת ועוד, גם אם באירוע נמצא משגיה שעושה את עבודתו נאמנה (ויש רבים וטובים כאלו, ב"ה), והבשר אף הוא מאותו גוף כשרות טוב כפי שנאמר לנו, צריך לדעת שלעיתים רבות, משתמשים עובדי המטבח באולם בשאריות מאירועים קודמים, ועל כן יכול להיות שלצלחת שלנו לא הגיע הבשר מן הכשרות שעליה דיווח המשגיה.

המציאות במטבח הציבורי מורכבת וכוללת פרטים רבים, ותהיה זו פתיות אם נסתפק במשפט אחד שמסכם הכול. לו היינו לוקחים משכנתא, לא היינו מסתפקים במשפט סתמי ש'המסלול שלקחת הוא בסדר', וודאי שהיינו בודקים לעומק, ואין סיבה שלא ננהג כך גם בתחום הכשרות, כדברי הרמח"ל במסילת ישרים שכותב שאוכל שספק אם יש בו איסור דומה לאוכל שספק אם יש בו ארס, ואותו ודאי לא היינו אוכלים!

ב. 'אירוע גלאט מיוחד בשבילכם'

משפחות רבות מחליטות מהו האולם שבו הן מעוניינות לערוך את השמחה שלהן, וכאשר בעל האולם רואה שיש למשפחה בעיה עם רמת הכשרות במקום, הוא מציע לפתור את הבעיה כך: 'תוסיפו 500 ש"ח למשגיא, והוא יהיה צמוד בכל האירוע שלכם', או 'תוסיפו דולר למנה ונעשה לכם אירוע גלאט'.

הפער בין הרצוי לבין המצוי גדול מאוד, ובעל האולם אינו נאמן לשדרג את מערך הכשרות באופן חד פעמי עבורו, הן משום שהוא נוגע בדבר, והן מהסיבה הפשוטה שרמת כשרות גבוהה תלויה בנוהלי עבודה אחרים שהוא בדרך כלל אינו מכיר, ואינו יודע כיצד להתמודד איתם. כמו כן, צריך לזכור שמשגיא הכשרות אמור לבצע את עבודתו נאמנה ללא קשר לרמת השכר שאותה הוא מקבל. משגיא שמלכתחילה אמור להיות באולם ולהשגיח, וכעת הוא מקבל תוספת שכר על עבודתו ה'מיוחדת' - הדבר אומר דורשני, הן לגבי עבודתו הרגילה והן לגבי ה'מיוחדת'.

חלק משמעותי מאוד בכל עבודת הכשרות תלוי ב'חומר האנושי' ופעולתו, קרי: בעבודתו של משגיא הכשרות במקום. המשגיא, כשמו כן הוא, אמור להשגיח ולפקח על הנעשה במטבח, מראשית העבודה ועד תומה, בכל נקודות הזמן והמקום, פיקוח על מגוון המוצרים והבישולים. משגיא טוב אמור גם להיות מנהל עבודה ומנהל כוח אדם מוצלח, המחזיק תחתיו את צוות העובדים ומוודא שהם פועלים בצורה נאותה בהתאם לנוהלי הכשרות הראויים, כפי שהשף מוודא שעובדי המטבח מכינים את האוכל בצורה הטובה ביותר מבחינה גסטרונומית, אסתטית ועוד.

מתוך מגוון הנושאים שתחת אחריות משגיחי הכשרות ובטיפולם, בחרנו להציג רק כמה מהם, ותן לחכם ויחכם עוד.

ג. נושאים שמצויים בתחום אחריות משגיחי הכשרות

1. משגיא צמוד או נכנס ויוצא

אחד ההבדלים הבולטים בין כשרות רגילה לבין כשרות מהדרין הוא במשך זמן ההימצאות של המשגיא במקום. ברמת כשרות רגילה, המשגיא 'נכנס ויוצא' מדי פעם, ומשמעות הדבר היא שהוא אינו נמצא באופן רצוף במטבח בכל זמן הבישולים. לעומת זאת, ברמת כשרות מהדרין, המשגיא נשאר צמוד למטבח לאורך כל זמן הבישולים.

הן במקומות שבהם כשרות רגילה והן במקומות שבהם כשרות מהודרת, לצערנו קורה שאין המשגיא מגיע לאולם בכלל, או שמגיע באיחור, בשעה שתהליך הבישול בעיצומו. במקומות שבהם יש שתי משמרות של שני משגיחים שונים, קורה שהמשגיא הראשון

יוצא זמן רב לפני הגעתו של המשגיח השני, וכך נותר המטבח במשך זמן ארוך ללא השגחה.

2. בישולי גויים

כרבים מן האולמות, חלק מעובדי המטבח אינם יהודים. עובדים אלו עשויים לשמש במגוון התפקידים במטבח, החל מעובדי ניקיון וכלה בשף הראשי. בכל כשרות רגילה, נקבעו נוהלי הכשרות בנושא בישול גויים לפי דעת הרמ"א, ואחריותו של המשגיח היא לוודא שהדלקת האש נעשית על ידי יהודי. אולם בפועל, פעמים רבות תיתכן מציאות שהמשגיח כלל אינו נמצא במטבח חלק ניכר משעות היום, והדינמיות של עבודת המטבח מובילה למצבים שבהם הגוי הוא שמדליק את האש או את התנור. יתרה מכך, לפעמים גם במקומות שהמשגיח נמצא, נושא הדלקת האש פרוץ והגוי מדליק את האש בעצמו. במקומות רבים, רובו ככולו של צוות העובדים מורכב מגויים, וממילא נוכחות המשגיח כמעט אינה משמעותית. נוסף על כך, יש אולמות שהגויים העובדים במטבחם אינם חוזרים כלל לביתם בשעות הלילה, והם נשארים ללון לבד במטבח ומבשלים לעצמם בכלי המטבח ללא כל השגחה ופיקוח (בעיקר אם הם עובדים זרים והמטבח משמש עבורם בית).

צריך לדעת שגם בנוהלי הרבנות הראשית לישראל בנושא בישול עכו"ם קיימת מורכבות ובעייתיות. שכן לפי הנהלים הישנים שהתקבלו במועצת הרבנות לגבי מקומות ברמת כשרות רגילה, יש להקפיד על בישול עכו"ם גם בהתאם לדעת מרן השו"ע. לעומת זאת, בנהלים החדשים, ההנחיות לגבי מקומות ברמת כשרות רגילה מתבססות על דעת הרמ"א. עם זאת נציין שישנם מקומות שמצאו פתרון הנקרא 'אש תמיד': התנור לעולם לא כבה לגמרי אלא תמיד נשאר משהו שדולק בו, וכך הגוי מכניס אוכל לתנור שכבר דולק ולעולם אינו מדליקו מחדש. נדגיש שפתרון זה מועיל רק להולכים לפי דעת הרמ"א.

3. חומרי הגלם

בכל אירוע ממוצע משתמשים במטבח בעשרות אם לא במאות סוגי מוצרים שונים. העיקרון הוא שברמת כשרות רגילה משתמשים בכל מוצר שיש עליו כשרות כל שהיא, ואילו ברמת כשרות מהדרין של הרבנות, משתמשים רק במוצרים שיש עליהם כשרות מהדרין. בפועל, קשה מאוד לתת את הדעת להבדלים הרבים שבין המוצרים ולרמות הכשרות השונות, כך שבמקום שיש בו תעודת כשרות רגילה, אפשר יהיה למצוא מוצרים עם כשרות מחו"ל שהם ברמת כשרות נמוכה ביותר, ולצידם מוצרים עם רמת כשרות טובה מרבנות מוסמכת בארץ.

מעבר לכך, פעמים רבות אין למשגיח יכולת פיקוח ואכיפה על כל חומרי הגלם שבהם משתמשים, עד כדי מצבים חמורים שבהם ניתן למצוא במטבח גם חומרי גלם שאין עליהם כלל השגחה. זאת ועוד, המורכבות של נושא הכשרויות והזיופים הרבים מחייבים את המשגיח להכיר את המוצרים הבעייתיים ולבדוק שלא נכנסים למטבח חומרי גלם עם כשרות מזויפת.

מעבר לאכיפה הממשלתית הקיימת כנגד זיופי כשרות ופועלת להסרת מוצרים אלו מהמדפים, עדיין עיקר האחריות מוטלת על כתפיו של משגיח הכשרות במקום. המשגיח צריך להכיר את העדכונים השוטפים של הרבנות בקשר לזיופי הכשרות, לזהות סימנים מחשידים המופיעים על המוצר (לדוגמה: חותמת כשרות המודפסת על מדבקה ולא על המוצר עצמו), ולדעת למי יש לפנות כדי לקבל תשובה בנושא. כדי ליצור מערכת כשרות ברמה נאותה, נדרשת מעורבות של המשגיח בנושא חומרי הגלם והקפדה על כל מוצר ומוצר שהוא אכן ברמת הכשרות המתאימה וראוי לשימוש. על המשגיח להכיר את נותני הכשרות ברמות השונות, ולבחון את הבעיות הקיימות בכל שלב בעבודה ובכל מקום במטבח.

כמובן שבמערכות כשרות ברמת מהדרין, קיימת רשימה מוגבלת של חומרי גלם ומוצרים שאפשר להשתמש בהם, בכשרויות מסוימות בלבד, ולכן עיקר הפיקוח הוא על העמידה בכללים, כמעט ללא צורך לבחון את המוצרים החדשים בכל פעם.

4. ירקות עלים ללא תולעים

בשנים האחרונות אנו עדים לעשרות חברות המגדלות ירקות עלים בשיטת 'גוש קטיף'. עשתה הרבנות הראשית מעשה, והחליטה לערוך ביקורות ובדיקות מעבדה באופן שיטתי ואנונימי לחברות רבות. התוצאות פורסמו והחברות זורגו בהתאם לרמה של עמידת התוצרת בהגדרה של 'ירקות עלים ללא תולעים'. לאור ממצאים ובדיקות אלו, פרסמה הרבנות הראשית הנחיות מעודכנות לגבי קבלת תוצרת של ירק מהחברות השונות, והצורך בבדיקתה. יש לדעת כי לצערנו כיום, בעקבות פנייה לבג"ץ, הפסיקה הרבנות הראשית את הבדיקות.

על אף הבדיקות המבורכות, במקומות רבים עדיין אין מיישמים את נוהלי הרבנות בנושא. כמעט כל אולם משתמש בירקות עלים מכל חברה המציגה את תוצרתה בתור 'גידול ללא חרקים', ולצערנו, פעמים רבות המשגיח עצמו (אשר עובד מטעם הרבנות), אינו מכיר את הוראות הרבנות ואינו מבחין בין חברה פלונית לבין חברה אלמונית. בלי קשר לחברות עצמן, פעמים רבות אין הקפדה לבצע את ההוראות המפורשות בקשר לניקוי הירק המופיעות על האריזות, שבהן נדרשות השרייה במי סבון או שטיפה תחת זרם מים.

על פי נוהלי הרבנות, מותר לשווק ירק עלים המכונה 'ללא חרקים', עם חרקים שיורדים לאחר השרייה ושטיפה טובה תחת זרם מים.

5. דגים

כיום מתגלות בעיות רבות בדגים מסוגים שונים, ולגבי כל סוג דג יש דגשים הלכתיים שונים שיש לתת עליהם את הדעת, כדי שאפשר יהיה להשתמש בו ללא חשש טפילים או תולעים. המודעות בתחום זה עדיין נמוכה, ובאולמות רבים אין הקפדה על כך, לעיתים מחוסר מודעות מוחלטת לבעיות הקיימות בנושא.

6. צ'יפסרים ומחבתות לטיגון עמוק

מוצרים רבים עוברים תהליך של טיגון בשמן עמוק. פעמים רבות יש במטבח צ'יפסר אחד בלבד, ובטיגון הדג והבשר משתמשים באותו שמן, עם השאריות של הבשר והדג והלכלוך שנותר בו. כמו כן לעיתים משתמשים בשמן שטיגנו בו בשר, לטגן סלט שאמור להיות פרווה, והסועד כלל אינו מעלה זאת בדעתו ואוכלו עם דג, ושוב נתקל בבעיית ה'חמירא סכנתא מאיסורא'.

7. כבד

לפי נוהלי הרבנות הראשית, בכשרות ברמת מהדרין אין אפשרות לצלות במטבח כבד קפוא, מכיוון שעברו עליו שלושה ימים ללא צלייה (72 שעות), ואין זה מועיל שהיה קפוא בימים אלה, מאחר שלדעת רבים מהפוסקים אסור לבשל כבד שלושה ימים אחר שנצלה אף אם הוקפא. מקומות רבים כלל אין מכירים את ההנחיה הזו, ומשתמשים בכבד קפוא שעברו עליו שלושה ימים מהשחיטה, ואף מבשלים אותו לאחר הצלייה. כאמור דבר זה נוגד את נוהלי הרבנות.

נוסף על כך, יש מקומות שבהם נעשית צליית הכבד באותם כלי עבודה ובאותם תנורים שבהם מכינים את שאר האוכל.

ד. מי לוקח אחריות על חברות להפקת אירועים?

כיום אפשר למצוא אירועים הנעשים בגני אירועים ובמקומות שבהם אין מטבח, והאוכל מוזמן משירותי ההסעדה באופן ישיר. כמו כן חברות להפקת אירועים משתמשות באולמות, גם באולמות מוכרים, אך לוקחות על אחריותן את כל הפקת האירוע, כולל את הכנת המזון.

חברת הפקת אירועים יכולה להתבסס על אנשים בודדים בלבד, המארגנים את כל התנהלות האירוע לפי בקשת המזמינים. החברה דואגת לרכוש את האוכל מקייטרינג מסוים, לשכור אולם או גן, להכין כלי הגשה ולהזמין מלצרים. במצב כזה ייתכן שאדם אוכל באולם שהוא מכיר את טיב הכשרות בו וסומך עליו, אולם האוכל המוגש באירוע כלל אינו מגיע ממטבח האולם, אלא ממטבח אחר שבו רמת הכשרות שונה לגמרי. מציאות זו שכיחה גם כאשר מכניסים לאולם 'בר אקטיבי', המספק משקאות חריפים או מנות אחרונות לאורחים. ייתכן שלבר כלל אין תעודת כשרות, או שחלק מהמוצרים אינם כשרים, הואיל ומדובר לפעמים על אנשים פרטיים המכינים את המנות הללו בביתם ללא פיקוח כשרות.

זאת ועוד, פעמים שאכן חברת ההפקה רוכשת את האוכל מקייטרינג ברמת כשרות גבוהה ומוסמכת, אולם קיים נתק בין מצב האוכל כשיצא מהקייטרינג לבין מצבו כאשר הוא מוגש באולם האירועים. שינועו של האוכל יכול להיעשות על ידי נהג שאינו יהודי ללא חותם בתוך חותם, כנדרש מבחינה הלכתית למניעת מציאות של בשר שנתעלם מהעין. דבר זה עלול לקרות כאשר את הובלת המזון אין מלווה משגיח כשרות, כפי שמחייבים נוהלי הרבנות הראשית לשירותי ההסעדה. הבעיה חריפה יותר, כשאיסוף המזון נעשה מכמה מטבחים ללא פיקוח כולל וללא ידיעה ברורה מהיכן מגיע המזון.

נוסף על כך, מפיק האירועים יכול להוסיף לתפריט דברים נוספים שלא הגיעו מהקייטרינג על דעת עצמו, ללא פיקוח כשרות על כך, בעיקר על מנת לחסוך בעלויות הקייטרינג או כדי לשדרג את איכות האירוע. פעמים רבות מתקיים באולם עצמו 'בישול קצה' על מנת לשמור על טריות המזון המוגש (למשל: טיגון מתאבנים או צליית פרגיות), כל זה בכלים שאין עליהם כלל השגחה, ולעיתים הדבר נעשה על ידי עובדים שאינם יהודים. גם ייתכן מאוד שכלי הסעודה וההגשה המושכרים לצורך האירוע, מהוזר ככל שיהיה, הגיעו מחברות להשכרת כלים שאין להן כלל תעודת כשרות או פיקוח על השימוש בכלים!

גם עם כל הכוונות הטובות, והרצון להגיע לאירוע מוזל ולשדרג את המזון המגיע מהקייטרינג, אי אפשר לפעול ללא פיקוח כשרות והכוונה צמודה. הבעיה עלולה להיות הוספת קישוט של ירק עלים שאינו מאושר, או במקרים חמורים יותר, הכנסת בשרים או מוצרים ממקומות אחרים לפי הצורך, כפי הבנת אנשי ההפקה. (החלפת בשר שהתקלקל בבשר טרף, כפי שנעשה באירוע בבית הנשיא ביום העצמאות תשע"ב, הוא הדוגמה הבולטת לכך!).

ה. סיכום

נגענו במאמר זה בכמה נושאים שיש לתת את הדעת עליהם לפני שאוכלים באירוע או באולם; או כשאנו מעוניינים לארגן אירוע שרמת הכשרות בו תהיה טובה וסבירה. השגחה טובה היא של משגיח הרוצה לעשות את עבודתו בצורה הטובה ביותר. המשגיח חייב להכיר את כל הפרטים המעשיים והטכניים הללו, בנוסף לידיעת ההלכות שהוא צריך להיות בקיאה בהן.

מערך הכשרות אמור להיבנות בצורה שלמה וראויה, ולהתנהל באופן מסודר ללא חורים ופרצות. מניסיוננו באגף הפיקוח של 'כשרות' אנו יכולים להעיד, כי כשרות ברמה טובה וראויה אפשרית בהחלט, אם רק ניתן עליה את הדעת ונכיר בחשיבותה כראוי לה.