



## הדרכות באכילה מחוץ לבסיס

הרב משה כץ

### ראשי פרקים

- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| א. הקדמה                         | ח. קטניות               |
| ב. נותן ההכשר                    | ט. דברי מאכה            |
| ג. סוג ההשגחה                    | י. סכנתא חמירא מאיסורא  |
| ד. מי עובד במטבח? (בישולי עכו"ם) | יא. סיום                |
| ה. רמת כשרותם של חומרי הגלם      | יב. נספחים              |
| ו. פרות וירקות                   | 1. מוצרים הצריכים בדיקה |
| ז. ירקות עליים                   | 2. כשרות מחוץ לבית      |

### א. הקדמה

אתגר שמירת הכשרות, שכבר כתבו עליו ספרים רבים, מזמן לאדם התמודדויות הן בביתו והן מחוצה לו. במסגרת מאמר זה, נתמקד באכילה בחוץ – נגלה נקודות תורפה הראויות לתשומת לב, ולעתים מחייבות בדיקה ובירור מעמיק; נסביר בקיצור נמרץ כל נושא הלכתי בפני עצמו, ואחר כך נראה כיצד הוא מיושם בשטח, מה צריך לבדוק וכו'.

לצורך מטרה זו, מצורפת בסוף המאמר "צ'ק-ליסט", רשימת בדיקה, שלפיה נוכל לבדוק האם ישנו פיקוח על הכשרות במקום שאנו רוצים לסעוד בו, ואם כן – מהי רמת הכשרות, והאם היא מותאמת לרמת ההקפדה שאנו נוהגים בה.

### ב. נותן ההכשר

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

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

הרבנות הראשית לישראל מפרסמת על כל מיני גופים המציגים את עצמם כנותני כשרות, אף על פי שאינם מאושרים לעשות כך על ידה. ביניהם ישנם למשל "שמן המשחה" – הפועל במסעדות

רבות באזור ת"א, "הנעד לשומרי מסורת" – שתעודותיו תלויות בבתי אוכל הפתוחים בשבת. ישנם עוד גופים רבים כדוגמת אלו. הכרחי לדעת: **ישנם יותר משלושים "בד"צים" הפועלים כיום במדינת ישראל, כשאולי רק שליש מתוכם הם הכשרים אמתיים.** כל השאר – אין לצרוך אותם כלל וכלל!

הבד"צים שנחשבים כהשגחות טובות ואמתיות הם:

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

רשימה זו נכונה לסוף שנת תשס"ה, וייתכן שיחולו בה 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", שם דומה ליורה דעה של הרב מחפוד. גם באזור באר שבע ישנן 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 בו שום פיקוח על הכשרות.

נוסף על כך, על פי חוק האונאה בכשרות של מדינת ישראל, כל מקום שמציג את עצמו ככשר – חייב שתימצא בו תעודת כשרות בתוקף (לא מצולמת!) של רבנות אותו האזור או רבנות העיר, מועצה דתית אזורית, רב אזורי, רב יישוב וכד'. נציין אגב, כי מצווה גדולה לדווח לרה"ר על כל מקום שמפרסם את עצמו ככשר, אף על פי שאין לו תעודה בתוקף של הרבנות. יש להתקשר לטל' 02-5313131 – מחלקת האונאה בכשרות, ולהשאיר בתא הקולי את כל פרטי המקום.

**הרבנות הראשית לישראל היא רבנות של כלל ישראל**, ולא של עדה או קבוצת יהודים כזו או אחרת. משום כך, הרה"ר מספקת שירותי כשרות לכל דרגות ההקפדה: מכשרות ברמה הפשוטה ביותר ועד לרמת המהדרין מן המהדרין. מובן 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 אלא בדעת יחיד המובאת בפוסקים, אך כיום בגלל ההתפתחות בעולם תעשיית המזון – מסתמכת היא אף עליה.

לכן, כל אחד צריך ללמוד ולחקור לעצמו בהתייעצות עם רבו, על איזו רמת כשרות לשמור בכל דבר לגופו של עניין כפי שיתבאר להלן, על פי ההבדלים בין כשרות רגילה לכשרות מהדרין, ולפי זה יכריע באופן אישי כיצד לנהוג בכל מקרה ומקרה.

מכיוון שמאמר זה נכתב לציבור המשתדל לדקדק במצוות בקלה כבחמורה, אביא ציטוט מספר מסילות ישרים הדין בשאלה האם נכון הוא לאדם מישראל לקבל עליו חומרות בשמירת ההלכה:

ואם תשאל ותאמר: אם כן אפוא שזה דבר מצטרך ומוכרח – למה לא גזרו עליו החכמים כמו שגזרו על הסיגות ותקנות שגזרו? הנה התשובה מבוארת ופשוטה, כי לא גזרו חכמים

גזרה, אלא אם כן רוב הציבור יכולים לעמוד בה, ואין רוב הציבור יכולים להיות חסידים, אבל די להם שיהיו צדיקים. אך השרידים אשר בעם, החפצים לזכות לקרבתו יתברך ולזכות בזכותם לכל שאר ההמון הנתלה במ – להם מגיע לקיים משנת חסידים אשר לא יוכלו לקיים האחרים, הם הם סדרי הפרישות האלה, כי בזה בחר ד', שכמו שאי אפשר לאומה שתהיה כולה שווה במעלה אחת, כי יש בעם מדרגות מדרגות, איש לפי שכלו, הנה לפחות יחידי סגולה ימצאו אשר יכינו את עצמם הכנה גמורה, ועל-ידי המוכנים יזכו גם הבלתי מוכנים אל אהבתו יתברך והשראת שכינתו. וכענין שדרשו זכרונם לברכה בארבעה מינים שבלולב: "יבואו אלה ויכפרו על אלה"<sup>1</sup>, וכבר מצאנו לאלהיה זכור לטוב, שאמר לרבי יהושע בן לוי במעשה דעולא בר קושב, כשהשיבו: "ולא משנה היא?" אף הוא אמר לו: "וכי משנת חסידים היא!"<sup>2</sup>, הרי לך הכלל האמתי: כל מה שאינו מוכרח לאדם בעניני העולם הזה – ראוי לו שיפרוש מהם, וכל מה שהוא מוכרח לו – אם הוא פורש ממנו הרי זה חוטא. הנה זה כלל נאמן, אך משפט הפרטים על פי הכלל הזה אינו מסור אלא אל שיקול הדעת, ו"לפי שכלו יהלל איש"<sup>3</sup>, כי אי אפשר לקבץ כל הפרטים, כי רבים הם, ואין שכל האדם יכול להקיף על כולם, אלא דבר דבר בעתו<sup>4</sup>.

### ג. סוג ההשגחה

זהו נושא רחב מאוד הכולל תחתיו תתי נושאים רבים והנו בעל השפעה גדולה על כל מערך הכשרות באותו מקום שחפצים לאכול בו.

על פי נוהלי הכשרות של הרה"ר, באולמות ובבתי מלון המשגיח צריך להימצא במקום בכל שעות הכנת האוכל והגשתו. בנושא זה אין הבדל בין מהדרין לכשרות רגילה. לעומתם, במסעדות, סטקיות וכד' שעות הימצאות המשגיח נקבעות על ידי הרבנים האחראים לנתינת הכשרות באותו מקום (כאשר הוא מחויב להיות בשעות מסוימות ביום או/וגם להיכנס ולצאת תוך "הפתעת" עובדי המטבח). כאשר המשגיח אינו נמצא במקום לפי הדרוש – יש לדווח לרב האחראי לכשרות באותו מקום או לאותה מחלקה ברה"ר, כגון מסעדות, אולמות, בתי מלון, בתי חולים וכו' (מספר הטלפון צוין לעיל).

כאשר המשגיח נמצא במקום, אפשר להתחיל לברר עמו את כל השאלות שנלבן בהמשך.

1. ויקרא רבה ל יב.
2. ירושלמי תרומות ח ד.
3. משלי יב ח.
4. מסילת ישרים סוף פרק יג.

### ד. מי עובד במטבח? (בישולי עכו"ם)

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

בשו"ע י"ד סי' 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, די בכך שהדלקת האש תיעשה על ידי יהודי ואחר כך הגוי יכול לאפות.

ב. לגבי כל סוגי המאכלים האחרים: לפי מרן בשו"ע, וכך היא ההלכה לבני עדות המזרח – לא די בהדלקת האש בלבד אלא צריך שישראל גם 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.

חשוב לציין, שלפי נוהלי הכשרות של הרה"ר לישראל (בחוברת הנהלים משבט תשס"ג), חייב כל בית אוכל, מפעל וכד' בין שכשרותו למהדרין ובין שכשרותו רגילה, לקיים את הדין על פי מרן, דהיינו לדעה המחמירה, כדי שפל עם ישראל יוכל לאכול בכל מקום.

האמת היא, שלצערנו מקומות רבים מאוד אינם מקפידים על בישול ישראל לפי מרן, למרות ההוראות של הרבנות. יתרה מזאת, רבנויות מסוימות מורות למשגיחים בפירוש – במקומות שתחת פיקוחן בהכשר רגיל – להקפיד על בישול ישראל רק לפי הרמ"א. כעת גם ועדת הכשרות של מועצת הרה"ר דנה לגבי שינוי הנוהל הזה, כשבאופן מוצהר כל מקום שיש בו רק כשרות רגילה – חובת ההקפדה על בישול ישראל תהיה רק לפי שיטת הרמ"א.

כדאי לזכור שלא בכל מוצר שייך איסור בישול גויים. ישנם שני סוגי מאכלים שעליהם לא גזרו חז"ל כלל:

א. דבר שדרכו להיאכל חי (ללא בישול) – כגון: דברי חלב, ירקות (סלט מטבוחה) ומיני פרות שעושים מהם קומפוט.

ב. דבר שלא עולה על שולחן מלכים, דהיינו, מאכל שלא כל כך מכובד כדי להזמין אורחים בעבורו. למשל, קפה שחור או דגים קטנים (כמו סרדינים).

לפיכך, בנושא זה יש לשאול את המשגיח כיצד נוהגים באותו מקום. לפעמים הוא יודה שקשה לו להשתלט על בישולי עכו"ם אפילו לשיטת הרמ"א, ובדרך כלל הסיבה לכך היא שבאותם מקומות בהכשר שאינו למהדרין, לא מחויבת נוכחות משגיח במשך כל היום, אלא רק למספר מועט של שעות, או שהוא "נכנס ויוצא". במציאות שכזו, קשה מאוד לומר שהפועלים הגויים אינם מדליקים גם כן את האש והתנורים – דבר האוסר את המאכלים גם לשיטת הרמ"א, ואף מטריף את הכלים.

### ה. רמת כשרותם של חומרי הגלם

הערה כללית: ממישור תפקוד כוח האדם במטבח אנו עוברים, בחלק זה ובבאים אחריו, אל שטח חומרי הגלם המרכיבים את המאכלים, שבסופו של תהליך, יוגשו לשולחן שאנו רוצים לסעוד עליו. פרט למים מהברז אין עוד חומר גלם שאינו צריך עדות על כשרותו. אפילו בביצה תהיה נפק"מ הלכתית האם היא חתומה עם חותמת של תנובה או לא (לגבי הימצאותו של דם בביצים).

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

א. רמת כשרותו של המוצר.

ב. זיוף חותמת הכשרות שעל גבי המוצר.

נתחיל לברר את העניין בנושא **הבשר**, המתחלק לשלושה סוגים:

- בקר וצאן

- הודו

- עוף

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

#### בקר וצאן

בכשרות הבשר ישנם שני מנהגים לגבי אכילתו. יש שאוכלים רק בשר "חלק" ויש שאוכלים בשר כשר, אף על פי שאינו "חלק". מהו בשר "חלק"? ישנם שמונה סוגי טרפות אפשריים בבהמות, כאשר שמונת אלה מתפרטים לשבעים סוגים של טרפות. מתוך כל אלה ישנו רק סוג אחד שחז"ל הצריכו לבדוקו: נקובת הריאה (שו"ע יו"ד סי' כט ולט).

כיום נבדקת כל ריאה שתי בדיקות: הראשונה, כשהריאה עדיין בתוך הבהמה; והשנייה – לאחר שהוציאו אותה מחזה הבהמה. לפעמים נמצא על גבי הריאה כעין חוט או סרוך (סירכא). לפי שיטת השו"ע – זהו סימן שהיה באותו מקום נקב בריאה, ואף על פי שעכשיו הנקב התרפא – הבהמה טרפה, כיוון שהיא היתה נקובת הריאה. לפי הרמ"א ניתן לבדוק האם הסירכא מעידה על נקב אם לאו (שם סי' לט סע' יג). הבדיקה נעשית תוך הסרה בעדינות, ומתוך יראת שמים רבה מאוד, של הסירכא. לאחר הסרתה, מנפחים את הריאה. אם יוצאות בועות אוויר – זוהי ראייה שיש בה חור והיא טרפה, אך אם לא יוצא אוויר – סימן שאין חור והבהמה כשרה, אך בשרה איננו "חלק". באופן עקרוני האשכנזים הקלו כמו הרמ"א ואילו הספרדים החמירו כמרו. אמנם יש בהלכה זו מנהגים רבים וחלוקה כללית זו אינה תמיד נכונה. למשל, ספרדים רבים יוצאי צפון אפריקה נוהגים כרמ"א, ולעומתם, ישנם גם אשכנזים הנוהגים כמרו. לכן, כאשר אתה ניגש לאכול בשר או אפילו לקנות לביתך בשר – צריך אתה לדעת מהו מנהגך.

בשר בקר וצאן אמור להיות בגדר "חלק" בכל מקום המציג תעודת כשרות "למהדרין", אולם במקומות של כשרות "רגילה" – הבשר כמעט תמיד יהיה ברמת כשרות רגילה, וכך נהוג גם במטבחי צה"ל, דבר היוצר בעיה קשה מאוד לכל חייל האוכל רק בשר "חלק".

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

### הודו ועוף

אף על פי שהפרדנו ביניהם לעיל, מבחינה הלכתית הריהם זהים פחות או יותר; 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 טרפות מיוחדות הדורשות בדיקה. בעצם, חז"ל לא הצריכו לבדוק שום טרפות בעוף. אין הגבלה גם ביחס לקצב השחיטה 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.

לרה"ר יש היום רשימה של הקפדות המבדילות בין עוף "חלק", "מהדרין", ועוף בכשרות "רגילה" (נהלי כשרות עמ' 13-18). לדוגמא:

קצב השחיטה	חלק: עשרה עופות לדקה. מהדרין / רגיל: שנים עשר עופות לדקה.
בדיקת הסכין	חלק: כל שני תאים (חמש דקות בערך). מהדרין: כל שלושה תאים (שמונה דקות בערך). רגיל: כל ארבעה תאים (עשר דקות בערך).
צומת הגידים	חלק: פותחים כל רגל ורגל בבדיקת הגידים. מהדרין: בדיקה על ידי ראייה ומישוש, ובנוסף לכך בדיקה מדגמית בפתחת הרגל מכל משק; הבדיקה המדגמית נעשית כל שעה בכעשרה עופות. רגיל: בדיקה מדגמית על ידי פתיחת הרגל לוודא שהמשק נקי, ואם אינו נקי בודקים כל רגל.

ישנם עוד הבדלים בבדיקת הריאות, בצורת המליחה ובדברים נוספים.

הבד"צים בדרך כלל מקפידים על כל מה שהרבנות דורשת בעוף "חלק", ואף מעבר לכך. אמנם, בעוף של הכשר רבנות אין מִשְׁחָטָה שמקפידים בה על כל הנהלים של עוף חלק, פרט ל"עוף ירושלים", שעד לאחרונה שחטו ביחד עם הכשר של "בד"ץ אגודת ישראל" ולכן העוף נחשב ל"חלק".

למעשה, גם בחלק מהמשחטות שעומדות בסטנדרטים של כשרות רגילה בלבד, כותבים "מהדרין" על האריזה, וכמעט שאי אפשר למצוא עוף שלא כתוב עליו "כשר למהדרין". לפיכך, אי אפשר לסמוך על כך שמקפידים על גדרי המהדרין שהובאו לעיל. והמחמיר לאכול רק מהדרין צריך לבדוק כל משחטה לגופה.

### מוצרי בשר מעובדים

כשרותו של מוצר מוגמר הנה הרבה יותר מורכבת, שהרי מלבד הבשר יש חומרי גלם נוספים בתוך הבשר. לכן, יש לברר האם המוצר המוגמר אכן עומד בסטנדרטים שקבע האדם לעצמו. משמעות הדבר היא שעליו לברר מה הם רכיבי הבשר המעובד. לדוגמא: כאשר אדם רוצה לקנות נקניקיה, והוברר לו שזו נקניקיית עוף – לכאורה אין בעיה לאכלה גם למי שאוכל רק בשר "חלק". אולם, במוצרי בשר רבים ישנה תערובת של סוגי בשרים ושומן בשר. ישנן נקניקיות עוף והודו, אשר אחד ממרכיביהן הנו שומן בקר שבדרך כלל אינו "חלק". מי שאוכל רק "חלק" – לא יוכל לאכול את אותן נקניקיות. הוא הדין גם במוצרי בשר מעובדים נוספים, כגון: קובה, פסטלים, סיגרים, המבורגר, קבב וכו'. אפילו בשר שווארמה שהוברר, לאחר ששאלנו, שהוא מבשר הודו – לעתים מניחים עליו מלמעלה גושים של שומן המטפטף על הבשר בעודו מסתובב מול האש. אם שומן זה הוא שומן כבש שאינו "חלק", תהיה בעיה באכילת השווארמה למי שאוכל "חלק", שהרי טפטף עליה שומן לא "חלק".

### מוצרי חלב

מקובל בציבור שבאכילת מוצרי חלב אין בעיות כשרות, ולכן עדיף לאכול מוצרי חלב מאשר להסתבך עם בשר. כשמעיינים קצת בבעיות הרבות המתעוררות בכשרות החלב, רואים שהנחה זו שגויה. מומלץ להיכנס לאתר האינטרנט של "תנובה" ולראות עם אילו בעיות הפוסקים ואנשי השטח צריכים להתמודד: חלב שנחלב בשבת; חלב של בהמות שנטרפו לאחר פציעות או ניתוחים, שחלבן אסור באכילה על פי הכלל: "כל היוצא מן הטמא – טמא"; חומרים המחמיצים את החלב והופכים אותו לגבינה, שנעשים לעתים מן החי וקשה מאוד לפקח על כשרותם; חלב עכו"ם, שמיעוט מהפוסקים התירוהו, ובארץ – היתר זה כמעט שלא התקבל להלכה, וכך נוהגת הרה"ר שאינה מאשרת יבוא מוצרי חלב עכו"ם אפילו עם הכשר; חמאת עכו"ם, שחלק מהפוסקים התירו לפי מנהג המקום, ובארץ – אין מנהג להתיר; או גבינת עכו"ם, שהוא איסור מוחלט ואין פוסק המתיר זאת; ישנו גם שימוש נרחב בג'לטין מן החי במוצרי חלב, השנוי במחלוקת הפוסקים לגבי כשרותו. היום התמעטו הפוסקים המתירים אותו, כיוון שתהליך הייצור השתנה. (בעבר השתמשו בעיקר בעצמות יבשות לעשית ג'לטין, אך כיום משתמשים בעצמות טריות ובעורות חזירים. שינוי

זה מקשה את דרך ההיתר במוצרי ג'לטין. אמנם, ישנו היום ג'לטין העשוי מדגים טהורים והוא כשר לשימוש, וכן ג'לטין מן הצומח). למשל, אחד המוצרים המפורסמים והנפוצים ביותר המכיל ג'לטין מן החי הוא "מילקי". אמנם, לפני כחצי שנה פורסם שחברת "שטראוס" מפסיקה את השימוש בג'לטין מן החי בייצור "מילקי".

בנוסף, ישנם לא מעט זיופי כשרות של מוצרי חלב מחו"ל, בעיקר בחמאות, בגבינות ובשוקולדים, ודרושה זהירות גדולה כדי שלא להיכשל באכילתם. הפתרון הטוב ביותר הוא לאכול רק מוצרי חלב מהארץ, מחברות מופרות ובהכשר מוכר.

לכן, כאשר אוכלים בחוץ במקום חלבי צריך לברר מה הם חומרי הגלם שמשמשים בהם להכנת המאכלים המוגמרים. יש לדעת כי לעתים המשיגים עצמם אינם מודעים לבעייתיות הקיימת, או שאינם מתעדכנים בפרסומי הרבנות על אודות הזיופים. הפתרון לכך הוא לרכוש אוכל רק במקום שיש לו הכשר מהדרין. אמנם הצעה זו אינה פשוטה, מכיוון שבמקומות ובאזורים רבים שבהם משרתים חיילים, אין אפשרות למצוא מקומות חלביים כשרים למהדרין.

## דגים

מצב כשרות הדגים אינו קל יותר מאשר כל מוצר אחר. אכילת כזית דג טמא חמורה בדיוק כאכילת חזיר, ומחייבת קרבן חטאת כאשר היא נעשית בשוגג. נוסף על כך, ישנה בעיה הלכתית קשה, שהתעוררה בשנים האחרונות בגלל גידול דגים בבִּיכּוּת, והיא החשש מאיסור חמור של אכילת תולעים הנמצאות בדגים, דהיינו "שרץ המים" – שהאוכלו עובר על ארבעה איסורי דאורייתא (אף על פי שגודלו פחות מכזית, מפני שהוא בריה שלמה בפני עצמו).

לבעיות הללו ישנם פתרונות פשוטים: לקנות דג עם הכשר או עם פס קשקשת, או ארוז "חותם בתוך חותם". משיגי כשרות מקבלים בדרך כלל כל דג בלא בירור ומאשרים אותו ללא הקפדה על הכשרו, באומרים: "זה דג, איזו בעיית כשרות יכולה להיות בו?!" אך למעשה, דג ללא עור ועצמות הקרוי "פילה" – אין אפשרות לדעת האם הוא באמת כשר, וכאן אפשר לסמוך אך ורק על ההכשר שלו, שהרי הפוסקים אמרו שגם על שם הדג וסוגו אי אפשר לסמוך. לדוגמא: ישנם הרבה מאוד דגים המכונים בשם "טונה". למעשה, רוב הדגים הנושאים שם זה אינם דגים כשרים אלא טמאים, ולכן צריך לבדוק היטב האם קופסת השימורים שהדג הוצא ממנה היתה מוחתמת עם הכשר מוכר ומוסמך, ואם היא מיובאת מחו"ל צריכה היא גם כן להיות מאושרת על ידי הרה"ר לישראל.

בחלק מהדגים נמצאים בתדירות גבוהה תולעים וטפילים מסוגים שונים. דג קרפיון לדוגמא הנו נגוע מאוד. לעומתו, 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 בטנם. לכן, צריך לברר עם המשיגה, האם הדגים הם מפוקחים וללא תולעים. למשל, דגי תנובה הטריים – מפוקחים. גם בדגי פילה למיניהם שרץ המים אינו מצוי בדרך כלל.



**בשימורי דגים** – דרוש הכשר מופר ואישור הרה"ר לישראל, כפי שהזכרנו לעיל לגבי "טונה". כן צריך להקפיד גם על דגים כבושים כגון הרינג, על דגים מעושנים, וכן על סלט איקרה הנעשה מביצי דגים, שבו קיימות הן הבעיה של דג טמא והן הבעיה של טפילים היושבים על גבי אשכול הביצים, שממנו עושים את האיקרה.

### שאר מוצרי הגלם היבשים

הזכרנו לעיל בפרק ב את עניין ההכשרים השונים, רמות הכשרות וזיופי הכשרות. כאן המקום ליישם ידע זה, ולשוחח עם המשגיח על כך. ישנם מקומות, בעיקר בעלי כשרות מהדרין, שהרבנות המקומית בהכשר המהדרין שלה או הבד"ץ מגבילים את חומרי הגלם המותרים לשימוש בהם. לעומת זאת, באותה רבנות ייתכן שפלל וכלל לא מגבילים את סוגי חומרי הגלם הנכנסים למקומות בעלי כשרות רגילה.

למעשה, זו בעיה קשה למי שמקפיד על בישולי עכו"ם לפי מרן. ישנם חומרי גלם רבים ברמת כשרות רגילה, שבמוצהר אין בהם הקפדה על בישולי נוכרים לפי מרן, דהיינו, שתהליך הבישול נעשה כולו על ידי גויים, ורק הדלקת האש נעשית על ידי ישראל.

אף במוצרי חו"ל מיובאים ישנה בעיה קשה של בישולי עכו"ם. למעשה, הרה"ר נותנת אישור על מוצרים שהקפידו עליהם רק לשיטת הרמ"א. בנוסף, כמעט כל המוצרים החלביים מחו"ל מכילים אבקת חלב נוכרי.

קיימת גם בעיית זיופי כשרות בעיקר במוצרי חו"ל, אולם גם בארץ ישנם לא מעט זייפנים. מהכרת המציאות בשטח נראה, כי משגיחים רבים אינם מתעדכנים בזיופים. לכן, אם המשגיח אומר שהוא מכניס כל דבר שיש עליו הכשר, בה בשעה שאינו מקבל את עדכוני הרה"ר לגבי זיופי מוצרי יבוא – מוכרחים אנו לומר, שלאשכנזי – לא יהיה פשוט לאכול באותו מקום, ולספרדי – המצב חמור אף יותר.

### 1. פרות וירקות

בנושא זה ישנם שני עניינים הלכתיים:

א. עורלה

ב. תרומות ומעשרות

#### עורלה

שייכת רק בפרות עץ מגידולי קרקע של ארץ ישראל, שהרי ספק עורלה בפרות חו"ל מותר, הלכה למשה מסיני. לעומת זאת, באופן עקרוני, כל ספק עורלה בא"י אסור, כיוון שהוא ספק דאורייתא (אף על פי שיש שיטות מקלות בזה – ראה בהמשך). יש הרוצים לומר שאין בעיה בפרות, כי הכל

עובר דרך תנובה, שיש לה רב והכשר. אולם צריך לדעת, שתנובה היא איגוד של מגדלים החייב לשווק את הפירות של כל מגדליה, לפיכך לא על כל דבר יש הכשר.

לאור האמור, צריך לברר עם המשגיח, האם פירות העץ מגיעים בצורה מסודרת מבחינת בעיית העורלה העלולה להיווצר בהם.

אך לא די בכך. ישנן מספר שיטות בפוסקים, וייתכן שההכשר במקום הוא לפי השיטות המקלות בספק עורלה בא"י. כיצד יש להתייחס לתערובות של ספק עורלה, דהיינו סתם פירות שאינו יודע מה מצבם? זו סוגיה הדורשת לימוד, וכל אחד לאחר עיון בסוגיה ולאחר התייעצות עם הפוסק שלו – יחליט לעצמו אם מוכן הוא לסמוך על השיטות המקלות בספק עורלה, או מבקש הוא לנהוג כמהדרין ולאכול רק פירות עץ שאין בהם שום ספקות או ביטולים.

### תרומות ומעשרות

כיום ישנה כמות גדולה מאוד של ספק טבל המסתובב בשווקים ואצל ספקים בארץ. לפיכך, צריך לקנות את הירקות בצורה מסודרת ומושגחת, או להפריש תרומות ומעשרות מכל דבר כשאינן ודאות שהופרשו ממנו.

מובן שבכל מצב של ספק, ההפרשה ופדיון מעשר שני ייעשו ללא ברכה.

על כן, צריך לברר עם המשגיח האם הוא קולט פירות וירקות בצורה מסודרת ללא חשש טבל. אם לא – צריך לוודא שהוא יודע להפריש תרומות ומעשרות ולפדות מעשר שני. יש לברר גם כיצד הוא פודה את המעשר השני: האם דרך מנוי באחת הקרנות לפדיון מעשר שני, או שיש לו מטבע שלו או של המקום שהוא עובד בו.

הנחמה שיש בנושא זה היא, שאפשר תמיד להפריש באופן עצמאי מהפירות ומהירקות המוגשים לנו לשולחן (חוץ מבשבת, שיש בזה איסור). אולם, כשאינן סידור נאות בעניין תרומות ומעשרות באותו מקום – הדבר מעיד על שאר שטחי הכשרות בכלל ועל המשגיח בפרט.

### ז. ירקות עֲלִיִּים

שמענו לא פעם ולא פעמיים, את היוצאים כנגד העיסוק הרב בבעיית החרקים במזון. אלה טוענים שהדבר אינו כתוב, אין בו בעיה אמיתית, ואף בעבר לא עסקו בכגון זה. אולם טענתם שגויה בתכלית, שהרי התורה עצמה כותבת בשמונה פסוקים שונים את האיסור שבאכילת שרצים. עניין זה הנו חריג ביותר, שהרי די היה לכתוב זאת בתורה רק פעם אחת. יתר על כן, בכל פעם שאדם עובר על איסור אכילת שרצים – אינו עובר איסור אחד בלבד, אלא עובר הוא, חלילה, על בין ארבעה לשישה איסורי תורה – תלוי בסוג החרק. ישנו סימן שלם בשו"ע יו"ד על הנושא הזה (סי' פד) וספרות ענפה של מפרשי השו"ע, שו"תים וספרים שלמים של אחרוני האחרונים העוסקים בו. 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 הכשרות. (ויהי רצון שנזכה בעזרת ד', יתברך שמו, לשוב לכבוש וליישב את מלוא רוחב ארצנו הקדושה על ידי שלטון כשר של יהודים המקיימים את כל התורה, קלה כחמורה, ולקידוש ד' הגדול של "ויקשתם אותה וישבתם בה"<sup>5</sup>!)

הוראת הרה"ר היום היא שבכל מקום חובה להשתמש אך ורק בירקות עליים 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 די לוודא שמשמשים בירקות עליים מפוקחים, שהרי העובדה שהירקות גודלו בצורה מיוחדת אינה מבטיחה מאה אחוזי ניקיון. על כל שקית מודפסות הוראות מפורטות כיצד לשטוף את הירקות לפני השימוש בהם. ההוראות הללו צריכות להישמר בקפדנות כדי שנוכל להיות בטוחים שבאמת ירקות העלים נקיים הם. לכן צריך לשאול את המשגיח, מי שוטף את ירקות העלים. אם אין הוא שוטפם בעצמו – יש לברר, האם הוא מדריך ומשגיח על מי ששוטף. מובן שצריך לשאול אותו, כיצד הוא שוטף והאם הוא מקפיד לשטוף כפי שכתוב על השקית.

**ירקות קפואים** – כגון ברקולי וכרובית, נחשבים גם הם ירקות עליים. כמעט כל מה שנמכר לסופרים ולאולמות אינו עומד בסטנדרטים של כשרות מהדרין (דהיינו נטול חרקים לגמרי), אלא שסומכים על חזקה ומיעוט המצוי. לכן, הם אינם מתאימים למי ששומר על רמת כשרות מהדרין. (לפי הרבנים המומחים בתחום, אין אפשרות לבדוק, וכנ"ל גם לגבי קלחי תירס.)

## ח. קטניות

הימצאותם של חרקים ושרצים נפוצה מאוד בסוגי קטניות שונים. לכל קטנית יש בדיקה המיוחדת לה. למשל, חומס ושעועית צריכים להיבדק לאחר שמשרים אותם כשתים-עשרה שעות במים. רק אז קליפתם נעשית שקופה (זהו המדד להשריה מספקת, בין לחומר בין לקולא) ואפשר לראות את החרקים הנמצאים בתוך החומס או השעועית. אם הם עדיין חיים בתוך הקטנית – הם יברחו החוצה בזמן שהקטניות מוכנסות לתוך המים, ואפשר יהיה לראותם במים, או את החורים בקטניות.

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

ישנן רמות שונות של בדיקה: בדיקה מלאה – אחד אחד, או בדיקה מדגמית. בסוגי קטניות הידועים כנגועים, ההלכה מצריכה בדיקה מלאה של כל הכמות שבה אנו רוצים להשתמש. באורז למשל, צריך להעביר את כל האורז לאט לאט על משטח ולחפש בין הגרגרים את החרקים. להלן תובא טבלא המפרטת כיצד יש לבדוק כל אחד מסוגי הקטניות והדגנים. בדיקה מדגמית מתבצעת, כאשר

המוצר נחשב נקי, אך לא לגמרי, ועדיין יש חשש שמא יש בו חרקים. ישנם דברים המוחזקים כנקיים ואין צורך לבדוקם, כגון אטריות או פירורי לחם. עם זאת, מומלץ לפחות להסתכל עליהם קצת לפני השימוש. בטבלא דלהלן נכללים גם סוגי פרות יבשים וסוגי אגוזים שונים שגם הם צריכים בדיקה. למשל, יש לפתוח עם סכין משמש מיובש, כל פרי ופרי, כדי לוודא שאין שם תולעת או נשל של תולעת, דבר המצוי בהם.

לאור האמור, יש לברר עם המשגיח האם בוררים את הקטניות השונות, באיזו דרך הן נבדקות, ומי בודקן.

### ט. דברי מאפה

השאלה הראשונה שצריכה להישאל היא: מניין מגיעים דברי המאפה? שתי תשובות בדבר: או שמדובר במאפה-בית של המקום (אולם, בית מלון, או מסעדה), שיש בו קונדיטוריה משלו, או לחלופין שדברי המאפה מגיעים ממקום אחר.

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

בקונדיטוריה מקומית ישנם ארבעה עניינים הלכתיים עיקריים המצריכים בדיקה:

א. ניפוי הקמח

ב. הפרשת חלה

ג. אפיית ישראל (דהיינו, מי הוא הקונדיטור – האופה)

ד. רמת הכשרות של חומרי הגלם

בשני הנושאים האחרונים כבר עסקנו לעיל, ולכן נמקד את הדיון בשניים הראשונים:

#### ניפוי הקמח

ישנם נהלים מפורטים של הרה"ר למאפיות ולקונדיטוריות בנושא הקמח – קליטתו, אחסונו, וניקיון המאפייה או הקונדיטוריה. לא נוכל להיכנס במסגרת זו לכל החילוקים והחששות שיש בכל אחד מנושאים אלה.

נושא הניפוי עצמו קרוב יותר אלינו, שהרי כמעט כל אחד ניפה קמח לפחות פעם אחת בחייו. כאן ההקפדה צריכה להיות על ניקוי הנפה לפני הניפוי. לפי נוהלי הכשרות של הרבנות, חייבים לנקותה על ידי לחץ אוויר בכל יום לפני תחילת העבודה – דבר שאינו מיושם כל כך בשטח. הניפוי עצמו צריך להיעשות בנפה שיש בה צפיפות מסוימת של חורים לאינץ' רץ (אינץ' = 2.54 ס"מ). דהיינו

– לרמת מהדרין, בשורת חורים אחת באורך אינץ' צריכים להיות שישים חורים, ואילו לרמת כשרות רגילה די בחמישים חורים לאינץ'.

הכינוי המקצועי לגדלים הללו הוא 50 מ"ש או 60 מ"ש. כמובן, יש לבדוק באופן תדיר שהנפה אינה קרועה ושאין רווח בין הנפה לבין מסגרתה, שהרי לעתים היא אינה "יושבת" היטב על המסגרת והקמח עלול לעבור בלא שינופה כראוי.

### הפרשת חלה

מצווה להפריש חלה מן התורה, כדכתיב:

וידבר ד' אל משה לאמר. דבר אל בני ישראל ואמרת אלהם בבאכם אל הארץ אשר אני מביא אתכם שמה. והיה באכלכם מלחם הארץ תרימו תרומה לד'. ראשית עֲרֹסְתֵיכֶם חלה תרימו תרומה, כתרומת גֶרֶן כן תרימו אותה. מראשית עֲרֹסְתֵיכֶם תתנו לד' תרומה לדֹרְתֵיכֶם<sup>6</sup>.

בזמן הזה מצוות הפרשת חלה היא מדרבנן. אמנם, גם במצב של ספק – האם הפרישו אם לאו – אין אנו אומרים "ספק דרבנן לקולא", ומוותרים על ההפרשה, אלא אנו מפרישים בלא ברכה, כיוון שכל מה שאפשר לתקן – מתקנים. כך הדין גם כאשר יש ספק האם הפרישו תרומות ומעשרות מפרות, כפי שהזכרנו לעיל.

מן העיסה (הבצק) מפרישים חלה לכהן, ויש בה דין של תרומה, האסורה באכילה לזר (שאינו כהן). למעשה, היום גם לכהן אסור לאוכלה, מאחר שהוא טמא וגם החלה טמאה.

לא כל דברי המאפה מתחייבים בהפרשת חלה, אלא החיוב תלוי בשני דברים: כמות הקמח וסוג העיסה/המאפה. רק כאשר העיסה מכילה קמח בנפח של 43.2 ביצים – חייבים להפריש ממנה חלה. נחלקו הפוסקים על איזו כמות של קמח מדובר למעשה: מה שנוהגים בדרך כלל הוא שמעיסה המכילה 1,200 גרם קמח מפרישים בלי ברכה, ומ-1,666 גרם קמח – האשכנזים וחלק מהספרדים מפרישים עם ברכה, כאשר חלק מהספרדים מפרישים עם ברכה רק מ-2,487 גרם קמח. בפועל, בתעשיית הבצקים בדרך כלל משתמשים בכמות קמח הגדולה בהרבה מהנ"ל.

הזכרנו לעיל את הפסוק: "באכלכם מלחם הארץ", ועל זה אמרו חז"ל ונפסק כן בשו"ע, שאין חיוב חלה אלא בלחם (יר"ד סי' שכט). המשמעות ההלכתית של "לחם" לעניין חלה היא, שתהיה עיסה עבה שנאפית (דהיינו בצק – מוצקת), אולם עיסה רכה (מימית – שאפשר לשופכה) ומבושלת – אין חייבים להפריש ממנה חלה. למעשה, רבו הדעות בנושא זה, מה מחייב ומה אינו מחייב הפרשת חלה.

הנושא ההלכתי מסתבך עוד יותר, בשל ריבוי סוגי המאפים הקיימים.

בשו"ע י"ד סי' שכט מובאים חמישה סוגים של מאפים, חלקם מחייבים הפרשה עם ברכה, חלקם – ללא ברכה, וחלקם פוטרים לגמרי. בנוהלי כשרות של הרבנות עמ' 74 ההנחיות למעשה הן:

- א. עיסה עבה כעיסת לחם המיועדת לאפייה – יש להפריש ממנה בברכה.
- ב. עיסה עבה המיועדת מראש לבישול ובישלה – יש להפריש ממנה, אך ללא ברכה.
- ג. מעיסה רכה המיועדת לאפייה – יש להפריש ללא ברכה. המפריש מהבלילה הרכה צריך לומר (מחשבה אינה מספקת) שההפרשה תחול בשעת האפייה, הואיל ואז חל החיוב על הבלילה הרכה.
- ד. עיסה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישר – אין צורך להפריש ממנה.
- ה. עיסה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישר שיש בו מקום קיבול קטן – מחייבת הפרשת חלה.
- ו. עיסה רכה המתבשלת – אין צורך להפריש ממנה.

לאור האמור, כדאי לברר עם המשגיח כיצד הוא נוהג. אמנם יש לזכור, שכאשר ישנו ספק האם נעשתה ההפרשה כדין – תמיד ניתן לתקן את המאפים הנקנים על ידי הפרשה, אפילו לאחר שנאפו, אך צריך לדעת, שאין אפשרות להפריש מדבר הפטור מהפרשה על דבר החייב בהפרשה. על כן, על מספר סוגי מאפים שונים יש להפריש מספק, וכמובן ללא ברכה, מכל 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 להפך.

**צורת ההפרשה עצמה כיום** – מפרישים כלשהו, עוטפים בנייר או בניילון, עדיף בשני כיוונים, ומשליכים לפח.

### י. סכנתא חמירא מאיסורא

נושא זה מתחלק לכמה תתי-נושאים:

- א. בשר ודגים
  - ב. דגים וחלב
  - ג. ביצה, בצל ושום קלופים, שעבר עליהם הלילה.
- חלקם מובאים בשו"ע וחלקם באחרונים. להלן נפרטם אחד לאחד:

**1. בשר ודגים**

בשרו"ע יו"ד קטז סע' ב-ג מובאות הלכות בשר ודגים, בישולם יחד ואכילתם יחד: אסור לאוכלם יחד (שרו"ע שם) ואסור לבשלם יחד (רמ"א שם). איסור בישולם בצוותא כולל מספר אפשרויות של בישול.

לפי נוהלי הכשרות של הרה"ר לישראל (תשס"ה עמ' 50):

- א. אין לבשל, לאפות, לחמם או לצלות בשר ודגים יחד.
- ב. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים, אלא אם כן הוחלף השמן והמטגנת נשטפה היטב.
- ג. יש ליחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות.
- ד. אם יש מטגנת כפולה – יש לעשות מחיצה ביניהן.

בישול בשר ודגים יחד ב"ה לא מצוי בשטח, אך במקרים רבים נתקלנו בחימום בשר ודגים בצוותא באותו ארון חימום, או שימוש באותו צ'יפסר לבשר ודגים זה אחר זה בלא החלפת השמן. לכן, יש לברר זאת עם המשגיח. נוסף על כך, נדיר מאוד למצוא מקום שיש בו צ'יפסר נפרד לטיגון ירקות. כוונת ההלכה כאן היא, שלא יטגנו ירקות, כגון חצילים, בשמן שטיגנו בו בשר, כגון שניצל, ואחר כך יגישו את החצילים הללו עם דג. זהו דבר שקורה כמעט בכל חתונה במנה הראשונה, כאשר מוגשים סלטים מטוגנים על השולחן ביחד עם דג. הבעיה יכולה להיות גם הפוכה: סלטים שטוגנו בצ'יפסר שטוגן בו לפני כן דג, ומגישים אותם יחד עם בשר – למשל: 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.

בעיה מצויה קיימת גם בארון חימום, שהרי מכניסים לתוכו מגשים של בשר ומגשים של דג, והחום בו כמעט תמיד גבוה יותר מ"ד סולדת בו". ההלכה היא, שכאשר אחד מן המוצרים מכוסה היטב – אין בליעה ופליטה של הבשר על הדגים או להפך, ומותר לחממם יחדיו. אמנם, ישנם מוצרים מוגמרים שאי אפשר לכסותם, שהרי הכיסוי גורם שיצטברו אדים בתוך התבנית והמאכל יתקלקל. בעיה זו קיימת בעיקר בסוגי בצקים או מוצרים מטוגנים בעלי ציפוי קמח או פירורי לחם.

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

נדרשת זהירות גם בזמן ההגשה ובזמן האכילה.

לפי הוראות הרה"ר: "בזמן הגשת הבשר והדגים יש להשתמש במגשיות, בסכו"ם ובמלקחיים נפרדים" (עמ' 50). היום מקובלת הגשה של "אמריקן סרביס", דהיינו צלחות לכל אחד מן המאכלים, ובדרך זו הבעיה פחתה במקצת ב"ה. אמנם יכולה להיות עדיין בעיה, כאשר לבשר או לדג או לשניהם יש הרבה רוטב, שעלול לגלוש מזה לזה. בעיה זו מתעוררת רק כאשר המלצר מביא על אותו מגש צלחות בשר וצלחות דג יחדיו.

צריך גם להיזהר בלחם שנגע בבשר או בדג, ונשארה עליו ממשות של האחד, וממילא אסור לאוכלו עם השני (כה"ח שם ס"ק כו).

בכלל ישנה שאלה, האם מותר לשני יהודים המכירים זה את זה לאכול בשר ודג באותו זמן על אותו שולחן, שהרי בשו"ע י"ד סי' פח נאסר על שני יהודים לאכול על אותו שולחן זה בשר וזה חלב, באותו זמן, מחשש שמבלי משים ייקחו זה מצלחתו של זה, ויאכלו בשר וחלב יחד. (מובן שישנן דרכי היתר, למשל על ידי הנחת היכר על השולחן). שאלה זו לא הוכרעה בבירור, אולם 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 (בנוהלי הכשרות עמ' 50) היא, שבהגשה עצמית בברים יש להקצות אזורים נפרדים וכלים שונים, הן לבשר והן לדגים, וכן שילוט המורה על דגים ובשר. דבר זה כמעט שאינו מיושם בשטח, ואף כאשר מקצים אזורים שונים אין שילוט בנמצא. כן ישנם מאכלים "בלתי מזהים" שלעתים מכילים בשר, ואנו איננו יודעים על כך. לכן, יש להיזהר שלא לאכול יחד בשר ודג או דברים שאין אנו יודעים מה הם, או מאכל פרווה שנתבשל ברוטב או בשמן בשרי. (אמנם, לעיל הובא שיש פוסקים שלא אוסרים אכילת בשר עם רוטב שנתבשל עם דג, ולהפך.)

אם אוכלים דג בתחילה צריך לשהות ולאכול מאכל פרווה לפני שאוכלים בשר (שו"ע שם). יש שאמרו, שכאשר אוכלים בשר בתחילה ולאחריו רוצים לאכול דג, אזי צריך גם לבדוק שלא נשאר בשר בין השיניים (כה"ח שם ס"ק כז).

## 2. דגים וחלב

ישנן קהילות שנהגו בזה איסור, בעיקר הספרדים. לעומתם, האשכנזים לא נהגו בזה כלל. ברוב הקהילות האוסרות את הדבר, נאסרו כל סוגי הדגים עם כל סוגי הגבינות (אולם ישנה שיטה המתירה בישול או טיגון דגים בחמאה). **בהוראות הכשרות של הרבנות אין התייחסות לנושא. לכן, מי שמקפיד על כך, נכון שיברר האם באותו מקום מבשלים דגים עם חלב, כגון פיצה עם אנשובי. אך גם במקרה שמבשלים דגים וחלב ביחד, הכלים לא נאסרים ואפשר לאכול באותו מקום מוצרים שהובהר כי אין בהם דגים וחלב יחדיו.**

## 3. ביצה, בצל ושום קלופים, שעבר עליהם הלילה

נדגיש, כי נושא זה, השלישי בעניין "סכנתא חמירא מאיסורא", אינו מובא להלכה בשו"ע (!) ובכל זאת, בהכשרים מהודרים מקפידים עליו, וכך גם בהוראות הרה"ר, אפילו בכשרות רגילה (נוהלי כשרות של הרה"ר תשס"ג עמ' 35, 44).



אין להשתמש בביצים שקולפו אתמול, אלא אם כן ניתנו עליהן תבלינים או שמן בצורה ניכרת. אין להשתמש גם בבצל ושום קלופים מיום האתמול, אלא אם כן הוספו להם תבלינים או שמן בצורה משמעותית.

מקור דין זה מופיע בגמרא:

אמר ר"ש בן יוחי: ה' דברים הם שהעושה אותן מתחייב בנפשו ודמו בראשו – האוכל שום קלוף ובצל קלוף וביצה קלופה... ואע"ג דמנחי בסילתא ומייצרי וחתמי – רוח רעה שורה עליהם. ולא אמרן אלא דלא שייר בהן עיקרן או קליפתן, אבל שייר בהן עיקרן או קליפתן לית לן בה<sup>7</sup>.

פירוש הגמרא הוא, שבצל או שום כאשר הוא מקולף או חתוך ועבר עליו הלילה אפילו בכלי סגור ושומר – רוח רעה שורה עליו, והאוכלו "מתחייב בנפשו ודמו בראשו". ופירש"י שם:

נענש על עצמו, וחובת דמו נדרשת ממנו אחרי מותו...

אמנם כף החיים (יו"ד סי' קטז ס"ק צב) כותב שישנה אפשרות להתיר בכל אופן בצל ושום קלופים כאשר הופכים אותם למאכל, אם "ניתן עליהם תבלינים או שמן בצורה ניכרת", כפי שכתוב בנוהלי הכשרות של הרבנות. אפשרות נוספת לכך היא, להשאיר את הקליפה או את השורשים, שהם השערות שבחלק התחתון של הבצל או השום.

מי שנוהג שלא לאכול כנ"ל, עליו לברר עם המשגיח כיצד נוהגים במקום שבו הוא רוצה לאכול. עצה נוספת מובאת בכה"ח (שם בס"ק צג), וזו לשונו: "ל"ל דאינו מזיק אלא כשאוכל כמו שהוא, אבל לאחר כבישה בחומץ או במי מלח או אחר בישול – אינו מזיק".

## יא. סיום

נושא האכילה מקיף כמעט את כל חלק יורה דעה בשו"ע. ניסינו ככל האפשר לתת סקירה כללית של ההלכות הרבות כל כך השייכות לעניין זה. מטרתנו העיקרית במאמר זה היא, לאפשר אכילה מחוץ לבסיס ולבית, בביטחון שהמאכלים הנאכלים אכן כשרים הם. בנוסף, רצינו שבחור הרוצה לקדש את עצמו במותר לו – יוכל לדעת כיצד להבחין בין רמות הכשרות השונות ולקבוע לעצמו את דרכו בהתייעצות עם רבותיו.

תבורכו מפי עליון, חיילינו הקדושים והטהורים, ותזכו לקיים עם כל הכוונה הדרושה את מצוות כיבוש ארץ ישראל, כדכתיב: "וירשתם אותה וישבתם בה". ובעזרת כל חיילי ישראל וכל ישראל, נזכה בקרוב בכיבוש כל רוחב ארצנו, בקיבוץ כל גלויותינו, בבניין בית מקדשנו, ובביאת משיח צדקנו במהרה בימינו. אמן כן יהי רצון.

יאכלו עֲנָיִים וישָׁבְעוּ

**י.ב. נספחים**

1. מוצרים הצריכים בדיקה (פרט לירקות עליים)

**מוצרים יבשים:**

הסתכלות בלבד	מדגמית	אחד אחד	
אטריות קוקוס	פרג	אורז כוסמת עדשים פופקורן שומשום	קטניות
פירורי לחם קמח מצה קוסקוס מוכן		שיבולת שועל (קוואקר) קמח סובין גרנולה סולת גריסים חיטה	דגנים
אגוזים בוטנים שקדים	שזיף מיובש	משמש תמרים תאנים דובדבן מסוכר	פירות יבשים
אבקת מרק	תבלינים אחרים	זעתר	תבלינים
לפת צנון	אפונה טרייה בצל יבש	סלק	ירקות

**מוצרים "רטובים":**

מיני קטניות אחרים, כגון חומוס (גרגרים) ושעועית יבשה לכל סוגיה, ייבדקו לאחר השְׁרָיָה של כשתיים-עשרה שעות. אינדיקציה להשריה מספקת היא שקיפות הקליפה. הבדיקה תיעשה אחד אחד.

## 2. כשרות מחוץ לבית – רשימת בדיקה

- א. מי נותן את ההכשר? (איזו רבנות / בד"ץ וכו')
- ב. מהי רמת הכשרות? (רגילה / מהדרין)
- ג. כיצד נעשית ההשגחה? (משגיח צמוד / נכנס ויוצא)
- ד. האם כרגע נמצא המשגיח במקום?
- ה. מי עובד במטבח? (יהודים / גויים / גם וגם)
- ו. האם ישנה הקפדה על בישול ישראל? (רמ"א – הדלקה על ידי ישראל / ב"י – הנחת האוכל על ידי ישראל)
- ז. בשר בקר וצאן
1. מי נותן את ההכשר?
2. מהי רמת כשרותו? ("חלק" / לא "חלק")
- תלוי ברמת ההקפדה בבית עופות
- ח. עופות
1. מי נותן את ההכשר?
2. מהי רמת כשרותם? (מהדרין / כשרות רגילה)
- תלוי ברמת ההקפדה בבית פרות וירקות
- ט. פרות וירקות
1. מהיכן הובאו?
2. מהי רמת כשרותם? (רגילה / מהדרין)
3. הפרשת תרומות ומעשרות (במידת הצורך)
- י. ירקות עליים נקיים מחרקים? (כולל כרוב / לא כולל)
- יא. ירקות עליים קפואים (ברוקולי וכרובית) – מהי רמת כשרותם?
- יב. מוצרי גלם (שימורים ואבקות למיניהם)
1. מהי רמת כשרותם?
2. האם המשגיח מקבל את חוזרי הרבנות על אודות זיופים, נגיעויות וכו'?
- ג. ברירת קטניות ביבש (ארוז, שומשום וכד'). מי בורר וכיצד?
- ד. ברירת קטניות לאחר השריה. מי בורר וכיצד?
- טו. דברי מאפה
- מניין הם? (אפייה מקומית / הגיעו מבחוץ)
1. אפייה מקומית
- א. ניפוי הקמח (מי מנפה? מהי צפיפות הנפה?)
- ב. הפרשת חלה (מיהו האחראי להפריש?)
- ג. מיהו האופה? (יהודי / גוי)
- לעתים ישנן בעיות רבות בחומרי הגלם!!!
2. הגיעו מבחוץ
- א. מניין הגיעו?
- ב. מי נותן את ההכשר? (איזו רבנות / בד"ץ וכו')
- ג. מהי רמת כשרותם? (רגילה / מהדרין)