

כיצד נשמור על הכשרות בחו"ל

הרב יצחק זביר

ההכנות

אנו מקבלים פניות רבות בשאלות בנושאי כשרות בעת שהייה בחו"ל. לפני שניכנס לפרטים המעשיים, האמת צריכה להיאמר: אכילה כשרה באזורים שאינם יהודיים אינה פרויקט פשוט כלל וכלל. על היוצא לחו"ל לדעת שהוא נכנס למצב מורכב, שייתכן מאוד שמגוון המאכלים שמהם יוכל ליהנות מצומצם, וכן שקשה מאוד לשמור על רמת הכשרות שהוא רגיל לה בארץ.

לצד ההכנות הרבות שעורכים ליציאה לחו"ל: אריזת ביגוד מתאים וביורור מזג האוויר, המסלולים ותנאי השטח, יש להתכונן לשמירת הכשרות במהלך השהייה ולארוז מוצרי מזון יבשים, שנשמרים לאורך זמן ויוכלו להוות בסיס לארוחה או לנשנושים בעת הצורך: חטיפי אנרגיה, לחמית, פריכיות, קרקרים, שימורים, 'מנה חמה' וכדומה. בנוסף לכך יש לערוך בירור מקדים עם מומחי כשרות מקומיים על אפשרויות הכשרות העומדות בפנינו באזור המבוקש, ועל אזורים יהודיים שבהם נוכל לסעוד ולהצטייד במוצרים כשרים.

כשרות בטיסה

כדי לוודא שנקבל בטיסה אוכל כשר, עלינו לפעול בשלושה שלבים:

1. להתכונן מראש:

המזון המוגש בחברות תעופה ישראליות (כגון: אל על, ארקיע וישראייר) כשר ברמת כשרות רגילה. בחברות שאינן ישראליות בדרך כלל המזון המוצע אינו כשר, גם כאשר הטיסה יוצאת מהארץ, ויש להקפיד על הזמנת מזון כשר.

בטיסות מחו"ל או בחברות שאינן ישראליות, רמת הכשרות בדרך כלל נמוכה יותר, וגם המקפידים רק על רמת כשרות רגילה חשוב שיבדקו אם רמת הכשרות מתאימה למה שרגילים לאכול. לדוגמה: לעיתים מנות כשרות מבושלות באופן שלספרדים נחשב כ'בישולי גויים' ואסור להם לאכול מהן, וכן אין מקפידים בהן על 'חדש' או על 'חלב גויים'.

המקפידים על רמת כשרות 'מהדרין' צריכים להזמין מנת מהדרין לפחות 48 שעות מראש, ולוודא שההשגחה מתאימה לרמה שרגילים לצרוך (לא תמיד ישנה אפשרות להזמנת מהדרין).

בטיסות עם נחיתות ביניים (קונקשן) – יש להזמין מראש אוכל כשר גם מן החברה שבה מתבצעת טיסת ההמשך, ולא לסמוך על החברה שממנה הוזמנה הטיסה.

2. לפני הטיסה:

כשמבצעים את ה'צ'ק אין' יש לוודא שההזמנה הכשרה אכן נקלטה במערכת. קל הרבה יותר לטפל בתקלות על הקרקע מאשר באוויר, ורצוי מאוד שלא לנסות לעשות זאת בדקה ה-90. בדרך כלל על כרטיסי הטיסה יופיעו האותיות KSM-L - Kosher Meal - מנה כשרה.

דוגמה מצויה: בעונת הקיץ העמוסה חברת אל-על חוכרת מטוסים מחברות זרות לבצע עבורה טיסות, או לעיתים ישנו הסכם שותפות ובו המזמין כרטיס מחברה אחת טס בעצם במטוס של חברת תעופה אחרת (Code Sharing). עלינו לוודא שגם בטיסה שעליה אנו עולים האוכל כשר. אפשר לברר זאת באמצעות כרטיס הטיסה: בצד מספר הטיסה מופיע הקוד הבין-לאומי של חברת התעופה (לדוגמה: בטיסה של אל-על יופיעו האותיות LY, ארקיע – קוד IZ וישראייר – קוד H6, לחצו כאן לרשימה המלאה). אם האותיות אינן מתאימות לחברת התעופה שדרכה ביצענו את ההזמנה – עלינו לברר שוב אם ישנה כשרות על הארוחות המוגשות לנו.

לאור הניסיון **מומלץ שלא להסתמך אך ורק על האוכל שיוגש במטוס**, אלא להעלות לטיסה מעט אוכל מהבית ליתר ביטחון, בפרט כאשר מדובר בטיסות ארוכות או עם ילדים.

3. בעת הטיסה:

הזמנת ארוחה כשרה כוללת רק את הארוחה עצמה, אך אין כל השגחה על תהליך החימום במטוס. בחברות זרות, שמגישות גם מזון שאינו כשר, מחממים יחד את המנות הכשרות והטרפות באותו התנור. גם אם המנה מחוממת בנפרד, ישנו חשש ששאריות מזון שנותרו בתנור / במיקרוגל יגעו באריזה הכשרה, ובכך היא תיאסר באכילה. משום כך מנות כשרות חייבות להיות עטופות בעטיפה כפולה וסגורה, דבר שמתיר את חימום המנה עם המנות הטרפות. עם קבלת המנה, יש לוודא שהעטיפות אינן קרועות או חסרות. אם לפני חימום המנה אנו רואים שהמנה אינה עטופה, זכותנו לבקש להחליף למנה כשרה אחרת (אם יש במטוס). עצה טובה היא להביא בתיק היד חתיכת נייר כסף ארוך שניתן לבקש לעטוף בה את המנה פעמיים לפני הכנסתה לתנור.

מי שמרבה לטוס, זוכה לפעמים לשדרוג למחלקת עסקים או אף למחלקה הראשונה. במקרה כזה יש לוודא שהמנה הכשרה תגיע גם היא למושב החדש.

לעיתים מוגשות במטוס תוספות שאינן חלק מהארוחה, כגון: חטיפים, בוטנים, בייגלה, בייסקוויטים, יין ושוקולדים. יש לשים לב שהן אינן כלולות בהזמנת המנה הכשרה, וצריך לבדוק את כשרותן בנפרד.

כשרויות בחו"ל

חותמות הכשרות בחו"ל

באופן כללי רמת הכשרות של רוב גופי הכשרות בחו"ל שונה מהותית מזו שבארץ בשני מישורים:

א. נוהלי הכשרות – גופי הכשרות בעולם מתקשים לספק את הצורך הבסיסי של יהודי העולם למאכלים כשרים, מחמת חוסר בחומרי גלם כשרים, ולצרכני הכשרות אין כוח כלכלי שבאמצעותו אפשר לדרוש ממפעלים לאמץ את כללי הכשרות ולייצר ברמת כשרות נאותה ומתאימה לכתחילה. כדי למצוא פתרונות כשרות לתושבי חו"ל, מערכות הכשרות נאלצות להסתמך על שיטות דחוקות ואף על דעות יחיד שאינן מקובלות על פוסקי ההלכה בארץ, למשל: חדש בחו"ל, חלב נוכרי, בישולי עכו"ם ועוד (הדבר נכון גם לגבי גופי כשרות מרכזיים: OU, OK, בית דין לונדון, וכדומה).

ב. אופן ההשגחה – מערכות כשרות רבות בחו"ל אינן ממנות משגיח מטעמן שיפקח על תהליך הייצור (הכשרת המפעל, בדיקה מחרקים, בישול ישראל ועוד), אלא מסתמכות על בדיקה ראשונית של הליך הייצור וחומרי הגלם, וביקורת לפיקוח מעת לעת, מתוך הנחה שהחברות אינן משנות אותו במהלך הזמן.

משום כך אנו ממליצים למעט ככל האפשר באכילת מוצרים בהשגחה של גופי כשרות שרמתם אינה מתאימה לרמת הכשרות הנהוגה בארץ. ישנם מספר גופי כשרות הידועים ברמת כשרות דומה לזו המקובלת בארץ.

רשימות כשרות:

בחלק ממדינות העולם ישנם מוצרים כשרים ללא חותמת כשרות על המוצר. לכך שתי סיבות:

- יש מדינות (למשל: בריטניה) בהן החברות וגופי הכשרות חוששים שסימון כשרות על המוצר עלול להוביל לסערה אנטישמית, ולכן נמנעים מלציין את הכשרות על המוצר גם כאשר הוא מושגח.
- ישנם מפעלים גדולים בחו"ל שאינם מעוניינים להזמין השגחת כשרות מטעמים כלכליים. לטובת תושבי המקום ישנם גופי כשרות שבדקו את כשרות הרכיבים

במפעל (באופן לא רשמי, ולעיתים על סמך מידע כתוב בלבד וללא נוכחות בייצור), ועל סמך בדיקה זו הם מאשרים את כשרותו של המוצר.

מצב זה, שבו חותמת הכשרות אינה מופיעה על המוצר, הוא מקור לשמועות שונות, שחלקן אינן מדויקות וחלקן ללא כל ביסוס מעשי. ככלל אנו ממליצים להימנע מלהשתמש במוצרים כאלו, משום שממילא בדרך כלל רמת הכשרות בהם אינה עומדת בסטנדרטים הנהוגים בארץ. מי שבכל זאת מעוניין להסתמך על הרשימות הללו – עליו להקפיד על כמה נקודות חשובות:

1. לסמוך רק על רשימות של גופי כשרות אמינים.
- למידע נוסף אפשר ליצור קשר מסודר עם אנשי כשרות מומחים ומנהיגי הקהילות בארץ היעד, לברר מהם המוצרים שאפשר לרכוש ללא חשש, ואם הם מתאימים לרמת הכשרות המבוקשת. אפשר לנסות להיעזר בבתי חב"ד השונים הפרושים ברחבי העולם.
2. חשוב לדעת שישנם מותגים שמיוצרים במפעלים שונים ברחבי העולם (פרינגלס, אוראו וכדומה), והרכיבים שלהם אינם זהים בכל המפעלים. כמו כן לעיתים ישנם מוצרים שאושרו בתרכובתם הבסיסית, אך הם אינם כשרים כאשר הם מכילים תוספות שונות. לכן חשוב לבדוק היטב איזה מוצר בדיוק מוזכר ברשימה: האם דווקא ממפעל מסוים, או ללא תוספות?
3. יש לשים לב אם מופיעה ברשימת הכשרות הערה כשרותית על המוצר: חלב גויים, בישול גויים וכדומה. במידה וישנה הערה כזו, עלינו לבדוק: האם רמת הכשרות מתאימה לנו? (גם כאשר הערה כזו אינה מופיעה, כדאי לברר מהם הקריטריונים הבסיסיים שלפיהם פועל מי שפרסם את רשימת הכשרות).
4. עולם הכשרות חווה שינויים כל העת. לעיתים חומר גלם שהיה מופק עד כה ממקור כשר משתנה, וכעת רובו מופק ממקור שאינו כשר. איננו יכולים להביא כאן דוגמאות למוצרים המוחזקים ככשרים בקביעות, משום שעלול לחול בכך שינוי בכל עת. משום כך, גם אם מצאתם מוצר המופיע ברשימת הכשרות, יש לוודא מפעם לפעם שהמוצר עדיין מופיע בה ללא סייגים.

מלונות וספינות בכשרות מהדרין

כאשר מצליחים למצוא נופש במלון כשר בחו"ל או בספינה בעלת תעודת כשרות, רבים חשים הקלה גדולה – כביכול אפשר להסיר מהלב את הדאגה בנושא המזון בנסיעה זו ולהתמקד בשאר הארגונים הנצרכים. הנחה זו אינה מדויקת, מפני שגם כאשר הכשרות

מצוינת כימהדרין, היא לא בהכרח דומה לרמה שאנו רגילים לצרוך בדרך כלל. נוכל לקבל מושג קל על רמת הכשרות בבירור של כמה פרטים בסיסיים:

- ♦ ירק עלים – בחו"ל קשה מאוד להשיג ירק עלים מפוקח, ולכן כשרויות רבות מאשרות להשתמש בירק ללא פיקוח הלכתי מחרקים. אישור זה אינו ניתן אפילו בכשרות רגילה בארץ, מחמת הבעיות ההלכתיות הרבות הכרוכות בכך.
- ♦ האם המטבח משמש רק למנות כשרות? במטבחים שמשמשים בה בעת גם לבישול שאינו כשר, קשה לשמור על הפרדה מלאה בין הכלים, חומרי הגלם והמאכלים בשלבי ההכנה והאחסון.
- ♦ האם מדובר בפיקוח קבוע או חד פעמי? כשרות חד פעמית, לצורך חג או אירוע מסוים, מורכבת הרבה יותר, בין מחמת ההכשרה הנדרשת לכלי המקום והחשש שמה יתערבו בהמשך כלים שלא הוכשרו, ובין משום שעובדי המקום אינם רגילים לקריטריונים של הכשרות, והדבר עלול להוביל לטעויות רבות.
- ♦ כמה משגיחים יש במקום? לעיתים קשה להביא לחו"ל את מספר המשגיחים הדרוש, ומסתפקים במשגיח אחד שיעשה את העבודה כולה הציפייה שמשגיח אחד יוכל לחלוש על כל נושא הכשרות לבדו (או – יצליח בעבודת ההשגחה לבדו) אינה מציאותית מפני שמטבח שמספק 3 ארוחות ביום ברמה קולינרית גבוהה, פעיל ברוב שעות היממה, וכמות התקלות האפשרית גדולה ודורשת השגחה צמודה.
- ♦ בישולי גויים – ישנה מחלוקת ידועה בין האשכנזים לספרדים בשאלה מהו בישול שנחשב כבישול גוי ואסור באכילה. מרבית כשרויות המהדרין בארץ מקפידות שהמאכלים יבשלו באופן שגם הספרדים יוכלו לאכול בלא חשש. בבתי עסק בחו"ל פעמים רבות המבשלים הם גויים, וגם בחלק מבתי העסק בכשרות 'מהדרין' הבישול מתאים לשיטת הרמ"א ולפסיקת האשכנזים המקילים בכך, אך לא לספרדים.
- ♦ רמת כשרות חומרי הגלם – גם אם הכשרות במקום מתנהלת ברמה גבוהה, עלינו לברר אילו כשרויות מאושרות כמהדרין במקום זה, מאחר שכפי שכתבנו רמת הכשרות של כשרויות רבות בחו"ל אינה דומה לרמה המקובלת בארץ אפילו ברמת כשרות רגילה.

אילו מוצרים אינם צריכים כשרות?

במוצרים תעשייתיים מעורבים חומרי גלם רבים, גם כאשר נראה שמדובר במוצר 'פשוט'. על חומרי הגלם נמנים חומרי טעם וריח, חומרי הצללה, חומרים משמרים, חומרים למניעת התגבשות, לשמירת אחידות ומרקם המוצר ועוד. בשונה ממה שסבורים רבים,

אין כל דרך לדעת אם המוצר כשר על ידי עיין ברשימת הרכיבים, ולכך כמה סיבות: א. לא תמיד כל המרכיבים מופיעים על גבי האריזה. כללי חובת הסימון ברכיבים מורכבים ומשתנים ממדינה למדינה. ישנם חומרים שאין צורך לסמן כלל, וכן במדינות רבות סימון של מוצרים בשיעור נמוך כ-2% אינו נדרש. ב. חלק מחומרי הגלם נכללים תחת סימון כללי כגון 'חומרי טעם וריח', וקשה לדעת אם הם כשרים. ג. לעיתים חומרי הגלם מסומנים בשמם התעשייתי, והצרכן הפשוט אינו יודע לזהות שאכן מדובר בחומר גלם בעייתי. ד. עובדה נוספת שאינה ידועה לרבים – בימינו מקובל מאוד לבצע את הבישול במפעלים בעזרת 'קיטור חוזר' – מערכת קיטור אחת המשמשת מפעל שלם בעל פסי ייצור שונים, ולעיתים אף משותפת לכמה מפעלים סמוכים. כאשר באחד מפסי הייצור מיוצר מזון שאינו כשר – הקיטור נחשב לטרף, וכל פסי הייצור שבמפעל אינם כשרים, גם אם בחומרי הגלם של המוצר עצמו אין כל בעיה.

לתועלת השוהים בחו"ל ומתקשים למצוא מוצרים כשרים, גיבשנו רשימה של מוצרי בסיס שחששות הכשרות בהם אינם מצויים, ואפשר מעיקר הדין להשתמש בהם גם ללא כשרות.

אין להסיק מרשימה זו מסקנות לעניין רכישת מוצרים בארץ ללא כשרות, מפני שגם במוצרים שחששות הכשרות בהם אינם מצויים, בארץ, שהכשרות מצויה, מומלץ להימנע מספיקות ולרכוש בכשרות מהודרת. כמו כן בארץ ישראל ישנם דינים נוספים שצריך לתת עליהם את הדעת (מצוות התלויות בארץ).

חשוב להדגיש תחילה כמה נקודות: א. הרשימה עוסקת ברובה במוצרים גולמיים שאינם זקוקים לכשרות. כאשר יש שינוי כלשהו או סימון מיוחד על המוצר, כגון: תוספות טעם, חצי בישול, חליטה, 'עמיד' וכדומה - יש לברר אם הדבר פוגע בכשרותו. ב. עולם הכשרות עובר תהפוכות כל העת. לעיתים במוצרים שמוחזקים כשרים מוסיפים תוספות שונות או משנים את דרך העיבוד, והם טעונים כשרות. לכן יש להתעדכן מפעם לפעם בעמוד זה ולברר שהמוצר עדיין אינו טעון כשרות:

חלב פרה

בארץ ישראל מקפידים שלא לשתות חלב שנחלב על ידי גוי ללא פיקוח. יש מהפוסקים שהקלו לתושבי חו"ל בשעת הדחק לקנות חלב (ללא תוספות) במדינות מפותחות (בהן מתקיים פיקוח ממשלתי על התוצרת), מחברה ידועה ומסודרת. על כל אחד לשקול אם באמת הטיול שלו נחשב לשעת הדחק, ואין בפניו אפשרויות אחרות.

יש להדגיש שגם למקילים אין להשתמש אלא בחלב, ולא במוצרי חלב הנחשבים ל'פשוטים' (כגון: גבינות, חמאה, יוגורט וכדומה), משום שמעורבים בהם חומרי גלם נוספים שצריכים כשרות.

פירות וירקות טריים

באופן כללי פירות וירקות טריים שגדלו בחו"ל אינם צריכים כשרות. כאשר הם מוגשים חתוכים, יש לוודא שנחתכו בסכין נקי ועל גבי משטח נקי (בפירות חמוצים או חריפים חתוכים ישנה בעיה גם אם הכלים נקיים).

במדינות המפותחות מקובל למרוח דונג על חלק מהפירות והירקות על מנת לשמר את מראה הפרי וטריותו. הדבר מצוי במינים רבים: פירות הדר, תפוחי עץ, אגסים, אפרסקים, שיזפים, עגבניות, מלפפונים, פלפלים, בטטה ועוד. הדונג מופק לעיתים מחרקים, ולא אחת מערבים בו שומנים וחומצות מן החי. יש המתירים להשתמש בו למרות זאת, ורבים מן הפוסקים אסרו את אכילתו.

אפשר לבדוק אם הפרי מצופה באמצעות גירוד הקליפה בציפורן: אם נדבק בה חומר הדומה לשעווה, סימן שהפרי מצופה (בתפוח ממילא ישנה שעווה טבעית, ולכן בדיקה זו לא תועיל). לחלופין אפשר להכניס את אחד הפירות למים רותחים ולהעבירו למים קרים, וכך הדונג ישנה את צבעו ויהיה ניכר.

גם במקרה שישנו ציפוי על הפירות והירקות, אפשר לקלף אותם ולאוכלם.

אם רוצים להיות בטוחים בעת הקנייה שהפירות אינם מצופים, אפשר לקנות את הפירות והירקות בחנויות אורגניות.

ירקות קפואים

בירקות קפואים אפשר להשתמש ללא הכשר בשלושה תנאים:

1. ברשימת הרכיבים שעל אריזתם לא מסומנים תוספות שונות, תבלינים וכדומה (לדוגמה: צ'יפס קפוא מכיל בדרך כלל חומרי גלם נוספים).
2. חמוס, שעועית, לבבות ארטישוק, תירס, פול ובמיה עוברים בישול לפני האריזה ואסורים כבישולי גויים (ירקות נוספים עוברים בישול, אך מכיוון שהם נאכלים גם בלא בישול, הם אינם נאסרים).

3. אין לרכוש ללא כשרות ירקות שדרוש בהם פיקוח מחרקים, כגון: פטרוזיליה, תרד, כרובית, ברוקולי, פטריות, כרוב ניצנים, קלחי תירס, קייל, אספרגוס, או מיקס ירקות שמכיל את אחד מהם.

פירות יבשים

פירות יבשים רבים זקוקים לכשרות, משום שמורחים עליהם חומרי הברקה או חומרים שונים בעת הייבוש, וכן לעיתים מייבשים אותם בתנורים שאינם כשרים.

בפירות המייבשים הבאים חששות הכשרות אינם מצויים, ואפשר להשתמש בהם ללא הכשר: אננס מסוכך (ללא חומרי צבע וטעם מיוחדים), משמש מייבש ותמרים (אם הם מישראל, יש לוודא הפרשת תרומות ומעשרות).

אגוזים ופיצוחים

אפשר להשתמש בכל סוגי האגוזים ללא הכשר כאשר הם אינם קלופים (כנ"ל לגבי ערמונים, קוקוס חי ושקדים בקליפתם).

על **אגוזים קלופים** מורחים לעיתים שמן שעלול להיות מן החי, ולכן אין להשתמש בהם ללא כשרות, פרט לשקד קלוף, ולאגוז מלך קלוף מאמריקה.

בפיצוחים קלויים, כגון גרעינים ובוטנים, אין אפשרות לדעת מהי כשרות תנורי הקלייה, השמן והקמח שעליהם, ולכן אין להשתמש בהם ללא כשרות.

קטניות ודגנים

אפשר להשתמש ללא כשרות בכל סוגי הקטניות (כמובן יש לבדוק מחרקים לפי ההוראות שבאתר כושרות). עדשים אדומות / כתומות צריכות כשרות, משום שמורחים עליהן חומרים הטעונים הכשר.

נדגיש: רכישה ללא הכשר מותרת רק במוצרים יבשים שאינם מעובדים, אך לא כשהם טחונים לאבקה, אינסטנט, בשימורים וכדומה (למעט קוואקר ללא תוספות שהוא כשר גם כאבקה: Quick oats, instant oats).

בקטניות מחמשת מיני דגן, כגון: בורגול, קוואקר, גריסים או גרעיני חיטה (Wheat, Oats, Rye, Spelt, Barley, Quaker, oatmeal) – ישנו חשש לאיסור 'חדש' בין התאריכים א' אלול עד לחג הפסח בשנה הבאה.

תבלינים, מלח וסוכר

תבלינים – אפשר להשתמש בתבלינים שלמים שאינם טחונים ללא הכשר (לדוגמה: גרגירי פלפל חריף). בתבלינים טחונים לעומת זאת מעורבים חומרי טעם וריח, חומרים להגדלת הנפח וחומרי עזר נוספים, ולכן אין להשתמש בהם ללא כשרות (אפשר להתייעץ בעניין זה עם מומחי כשרות מקומיים).

מלח – מלח ללא תוספות, מלח גס, דק או מלח בישול ומלח הימלאיה ורוד (Kosher salt, fine table salt) אינם צריכים כשרות.

סוכר – סוכר לבן, חום וזמררה אפשר לרכוש גם ללא כשרות. כך גם הדין באבקת סוכרלוז (בקביות סוכר אין להשתמש ללא כשרות, משום שלעיתים הן משוחות בשומן מן החי, וכן גם בשאר הממתיקים כגון סטיביה וסוכרזית).

שמנים

שמן זית – בעולם מצויים בקבוקי שמן מזויפים רבים, ולעיתים קרובות נתפסים מוצרים המכילים תערובות שונות. לכן בשמן זית ללא הכשר אפשר להשתמש רק כאשר מדובר במותג מוכר, ועל המוצר מצוין 'שמן זית כתית מעולה' (באנגלית: "Extra virgin olive oil"), וללא תוספת הכיתוב "Refined oil".

שמן זית כתית עולה לא מעט כסף, וכאשר אנו פוגשים שמן במחיר הנמוך ממחיר השוק, יש חשש גדול שמדובר בזיוף.

שמן קנולה – בחלק מהמפעלים המייצרים שמן קנולה מדובר בשמן טהור ללא חשש תערובות, ובחלקם יש חשש לתערובות או לכשרות הכלים. בעת כתיבת שורות אלו אנו יכולים להמליץ ללא כשרות באופן גורף רק על שמן קנולה המיוצר ע"י חברת 'ברוקלמן' (Brockelmann), המשווק תחת מותגים שונים. יש להתבונן היטב בשם היצרן לפני כל רכישה). במקרה הצורך, על מנת לברר על חברות אחרות, ניתן לפנות אלינו, ואנו נשתדל לברר זאת עם מומחי כשרות עולמיים.

רסק עגבניות

במפעלים שונים אין חשש תערובות אסורות, אך ישנו קושי לערוך רשימה כזו באופן גורף, משום שהדבר עלול להשתנות בכל עת. למעשה כאשר ישנו צורך, ניתן לפנות אלינו, ואנו נשתדל לברר כל מוצר לגופו ע"י בירור עם מומחי כשרות עולמיים.

דבש

בעולם מצויות צנצנות דבש רבות מזויפות שמכילות תערובות שונות. כמו כן בחברות קטנות (בוטיק) הדבש לא תמיד עובר סינון, ועלולים להיות מעורבים בו חלקי דבורים. לכן כאשר רוכשים דבש ללא כשרות, יש להקפיד על מותג מוכר, ולוודא שמסומן עליו שהוא 100% דבש טהור ("Pure honey"). דבש זול ממחיר השוק עלול להעיד על מוצר מזויף המכיל תערובות שונות, ויש להימנע מלרכשו.

פסטה

בפסטה רגילה ללא תוספת טעמים וצבעים אין תוספת של חומרים אסורים, לכן מותר להשתמש בה ללא כשרות כאשר ברשימת הרכיבים מופיעים קמח ומים בלבד (Flour, water). מתאריך א' אלול עד לחג הפסח בשנה הבאה ישנו חשש לאיסור 'חדש'.

טחינה

בטחינה גולמית ללא תוספות טעמים ותבלינים לא מעורבים חומרים שאינם כשרים, ומותר להשתמש בה ללא כשרות כאשר ברשימת הרכיבים מופיע שומשום בלבד (sesame seeds), ועל האריזה מופיע הכיתוב "raw tahini".

קמחים שונים

בקמח תירס טהור, קמח תפוזי טהור וקמח טפיוקה טהור אפשר להשתמש גם ללא כשרות.

קמח חיטה ושאר מיני דגן (נקי, לא מועשר) – מחג הפסח עד לא' אלול אפשר להשתמש ללא כשרות (כמובן – יש לנפות אותו לפני השימוש). מא' אלול עד לחג הפסח בשנה הבאה ישנו חשש לאיסור 'חדש'.

קפה ותה

קפה – כל סוגי הקפה ללא תוספת טעמים אינם טעונים הכשר, כולל קפה נמס, קפה מגורען וקפסולות. בקפה בתוספת טעמים יש להשתמש בהכשר בלבד.

תה – עלי תה או שקיקי תה המכילים עלי תה בלבד ללא תוספת תמציות טעם אינם צריכים כשרות (יש לבדוק זאת היטב ברשימת הרכיבים). יש לדאוג לסינון ראוי של העלים כדי להימנע מחשש חרקים.

משקאות שונים

מים (ללא טעמים) – אין צורך בהכשר. במדינות נחשלות ישנו חשש של תולעים במים, ויש לסננם באמצעות בד צפוף לפני השימוש. במדינות מפותחות הדבר אינו מצוי, מלבד בעיר ניו יורק שגם בה יש להקפיד על סינון המים.

משקאות קלים – על אף שמועות רבות בנושא, כל המשקאות הקלים טעונים כשרות. אפשר להשתמש ללא כשרות במשקאות הבאים: 'סודה' ללא טעמים, המכילה רק מים ופחמן דו חמצני (water, CO₂). יש לבדוק זאת ברשימת הרכיבים, ו'ספרייט' של המותג קוקה קולה (גם מסוג דיאט זיירו).

בירה ללא תוספות – רכיבי הבירה הבסיסיים (לתת, מים, כשות ושמרים) כשרים גם ללא כשרות, ולכן בירה שמכילה רק רכיבים אלו כשרה בכל העולם. יש לוודא שברכיבי המוצר לא מופיעים רכיבים נוספים מלבד אלו: Malt, water, hops, yeast, barley malt, brewer's yeast.

בבירה המיוצרת על ידי חברות קטנות (בוטיק) מוסיפים לעיתים תוספות שונות בלא לסמן זאת על גבי המוצר. לכן יש להשתמש רק בבירה ממותגים מוכרים כגון: היינקן, קלסברג, טובורג וקורונה.

בבירה שתאריך ייצורה מחודש כסלו יש חשש לאיסור 'חדש' עד לחג הפסח באותה שנה.

משקאות חריפים – בעולם ישנם עשרות סוגים של משקאות חריפים, המשווקים תחת מאות או אלפי מותגים שונים. במשקאות אלו ישנם חששות כשרות רבים: אלכוהול על בסיס יין, חומרי טעם וריח, צבעי מאכל, תערובות חלביות ועוד. אף שישנם מעט משקאות שמוכרים כשרים גם בלא כשרות, ישנן שמועות רבות שאינן מבוססות בתחום זה, ויש אף הסבורים שכל המשקאות החריפים בעולם כשרים.

חשוב לדעת שלפי ההלכה אסור לשתות משקאות חריפים בבית, בבר או במסעדה של גויים, גם כאשר הם כשרים!

ביצי תרנגולת

ביצי תרנגולת אינן צריכות כשרות (בארצות שאינן מפותחות נמכרות גם ביצים מופרות, ויש לכודקן מדם ביתר זהירות. בביצים חומות הסבירות למצוא דם גבוהה יותר, ויתר תשומת לב נדרשת בבדיקתן).

דגים

ישנם מינים רבים של דגים, ושמם שונה בין הארצות השונות, אי לכך ייתכן ששמו של דג כשר בארץ אחת ישמש לדג שאינו כשר באחרת. קושי נוסף להסתמך על שם הדג נובע מכך שישנם 'משפחות' דגים הכוללות בתוכם דגים כשרים ושאינם כשרים. למשל: תחת השם 'טונה' משווקים כ-40 זנים שונים, שחלקם אינו כשר.

דג שיש עליו קשקשים הינו כשר בוודאות, ולכן כאשר מעוניינים לרכוש דג ללא כשרות, יש לקנות דג עם עור בלבד, שהקשקשים שעליו ניכרים בבירור (גירוד של עור הדג מהזנב לכיוון הראש יבליט את הקשקשים ויקל על זיהויים). לאחר זיהוי הקשקשים אפשר לבקש מהמוכר לחתוך את הדג, אך על כל החיתוך והטיפול בו להיעשות לעיני הקונה היהודי מחשש לחילופו בדג טמא. כמו כן יש לוודא שהסכין ומשטח החיתוך נקיים לפני הטיפול בדג.

לפני השימוש בדגים יש להקפיד לנקותם מהטפילים המצויים בהם, ולשם כך יש לעשות כמה פעולות בסיסיות המתאימות לכל סוגי הדגים השלמים:

- א. לאחר הסרת הקשקשים יש לנקות את עור הדג מטפילים – על ידי שפשוף העור, גירודו בסכין או הסרתו.
- ב. יש להסיר מן הדג את החלקים הנגועים ביותר: הראש, הזימים והאיברים שבחלל הבטן (מעיים וכדומה).
- ג. יש לגרד את חלל הבטן בסכין ולאחר מכן לשטוף אותו היטב במים.
- ד. יש להתבונן שלא נותרו בחלל הבטן או על גבי העור סימני נגיעות. במידה וישנם סימנים אדומים או חורי כניסה בבשר הדג, יש להסיר מבשר הדג חתיכה בעומק של כחצי ס"מ.

בחלק מסוגי הדגים ישנה נגיעות של תולעת האניסקיס, תולעת שלא ניתן להסיר מן הדג בקלות. הפוסקים נחלקו אם היא אסורה, ולכן דגים אלו אינם מוגדרים כמהדרין. המקפידים על כך יימנעו מלהשתמש בדגים הבאים ללא כשרות המקפידה על ניקיונם מאניסקיס: אלסקה פולוק, בקלה פילה (מסין או ארגנטינה), סול, סלמון (מלבד סלמון נורווגי שנקנה מחוץ לנורווגיה), פוטיט/פיונית, קוד (מנורווגיה ואיסלנד) ורטברש מורינוס.

בדגים שנמכרים פרוסים בצורת 'פילה' ומיובאים מסין ישנו חשש לשימוש בחומרים אסורים, ועל כן יש להימנע מלהשתמש בהם ללא כשרות.

אכילה במסעדות ובמלונות

כאשר מבררים על כשרותו של מאכל כלשהו, אנשים רבים נוטים להתמקד בסוגיה מרכזית אחת שהם מכירים, כגון כשרות הבשר, חלב או בישולי עכו"ם, תוך שהם סבורים שאם הם מבררים אותה ומוודאים שהיא אינה קיימת במאכל זה – המאכל מותר.

למעשה אכילת מאכלים שהוכנו במטבחים שאינם כשרים כמעט שאינה אפשרית, וגם כאשר על פניו חומרי הגלם שמהם מורכב האוכל נראים כשרים, ישנם חששות בנושאים רבים: כשרות הכלים, ניקיונם משאריות מאכלים שאינם כשרים, הוספת רטבים וחומרי עזר שאינם כשרים, מריחת התבניות בשומן מן החי, ניקיון המאכלים מחרקים, ועוד סוגיות רבות שמי שאינו מצוי בעולם הכשרות לעיתים אינו מעלה כלל בדעתו. **כדי שיהיה אפשר לאכול מן הבישול במטבחים שאינם כשרים דרך קבע, צריך לשמש 'משגיח כשרות' ליום אחד**, להסתובב במטבח ולהכיר את הבעיות השונות שעלולות להיות בו, לוודא שהכלים וחומרי הגלם כשרים, להדליק את האש (לספרדים צריך גם להניח את התבשיל על האש, ולוודא שהטבח לא מוסיף לאחר מכן תבלינים ומוצרים נוספים למאכל בעת הבישול), ולפקח על הבישולים ככל משגיח כשרות מנוסה. מדובר בפעולה סבוכה שדורשת שליטה מלאה בשפה המדוברת על מנת לתקשר היטב עם עובדי המטבח ולהבין כיאות מהם חומרי הגלם שבהם הם משתמשים (ישנם מוצרים בעלי שמות דומים, אחד כשר והשני טרף). למי שאינו מנוסה בכך זו משימה כמעט בלתי אפשרית, ולאחר הבנת היקף העבודה והטרחה הכרוכה בה, רוב האנשים יעדיפו להימנע ממנה ולאכול ממאכלים שהביאו איתם או לבשל לעצמם.

לדוגמה: רבים שואלים אותנו על אכילת ביצה קשה בארוחת הבוקר, משום שעל פניו היא נראית כמוצר פשוט ללא בעיות כשרות. אך העובדה שהביצה בושלה על ידי גוי אוסרת את אכילתה כ'בישולי גויים', וגם אם יהודי ידאג להדליק את האש, אכילתה אסורה, משום שהיא בושלה בכלים שאינם כשרים.

באופן חריג נציין שמותר לאכול ירקות טריים, ובתנאי שאין מדובר בירקות חריפים, חמוצים או מלוחים, ולא בירק עלים שטעון פיקוח מחרקים. כמו כן מעיקר הדין מותר לשתות קפה **ללא חלב** בכוס חד-פעמית, מאבקת קפה או ממכונה הטוחנת פולי קפה. ואולם חלק מן הפוסקים אוסרים לאכול ולשתות במסעדה או בחדר אוכל שאינם כשרים משום 'מראית עין' (גם כשאינן יהודים נוספים בסביבה), ועל כל אחד לברר את דעת רבו בעניין.

שימוש בכלי המלון או הצימר

גם כאשר אנו אוכלים מאכלים שהבאנו מהבית, ישנה בעיה בשימוש בכלים העומדים לרשות המתארחים, משום שהם שייכים ל"רשות הרבים", ואין שום אפשרות לעקוב אחר השימוש שנעשה בהם בעבר. יש להעדיף ככל הניתן שימוש בכלים חד-פעמיים או בכלים שהבאנו מהבית. במקום הצורך יש להגעיל את הכלים לפני השימוש:

צלחות, כוסות וסכו"ם – יש להרתיח מים עם סבון בסיר גדול, ובשעה שהמים מבעבעים להטביל בתוכו את הכלים שאנו מעוניינים להשתמש בהם (סכו"ם פשוט יותר להגעיל בקומקום רותח). אין חובה להכניס למים את כל הכלי בבת אחת, אך יש להקפיד שבסוף התהליך כל חלקי הכלי יעברו בתוך המים. אם מעוניינים להכשיר סיר גדול שאין אפשרות להכניסו לתוך סיר אחר – יש למלא אותו במים, ובשעה שהם מבעבעים להוסיף לו סבון כדי שיעלה על גדותיו.

חשוב להעיר – אין אפשרות להכשיר כלי חרסינה, ומשום כך בצלחות חרסינה ופורצלן לא ניתן להשתמש.

מנגל – סביר להניח שבמנגל שמיועד לשימוש האורחים בצימר נעשה שימוש מגוון, ואין כל אפשרות לדעת מה צלו בו בעבר. השימוש במסגרת במנגל ובגופו אינו בעייתי, משום שהמאכל אינו נוגע בהם, אך כדי להשתמש ברשת המנגל נצטרך לדאוג להכשירה תחילה. הכשרה זו אינה פשוטה, ולכן לכתחילה יש להימנע מהשימוש ברשת ולרכוש (או להביא מהבית) רשת נפרדת, אותה יש להניח על המנגל ובה להשתמש. אם הרשת הנוספת לא יושבת על המנגל היטב, אפשר להניח אותה על גבי הרשת המקורית בהפרדה קלה על ידי אבנים קטנות וכדומה, כך שהבשר לא ייגע בטעות ברשת התחתונה.

אם מדובר במנגל עם מכסה, יש להפעיל אותו כשהמכסה סגור דקות מספר לפני השימוש.

כשאין רשת מיוחדת ומתכוונים להשתמש ברשת הקיימת – לכל הפחות יש להבעיר אש במנגל ולכסות אותו (בכיסוי המיועד לו או בנייר כסף), וכך לחמם את הרשת כחצי שעה ולוודא שכל הלכלוך הדבוק בה יתפחם.

תנור אפייה – לכתחילה טוב להימנע מלהשתמש בתנור אפייה או טוסטר אובן המיועדים לשימוש האורחים. במקום הצורך יש לחמם את האוכל בתבניות חד פעמיות כשהן מכוסות בנייר כסף, וכן יש לעטוף בנייר כסף את הרשת שעליה מניחים את התבנית.

מיקרוגל – יש לוודא שהמיקרוגל נקי, ובפרט יש להקפיד על ניקיון הצלחת התחתונה, ולאחר מכן לחמם בו שתי כוסות מים עם סבון כ-10 דקות. אם ממהרים ואין לכך זמן, אפשר לחמם במיקרוגל מאכלים כאשר הם עטופים בשתי שקיות מכל הצדדים, מלמעלה ומלמטה.

כיריים – בשימוש בכיריים גז או בכיריים חשמליות אין כל בעיה, משום שהמאכלים שנשפכים על גביהן נשרפים ממילא. אולם אם בפועל רואים שהכיריים מלוכלכות ושומניות – יש להימנע מלהשתמש בהן, אלא אם מנקים אותן או שורפים את שאריות הלכלוך.

קומקום – מן הדין השימוש בקומקום מותר, משום שבדרך כלל לא עושים בו שימוש אסור. כדי לצאת מידי כל ספק, טוב למלא את הקומקום במים ולהרתיחו פעם אחת, ולאחר מכן השימוש בו מותר.

מכונת קפה – בחדרי אירוח רבים מוצבות מכונות קפה לשימוש האורחים. למיטב ידיעתנו כיום, פולי קפה או קפסולות קפה ללא תוספת טעמים אינם טעונים הכשר. במכונות קפה שאיננו יודעים באילו קפסולות השתמשו בהן קודם לכן, אנו חוששים שמא השתמשו בקפסולות המכילות חומרי טעם או אבקות חלב שאינם כשרים. במקרה כזה עלינו להכשיר את המכונה לפני השימוש על ידי הוצאת כוס מים רותחים מן המערכת (במערכות חכמות שאינן מאפשרות את הפעלת המכונה כל עוד אין קפסולה בתוכה, יש לרוקן קפסולה משומשת מתוכנה ולהפעיל את המערכת כשהיא בתוכה). כמו כן יש להכשיר את מערכת החלב לפני השימוש. זאת נבצע באמצעות הכנסת מים עם סבון לכד החלב והפעלת המערכת פעם אחת.

כיריים, משטחי עבודה, שולחן אוכל – מכיוון שאיננו יודעים מהו השימוש הקודם בהם, יש להימנע משימוש חם על גביהם. כאשר מונחים כלים בכיור, אין לשפוך לתוכו מים חמים. אם מעוניינים להניח סיר חם על גבי המשטח או השולחן, יש להניח תחתיהם גוף מפריד כלשהו (חתיכת קרטון, לבנה וכדומה).

השארית מוצרי בשר בחדר במלון: בעת היעדרותנו מהחדר במלון, נכנסים אליו לעיתים עובדי תחזוקה ושירות חדרים שאינם יהודים. לכתחילה, כדי לוודא שהבשר שבחדר לא יוחלף לבשר שאינו כשר, ההלכה מדריכה אותנו לארוז את הבשר באריזה סגורה וחתומה שלא ניתנת לפתיחה בלא שנבחין בכך (נייר דבק וכדומה). אם בטעות הותירו בשר פתוח בחדר, בדיעבד הוא מותר באכילה, כל עוד הוא נותר באותו מקום וניכר שלא החליפוהו.

הערה חשובה – בשהייה בשבת בבתי מלון בחו"ל עלולות להתעורר בעיות הלכתיות רבות, בעקבות מעבר של בתי מלון רבים לאוטומציה. לכך יש להיערך קודם השבת, לברר אילו פעולות כרוכות בהפעלת חיישן חשמלי, ובין היתר יש לבדוק את התאורה והמים בחדר השירותים, המיני בר / מקרר היינות, דלתות הארונות, ברזי המים, וכן את אפשרויות היציאה מן המלון – דלתות הכניסה ודלתות הקומה. זיהוי מוקדם יאפשר היערכות, בדיקת אפשרויות לנטרול החיישנים ומציאת פתרונות חלופיים.

טעויות נפוצות

"שמעתי שאם המוצר מיוצר בארץ, אז זה בטח כשר"

ישנן חברות לייצור מזון בארץ שלהן פסי ייצור כשרים המיועדים לשיווק בישראל, ופסי ייצור שאינם כשרים המיועדים לשיווק בחו"ל. משום כך השימוש במוצר מוכר מהארץ אינו מהווה אישור לכשרותו.

"ראיתי מוצר דומה עם כשרות, האם זה אומר שגם זה כשר?"

גם כאשר לפנינו שני מוצרים שלכאורה זהים בצורתם וברשימת הרכיבים שעליהם, ועל האחד מהם יש כשרות, אין להסיק מכך שגם המוצר השני כשר. הסיבה לכך היא שלצורך ייצור מוצר כשר נערכים שינויים רבים ברכיביו, לזוגמה: חומר גלם מן החי יוחלף לצורך פס הייצור הכשר בחומר גלם מקביל מן הצומח (אף שלעיתים עלותו גבוהה יותר, ולכן המפעל אינו משתמש בו בשאר הייצור). כמו כן לצורך הייצור הכשר יעברו כלי המפעל הכשרה.

נוספי ונציין שלחברות מזון גדולות יש מפעלים שונים ברחבי העולם, ולעיתים רק על חלק מהם יש השגחה (פרינגלס, נסטלה, אוראו ועוד). ייתכן שהמוצר הכשר שראינו יוצר במפעל עם הכשר, והמוצר שלפנינו – במפעל ללא הכשר.

"שמעתי שמותר לשתות מיצים טבעיים 100% פרי ללא כשרות"

גם במיצים המסומנים בכיתוב '100% פרי' ישנם חששות כשרות במהלך הייצור: בתהליך הפקת המיץ מן הפירות, עושים לעיתים שימוש באנזימים שונים על מנת להגיע למיצוי מרבי. אנזימים אלו אינם תמיד כשרים. גם הצללת המיץ דורשת לעיתים עירוב של חומרי גלם מסוימים שאינם מסומנים. לעיתים מפסטרים את המיץ באותם הכלים שבהם מתבצע פסטור יין (האסור כיון נסך). כמו כן בחלק מן המיצים הללו מעורבים חומרי עזר שונים המיועדים להסמכת המשקה, להגברת עמידותו וליצירת מרקם אחיד, בהם: ג'לטין, שמרים ואף תמציות טעם, ובחלק מהמדינות אין חובה לסמן זאת על גבי המוצר.

"שמעתי שקוקה קולה מותרת בכל העולם"

משקה "קוקה קולה", ככל מוצר תעשייתי אחר, מורכב מחומרי גלם שטעונים השגחת כשרות צמודה. בנושא זה ישנן שמועות רבות, סיפורים ועדויות שמתגלגלים מפה לאוזן, אך לפי ההלכה אין כל היתר לפסוק לפי שמועות אלו אלא לפי הכלל ההלכתי: 'עד אחד נאמן באיסורים'. היחידים שיכולים להעיד עדות מהימנה על כשרות הקולה הם נותני הכשרות הבקיאיים ברכיבים השונים ובתהליך הייצור במפעל. שני נותני הכשרות המרכזיים לקוקה קולה – הרב לנדא וה-OU – מעידים בבירור שבקולה ללא כשרות ישנה תערובת של חומר אסור, ולצורך הייצור הכשר נערכים שינויים בתרכובות. כאמור, לאחר עדות כזו אין כל היתר הלכתי לסמוך על שמועות שונות ומגוונות, גם אם נאמרו מפי אנשים חשובים.

"שמעתי שמשקאות חריפים מותרים בכל העולם"

יחד עם ההתפתחות התעשייתית, התפתח גם תחום המשקאות, ומשקאות מסורתיים שבדורות קודמים יוצרו בתהליך פשוט, שאינו כולל בעיות כשרות, מיוצרים כיום בשיטות שונות הממהרות את הליך הייצור ומוזילות אותו, ובכך מערערות את כשרות המשקאות. גם במשקאות שעל פניו נראים 'פשוטים', נפוץ מאוד השימוש באלכוהול המופק מענבים ועלול להיות אסור כ"יין נסך". כמו כן לעיתים נעשה שימוש בחביות יין כדי להוסיף טעם וארומה במשקה, וכן מצויים משקאות עם תוספות של חומרי צבע, טעם וריח. אף שישנם משקאות אחדים שידועים ככשרים גם בלא כשרות, נפוצות שמועות רבות שאינן מבוססות בתחום זה, ויש אף הסבורים שכל המשקאות החריפים בעולם כשרים. כמו כן יש שאינם מבדילים בין הסוגים השונים של המשקאות החריפים. לכן לפני השימוש יש לוודא בוודאות גמורה שאכן זהו המוצר המדובר ולא מוצר דומה.

"שמעתי שמותר לאכול במסעדות צמחוניות / טבעוניות / חלביות בלי כשרות"

אף שאצל רבים המושג 'כשרות' מתקשר לחשש בשר שאינו כשר, ועל כן הם סבורים שאפשר לאכול במסעדות 'טבעוניות' מנות ללא בשר, למען האמת הדבר אינו נכון, וגם במסעדות טבעוניות ישנם חששות כשרות רבים: אוכל שמבושל אסור כבישולי גויים, אין כל בדיקה של המוצרים מחרקים בין בתוספת של ירקות עלים ובין בפירות וירקות יבשים, ישנן תוספות של יין שאסורות כ"יין נסך" (סתם יינם), תוספות של חומץ שאסור מאותה סיבה, וכן רטבים רבים על בסיס יין וחומץ (לדוגמה: רוטב הולנדי, רוטב בורדליז, רוטב בורגיניון, רוטב ביארנז, רוטב יין אדום ולבן, חרדל דיז'ון, חלק מסוגי הרטבים לסלט, רוטב וויניגרט, רוטב ברביקיו). גם אם במנה שמזמינים אין כל הבעיות הללו – ישנה בעיה בטעם הבלוע בכלים שבהם התבשל המאכל, בפרט שמסעדות רבות מתהדרות באפשרויות גם למנה שאינה טבעונית.

במסעדות חלביות, בנוסף לכל הנ"ל ישנם איסורי מוצרי חלב גוי למיניהם. מעבר לכך בחלק מן הגבינות ובמוצרי חלב עם תוספות שונות מערבים ג'לטין מן החי ותמציות טעם שונות שאינן כשרות. וכפי שכתבנו לעיל לגבי כל מוצר תעשייתי – ללא כשרות אין דרך לפקח על שלל הרכיבים שבהם נעשה שימוש בתעשיית המזון.

נוסף על כל הנ"ל, חלק מן הפוסקים אוסרים לאכול מוצרים כשרים במסעדה או חדר אוכל שאינו כשר משום 'מראית עין' (גם כשאין יהודים נוספים בסביבה), ועל כל אחד לברר את דעת רבו בעניין.

"שמעתי שמותר לקנות לחם בלי כשרות"

די להסתכל ברשימת הרכיבים בגבה של אריזת לחם פרוס כדי להבין שגם בתחום זה – לחם הוא כבר לא מה שהיה פעם, והוא מכיל לעיתים עשרות חומרי גלם הכוללים חומרים משמרים, חומרי התפחה וחומרים מתחלבים. למשל: בלחם יכול להימצא חומר מתחלב (אמולסיפיר) מספר E471 שמופק בדרך כלל משומן בעלי חיים ולכן אינו כשר. נוסף על כך, גם אם כל רכיבי הלחם כשרים – רגילים למרוח על התבניות שומן שלעיתים רבות מקורו מן החי והוא טרף לחלוטין. כמו כן בדרך כלל במאפייה משתמשים באותן תבניות לכל סוגי המאפים. כל מי שראה פעם תבניות של מאפייה יודע שהן אינן מצטיינות בניקיון, והמאפה ייאסר מחמת הלכלוכים הדבוקים בהן.

"האם כל מוצר שיש עליו סימון K הוא כשר?"

לעומת מדינת ישראל, שבה ישנו חוק 'הונאה בכשרות' ולפיו רק הרבנות הראשית לישראל מוסמכת להעניק כשרות למוצרים ובתי עסק, בחו"ל ישנם למעלה מאלף גופי כשרות ללא שום פיקוח, שבחלקם אין כל דרך לדעת אם מאחורי סימון הכשרות שעל המוצר עומדים רבנים מומחים המוסמכים לתת כשרות, או שמא זהו סתם סימון מסחרי (למשל: ® אינו סימון כשרות, ויש סימנים שהם בכלל 'הכשר' של מוסלמים). ידוע לנו בבירור על גופי כשרות שונים שנותנים חותמת על גבי המוצר גם מבלי שביצעו שום פעולת השגחה קודם לכן. משום כך יש להשתמש אך ורק במוצרים שעליהם כשרות מוכרת ומוסמכת.

כאן המקום לשוב ולהזכיר שכפי שיש הבדלי מנהגים בין ספרדים לאשכנזים למשל, כך ישנם הבדלים בין יהודי ארץ ישראל לקהילות שונות ברחבי העולם. בנושאי כשרות שונים שפוסקי ארץ ישראל הורו פה אחד לאסור, וכך נוהגים בארץ ישראל בפועל, מערכות כשרות רבות בחו"ל, גם אלו שנחשבות לטובות, נוהגות כמנהג יהודי חו"ל ומקילות. בין הנושאים השנויים במחלוקת: 'חדש', חלב גויים, בישולי גויים ועוד.

"שמעתי מרב מומחה שמותר לאכול את זה, יש לי אפליקציה שנותנת מענה להכול"

בעידן הטכנולוגי ישנה זמינות גבוהה למידע רב. ברכה רבה מצויה בכך בתחום ההלכתי, שכן אפשר לקבל מידע הלכתי בקלות רבה, אך מאידך גיסא בשונה מעבר פעמים רבות אין היכרות אישית עם נותן המענה, ולא ידוע מהן הסמכות ורמת ידיעותיו בתחום הכשרות. לצערנו אנו נפגשים רבות במידע מוטעה הנמסר מפי 'מומחים' למיניהם שמשיבים על פי סברות שונות, גם כאשר הם אינם יודעים מה קורה במציאות. לכן, לפני שפועלים לאור מידע כשרותי כלשהו, רשימה שהועברה בווטסאפ או מידע שמצאנו באינטרנט, חשוב לברר מי מסר את המידע ומהי רמת המימנותו בתחום, ולא להסתפק בתיאור 'ועד הכשרות' או 'מומחה כשרות עולמי'.

"שמעתי שכל מה שבדיוטי פרי הוא כשר"

ברובן המוחלט של חנויות הדיוטי פרי אין שום פיקוח כשרות, ונמכרים בהן מוצרים שאינם כשרים כלל: שוקולדים, משקאות אלכוהוליים וכדומה. לכן, לפני שקונים, חובה לברר על כשרותו של כל מוצר ומוצר.

חשוב לדעת שרוב החנויות הללו מוכרות חמץ לציבור במהלך חג הפסח, ולכן בחודשים שלאחר הפסח אסור לקנות בהן מוצרי חמץ, ובפרט משקאות אלכוהוליים, עד שנהיה בטוחים שמדובר בסחורה חדשה שלאחר הפסח (זאת בנוסף לשאלה הכללית אם ראוי לפרנס מקומות שרגילים להכשיל את הרבים). החנות שבמתחם D7 בנתב"ג מפוקחת לעניין זה, ולא נמכרים בה מוצרי חמץ שעבר עליהם הפסח.

"שמעתי שכל השוקולדים בעולם כשרים לאוכלי חלב נוכרי"

ברור מאליו שאין משגיחי כשרות בכל מפעלי השוקולד בעולם. שוקולד אינו מוצר פשוט, וכל מי שיתבונן ברכיבים שלו יראה שהוא מכיל עשרות רכיבים שעלולים להיות לא כשרים כלל לכל הדעות, וכן בכלים שבהם הם מיוצרים עלולים לייצר מוצרים טרפים. נוסף על כך כמעט כל שוקולד מכיל רכיבי חלב שונים: מי גבינה, לקטוז, חלבוני חלב וכדומה, שרוב הפוסקים שהתירו חלב נוכרי אסרו את אכילתם. בגלל כל הסיבות הללו, הסיכוי ששוקולד ללא פיקוח כשרות הוא כשר, ובמקרה לא הכניסו לתוכו שום רכיב בעייתי הוא נמוך מאוד. עם זאת ישנם שוקולדים ספציפיים שעליהם גופי כשרות ערכו בירור ואישרו את כשרותם.