

כשרות התותים*

הרבה שואלים כיצד בחלק ממוצרי תנובה הכשרים למהדרין יש תותים, כאשר בזמן האחרון נודע שהתותים נגועים לעתים קרובות בחרקים.

יש לציין שהנגיעות בתותים עלולה להגיע לרוב תותים נגועים. באחת מהבדיקות האחרונות שהגיעו לידיעתי של תותים תוצרת הארץ שנמכרים בסלסילות נמצאו למעלה מ-175 ממצאים בבדיקת 375 תותים. גם אם כמות הנגיעות הזו איננה מייצגת ברור שמדובר על פרי המוחזק בנגיעות ושמחייב בדיקה לפני אכילתו. אמנם מדובר בחרקים זעירים שחלק גדול מהאנשים לא יבחינו בהם, אך מכיוון שמדובר בחרקים כאלו שאנשים מנוסים רואים אותם ללא שימוש באמצעי עזר הרי שיש להתייחס אליהם כאל חרקים אסורים.

כאשר רוצים לאכול תות שדה בבית יש לנקות כל תות ותות. משרים את התותים במי סבון, לאחר מכן משפשפים קלות עם סקוטש כל תות ותות ולאחר מכן שוטפים ולאחר תהליך כזה התותים בחזקת נקיים ומותרים באכילה. אלא שתהליך כזה שאפשרי לעשותו בבית בלתי אפשרי כשמדובר בתעשייה.

התהליך לאישור תותים למהדרין בתעשייה מתבסס על כל הפעולות שלהלן:

1. בדיקה ראשונית של התותים המגיעים למפעל על מנת לוודא שרמת הנגיעות בתותים היא פחות ממינימום המצוי. לשם כך אנו משתדלים לוודא שתשעים אחוזים מהתותים נקיים עוד לפני הכניסה לעיבוד במפעל. הדבר חשוב גם מכיוון שהניסיון מוכיח שגם כאשר מערכת השטיפות במפעל הינה מערכת טובה ויעילה הרי שאם התותים יהיו מאוד נגועים לא נצליח להגיע לניקיון מוחלט, ולהגיע לניקיון מוחלט ניתן אך ורק אם רמת הנגיעות בכניסה למפעל היא יחסית נמוכה.
2. במפעל התותים עוברים חיתוך של העלים העליונים ומיון ראשוני.
3. לאחר מכן הם עוברים שרשרת שטיפות חזקות מאוד ולאחר מכן הברשה על גבי מערכת מברשות רולר מסתובבות, שגורמת לכך שהתות כולו עובר הברשה. לבסוף זה עובר שטיפה אחרונה.
4. לאחר מכן עוברים התותים מיון ידני נוסף.
5. לאחר כל התהליך לוקחים דגימות מהתוצרת המוכנה לבדיקה, כשהמטרה לוודא שהתוצרת נקייה לחלוטין. בכל מקרה, שבו יש ממצאים אפילו אחד או שניים למאה הדבר יובא להכרעת הרבנים אם לאשר זאת או לפסול.

יש לציין שהנגיעות בתותים היא חיצונית ואין נגיעות בתוך התותים. התותים בחלק מהמוצרים עוברים בישול אך אנו לא סומכים לא הבישול ולא על הטחינה, כי לדעת רבני ועדת מהדרין במקרה שהתות מוחזק בנגיעות אין לאשר אותו גם אם הוא עובר טחינה ובישול, כי יש בכך משום ביטול איסורים לכתחילה. ולכן המטרה שלנו זה לעבוד רק עם מפעלים בהם התוצרת הראשונית הינה ברמת נקיות טובה ומערכת השטיפות והניקוי מוכחת כיעילה וכטובה באופן שהבדיקות הסופיות יביאו אותנו לניקיון מוחלט.

* תקציר מתוך הרצאה בכנס הכשרות תשע"ג.

ענייני שבת

הרב פנחס ליבוש פדווא חימום פיצה גבינה בשבת עמ' 50
הרב יוסף צבי רימון חימום גבינה צהובה בשבת עמ' 54