

## הדבר הטוב שה' ברא בעולם: חרקים.

רואים את החרקים, אבל למעשה אעפ"כ אסור לאכול את המוצר הזה, מפני שיש בו עדיין חרקים, והם מתגלים אם מתבוננים כראוי.

ההדברה היא חומרים רעילים. בדר"כ בשיווק מסודר במקומות טובים, אין שאריות של חומרים רעילים על המוצרים, מפני שירקות כאלו עומדים כל הזמן תחת פיקוח. מגדלי ירקות שנמצאו עם שאריות הדברה נפסלו ע"י הרבנות. (אדרבא, נתגלה כי דווקא בירקות עליים שאינם מפוקחים מאיסור חרקים, נמצאו כמויות חומרי הדברה גדולות הרבה מעל המותר לפי התקן).

### ברור אפוא כי צרכני כשרות, אוכלים נקי, ללא חרקים, טרי ובריא.

עם זאת, הנושא אינו נגמר בשדה בלבד. גם בהובלה ובחנות, בתנאי האחסנה ומזג האוויר, מתפתחים חרקים. נביא כאן שתי ידיעות נחוצות לכל מטבח יהודי:

א. תנאי תברואה לקויים, גורמים להימצאות חרקים במטבח. כל מטבח, חייב להיות יבש ונקי כל הזמן.

ב. בתקופת סוף הקיץ ותחילת החורף, נגיעות החרקים גדולה מאוד. המוצרים מגיעים אז לאחר אחסנה במקומות חמים. בזמנים אלו צריך לפקוח עין, לשטוף ולבדוק ולהקפיד שבעתיים.

בפיקוח הציבורי, בחנויות קונדיטוריות מסעדות ובתי אוכל, מטבע הדברים יש להקפיד יותר. לכן מערכת הכשרות בבת ים עובדת תחת כללים חזקים מאוד, וברמה גבוהה במיוחד. להלן כללי מערכת הכשרות ברבנות הראשית בת ים, בנושא החרקים, והנני להביאם כאן לתועלת הצבור: (הוכן יחד עם הרב"ג משה גבאי, מנהל מחלקת הכשרות):

#### חניות למזכר פירות יבשים העומדות תחת כשרות הרבנות בת ים:

- חממה אקספרס, רח' וישינגרד 7 (מהדרין)
- אותנטי, רח' הרב ניסנבאום 33
- בית התבלין, רח' רוטשילד 33
- פיצוחי אחים צדקה, רח' בלפור 139
- פיצוחי הקולה, רח' החורשת 9
- קליית הזהב, רח' קינמון 31
- קליית יבגי, רח' בלפור 99

ויש לפחד כאן מאוד: מדובר על פצצת איסורים. באופן מעשי האוכל קטניות או ירקות ללא פיקוח מחרקים, עובר הרבה יותר איסור מאשר מי שאוכל חזיר. ב"מ. כי חזיר הוא לאו אחד בתורה, ואילו על חרק בודד יש ארבעה, או חמישה, או ששה לאוים. בנוסף: בירק רגיל יכולים להימצא עשרות חרקים. בממוצע 50 חרקים (!) בחסה אחת. מכאן שבעוד שאכילת קציצת חזיר ב"מ עוברים לאו אחד, באכילת סלט חסה ופיטרוזליה יתכן ועוברים 250 לאוים!. מבהיל.

אגב: עובדתית ונכון להיום, אין שום חומר (גם לא "חומר חדש") שמוריד את כל סוגי החרקים כאשר משרים את הירק בתוכו. הנה, החרקים הבאים לא יורדים בשריה בחומר: זבוב המנהרות, אקריות, כנימות עלה, וזחלי עש. והחרקים הבאים לא יורדים בשטיפה מעלים צרים או מפותלים: זבובים, עכבישים, טריפסים, ופסוקים. כמו"כ בירקות הבאים לא יורדים חרקים בשטיפה: כרוב, כרובית, ברוקולי, בצל ירוק, לוף, וכיוצא ב- עלים שיש בהם פיתולים. לכן הדרך הנכונה ביותר היא לקנות דווקא תחת פיקוח והכשר.

אבל גם ירקות עליים מפוקחים, חייבים לשטוף. (וי"א להשרות ואח"כ לשטוף). כי גם בגידולי החממות המפוקחות בודקים לפני השיווק 2 אחוז (או קצת יותר) בלבד ולא יותר. אם נמצא באותן בדיקות חמישה אחוז של חרקים מהסוג שלא ירדו אח"כ בשטיפה, כל התוצרת נפסלת. ואם נמצאו פחות מחמישה חרקים כנ"ל, משווקים את התוצרת, כי סומכים על הקונים שישטפו אותם לפני השימוש. זה כתוב גם על השקית, וזו חובה הלכתית ולא המלצה גרידא.

גרגירי ירקות וקניות הנמכרים שטופים ומוכנים לאכילה, משווקים (בהכשר) רק אם ברור שאין בהם אף חרק. כי מניחים שלא ישטפו אותם. ולכן אמנם אין צורך לשוטף לפני ההכנסה לסיר.

המודעות היום לאיסור חרקים: בימי קדם לא היתה מודעות רבה לאיסור זה. הסיבה היא, מפני שלא היו שיטות הדברה משוכללות, ולכן החרקים היו גדלים ממש, ואז לפני השווק היו יודעים לנקות אותם והתוצרת היתה מגיעה ללקוח נקיה. כיום יש שיטות הדברה משוכללות שאינן הורגות את החרקים (כאמור - כי אז הירק עצמו לא יתפתח כראוי), ולכן לא משתמשים בקוטלי חרקים, אלא ב"מוסתי גידול", שהם תכשירים שעוצרים או מאטים או משבשים את מנגנוני ההתפתחות של החרק, ומונעות את גדילתו. באופן שמבחינה שיווקית לא מפרע למגדל לשווק את הירק הזה מפני ש"לא



ח"ר רב העיר  
הרב אליהו בר שלום

חרקים הם אחד מהדברים הנפלאים שברא ה' יתברך בעולמו. מאז ומקדם היה ידוע כי בצומח (ובעיקר בירקות עליים) יש חרקים, הניזונים מהצמח. נסיון של חוקרים לחסל את החרקים כליל, ולהשאיר את הצומח ללא חרקים, הראה כי הדבר גרם לנזקים קשים לצומח, וגם לכלל המערכת האקולוגית. התגלה כי אם לא יהיו חרקים, או אם תהיה ירידה גדולה בכמויות ובמגוון שלהם, מערכות אקולוגיות יקרוסו, וכל המין האנושי יהיה בבעיה רצינית. החרקים מתפקדים כ"מפעל מיחזור" של הטבע: הם מפרקים גוויות של בעלי חיים, ותוצרי הפירוק הללו הופכים לדשן טבעי לצמחים. בלי החרקים - תרד מאוד איכות הצמחים וגם קצב הצומח. החרקים גם מאביקים צמחים וגידולים, והשמדת החרקים פירושה שהצמחים יהיו חסרי הזנה ראויה, ופגיעה אנושה במזון של האדם.

אלא, שהתורה הקדושה אסרה עלינו לאכול חרקים. חרקים הם איסור תורה, בכל גודל שעין אנושית מסוגלת לראותם. אפילו אם הגודל הינו זעיר מאוד. כלומר: מותר לאכול חיידקים ווירוסים - כיון שאינם יכולים להיראות לעין אנושית. אבל חרקים הנראים בעין אנושית, אפילו שהעין לא מזהה שזה חרק וזה נראה רק



חרקים אלו אינם נראים לאוכל/ת בעין רגילה...  
ק"ז נראה בגודלה פי 100 במיקרוסקופ.

נקודה זעירה, אם המיקרוסקופ מגלה לנו שה"נקודה הזו" המטיילת על הירק היא בעצם חרק, הרי זה איסור תורה. וכל חרק - ניראה למעשה לעין האנושית, שממקדים את הראיה. (חילוק זה פשוט, ומבואר גם בערוה"ש יור"ד סי' פד סל"ו).





**פול יבש:** לפי הנהלים (של הרה"ר לישראל) אין להשתמש בפול יבש רגיל שלם אלא הוא חצוי וקלוף שאז ניתן לבדוקו. פול שלם מאושר לשימוש רק אם הוא מגידול מיוחד. כמו"כ ישנן זן מיוחד של פול העובד בדיקות מעבדה תקופתית להבטחת סוג נקי מחרקים, והוא ג"כ מאושר לשימוש בכשרות רגילה. בכשרות רמת מהדרין הגנו מכניסים רק פול מגידול מיוחד ללא חרקים כנ"ל.



**עלי גפן:** ברבנות בת ים לא מאשרים שימוש בעלי גפן כלל, גם לא כאלו המופיעים עם כשרות 'מהודרת' כביכול. לצערנו כמעט כל העלים שנבדקו אפילו בכשרויות טובות, נמצאו נגועים ברמה זו או אחרת, ולכן לאחרונה הוציאה הרה"ר נוהל מיוחד ליצור עלי גפן, אלא שהוא טרם יושם בשטח. שימוש בעלי גפן באולמות ובמסעדות או בקייטרינגים בכשרות הרבנות בת ים יכול להיות רק ביצור שנעשה בארץ ושיטתית ובדיקת כל עלה באופן אישי. [אגב: גם בבית ניתן לעשות כן. לקנות עלי גפן - לא ממולאים - בקופסאות שימורים, לשטוף היטב כל עלה, ואגב: החרקים בעלי גפן יורדים בנקל בשטיפה טובה, אחר כך לבדוק עלה עלה, ואז ניתן למלאותם.



**קשיו:** כיום נעשה שימוש רב בקשיו בסלטים רבים, ובפרט במסעדות התאילנדיות והאסיטיות. צריך לשים לב שיש לפעמים חרקים בקשיו. לכן ברבנות בת ים מאשרים קבלת 'קשיו' רק ממקומות המוחזקים שהפרי נקי, ואחרי זאת: המשגיח עורך בדיקת מדגם של הסחורה.



**פירות מיובשים:** באולמות ובמסעדות חדרה כיום תופעה גדולה של שימוש בתערובות פירות יבשים כתוספת לסלטים. כמו"כ נפוץ מאוד תבשיל בשם "טנויה" (שהוא שילוב פירות יבשים: תאנים, אגוזים, משמשים מיובשים, וצימוקים, הכל יחד בבישול איטי עם רוטב). ובכן תבשיל זה אינו מאושר להכנה אלא לאחר קיום בדיקות החרקים בקטניות כדן: התאנים אינן מאושרות כלל, הצימוקים עוברים בדיקה מדגמית ואח"כ שטיפה. ושאר הקטניות - חצייה לשנים ואח"כ בדיקה.



**ברוקולי וכרובית:** אינם מאושרים אצלנו, כשהם מגידול רגיל. הנסינות הראו כי למרות שהירקות הנ"ל נשטפו ועברו חליטה לפני ההקפאה, לא הצליחו מעולם להגיע ל-0 חרקים. ישנו מעט שיווק (יקר) של המוצרים הנ"ל בגידול מיוחד ללא חרקים.

**תות שדה:** מאושר אצלנו בכשרות רגילה, לאחר השריה של הפרי, הורדת החלק העליון הסמוך לעלה, וניקוי של הפרי עצמו. [אגב למעוניינים: ניתן להשיג היום תות נקי מחרקים בשיטה הנ"ל, ארוז על ידי חברת "ירק למהדרין"]. לחילופין ניתן לקלף את כל השכבה העליונה. אולם נקיון זה עדיין אינו מושלם, ולכן בכשרות "מהדרין" אין אישור אצלנו לתות, אלא אם הוא טחון, כגון בשייקים של פירות, או כתוספת לגלידות.



**פירות יער:** אותם הנגועים כגון פטל, מאושרים אצלנו רק בטחינה, מפני שאין דרך טובה לנקות אותם.



**מיץ תפוזים:** סחוט במכונה, הנמכר בחנויות תחת הכשר רבנות בת ים, עובר סינון לאחר הסחיטה במכונה, מפני חשש הכנימות הנמצאות על קליפת הפירות.



**לימונים:** נמצאים בשימוש רב במסעדות, בכל הצורות: חי, סחוט, וכבוש. עם קליפה ובלי. בשתי רמות הכשרות, הלימונים נרחצים היטב על ידי המשגיח בגלל הכנימות שישנם על הקליפה, ורק לאחר מכן הלימון מאושר לשימוש.



**סושי / אצות:** הסושי מורכב מאצות ים ("אצות נורית"). באצות אלו ישנה נגיעות של חרקים, ונדיר למוצאם עם הכשר ראוי. אולם לאחרונה נעשה יצור מיוחד ע"י בד"ץ בית יוסף. אצות אלו כשרות לכתחילה, אלא שקשה להשיגם בשוק. בהעדר אצות עם הכשר הגנו מאשרים (לכשרות רגילה) אצות שעבר עליהם שנה מתאריך יצורם (תוקף המוצר הוא לשנתיים). כי יש הרבה פוסקים הסוברים שאחר שנה החרקים המתים נחשבים עפר והם מותרים באכילה. (כמבואר בשו"ע יור"ד סי' פד ס"ח). בכשרות מהדרין אין סומכים על היתר זה, כי מבואר בשו"ע שעדיין צריך בדיקה (עיין שם), ומאשרים רק אצות מגידול מיוחד, או אצות שמשגיח מיוחד לאצות יודע איך לבדוקם.

## מחלקת הכשרות בבת ים - הערובה לכשרות חזקה. טל': 054-3332073, 03-555-7914

### הודעות המחלקה:

מוגזמת, והסרטונים נועדו בעיקר לשווק את המוציא אותם לאור. מה שקובע בהלכות חרקים הוא רק ההלכה הצרופה, הן לחומרא והן לקולא, ותולעת שמישהו הצליח למצוא בפלפל אדום, דרך משל, אינה מחייבת את כל הפלפלים בבדיקה. יבין הציבור את אשר לפניו, כי רק הסתמכות על מחלקת כשרות חזקה היא ערובה לכשרות אמיתית, ולא "חבר אמר לי", או "ראיתי בסרט". **קנה כשר באמת:** מהדרין רבנות בת ים.

### ברכת הצלחה לעסקים החדשים בעירנו שקיבלו את הכשרות של הרבנות בת ים:

- **אשוס**, מזנון, רחוב בלפור
- **גאפור**, ממתיקים הודיים, רחוב מצודת ביתר
- **מגדלי הים התיכון**, רחוב הים 6 לא כולל את הקפיטריה.
- **וואסבי**, מסעדה אסייתית, רחוב קין היסוד 20
- **טוסט נקניק וזור**, מזנון טוסט בשיר, רחוב אנה פרנק
- **ליבר**, קונדטוריה, רחוב ויצמן 7
- **מוצרט אקספרס**, בית קפה, רחוב ניסנבאום 5
- **מטעמי שרעבי**, פלאפל ומלוח, רחוב רוטשילד 45

3. בחטיף קטניות הנקרא "מנצ'ס", מצוי שיש תערובות של אצות בתהליך ההכנה. אצות זקוקות להכשר מיוחד, ויש לשים לב שלא לקנות חטיף כזה בלי הכשר מיוחד!

4. הגנו לחזור ולהתריע, מה שהיה מתריע ללא הרף אאמ"ר הרה"ר הג"ר יוסף בר שלום זצ"ל, כי טעות היא לקחת אולם בהכשר רגיל ולהפכו ליום אחד ל"מהדרין" על ידי משני פרטי. התקלות רבות, אם בחומרי גלם קטנים ששכחו להחליפם למהדרין, אם בכלי אוכל (ולפעמים גם כלי אוכל בכלי ראשון משל), שאמול שימשו לבשר בכשרות רגילה, אם בנקיון המטבח משאריות לכלוך במכשירי הכנת האוכל. ועוד ועוד. מלבד מה שהדבר מכביד מאוד על מחלקת המהדרין של הרבנות המקומית, ועל המאמצים להפוך עוד ועוד עסקים לרמה של מהדרין, גם הנסיון מראה שאירוע של יום אחד מהדרין - אינו מהדרין באמת. ירא שמים - יחפש מקום העומד תחת כשרות מהדרין באופן תמידי.

5. לאחרונה מופצים סרטונים ברשתות החברתיות המבשרים על מציאת נגיעות בכל מיני ירקות שונים. יש כאן הפחדה

1. בכל המסעדות בבת ים מקפידים על בישול ישראל כדעת מין השר"ע, ללא קולות. גם במסעדות התאילנדיות המוצרים עוברים תחילה תהליך של חצי בישול ע"י המשגיח, ורק סיום הבישול וההקפצה נעשים ע"י אינם יהודים.

2. אנחנו פתוחים להערות הצבור וקשובים לכל התראה ותלונה על חריגת כשרות. התראות מגיעות ב"ה מהציבור מעת לעת, ואע"פ שרובן מתבררות כלא מוצדקות, או כשגיאה של המתלונן, אנחנו מבקשים את התלונות הללו, כי הידיעה של בעלי המקום, בכל בית עסק למזון, שהצבור מפקח אף הוא ומעביר תלונה על כל דבר שנראה חריג, היא עצמה חלק מהשמירה והפיקוח על הכשרות. (בדומה למצלמות אבטחה - שהם חלק מההרתעה נגד גנבים). לכל חשד או תלונה בנושא כשרות, נא לפנות אל מי מארבעת הפקחים המסורים, בטלפונים:

**מפקח אזור התעשייה - יצחק לאון:** 054-3332078

**מפקח מסעדות - מנחם הורק:** 054-3332076

**מפקח אולמות, מרכזים, ירקות - דוד ויצמן:** 054-3332075

**מפקח אטליזים וקונדיטוריות - ויקטור חיי:** 054-3332074



אני מברך את כבוד הרב הראשי הרה"ג אליהו בר שלום ואת מנהל מחלקת הכשרות הרה"ג משה גבאי, על עבודתם המסורה. אני עומד לימינם בכל עת, וכולנו יחד עומדים לימין בתי המזון החפצים בכשרות כהלכה. אנחנו מחכים לכם בכל עת, בסבר פנים יפות, ועם רצון לעזור לכם בקבלת כשרות, או בהעלאת רמת הכשרות. ברוכים הבאים.

בברכה, **בנימין אלהרר**, יו"ר המועצה הדתית