

יסודות הידורי הכשרות בתנובה

מחלבות תנובה - אלון תבור, תל יוסף, רחובות וקריית מלאכי (טנא נוגה) - בהן מייצרים מוצרי חלב לסוגיהם, עומדות תחת השגחת "ועדת מהדרין", והמוצרים המסומנים בחותמת הוועדה הינם בדרגת מהדרין, "גלאט כשר", ומיוצרים בתכלית הכשרות וההידור הראוי לעלות על שולחנות מלכים, המה רבנן ותלמידיהו, כיון שהמה ללא סרך קולות ואביזרייהו.

כידוע, בדורות האחרונים יש להחמיר יותר, כמבואר בספרים: אות היא לעולם ח"ג דף קט"ו, תולדות שמשון על אבות פ"ג; מועד לכל חי סי' ט"ו אות כ ובספר נפש כל חי מערכת ח', ועי' שו"ת וישב הים סי' כא. ובפרט בני תורה ועמלי תורה צריכים להדר ביותר בכל פרטי ודקדוקי המצוות - עי' שבת נ"א ע"א. ואין צריך לומר במאכלות, שיש להתרחק משערי היתר דחוקים, ונצרך הידור ודקדוק טפי - עי' שו"ע, יו"ד סוף סימן י"ז וסוף סימן קט"ז ברמ"א. על כן בהכשר למהדרין אין לאשר מוצר שהותר רק בהפסד ממון, כמבואר בשו"ת בצל החכמה ח"ד סי' פ"ט, וכ"ש כשיש שיטות שמחמירות בזה - עי' שו"ת הרי בשמים מהדו"ת סי' ל"א.

ענין משגיח צמוד הוא אחד מהעניינים החשובים לכשרות בהידור - עי' שו"ת אגרות משה ח"ח יו"ד סי' א'. וצריך המשגיח להיות ירא שמים ובקי במלאכתו, ויראה כאילו חרב חדה מונחת לו בין ירכותיו וגיהנם פתוחה לו מתחתיו, ובזה אית ליה סייעתא מלעילא להוציא מתחת ידו דבר מתוקן, על כן קאתינא מעט לפרט את תהליכי והידורי הכשרות הנהוגים בתנובה.

ניתוחי פרות - ניתוחים המתבצעים בפרות נערכים מתחילתם ועד לסופם בנוכחות משגיח, בעל ניסיון וידע בתחום. המשגיחים, שעברו הכשרה מיוחדת בתחום, מתמצאים היטב בפרטי החששות שיכולים להתהוות במהלך הטיפול הוטרינרי.

פיקוח חליבה - במקומות שאין חולב נכרי, יש פיקוח פעם בחודש שלא שינו. במקום שיש חולב נכרי, הפיקוח הוא ע"י משגיחים שנכנסים לשם חמש פעמים בחודש בזמן החליבה - או ע"י מצלמות המפוקחות בקביעות ע"י משגיחים במשרד רב תנובה.

חלב שבת - מאושר רק אם נחלב כדין ויש על כך השגחה באמצעות משגיח או מצלמות. מובן שאין הובלת חלב בשבת. גם לצורך כשרות רגילה מקפידים שלא תהיה הובלת חלב למחלבות בשבת. זהו תיקון גדול וחיוזוק לשמירת השבת. חלב שנחלב בשבת מתקבל רק ממקורות בהם חולבים כדין ע"י נכרי כאשר הפיקוח נעשה ע"י מצלמות וידאו המשדרות צילומים למשרד הרב משלוש נקודות: ממכילי החלב, ממערכת ההפעלה החשמלית וממכון החליבה. הצילומים משודרים במהלך כל החליבה ובין חליבה אחת לחברתה. מפקחי כשרות בודקים את הצילומים בכל מוצאי שבת, וכך מוודאים שאכן החליבה בוצעה כהלכתה. בכל מקרה שנתגלו סטיות מהכללים ההלכתיים, ולפי החלטת הממונים, החלב לא נתקבל למחלבות כמהדרין. כמו"כ, מתקבל חלב ממקומות בהם הרפתות בבעלות יהודי נאמן שומר תו"מ, באופן שאין לחשוש לא לחלב שבת ולא לחלב עכו"ם.

משגיחי המחלבות - בכל המחלבות יש משגיחי כשרות, מיומנים ובעלי ניסיון, המשגיחים על כל שלבי הייצור. המשגיחים מכירים את כל נבכי המחלבה ותהליכי הייצור. בנוסף, חברי ועדת מהדרין מבקרים בקביעות במחלבות ובודקים ביסודיות את המערכות לסוגיהם: מיכלי איחסון החלב, מיכלי הכנת התוצרת, המפסטרים, מערכת הקיטור, הפילטרים, מגדלי הייבוש, מערכות החימום

והקירור, הפריסה, הטחינה, האריזה, מערכות וסדרי הניקוי.

חומרי יסוד ורכיבים - כל חומרי הגלם והרכיבים השונים, בין אלה המיוצרים במפעלים בארץ ובין אלה שמקורם בחו"ל, המה רק אלו שאושרו ע"י מפקחי הכשרות אשר בדקו אותם או אשר יוצרו בפיקוחם. גם חומרים אלה אשר אושרו ע"י גופי כשרות שונים, נבדקים ע"י ועדת מהדרין ומאושרים על-ידה וע"י רב תנובה.

מערכת הכשרות - מערכת הכשרות מורכבת ממשגיחים וממפקחים מומחים ובעלי ניסיון בנושאי חומרי-גלם, רכיבים תזונתיים וענייני תפעול. מספר פעמים בשנה מתקיימים ימי עיון למשגיחים ואנשי הכשרות.

ועדת מהדרין - ועדת מהדרין מקיימת התייעצות מתמדת עם פוסקי הדור שליט"א. כל פרט, קטן כגדול, במוצרים, במרכיביהם ובהליכי הייצור, נידון לכל פרטיו ע"י חברי ועדת הרבנים. לוועדת הרבנים נמסרים דו"חות מפורטים על כל יצור של מוצר הנעשה בחו"ל לכל פרטיו עד השלמת המוצר ואריזתו. לא נזקקים לקולות בשום שלב, ואם יש צורך בהכשרה - אף היא נעשית בהידור וללא כל קולות. כל נושא נבדק ביסודיות ובעיון הלכה. קיים שיתוף פעולה מלא ומתמיד של הנהלת תנובה עם המפקחים והרבנים. ועדת מהדרין נעזרת במפקח-על וביועץ לחומרי גלם, מגדולי המומחים בתחום.

יש לציין כי, ראש לביצוע כל תהליכי הכשרות בתנובה הוא הרב זאב וייטמן שליט"א, רב תנובה, שמסירותו ורצונו העז להעמיד כל המערכת כדת, הם שעמדו להגיע לכשרות מושלמת ערוכה בכל ושמורה, וחפץ ה' בימינו להצליח להוציא מתחת ידינו דבר מתוקן.