



הרב תומר בן צבי

# שיקולים מערכתיים להמלצה על משהטות תעשייתיות

## הקדמה

שנים רבות אנו עסוקים בתחום כשרות המשחטות. אנו פוגשים בתלמידי חכמים ומומחים שונים שבוחנים את כשרות המשחטה ורמתה לפי כללי ההלכה הפשוטים: אופן ביצוע הבדיקות, המליחה, השוחטים, הסכינים וכדומה. מן ההיכרות עם השחיטה התעשייתית אנו למדים את החשיבות בהבנת המערך הכלכלי והארגוני של המשחטות, והוא מסייע לנו להכיר לעומק את הנעשה בהן. בעבר לא היו שחיטות תעשייתיות מצויות כפי שהן היום, אולם עדות קטנה מימי ה'משנה ברורה' (סי' תרה ס"ק ב) על מעמד הכפרות בערב יום כיפור, אז השוחטים עובדים ללא מנוחה וללא יישוב הדעת, מעידה על חשיבותם של סדרי השחיטה המנהליים והארגוניים במקום:

ובמקום שמתקבצים הרבה ביחד ודוחקין זה את זה, והשוחטים נייעורים כל הלילה בפנים זעופים, ואינם מרגישים בסכין מפני רוב העבודה, ויוכל לבוא לידי איסור נבילה, טוב יותר לשחוט הכפרות יום או יומיים קודם יום הכיפורים, כי כל עשרת ימי תשובה הוא זמן לכפרות [פמ"ג ע"ש]. או שיסבבו על ראשיהם במעות, ותיחשב להם לצדקה, שלא יהיו נכשלין באיסור נבילה חס ושלום...

להחלטות צוות הכשרות של המשחטה השלכות כלכליות רבות. ההכרעה כיצד ימותג העוף תשפיע באופן ניכר על רווחיות המשחטה. לטובת הקוראים במאמר זה נתייחס בשלב הראשון לפרמטרים קבועים בכל המשחטות, ואח"כ נסקור שיטות תפעול של משחטות ונבחין בהבדלים שבין המשחטות השונות.

## א. מעמד הרב במשחטה

מעמדו של הרב במשחטה משמעותי ביותר. כדי להבין זאת, ניקח לדוגמה את השליטה על תהליך הבדיקות העוף. כל עוף עובר כמה בדיקות כדי להכריע אם הוא כשר או טרף.<sup>1</sup> יש כמה אפשרויות לערוך את הבדיקות, וכל בדיקה נעשית בקצב שונה. בדיקה איטית יותר מייקרת את תהליך הייצור וכרוכה בהשקעה כספית גבוהה של המשחטה. המשחטות פועלות כל הזמן לשיפור טכנולוגי ווטרינרי, כדי להגיע למצב שבו כמה שיותר עופות יישחטו בזמן קצר יותר, ובכך תגדל רווחיות המשחטה. מבחינת הנהלת

1. להרחבה על תהליך הבדיקות, עיינו במאמרו של הרב משה כץ, פורסם בספר 'כשרות כהלכה' ח"א.

המשחטה, פס הייצור חייב לעבוד באופן רציף וללא הפרעות. כל עיכוב קל, אף שהוא מוצדק ביותר, גורר אחריו פגיעה של ממש ברווחיות המשחטה. לעיתים וירוס או חיידק שמגיעים באקראי ללהקה מסוימת עלולים לגרום למספר רב של טרפות בקרב העופות. במקרה שמגיעים עופות מלולים בעייתיים, הנחשדים בשיעור טרפות גבוה, מבקש רב המשחטה להאט את קצב השחיטה ב-10%-30%, ולהוסיף אנשי צוות כדי לבדוק את העופות במתינות הנדרשת. להאטת קצב השחיטה יש השלכה ישירה על רווחיות המשחטה באותו יום, ולעיתים אף על התקופה כולה, במיוחד במשחטות גדולות שבהן השחיטה יכולה להגיע ל-100,000 עופות ביום. לכן יש צורך שרב המשחטה יקבל עצמאות מוחלטת בהחלטות הקשורות לענייני כשרות, וההנהלה תראה עצמה כפופה לו בעניינים אלה. נושא חשיבות מעמדו של רב המשחטה יפורט בהמשך, לפי סוג המשחטה.

## ב. מקור הלולים

כאמור, ישנה חשיבות רבה לטיב הלול שממנו מובאות תרנגולות לשחיטה. מערכות כשרות טובות בוררות לעצמן לולים המוחזקים ברמה טובה ובשיעור טרפות מועט, כדי להימנע מהצורך בהאטת קצב השחיטה ובהידוק הבדיקות. לעומתן יש מערכות כשרות המקבלות פעמים רבות לולים שכבר נפסלו לשחיטה על ידי מערכות כשרות אחרות. הן נאלצות לעיתים להאט את קצב השחיטה ולהוסיף בודקים, ובכך עלולות להעצים את המתח שבין בעל המשחטה ובין מערכת הכשרות.

## ג. צוות השחיטה

לאיכותו של צוות השוחטים ישנה השפעה רבה על כשרות העוף. במשחטות שבהן מתבצעות שחיטות של כמה מערכות כשרות בזו אחר זו, נותרים לעיתים אותם שוחטים בין שחיטה לשחיטה. דבר זה יכול להיות יתרון גדול, שכן ייתכן והשוחטים מיומנים יותר, אולם כאשר מדובר במתלמדים או בשוחטים עיפים ששחטו מהבוקר, הדבר עלול להוות חיסרון משמעותי.

## ד. משהטות בפיקוח גוף כשרות אחד ומשהטות בפיקוח כמה גופי כשרות

במשחטות שבהן מתבצעת שחיטה בכשרות אחת, ישנה שליטה של מערכת הכשרות על כלל התהליך, מעת השחיטה עד לסיום האריזה. לעומת זאת במשחטות שבהן מבצעות כמה כשרויות את שחיטתן בזו אחר זו, פעמים רבות אין מי שלוקח את האחריות על התהליך כולו ומקבל החלטות נדרשות: מהו שיעור הטרפות שמחייב עצירה או האטה של ליין השחיטה? האם אנשי הצוות ערניים דיים לאחר יום שלם שבו עבדו בשחיטה



אחרת? היכן אורזים את העופות? האם אפשרי לשלב שוחטים מתלמידים? לכל השאלות הללו לא ניתן מענה אם אין מי שמקבל עליו את האחריות לאורך כל הדרך. במשחטות כאלה, לא פעם זהות נותן הכשרות נקבעת רק בזמן האריזה לפי שיקולים שיווקיים של בעל המשחטה, דבר המעיד שכל התהליך נעשה ללא ליווי צמוד של גוף הכשרות.

### 1. פירוק ואריזה

במשחטות שבהן מתבצעות שחיטות מטעם כשרויות רבות, יש צורך בהיכרות עם מערכת המיכון והתפעול במשחטה באופן מדוקדק, כדי לוודא שהעופות שנשחטו תחת כשרות מסוימת אכן נארזים תחת אותה הכשרות ולא תחת כשרות אחרת.

### 2. נפילות

במשחטות שבהן מתבצעות שחיטות מטעם מספר גופי כשרות, פעמים רבות עופות שנפסלו על ידי אחד הבד"צים, משיקולי כשרות או משיקולי הנהגות שאינם עיקר הדין, עוברים לשיווק תחת כשרות אחרת שמוכנה לקבל אותם. לא לכל מערכת כשרות ישנם כללים ברורים הקובעים אילו פסילות מטעם גוף אחד מאפשרות לה לשווק את העופות ואילו פסילות אינן מתקבלות.

### 3. שחיטות לילה

כחלק מהרצון לנצל את שעות העבודה עד תום, בחלק מהמשחטות הנהיגו שחיטת לילה. מדובר בעבודה בשעות רגועות יותר, אולם אם השוחטים והבודקים עבדו במהלך היום, הצוות עייף ועלולות להיווצר תקלות.

## ה. סוגי המשחטות השונות וגופי הכשרות השונים

למעשה ישנם כמה סוגי משחטות בארץ, והדגשים שבהם שונים.

### 1. משחטה רגילה של 'רבנות מהדרין'

משחטה שבה יש רק שחיטה של רבנות מהדרין, ללא שחיטה נוספת של גוף פרטי במקום. במשחטה זו הנקודה החשובה ביותר הינה מעמדו של הרב במשחטה. כאשר רב המשחטה מנהיג לבדו את צוות השחיטה ודרישותיו מתקבלות אצל הנהלת המשחטה, לרוב מדובר ברמת כשרות גבוהה, מפני שכלל השוחטים מוכרים לרב אישית, ורב המשחטה שולט במקום ביד רמה, גם בזמנים של ריבוי טרפות וגם בזמני רגיעה. אולם אם רב המשחטה אינו מקבל חופש פעולה, וההנהלה מתערבת בקבלת החלטות הלכתיות, מתערבים שיקולים כלכליים בהחלטות שאמורות להיות הלכתיות בלבד (לדוגמה: האטה של מהירות השחיטה בזמן הצורך, או פיטורי שוחט ותיק שאינו מתפקד כראוי).

## 2. שחיטת בד"ץ לצד רבנות מהדרין

כדי למקסם את רווחיות המשחטה, פעמים רבות מחליטה ההנהלה להוסיף שחיטה מהודרת בחלק מהיום. מצד אחד הדבר מהווה יתרון, שכן בדרך כלל העופות יגיעו מלולים ברמה גבוהה יותר עם פיקוח על זריקות וכד', ויבחרו צוותי שחיטה ובודקים מומחים יותר. במשחטה זו, נוסף על האמור לעיל, יש להקפיד על הגדרות ברורות של הנהלים ההלכתיים להעברת עופות שנפסלו על ידי הבד"ץ לשיווק בהכשר הרבנות. הרבנות הראשית קבעה שעל נציג הרבנות לבצע בדיקה של כל עוף שעובר משחיטת הבד"ץ להכשר הרבנות, אולם לא בכל המקומות הנוהל נאכף, ופעמים רבות עופות שנפסלים ע"י הבד"ץ נארזים ככשרים עם כשרות הרבנות המקומית, מבלי שנבדקת סיבת הפסילה.

## 3. משחטת בד"צים

ישנן משחטות המיועדות בעיקר לשחיטות בד"צים, ורק עופות שנפסלו בהן על ידי הבד"ץ עוברים לשיווק בהכשר הרבנות. בפועל משחטה כזו מייצרת כמה מותגים: (א) שחיטת בד"צים מהודרים - השחיטה מתבצעת בדרך כלל בתכלית ההידור. (ב) שחיטת מותגי בד"ץ שונים ומהדרין רבנות' - במשחטות אלו, כאשר מערכת הכשרות אינה אחראית על כלל השחיטות במשחטה, עלולות להיווצר תקלות בכמה מישורים: (1) באיכות הלולים שמגיעים לשחיטה - לדוגמה לולים שנפסלו ע"י הבד"צים. (2) באיכות צוות השחיטה - למשל כאשר שוחטים עיפים נותרו מהשחיטות הקודמות, ובפיקוח על תהליך האריזה - שייארזו עופות פסולים משחיטות אחרות תחת 'מהדרין רבנות', או חלילה עופות טרפים שייארזו ככשרים למהדרין.

## 4. כשרות רבנות רגילה

עופות שנפסלו גם ע"י הבד"ץ וגם ע"י גופי המהדרין שהוזכרו בסעיף 3/ב, עוברים לא אחת בסוף היום לשחיטה בכשרות רגילה או לשחיטה ע"י שוחטים מתלמדים. עופות אלו לרוב לא ישווקו כמהדרין. בפועל כמעט ואין בשווקים עופות כאלו. ישנה בעיה נוספת של עוף טרף שמיועד לשיווק למגזר שאינו יהודי.

## 5. משחטה טכנולוגית

ישנן משחטות המשתמשות במכניקה ברמה גבוהה, כגון: בדיקה ממוחשבת לצרירות דם, תהליך מליחה טכנולוגי ללא תקלות מכניות ועוד. האתגר במשחטות אלו מצוי במצב שבו תאגיד עופות גדול שבבעלותו מספר משחטות יעדיף להעביר מראש לולים עם כמות טרפות גדולה דווקא למשחטות מפותחות טכנולוגית, מאחר שמשחטות אלו יודעות לנהל את השחיטה גם כאשר יש צורך להאט את קצב הליין. זאת לעומת משחטה מיושנת ולא טכנולוגית שבה האטת הקצב יכולה לעצור את כל פס הייצור של הבדיקות, המליחה והאריזה.

במצב כזה יוצא שמשחטה טכנולוגית תקבל לאורך תקופה מסוימת כמות טרפות גדולה, והתוצרת תהיה נמוכה יותר בשל האטת ליין השחיטה. לכן חשוב מאוד



שבמשחטה כזו רב המשחטה יקבל עצמאות מוחלטת במקרה שיש להאט את קצב השחיטה לפי שיקולים הלכתיים. החלטה על האטת פס הייצור תשפיע באופן משמעותי על כמות תוצרת המשחטה, ועל הנהלת המשחטה להכיר את הנושא ולכבד באופן מוחלט את דעתו של רב המשחטה, ולא למנוע ממנו להאט את קצב השחיטה כדי לעמוד בצרכים השיווקיים של התאגיד.

#### 6. שחיטת 'חבורה'

שחיטת חבורה בדרך כלל מתאפיינת בהידורים ובחומרות. החיסרון יכול להימצא במצב שבו הבד"ץ מעוניין רק בשוחטים מהזרם או מהחסידות שלו, ולשם כך הוא לעיתים יעדיף שוחט או בודק מקצועי פחות מאשר עובד מומחה שאינו מהזרם או החסידות של אותו בד"ץ.

### סיכום

התפתחות תעשיית המזון גוררת אחריה צורך מובהק בלימוד מקצועי כולל ומקיף של אנשי הכשרות, שכן הגעה למשחטה ובדיקת סכינים וכד' פעמים רבות אינן מעידות כלל על טיב כשרות המוצר המשווק. אנו בכושרות משתדלים לעקוב כל הזמן אחר החידושים ולעדכן את הציבור בכל התפתחות, ומתפללים בכל יום שלא תצא תקלה תחת ידנו.

