

הדרכה באכילה מחוץ לבית

הרב משה כ"ץ

ספרים רבים העוסקים בנושא הלכות כשרות בבית ומחוצה לו כבר נתחברו. במסגרת זו, אנו נתמקד באכילה מחוץ לבית; נגלה נקודות תורפה שראויות לתשומת לב ולעיתים מחייבות בדיקה וברור רציני; נסביר בקיצור נמרץ כל נושא הלכתי בפני עצמו, ואח"כ נראה כיצד הוא מיושם בשטח, מה צריך לבדוק וכו'.

רמת הכשרות של בית העסק מורכבת משני נושאים:

1. נוהלי הכשרות ואכיפתם (סעיפים א-ה):

בישול ישראל, ברירת קטניות, שטיפת ירק עלים ועוד.

2. רמת הכשרות של חומרי הגלם (סעיפים ו-יא):

בשר כשר או חלק, ירק עלים מפוקח, הכשרויות של חומרי הגלם ועוד.

לשם כך אספנו במאמר להלן רשימת נושאים שעל פיהם נוכל לבדוק אם ישנו פיקוח על הכשרות במקום שאנו רוצים לסעוד בו, ואם כן – מהי רמת הכשרות ואם היא מותאמת לרמת ההקפדה שאנו נוהגים בה.

א. מי נותן את ההכשר

אומנם "עד אחד נאמן באיסורים", אך אנו יודעים שישנם זייפנים ושקרנים שנוקטים בדרכי מרמה כדי להרוויח כסף. הרבנות הראשית מפרסמת את הידוע לה בנושא זה. מומלץ להירשם באתר 'כושרות' על מנת לקבל את עדכוני הרבנות הראשית ופרסומיה. בעדכונים אלו נמצאות גם כן רשימות של מקומות שהרבנות הסירה מהם את ההכשר או מוצרים עם הכשר מזויף.

הרה"ר מפרסמת את שמותיהם של כל מיני גופים המציגים את עצמם כנותני כשרות, אף שהם אינם מאושרים לעשות כך ע"י הרה"ר לישראל. בהם אפשר למצוא את 'שמן המשחה' הפועל במסעדות רבות באזור ת"א. ישנם עוד גופים רבים כדוגמה זו. הכרחי לדעת: ישנם עשרות "בד"צים" הפועלים היום במדינת ישראל, ואולי רק יחידים מתוכם הם הכשרים אמיתיים.

נותני ההכשרים הפרטיים טעונים בדיקה, וידוע שיש בתוכם זיופים מוחלטים שאין כל קשר בינם לבין כשרות. יש זייפנים המשתמשים במשחקי מילים בתעודות שלהם, ונדרשת לכך זהירות גדולה. לדוגמה: הרבנות פרסמה בעבר גוף שקרא לעצמו "יודע דעה", שם דומה ליורה דעה של הרב מחפוד. גם באזור באר שבע ישנן תעודות של הרב לנדאו (לא בד"ץ לנדא מבני ברק). מי שאינו מדקדק בתעודה ואינו יודע מה לחפש בה, יכול בקלות להגיע למקום שמציג תעודה, ואולם למעשה אין שם שום פיקוח על הכשרות.

נוסף על כך, על פי חוק אונאה בכשרות של מדינת ישראל, כל מקום שמציג את עצמו ככשר - חייב להציג תעודת כשרות בתוקף (לא מצולמת!) מטעם הרבנות של אותו אזור או רבנות העיר, מועצה דתית אזורית, רב אזורי, רב יישוב וכד'. דרך אגב, מצווה גדולה לדווח למחלקת ההונאה על כל מקום שתתקלו בו שהוא מפרסם את עצמו ככשר, אף שאין לו תעודה בתוקף מטעם הרבנות.

ב. רמות הכשרות

הרבנות הראשית לישראל היא רבנות של כלל ישראל, ולא של עדה או קבוצה של יהודים כאלו או אחרים. משום כך, הרה"ר מספקת שירותי כשרות לכל דרגות ההקפדה: מכשרות ברמה הבסיסית ביותר ועד לרמת המהדרין מן המהדרין. מובן שגם רמת הכשרות הרגילה נמדדת ע"פ אמות מידה הלכתיות שנפסקו בשו"ע, אלא שבמקרים מסוימים היא מסתמכת על דעה הלכתית שאינה מוסכמת על כל הפוסקים, או אפילו על דעות שלא הובאו בשו"ע או בנושאי כליו, ולעיתים אף על דעת יחיד המובאת בפוסקים.

לכן כל אחד צריך ללמוד ולחקור לעצמו בהתייעצות עם רבו איזו רמת כשרות לשמור באופן אישי וכיצד לנהוג בכל מקרה ומקרה, כמובן בהכרת ההבדלים שבין כשרות רגילה וכשרות מהדרין.

ג. סוג ההשגחה - מהדרין או רגילה

זהו נושא רחב מאוד הכולל תתי נושאים רבים ויש לו השפעה רבה על כל מערך הכשרות באותו מקום שאתה חפץ לאכול בו.

ע"פ נוהלי הכשרות של הרה"ר, באולמות ובבתי מלון המשגיח צריך להימצא במקום בכל שעות הכנת האוכל והגשתו. בנושא הזה אין הבדל בין כשרות מהדרין לכשרות רגילה. לעומת זאת במסעדות, בסטקיות וכד', שעות הימצאות המשגיח נקבעות ע"י הרבנים האחראיים על נתינת הכשרות ברבנות המקומית. לכן, אם נודע לכם על מקום שדרושה בו השגחה צמודה (כגון בית מלון) ואין הימצאות משגיח במשך כל הזמן – יש לדווח על כך לרב האחראי על הכשרות באותו מקום או לאותה מחלקת ברה"ר.

ד. הימצאות המשגיח

זוהי השאלה הבאה המתבקשת לפי מה שבייררנו עד עכשיו. אם המשגיח נמצא במקום, אפשר להתחיל לברר איתו את כל השאלות שתעלינה בהמשך.

אם משגיח הכשרות איננו נמצא במקום, באולם או בבית מלון, זה אומר 'דרשני', שהרי הוא אמור להיות שם בכל שעות העבודה. אם זאת המציאות, יש לחפש את מספר הטלפון הנייד שלו בתעודת הכשרות וליצור איתו קשר. במידה ולא רשום על התעודה את מספר הטלפון של המשגיח, וגם בעלי העסק לא מוכנים למסור אותו, מתעורר חשש לגבי רמת ההקפדה באותו המקום. במקרה כזה כדאי לפנות למפקח הכשרות של הרבנות שאחראי על אותו המקום.

ה. עובדי המטבח – בישול ישראל

בישול גוי הוא אחת הבעיות הנפוצות והקשות הקיימות היום בעולם הכשרות, כיוון שכיום רבים מעובדי המטבח אינם יהודים. מחלוקת בין פוסקי ספרד לפוסקי אשכנז יוצרת מציאות שבה לחצי מהציבור יהיה קשה מאוד למצוא מקום לסעוד בו. נראה את עיקר הדין:

בשו"ע יו"ד סי' קי"ב-קי"ג מובאים הלכות אפייה ובישול ע"י גויים:

א. לגבי אפיית פת וכל סוגי פת הבאה בכיסנין (מיני מזונות אפויים שברכתם "בורא מיני מזונות" וש אפשר לקבוע עליהם סעודה): לכל השיטות, בין לספרדים בין לאשכנזים, די שהדלקת האש או הדלקת התנור תעשה ע"י יהודי, ואח"כ הגויים יכולים לאפות.

ב. לגבי כל סוגי המאכלים האחרים אין הדין כן, אלא שלפי מרן בשולחן ערוך, וכך היא ההלכה לבני עדות המזרח, לא די בהדלקת האש בלבד, אלא צריך שישאל גם יבשל את המאכלים. אומנם לפי שיטת הרמ"א וכן היא ההלכה לאשכנזים – גם כאן די בהדלקת האש ע"י ישראל, ולאחר מכן יכול הגוי לבשל.

חשוב לציין שע"פ נוהלי הכשרות של הרבנות הראשית לישראל (בחוברת הנהלים משבט תשס"ג), חייב כל בית אוכל, מפעל וכד', בין שכשרותו למהדרין בין בכשרות רגילה, לקיים את הדין ע"פ מרן, דהיינו לדעת השו"ע, כדי שכל עם ישראל יוכלו לאכול בכל מקום. בשנים מאוחרות יותר דנה ועדת הכשרות של מועצת הרה"ר בשינוי הנוהל הזה, והוחלט לשנות את הנוהל כך שכיום בכשרות רגילה – חובת ההקפדה על בישול ישראל תהיה רק ע"פ שיטת הרמ"א. כיום בקובץ נוהלי כשרות של הרבנות הראשית כתוב כך:

1. "לעולם הבישול יהיה בישראל. בכשרות מהדרין חובה כי הבישול יהיה לפי שיטת מרן הבית יוסף.

2. הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיח.

3. בתנור שנשאר דולק כל הזמן, אלא שהטמפרטורות בו משתנות על ידי סגירת הדלתות – ניתן לסגור את דלת התנור על ידי נכרי, למרות שבכך גורם הנכרי להגברת החום.

4. בתנור קומביסטימר שסגירתו גורמת להפעלתו, יש להכניס גוף חימום שישמש כאש תמיד לכל שעות הפעילות של המטבח, עם מפסק נפרד להדלקתו ולכיבוי ע"י המשגיח.

5. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי המשגיח.

6. ברמת כשרות מהדרין – בכל המקרים דלעיל הנחת והכנסת התבניות או הסירים תיעשה על ידי יהודי".

למעשה המשמעות היא שבכל מקום שיש בו רק כשרות רגילה, וחובת ההקפדה על בישול ישראל תהיה רק ע"פ שיטת הרמ"א, ספרדים אינם יכולים לאכול. כיוון שמרבית העסקים בתחום המזון הם ברמת כשרות רגילה, ספרדים אינם יכולים לאכול ברוב רובם של המסעדות, המלונות והאולמות בארץ. האמת היא, לשמחתנו, שישנן רבנויות שקיבלו על עצמן להקפיד אף בכשרות רגילה על בישול ישראל לפי מרן, למרות ההוראות של הרבנות. מקצתן הן: בית שאן, בנימין, בת ים, גוש עציון, מטה אשר, עפולה, צפת, ראש העין, שומרון ושער הנגב.

חשוב לציין שלא בכל מאכל או מוצר שייך איסור בישול גויים. ישנם שני סוגי מאכלים שעליהם לא גזרו חז"ל איסור זה:

א. דבר שנאכל חי בלי בישול – ירקות מסוימים למשל, כגון עגבנייה ופלפל שעושים מהם מטבוחה (סלט מטבוחה), או מיני פירות שעושים מהם קומפוטים, וכן דברי חלב.

ב. דבר שלא עולה על שולחן מלכים – דהיינו שהוא לא די מכובד כדי לכבד בו אורחים, לדוגמה דגים קטנים כמו סרדינים.

לכן, בנושא הזה של בית עסק עם כשרות רגילה, צריך לשאול את המשגיח כיצד נוהגים באותו מקום. לפעמים הוא יגיד שבמקום מקפידים אף לפי מר"ן, ולפעמים יאמר שנוהגים לפי הרמ"א, ופעמים הוא יודה שקשה לו לדאוג לבישול ישראל אפילו לפי שיטת הרמ"א. בדרך כלל הסיבה לכך שאף את ההדלקה הוא אינו מבצע היא שבאותם מקומות שבהם ההכשר הוא כשרות רגילה, לא מחויבת נוכחות משגיח במשך כל היום אלא רק במספר מועט של שעות, או שהוא רק "נכנס ויוצא". במציאות הזאת קשה מאוד לומר שהפועלים הגויים לא מדליקים ג"כ את האש והתנורים, דבר האוסר את המאכלים אף לשיטת הרמ"א וגם מטריף את הכלים (ע"פ שו"ע יור"ד קיג, טז). כיום יש חידוש מרענן המכונה "בר תמיד", והוא הימצאותו של גוף חימום מיוחד הפועל באופן קבוע ללא הפסק. דבר זה פוטר בעיית אפיית עכו"ם לכל השיטות ובישול עכו"ם לשיטת הרמ"א.

ישנם מקרים שבהם המשגיח או המלצר מודים שהגויים מבשלים, אבל מציעים לפתור את הבעיה בכך שמהמשגיח יניח לך את האוכל על האש. ואולם פתרון זה לא מועיל, כי הכלים טרפים מהבישול הקודם (שו"ע קיג, טז).

1. כשרות חומרי הגלם

באופן כללי: בחלק הזה ובחלקים הבאים אנו עוברים ממישור של תפקוד כוח האדם שבמטבח אל שטח חומרי הגלם המרכיבים את המאכלים שבסופו של דבר יוגשו לשולחן. פרט למים מהברז, אין עוד חומר גלם שלא צריך עדות על כשרותו. אפילו בביצה תהיה נפ"מ הלכתית אם היא חתומה בחותמת או לא (לעניין הימצאות דם בביצים).

בנושא זה של כשרות חומרי הגלם, ישנם שני סעיפים עיקריים:

1. רמת כשרות המוצר.

2. זיוף של חותמת הכשרות שע"ג המוצר.

א. בשר

בשרים מתחלקים לשלושה סוגים:

- בקר וצאן
- הודו
- עוף

בשלב זה נתייחס רק לחומר גלם, דהיינו בשר שחוט, ולא למוצרים מוגמרים הנעשים מבשר.

בקר וצאן – בכשרות הבשר ישנם שני מנהגים לגבי אכילתו. יש שאוכלים רק בשר "חלק", ויש שאוכלים בשר כשר אף שאינו "חלק". מהו בשר חלק? ישנם שמונה סוגי טרפות אפשריים בבהמות, ואלו מתפרטים לשבעים סוגים של טרפות. מתוך כל אלו ישנו רק סוג אחד שחז"ל הצריכו לבדוק: נקובת הריאה (שו"ע יו"ד סי' כ"ט ו-ל"ט).

כיום נבדקת כל ריאה שתי בדיקות: אחת – כשהיא עדיין בתוך הבהמה, ואחת – לאחר שמוציאים את הריאה מהחזה של הבהמה. לפעמים נמצא ע"ג הריאה של הבהמה כעין חוט או סרוך (סירכא). לפי שיטת השו"ע זהו סימן לנקב באותו מקום בריאה, והבהמה טרפה. לפי הרמ"א ניתן לבדוק אם הסירכא מעידה על נקב אם לא (שם סימן ל"ט סעיף י"ג). מסירים בעדינות ומתוך הרבה מאוד יראת שמיים את הסירכא, ואחר כך מנפחים את הריאה. אם יוצאות בועות של אוויר, זוהי הוכחה לכך שיש בה חור והיא טרפה, אבל אם לא יוצא אוויר, סימן שאין חור, והבהמה כשרה, אבל לא בכשרות של בשר "חלק". באופן עקרוני האשכנזים הקלו כמו הרמ"א, ואילו הספרדים פסקו כמרן. אומנם יש בהלכה זו מנהגים רבים, והחלוקה הכללית הזו אינה תמיד נכונה. ספרדים רבים מיוצאי צפון אפריקה למשל נוהגים כרמ"א, ומאידיך גיסא ישנם גם אשכנזים הנוהגים כמרן. לכן, כאשר אתה ניגש לאכול בשר או אפילו לקנות לביתך בשר, עליך לדעת מה מנהגך.

בכל מקום המציג תעודת כשרות "למהדרין" אמורים בשר הבקר והצאן להיות בגדר "חלק", אבל במקומות של כשרות "רגילה" – הבשר כמעט תמיד ברמת כשרות רגילה. במטבחי צה"ל כיום כל הבשר הגולמי הינו "חלק", אולם מוצרי מוגמרים, כגון המבורגר וכו', וגם אוכל מוכן של שירותי הסעדה (קייטרינג) אינם תמיד מבשר חלק אלא מבשר כשר בלבד, דבר היוצר בעיה לכל חייל שאוכל רק בשר "חלק".

חשוב לדעת שכל חייל צה"ל רשאי לבקש ואף לדרוש אוכל "מהדרין", הכולל בשר "חלק" ומוצרי אוכל אחרים ברמת "מהדרין".

הודו ועוף – אומנם רשמנו לעיל הודו ועוף בנפרד, אך מבחינה הלכתית הם פחות או יותר זהים. אותן הקפדות שיש בהודו קיימות גם בעוף, ולהפך.

ישנה בעיה הלכתית וטכנית קשה בקביעת כשרות העופות – מה נחשב "מהדרין"? חז"ל לא ציינו הקפדות מיוחדות בעופות, ואין טרפות מיוחדות הדורשות בדיקה, כלומר חז"ל בעצם לא הצריכו לבדוק שום טרפות בעוף. כמו כן אין הגבלה ביחס לקצב השחיטה, דהיינו למספר מסוים של עופות לדקה, או חיוב של בדיקת הריאה וצומת הגידים, ולא מצאנו הדרכה כמה עופות מותר לשחוט בלא בדיקת הסכין בין עוף לעוף.

בידי הרה"ר היום יש רשימה של הקפדות המבדילות בין עוף "מהדרין" לבין עוף ברמת כשרות רגילה (קובץ נוהלי כשרות עמ' 13-18). יש למשל הבדלים בכל הנושאים הללו:

- מנוחת השוחט – כמה זמן הוא שוחט ברצף וכמה הוא נח בין שחיטה לשחיטה.
- בדיקת הסכין.
- קצב השחיטה.
- בדיקת הריאות.
- בדיקת צומת הגידים.
- פתיחת הגב במליחת העוף.

בספר הנהלים של הרה"ר יש שלוש רמות כשרות בעוף ובהודו:

1. הקרויה "עוף חלק" – אין עוף חלק בהכשר הרבנות, אלא שכל הבדצ"ם כותבים על העופות שתחת השגחתם "חלק". ברור לכול שמכיוון שאין מושג של "חלק" בעוף, הכיתוב "חלק" לא בא לומר כיצד בדקו את הריאה של העוף, אלא שהעוף ברמה הגבוהה יותר של כשרות.
2. רמת "מהדרין" – כאשר מקפידים בפועל על כל מה שהרבנות דורשת בעוף ובהודו מהדרין.
3. רמת כשרות רגילה – הקפדה על כשרות העוף ע"פ המפורט בנוהלי הרבנות הראשית.

למעשה כמעט כל המשחטות כותבות "מהדרין" על ההודו והעוף בלא שום קשר לקיום נוהלי הרה"ר לעוף מהדרין.

כל אחד צריך לחקור לעצמו את הסוגיה הזו, ובהתייעצות עם רבו עליו לקבוע לעצמו איזו רמת כשרות של עוף והודו הוא יקפיד לאכול (עיין מאמר שמסכם את הנושא בספר זה). למעשה באתר כושרות ישנה רשימת משחטות עופות מומלצות למי שצורך עופות ברמת רבנות מהדרין.

מוצרי בשר מעובדים – כאשר עוברים לדבר על מוצר מוגמר, המצב נעשה מורכב הרבה יותר, שהרי ישנם מוצרי גלם נוספים בתוך הבשר, ולכן יש לברר אם המוצר המוגמר הזה אכן עומד בסטנדרטים שהאדם קבע לעצמו שהוא אוכל. לדוגמה, כאשר רוצים לקנות נקניקיה, ושואלים איזה סוג היא, ומשיבים שזו נקניקיית עוף, לכאורה אין בעיה לאכול אותה גם למי שאוכל רק בשר חלק, שהרי לא צריך לבדוק ריאה בעוף. אלא שבהרבה מוצרי בשר ישנה תערובת של סוגי בשרים ושומן בשר. ישנן נקניקיות עוף והודו אשר

אחד מהמרכיבים בהן הינו שומן בקר שבדרך כלל אינו "חלק". מי שאוכל רק "חלק" לא יוכל לאכול אותן. כך הוא גם המצב במוצרי בשר מעובדים נוספים: קובה, סיגרים, המבורגר, קבב וכו'. אפילו בזוכן של שווארמה, לאחר שבדקנו ושאלנו, והתברר שהשווארמה מבשר הודו, כמעט תמיד מניחים ע"ג עמוד השווארמה למעלה גושים של שומן שמטפטף על גבי הבשר כאשר הוא מסתובב מול האש. אם השומן הזה הוא שומן כבש לא "חלק", תהיה בעיה באכילת השווארמה למי שאוכל "חלק".

ב. חלב

מקובל בציבור שבמטבח החלבי אין בעיות כשרות, ולכן עדיף לאכול חלבי מאשר להסתבך עם בשרי. כשמעיינים קצת בבעיות הרבות המתעוררות בכשרות החלב, רואים שהנחה זו פשוט איננה נכונה. חלב שנחלב בשבת, חלב של בהמות שנטרפו בניתוחים או בשל פציעות שונות וכד' – אלו אוסרים את החלב. חומרים המחמיצים את החלב והופכים אותו לגבינה מופקים לעיתים מן החי, וקשה מאוד לפקח על כשרותם. גם הימצאותו של חלב (ניגר) עכו"ם עלולה ליצור בעיה, שכן מיעוט מן הפוסקים התירו אותו, ובארץ ההיתר הזה כמעט ולא התקבל להלכה. למעשה הרה"ר לא נותנת אישור על מוצרים המכילים חלב עכו"ם ניגר, אף שעל המוצר יש הכשר מחו"ל. חמאת עכו"ם – חלק מהפוסקים התירו ע"פ מנהג המקום. גבינת עכו"ם אסורה באיסור מוחלט, ואין פוסק המתיר אותה. ישנו גם שימוש בג'לטין מן החי במוצרי חלב, וידוע שיש מחלוקת בפוסקים לגבי כשרותו. היום אף התמעטו הפוסקים המתירים אותו, כיוון שתהליך ייצורו השתנה. פעם היו משתמשים בעיקר בעצמות יבשות להפקת ג'לטין, אבל היום משתמשים בעורות טריים או בשומן של חזירים ובהמות שלא נשחטו שדין כנגלות, דבר המקשה על דרך ההיתר במוצרי ג'לטין. אומנם ישנו היום ג'לטין מדגים טהורים והוא כשר לשימוש, אולם חלק מהפוסקים אסרו לספרדים את השימוש במוצרי חלב עם ג'לטין דגים משום איסור סכנה של אכילת חלב עם דגים. ישנם חומרי הקרשה אחרים העשויים מן הצומח ומותרים בשימוש עם חלב.

נוסף על כך יש לא מעט זיופי כשרות של מוצרי חלב מחו"ל, בעיקר בחמאה, בגבינות ובשוקולד, ונצרכת זהירות גדולה כדי שלא להיכשל באכילתם. הפתרון הטוב ביותר הוא לאכול רק מוצרי חלב מהארץ, מחברות מוכרות ובהכשר מוכר. לכן, כאשר אוכלים בחוץ חלבי, צריך לברר מהם חומרי הגלם שבהם משתמשים בהכנת המאכלים המוגמרים. צריך לדעת כי לעיתים המשגיחים עצמם אינם מודעים לבעייתיות הקיימת או שאינם מתעדכנים בזיופים שהרבנות מתריעה עליהם.

הפתרון הפשוט ביותר הוא לרכוש אוכל רק במקום שיש לו הכשר מהדרין. אומנם הצעה זו אינה פשוטה, מכיוון שבמקומות ואזורים רבים אין אפשרות למצוא מקומות חלביים כשרים למהדרין.

ג. דגים

מצב כשרות הדגים אינו קל יותר מאשר כל מוצר אחר. ישנן שתי בעיות עיקריות: דג טמא, כלומר דג שאינו כשר כלל, וכן טפילים בדגים. לפעמים משגיחי כשרות בבתי עסקים מאפשרים להשתמש בכל סוג של דג בלא בירור ולא מקפידים כדבעיא, ואומרים: "זה דג, איזו בעיה יכולה להיות בו?". לכן ראוי ונכון לברר עם המשגיח על כשרות הדגים בבית העסק.

דג טמא – לדג כשר צריכים להיות שני סימני כשרות: סנפיר וקשקשת. למרות זאת חז"ל מסרו לנו שלכל דג שיש קשקשים יש ג"כ סנפירים, ולכן למעשה כל דג שיש עליו קשקשים הוא דג כשר. ישנם נתחי דגים המשווקים בלי עור – "פילה", ואין לנו יכולת לבדוק את הקשקשים. בכל דג שמשווק בלי עור, או אפילו בדג מעובד (קציצות, אצבעות, דג טחון, גפילטע פיש), או אפילו בדג עם עור אבל שהוסרו ממנו הקשקשים – נדרשות שתי חותמות כשרות המכונות בפי חז"ל "חותם בתוך חותם".

ישנם דגים, למשל נסיכת הנילוס, המשווקים עם פס של עור עם קשקשת. זו בעצם "תעודת הכשרות" הטבעית של הדג, ואין בו צורך בהכשר.

הפוסקים אמרו שאין לסמוך על שם דג כדי לדעת אם הוא כשר או לא. ישנם למשל הרבה מאוד דגים שמכונים בשם "טונה", ולמעשה רק חלק מהדגים הנושאים שם זה הם כשרים.

טפילים בדגים – ישנה בעיה הלכתית קשה של טפילים בדגים. איסור זה חמור במיוחד, משום שהאוכל טפיל שלם עובר על ארבעה איסורי דאורייתא, וכל זאת אף על פי שגודלו של החרק פחות מכזית. בעיית טפילים בדגים תמיד הייתה קיימת בדגי בריכות ובדגי ים בארץ, אבל הבעיה התעצמה מאוד בשנים האחרונות בדגים המיובאים מחו"ל ובעיקר מסין, בשל הימצאותו של טפיל חדש בשם אניסקיס שלא נמצא באזורנו. בחלק מהדגים נמצאים תולעים וטפילים מסוגים שונים בשיעור גבוה. כיום חל שינוי מבורך – דגי בריכות מהארץ המשווקים עם הכשר הינם נקיים מטפילים. גם בדגי פילה למיניהם בדרך כלל אין הימצאות של שרץ המים. ישנם דגים שעל עורם נמצאים חרקים (סלמון) ויש שבתוך הבטן (בקלה צעיר). לכן צריך לברר עם המשגיח אם הדגים מפוקחים וללא תולעים.

לשתי בעיות הללו יש פתרון פשוט: לרכוש דג עם הכשר או עם פס קשקשת, או ארוז "חותם בתוך חותם" ורשום עליו שהוא נקי מטפילים. בשימורי דגים דרוש הכשר מוכר ואישור הרבנות הראשית לישראל. ישנם דגים המכונים טונה שבכל אופן הם דגים לא כשרים. כמו"כ צריך להקפיד גם על דגים כבושים, כגון הרינג, על דגים מעושנים וכן על סלט איקרה הנעשה מביצי דגים, שבו ישנה בעיה נוספת והיא הימצאות טפילים ע"ג אשכול הביצים שממנו עושים את האיקרה.

ד. שאר מוצרי הגלם היבשים

הזכרנו לעיל בסעיף א' את ההכשרים השונים, את רמות הכשרות ואת זיופי הכשרות. כאן המקום ליישם את הידע הזה, ויש לשוחח עם המשגיח על כך. ישנם מקומות, בעיקר עם כשרות מהדרין, שבהם הרבנות המקומית או אותו בד"ץ מגבילים את חומרי הגלם שמותר להשתמש בהם. למרות זאת, באותה רבנות יכול להיות שכלל וכלל לא מגבילים את סוגי חומרי הגלם הנכנסים כאשר מדובר בכשרות רגילה.

למעשה, זו בעיה קשה למי שמקפיד על בישולי עכו"ם לפי מרן. ישנם חומרי גלם רבים ברמת כשרות רגילה, שבמוצהר אין בהכנתם הקפדה על בישולי נכרים לפי מרן, דהיינו תהליך הבישול מתבצע כולו ע"י גויים, ורק הדלקת האש היא ע"י ישראל.

גם לגבי מוצרי חו"ל מיובאים ישנה בעיה קשה של בישולי עכו"ם. למעשה הרבנות הראשית נותנת אישור על מוצרים שהקפידו עליהם רק לשיטת הרמ"א, ועם כל זה על המוצר כתוב "בישול ישראל". נוסף על כך כמעט כל המוצרים החלביים מחו"ל מכילים רכיבים וחלבונים של חלב גוי ולא רק אבקת חלב גוי כמו בעבר.

יש גם בעיה של זיופי כשרות – בעיקר מחו"ל, אבל גם בארץ יש לא מעט זיופנים. מהכרת המציאות בשטח נראה כי חלק מהמשגיחים אינם מתעדכנים בזיופים, ולכן, אם המשגיח אומר שהוא מכניס כל דבר שיש עליו הכשר, וכן אינו מקבל את עדכוני הרה"ר לגבי זיופים במוצרי יבוא – מוכרחים אנו לומר שיש כאן בעיה לא פשוטה, וצריך להתבונן היטב אם אפשר לאכול באותו מקום. עם כל זה כיום יש חידוש מרענן ומבורך, והוא קבוצות וואטסאפ של מפקחי כשרות ומשגיחים שמעדכנים בו במקום בכל זיוף שמתגלה.

ז. פירות וירקות

בנושא הזה ישנם שני עניינים הלכתיים:

- ערלה.
- תרומות ומעשרות.

ערלה

עניין זה שייך, כמובן, רק בפירות עץ מגידולי קרקע של ארץ ישראל, שהרי ספק ערלה בפירות חו"ל מותר, הלכה למשה מסיני. לעומת זאת כל ספק ערלה בא"י אסור, כיוון שהוא ספק דאורייתא. יש הרוצים לומר שאין בעיה בפירות, כי כל הפירות המיובאים עוברים דרך מרלז"ג של תנובה. הנחה זו אינה נכונה, שכן מאז שנת תשס"ד תנובה סגרה את מחלקת הפירות וירקות שלה. לכן צריך לברר עם המשגיח אם בפירות העץ נשללה בעיה של ערלה.

לפעמים בדיקה זו גם היא אינה מספקת, כי ישנן כמה שיטות בפוסקים בתערובות של ספק ערלה, דהיינו סתם פירות שאינו יודע מה מצבם: יש שדורשים בדיקת אגרונום בכל עץ, ויש שמתירים ע"פ ביטול ברוב. זו סוגיה הזורשת לימוד, וכל אחד יכריע, לאחר עיון בסוגיה ולאחר התייעצות עם הפוסק שלו, אם הוא רוצה לסמוך על השיטות המקלות בספק ערלה או שרוצה לנהוג כמהדרין ולאכול רק פירות עץ שאין בהם שום ספקות או ביטולים.

תרומות ומעשרות

כיום ישנם פירות וירקות שיש בהם ספק טבל ונמצאים בשווקים ואצל ספקים בארץ. לכן צריך לרכוש בצורה מסודרת ומושגחת את הירקות והפירות, או להפריש תרומות ומעשרות מכל דבר שאין ודאות שהפרישו ממנו. מובן שבכל מצב של ספק, ההפרשה ופדיון המעשר השני ייעשו בלי ברכה.

על כן צריך לברר עם המשגיח אם הוא קולט פירות וירקות בצורה מסודרת ללא חשש טבל. אם לא, צריך לוודא שהוא יודע להפריש תרומות ומעשרות ולפדות מעשר שני. כמו כן צריך לברר כיצד הוא פודה את המעשר השני: האם דרך מנוי באחת הקרנות לפדיון מעשר שני, או שיש לו מטבע שלו או של המקום שהוא עובד בו.

הנחמה שיש בנושא הזה היא שאפשר תמיד להפריש באופן עצמאי מהפירות והירקות המוגשים לנו לשולחן (חוץ מבשבת, שאז יש בזה איסור, אף שגם לזה יש דרכי היתר). כשאינן סידור נאות בעניין התרו"מ באותו מקום, זה אומר 'דרשני' לגבי שאר שטחי ההלכה בכלל ולגבי המשגיח בפרט.

ח. ירקות עלים

שמענו לא פעם ולא פעמיים כאלו היוצאים כנגד העיסוק הרב בבעיית החרקים במזון. יש הטוענים שאין כאן בעיה אמיתית, ושבעבר לא עסקו בדברים הללו, ושזה לא כתוב בדברי חז"ל ובפוסקים. כל זה פשוט אינו נכון. התורה עצמה כותבת בשמונה פסוקים שונים את

האיסור שבאכילת שרצים. דבר זה חריג מאוד, שהרי בתורה לכאורה די היה לכתוב זאת רק פעם אחת. יתר על כן, בכל פעם שאדם עובר על איסור אכילת שרצים, הוא אינו עובר רק על איסור אחד אלא על בין 4 ל-6 איסורי דאורייתא, תלוי בסוג החרק. ישנו סימן שלם בשו"ע יו"ד (סימן פ"ד) וספרות ענפה של מפרשי השו"ע, שו"תים וספרים שלמים של אחרוני האחרונים העוסקים בנושא זה. היום, ב"ה, ישנה מודעות רבה מאוד לזהירות הנדרשת מאכילת שרצים ורמשים. גולת הכותרת בנושא זה הייתה הירקות המפוקחים מגוש קטיף, ששינו את פני עולם הכשרות (ויה"ר שנזכה בעזרת ה' יתברך שמו לשוב, לכבוש וליישב את כל מלוא רוחב ארצנו הקדושה ולקידוש ה' הגדול של "יירישתם אותה וישבתם בה" ביד רמה ובכוונה שלמה!).

הוראת הרבנות הראשית היום היא שבכל מקום חובה להשתמש אך ורק בירקות עלים מפוקחים, ללא חשש חרקים. לכן יש לשאול את המשגיח מה מקורם של כל ירקות העלים. יוצא מן הכלל בהוראה זו הוא הכרוב. בכשרות רגילה מותר להשתמש בכרוב רגיל לאחר הורדת ארבעה עלים חיצוניים, הוצאת ה"ליבה", קיצוץ הכרוב, השרייתו במי ניקוי ושטיפתו במים זורמים.

לא מספיק לוודא שמשתמשים בירקות עלים מפוקחים, שהרי גידול הירקות בצורה מיוחדת לא מבטיח 100% ניקיון מחרקים. על כל שקית מודפסות הוראות מפורטות כיצד לשטוף את הירקות לפני השימוש בהם. ההוראות הללו צריכות להישמר בקפדנות, כדי שנוכל להיות בטוחים שבאמת ירקות העלים הם נקיים. לכן צריך לשאול את המשגיח מי שוטף את ירקות העלים. אם לא הוא השוטף בעצמו – יש לברר אם הוא מדריך ומשגיח על מי ששוטף אותם. כמובן צריך לשאול אותו כיצד הוא שוטף ואם הוא מקפיד לשטוף כמו שכתוב ע"ג השקית.

ירקות עלים קפואים - ברקולי וכרובית נחשבים גם הם כירקות עלים. כמעט כל מה שנמכר בסופרים ומוגש באולמות, בבתי מלון ובמסעדות אינו עומד בסטנדרטים של כשרות מהדרין (דהיינו נטול חרקים לגמרי), אלא שסומכים על חזקה ומיעוט המצוי. לכן ירקות אלה כשהם קפואים לכאורה אינם מתאימים למי ששומר על רמת כשרות מהדרין.

ט. קטניות

הימצאותם של חרקים ושרצים נפוצה מאוד בקטניות למיניהן. לכל קטנית יש בדיקה המיוחדת לה. למשל: חומס ושעועית צריכים להיבדק רק לאחר שמשרים אותם כ-10 שעות במים, כי רק לאחר שהם מושרים, קליפתם נעשית שקופה ואפשר לראות את החרקים הנמצאים בתוך החומס או השעועית. אם החרקים עדיין חיים בתוך הקטניות,

הם יברחו החוצה בזמן שהקטניות מוכנסות לתוך המים, ואפשר יהיה לראותם במים או לראות את החורים שנשארו פתוחים בקטניות.

שאר הקטניות והדגנים נבדקים כאשר הם יבשים. בדרך כלל החרקים אינם נמצאים בתוך גרגר אורז או חיטה, אלא בין הגרגרים (אורז עם נקודה שחורה איננו אסור).

ישנן רמות שונות של בדיקה: בדיקה מלאה, אחד אחד או בדיקה מדגמית. בסוגי קטניות הידועים כנגועים, ההלכה מצריכה בדיקה מלאה של כל הכמות שבה אנו רוצים להשתמש. את האורז למשל צריך לברור לאט לאט על משטח ולחפש בין הגרגרים את החרקים. בדיקה מדגמית מתבצעת כאשר המוצר לא נחשב נקי לגמרי, ואנו חוששים שיש בו חרקים. ישנם דברים המוחזקים כנקיים ואין צורך לבדקם, כגון אטריות או פירורי לחם, אולם מומלץ לפחות לבדוק חלק מהם לפני השימוש. ישנם גם סוגי פירות יבשים וסוגי אגוזים שונים, שגם הם צריכים בדיקה. משמשים מיובשים למשל – צריך לפתוח עם סכין כל אחד ואחד מהם כדי לוודא שאין בהם תולעת או נשל של תולעת, דבר המצוי בהם.

לכן צריך לברר עם המשגיח אם בוררים את הקטניות והדגנים השונים, באיזו דרך הם נבדקים ומי בודק אותם.

י. דברי מאפה

השאלה הראשונה הנשאלת כאן היא מניין מגיעים דברי המאפה. כאן יכולות להיות שתי תשובות: או ייצור מקומי (ביתי, קונדיטוריה באולם, מסעדה או בית מלון), או שדברי המאפה מגיעים ממקום חיצוני.

בקונדיטוריה מקומית ישנם ארבעה עניינים הלכתיים עיקריים המצריכים בדיקה:

- א. ניפוי הקמח.
- ב. הפרשת חלה.
- ג. אפיית ישראל (דהיינו, זהות הקונדיטור).
- ד. רמת הכשרות של חומרי הגלם.

על השניים האחרונים כבר דיברנו לעיל, ולכן נמקד את הדיון בשני הנושאים הראשונים:

ניפוי הקמח

יש נהלים מפורטים של הרה"ר למאפיות וקונדיטוריות בנושא הקמח – קליטתו, אחסונו, ניקיון המאפייה או הקונדיטוריה ומקום אחסון הקמח (סילו), אבל לא נוכל להתעמק ולדון במסגרת זו בכל החילוקים והחששות שיש בכל אחד מנושאים אלו.

נושא הניפוי עצמו קרוב יותר אלינו, שהרי כמעט כל אחד ניפה קמח בביתו. כאן ההקפדה צריכה להיות על ניקוי הנפה לפני הניפוי. על פי נוהלי הכשרות של הרבנות, חייבים לנקות את הנפה בלחץ אוויר בכל יום לפני תחילת העבודה, דבר, שלצערנו, אינו מיושם כ"כ בשטח. הניפוי עצמו צריך להיעשות בנפה שיש בה צפיפות מסוימת של חורים לאינץ' (2.54 ס"מ) רץ: בשורה אחת של חורים באורך אינץ' צריכים להיות 60 חורים לרמת מהדרין, ואילו ברמת כשרות רגילה די ב-50 חורים לאינץ'.

המונחים המקצועיים למידות הצפיפות הללו הם 50 מ"ש או 60 מ"ש. הביטוי "נפת משי" אינו מדויק ויכול להיות בכל מיני גדלים שונים של החוט ושל הצפיפות. מובן שצריך לבדוק באופן תדיר שהנפה אינה קרועה ושאינן רווח בין הנפה לבין המסגרת שלה, שהרי לפעמים היא אינה מלובשת היטב ע"ג המסגרת, והקמח יכול לעבור בלא שינופה כראוי.

הפרשת חלה

מצווה להפריש חלה מן התורה, כדכתיב: "וַיִּדְבֹר ה' אֶל מֹשֶׁה לֵאמֹר: דַּבֵּר אֶל בְּנֵי יִשְׂרָאֵל וְאָמַרְתָּ אֲלֵהֶם בְּבֹאֲכֶם אֶל הָאָרֶץ אֲשֶׁר אָנִי מְבִיא אֲתֶכֶם שָׁמָּה: וְהָיָה בְּאֲכֹלְכֶם מִלֶּחֶם הָאָרֶץ תְּרִימוּ תְרוּמָה לַה': רֵאשִׁית עֲרֹסְתֵכֶם חֲלָה תְרִימוּ: תְרוּמָה כְּתֻרֹמֹת גֶּרֶן כֵּן תְרִימוּ: אֹתָהּ: מְרֵאשִׁית עֲרֹסְתֵיכֶם תִּתְּנוּ לַה' תְרוּמָה לְדֹרֹתֵיכֶם" (במדבר טו, יז-כא).

מן העיסה (הבצק) מפרישים חלה לכהן, ויש בה דין של תרומה האסורה באכילה לזר (שאינו כהן). למעשה היום גם לכהן אסור לאכול את החלה שהופרשה, מאחר שהוא טמא וגם החלה טמאה. בזמן הזה מצוות חלה היא מדרבנן. אומנם, גם במצב של ספק אם הפרישו או לא, אין אנו אומרים "ספק דרבנן לקולא" ומוותרים על הפרשה, אלא אנו מפרישים בלא ברכה, כיוון שכל מה שאפשר לתקן – מתקנים, וכך הדין ג"כ כאשר יש ספק אם הפרישו תרומות ומעשרות מפירות, כמו שהזכרנו לעיל.

לא כל דברי המאפה מתחייבים בחלה, והחיוב תלוי בשני דברים: האחד הוא כמות הקמח, והאחר הוא סוג העיסה או המאפה. רק כאשר העיסה מכילה קמח בנפח של 43.2 ביצים, היא חייבת בהפרשת חלה. נחלקו הפוסקים באיזו כמות של קמח מדובר. למעשה, מה שנוהגים בד"כ הוא שמעיסה המכילה 1200 גרם קמח מפרישים בלי ברכה, ומ-1.550 גרם

קמח לספרדים הפוסקים לפי הרב עובדיה יוסף זצ"ל, ולאשכנזים – מ- 1.666 גרם, מפרישים עם ברכה. חלק מהספרדים מפרישים עם ברכה רק מ-2487 גרם קמח.

לא כל סוגי המאפה חייבים בחלה. הזכרנו לעיל את הפסוק: "בְּאֶכְלֶכֶם מִלֶּחֶם הָאָרֶץ", ועל זה אמרו חז"ל, ונפסק כן בשו"ע, שאין חיוב חלה אלא בלחם (יו"ד סי' שכ"ט). המשמעות ההלכתית של "לחם" לעניין חלה היא שתהיה עיסה עבה (לא רכה ונשפכת כמים) שנאפית, אבל עיסה רכה ומבושלת לא חייבת בחלה. למעשה רבו הדעות בשאלה מה חייב בחלה ומה פטור ממנה, וממה יש להפריש בברכה.

הנושא ההלכתי מסתבך עוד יותר, בשל ריבוי סוגי המאפים הקיימים.

למעשה בשו"ע יו"ד סי' שכ"ט מובאים חמישה סוגים של מאפים. חלק מהם חייבים בהפרשה עם ברכה, חלקם אינם חייבים בברכה וחלקם פטורים מההפרשה לגמרי.

בנהלי כשרות של הרבנות עמ' 74 ההנחיות למעשה הן:

עיסה עבה כעיסת לחם המיועדת לאפייה – יש להפריש ממנה בברכה.

עיסה עבה המיועדת מראש לבישול ובישלה – יש להפריש ממנה, אך בלא ברכה.

מעיסה רכה המיועדת לאפייה – יש להפריש. המפריש מהבלילה הרכה צריך לומר שהחלה תחול בשעת האפייה, הואיל ואז חל החיוב על בלילה רכה.

בלילה רכה הנשפכת ונאפת על משטח ישר – אין צורך להפריש ממנה.

עיסה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישר שיש בו מקום קיבול קטן – חייבת בהפרשת חלה.

לכן כדאי לברר עם המשגיח כיצד הוא נוהג, אבל יש לזכור תמיד שגם אתה יכול לתקן את המאפים שרכשת כאשר יש בידך ספק אם נעשתה ההפרשה כדן (אך צריך לדעת שאין אפשרות להפריש מדבר שהוא פטור מהפרשה על דבר שהוא חייב בהפרשה. על כן, אם יש בידך סוגי מאפים שונים, יש להפריש מספק, וכמובן ללא ברכה, מכל סוג בפני עצמו, שהרי אולי מסוג אחד הפרישו ומהסוג האחר לא הפרישו, או אולי סוג אחד בכלל לא התחייב בחלה והסוג השני חייב, או להפך).

למעשה – מפרישים כל שהוא, עוטפים בנייר או ניילון ומשליכים לאשפה, ועדיף בשני כיסויים.

כאשר דברי המאפה מגיעים מספק חיצוני, אפשר פשוט לשאול את המשגיח מהיכן הם מגיעים ובאיזה הכשר הם, ואז אפשר לבדוק מה רמת הכשרות באותה מאפייה או קונדיטוריה שהם הגיעו ממנה.

יא. סכנתא חמירא מאיסורא

נושא זה מתחלק לכמה תתי נושאים:

- א. בשר ודגים.
- ב. חלב ודגים.
- ג. ביצה, בצל ושום פתוחים שעבר עליהם הלילה.

חלק מהנושאים מובאים בשו"ע וחלקם בפוסקים אחרונים, ונפרט אחד לאחד:

בשר ודגים

בשו"ע יו"ד קט"ז בסע' ב-ג, מובאות הלכות בשר ודגים, בישולם יחד ואכילתם יחד. אסור לאוכלם יחד (שו"ע שם) ואסור לבשלם יחד (הרמ"א שם). איסור הבישול יחד כולל כמה אפשרויות של בישול.

ע"פ נוהלי כשרות של הרה"ר לישראל (תשס"ה עמ' 50):

- א. אין לבשל, לאפות, לחמם או לצלות בשר ודגים יחד.
- ב. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים, אלא אם כן הוחלף השמן, והמטגנת נשטפה היטב.
- ג. יש לייחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות.
- ד. אם יש מטגנת כפולה, יש לעשות מחיצה בין החלקים.

בישול בשר ודגים יחד ב"ה לא מצוי בשטח, אבל במקרים רבים נתקלנו בחימום של בשר ודגים ביחד בארון חימום, או בשימוש באותו צ'יפסר לבשר ודגים זה אחר זה ללא החלפת השמן. את זה צריך לברר עם המשגיח. נוסף על כך, נדיר מאוד למצוא מקום שיש בו צ'יפסר נפרד לטיגון ירקות. כוונת ההלכה פה היא שלא יטגנו ירק, כגון חצילים, בשמן שטיגנו בו בשר, כגון שניצל, ואח"כ יגישו את החצילים הללו עם דג. דבר זה מצוי כמעט בכל חתונה במנה הראשונה: מוגשים סלטים מטוגנים על השולחן יחד עם דג. הבעיה יכולה להיות ג"כ הפוכה – סלטים שטוגנו בצ'יפסר שטוגן בו דג, ומגישים אותו יחד עם בשר, למשל במנה ראשונה, כשיש על השולחן גם סלטים וגם בשר, כגון כבד. צריך אומנם לדעת כי יש פוסקים המתירים לאכול סלט כזה יחד עם בשר, או להפך.

ארונית חימום היא ג"כ בעיה מצויה, שהרי מכניסים מגשים של בשר ומגשים של דג, והחימום מגיע כמעט תמיד ליותר מיד סולדת בו. ההלכה היא שכאשר אחד מן המוצרים מכוסה היטב – אין בליעה ופליטה של הבשר והדגים זה על זה. אומנם ישנם מוצרים מוגמרים שא"א לכסותם, שהרי הכיסוי גורם שיצטברו אדים בתוך התבנית והמאכל מתקלקל. הבעיה הזאת קיימת בעיקר בסוגי בצקים או במוצרים מטוגנים שיש עליהם ציפוי של קמח או פירורי לחם.

בהכשרים מסוימים ישנה הקפדה על אגף נפרד במטבח לדגים, עם כלים נפרדים, צי'פסרים נפרדים וכו'.

נדרשת זהירות גם בזמן ההגשה ובזמן האכילה, ע"פ הוראת הרה"ר: "בזמן הגשת הבשר ודגים יש להשתמש במגשיות, בסכ"ים ובמלקחיים נפרדים" (עמ' 50). היום מקובלת הגשה של "אמריקן סרביס", דהיינו צלחות אישיות לכל אחד מן המאכלים, ובדרך זו הבעיה פחתה במקצת ב"ה. אומנם יכולה להיות עדיין בעיה, אם לבשר או לדג או לשניהם ישנו הרבה רוטב – ורוטב בשר יכול לגלוש לתוך הדג או להפך. זה, כמובן, רק כאשר המלצר מביא על אותו מגש צלחות בשר וצלחות דג. צריך ג"כ להיזהר בלחם שנגע בבשר או בדג, ונשארה עליו ממשות של האחד, וממילא אסור לאוכלו עם השני (כה"ח שם ס"ק כ"ו). בכלל יש שאלה אם מותר לשני יהודים המכירים זה את זה לאכול בשר ודג באותו זמן על אותו שולחן, שהרי בשו"ע יו"ד סי' פ"ה נאסר על שני יהודים לאכול על אותו שולחן, זה בשר וזה חלב, באותו זמן (מובן שיש דרכי היתר, למשל ע"י הנחת היכר על השולחן, כדי שלא ישכחו ויאכלו זה מזה בשר וחלב יחד). שאלה זו לא הוכרעה בבירור, אבל ישנם הכשרים מסוימים המקפידים שלא להגיש בשר ודג באותה מנה, ואם יש דג במנה הראשונה – המלצרים מפנים את כל הסלטים והלחם לאחר מנת הדג.

אחת מנקודות התורפה בערבוב בין בשר לדג היא ב"בר הפתיחה" של אירועים כגון חתונות או בבתי מלון. ע"כ הוראת הרבנות (בנוהלי הכשרות עמ' 50) היא שכאשר יש בר בהגשה עצמית, יש להקצות אזורים נפרדים וכלים שונים לבשר ולדגים, וכן להציב שילוט המורה על דגים ובשר. הוראה זו כמעט ואינה מיושמת בשטח, ואפילו כאשר מקצים אזורים שונים, אין שילוט בנמצא. כמו כן, ישנם מאכלים שלא ניכר ממראם ממה הם עשויים, ולעיתים יש בתוכם בשר ואנו איננו יודעים על כך. לכן צריך להיזהר לא לאכול יחד בשר ודג או דברים שאין אנו יודעים מהם, או משהו פרווה שנתבשל ברוטב או בשמן בשרי יחד עם דג (אומנם לעיל הובא שיש פוסקים שלא אוסרים זאת). מובן שאם אוכלים דג בתחילה, צריך לשתות ולאכול משהו פרווה לפני שאוכלים בשר (שו"ע שם), אבל יש שאמרו שכאשר אוכלים בשר בתחילה ואח"כ רוצים לאכול דג, אזי צריך גם לבדוק שלא נשאר בשר בין השניים (כה"ח שם ס"ק כ"ז).

שום, בצל וביצה

הנושא השני בעניין "סכנתא חמירא" – יש להדגיש שהוא אינו מובא להלכה בשו"ע! ובכל זאת, בהכשרים מהודרים מקפידים על כך, וכך גם בהוראות הרה"ר אפילו בכשרות רגילה (נוהלי כשרות של הרה"ר תשס"ג, עמ' 35, 44):

"אין להשתמש בביצים שקולפו אתמול, אא"כ ניתן עליהם תבלינים או שמן בצורה ניכרת. כמו כן, אין להשתמש בבצל ושום קלופים מיום אתמול, אא"כ הוספו להם תבלינים או שמן בצורה משמעותית".

מקור דין זה הוא במסכת נידה דף יז: "אמר ר"ש בן יוחי: ה' דברים הם שהעושה אותן מתחייב בנפשו ודמו בראשו האוכל שום קלוף ובצל קלוף וביצה קלופה...", ואמרת הגמרא בהמשך: "ואע"ג דמנחי בסלתא ומייצרי וחתמי – רוח רעה שורה עליהם. ולא אמרן אלא דלא שייך בהן עקרון או קליפתן, אבל שייך בהן עיקרון או קליפתן לית לן בה". פירוש הגמרא הוא שבצל או שום – כאשר הוא מקולף או חתוך ועבר עליו הלילה, אפילו סגור ושמור בכלי – רוח רעה שורה עליו, והאוכל אותו מתחייב בנפשו ודמו בראשו. ופירש"י – נענש על עצמו וחובת דמו נדרשת ממנו אחרי מותו וכו'. אומנם בעל כה"ח (ביו"ד סי' קט"ז ס"ק צ"ב) כותב שיש אפשרות להתיר בכל אופן בצל ושום קלופים כאשר הופכים אותם למאכל ע"י ש"ניתן עליהם תבלינים או שמן בצורה ניכרת", כמו שכתוב שם בנוהלי כשרות של הרבנות.

אפשרות נוספת היא להשאיר את הקליפה או את השורשים – אלו השערות שבחלק התחתון של הבצל או השום.

כמובן, מי שנוהג להקפיד על הלכה זו אף שאינה כתובה בשו"ע, צריך לברר עם המשגיח כיצד נוהגים במקום שרוצים לאכול שם. עצה נוספת מובאת בכה"ח (שם בס"ק צ"ג), וזו לשונה: "י"ל דאינו מזיק אלא כשאוכל כמו שהוא, אבל לאחר כבישה בחומץ או במי מלח או אחר בישול – אינו מזיק". לכן כאשר הם מבושלים, הם כבר לא מזיקים, ואין חשש לינת לילה.

יב. סיכום

נושא האכילה מקיף כמעט את כל חלק יורה דעה בשולחן ערוך. ניסינו עד כמה שאפשר לתת סקירה כללית של ההלכות הרבות כל-כך השייכות לעניין הזה. המטרה העיקרית הייתה שיוכל הקורא לאכול מחוץ לבית, בביטחון שמה שהוא אוכל הוא באמת כשר. רצינו גם שמי שרוצה לקדש את עצמו במותר לו יוכל לדעת כיצד להבחין בין רמות הכשרות השונות ולקבוע לעצמו את דרכו בהתייעצות עם רבותיו.