

כשרות בבתי מלון בחו"ל או בספינות

הרב חיים מרקוביץ

אנשים רבים יוצאים כיום לנפוש ברחבי העולם. ניתן למצוא מקומות מתאימים לכל כיס ולכל גיל, וסוגי אירוח המתאימים לאופיו של כל אחד. אחת הסוגיות המרכזיות העומדות לפתחו של היוצא לחו"ל היא סוגיית כשרות המזון. כיום יש היצע נרחב מאוד של בתי מלון ואף של ספינות נופש המפרסמים את עצמם ככשרים למהדרין בכל רחבי העולם, תחת פיקוח של רבנים שונים מהארץ ומהעולם.

יש לדעת שנושא הכשרות בבתי מלון בחו"ל או בספינות מורכב מאוד, הן ברמת חומרי הגלם והן ברמת פיקוח הכשרות, בפרט במקומות שבהם המטבח וחדר האוכל אינם עומדים רק לרשות אוכלי המזון הכשר.

עלות הכשרות במקומות מסוג זה היא גבוהה, ובעלי העסק מבקשים באופן טבעי לצמצם אותה ככל שניתן מבחינת כוח אדם וכדומה. עובדה זו משליכה ישירות על רמת הכשרות.

אם המלון או הספינה אינם מיועדים לאוכלי כשר בלבד, המשמעות היא שבצמוד למטבח או לאזור הבישול הכשר יש בישול טרף, ובמחסנים ובמתקני הקירור יש גם חומרי גלם שאינם כשרים, כולל בשר נבלות וטרפות. כדי למנוע בלבול, נדרש צוות משגיחים גדול שיוכל לפקח על כל מה שנעשה במקום.

גם אם מדובר במקום שכולו כשר, בדרך כלל כמעט כל עובדי המטבח אינם יהודים, ויש חשש גדול לבישול נכרים. נוסף על כך, עובדים אלה אינם שומרים באופן אישי על הלכות כשרות, ולפיכך תערובת בשר בחלב היא דבר שכיח עד מאוד, הם אינם מורגלים בשטיפת ירקות עלים ועוד. לעיתים קיימים במקומות אלה מחסנים וחדרי קירור שבהם מצוי מזון שאינו כשר המיועד לתקופה שבה לא תהיה כשרות במקום, והבלבול בין חומרי הגלם הכשרים לאלה שאינם כשרים מצוי מאוד.

המטבח נפתח בשעות מוקדמות ביותר, לעיתים בחמש בבוקר ואף קודם, ונסגר בשעות מאוחרות ביותר. יש מקומות שבהם המטבח פעיל 24 שעות ביממה. משגיח אחד אינו יכול לתת מענה לכך, גם אם מדובר במקום שכולו כשר. גם בארץ אין מלון שיכול לעבוד כך כשיש לו משגיח אחד בלבד. לעיתים גם משגיח אחד במשמרת אינו מספיק. לדוגמה, במקום שבו הקבוצה שומרת הכשרות מקבלת לרשותה מטבח, או אזור כשר בתוך המטבח הכללי, אם מתבצעת עבודה של פירוק בשר כשר בקציבייה על ידי נכרים, חובה

להצמיד משגיח לקצבייה שילווח את כל התהליך של הכנת הבשר, החל מפירוקו מהאריזות המקוריות ועד להכנתו לבישול באזור הבישול. בו בזמן ממשיכה העבודה במטבח הכשר, וגם שם נדרש פיקוח מתמיד, ועל כן יש צורך בשני משגיחים בו זמנית. דוגמאות מסוג זה קיימות למכביר במהלך העבודה במטבח. גם במקרה שבו המלון כולו כשר, אם מתבצעת במקביל עבודה באזור הבשרי ובאזור החלבי, באזור נוסף מתבצעת אפייה ובאזור אחר הכנת סלטים, משגיח אחד אינו יכול לפקח על הכול, בייחוד בשעה שבכל המקומות הללו עובדים נכרים שאינם רגילים לנוהלי הכשרות במשך כל השנה.

במקומות כאלה חיוני שהרב הנותן את ההכשר למקום ימצא בו במהלך כל התקופה, כדי שיוכל לתת מענה לשאלות הלכתיות שעולות תוך כדי העבודה. הדבר חיוני הן לטובת הנופשים הן לטובת המפעילים, הן לקולא הן לחומרא. פעמים רבות משגיחי הכשרות אינם די בקיאים בתחום. לעיתים מדובר בבחורי ישיבות שעברו תדרוך בתחילת העבודה, אך הם אינם מכירים את פרטי ההלכות, ועל כן הם עשויים להכריע לקולא או לחומרא שלא כדיון, וכך להכשיל את הנופשים או להזיק למפעילי הנופש אם ידרשו חומרות שאינן נצרכות.

הדבר נכון לאורך כל השבוע, ובפרט במהלך השבת שבה לא ניתן להתקשר לרב המכשיר ולשאלו. בספינות שיט יש לעיתים בעיות תקשורת כשהספינה בלב ים, ולכך יש לצרף את פערי השעות שמכבידים על יכולת ההתקשרות. במקומות מרוחקים השינוי בזמנים גורם לכך שכבר ביום שישי בבוקר השבת נכנסת במקומו של הרב, והוא אינו יכול להשיב על שאלות המתעוררות לקראת השבת.

פעמים רבות נגמר חומר גלם מסוים ונדרש למצוא לו תחליף כשר. אם הרב המכשיר המכיר את הסוגיה לעומקה לא נמצא במקום, המשגיח לא יוכל לאשר תחליפים, דבר שיקשה מאוד על התנהלות סדירה של העבודה במטבח.

המשגיחים צריכים להיות אסרטיביים מאוד ובעלי יכולת עמידה מול מנהלי המטבח הנכרים מחד גיסא ומול מארגני הקבוצה מאידך גיסא בכל מקרה שבו מתעוררות בעיות. אם הם אינם כאלה, עלולה להיווצר בעיית כשרות בעת שהלחצים עליהם יגברו. רק רב רציני שנמצא במקום יכול לתת גיבוי אמיתי ולעמוד על משמר הכשרות מול הלחצים.

הסוגיה של חומרי הגלם מורכבת מאוד. בפרסומים רבים נכתב 'בשר חלק', 'פת ישראל' ו'חלב ישראל'. יש לוודא שהבשר החלק מתאים גם לשיטת הבית יוסף. לא כל מה שמוגדר 'חלק' אצל רב אשכנזי תקף גם לספרדים. בלחם, בעוגות ובעוגיות – כדי שייחשבו פת, ישראל צריך לוודא כי המשגיח מפעיל את התנור מדי בוקר וכי לא מכבים

אותו עד גמר האפייה. נדרשת התייחסות של נותן הכשרות לכל חומרי הגלם וכמובן נדרש פיקוח על אזורי ההכנות, על התנורים ועל המכשור. יש לוודא שכל מוצרי החלב והבשר הדרושים נמצאים במקום עוד לפני תחילת הנופש, ויש להכין אותם לבישול. אם הרב או משגיח הכשרות לא ימצא במקום יומיים לפחות לפני הגעת האורחים ויפקח על הפשרת הבשר ועל הכנתו לבישול, תיווצר בעיה משמעותית ביום הראשון.

יש מוצרים וחומרי גלם רבים שהם כשרים אך אינם מתאימים לרמת מהדרין המקובלת בארץ. מי שמקפיד על כשרות מהדרין חייב לוודא מראש על אילו גופי כשרות סומך הרב המכשיר.

ברוב המקומות ירקות העלים אינם מגידול מפוקח מחרקים, ועל כן יש לוודא כי המשגיחים יודעים לנקות את ירקות העלים, וכי הם מבצעים את העבודה בעצמם. הדבר משליך כמובן ישירות על מספר המשגיחים הדרוש. בזמן שהמשגיח מנקה את ירקות העלים, הוא אינו יכול לפקח במקביל על הנעשה במטבח, ועל כן דרוש משגיח נוסף. ככל שהקבוצה גדולה יותר, כך עבודת המשגיחים גדלה, ובהתאם לכך צריך להוסיף כוח אדם.

הכשרת המטבח היא סוגיה מורכבת מבחינה הלכתית, והיא תלויה במכשור הקיים וברמת הניקיון הכללי השוררת במקום. על הרב המכשיר להגיע עם צוותו למקום די מוקדם, והדבר חיוני במיוחד בספינות נופש, כאשר השיט נערך במחזורים של שבוע והספינה נעה ממקום למקום. יש לכך כמובן גם משמעות כלכלית, ונדרשת נכונות מצד הרב לשהות בלב ים בחברת נופשים נכרים קודם להגעת הנופשים היהודים, ללא קהילה יהודית וללא אוכל מסודר. על הרב המכשיר לוודא שהמטבח הושבת 24 שעות לפני הכשרתו. לא תמיד הדבר מתאפשר ונדרשת לכך התייחסות הלכתית.

הכשרת המטבח ותפעולו השוטף במקום שיש בו גם אזורי בישול שאינם כשרים כוללים הסתמכות על שיטות שונות הנוגעות למערכת קיטור המצויה כיום במטבחים רבים, הן במלונות הן בספינות. הרב המכשיר צריך להיות מודע לכך ולפעול בהתאם. יש לשים לב לניקיון הכלים ולשטיפתם לאורך כל הנופש, בפרט במקום שבו יש גם מזון שאינו כשר בחלקים אחרים של המטבח.

סוגיית בישול נכרי מחייבת הכרעה בשאלה אם סומכים על שיטת הרמ"א או שמקפידים ללכת לפי שיטת הבית יוסף, המחמירה יותר, והדבר משליך באופן ישיר על מספר העובדים היהודים הנדרשים במטבח.

נושא השבת מורכב וההכנות לשבת מסובכות, שכן המטבח אמור לספק מזון ברמה גבוהה גם ביום שישי לצד ההיערכות לשבת, הן מבחינת הבישולים הן מבחינת הכשרות.

במלונות ובספינות אין בדרך כלל שעוני שבת ופלטות של שבת, ויש צורך בידע הלכתי ומקצועי שיאפשר את חימום המזון במהלך השבת על פי ההלכה. כמו כן יש לוודא שחדרי המלון מותאמים לשימוש בשבת בתחומים השונים: נעילת החדרים, הפעלת השירותים וברזי המים, השימוש במקררים בחדר, השימוש במעלית ועוד. סוגיה נוספת הדורשת התייחסות היא עירוב חצרות, והדבר בעייתי במקום שיש בו גם נכרים.

הכשרת מקומות אלה לפסח היא נושא בפני עצמו. למיטב הכרתי לא ניתן לשמור על כשרות לפסח בספינה שיש בה יש גם קבוצות של נכרים ושהמטבח הכללי במקום אינו כשר לפסח. בבתי מלון שבהם כל המטבח כשר – הדבר אפשרי, אך יש להיערך לכך מראש בקפדנות מרובה וזמן רב מראש. הדבר מצריך היכרות מעמיקה של הרב המכשיר עם המכשור במטבח ותכנון קפדני של הכשרתו. יש להכשיר גם את חדר האוכל ואת מתקני המלון האחרים, כולל ניקוי החדרים והכשרת הכלים הנמצאים בהם. יש לוודא מהי רמת הכשרות של חומרי הגלם ולהקפיד על התנהלות המטבח, וכן לברר את גודלו של צוות המשגיחים ואת רמת המקצוענות שלהם. מובן שהימצאותו של הרב המכשיר במקום חיונית שבעתים בפסח.

סיכום הדברים:

- א. שמו של נותן הכשרות אינו חשוב. מה שחשוב הוא טיב הכשרות שהוא מעניק למקום.
- ב. יש לבדוק אם כל אתר הנופש כשר, או רק חלק ממנו. הדבר נכון גם בבתי מלון ובעיקר בספינות נופש שבהן המצב המצוי הוא שהמטבח הכללי אינו כשר ומבשלים בו ברמה כזו או אחרת מזון כשר לקבוצה המקפידה על כך. כדאי לבדוק אם הקבוצה מקבלת מתחם שלם בתוך המטבח הכללי או רק אזור מצומצם, שולחן עבודה ותנור נפרד.
- ג. ככל שרמת המזון גבוהה יותר ומגוונת יותר, כך הפיקוח על הכשרות מורכב ומסובך יותר, ונדרש לו כוח אדם גדול יותר.
- ד. יש לבדוק אם הרב המכשיר נמצא במקום או רק שולח לשם משגיח. הדבר חשוב במיוחד בספינות שבהן אין אפשרות גבוהה לתמך ולתקן במהלך השיט, והתקשורת המוגבלת לא תמיד מאפשרת למשגיח הכשרות להשיג את הרב כשמתעוררות שאלות. כשהשהייה כוללת שבת, הדבר חשוב שבעתים.
- ה. יש לבדוק את רמת הכשרות של חומרי הגלם. לא כל מה שמוגדר 'גלאט' או 'חלקי' בחו"ל מתאים להגדרות אלה בישראל, ופעמים רבות יש פערים בהגדרות בין רבנים

אשכנזים לספרדים. עוד יש לברר מהי רמת הכשרות של מוצרי החלב ושל ירקות עלים. גם אם בפרסום בעיתון או במרשתת נכתב 'כשר למהדרין', אין זה אומר שהמקום אכן כשר למהדרין.

ו. יש לברר אם הבישול נחשב בישול ישראל גם לדעת הבית יוסף ופוסקי ספרד האחרים, או שנותן הכשרות הולך בשיטת הרמ"א ופוסקי אשכנז.

ז. יש לבדוק מי מכשיר את המטבח וכיצד, ואם המטבח מושבת 24 שעות לפני הכשרתו או לא.

ח. בספינות נופש יש לברר אם הרב וצוות הפיקוח על הכשרות עולים לספינה ביום ההפלגה או קודם לכן.

הכשרות בבתי מלון בחו"ל ובספינות השיט אינה דומה לכשרות בבתי המלון בארץ. מי שהכשרות חשובה לו ומקפיד לאכול מזון כשר למהדרין, ראוי לו שיבדוק את הנושא היטב מול החברה ומול הגוף האחראי לכשרות במקום.

תקציר למטייל ולנופש:

- ♦ כאשר כל המטבח כשר ומדובר במלון של למעלה מחמישים חדרים באירוח של פנסיון מלא, מומלץ שיהיו שלושה משגיחים ומעלה. שני משגיחים ככל הנראה אינם מספיקים, והשגחה של משגיח אחד כמעט בלתי אפשרית.
- ♦ כאשר לא כל המטבח כשר ומדובר באירוח של חצי פנסיון, גודל הקבוצה כמעט שאינו משמעותי. מינימום המשגיחים הנדרשים הוא שניים. אם מדובר על פנסיון מלא, המינימום הוא שלושה משגיחים ועדיף ארבעה ויותר.
- ♦ רצוי מאוד שהרב המכשיר יהיה נוכח במקום.
- ♦ בכשרות מהדרין נדרש פירוט: לפי איזו שיטה הבשר חלק; האם מוצרי החלב הם ללא חשש חלב נכרי או אבקת חלב נכרי; האם יש חשש לפת נכרי וחשש לאיסור חדש; מהי רמת הכשרות של כל חומרי הגלם; והאם בישול ישראל הוא לשיטת הבית יוסף או לשיטת הרמ"א.
- ♦ חיוני להשבית את המטבח 24 שעות לפני ההכשרה. על הרב וצוות הכשרות להגיע למקום לפני הגעת האורחים, והדבר חיוני במיוחד בספינות נופש.
- ♦ ניקוי ירקות העלים צריך להיות באחריות משגיחי הכשרות בלבד.
- ♦ אם המזון מוגש בכלים רב-פעמיים ולא בכלים חד פעמיים, חיוני שתהיה לקבוצה מכונה נפרדת לשטיפת כלים.