

# כשרות "רבנות"

גליון א'

פעמים רבות אנו שומעים מכל מיני 'בקיאים בכשרות', על מוצר פלוני או אלמוני 'כשר, בכשרות רגילה בלבד', כאילו שמעיקר ההלכה יכול אדם לסמוך על כשרות זו, וליהנות ממוצר זה לכתחילה, אלא שהמהדרין שהם השרידים אשר ה' קורא, פשוט 'מחמירים', ואין זה מן הדין אלא חסידות בעלמא.

אך האמת אינה כן, אלא כל הדברים שהנם בהכשר רבנות הנם בחזקת איסור כמו שהיו, ואם איסורם מן התורה, נשארו איסורים מן התורה, ואם איסורם מדרבנן, נשארו איסורים מדרבנן, וחותם ההשגחה אינו מעלה ולא מוריד:

## והננו לפרטם כס"ד אחת לאחת:

מן השחיטה ועד האריזה, כל מקום שתימצא ריעותא או ספק מעבירים לכשר, כך שכל הנקרא 'כשר' הוא בספק טרף.

ו. בחלק בודקים כל עוף ועוף, ריאות, וצומת הגידין, וכשיוצא משק חולה ויש הרבה טרף (דבר המצוי מאד), מיד מפסיקים את השחיטה לחלק, ומעבירים לשחוט לכשר, דהיינו מפסיקים לבדוק, וביאור הדברים 'סוגרים את העינים' ואז הכל כשר, (כי למה לו לבעל העופות לשלם לבודקים וגם יטריפו לו, ישחט 'כשר' שזה ללא בדיקה 'ואין טרף'). ולפי האמת משק שנבדק והוא בחזקת טרף, אין להכשירו אלא בבדיקת עוף עוף, אלא ש'ברבנות' הכל אפשרי.

ז. בדיקת הריאות וצומת הגידין, נעשית בקצב של 20 עד 35 עופות בדקה (תלוי בבד"צ ובמספר הבודקים) כך שלכל עוף יש רק כ-3 שניות כדי להחליט אם הוא חלק או טרף, וכיון שהבודקים אינם כ"כ תלמידי חכמים (או אינם ת"ח כלל), וע"כ כל עוף שריאותיו יפות, ואין בהם שאלה, עובר לחלק, ועוף שהוא ודאי טרף, מטריפים, וכל מה שבאמצע היינו שיש להסתפק אם הוא כשר, ומן הראוי היה לקחתו אל מורה הוראה שידון בו אם הוא כשר, כמו שהיו עושות אמותינו, אבל כאן למי יש זמן, הכל הולך ל'כשר', פירושו של דבר, כל ספק הרי הוא 'כשר', והאמת שאינו כשר אלא ספק כשר (וספק טרף).

ח. בחלק פותחים את העוף לאורך גבו, וזאת כדי לודא שלא נשארו בתוכו אברים פנימיים (לב, ריאה, וכיוצא), וכן לוודא שלא נשאר בפנים דם בעין, והעיקר בשביל המליחה שצריך למלוח את העוף מבפנים ומבחוץ כמ"ש בשו"ע יו"ד סי' ס"ט ס"ד, והרמ"א שם אוסר אפילו בדיעבד אם לא מלח מבפנים ומבחוץ.

אבל ברבנות הולכים לכתחילה, על בדיעבד, וכל שבדיעבד כשר, (ואפילו שהוא רק לאיזה מאן דאמר), ברבנות זה לכתחילה, ועל כן לא חוששים לכל הנ"ל,

## תחילה בעניני הבשרים

א. קודם כל צריך לדעת שכשמגדלים את העופות, מגדלים עופות במיוחד לשחיטת חלק, ומגדלים עופות במיוחד לשחיטת כשר, וכמו כן מגדלים עופות לטרף. ואינם אותם עופות בגידולם, פי' העופות שמגדלים לחלק מקבלים תנאים טובים יותר: חימום בחורף, קירור, איורור, מים בשפע, אוכל מיוחד, הקפדה על חיסונים, ועוד.

ועם כל הנ"ל פעמים שמהמגדל נכשל, ויוצא ממשק חלק אחוזים גבוהים של טריפה, ואז תוצרתו נשלחת על פי רוב לכשר ולא לטרף, ויתבאר בהמשך.

ב. השוחטים בחלק (היינו בבדצ"ם למיניהם) הנם מהרמה היותר גבוהה (והתשלום בהתאם). ואילו ברבנות אפילו שוחט מהרמה האחרונה ללא שום ידיעה, יוכל לשמש כשוחט, ורק בתנאי שיודע לשחוט מהר, ואין צורך כל כך בהכנת סכין ראויה, ופעמים רבות שאין בודק סכינים כלל, אלא השוחטים הנ"ל המקולקלים הם הבודקים זה לזה, ואף גומלים זה את זה, ומעלימים עין, גם כי פעמים רבות אינם מבינים כלל בבדיקת סכין, ולא ידע ואשם.

ג. בבדצ"ם השוחטים שוחטים עשרים או שלשים דקות לכל היותר (תלוי בבד"צ), ואח"כ נחים עשרים או שלשים דקות, ואילו ברבנות שוחטים שעה ויותר, ואין בודק סכין באמצע.

וע"כ בחלק, אם תימצא סכין פגומה אחר שחיטה, קל להטריף רק כ-60 או 70 עופות, אבל ברבנות 3000 עופות בין בדיקה לבדיקה, מי שיטריף יבולע לו, וע"כ נמנעים ולא מטריפים.

ד. בבדצ"ם שוחטים בין 10 ל-14 עופות לדקה (כל שוחט), תלוי בבד"צ, ואילו ברבנות עד 25 עופות כל דקה (לשוחט!).

ה. בשחיטת חלק, כאשר תקרה ריעותא או ספק מעבירים את העופות ל'כשר', וזה נכון לכל התהליך

אלא נשארים העופות סגורים, ופעמים שיש בתוכם ריאות (דבר שלא יכול לקרות בחלק, כיון שצריך לבדוק את הריאות), או שנשאר בתוכו לב, שהדם שבתוכו הוא דם הנפש שחייבים עליו כרת (כמ"ש בכה"ח יו"ד ריש סימן ע"ב), או שנשארים שאריות מן הכבד, או סתם דם בעין, ועל מליחה בפנים כלל אין מה לדבר, כי אינם פותחים אלא פתח קטן בתחתיתו של העוף, וזורקים לתוכו (אם נכנס) כמה גרגירי מלח.

זאת ועוד, פעמים רבות שמלח זה אינו יוצא בשטיפה שלאחר המליחה כיון שהעוף סגור, ומלח זה שנתערב בתבשיל צריך ששים כנגדו להתירו (כמ"ש בשו"ע סי' ס"ט ס"ט).

ט. בחלק, יש משגיח שמסתכל על כל עוף ועוף שלא תהיה בו מכה שיש בה צרירות דם, וכל שרואים בו מכה חותכים באותו מקום (כמ"ש בשו"ע סי' ס"ז ס"ד), ויש מקומות שיש משגיח מיוחד שבדק כל עוף ועוף קודם שנכנס אל המליחה, לראות שאין בו מכה של צרירות דם, ועוף שיש בו מכה של צרירות דם, מניחין בצד עד שיחתכו הצרירות.

ואילו ב'כשר' אין מי שמסתכל ע"ז כלל, והכל כמות שהוא נכנס אל המליחה, וזה דבר חמור מאד, מכיון שאם נשאר הצרירות ונתבשל כך צריך שישים כנגד הדם, ולסברת הרמ"א צריך שישים כנגד החתיכה שבה הצרירות, והרי זה אוסר את התבשיל.

וזאת לדעת, כי דבר זה מצוי מאד, ולפעמים 30 אחוז ויותר, יש הבעיה הזו של צרירות דם, וברבנות אין דורש ואין מבקש, וכמה פעמים שאמרו להרב של ה'כשר' היאך אתה מעלים עין? הרי מי שאסר לאכול נבלה, הוא שאסר לאכול דם, ואיך אתם מזוללים בשאט נפש? ואין מענה, כך הוא ב'כשר', ובכל מקומות של ה'כשר'.

י. בחלק, יש משגיח או שנים בעת האריזה, לשמור שלא תכנס סחורה אחרת.

ובכשר הפועלים עושים מה שלבם חפץ, או יותר נכון מה שבעל הבית (שע"פ רוב אינו שותו"מ) אומר להם לעשות.

יא. כל העופות והבשרים של חלק מסומנים בשתי חותמות (פלומבה או הולוגרמה), מה שנקרא "חותם בתוך חותם" כמ"ש בשו"ע יו"ד סי' קי"ח.

ואילו בכשר, מדבקה ותו לא, והרי כתוב בשו"ע דאסור בלא זה? את מי זה מענין!

בשביל דבר אחד מכל האמור היה ראוי לאסור "כשר רבנות", ומה גם בהצטרף הכל גם יחד:

והעולה מכל האמור: כי מי שאוכל עוף "כשר", אפשר שנכשל באיסור טריפה, ובאיסור דם, ובבשר שהוחלף, או אולי בכולם גם יחד רח"ל.

### ובאיסור חלב

יב. במדריך הכשרות של המועצה הדתית והרבנות הראשית ירושלים לשנת תשע"ד, בעמוד 104 כתוב בזה"ל: "בשר וכבש קדמי קפוא (לא למהדרין) בפיקוח מחלקת הכשרות הארצית המיובא ארצה בצורות

שונות (קרטונים, רביעים, וכו') צריך לוודא אם מנוקד כדין" (ההדגש אינו במקור).

ביאור הדברים, שהמועה"ד והרבנות הראשית לירושלים אומרים: שהקונה בשר קפוא בהכשר הרבנות הראשית הארצית, יכול להכשל באיסור כרת של אכילת חלב, ולכן צריך לוודא אם הבשר מנוקד.

וכאן הבן שואל: מי שקונה בשר קפוא רבנות, מנין יודע לבדוק אם הוא מנוקד כדין? ומי הוא היודע להבדיל בין חלב לשומן? ובשו"ע יו"ד סי' ס"ד סכ"א כתב מרן: "טבח שנמצא אחריו חלב כשעורה מעבירין אותו, ואם נמצא אחריו כזית, מכין אותו מכת מרדות ומעבירין אותו", זה בשו"ע, אבל ברבנות הראשית הוא המנקה המעדף, ואולי יקודם בדרגה.

אגב, קטע זה מופיע במדריכי הכשרות של המוה"ד ירושלים כבר עשרות שנים, למעט שנת תשס"ז שהושמט מפני מחאת הרה"ר.

ומן הראוי היה להם להשים יד לפה ולא לכתוב זאת, אלא שכנראה הם מפחדים מתביעה כספית, וע"כ הקדימו לכך אליבי, "אמרנו שצריך לבדוק".

אבל עדיין איך קורה שבשר בלתי מנוקד יוצא לשוק? התשובה לכך היא שברה"ר הכשרות אינה חובה, אלא המלצה, הכל לצאת יד"ח, אמרנו, ויצאנו יד"ח.

### וגם בדגים

יג. הגאון הראש"ל הרב יצחק יוסף שליט"א בספרו הנפלא "ילקוט יוסף" ח"ט עמוד קס"ז כתב בשם אביו מרן הראש"ל הגאון ר' עובדיה יוסף זצ"ל בעל המחבר שו"ת "יביע אומר" וש"ס וז"ל: "יש להזהר שלא לסמוך על כל ההכשרים הניתנים לדגי טונה המגיעים מחו"ל בקופסאות שימורים... אחר שנתברר שבין דגי הטונה מתערבים סוג של דגי טונה שאין בהם קשקשים" ע"כ. ושם בהערה כתב עוד "ואחד הרבנים נסע לארה"ב וביקר במפעל ונתברר לו שבמקום שמכינים את משלוח הטונה עם ההכשר אין יהודים כלל... ובדק ומצא שאכן יש תערובת של דגי טונה עם קשקשים יחד עם דגי טונה בלי קשקשים" (ומה עם איסור בישולי גויים??). ובהשמטות שבסוף הספר עמוד שי"ב כתב: "הנה הטונה של או יו אינה בהשגחה תמידית, רבני האו יו שולחים איזה אדם שם פעם בחודשיים לבדוק את המפעל", והם סומכים על הגויים שמכניסים רק דג טונה כשר ולא שום דג טמא. "וישנה סוג השגחה אחרת שהמשגיח נמצא בשעת הייצור אולם הם לא מקפידים על בדיקת כל דג בפני עצמו (ומה עושה המשגיח? אולי ישן), ובדיקה זו שייכת גם בהכשרים חסידיים" עכ"ל, ועי"ש עוד דברים מתמיהים.

ועל כל זה הרה"ר חותמת "באישור הרה"ר לישראל" ומלעיטים את אחינו בני ישראל בדגים טמאים ובישולי גויים, והכל "באישור הרה"ר לישראל".

### פירושים מיותרים

כל בעל נפש יעשה כדעת,

ויחשוב קודם שמכנים לפיו בשר 'כשר'!