

משמרת מתולעים

ירקות עלים

תוכן ענינים

מטרת המאמר ❖ השאיפה והמטרה של הכשרויות, ההבדלים בין הכשרויות השונות ❖ הנגיעות בירקות עלים ❖ הנגיעות בירקות הגדלים בחממה המאמר ❖ מבנה החממה, ועד כמה היא מונעת מחרקים ❖ פעולות הנעשים למניעת החרקים, והפיקוח מהשתילה ❖ פסילת שטחים נגועים, גם הגדלים בחממה ❖ הכללים לפסילת קטיף לשיווק ❖ חסה המותרת לשיווק בכשרויות הטובות ❖ כוסברה ופטרוזיליה ❖ כרוב ❖ שמיר ❖ כרובית וברוקולי ❖ לוף ❖ ירקות קצוצים ❖ ירקות שטופים ❖ גידולי מים ❖ ירקות עלים במרקים ורטבים ❖ ירקות עלים בסלטים ועוד ❖ זעתר, אורגנו, נבטים ❖ עצה לשימוש בירקות עלים על ידי בישולם וסינונם ❖ דע! כי הכשרות בירקות עלים מבוססת על מדגמים ❖ סיכום מטרת המאמר ❖ בשמחות ואירועים, וכן כשמתארחים צריך לוודא שהירקות נשטפו כראוי, בלי זה לא ניתן לאכול ❖ אמירת תודה לעוסקים והמנצחים על המלאכה ❖ לדווח על תקלות

מקובל בציבור לחשוב שבאופן כללי ירקות עלים הגדלים בחממות הם די נקיים, וההבדלים בין הכשרויות השונות הם הבדלים דקים, ומעיקר הדין הכל מותר.

מטרת המאמר

מטרתנו במאמר זה לבאר שהמציאות בשטח רחוקה מכך כרוח מזרח ממערב. כי גם כיום ירקות עלים נגועים במיוחד. וגם הגדלים בחממות, אזי כשהם ללא פיקוח הדוק ומתמיד, וללא טיפול נכון ומעקב צמוד מתחילת הגידול ואף מקודם לכך, הנגיעות בהם גדולה. וגם אותם הגדלים עם פיקוח, רבים מהם נפסלים, ואינם משווקים בכשרויות המהודרות.

משמרת מתולעים

השאיפה והמטרה של הכשרויות, ההבדלים בין הכשרויות השונות

השאיפה של הכשרויות הוא להגיע לרמה כזו שהירק לא יהיה בחזקת נגוע, באופן שלאחר שטיפה ביתית טובה לא ימצא בו חרקים. כל כשרות מגדירה בצורה שונה את רמת הנגיעות (בחרקים הנשטפים) שהיא מכשירה לשיווק, כך שמה שלא יהיה ראוי בהכשר טוב יתכן שהוא ישווק תחת כשרות פחות טובה, ומה שלא יתאים גם לה הוא ישווק תחת כשרות עוד פחות טובה, וכן חברה שלא מצליחה להגיע לרמה גבוהה, אז היא תקח כשרות שהיא פחות טובה. ולמעשה אין ירק שלא ימכר בשוק, וכל השאלה תחת איזה כשרות או מותג הוא ישווק. והשמות בזה מאוד מטעים את הציבור, מחמת שכולם דואגים להכניס את המילה "מהדרין" או שלל שמות מצלצלים, ביחד עם המותג.

כמו כן יש הבדל בין הכשרויות השונות ברמת הפיקוח וההשגחה, לדוגמא בכשרויות המהודרות מעמידים מפקחים בשטח ובמפעל, שכל תפקידם זה לעשות כל הזמן בדיקות ומדגמים ולוודא שהירקות אינם נגועים. ויש כשרויות שסומכות על מדגמים הנעשים בסיום התהליך, או אף בפחות מכך. וההבדלים בזה משמעותיים שכן המדגם הסופי הוא מדגם קטן יחסית (עשר חבילות לקטיף), וכמעט שאינו משקף את המציאות, בשונה ממדגם הנעשה לאורך כל תהליך הגידול, שהוא הרבה יותר משקף את המציאות.

ולפיכך ההבדל בין המותגים והכשרויות השונות הם הבדל שמים וארץ. ולהלן נשתדל לסקור את התהליך, ובתוכם יפורט עיקרי הכללים המקובלים בכשרויות המהודרות (ובפרט בבד"ץ העדה החרדית), וככל שהירק לא יאושר על ידם, הירק ישווק תחת כשרות או מותג שונה.

הנגיעות בירקות עלים

ירקות עלים (בשונה מהפירות) כמו בכל עלה ושיח הגדל בשטח הפתוח, מושכים אליהם חרקים, וכשמגדלים ירקות עלים בשטח פתוח, הנגיעות שלהם גדולה מאוד, ויתכן אף כמאה חרקים ויותר בכל גבעול וגבעול, וכל אחד יודע שלא ניתן להשתמש בעלים אלו.

הנגיעות בגדלים בירקות הגדלים בחממה

גם ירקות עלים הגדלים בגידול מיוחד (חממה / בית רשת) אם לא יפקחו עליהם באופן מתמיד ועיקש, הם יתמלאו חרקים ויהיו נגועים כנ"ל, ואף יתירה מזאת בגידול בחממה

משמרת מתולעים

יתכן נגיעות כפולה ומכופלת משטח פתוח, וזאת מאחר והחרקים כלואים בחממה, לפיכך ההתרבות שלהם תהיה פי כמה וכמה, מאשר בשטח פתוח.

מבנה החממה, ועד כמה היא מונעת מחרקים

החממה היא מבנה סגור, כשדפנות של החממה הם רשת של 50 מש, (ולדוגמא, רשת של נפה היא רשת צפופה יותר, של 70-80 מש), רשת זו איננה מונעת כניסה של חרקים באופן מוחלט (סינון חרקים קטנים נעשה ברשת של 120 מש / 120-140 מקרון), אבל היא מונעת ריבוי של חרקים, כך שהיא מפחיתה את ההתמודדות איתם. בנוסף לטיפול נכון, ניתן להגיע למצב שכמות החרקים פחותה במאוד. - ולשאלת המתעניינים מדוע לא משתמשים ברשת של 120 מש, התשובה היא שהצמחים בשביל לצמוח כראוי הם צריכים אויר ושמם, ולא ניתן לאטום את החממה לגמרי, וברשת 50 מש זה פתרון ממוצע לחרקים ולאוויר ולשמם כאחד, אם כי אינו מושלם לשני הצדדים.

פעולות הנעשים למניעת החרקים, והפיקוח מהשתילה

בשביל שהחממה תהווה פתרון מנגיעות של חרקים, צריך לבצע פעולות רבות, החל מבדיקת השטח לפני השתילה, שזה כולל בדיקת רשתות, בדיקת עשביה בתוך החממה ומסביב לה, בדיקת האדמה שהיא נקיה מנגיעות. השתילים מגיעים אמנם ממשתלה ללא פיקוח, אבל המשתלות בעצמם מבצעות את השתילה באופן מבוקר, מחמת שהם יודעים שהם נבדקים לאחר מכן, ובאם הם לא יספקו סחורה נקיה, לא יקנו מהם. לאחר השתילה מתחילים בבדיקות שגרתיות ומדגמיות מהשתילים לאורך כל הגידול (לוקחים מדגם בכל שבוע, ולכל הפחות 3 בדיקות מדגמיות במהלך הגידול), וכל זאת בשביל לוודא שאכן הנגיעות בהם מופחתת עד ללא מצויה כלל.

כמו כן לקראת הקטיפ נוטלים מדגם לפני שנותנים אישור קטיפ, ולאחר הקטיפ שוב נוטלים מדגם לפני שנותנים את החותמת הסופית.

פסילת שטחים נגועים, גם הגדלים בחממה

צריך לדעת שכסדר נפסלים שטחי גידול, מחמת שהנגיעות בהם מרובה מעבר לכללים (כשכל כשרות וכשרות קובעת לעצמה כללים וסטנדרטים משלה). לפעמים נפסלים הערוגות הסמוכות לקצוות של החממה, שבהם יש נגיעות יתר מחמת סמיכותם לצד החיצוני, לפעמים חלק מערוגה יפסל והמשך הערוגה לא יפסל, כגון אם מזהים שהנגיעות

משמרת מתולעים

היא בעיקר באזור מסוים, לפעמים כל הערוגה כולה (מה שקרוי בלע"ז "גמלון") תפסל. כך שלא כל החממה תוכשר לשיווק, בהכשר טוב.

הכללים לפסילת קטיף לשיווק

החרקים המצויים מתחלקים לשתי סוגים, חרקים "שטיפים" (כגון "תריפסים", "עכבישים", "פסוקאים" "זבובים") ו"שאינים שטיפים" (כגון "אקרית אדומה/הקורים" אקרית אדומה, "כנימת עלה", "פרודניה").

חרק שטיפ, היינו חרק שבשטיפה ביתית הוא נשטף. וחרק שאינו שטיפ היינו חרק שבשטיפה רגילה הוא אינו מתנקה בקלות. יש עוד סוג שלישי שהוא חמור יותר, והם החרקים שאפילו בשטיפה טובה אינם יורדים, (כגון "זבוב המנהרות").

באם ימצאו חרקים שאינם שטיפים אז הסחורה תפסל, גם אם ימצא מעט (למעט באופן שנמצא אחד למאה) (לאחר שהסחורה כבר אושרה לשיווק) שאז יתכן שהסחורה לא תפסל). - חרק שטיפ אינו בהכרח חרק מסוים, אלא אותו החרק, בירק פלוני הוא נחשב לשטיפ, ובירק מסוג שונה יתכן שהוא יחשב לאינו שטיפ.

באם ימצאו חרקים שטיפים, בזה הכלל שונה, כי אם ימצא בהם ריבוי חרקים שטיפים, אז הסחורה תפסל, אבל אם ימצאו מיעוט חרקים אז בירקות שונים הסחורה תאושר, בכפוף לתנאי השטיפה. והכלל מה נחשב לריבוי חרקים שטיפים משתנה בין הירקות השונים, וכדלהלן.

ישנן חברות (כגון בחסלט) שבאם נמצאו בעלים חרקים שטיפים רבים, אז הירקות הללו עוברים שטיפה, ואז שוב בודקים ודוגמים לוודא האם רמת הנגיעות פחתה, ובאם כן, הסחורה תאושר, ובכפוף לשטיפה בבית, (בדרך כלל לא מעוניינים להשתמש בזה, מאחר והשטיפה מפחיתה איכות הירק, וכן אינו ניתן ליישום בחסה, אלא בעיקר משתמשים בו לכוסברה, פטרוזיליה, שמיר).

הכללים דלהלן הם הפרוטוקול של הרבה כשרויות, אבל בפועל הם מיושמים (אך ורק) בכשרויות הטובות, ששם ישנו מעקב צמוד על ידי משגיח שנמצא בשטח.

משמרת מתולעים

חסה המותרת לשיווק בכשרויות הטובות

בחסה נדיר מאוד שהיא תמצא ללא חרקים שטיפים כלל (למעט בימות החורף שבהם יתכן שימצאו חסות נקיות לחלוטין). הכלל (שמיושם בכשרויות הטובות) הוא שעד חמשה חרקים שטיפים לראש חסה, (בדגימה של עשרה ראשים), הסחורה תאושר מעבר לכך הסחורה תיפסל, וזאת על פי הבדיקות שנתבאר לעיל, שעשו ניסיון שבכמות כזו, השטיפה של העקרת בית מספיק יעילה.

כוסברה ופטרוזיליה

בכוסברה ופטרוזיליה שם הכלל (בבד"ץ העדה החרדית) הוא שמאשרים 2 תריפסים ל1 ק"ג (שזה בערך עשר חבילות).

כרוב

בכרוב הסיפור שונה לגמרי, ויש להקדים כי בניגוד למה שמקובל הוא שהנגיעות היא רק בעלים החיצוניים, צריך לדעת שהנגיעות היא גם בעלים הפנימיים, כי מה שפחות ידוע זה שהכרוב בתחילה גדל כשהוא פתוח, ובמשך חודש וחצי גודל רק הנוף שמסביב לכרוב (כשעלים אלו בקטיפ נשארים בשטח ואינם נקטפים כלל), ולאחר מכן הוא מתחיל לגדל את העלים שיהפכו במשך לראש, והוא גדל באופן פתוח, ורק בחודשים האחרונים הוא מתחילה להיסגר. ומחמת שחלק גדול מזמן הגידול העלים פתוחים, לכן לפעמים יתכן בו נגיעות פנימיות (מה שקרוי "נגיעות סמויה"), וזה מחמת שבשביל מסויים היה בו נגיעות, ולאחר מכן הוא התחיל להיסגר, ואז הוא קבל ריסוס, והעלים שבמעגל השני נקיים.

ומה שמקובל בכשרות הבד"ץ שדוגמים את הכרוב, ובאם נמצא בו נגיעות סמויה, הכרוב לא יאושר, כמו כן בודקים את הנגיעות החיצוניות, ובאם נמצא בו נגיעות חיצוניות של תריפס פחות מעשרים אחוז, אזי הכרוב יאושר בכפוף למיון, וכשהכרוב מגיע לבית האריזה, מסירים את העלים החיצוניים (כמות העלים החיצוניים שמסירים משתנה בין 1 ל 4, ונעשית על פי החלטת המשגית, ובכפוף לנגיעות), ומושיבים פועלים (מיומנים שהוכשרו במיוחד) והם ממיינים את הכרוב, ובאם מוצאים סימני נגיעות כל שהיא, (של תריפס, אשר משאיר סימנים במקום המציצה שלו), מוציאים אותו החוצה.

שמיר

בשמיר המצב חמור יותר, ושם (נכון לשנת תשפ"ו) לא מאשרים (בבד"ץ העדה החרדית) הימצאות של תריפסים כלל, וזאת מחמת שבשנה האחרונה נודע שישנה התרבות של

משמרת מתולעים

תריפסים לאחר שנארז ויצא לשיווק, אף שהיא עברה את כל הבדיקות והמדגמים, ולדוגמא קילו שמיר שאושר מחמת שלא היה בו יותר משתי תריפסים, יתכן ובבית ימצאו בו כעשרה תריפסים, ולכן בבד"ץ העדה החרדית לא מאשרים אלא אם כן הוא נמצא במדגם נקי לחלוטין מתריפסים, וזאת הסיבה שבשוק קשה למצוא שמיר. [ויש לציין שישנן כשרויות שונות שמאשרות את השמיר בטענה שבשביל למצוא את החרקים צריך לבצע שטיפה קשה ומורכבת, ולא ניתנה תורה למלאכי השרת, ובטענה זו הם מאשרים סחורה שיתכן שהיא נגועה בחרקים רבים, על אף שמדובר בחרקים שנראים לעין רגילה ללא אמצעי עזר].

כרובית וברוקולי

בכרובית וברוקולי חשוב לדעת שזה מוצר הנגוע כמו בכל ירקות העלים, אנשים חושבים שזה כמו שעועית ירוקה גזר גמדי שפותחים אוכלים וזהו.... אבל זה לא כך. ובבד"ץ יש פרויקט של כרובית וברוקולי שמתחיל באזור ר"ה ונגמר בר"ח שבט (שאז מתחיל להיות בארץ יותר חרקים). הבד"ץ נערך לכך מראש, ומוסיף משגיחים. וממנה אחראי מיוחד לפרויקט זה, וכל צוות המשרד של מעבדת חרקים בא לעזור למשגיחים ללכת הביתה בגלל מורכבות העניין שנוסף על השוטף של ירק עלים (- לראות את צוות הבד"ץ בפעולה בנושא כרובית וברוקולי מעורר השתאות).

לוף

לוף הוא מוצר שמאוד קשה להכשירו ולהגיע לרמת נקיות מוחלטת, וכשיש בו נגיעות גם אם זה חרקים שטיפים, לא ניתן לשוטפו בשטיפה ביתית רגילה, ולכן בהכשרים המהודרים הוא יפסל, ומהסיבה הזו יש שנים שבהכשרים הטובים לא ניתן להשיג לוף. גם בשנים שכן יש לוף יש להקפיד על הוראות השטיפה והנקיון במשנה זהירות.

ירקות קצוצים

ירקות קצוצים, הינם ירקות הגדלים בגידול פתוח, ושיש בהם נגיעות ברמה שלא ניתן לשווקם, הירקות הללו עוברים ניטור במשך הגידול, ולאחר מכן עוברים בדיקה מדגמית, ואם נמצא שאין בהם נגיעות של חרקים שאינם נשטפים, אזי הם יכנסו למערכות ניקוי המורכבות מאמבטיות ומתזים המנקים אותם טוב. לאחר מכן הם עוברים בדיקת מדגם, ואם נמצא שאין בהם שום חרקים הם יאושרו לשיווק.

משמרת מתולעים

בבד"ץ העדה החרדית ההוראה היא קודם השטיפה להסיר את העלים הירוקים של החסה, שבהם בדרך כלל יש בו ריבוי של חרקים (הנמשכים על הצבע הירוק של הירק) שאינם נשטפים, (ואף באחת החברות הכניסו מכונה שעושה מיון זה ע"י מערכת אופטית המבוססת על כמאה שמונים מצלמות שסורקות את הירק, ומסירות את החתיכות הירקות).

ירקות שטופים

ירקות שטופים, קיים בחסה (בכשרות הבד"ץ, בחברת "גלאט עלים"), מדובר בחסה שגדלה בחממות, ועוברת מערכות שטיפה, ולאחר מכן מדגם שבו בודקים אם נמצא נגיעות כל שהוא, ואם לא נמצא נגיעות כלל וכלל, היא מאושרת לשיווק.

גידולי מים

בענין גידולי מים יש ויכוח בין נותני הכשרויות השונות, האם באמת אכן זה מביא תוצאות טובות יותר, או שאין להם שום עדיפות מהגדלים בחממות, ויש הטוענים שאף הם גרועים יותר, והדבר צריך בירור.

ירקות עלים, במרקים ורטבים

ישנן מרקים ורטבים שונים שמוסיפים בהם ירקות עלים, העלים שמוכנסים שם חלקם הם עלים שאינם עוברים את הפיקוח ההדוק הנ"ל, אלא שמסתמכים על זה שדינם כדין חרק שעבר עליו י"ב חודש, שנפסק בשו"ע שזה מותר באכילה. אלא שבפועל אין ממתנים י"ב חודש, אלא הם עוברים ייבוש בתנור, ומשהים אותם עוד ו' חודשים, ובנידון זה כבר האריכו באחרונים, ועל כל אחד לשאול לרבותיו.

ירקות עלים בסלטים ועוד

בסלטים בדרך כלל משתמשים בירקות עלים טריים. סוג הירק שמשתמשים בו הרי זה משתנה בין מפעל למפעל, ישנם מפעלים שקונים מהירקות השטופים/קצוצים, וישנם כאלו שהמשגיח שוטף.

זעתר, אורגנו, נבטים

הירקות המיובשים כיון שהם עוברים תהליך של הייבוש אז כנראה שהמצב בהם שונה. - ובכל אופן בנוגע לזעתר, אורגנו, ונבטים, לא ביררנו מה המצב בהם, ואין לנו כל מידע בעניין.

משמרת מתולעים

עצה לשימוש בירקות על ידי בישול במים וסינונם

ישנה אפשרות להשתמש בירקות על ידי בישולם במים וסינונם המים ברשת, (וכמבואר בראשונים ובאחרונים שאין בזה דין ביטול איסור לכתחילה, מחמת שהוא אינו רוצה בביטול אלא בבישול, ואדרבה הוא מסנן את המים בשביל לסלקם). והעושה כן יוצא מדי כל ספק וחשש. אלא שצריך לדעת שבשביל זה צריך רשת של 120 מ"מ / 120 מקרון, ("מ"מ" זה כמות החוטים לאינץ', ואינו משקף את עובי החוט, "מקרון" זה כמות האוירים לאינץ', ולכן בסינון חרקים יותר מדויק זה המקרון, דהיינו עובי האוויר, ולא עובי החוט). רשת כזו ניתן להשיג בחנויות וברשתות השונות.

דע! כי הכשרות בירקות עלים מבוססת על מדגמים

חשוב לזכור! כי בכל הנ"ל מסתמכים על מדגמים, וצריך לקחת בחשבון כי למדגמים ישנם טעויות אנוש, וטעויות מדגמיות. וטעות בנוגע לחרקים זה שאלה של דאורייתא.

סיכום ומטרת המאמר

מטרת המאמר איננו לומר שאסור לאכול כו' כו' כו', (אם מותר או אסור כל אחד ישאל לרבותיו), אלא המטרה היא לשקף את המציאות מהשטח, ולדעת כי מדובר בירק שבשביל שהם יהיו אכן נקיים וראויים לאכילה, הדבר דורש פיקוח מתמיד והדוק, ולא כל ירק הגדל בחממה ובכשרות כל שהיא ראוי להיכנס לבית, וגם הגדלים בחממה צריכים דרישה וחקירה ומעקב צמוד בכל מהלך הגידול ולאחריו, ובשביל כל זה צריך גוף כשרות עם משאבים גדולים, ולא כל גוף כשרות יכול לעמוד ולהתעקש על הסטנדרטים הללו.

גם המאושר לשיווק (בכשרות הטובה ביותר) ישנם ירקות שהם מאושרים אף שיש בהם חרקים שיורדים בשטיפה. ובירקות אלו הוראות השטיפה אינם המלצה, אלא חובה גמורה, וכשזה לא נעשה הרי זה אסור באכילה.

יש הבדלים משמעותיים בין גופי הכשרויות השונות, בעיקר בנוגע לכמות החרקים המאושרים לשיווק, ולצערנו יש כשרויות (הנחשבות לטובות) ולפעמים יתכן שיש בהם כמות חריגה של חרקים, באופן שאינם יורדים בשטיפה.

וכמו יש הבדלים בין החברות השונות, ישנם חברות שמעצמם הוסיפו בזה דרישות והקפדות, והדבר ניכר אצלם במבחן התוצאה, וישנם חברות שפחות מקפידים על כך. מטבע הדברים אנו מנועים מלפרסם את השמות החברות הטובות יותר, וכל אחד יכול לברר את זה בנקל.

משמרת מתולעים

ואל יחשוב הקורא כי אם מדובר בחברה מסוימת אז אין הבדל בין אם זה כשרות כזו או אחרת, וכפי שמורגל בפי העם לומר כי הכל זה ענין של כסף. אז דע כי הדברים אינם כך, אלא יש הבדלים תהומיים בין הכשרויות השונות, וההבדל ביניהם זה שאלות של דאורייתא, ובדרך כלל מה שלא טוב לכשרויות הטובות, אז מגיעים הכשרויות הפחות טובות ומשווקים את זה עם החותמת שלהם.

בשמחות ואירועים, וכן כשמתארחים צריך לוודא שהירקות נשטפו כראוי, בלי זה לא ניתן לאכול

ולאחר שכבר רכשנו וקנינו את הירקות עלים מהכשרויות המהודרות ביותר, עדיין על כל אחד לפקוח עיניים כיצד שוטפים בבית את הירקות, וכן כשהוא מתארח אצל אחרים, יש צורך לוודא שהירקות נשטפו כראוי, שחסה לא שטופה כראוי יתכן שיש בה כמה וכמה לאוים.

וכן בשמחות על כל אחד לברר בתחילה את הכשרות של הירקות עלים שניתנים שם, וכן כיצד הירקות הללו נשטפו. וכשאין בירור מדויק יתכן שלא ניתן לאכול במקום כזה, שאין כאן חומרא בעלמא, אלא ספק דאורייתא כפשוטו.

אמירת תודה לעוסקים והמנצחים על המלאכה

וכאן המקום לומר בשם הציבור יישר כח למשגיחים המסורים המצויים בשטח תחת השמש והקור והגשם, ועושים עבודת קודש יומם ולילה, ורוב הציבור אינו מודע לכל הטרחה והיגיעה היומיומית הכרוכה בדבר. ובפרט יש לציין לשבח את הרב יהושע רוטמן שליט"א מבד"ץ העדה החרדית, שעומד בראש החנית, ובמלחמה מתמדת מול המגדלים והמשווקים, ועושה זאת באמונה לטובת ציבור יראי ד'.

לדווח על תקלות

ובזאת יש לבקש את עזרת הציבור, מאחר ועולם הכשרות מושפע רבות מהצרכנים, הלא הם אנחנו קוראי המאמר הזה, ועוד רבים אחרים, וכשכל אחד מאתנו שואל שאלות, מעורר נושאים, ומברר את מאכלו, על סמך מה הוא מותר, הדבר משפיע רבות על ההשגחה.

ובאם נתקלתם בבעיה או בנגיעות חריגה, אל תהססו דבר ראשון יש לפנות לחברות בעצמם, ברוב המקרים הם קשובים והדברים מגיעים לידי ביטוי בשטח.

משמרת מתולעים

במקביל יש לפנות לוועד הכשרות החתומה על האריזה, אין צורך לנדנד למשגיח הספציפי או למפקח, יש לפנות אל המשרד של ההשגחה, רוב הכשרויות קשובות לצרכנים, והדברים מחלחלים עד למעלה לשטח. וכשתשאלו כל משגיח שמוכן להשיב בכנות, אזי הוא מיד יאמר שהרבה מן ההקפדות מגיע ישירות מהביקוש של הלקוחות, זה נותן להם לגיטימציה מול החקלאים ובעלי המפעלים.

ולא פחות חשוב, לזכור גם לומר תודה!

**למעוניינים ברשת לסינון מחרקים
ניתן להשיג רשתות במגוון גדלים וסוגים,
בטלפון 050-4110472**

**כמו כן ניתן להשיג "משטח תאורה" לבדיקת קטניות ואורז,
וכן מגדלות שונות המסייעים בבדיקה מחרקים**

**לבירורים ניתן לפנות לכתובת מייל
matara0472@gmail.com**

להורדת קטלוג לחץ כאן