

הועתק והוכנס לאינטרנט
www.hebrewbooks.org
ע"י חיים תשע"א

כשרות הדגים

דוחות, כתבות ותחקירים בנושא כשרות הדגים

מהדורה מיוחדת שהופקה ע"י מת"ת מפעל תומכי תורה

ברשות ובאדיבות מחלקת כשרות וטהרת הדגים

שע"י ועד הכשרות



אדר תשע"א



על כשרות הדגים

כגון "פלאונדר-פיונית" נמצאו ע"י המשגיח שלנו בעיות של כשרות ותולעים, נציין בזה כי "דגי סול" הם ממשפחת הדגים השטוחים, והם משווקים תחת שמות שונים אשר ייתכן חששות הללו, רצוי לציין כי הדג המיובא בהשגחתנו מגיע עם עור לבן שיש עליו קשקשים. רבים חושבים שאין על הדג עור וקשקשים, אך לאמיתו של דבר לאחר ההפשרה של ציפוי הקרח אפשר להבחין בעור בצבע לבן עם קשקשים בגודל 2 מ"מ בערך.

אף לדרום אמריקה שוגר מפקח לפקח על ייצור דג בקלה מרלוצה ללא עור, הנקיים מחששות תולעים וכשר לפסח, יש לציין כי גם בדג בקלה ישנם כמה סוגים, שחלק מהם הם דגים טמאים, וקיים דמיון רב לדג הכשר.

נדגיש ונציין כי לאחרונה משווק בשוק סוג דג הנקרא "רוקי-מרלוצה" אשר רוב קשקשיו נושרים במים, כשהדג מופשר בצורה טבעית עדיין אפשר למצוא בו קשקשים (בגירוד הקשקשים או שטיפה בזרם מים קשה מאוד למצוא את הקשקשים מאחר והם נוטים לנשור מהר ואחיותם בדג רפויה מאד).

בתוצרת שבהשגחתנו כל הדגים הללו, נבדקים סימני כשרות וטהרת הדגים של כל דג ודג, ומגיע עם חותמת הבד"ץ והולגרמה.

לידיעת הציבור: ע"פ הוראות הבד"ץ דג "קינג-קליפ", כשרותו מוטלת בספק ואין לרוכשו, כמו"כ דג מרלין המשווק בשוק תחת השם "טונה לבנה" גם כשרותו מוטלת בספק עקב צורת מבנה הקשקשים בדג שהם דומים לשן או מאורכים ומחודדים בקצהו.

בחבורת זו לקטנו עבורכם קטעי דוחות ואודות פעילות מחלקת הדגים בועד הכשרות שע"י בד"ץ העדה החרדית בירושלים.

המחלקה ל"כשרות הדגים" שהוקמה בשנה שעברה, התפתחה בס"ד וקבלה תאוצה ניכרת בשיפור משמעותי בפיקוח וכשרות דגים בארץ ובחו"ל. המחלקה משקיעה מאמצים בארגון פיקוח במרכזי שיווק ובתי אריזה בארץ ובעולם, לאריזת דגים חיים ומצוננים, לפי הנחיות מחמירות בבדיקת סימני כשרות וטהרה של כל "דג ודג" ובדיקתם מחשש טפילים בעוד הדג טרי ושלם, החל ממקומות גידול הדגים ועד לאריזתו הסגורה בהולגרמה בחותם בתוך חותם בהשגחת הבד"ץ.

כמו כן התקדמנו בצעד ניכר בנושא פיקוח והשגחה על דגים קפואים המיובאים בחו"ל, משגיחי ועד הכשרות התפרסו ברחבי תבל להעמיד הדת על תילה, לאגם ויקטוריה שביבשת אפריקה (האגם השני בגודלו בשטחו, אשר מימיו העכורים משתרעים מערבות הסרנגוטי בטנזיה שבדרום, דרך המסאי-מרה בקניה במזרח, ועד ליערות הגשם העבותים של אוגנדה בצפון ובמערב) נשלחו משגיחים לפקח על ייצור פילה נסיכת הנילוס עם עור או בלי עור - שיהיו נקיים מכל חשש ובכשרות לפסח, יצוין כי בעבר נמצאו בחלק מדגי נסיכת הנילוס המשווקים בשווקים, שהעור לא היה מחובר כלל לדג ולאחר ההפשרה ניכר בעליל כי העור היתה רק תוספת ולא היתה מחוברת באופן טבעי, כמו"כ נמצאו בדגי נילוס שמוזרקים בהם פוספטים ועמילנים שקיים בהם איסור להשתמש בהם בפסח. גם לנורווגיה שוגרו משגיחים לפקח על ייצור פילה דגי סלומון, עם עור או ללא עור.

נחוץ להביא לידיעת הציבור כי על פי המידע שבידינו מוסיפים לדג בהזרקה מים ותוספות של צבע וחומרים שלא ידוע לנו על כשרותם, ולכן בתוצרת שבהשגחתנו מפקחים על כל הדברים הללו.

בהולנד נשלחו משגיחים לפקח על "דגי סול", לעת עתה הצלחנו לייבא אך ורק סוג מסוג "פלייס" בדגים אחרים

אדר תשע"א

בברכה

הנהלת ועד הכשרות



על דג לחג

הרב אהרן וולקן

מנהל מחלקת דגים

בועד הכשרות שע"י בד"ץ העדה החרדית



נגוע לא אושר לשיווק בחנויות שתחת פיקוחינו. כמו"כ הפיץ ועד הכשרות פרסומים על דגים שהיה בהם חשש לתולעים וטפילים ע"י המעבדה שבמשרדנו לבדיקת המזון הן בחנויות לממכר דגים והן במדריכי הכשרות. בהם הוסבר אופן בדיקתם של הדגים. אך, כללית ראינו כי זהו פתרון הרחוק מלהיות מושלם. מה גם כי הגיעו ידיעות על בעיות חדשות בדגים כגון הזרקות חומרים לתוך פילה דגים או ערבוב של דגים טהורים וטמאים. אי לכך כל דג שהיה ספק בכשרותו לא נמכר בחנויות שתחת השגחת ועד הכשרות הבד"ץ.

התהליך השני התרחש בקרב משפחות אנ"ש ותוצאתו היא מעבר של זוגות צעירים להתגורר בערים חדשות ובשכונות חדשות מחוץ לירושלים כמו בית שמש, ביתר, אלעד ואשדוד. תושבים באיזורים אלה פנו לרבני ועד הכשרות למתן פיקוח בחנויות הדגים שבאיזורים החדשים, אך קשיים רבים מנעו זאת.

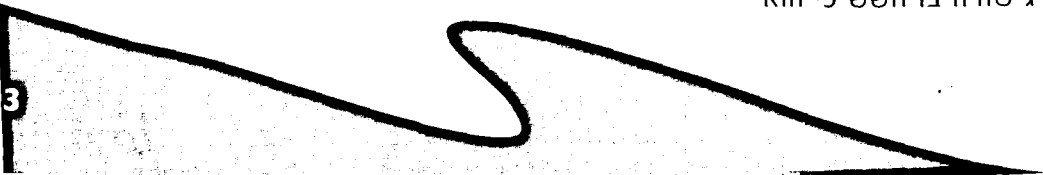
אי לכך הוחלט ע"י ועד הכשרות בהנחיית מרן הבד"ץ שליט"א, על הקמת "מחלקה לכשרות הדגים". המחלקה קרמה עור וגידין לפני חודשים מספר בלבד, בניהול בעלי ניסיון רב שנים בפיקוח וכשרות דגים בארץ ובחו"ל ובהדרכת המעבדה לבדיקת תולעים במזון שבמשרדנו. ובין פעולות הראשונות נחלצו למשימה לא קלה, לארגן פיקוח כללי בבית האריזה הגדול ביותר בארץ לאריזת דגים חיים ומצוננים, עבור חנויות שתחת השגחה של ועד הכשרות, לפי הנחיות מחמירות ובפיקוח החל ממקומות גידול הדגים, בדיקת סימני טהרה וחששות טפילים בעוד הדג טרי ושלם, ועד לאריזתו הסוגרה בהולוגרמה בחותם בתוך חותם בהשגחת הבד"ץ.

המחלקה עובדת בימים אלו על כל סל הדגים הנצרכים ע"י אנ"ש לייצור בחו"ל לפי דרישות הרבנים, כך שכל דג ישווק בחותמת השגחת הבד"ץ. פעולות ברוכות הללו אפשר לכוונתן בצדק כ"מהפכה בתחום כשרות הדגים" וה' יהא בעזרנו לחולל את המהפכה לטובה בשלימות.

נושאי כשרות בכל הנוגע לדגים העסיק כבר לפני עשרות שנים את מרנן רבותינו חברי הבד"ץ וראשי ועד הכשרות. בימים ההם לא היתה נהוגה השגחה מסודרת בחנויות הדגים וכל-שכן במפעלי דגים, אלא כל יהודי יר"ש שקנה דגים בשוק הדגים היה מוזהר להסתכל אם יש להם סימני דג כשר שהם קשקשים, וכן לבדוקם בעצמו מתולעים. לדוגמא: בכרוז שיצא מטעם ועד הכשרות בחשון תשכ"ד אנו מוצאים כדברים האלה: "בנדון דגי הקרפיונים מצאנו לנכון להודיע כי יש זמנים שהרבה תולעים מצויים בהם, ומטעם זה קשה לסדר השגחה על בדיקת דגים. לזאת על כל אחד להזהר לבדוק תמיד כל דג מחשש תולעים יהיה מאיזה חנות שהיא". בכרוז אחר פירסם ועד הכשרות: "נפוץ באחרונה מכירת דגים טחונים מוכנים בשקיות אשר אין אפשרות לבדוק את סימני הטהרה - הקשקשים. כמו"כ נפוץ דגים בלי העור שחייבים למצוא קשקשים אצלם ואם אין כנ"ל אסור לאכלם". מאז זרמו מים רבים באגמי הדגים, וככל שאר השיפורים, כך גם בדגים, סידרנו בס"ד פיקוח בבדיקת הדגים טרם רכישתם בחנויות והונהגה השגחה על חנויות הדגים אשר בשכונות החרדיות, כאשר הפיקוח התבצע במחסן המרכזי בשוק הסיטונאי ובחנויות הדגים.

בשנים האחרונות התרחשו שני תהליכים, שהראשון בהם הוא ירידה במספר המשקים המגדלים דגים. דבר הגורם למחסור בשוק הדגים. כתוצאה מכך עולה מחיר הדגים מגידול מקומי והציבור מעוניין לעבור לרכוש דגי יבוא שהם זמינים וזולים יותר.

עם התרחבות יבוא דגים קפואים גם למגזר החרדי עלה שוב קושי לבדוק את הדגים מחשש לטפילים ותולעים כשהם קפואים. אכן כל סוג דג שהיה בו חשש כי הוא





מייד עם הפעלת המחלקה החדשה נתנו רבני ועד הכשרות הוראות ברורות איך צריך להתנהל הפיקוח של ועד הכשרות על הדגים:

1. חובה לבדוק סימני טהרה בכל דג לפחות בראיית עין.

2. הבדיקה חייבת להתבצע כשהדג שלם.

3. בדגים שיש בהם חשש להוספות והזרקות היצור חייב להיות בהשגחה צמודה ללא חשש.

4. כל דג שיקבל את אישור חותמת ועד הכשרות חייבים ללמוד את דרך גידולו ודרך הדייג כדי לבדוק ולוודא שאין עוד חששות כמו כבוש.

5. כל הדגים שישווקו תחת הפיקוח של ועד הכשרות יהיו דגים ללא חשש לטפילים ותולעים.

6. כל הדגים שנבדקו ואושרו חייבים להיארז חותם בתוך חותם.

ואכן בחודשים הספורים בהם המחלקה פועלת הצלחנו להתקדם לעבר רמת הפיקוח עפ"י דרישות הרבנים וחברת "דג הארץ" (לשעבר תנובה, דגי רופין) המפעילה את בית האריזה הגדול ביותר בארץ לאריזת דגים חיים ומצוננים, הסכימה לארוז דגים עבור חנויות שתחת השגחה של ועד הכשרות לפי הכללים הנ"ל וכבר בימים הקרובים החברה תסיים את ההכנות הלוגיסטיות לצורך פיקוח הכשרות.

נוסף לכך יצאו לאחרונה משגיחים מטעם ועד הכשרות לאפריקה לייצור פילה נסיכת הנילוס ולנורווגיה לייצור דגי



הסלמון (ראה להלן תיאור חלקי על הייצור) לפקח בהשגחה צמודה שיהיו נקיים מכל חשש ובכשרות לפסח. יצוין בהקשר לזה כי כבר לפני כחודשיים תוכננה היציאה להשגחה במדינת קניה שבאפריקה, אך עקב המהומות שהתחוללו שם לאחרונה, גבר החשש לפיקוח נפש והביקור נדחה וגם הועבר למדינה שכנה.

המחלקה עובדת בימים אלו על כל סל הדגים הנצרכים ע"י ציבור המהדרין לייצור בחו"ל לפי דרישות הרבנים כך שכל דג המשווק תחת חותמת ועד הכשרות הוא ללא כל חשש.

דגים וחיות ים

ננסה להבהיר בשורות דלהלן נושא יסודי זה. נקדים בכך שבתורה בפרשה העוסקת בדגים טהורים וטמאים, לא מוזכר אפילו פעם אחת השם "דג". נשאלת השאלה, האם הסימנים של "קשקשת וסנפיר" מתייחסים אכן לדגים בלבד, או שמא גם לכל חיות הים?

אם נתבונן בלשון הכתוב בויקרא י"א, ט-יג.

לכאורה, מורגשת ההדגשה על "מכל אשר במים" ללא יוצא מהכלל. יתירה מזו, נאמר בפירוש "מכל שרץ המים ומכל נפש החיה", כל שאין להם קשקשת וסנפיר אסורים באכילה. הדברים מתייחסים ללא ספק לכל יצורי המים ולא דווקא לדגים. מכלל לאו אתה שומע הן, שאם יש ליצורים אלה קשקשת וסנפיר הם מותרים באכילה. ברם, לא מצינו בכל ספרי חז"ל התייחסות כלשהי לכשרות חיות הים. תמיד דובר על "דגים טהורים" ו"דגים טמאים", על יתר יצורי המים היה כנראה ברור לכל, שלא הותרו לאכילה, גם אם ימצא להם אולי קשקשת וסנפירים.

סימני דגים טהורים

א. המשנה במסכת נדה קובעת: "כל שיש לו קשקשת יש לו סנפיר, ויש שיש לו סנפיר ואין לו קשקשת" (נא, ב). כלומר, כל דג הנושא קשקשים שניתן לחוש בהם, הוא בעל סנפיר, אבל אם יש לו סנפירים אין הוא בהכרח בעל קשקשים.

במבנה היסודי של סנפירי הדגים מבחינים בשלושה סנפירים בלתי-זוגיים: סנפיר או סנפירי הגב, סנפיר הזנב

וסנפיר השת, וכן בשני זוגות סנפירים: סנפירי החזה וסנפירי הגחון, הממוקמים בד"כ משני צידי הגוף. אולם מבנה זה אינו קבוע וקיימות משפחות דגים שלמות החסרות סנפיר אחד או אף יותר. לדוגמא, אצל דגי הצלופח לא קיימים כלל סנפירי הגחון. סנפירי הגב, הזנב והשת מוארכים, ומהווים מעין סנפיר ארוך המקיף את מרבית הגוף. אצל קרובי הצלופחים, המורנות, נעלמו סנפירי החזה בנוסף לסנפירי הגחון. תפקידם העיקרי של הסנפירים לשמש אברי שחייה.

תפקידם של הקשקשים הוא להגן על גוף הדג מפני פגיעות חיצוניות, מפני חדירת טפילים. הקטנת החיכוך במים ועוד.

למרבית הדגים מבין כ-25,000 מינים הידועים כיום, יש קשקשים וסנפירים ברורים. אולם בעוד שקיים מספר רב של דגים חסרי קשקשים (במקרים אלה מפצה הפרשה נמרצת של ריר על גבי העור על חיסרון הקשקשים), הרי קיים רק מספר מועט של מקרים גבוליים בדגים חסרי סנפירים. הכוונה ל 10-15 מינים דמויי נחש, המשתייכים לסדרת הסינברכאים, החיים באזורים הטרופיים של אפריקה, אסיה ואמריקה הדרומית. דגים אלה חסרים סנפירים זוגיים, ומשאר הסנפירים נשאר רק שריד דל בצורת קפל עור. מתוך כך רבים המחשיבים קבוצה זאת כחסרת סנפירים. מתוך קבוצה זאת, חלק מהמינים הם בעלי קשקשים בעוד האחרים עירומים. אע"פ שלכאורה אנו רואים כאן סטייה מן הכלל, שכן ישנם דגים עם קשקשים אך ללא סנפירים, המדובר במקרים גבוליים, וכן לא לגמרי חסרי סנפירים כדלעיל, כך שאנו רואים שהכלל שקבעו לנו חז"ל מדויק להפליא!

ב. הגמרא במסכת עבודה זרה קובעת כלל עזר לזיהוי דגים טהורים (דגים בעלי סנפיר וקשקשת) ודגים טמאים: "דג טמא משריץ, דג טהור מטיל ביצים" (מ, א). כלומר הדגים הטמאים מתרבים ע"י השרצה (=הביצים נשארות בתוך הגוף עד שהצעירים בוקעים מתוכן והצאצאים יוצאים החוצה) ואילו הדגים הטהורים מתרבים ע"י הטלת ביצים.

מבחינה טקסונומית (טקסונומיה - התחום המדעי העוסק במיון עולם הבריאה שברא הבורא ית') משתייכים הדגים לשתי מחלקות: דגי גרם, אשר כוללים את רוב הדגים המוכרים לנו, ודגי סחוס, הכוללים את הכרישים וכמה מינים נוספים. דגי הסחוס כשמן כן הם, שלדם עשוי סחוס. עורם עבה ועליו מצויים קשקשים קשיחים. סנפיריהם מוצקים וחסרי גמישות ומספרם אינו זוגי. דגי הסחוס טמאים בשל העדר

קשקשים או בגלל שהקשקשים שלהם קשיחים ועבים וכן אינם חופפים אחד את השני.

הכלל הנ"ל שקבעו חז"ל, מתייחס לכל דגי הסחוס המשריצים חיים (פרט ליוצאים מן הכלל) ולכל דגי הגרם בארץ ישראל המטילים ביצים. ברם קיימים דגי גרם מחוץ לארץ ישראל, בעלי סנפיר וקשקשת, שמשריצים חיים, כמו מיני דג הגמבוזיה.

ג. הגמרא במסכת עבודה זרה מציינת כלל עזר להבחין בין דג טמא לדג טהור ע"פ העובר שלו: "אלא כסימני ביצים (של עוף טהור) - כך סימני עוברי דגים; ואלו הן סימני ביצים: כל שכודרת (משוכה: שרחבה בראשה אחד, והולכת ומקצרת ונמשכת - רש"י) ועגולגלת (עגולה מצידה, ומגלגלת, דאין צידה רחבים - רש"י): ראשה אחד כד (רחב, כלומר: עשוי ככד, ככדור, שרחב מתחתיו בית מושבו - רש"י) וראשה אחד חד - טהור; שני ראשיה חדין, ושני ראשיה כדין - טמאה" (ע"ז מ, א). עובר שצורתו מצד אחד "חד" ומצד השני "כד" - טהור; שני הצדדים "חד" או שני הצדדים "כד" - טמא.

התוספות במקום מקשה על כלל זה של הגמרא: "ועוד הקשה מן הירושלמי דפירקין (פרק ב הלכה ט): נתן בר רבא אמר קמיה שמואל, ידע אנא מפרשא בין עוברי דגים טמאים לעוברי דגים טהורים [נתן בר אבא אמר לפני שמואל: אני יודע להבחין בין עוברי דגים טמאים לטהורים]: עוברי דגים טמאים עגולים, עוברי דגים טהורים ארוכים. חמי ליה הדא סלפוטא [הראה לו דג הנקרא 'סלפוטא'] א"ל כזה מהו, פירוש, הראה לו עובר של דג טהור וא"ל טמא, א"ל לא ביש לי דאמרת על טהור טמא, אלא סופך לומר על טמא טהור [מתוך שאין אתה בקי, וסומך על עצמך, ואמרת על דג טהור שהוא טמא, סופך שתאמר על טמא טהור. "פני משה" שם]. משמע דיש עוברי דג טמא דומין לשל טהור, כמו בביצים, דאיכא דעורבא דדמיא ליונה, אלמא סימנים לאו דאורייתא, ואין לסמוך על סימני עוברי דגים".

הגמרא במסכת ע"ז לט ע"ב: "כל שראש ושדרה ניכר" ("כל שראש ושדרה ניכרין - של כל דג ודג שהדגים ניכרין בראשן בין טמא לטהור שהטמאים ראשיהן חדים ואין להן חוט השדרה" - רש"י). כלומר, מותר לאכול דג חתוך שאין ניכרים בו קשקשים וזאת על פי סימן אחר, אם יש לו ראש רחב וחוט שדרה.

הרא"ש כותב: "ולהכי לא חשיב התם בסימני טהרה ראש ושדרה וכיוצא בהן נאמר דאיכא דגים טמאים דדמו

הקשקשים הקבועים, הקשקשים הם אותן הקליפות הנקלפות ממנו ביד או בכלי. אבל הקבועה ואינה נקלפת מעור הדג אינה קשקשת. וזה ברור, כתבו הרמב"ן המחבר ז"ל חוזר בשולחן ערוך על לשון המשנה: "קשקשת הן הקליפות הקבועות בו", והרמ"א מוסיף בהגהותיו לשולחן ערוך את מבחן הקילוף: "ודוקא שהם נקלפים ביד או בכלי, אבל אם אי אפשר לקלפם מעור הדג, לא מקרי קשקשת".

פרשת דג "סטינקס מרינוס"

בתקופה מאוחרת יחסית, התעוררה בעיה ספציפית ביחס ליצור מימי ששמו "סטינקס מרינוס" הנמצא בים הספרדי, שיש לו קשקשת ואין לו סנפיר. הגאון ר' יהונתן אייבשיץ ובעל "כנסת יחזקאל" אסרוהו ואילו בעל "פרי מגדים" התירוהו מאחר ורק הקשקשת קובעת. ובעל ה"פרי חדש" אף הוסיף, דמה שאין לו סנפיר, משום שבודאי נפלו לים בטרם משוהו.

ר' יעקב צבי מעקלנבורג בספרו "הכתב והקבלה" (לויקרא י"א, ט) העיר על דברי בעל "פרי חדש": "וזה דבר רחוק מאוד, כי מטבע הסופרים להיותם משוקעים בחזק תוך פנימית בשר הדג ומדובקים היטב זה בזה ולא שייך בהו למימר שנפלו, וגם אם יהיה במציאות האפשרי, יהיה מקומות נפילתם נראה וניכר לעיניים".

אמנם ישנה תופעה, אם כי נדירה, שההלכה מכירה בה, שישנם דגים, שבתחילה אין להם קשקשים (כגון הסרדין *Gluppea aurita* שעתיד לגדל קשקשים

לאחר שיגדל, ודג החרב *Xiphias gladius*, שבצעירותו יש לו קשקשים הנעלמים עם התבגרותו. אולם אין תופעה כזו לגבי סנפירים, שבודאי אינם נופלים עם הוצאת הדג מן המים. "התוספות יו"ט" על המשנה, נשאל שאלה ביחס ליצור מסוים:

לטהורים בראש ושדרה, אע"פ שאין ידועים לנו. מכל מקום, היכא שמכיר ראש ושדרה לא חיישין שמא יש בהן ממין דגים טמאים שאין ידועים, דהנהו לא שכיחי ביננו" (עבודה זרה, פרק שני, אות מא). ע"פ דברים אלו, כלל זה היה בשימוש רק לגבי מספר דגים מצויים שהיו בשימוש בתקופת האמוראים. לכן מובן שישנם דגים יוצאים מן הכלל, שהרי כל דגי הגרם יש להם חוט שדרה בין טמאים בין טהורים.



כשרות דגים - מבחן קילוף הקשקשים

המשנה מגדירה את הקשקשת כדבר הקבוע בדג, ואילו הסנפיר הוא דבר "הפורח", שהדג שט בעזרתו במים. הרמב"ן, בפירושו לתורה, אומר שאין להסיק מלשון המשנה שהקשקשת קבועה ממש בעור הדג, אלא כוונת חז"ל במילה "קבוע" היא: בניגוד לסנפיר, הקשקשים אינם מתנועעים. בגמ' נאמר שהקשקשים מכסים את גוף הדג כמו מלבוש. הרמב"ן מביא את תרגום אונקלוס למילת "קשקשת", "קליפין [=קליפות]", ואומר "שהן קליפין שעל העור, נפשטים ונקלפים ממנו כקליפות האילנות והפירות". בסוף דבריו, מביא הרמב"ן נימוק לתמוך בגישתו שרק דגים בעלי קשקשים נקלפים ראויים לאכילה.

הרמב"ם מגדיר את "קשקשת", בעקבות הפירוש הפשוט במשנה, הדבוקה בכל גופו, בפירוש "המגיד משנה" על משנה תורה להרמב"ם, מוסיף את מבחן הקילוף מיסודו של הרמב"ן. וזה לשונו: "ודע שאף על פי שאמר



"ואני בהיותי אב"ד בק"ק ווין הביא אלי החכם מהר"ר אהרן רופא נר"ו דג נקרא בלשונם שטינק"ס מרינו"ס ונמצא בים הספרדי והוא סם המוות והרוקחים יודעים פעולות להוציא הארס ממנו ואז עושים מבשרו מיני רפואות ויש לו שדרה וראשו רחב וגם יש לו קשקשים על כל גופו ואין לן שום סנפיר רק יש לו ארבע רגליים כרגלי הבהמה או חיה. ושאלני על זה: דממה נפשך אם נחשב רגלים לסנפירים, הלא דרכיה דרכי נועם, א"א לומר שהתורה מסרה לנו כלל שע"י כן נבוא לאכול סם המוות. ואם בריש פרק לולב הגזול, הוציא כופרא מכלל לולב, משום שנאמר: 'דרכיה וגו' דבכופרא יש קוצים ומסרטים את הידים כל שכן בכגון דא סכנת נפש? ואשתומם עד מאוד ולא ידעתי להשיב".

פרשת דג "השטירל (Sterlet)"

עלתה שאלת כשרותו של השטירל (Sterlet באנגלית; *acipenser ruthenus* בלטינית) שיש לו בליטות מעין קשקשים מצדי גופו. שאלה בדבר כשרות דג זה, שמקובל היה לאכלו בחזקת דג כשר בקהילות ספרדיות, כגון קונסטנטינופול וסלוניקי, נשלחה על ידי הרב צבי הירש סגל, רב בקהילה האשכנזית בטימישוארה שבטרנסילבניה, אל מורו ורבו, בעל ה"נודע ביהודה", בתשובתו מכתבו של הרב סגל הגיע "עם הדג למחרת יום הכיפורים". אחר שבדק את הדג, הכריע הנודע ביהודה בשאלת כשרותו. וזה לשונו:

ואמנם אני ניסיתי דג זה, ויש לו שתי שורות קשקשים, שורה אחת בצד ימין ושורה אחת בצד שמאל, ומה בכך שאין נקלפים ביד, והלא נקלפים בכלי, וגם ניסיתי לאחר ששרה... במים מן העפר שקורין לויג (solution lye) כמו שלש שעות, ונקלפו ביד.

השאלה שעולה היא אם תהליך מסוג זה עובר את מבחן הקילוף. לכאורה, השטירל נקלף בידי הנודע ביהודה בקושי רב, וקשה להאמין שהרמב"ן התכוון להסרת הקשקשים על ידי השריית הדג בחומר כימי במשך כשלוש שעות. תשובתו של הנודע ביהודה להשגה זו מורכבת למעשה משתי תשובות, פשוטה ומורכבת. התשובה הפשוטה היא:

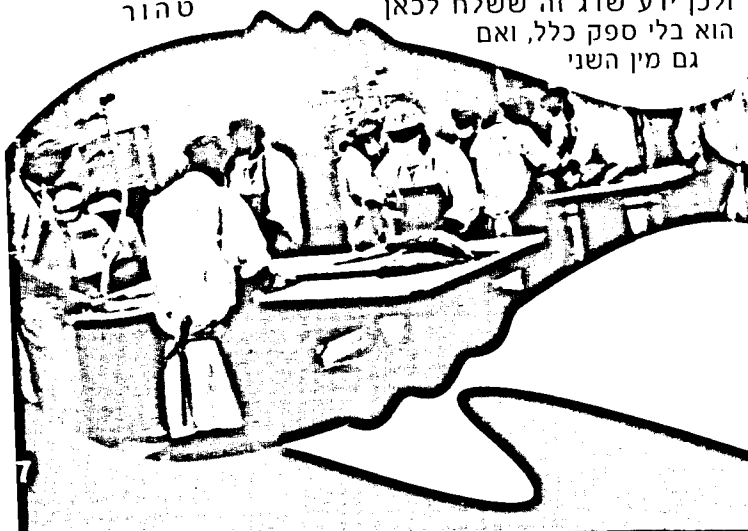
ולדעתי, אפילו לא היו נקלפים לפני שרייה כלל, רק אחר שרייה הנ"ל, ג"כ הוא סימן טהרה.



ואין לומר שהשרייה במים העזים הנ"ל גרם לו שיקלפו, דמה בכך? סוף "שריון קשקשים הוא לבוש".

בגמ' לא מזכיר את עניין הקילוף אלא את הצורך שיהו הקשקשים כעין מלבוש לדג. מכאן שהמבחן העיקרי בשאלת כשרות הדג הוא אם ניתן להפריד בין עורו לבין קשקשיו. לעומת זאת, תשובתו העיקרית מורכבת יותר, וגוף החומרא שהמציא רבינו הרמב"ן בפירוש התורה... שאם אינן נקלפים כלל, לא נחוש בו לסימן טהרה, אלמלא אמרה אדם אחר, הייתי דן כנגדו: ומה בכך שאינן נקלפים? והיכן הוזכר הקילוף בבבלי או בירושלמי או בתורת כהנים [=מדרש ההלכה לויקרא]? אדרבה, במשנה אמרו קשקשים הקבועים בו. והרמב"ן שם בפירושו נדחק בזה, וכתב: אם אין נקלפים, לא נקרא לבוש, שהרי הם דבוקים בעור. ואני אומר שהעור עצמו וגם הבשר נקרא לבוש, וכן כתיב: 'עור ובשר תלבישני' (איוב י, יא)... ואמנם מדברי רבותינו בעלי התלמוד היה לי להביא סתירה בפרק אין מעמידין: "רב אשי איקלע לטמדוריא. אייתו לקמיה ההוא נונא דהוה דמי לצלופחא. נקטיה להדי יומא, חזא דהוה ביה צמחי ושרייה" [=רב אשי נזדמן לטמדוריא. הביאו לפניו דג שהיה דומה לצלופח ((eel. נטלו לאור החמה, ראה בו גידולים והתירו]]. ולדברי הרמב"ן, מה בכך דחזי לעין השמש שהיו בו צמחי [=שראה באור החמה שהיו בו גידולים]? אכתי מאן יימר [=עדיין מי יאמר] שנקלפים ממנו, והיה לו לנסות, אלא ודאי שכל זמן שהיו קשקשים, לא איכפת לן אם נקלפים. אבל מה אעשה ורבנו הגדול הרמב"ן אמרה, והמגיד משנה הביאו... ורמ"א... [לכן] צריכין אנו לכופ אוזנינו ולשמוע דבריהם באימה. אבל על כל פנים, כל שנקלפים, יהיה על ידי איזה פעולה שיהיה, כבר הם נקראים קשקשים, ודג טהור הוא. ולכן ידע שדג זה ששלח לכאן

הוא בלי ספק כלל, ואם גם מין השני



למעשה יש אי בהירות לגבי הקשקשים:

1. צורתם של הקשקשים בדג המרלין שהם מסרקנים (כלומר הם כעין מסרק, מאורכים בעלי דוקרן או דוקרן או דוקרנים בקצהו), ואינם עגולים או אליפסיים כמו ברוב הדגים הכשרים.

2. הקשקשים אינם שקופים כל כך כמו קשקשים רגילים, וצבעם נוטה ללבן לכן השאלה האם קשקשיו של דג המרלין ששקופים פחות מקשקשים רגילים דינם כקשקשת להכשיר את הדג.

3. האם הראש שאינו עגול הוא סימן לדג טמא גם כאשר מצויים קשקשים (איזו היא טרית שאינו טרופה כל שראש ושדרה ניכר, (ברש"י שהטמאים ראשיהן חדים ואין להן חוט שידרה ע"ז לט:)

הדג הובא לפני הבד"ץ של העדה החרדית עוד בימיו של הראב"ד הגר"י פישר זצוק"ל והגאון גר"מ הלברשטאם זצוק"ל ולאחר דיון הורו שלא לאשר את הדג הנ"ל.

שהזכיר במכתבו יש להם גם כן שורות קשקשים הללו, גם הם מותרים בלי שום חשש. דברי הדורש שלומו...

לעומתו הרבה גדולי התורה פסקו לאסרו. (ראה על כל המערכה בזה בספר מזכרת פאק"ש ח"א להרה"ג ר' ש"ב דוד סופר זצ"ל.)

פרשת דג "בלו מרלין"

בזמן האחרון נמכר בארץ ישראל דג הנקרא "מרלין כחול" (הדייגים מוכרים את הדג בשם "טונה לבנה) שגם לדג זה יש אי בהירות על כשרותו.

ישנם שני דגים בשם "מרלין כחול" הראשון Indo-Pacific blue marlin ששמו המדעי Makaria mazara והשני Atlantic blue marlin ששמו המדעי Makaria nigricans את הראשון דגים באוקיינוס ההודי והשקט, ואת השני דגים באוקיינוס האטלנטי. הרבה מדענים אינם מבדילים בין שני המינים ומחשיבים אותם למין אחד. כרגע, הדג המיובא לארץ ישראל הינו מהסוג הראשון "מזארה".



המרלין הוא דג פלגי (שם כולל לדגים החיים במרחבי האוקיינוסים, להבדיל מאלו החיים בקרקעית הים, במים רדודים או במים מתוקים) ונמנה על משפחת המפרשניים מסדרת הדקראים, בסדרה זו נמצאים רוב הדגים הכשרים. הדג חי בכל הימים החמים, אורכו מגיע עד 5 מטר, ומשקלו עד 900 ק"ג, יש לו ראש מוארך דמוי מקור (כמו דג החרב) ובגב יש לו סנפיר דמוי מפרס, (מכאן שם משפחתו "מפרשניים") צבעו שחור כחול בגב וכסף לבן בבטן.

בצעירותו הוא מכוסה בקשקשים עגולים (ציקלואידים) כאשר הדג מתבגר הקשקשים מתדלדלים (חלק נושר וחלק מתכסה בעור) והופכים למסרקיים (קטנואידים) בעלי חוד אחד או יותר.

מהפכה בכשרות הדגים / ישראל פינחס טירנואר

לשם ירידה לשורשי הנושא הרחב מני ים, תרתי משמע, של כשרות הדגים, נועדנו לשיחה עם העומד בראש מחלקת כשרות וטהרת הדגים - הרב אהרון וולקן - מומחה בעל שם עולמי בתחומו ומי שמאחוריו אלפי שעות של כשרות הדג במסגרת ארגונים ומפעלים שונים.

מהי ייחודיותה של כשרות הדגים?

ייחודיותה של תחום כשרות הדגים, מתבלט על פני שאר התחומים בזכות נקודה אחת - בדגים אין שאלות של דרבנו, מנהגים ומחלוקות - כל מה שנוגע לכשרות הדג הוא מדאורייתא! או שהדג כשר מהתורה או שהוא טמא מהתורה - אין אזורים אפורים! עובדה זו מעמידה בסימן שאלה גדול את המציאות בשנים האחרונות כשגם יהודים יראים ושלמים המקפידים על קוצו של יו"ד בכל נושאי הכשרות, סברו לתומם כי כשזה מגיע לדגים, אין צורך להקפיד על כלום, נכנסים לחנות ולוקחים דג. מסתבר שהדברים אינם פשוטים כלל ועיקר ונוגעים לאיסורי דאורייתא ממש. קחו למשל את נושאי השמיטה בה עסקנו כה רבות בשנה האחרונה, שמיטה בזמן הזה לרוב הפוסקים היא מדרבנו בלבד, ואילו דיני הדגים הם מהתורה.

בפרשת שמיני מצווה אותנו התורה: "את זה תאכלו מכל אשר במים כל אשר לו סנפיר וקשקשת במים במים ובנחלים אתם תאכלו: וכל אשר אין לו סנפיר וקשקשת במים ובנחלים מכל שרץ המים ומכל נפש החיה אשר במים שקץ הם לכם: ושרץ יחיו לכם מבשרם לא תאכלו ואת נבלתם תשקצו: כל אשר אין לו סנפיר וקשקשת במים שקץ הוא לכם". עלינו לשים לב לנקודה מעניינת - התורה איננה מזכירה את המילה 'דג'.



שיחות עם ראשי "מחלקת כשרות וטהרת הדגים" של ועד הכשרות שעל ידי בד"ץ העדה החרדית

תגליות וחידושים *מדוע אסור לקנות דג ללא הכשר *כיצד תדעו אם הדג נקי מתולעים *מדוע יש חשש חמץ בדגים מצוננים

מהפכה, אין מילה מתאימה יותר לתיאור כשרת הדרך שצעד 'ועד הכשרות של העדה החרדית' בשנה וחצי האחרונות בתחום כשרות הדגים. רבים מן הקוראים זוקפים מן הסתם גבותיהם בתמיהה - 'כשרות דגים?! הרי כל ילד יודע מהו דג כשר ומהו דג שאינו כשר'. ובכן, מסתבר שהדברים שונים מאוד ממה שנדמה לכם במבט ראשון. הבה ונצא למסע אל תוך העולם המופלא של כשרות הדגים ונראה כי עולם הדממה מעולם לא היה רועש כל כך...

מהפכת הכשרות לא מתמקדת רק בעצם הקמת מחלקת כשרות הדג והחלת חידושים כשרותיים שמעולם לא נראו, אלא ביצירת מודעות לנושא שמשום מה לא זכה למקום הראוי לו למרות חשיבותו העצומה. עד להקמת המחלקה החדשה, סברו רבים שאין צורך בהכשר לדגים, היו כאלו שקנו דגים מכל הבא ליד. כיום לאחר שורה של צעדים שנקט הועד, חלה התעוררות עצומה בציבור ותחום כשרות הדגים זכה למקום הראוי לו.

במסגרת הצעדים נערך לראשונה קו פתוח ובמסגרתו ישבו מומחי ועד הכשרות והשיבו למאות פניות טלפוניות בנושא כשרות הדג. כותב השורות היה עד לטלפונים הרבים שזרמו מכל קצווי הארץ והעידו יותר מכל על המהפך שחל בנושא המודעות. השאלות היו רבות ומגוונות, לפניכם מגוון מייצג - 'כיצד מנקים תולעים מהדג?' 'האם קיים חשש לתולעים בדג הסלמון?' 'מוותר לי לקנות פילה דג ללא עור?' 'האם ישנו חשש חמץ בדגים?' 'האם ניתן להשיג דג כסיף בהכשרכם?' 'קניתי דג שהגיע רק לאחרונה לארץ, האם אוכל לבדוק בעצמי את סימני הטהרה שלו?' היכן ישנן חנויות העומדות תחת השגחתכם? לכל השאלות הללו ועוד רבות אחרות השיבו מומחי הכשרות בפרוטרוט ובאורך רוח כשהם לא מסתירים את התפעלותם מהשינוי העצום שחוללה מהפכת כשרות הדגים של ועד הכשרות.

הכל דאורייתא!

את אכילתו הוא הימצאותם של סנפיר וקשקשת. אך ברור כי משפחת ה'דו חיים', כמו בעלי החיים החיים הן במים והן ביבשה אינם כלולים בהיתר סנפיר וקשקשת.

לעומת זאת, בפרשת בהעלותך כותבת התורה: "אם את כל דגי הים יאסף להם ומצא להם", מפסוק זה אנו למדים שלהלכה מותר לאכול רק דגים שלהם סנפיר וקשקשת אך לא כל יצור חי שבים. הלכה נוספת ויסודית אותה לומדים אנו מפסוק זה הוא שדגים אינם צריכים שחיטה ומותר לאכלם בכל דרך של נטילת חיותם.

כמה סוגי דגים ישנם?

כיום ידועים לנו כ-30,000 מיני דגים, אבל ברור הוא שהעולם התת מימי טומן בחובו סוגים רבים ונוספים שעדיין לא התגלו לנו, ואכן לעתים קרובות מכריז המדע על דג נוסף שהתגלה אי שם. מדע סיווג הדגים למיניהם ומשפחותיהם נקרא טקסונומיה והרב וולקן בקיא בנושא על בוריו. הידע הרב שצבר מאפשר לו להתמודד עם מצבים שונים, אחד מהם למשל הוא סוג הדגים המסיר את קשקשיו בעת שמוציאים אותו מהמים כמו דג הטונה. דג זה הינו טהור, אבל יש לוודא שאכן היו לו קשקשים בעודו במים.

טונה ללא קשקשים

העובדה כי דגי הטונה משירים את קשקשיהם במים יצרה פרצה חמורה - דגים רבים שאין להם כל קשר לטונה ומעולם לא היו להם קשקשים, משווקים כטונה, והצרכן אינו מחפש את הקשקשים שכן יודע הוא שכך משווק הטונה!

נניח שמשווק כלשהו ממדינה רחוקה מודיע כי ברצונו לשווק דג ממין מסוים אשר מסיר את קשקשיו בעת צידתו, כיצד תדעו האם הדג הזה כשר או לא?

לכל דג ישנן המאפיינים היחודיים לו, הדג מתחלק לשלושה חלקים כשלכל חלק העצמות המיוחדות לו. כשאני מקבל את נתוני הדג, סוג עצמותיו ומיקומן, אני מעבד את הנתונים ובתוך דקות אני יודע אם לדג אכן ישנם קשקשים.

ובדיקה זו מספיקה?

וודאי שלא, אנו כמובן יוצאים למקום עצמו - רחוק ככל שיהיה, כדי לראות במו עינינו את השרת הקשקשים, אבל בדיקה מוקדמת זו מגלה לנו האם בכלל יש טעם לנסוע. אגב, בדגי בריכות קשה לבצע את הבדיקה המוקדמת על פי נתוני הדג, מאחר ומדובר בדגים שברובם הגדול עברו שינויים גנטיים ושיבוטים.



מדוע לא אוכל לבדוק את הימצאות הקשקשים בעצמי?

ההגדרה של קשקשים היא שהם מעין שריון שנקלף ביד או בכלי ולאחר הסרתם נשאר תחתיו העור. על פי ההלכה מספיקה הימצאותו של קשקש אחד בלבד. אבל ישנם קשקשים שמבחוץ נראים כקשקשים המתירים באכילה, אבל בבדיקה נגלה שהם חודרים עד לבשר הדג. דג זה הינו טמא שכן לא אלו הם הקשקשים עליהם מורה התורה. משום כך עלינו לערוך בדיקה מקיפה ויסודית על מהותם של הקשקשים. וחשוב להדגיש - על בדיקה זו להיעשות כשהדג טרי ותוך רגעים ספורים לעלייתו מן המים, דג קפוא או אפילו שאינו טרי, קשקשיו נשברים ונקלפים בקלות, ולעתים נטעה לחשוב שאלו הן קשקשים טהורים למרות שאינם כאלו.

מה הם המכשולים המצויים בדגים?

בדגי בריכות, עלינו להשגיח על הנושאים האלו - שלדג עצמו יהיו סימני טהרה כמובן, שלא ימצאו בו תולעים, שלא יגודל תוך עבודות הכרוכות בחילול שבת, ושלא יאכילו אותו חמץ בפסח - שכן אם האכילו אותו חמץ, אתה נהנה מאיסור חמץ. נכון שאפשר למצוא לדבר היתרים, שהרי מבחינת הקונה לא מדובר באיסור ישיר, אבל אצלנו בועד הכשרות לא נותנים יד גם לאיסור רחוק ועקיף.

בדגים אמנם אין חשש של שבת ופסח, אבל נוספו לנו שתי בעיות חדשות - הזרקות ותוספים שונים, וכבישה יחד עם דגים או רכיבים טמאים.

הסכנה החמורה בקניית פילה דג!

הרב וולקן מראה לי תמונה של פילה דג ושואל - 'מה זה?' 'סלומון כמובן', ענית ללא היסוס. 'מנין לך?' מקשה הרב וולקן, 'מה פירוש?', תורי לתמוה, 'כך נראה סלומון בכל חנות אליה נכנסתי אי פעם, זהו בדיוק אותו צבע'. 'ובכן', מפתיע אותי הרב וולקן, 'זהו אינו סלומון אלא דג אחר שאין לו כל סימן טהרה! הוא דומה לסלומון כי היצרן הזריק לו את אותו צבע שמזריקים לסלומון!' 'צבע?!' מרחף סימן השאלה בחדר. בתגובה, שולף הרב וולקן טבלת צבעים מהסוג שאתם מכירים מחנויות טמבור ואומר לי - 'הרי לך, תוכל להזמין את הדג מבית החרושת באיזה צבע שתחפוץ!'

למותר לציין, כי מלבד ההטעיה הצבעונית בכך שדגים רבים מדי נראים דומים זה לזה, קיימת בתרכובת הצבע בעיה חמורה של כשרות רכיבי הצבע, וכאן נכנסים אנו לתחום

הכימיה הסבוך שגם הוא מפוקח ומושגח בקפדנות על ידי מומחי ועד הכשרות.

הסול אינו תמיד סול...

הדג הנמכר בארץ כדג סול, אינו באמת סול אלא שייך למשפחה הרחבה מאוד של דגי הסול. האפיון העיקרי של משפחה זו הוא שמדובר בדגים שטוחים, כלומר הם נראים כסוליה הצמודה לקרקעית הים, פיהם נמצא בצד והעיניים למעלה. גבם מכוסה בעור או קשקשים ובטנם לבנה ובהירה. בחנויות משווקים את החלק הלבן בלבד. כלומר, תחת המותג 'סול' עלולים למכור לך חלק זהה של דג טמא! והיו דברים מעולם. כיצד אפשר לקנות 'סול' שאינו תחת השגחה או שלפחות הוא צמוד לחלק שבו ישנם קשקשים (דבר שכמעט אינו מצוי)?!

חובה לבדוק כל דג בנפרד!

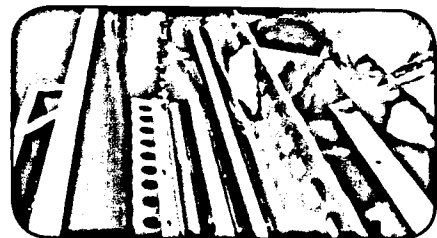
כיצד מתבצעת השגחתכם?

מצווה מהתורה לבדוק כל דג טרם אכילתו האם קיימים בו הסימנים המתירים באכילה. זו מצוות עשה הקיימת רק בדגים (הראשונים מסבירים זאת כדי שלא יזלזלו בכשרותם מחמת מיעוט ההלכות הקשורות בהם). כך כותב 'ספר החינוך' (מצוה קנה) "לבדוק בסימני דגים, כלומר שהרוצה לאכול מן הדגים שיבדוק תחילה בהם יפה הסימנין שנתנה התורה בהן, והן סנפיר וקשקשת, שנאמר את זה תאכלו מכל אשר במים וגו'... ונוהגת בכל מקום ובכל זמן בזכרים ובנקבות. ועובר עליה ולא בדק יפה, כגון שראה סימן אחד לבד בדג וסמך על האחר בלא בדיקה, אע"פ שנמצא אחר כן כשר ביטל עשה זה".

ואילו לדעת הרמב"ם מי שאינו בודק עובר בלאו! כלומר, מי שסועד את ליבו באולם חתונות למשל וטועם דג שלעולם לא נבדק באופן פרטני עובר על עשה או על לאו פשוטו כמשמעו!!

הקמת מחלקת
כשרות וטהרת
הדגים

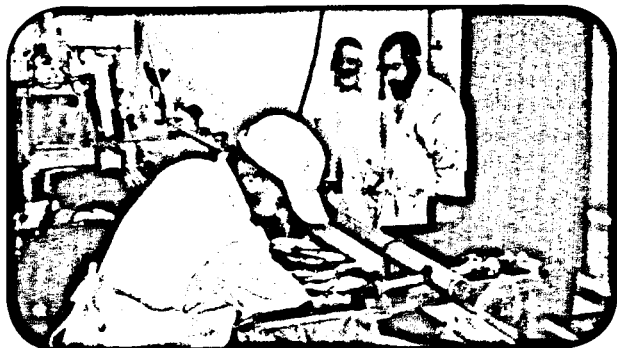
במשך שנים
כאבו ב"ועד
הכשרות" את
המצב העגום



עד למאוד של כשרות הדגים. אבל בכדי להתחיל בהענקת הכשרות המהודרת של ה"עדה החרדית" הציבו רבני הועד תנאי חד משמעי - על כל דג להיבדק בנפרד על ידי המשגיח כפי דורשת ההלכה, רק כך יתנוסס עליו חותם הכשרות של העדה החרדית.

לאחר שנים של בדיקות וההיערכויות והתגברות על אינספור מכשולים וקשיים, הוקמה בס"ד "מחלקת כשרות וטהרת דגים". זהו גוף הכשרות היחיד בעולם המייחד מחלקה שלימה לכשרות דגים! כמו בכל דבר, גם כאן לא חוסך ועד הכשרות באף אמצעי - יקר ומסובך ככל שיהיה כדי להגיש לשולחן מלכים את המוצר המהודר ביותר.

צוות שלם של משגיחים נוסד והוכשר למלאכתו, כשתחום פעילותם משתרע כמעט על כל פני הגלובוס. כעת הצרכן יוכל להיות סמוך ובטוח - דג המשווק בחנות שתחת השגחת העדה החרדית או שעל אריזתו מתנוססת חותמת של העדה החרדית - נבדק באופן אישי ופרטני על ידי המשגיח שהוא למעשה שליחו של הצרכן לבדיקת הדג!



ומה לגבי תולעים?

תולעים וטפילים שונים הנצמדים לדגים הם עובדה מוכרת וידועה. כבר ה"חכמת אדם" (כלל לח) התריע על כך - "ויש מקומות שהמים מגדלים בדגת הים שרצים אצל הסנפירין סמוך ממש להם וגם על הסנפירין ובתוך הפה והם עגולים כעדשה ואין ניכרין כלל ויש להם עינים שחורים כב' טיפי זבובים סמוכין זה אצל זה והמכיר אותן יכול להפרישן בסכין ובק"ק פראג הכל מכירין אותן ונתפרסם שם האיסור וקורין אותן (פיש לייז) וכמה פעמים הראיתי אותן להסוחרים

הן ככל שרץ הים שהאוכלו עובר בארבעה לאוים! רבני ועד הכשרות הקדישו כבר שעות רבות לדיונים מעמיקים בנוגע למקורם של תולעים שונים שנמצאו בבשר הדג, כשכמו תמיד הפסיקה היא לחומרא ולפי כל השיטות. כך שהקונה דג בכשרות העדה החרדית יכול להיות רגוע ושקט.

היכן מתמקמים התולעים בגופו של הדג?

התולעים נדבקים לדג בכל מקום אפשרי, על גבי העור, בתוך הבשר, בתוך המעינים פנימה, והיכן לא. האגדה על הימצאותן של תולעים בראש הדג בלבד, כבר מזמן אינה נכונה. המעבדות המשוכללות של ועד הכשרות לא מפספסות מילימטר ומגלות את התולעים בכל פינה בה הן מסתתרות. ישנם סוגי דגים שנמצאו כה נגועים עד כי בועד הכשרות החליטו לאסור על שיווקם בחנויות שתחת השגחתם כמו סלומון מארה"ב, סול סיני, רוטברש ושפרוט.

לאילו סוגי דגים אתם מעניקים השגחה?

דגים חיים, טריים, מיובאים טריים, דגים קפואים (עם עור וכלי עור), ודגים מצוננים, כשכל סוג דג זוכה לטיפול הכשרותי המתאים לו. בשלב זה עדיין

נמכרים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ גם דגים שעדיין לא עברו בדיקה על ידי מחלקת הכשרות, תוך מגמה שבקרב מאוד כל הדגים יהיו בהשגחת ועד הכשרות. בינתיים "מחלקת כשרות וטהרת הדגים" הנפיקה לראשונה לקראת חג הפסח דפי הוראות מסודרות ומפורטות עד להפליא (גם בתוך מדריך הכשרות) - ההוראות מסבירות כיצד יש להתייחס לכלל דג, מהי רמת הנגיעות שלו, מקום הימצאות התולעים בגוף הדג, כיצד יש לנקותו, ואלו דגים כלל אינם ניתנים לאכילה עקב רמת נגיעות גבוהה.

מה לגבי פסח?

ובכן, דגים מצוננים נמכרים כשהם עטופים שכבת קרח לשם שמירה על טריותם. שכבה זו מכילה פעמים רבות עמילן ושאר חומרים כך שלעתים קרובות מדובר בחמץ גמור או קטניות! אנו בודקים כמובן גם את זה וגם את האריזות בהן משווקים כל סוגי הדגים. ישנם דגים אותם אנו בודקים חיים וישנם שאנו בודקים לאחר מותם, ואנו מודיעים על כך לצרכן בצורה מסודרת.

שנסעו עמי מלייפסיג דרך דרעזין ושלעזיא והפרשתי אותן והנחתי בצלוחית של מים וראו אותן שטין במים ולכן על כל פנים חייב גדול לגרר היטב היטב על הסנפרין וסמוך להם ועל הזוב ויבדוק היטב היטב אחורי אזנים ובפה ואלו פיש לייז לא מצאתי בדגים שבויילונא וקארלסבארד ודאנציג אבל בכפר בעצקא הסמוך לעיר שטאליפיאן בדקתי שם הדגים ומצאתי גם כן, ובכל המקומות צריך לבדוק תיכף מתחלת ימי פסח בדגים בפה ובאזנים ובפרט בדג שקורין העכט שיש שם תולעים כמו חוטין והם כמו נחש ארוך ודק ואני הראיתי להם הרבה פעמים וכמעט זה מצוי בהעכט מקודם פסח עד ימי החורף."

דברי ה"חכמת אדם" מוכרים וכואבים לכל המתמצא מתחום הדגים. מאז ימיו של ה"חכמת אדם" המציאות אף החמירה והשתנתה לרעה, התגלו מינים רבים ונוספים של תולעים וטפילים, שעקב גורמים שונים מצאו את דרכם מסוג דג אחד למשנהו והגידול בבריכות אף הוא הוסיף את חלקו לעניין. דבר אחד אוכל להבטיח לכם, הצצה בת מספר דקות בתמונות הטפילים שמציג הרב וולקן יסיר ירחיק אתכם לחלוטין מדגים שאינם תחת השגחה...

אז מה עושים?

ראשית, סיווג. הרב וולקן וצוותו יודעים היטב לשייך כל דג למקום הגידול שלו, לא הרי דגי בריכות כהרי דגי ים, דגים הגדלים במים מלוחים לא דומים לדגי מים מתוקים, ישנם דגים הגדלים המים קרים ויש המעדיפים חמים יותר, ישנם השואפים לחיות בשכבת המים העליונה וישנם הגדלים דווקא בקרקעית. (הדג היחיד המצוי במספר סוגי מים הוא הסלמון) לשם מה נדרשים אנו לידיעות אלו? משום שידיעת מקום גידולו של הדג מאפשרת לנו לדעת לאילו תולעים וטפילים עלינו לחשוש ולבדוק אחר הימצאותם.

כיצד מתבצעת בדיקת התולעים?

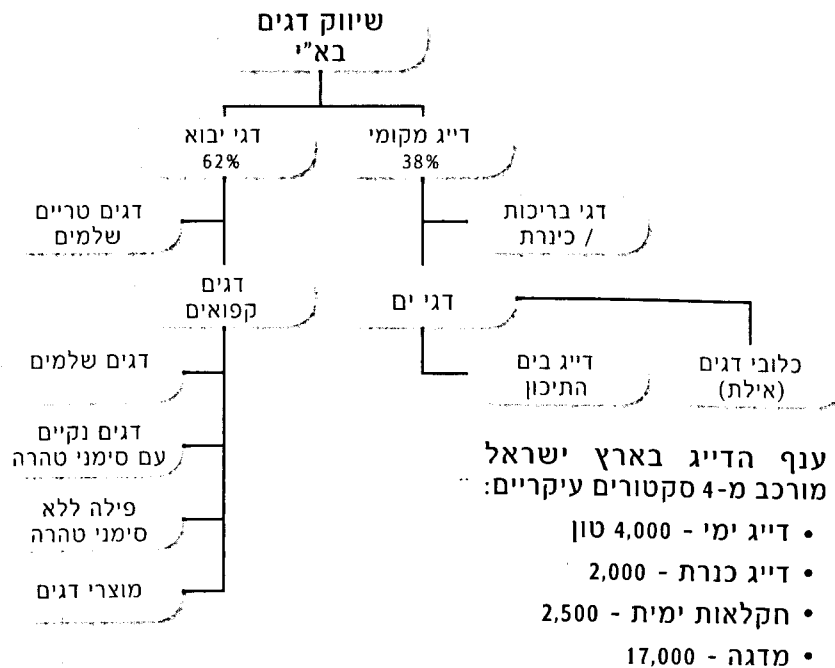
מכיוון שישנם טפילים שגודלם הוא כראש סיכה, לא מדובר בעבודה קלה כלל ועיקר. כל משלוח נבדק בצורה יסודית ואם הוא נמצא נגוע הוא נפסל כולו. רק בשבוע שעבר נפסלו למשלוח בגלל נגיעות 60 טון דגים. וכו' שמעיקר הדין תולעים הנמצאות בתוך בשר הדג - וכאלו ישנן רבות - מותרות באכילה, אבל אם תולעים אלו הגיעו מבחוץ, הרי



בדיקה מקצועית לנקיטת הדג מחרקים

גידול ושיווק דגי ברכות בארץ ישראל

נרשם לאחר ביקור הרבנים בבתי אריזת דגים
בעמק בית שאן
ביום ראשון כ"ט כסלו תשס"ח נר חמישי דחנוכה
הרב חיים יהודא כהן
הרב גבריאל נויפלד
הרב אברהם ישעי' סטאריק
הרב שמואל שטרנפלד
לברור אפשרות להגברת הפיקוח וההשגחה בבתי
אריזת דגים



2005	2004	2003	2002	2001	2000	שנה (למניין)
6.52	6.46	6.4	6.33	6.26	6.2	אוכלוסית ארץ ישראל (במליון)
12.2	12	11.5	11.1	10.5	10	צריכה לנפש (ק"ג לשנה)
59%	60%	60%	61%	62%	63%	יבוא % מסך כל הצריכה
5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	דייג ימי + כנרת(טון)
46,931	46,512	44,160	42,860	40,753	38,750	סה"כ יבוא (טון)
27,613	26,008	24,440	22,403	19,977	18,250	סה"כ חקלאות (טון)
79,544	77,520	73,600	70,263	65,730	67,000	סה"כ צריכה (טון)

מבוא

עפ"י נתוני ארגון מגדלי הדגים שטח המדגה בשנת 2001 היה כ- 29,000 דונם. הקף השיווק הגיע לכ- 18,000 טון 95% מהייצור היה בברכות עפר.

בשנת 2007 יימכרו כ- 21,000 טון דגי בריכות. כ"כ בארץ ישראל יש גם גידול של דגי נוי ודגים טרופים.



גידול הדגים בארץ החל בסוף שנות ה-30 בקיבוץ תל עמל (ניר דוד) עת הובא הקרפיון מאירופה. הקרפיון המקורי עבר תהליכי השבחה והתאמה לתנאי הארץ ועד היום הינו הדג העיקרי בענף גידול הדגים בארץ ישראל.

לאחר ביות מינים מקומיים והכלאתם עם מינים זרים, הוחל בגידול האמנונים, תוך זמן קצר הפך האמנון להצלחה כלכלית.

מינים נוספים בגידול המקומי הם הכסיף והקיפון (בורי). הקיפון במקורו הינו דג ים שעבר בארץ הסבה לברכות ושיעור יבולם של שני מינים אלו דומה.

בצפון הארץ בעיקר בקיבוץ דן בברכות הניזונות ממימי הקרים של נהר דן מגדלים מדי שנה כ-600 טונות של טרטית עין-הקשת ואלתית.

כמו"כ בים סוף נעשה גידול של דגי דניס ולברק. לאחרונה נערכים ניסיונות לגדל דגי מים מלוחים גם במדגה.

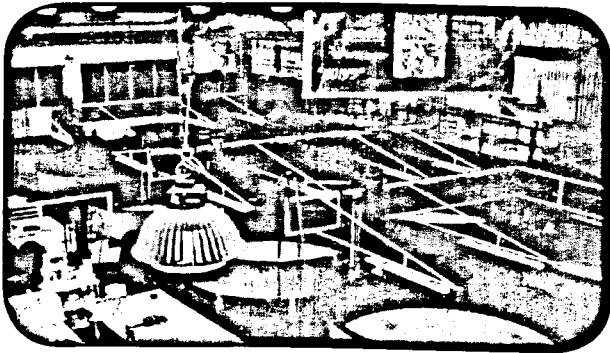
מדגה מתועש

תהליך גידול הדגים ניתן לחלוקה בשישה שלבים עיקריים:
שלב ראשון

ייצור הדגים ע"י הפריה בצורה טבעית או ע"י התערבות חיצונית. מתבצעת במכונים במשקים השונים. כל דגי הבריכות עוברים שלב זה למעט דגי הבורי, בסוג זה מגיעים הדגים מן הים.

הטלת הביצים מתבצעים בחודשים מרץ עד מאי.

שלב שני



בריכות אימון ראשוני, הדגים מוכנסים אליהן בחודשי האביב, בהתפלגות עפ"י סוגי הדגים שונים.

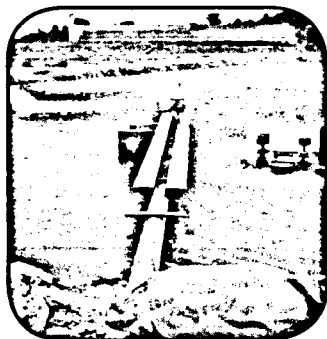
שלב שלישי

בריכות אימון עיקרי, הדגים מועברים לבריכות אחרות. מתבצע מיזוג של כל סוגי הדגים יחד מלבד המושט המוחזק בנפרד שכן הטמפרטורה הדרושה לגדילתם של דגי האמנון שונה מזו של שאר הדגים, בריכות אלו עשויות בטון או עפר.



שלב רביעי

שמירת חורף, במהלך חודשי החורף נעצרת גדילתם של הדגים בשל הטמפרטורה הנמוכה. על מנת לשמור על הדגים הצעירים מתבצע הליך מורכב ביותר הכולל הזנה מיוחדת והחלפה של מי הבריכה.



עם סיום ארבעת השלבים המפורטים לעיל מגיע הדג למשקל של כ- 50-100 גרם ומשך הזמן הדרוש לכך הינו כארבעה חודשים.

שלב חמישי

בריות פיתום, לבריות אלו מועברים הדגים כולם, כשהעיקריים הם: קרפיון, אמנון ובורי, מוסיפים אליהם את האמור והכסיף בכמויות קטנות לצורך תחזוק הבריכה וכן את דג הספמנון שאינו כשר אך משמש לאותו הצורך (חלק מתפריט תזונתם של שלושת הסוגים האחרונים הוא פסולת הדגים הגדלים בבריכה).



בבריכה זו שוהים הדגים כשמונה חודשים עד שהם מגיעים למשקל שיווקי (בורי 1 קילו, אמנון 500 - 700 גרם, קרפיון 1.5 קילו).

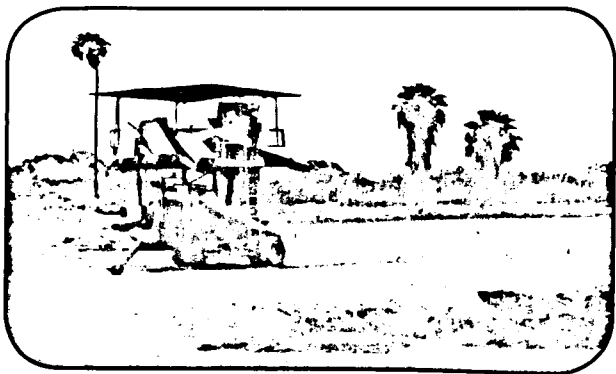
במהלך שהותם של הדגים בבריות אלו נבדקים מידי יום כעשרה פרטים מכל סוג. הבדיקות המתבצעות מספקות מידע בשני תחומים, התפתחות הדגים והימצאותם של טפילים.

שלב שישי

בריות הכנה לשיווק, הדגים מועברים לבריות אלו שהינן קטנות יותר מבריות הפיתום לאחר שמוינו הדגים וכל סוג מוכנס לבריכה נפרדת.

בבריכות אלו נשמרים הדגים עד לשיווקם. החלוקה עפ"י סוגים מאפשרת טיפול יעיל בטפילים (במידה ויש) אספקת התנאים האופטימאליים לכל סוג ושמירתם של הדגים בתנאים אילו דבר המשפיע על איכותו של הדג. כמובן שחלוקה זו מאפשרת ניהול מלאי ברמת דיוק גבוהה ביותר. בבריכות הללו נשמרים הדגים למשך זמן של עד שמונה חודשים.

סה"כ משך הגדילה של דג הוא כשנתיים במהלך זמן זה עובר הדג משלב הביצה לדג במשקל המתאים שיווק.



טפילים ותולעים:

בדגים הגדלים במים מתוקים ניתן למצוא סרטנים טפילים. הסרטנים הללו יכולים להיות בתוך הזימים, על העור, על הסנפירים, בתוך העיניים, בחלל הפה ובחלל האף של הדגים. חלק מהם נעים באופן חופשי וחלקם נצמדים לגוף הדג.

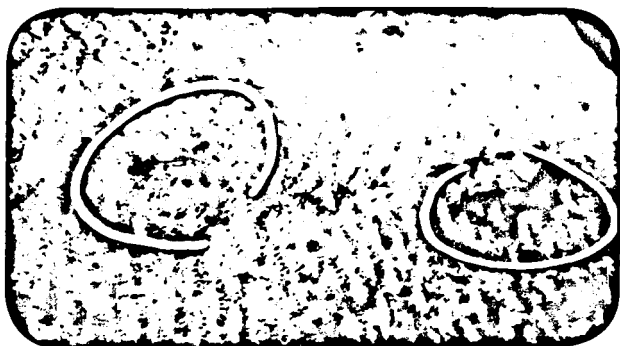
צורתם החיצונית של הסרטנים מגוונת במינים השונים ולעיתים קרובות אין כל דמיון בינם לבין הסרטנים המצויים המוכרים לנו.

קיימים מיני סרטנים החודרים לתוך גוף הדג ופוגעים בלב ובכבד של הדג. סרטנים אלו יכולים לאכול את עור הדג ולגרום לו לפצעים המתמלאים במוגלה. רביית הסרטנים היא בדרך של הטלת ביצים.

בחלק מהמינים נמצאות הביצים בשקיות כעין אשכולות היוצאים מהסרטן ובחלקם נפרדות הביצים מהגוף ומודבקות אל רגלי הנקבות.

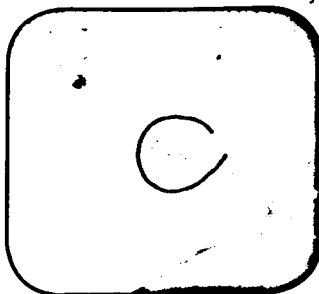
במהלך תקופת ההתפתחות של הסרטנים הטפיליים הם עוברים סידרה של שינויים. מהביצה בוקע גולם היכול לנוע במים באופן חופשי, בזמן גדילתו של הגולם הוא משיל את קליפתו מספר פעמים עד שהוא מגיע לבגרות. בנוסף לסרטנים ישנו מגוון רחב של תולעים וטפילים זעירים, בגודל מיקרוסקופי, אך עפ"י ההלכה אנו מתייחסים רק לטפילים הנראים לעין.

אורגולוס: טפיל מסוג סרטן בצבע שקוף ולו שתי "עיניים" שחורות. טפילים אלו אינם חודרים לדגים, אלא נעים לאורך גופו של הדג. הם נצמדים בעזרת שני חרטומים ומוצצים את דמו של הדג הנגוע.



חרקי אוראגולוס בדג

הטיפול במשלוח נגוע יכול להתבצע במיכל המשלוח ע"י חומר D.P. או ברומקס שמכניסים למיכל הדגים למשך שעתיים עד שלוש. כמובן שעדיף כי הטיפול יהיה טרם הוצאת הדגים מהברכה במדגה.



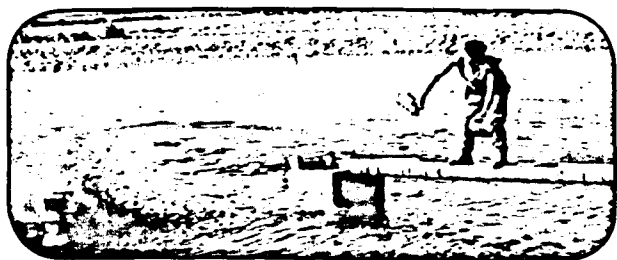
(כאן המקום לציין שלפי הוראות היצרן של החומרים ושל משרד הבריאות אסור לשווק את הדגים 16 יום לאחר הטיפול היות והחומר מסוכן).

לרניאה: אופייני לטפיל זה הוא מבנה של זרוע הצמדה שלו. זה נמצא על

ראשו של הסרטן ובעל צורת "עוגן". בעזרת ה"עוגן" הטפיל מתחבר לגוף הדג. הטפיל נפוץ בדגי מים מתוקים. אורך הנקבה 10-16 מ"מ ראשה נמצא בתוך שריר הדג. באזור ההצמדה נוצר פצע עמוק בצבע אדום. הטפיל יכול גם לחדור לאברים פנימיים של הדג.

דרך הטיפול בנגיעות זו אורך לפחות עשרה ימים, לכן דגים היוצאים למשלוח נגועים אין להם תקנה אלא להשמדה. או לחלופין ניתן לפשוט את עור הדג. הטפיל מרפה את אחיזתו בשריר הדג כשהוא מת ופשיטת העור "שולפת" אותו החוצה.

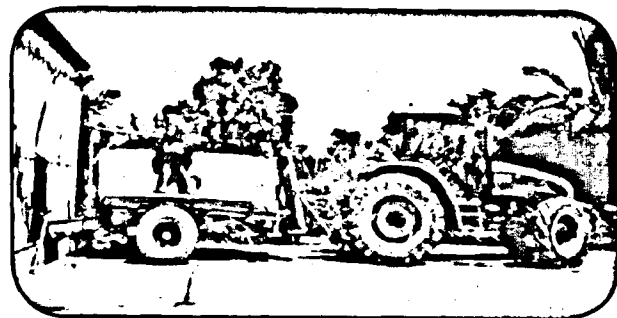
לצורך החזקה של בריכות הדגים חייבים לגדל מספר קטן של דגי "שפמנון" שזה דג ללא סימני טהרה.



בית אריזה:

שיווק הדגים מתבצע בשני אופנים

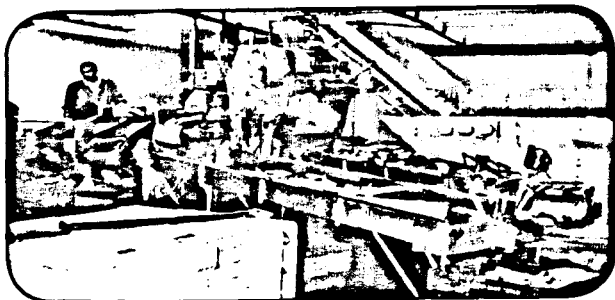
דג חי מגיע ישר מהמשק למרכז השיווק ומשם לחנות בדרך כלל דג קרפיון, בצפון נהוג למכור גם אמנון ואדמונית חיים.



דגים מצוננים ב 4 מעלות צלזיוס ארוזים בארגז פלסטיק שהינו ארגז סטנדרטי לכל ענף הדגים בארץ

אריזת הדגים

הדגים מגיעים חיים במכליות עם חמצן לבית האריזה ונשפכים לתוך בריכות עם מים קרים בטמפרטורה של 0 מעלות צלזיוס לשעה וחצי (תפקיד בריכות הקור להרוג את הדגים ע"י קירור מידי של מערכת הדם של הדג. דג שלא עובר תהליך זה הם פחות איכותיים).



הדגים עולים על גבי מסוע לליין מיון לפי גודל, בתחילת הליין יש תוף גדול בעל חריצים. התוף מסתובב ודגים קטנים נופלים בין החריצים שאר הדגים נופלים לשולחן מיון, ליד השולחן עומד פועל ששוקל את הדגים וממין לפי גודל:

ג'מבו, ענק, גדול, בינוני, קטן, זעיר.

כל הדגים נארוזים בארגזים במשקל 15 ק"ג דגים בארגז. ע"ג כל ארגז שמים מדבקה המכילה את שם המשק, תאריך אריזה, תאריך פג תוקף. על הדגים מניחים ניילון עם הדפס של שם בית האריזה ועל הניילון מניחים קרח.

מחלקת ניקוי דגים:

בכל בית אריזה קיימת גם מחלקת ניקוי דגים, הדגים מגיעים למחלקת הניקוי לאחר האריזה. שם נפתחים ומנוקים את הדגים לפי הזמנות. מרמה של ניקוי רק במכונה ועד לפילה ללא עור. בכל מחלקה לניקוי דגים יש מכונה אוטומטית שמורידה את הקשקשים, פותחת את הבטן מנקה בפנים בבטן הדג ולאחר מיכן העובדים מנקים באופן ידני ע"י מברשת חשמלית, עם מים.

רשימת בתי אריזה לדגים:

שם בית אריזה	סוגי דגים	כתובת	כשרות
דג הארץ	דגי בריכות	קיבוץ "טירת צבי"	מהדרין הרבנות טירת צבי
דלידג	דגי בריכות	מפעלים אזוריים בית שאן	מהדרין הרב אוריבך
דג העמק	דגי בריכות	קיבוץ "ניר דוד"	מהדרין הרב רווח
דג הדן	פורלים	קיבוץ "דן"	הרבנות קריית שמונה
ים כרמל	דגי בריכות	קיבוץ "מעגן מיכאל"	מהדרין הרב רווח
ביניש	דגי בריכות	קיבוץ "מעינית"	הרב לנדאו בני ברק
דג סוף	דגים, לברק	אילת	ללא פיקוח
ארדג	דגים, לברק	אילת	ללא פיקוח

כשרות הדגים /הקדמה:

עד לפני כ 5 שנים הייתה חברת תנובה המשווקת הבלעדית של הדגים החיים והמצוננים. לחברת תנובה היה מחסן שיווק בשוק הסיטונאי בירושלים ורק דגי הקרפיון בלבד היו נבדקים במחסן זה.

לפני 5 שנים בעקבות השינויים הפוליטיים כאן בארץ ישראל ובעקבות הפרטת הקיבוצים, החליטו הקיבוצים לבטל את הסמכויות של ארגון מגדלי הדגים. כתוצאה מכך כל קיבוץ יכול היה לגדל דגים, בכמות והתפלגות לסוגים עפ"י ראות עיניו ולשווקם. בעקבות זאת קרס כל מערך גידול, פיקוח, ושיווק הדגים. ומתוך 75 קיבוצים שגידלו דגים נשארו ס"ה



40 קיבוצים מגדלים דגים. הקיבוצים התארגנו מהר מחדש והקימו מערך לשיווק דגים בנפרד.

לאחר התארגנות מחדש בה יש כמה חברות לגידול ולשיווק דגים לא היה פיקוח כשרות על בריכות הדגים בקיבוצים ולא על בתי האריזה, הפיקוח היה רק במרכזי השיווק. היות ולא היה פיקוח אדוק, (למעט בית האריזה של חברת "דלידג" שהיה תחת השגחה של הרב אוירבך בפיקוח של המשגיח הרב שמעון מואיל) היה באפשרותן של חברות השיווק לשנע דגים שנפסלו בסניף אחד לסניף אחר וכך אכן היה. יש לציין שהיו כ-5 פסילות של משלוחי דגים בחודש אחד.

לפני כ-5 שנים, גוייסתי ע"י תנובה לתפקיד פיקוח על בית האריזה וכל מרכזי השיווק.

במשך הזמן התחלתי גם לבדוק את הדגים כבר בבריכות בקיבוץ טרם הוצאת הדגים למשלוח. ואכן מאז פסילות הדגים ירד ל-5 פסילות לשנה.

נקודות המצריכים לפקח ולהשגיח בדגי בריכות:

- כשרות הדגים • שמירת שבת
- טפילים ותולעים • חמץ בפסח
- ניקיון ארגזים

פיקוח הכשרות היום:

היום ועד הכשרות מפקח על המחסן המרכזי בשוק הסיטונאי שנימצא בבעלות חברת דגי ישראל.

אל המחסן המרכזי, הדגים מגיעים בשני אופנים:

1. דגי הקרפיון המגיעים חיים, מגיעים במכליות מים ונשפכים לתוך מסוע חשמלי שמעלה ושוקל את הדגים ושופך אותם לתוך בריכה. הבריכה יכולה להכיל 6 טון דגים, לפני ששופכים את הדגים מבצע משגיח מטעמינו בדיקה מדגמית לוודא שאין חשש להמצאות טפילים בדגים.

2. הדגים המגיעים מצוננים בתוך ארגזי פלסטיק כגון קרפיון, כסיף, בורי וכו' מגיעים לסניף כ-60 ארגזים במשטח. על המשטח יכולים להיות דגים מכמה בריכות. המשגיח בודק בדיקה מדגמית של כמה דגים מלמעלה, כך שיכולים להיות שיש למטה דגים שלא נבדקו ויכולים להיות נגועים.

ישנן עוד שתי חברות המשווקות דגים ומשגיח מטעמינו "ניפגש" עם המשאית ברחוב ובודק את הדגים שבמשאית

לבדיקה זו ישנם הרבה חסרונות:

המשאית לפעמים עמוסה בדגים ויש למשגיח קושי רב לפקח ולראות מה באמת מכילה המשאית.

אין אפשרות לפקח האם המשאית לא ממעמיסה עוד דגים במשך היום, דגים שלא נבדקו.

אין אפשרות לדעת האם המשאית לא פורקת דגים טרם הבדיקה.

לצורך עליית מדרגה בפיקוח הדגים המקומיים יש צורך דחוף לשנות את אופן הפיקוח על חברות השיווק. צריך להיות פיקוח כבר בבית האריזה וכל הדגים היוצאים מבית האריזה יהיו לאחר בדיקה של משגיח שבדוק את סימני הטהרה, בדיקה דג דג. שאין המצאות של טפילים על הדגים. וכל הארגזים חתומים ע"י המשגיח בבית האריזה.

באופן זה נוכל להיות בטוחים שכל הדגים המשווקים תחת כשרות של העדה החרדית אכן נבדקו דג דג הן מבחינת סימני טהרה והן מבחינת בדיקת טפילים, אין צורך להוסיף שבאופן זה נוכל לפקח גם על חילול שבת ואוכל חמץ לדגים לפני פסח.

מצורף נוהל כללי לבית אריזת דגים

נוהל לבתי אריזה דגים טריים

דגים טהורים: חברת השיווק ובית האריזה מתחייבת לעסוק רק בדגים טהורים.

בדיקת סימני הטהרה וטפילים:

• נאמן כשרות חייב להיות נוכח בעת מיון הדגים.

• אין להפעיל את מכונת המיון שלא בנכחות נאמן הכשרות.

• נאמן הכשרות יבדוק סימני טהרה במספר דגים מכל בריכה את שאר הדגים בדיקה בראיית עין שכל דג ודג.

• נאמן הכשרות יבדוק בדיקה מדגמית מכל בריכה כדי לוודא שאין טפילים בדגים.

• מפקח מטעם ועד הכשרות יבקר מידי יום כפי הצורך ויבדוק את הדגים מנגיעות בטפילים טרם סגירתם בפלומבה.

• דג שנפסל יארז באריזה שקופה למגזר הלא יהודי.

• דגים מבית אריזה אחר לא ישווקו תחת כשרות ועד הכשרות.

• דגים חיים המגיעים ישירות למרכז השיווק בירושלים
בדקו ע"י משגיח. הן בדיקת סימני טהרה והן בדיקה שאין
טפילים במשלוח הדגים.

ארגזים:

כל הארגזים הריקים המוחזרים לבית האריזה חייבים
לעבור שטיפה במכונה לשטיפת ארגזים תוך שימוש בחומר
פוגם.

שמירת שבת:

• בית האריזה ייסגר שעתיים לפני כניסת שבת וחג ויפתח
שעה מצאת השבת וחג.

• דגים חיים ייקלטו במוצאי שבת וחג החל מארבע שעות
לאחר צאת השבת, בתוספת זמן הנסיעה ממקום גידול
הדגים לבית האריזה.

מחלקת ניקוי דגים:

• הדגים הנשלחים למחלקת ניקוי חייבים להיות מאושרים
ע"י ועד הכשרות לאחר בדיקה כמפורט לעיל.

• כל הדגים הנקיים יארזו חותם בתוך חותם.

• כל הסכינים החדשים חייבים לעבור טבילה והכשרה
בתאום עם מפקח הכשרות.

• ניקוי דגים נגועים בטפילים חייב להיות בתאום ופיקוח
של ועד הכשרות.

כשרות לפסח:

• חדרי האריזה וחדרי ניקוי הדגים חייבים להיות נקיים
מאוכל חמץ כל ימות השנה.

• יש לשטוף את הידיים והציפורנים טרם תחילת
העבודה.

• במחלקת ניקוי יש להסיר את החלוקים טרם היציאה
לאכול ובסיום האוכל יש לשטוף היטב את הידיים והפה.

פרסום ואריזה:

• כל מוצרי האריזה (ניילונים, סרט הדבקה) חייבים לקבל
את אישור ועד הכשרות טרם הדפסתם.

• כל חומר פרסומי חייב את אישור ועד הכשרות.

דו"ח ייצור דג סול מסוג פוטית - פלייס בהולנד היבואן: חברת נטו מלינדה

דגי סול

זו, שכל אחד מהם הוא ימני או שמאלי. הפסטודס הוא גם היחיד מבין דגי משה רבנו שבסנפיריו יש קוצים.

התפתחותו של דג משה רבנו מן הביצה ועד לבגרות מלמדת בבירור, כי דגים אלה התפתחו מדגים זקופים (כלומר דגים שאינם נחים ושטים על צידם). הדגים הקטנים בסדרה זאת דומים לכל דגיג אחר (יש להם עיניים משני צידי הגוף והם שטים כמו כל דג אחר). אך לאחר שהדג גדל עד לאורך של סנטימטר אחד בערך, מתחילה אחת מעיניו לנוע כלפי מעלה, עוברת את קצהו העליון של הראש ונקבעת לצד העין השנייה. "טיול" זה נמשך כשישה שבועות. בינתיים חל גם עיוות בגולגולת הדג, ובסופו של דבר נוטה הדג בהדרגה על צידו חסר-העיניים ויורד לאטו אל קרקעית הים.

דג משה רבנו שוחה בתנועה גלית, העוברת לאורך גופו, בעזרת סנפיר השת וסנפיר הגב. זה האחרון ארוך מאוד (הוא מתחיל לפני העין או מעליה ומתמשך לאורך כל הגוף). עיוות-הראש גורם לכך, שפיהם של דגי משה רבנו מצוי בכיוון הצד התחתון, העיוור, של הגוף. דבר זה קשור בעובדה שהם ניזונים בעיקר מבעלי חיים המצויים על קרקע הים, כגון: רכיכות, קיפודיים קטנים, תולעים ודומיהם, אף על פי שיש מינים המסוגלים גם לרדוף אחר דגים או סרטנים וללכדם. עיניהם של דגי משה רבנו מזדקרות בדרך כלל מעל לראש. הן מוגנות על ידי שמורות עבות ובשרניות, וכל אחת מהן יכולה לנוע בפני עצמה. כך הן סוקרות את הנעשה סביבן בכל הכיוונים בחיפושם אחר מזון או אויבים וסותרים.

יש גם מינים שאינם טהורים

URK

אורק, עיירת דייגים במרכז הולנד.

שטחה של העיירה אורק 109.20 קמ"ר שהם 42.2 מ"ר מתוכם 11.54 קמ"ר שהם 4.5 מ"ר יבשה 98.37 קמ"ר או 38 מ"ר של ים. האוכלוסייה המקומית מונה 17,589 תושבים (2007).

בשם דגי משה רבנו, או סוליתאים, מכונה סדרה גדולה של דגי גרם ממחלקת מקריני הסנפיר (על סדרת *Acanthopterygii*), שגופם המשוטח הוא אסימטרי ונראה כאילו נחצה לשניים.

הם נחים ושטים על צידו האחד של הגוף, וצידו השני של גופם מכוון כלפי מעלה. הצד התחתון בהיר יותר, בדרך כלל, והשיניים שבו מפותחות. הצד העליון כהה יותר ומשתלב בצבע הקרקע שבה מתחפר הדג,

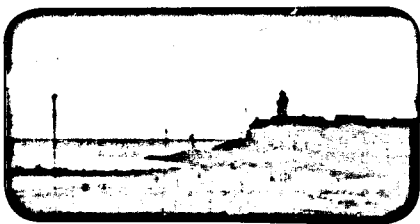
והשיניים שבו קטנות או מנוונות. לעומת זאת מצויות בראשו של הדג בצד זה שתי עיניו, הניבטות מתוך המחפורת שבה הוא מתחפר (דגי משה רבנו הם דגי קרקע המבלים את רוב זמנם בהיותם מחופרים בתוך החול).

צבעם תלוי למעשה בסביבה שבה הם מצויים. בניסויים שונים הוברר, שכאשר מחזיקים את הדגים במכל שתחתיתו מוארת, מתחיל צידם הבהיר להתכהות. כן נמצא, שהדגים חייבים לראות תחילה את הקרקע שעליה הם רובצים, ורק אז יכולים הם להשתלב בצבעיה. אך יש גם מינים חריגים, החסרים את כושר-ההסוואה הזה. כך, למשל, ידועים דגי משה רבנו שהם לבקנים או חסרי-צבע.

מוצאם של דגי משה רבנו הוא מדגים דמויי דקר, שגופם לא היה משוטח, שענים האחת החלה לנוע לכיוון אחד הצדדים. צד זה נעשה מכאן ואילך לצד העליון. כתוצאה מתנועה זו של העין החל הראש להתעוות. אצל הדג הטרופי פסטודס (המצוי גם במפרץ אילת) הראש מעוות פחות מן הרגיל, העין הנודדת עשויה להיות העין השמאלית או העין הימנית, והיא מגיעה רק עד לקודקוד. כיוון שכך, אין לדעת בבטחה מה יהיה הצד שעליו ינוח הדג. פרטים מסוימים הם ימניים, ואחרים שמאליים, וזאת בניגוד לשאר מינים בסדרה

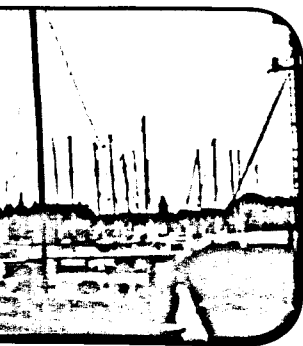
ה ע י י ר ה

אורק נמצא כיום
בנורדוסטפולדר
שבמחוז פלפולנד,
המחוז הצעיר
ביותר בהולנד.
הכפר שהיה בעבר
אי בים הדרומי,
המרוחק מן היבשת



כמחצית השעה של שיט מקו החוף, נמצא כיום על אדמת ים
מיובשת. לאחר הקמת הסכר ב-1932 הוקמו באזור סוללות
טבעתיות שאצרו את המים, ואלו נשאבו החוצה עד לייבוש
הקרקע. ב-1942 נחנך אוור נורדוסטפולדר, לאחריו ב-1957
מזרח פלפולנד וב-1967 דרום פלפולנד.

עיקר כלכלת העיירה הייתה מאז ומעולם מבוססת על דיג
וכך הם פני הדברים גם כיום, סחורות שמקורן בים עוברות
דרך נמל אורק וממשיכות להיות מופצות באופן נרחב וזאת
למרות שכיום נדרשות ספינות הדיג של אורק לעבור קברת
דרך גדולה בהרבה כדי לאסוף את מרכולתן מאשר נדרש
מהן בכל זמן שהוא בעבר.



במשך שנים רבות היה
הכפר מנותק מהיבשה, מה
שאיפשר לתושביו לשמור על
אורח חייהם המסורתי. לאחר
סקירת הים החליטו תושבי אורק
שלא לוותר על העיסוק בדגים
והקימו שוק דגים וצלופחים,
שכיום הוא אחד משווקי הדגים
הגדולים באירופה. המסחר
בדגים נעשה באותו האופן בו
מתקיים המסחר בבורסה של
סחורות עתידיות.

בעקבות עלייה במחירי הדגים כיום אורק היא עיירה
משגשגת.

השפה המדוברת באורק היא הולנדית עם דיאלקט
מיוחד שהתבדל מהשפה המדוברת בשאר המדינה בשל
הניתוק הגיאוגרפי שהיה קיים בעבר. דיאלקט זה כולל גם
מספר מילים באידיש שחדרו אל השפה ע"י נערות שעזבו
את ביתן בשל מצב כלכלי ירוד ויצאו לסביבות אמסטרדם

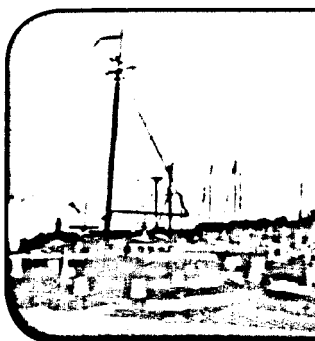
כדי לשמש כעובדות משק בית בבתיים אמידים יותר, רובם בתי יהודים ולאחר שחזרו לאורק כדי להקים משפחות הביאו עימן את המילים החדשות.

הכפר בנוי כעיירת דייגים בעלת סמטאות קטנות וצרות, מגדלור ורציף ונמל דגים גדול מאוד. בחלונות הבתים מוצגים לראווה דגמי ספינות, צדפים, מגדלורים זעירים.

האזור שסמוך למגדלור הוא האזור העתיק ביותר של הכפר. לא רחוק ממנו תצפית הזיכרון, לוחות אבן שעליהם חקוקים שמותיהם של הימאים תושבי אורק שמצאו את מותם בים והפסל המפורסם של האם הצופה אל הים וממתינה לשווא לשובם של הבעל והבנים. המוזיאון ההיסטורי לתולדות המקום נמצא אף הוא בסמוך.

אורק נהנית ממעמד מיוחד בתעשיית הדגים האירופאית בזכות מיקומה הגיאוגרפי האסטרטגי. חברות גדולות בעלות אוריינטציה שיווקית כלל ארצית ובינלאומית מנקודת מבט ממוקדת מבחינה מקצועית וחדשנית סייעו לאורק לתפוס את מקומה כמרכז הדגים המובהק של אירופה כשביכולתה להציע יתרונות רבים לספקים וקניינים כאחד.

בנוסף לרמת המחירים המפתה, מאחר והמסחר נעשה בדרך של בורסה בדומה למכירה פומבית, יש באפשרותה של אורק להציע מבחר גדול של דגים באיכות גבוהה ובאספקה שוטפת. הטכניקות העדכניות בהן נעשה שימוש מבטיחות את סביבת העבודה הטובה והתואמת ביותר עבור כל כוחות השוק.

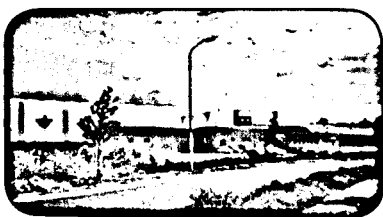


מערכות תקשורת מתוחכמות מאפשרות קשר ישיר עם כלי השייט באזור ואינפורמציה עדכנית זורמת על בסיס יומי וכוללת פרטים לגבי זנים, כמויות, דרישות השוק ועיצוב מחירים.

מידע מוקדם הינו מרכיב חיוני עבור מסחר מוצלח מאחר והוא מאפשר להיצע וביקוש להיפגש בנקודה המוקדמת ביותר.

המפעל הראשי:

המפעל שנוסד בשנת 1973 הינו מודרני וחדש, הגדול ביותר במקום ובעל אוטומציה מלאה עם יכולות גבוהה של ניקוי והקפאת דגים. הספק הייצור במפעל הוא של ייצור קונטיינר דגים



ביומיים. המפעל בתחילת דרכו בפילוט דגים וכיום הוא מהמפעלים המובילים והמוכרים בעולם ליבוא יצוא וטיפול בדגים ובדגים המגודלים בחוות לגידול דגים. המפעל מתמחה גם במוצרי דגים מעובדים.

המפעל פעיל 5 ימים בשבוע כשהימים שבת וראשון הם ימי חופשה. בחודשי החורף הקרים כ 3 חודשים אין אפשרות לעבוד בשל הקור הכבד במפעל בנוסף בתקופה זו יש מחסור בדגים.

המפעל מחזיק בכל האישורים הגבוהים של אבטחת איכות ואישורי יצוא לכל מדינות העולם.

במפעל מייצרים מייבאים ומשווקים דגים טמאים וטהורים כאלו הנידוגים באזור הים הצפוני או דגים אקזוטיים המיובאים מהמזרח הרחוק, דגים אסיאתים מגידולי חוות או דגים מהמדינות סין, ויאטנם ויון..

במפעל פועלות מחלקות נוספות מלבד ניקוי ואריזת דגים המשמשות לייצור שנצלים של דג עם או ללא ציפוי.

מפעל קבלן:

באזור התעשייה של אורק מרוכזים מספר מפעלים קטנים לפילוט ידני של דגים. מפעלים אלו נשלטים ע"י טורקים מוסלמים או מרוקאים. ישנם ביניהם מפעלים המעסיקים 10 עובדים ויש כאלו בהם 200 עובדים, אולם כולם משמשים כקבלני משנה ואינם עוסקים במסחר גופה. מפעלים אלו חסרים את ציוד ההקפאה והגלזורה. מפעלים אלו בדרך כלל נראים מוזנחים ופרימיטיביים אל מול המפעלים הגדולים.

במפעל בו התבצעה העבודה עבורנו, עובדים בכל יום בין השעות 4:00 בבוקר עד השעה 14:00, במשך 7 ימים בשבוע. כ 14 עובדים שכושר הייצור הכללי שלהם הוא 3 טון של פילה דגים ליום עבודה.

תהליך הייצור:

הדגים מגיעים ממחסני הבורסה בארגזי פלסטיק במשאיות קירור.

במפעל עוברים הדגים תהליך של מיון ושטיפה במכונה ומעוברים למכלי נירוסטה. כל מיכל מאחסן 500 ק"ג דג אליהם מוסיפים מים וקרח.

בייצור זה הדגים הועברו לקבלן מישנה לפילוט ידני עקב עומס עבודה במפעל הראשי בנוסף לדרישה שלנו שלא יתבצע במהלך כל ימות הייצור שתחת השגחתנו ייצור של דגים אחרים במקביל.

הדגים מוכנסים למכונה לצורך הורדת העור מהצד השחור. דגים בעלי עור שחור משני הצדדים נפלטים מהמכונה ונשפכים אל ארגזי פלסטיק המכילים 15 ק"ג דגים כל אחד.

העובדים לוקחים את הארגזים לשולחן העבודה (השולחנות בנויים מנירוסטה ועליהם קרש חיתוך מפלסטיק. אל משטחי העבודה מוזרמים מים כל העת מצינורית קטנים) כדי לפלט את הדג. הראש, הזנב וחלקי הפנים יוצאים ע"י מסוע לחדר אשפה בחוץ, פילה הדג שנותר וכנס לארגז בהפרדה של שחור ולבן לארגזים שונים.

כל הפילה שיוצר עבורנו נשפכו למיכל פלסטיק עם מים וקרח וכל מיכל ניסגר עם ניילון והולוגרמה כדי לסמן את הדגים שלנו.

הדגים הועברו למפעל הראשי כדי לעבור הקפאה.

הדגים נשפכים למכונה ע"י מלגזה, המכונה מנקה את הדג מקפיאה ויוצרת שיכבת קרח של 25% (גלזורה). אורך המסוע במכונה 100 מטר.

לאחר סיום ההקפאה והציפוי הדגים נארזים באופן אוטומטי 10 ק"ג דגים בכל ארגז.

כשרות:



בכל הדגים נבדקו סימני הטהרה בראיית עין.

בחלק מן הדגים שהגיעו ביום הראשון לעבודה נמצא טפיל חיצוני ממשפחת

האורגלוס (כמו זה הנמצא בדגי סלמון הגדלים בכלובים בים), העובדים קיבלו ממני הוראות מדויקות כיצד יש לנקות את הדג והוראות אלו בוצעו במלואן ראוי לציין כי כשהדגים נארזים עבור כשרויות אחרות תהליך ציפוי הקרח עובר על הדגים עם הטפיל ולאחר מכן קשה לזהותו.

בעת הכנסת הדגים למכונה לצורך הורדת העור נמצאו דגים מסוג "פלאונדר" שזהו למעשה דג טהור אבל לא זה הדג שהוזמן. הדגים הוכנסו לעבודה ולא מוינו החוצה, כך שגם אם היה בנמצא דג טמא מסוג הדגים השטוחים, הדג היה ניכנס לפילוט.

במפעל מנקים ומקפיאים גם דגים טמאים, על כן דרשתי מידי יום לפני תחילת העבודה ניקוי יסודי עם דטרגנט חריף ומרוכז, סכינים חדשים, הפשרה של מכונות ההקפאה והפשרה של הקרח על מנת למנוע הדבקות של קרח מדגים טמאים או חלקים של דגים טמאים.

כל ארגז דגים נחתם וחותם בתוך חותם ע"י הולוגרמה.

יומן מסע:

יצאתי את ביתי שבקריה הקדושה ביום ראשון כ"ה ניסן תשס"ט בשעה 3:00 לפנות בוקר בדרכי אל שדה התעופה. טסתי לאמסטרדם אליה הגעתי בס"ד ביום ראשון בשעה 11:00 בבוקר. מאחר שנמסר לי מראש כי נציגי המפעל אינם ערוכים לקבל את פני ביום ראשון, שכרתי רכב ונסעתי בכוחות עצמי לעבר בית המלון בכפר URK.

ביום שני בשעה 6:00 בבוקר הגעתי בכוחות עצמי אל מפעלו של קבלן המשנה. כל עובדי המפעל ללא יוצא מן הכלל דוברי טורקית בלבד דבר שהקשה מאוד על התקשורת עימם. מאחר והעובדים קיבלו מראש את נהלי ודרישות ההשגחה היה המפעל מוכן וערוך לכך. במהלך כל ימות הייצור הייתה התקשורת ביני ובין עובדי המפעל מבוססת על תנועות ידיים ופנטומימה. בעלי המפעל התגלו כאדיבים ביותר. שהיתי במפעל במשך כל שעות הייצור ובהן בדקתי סימני כשרות וטהרת הדגים של סנפיר וקשקשת בכל הדגים בראיית עין. כמו"כ בדקתי האם יש חשש נגיעות של תולעים הן בבשר הדג והן על עור הדג. אכן הדגים נמצאו נגועים ביותר על גבי חלקו החיצוני של העור. נתתי את הוראה לנקות היטב את הדג לפני תחילת הטיפול בו על מנת שירדו כל התולעים. עבודת הפילוט הסתיימה באותו היום בשעה 13:00 ס"ה פילה לבן 1,020 ק"ג.

בשעה 14:00 הגעתי למפעל השני לצורך ההקפאה, ציפוי הקרח והאריזה של הדגים. בדקתי את המים בהם משתמשים לצורך ציפו הדג על ידי טעימה ולא הרגשתי בהם כל טעם מחשיד שיעיד על הוספת חומרים למים. המים בהם משתמשים מאד נקיים, אלו מים של אוסמוזה הפוכה. בשעה 18:00 הסתיימה העבודה וסומנו ס"ה 150 ארגזים X 10 ק"ג.

ביום שלישי, התחילה העבודה בשעה 4:00 לפנות בוקר. בכל הדגים נבדקו סימני טהרה בראיית עין. סיימנו את העבודה בשעה 14:00 ס"ה פילה 1,312 ק"ג. בשעה 16:00 הגעתי למפעל השני לצורך הקפאה ציפוי ואריזה סיימנו בשעה 18:00 ס"ה 189 ארגזים X 10 ק"ג.

ביום רביעי, החלנו לעבוד בשעה 4:00 לפנות בוקר בכל הדגים נבדקו סימני טהרה בראיית עין. סיימנו את העבודה בשעה 14:00 ס"ה פילה 1,312 ק"ג. היות והמפעל הקבלני לא עמד בכמויות עליהן התחייבו ליבואן נתבקשתי שהיום באופן חריג יהיה ייצר גם במפעל הראשי. הגעתי למפעל הראשי בשעה 13:00 התחילו בניקיון ולאחר שעה התחלנו לייצר שם. הייצור נמשך שעה אחת, מאחר וזהו מפעל משוכלל שכל העבודה בו מתבצעת במכונה, הספקנו לפלט 710 ק"ג בזמן קצר. ס"ה פילה 1,890 ק"ג בשעה 16:00 התחלנו הקפאה, ציפוי ואריזה העבודה באותו היום הסתיימה בשעה 19:00 ס"ה 277 ארגזים X 10 ק"ג.

ביום חמישי החלנו לעבוד בשעה 4:00 לפנות בוקר, בכל הדגים נבדקו סימני טהרה בראיית עין סיימנו את העבודה בשעה 10:00 היות ואני מתחיל היום את מסע החזרה לא"י. ס"ה פילה 633 ק"ג. בשעה 13:00 הגעתי למפעל הראשי לצורך ציפוי ואריזה סיימנו בשעה 16:00. ס"ה 95 ארגזים X 10 ק"ג.

החלתי את דרכי לכיוון שדה התעופה סכיפול שבאמסטרדם. הנחיתה הייתה בארץ ביום שישי ל' ניסן

ס"ה ייצור:

סה"כ משקל: 7,110 ק"ג' סה"כ קרטונים: 711

בהדרת הכבוד
אהרן וולקן

דו"ח ייצור ראשון במפעל ... יצרני געפילטע פיש בנוא גרזי - ארה"ב עבור היבואנים: א.ב. ישראלפורט בע"מ י-ם

א. לפי הסיכום הרי שעל המשגיח ... הי"ו, ... והוא פותח ובדק את הביצים אחד לאחד בכל יום תמיד. והוא גם יפתח ויבדוק את הביצים עבורנו ביום שישי למשך השעות הראשונות של הייצור ביום הראשון.

ג. במחלקת הייצור עובדים 15 פועלים. ב' אנשים חסידים ואנשי מעשה פתחו ובדקו כל ביצה וביצה, אלפי ביצים ביום. גם בדקו מכל משטח את הבצלים מתולעים וחרקים, וכפי ההראות שקבלנו מהר"ש שטערנפעלד. למרות שהדגים הגיעו ממפעל בהשגחת הבד"צ, ולא נדרש בדיקת דגים חוזרת, עכ"ז העמידו שני אברכים בתחילת הל"ן, ובדקו בדיקה חוזרת כל דג.

ב"ה העבודה התנהלה כראוי וכל היום עשו רק ייצור שלנו, בסוף היום נכנס הכל לפריזער מיוחד עבורנו להקפאה לכל הלילה, קניתי שני מנעולים לנעול דלתות הפריזער למשך הלילה, העבודה הסתיימה ביום הראשון בשעה 6:00 בערב.

ד. למחרת ביום שני, שוב התחילו בעבודה בשעה 6:00 בבוקר, והוציאו את הרולים מהפריזער לצורך אריזתם בשקיות ניילון. במחלקת אריזה עובדים רק 3 פועלים. עבודות האריזה הסתיימה ביום השני בשעה 6:30 בערב.

ה. סה"כ ייצרו ... רולים ארוזים ומוכנים למכירה. על כל רול הדבקנו מדבקת הולוגרמה (חותם בתוך חותם). ונארוזו בקופסאות קרטון. משקל כולל: כ- ... (כ- ... משטחים). ז. ביום השני כשהי' ייצור שוטף בכשרויות רגילות, עברתי מפעם לפעם באגף הייצור, וראיתי שבייצורים השוטפים של הכשרויות הרגילות ...

ח. בעל הבית שואל ומציע, אם אפשר במקום הדבקת מדבקות הולוגרמות, יבקש ממדפיס השקיות לאריזה, שידפיסם ממספרים במספר רץ, ולפני כל ייצור יקבעו הרבנים קוד מיוחד לייצור.

לסיכום:

הייצור עבר בעז"ה כראוי וכיאות, לפי כל ההוראות העובדים במפעל הם יראים ושלימים ויר"ש אמיתיים.

א. ...כמובן שעניתי לו; "כל זמן שלא קיבלתי הוראות ואישור מפורש מהרבנים שליט"א לא אעשה כלום על דעת עצמי".

ואכן, ביום ה' פר בא התקשר אלי הר"א וולקן, ונתן אור ירוק להתחיל בייצור. וגם שלח פקס עם הוראות מפורטות על סדרי ההשגחה וכן פירוט חוה"ג המאושרים (מצו"ב). סיכמתי עם מנהל המפעל על התחלת העבודה ביום ראשון בבוקר, ראשוני הפועלים מתחילים בעבודתם בשעה 6:00 (עלות השחר בשעה 6:07), ולכן גם אני כבר כשעה קודם במפעל כמבואר בהמשך.

ב. יצאתי מביתי ביום א' בשעה 4:00 בבוקר (בערך שעת נסיעה למפעל) ובדקתי את כל קרטוני הפילה אם הם סגורים וחתומים בחותם הבד"צ, וכן שאר חוה"ג, ובה" כולם היו כשורה.

אמנם עכ"ז הי' שאלות ודברים שלא היו ידועים מקודם, ותוך כדי התקשרתי לר"א וולקן ע"מ שיברר עם כב' הרבנים שליט"א על הני"ל, ואציגה נא כאן מס' שאלות שהתעוררו, והתשבות שנתקבלו, ע"מ שיהיו רשומים בכתב לייצורים הבאים:

בנוסף לרשימת חוה"ג ... שמכניסים ... חו"ג, ושמו: ... מגיע מ- ... לדברי מנהל המפעל זה מרכיב חשוב וכמעט שא"א לוותר על זה, כי מטרתו להלבין את המוצר ושלא ישחיר במשך הזמן.

התשובה שקיבלתי: מאושר לשימוש

עוד ביום השישי, שאלני מנהל המפעל האם אפשר להתחיל לפתוח את הביצים יומיים קודם הייצור, שיהי' מוכן כמות רצוי' מיד בתחילת הייצור ושלא יצטרכו להתעכב בתחילת העבודה מחוסר ביצים פתוחים ומוכנים, ובכדי שלא יפסל בלינת לילה משום רוח רעה השורה עליהן (וכמבואר בנדה י"ז ריש ע"א) מכניסים לכל סיר של ביצים טרופות סוכר, (כל סיר מכיל כ-170-180 ביצים) בכדי שלא יהי' ביצים לבד אלא מעורב עם עוד מאכל, הגם כי מבואר בכף החיים יור"ד סי' קט"ז אות צ"ב, דכבר נהג העולם להקל. וכן הביא הכף החיים היתר זה באו"ח ריש סי' תק"ד, וכן הביא להתיר כשבת מוסר סוף פרק מ'.

דו"ח ייצור דג סול בהולנד

המפעל:

שוכן בעיירה ... איזור של תפוצת דגים, בסמיכות מקום לשפת הים, מרחק של 130 ק"מ מאמסטרדם, במפעל עובדים

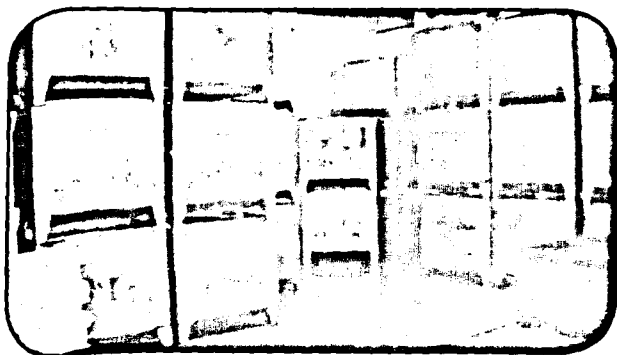


ואשר חלק מהם הם דגים טמאים ומיועדים לשיווק בשוקי ארצות טורקיה ופיליפינים וכו' וכו'.

לשאלתי, נאמר לי ע"י נציג המפעל, כי קיים גם סניף ב"סין" של המפעל, המייצר דגי סול מסוג "יילו פין".

רמת הניקיון:

כללי ניקיון נאותים נהוג במפעל, מדי יום ביומו המקום עובר ניקיון יסודי עם שטיפה בחומרי ניקיון מיוחדים, תלבושת מיוחדת של חלוקים וסינורים המיועדים אך ורק לזמן הייצור, בשעת ההפסקה הם מסירים את החלוקים והסינורים המיוחדים, כמו"כ ישנו כיסוי מיוחד על השיער, העובדים רוחצים את הידיים בחומר חיטוי לפני הטיפול בדגים, לחומר חיטוי ישנו ריח של אלכוהול, כל העובדים הבאים במגע ישיר עם דגים לובשים כפפות על הידיים, חל איסור מוחלט לאכול באולמי הייצור, קיימים חדרי אוכל מיוחדים עבור העובדים.



תהליך הייצור:

בתי קירור מותקנים במפעל ושם מאוכסנים מיכלי הדגים, בחלק ממיכלי הדגים הוסיפו בהם מלח ועוד חומרים וכו', אך לא בכל המיכלים, כמו"כ נמצאים במפעל חומרים שונים לעיבוד הדג כגון שמן סויה וכדומה, וכשפשפשתי בדבר, סיברו את

6 ימים בשבוע, החל מהשעה 5:00 בבוקר עד השעה 10:00 בלילה, העבודה מתחלקת לשני משמרות, המפעל עומד בתקן "איזו", וכן תווי תקן אירופיים של מפעל המאושר למזון.

המפעל מיועד לייצור אך ורק לדגים, אולם אוכלוסיית הדגים שמעבדים במפעל יש ביניהם גם דגים טמאים, ישנו שיתוף פעולה פורה עם חברת "..." המייבאת ומשווקת טריפות ושאר דברים אסורים.

שלל הדגים המגיעים למפעל, הם בתוך מיכלים גדולים שמכילים כ-500 ק"ג ומכוסים בשכבות של קרח ללא תוספת מלח וכו', הדגים מגיעים טריים ושוהים במיכלים פחות מיממה, תחום ומחיצות נפרדו בין כל סוג דג, למרות זאת נמצאו אחוזים כודדים של תערובת דגים טמאים, ובבדיקת העובדים בשלחן פירוק הדג הם מתגברים על בעיה זו ומפרידים את הדגים הטמאים מחברת הדגים הטהורים, נציגי הרבנות של ... מבקרים במפעל מעת לעת של כמה חודשים.

מבנים רבים בעיירה זו משמשים את המפעל בתעשיית הדגים, לעתים באותו זמן מייצרים במפעל סוגי דגים שונים,

אוזניי כי המיכלים
עם המלח אינם
מיועדים לייצור
הדגים שנעשה
עבורנו.



ה ד ג י ם
מועברים במלגזה
מתוך חדרי הקירור
למתקן מיוחד בו
שופכים את מיכל
הדגים, במתקן זה קיים

מכונה של קילוף עור, ובמקום זה עמדתי
בבדיקת סימני הטהרה וכשרות הדגים,
ולאחר מכן הם מועברים לארגזים
המכילים כ-30 ק"ג.



דגי הסול הם דגים שטוחים, כשבצדו
האחד גוון העור הוא שחור ובצדו השני
הוא לבן, והוא נראה כעין סוליה, עיני
הדג נמצאים בצדו של העור השחור, דג
ה"פלאונדר" אינו ממשפחת דגי ה"סול"
אך הוא דומה אליו, ומשמש כתחליף זול
לדגי ה"סול".

קילוף העור נעשה רק בצידו של העור השחור, וחלק
זה של הדג מיועד לארצות שונות, צדו של העור הלבן אינו
נקלף, והוא מיועד עבורנו, (לפעמים ייתכן שגם צדו השני
של העור הוא אפור ולכך הוא ג"כ נקלף).

ואכן במקום זה עמדתי ובדקתי כי דגים אלו הם כשרים
וטהורים, וכאמור לעתים ישנם אחוזים בודדים של תערובת
דגים טמאים.

תהליך פירוק הדג:

הארגזים עם הדגים המקולפים מועברים לשולחנות
עבודה מנירוסטה, ובהם מותקנים בצידי השולחן מערכת
של צינורות המזרימים קילוחי מים על גבי השולחן, העובדים
מפרידים את בשר הדג מהעצמות ומהראש והמעיים וכו',
ומפלטים את הדג לשני חלקים, הפילה של צידו של העור
השחור - נטול העור הובדל מהפילה שקיים בו העור הלבן,
(יצויין, כי בעצם בשר הדג אפשר להבחין בין צדו של העור

השחור שבו בשר הדג נוטה יותר לאפור, מאשר בשר הדג של צדו של העור הלבן שהוא נוטה לאדמדם) ושוב הפילה עובר שטיפת מים על גבי שולחן העבודה.

לאחר מכן הפילה מועבר שוב למיכלים ענקיים בני 500 ק"ג, וכאמור לעיל ישנם סוגי דגים שבשלב זה או לפני זה מוסיפים להם מלח וכו', ולאחר מכן הם מועברים במלגזה לתוך מתקן מיון הממין את הפילה לפי גודל ומשקל.

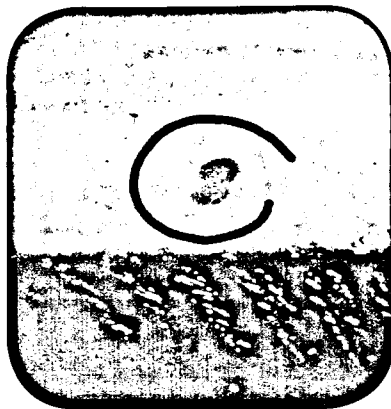
תהליך ההקפאה והגלזורה:

המיכלים עם הפילה מועברים למבנה מיוחד, ובו קיימים כללי ניקיון קפדניים ביותר, הדגים עוברים שטיפה נוספת בתוך מתקן שטיפה, וישנו סרט נע שמעביר את הדגים מתוך מתקן השטיפה למתקן נוסף שבו מקבלים כעשרה עובדים את הפילה והוא נבדק אם הוא טוב וראוי לשיווק, ושוטחים את הפילה על גבי משטח המכניס את דגים להקפאה של 40 מינוס, לאחר מכן הם מועברים בתהליך אוטומטי לתוך מתקן מים ושוב עוברים



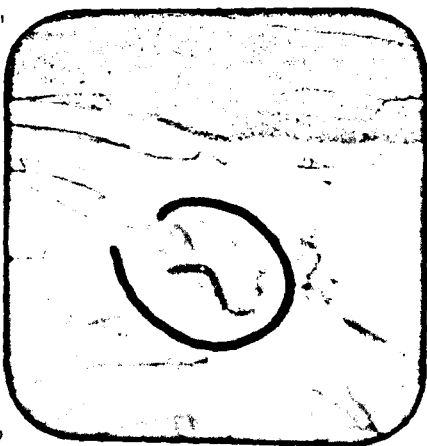
תהליך הקפאה, כך שהפילה נטבל 4 פעמים במים, ונוצר על גבי הפילה שכבת קרח - גלזורה המהווה כ-20% מהפילה, במים הללו אין שום תוספות.

כשרות:



בבדיקה שערכתי לדג ה"פלאונדר", נמצא שיש בו חשש תולעים בנגיעות נמוכה של 1 1/2% של תולעי אנסקיס- נמטודות, אך בהמשך התברר כי ייתכן שיש בהם אחוז נגיעות גבוהה יותר, כאשר גיששתי אצל מומחה את מקור הבעיה, מדוע בדג ה"פלאונדר" ישנם

יותר טפילים מאשר
בדג סול מסוג
"פלייס", עמד על
טיב הדברים, כי
דג ה"פלאונדר"
חי במים אשר
ב ס ב י ב ת ם
נמצאים הרבה
כלבים וסרטנים
הנוגעים בתולעים
אלו והם במים
עמוקים יותר,
כך שיש רגלים
לדבר שדגים אלו
יהיו נגועים, נוסף
לכך נמצאו טפילים
חיצוניים על גבי העור,



כעין כינת הסלמון בכמות יותר בולטת וניכרת, ולצורך כך
יש לגרד את העור ולשוטפו היטב, [הרב אהרן וולקן ביאר
לי פשר הדברים, לפי דברי המומחים בהולנד, כי דגים אלו
מועברים לכלובי ים, וכך נוצרים בהם הטפילים הללו].

יש צורך לעמוד ולבדוק היטב ליד מכונת הקילוף כי אכן
יסולקו כל הדגים הטמאים.

הדגים מגיעים טריים מדי יום ביומו, ושוהים במיכלים
פחות מיממה, כך שאין בהם חשש כבוש.

ישנו צורך לפקח בצורה צמודה שדגים אלו לא יעברו
טיפול במלח וכדומה.

הסכינים מיועדים אך ורק לדגים טהורים, ... עבור ייצור
הבד"ץ. לאחר שנוכחנו שהעבודה מתבצעת בכמה מבנים
באותו זמן, יש צורך ... שיפקח על כל הנ"ל.

יומן מסע:

יצאתי מביתי במוצש"ק פרשת ויחי, י"ד טבת תשס"ט
בשעה 3:00 לפנות בוקר, טסתי לאמסטרדם והגעתי בס"ד
ביום ראשון בשעה 11:00, ומאחר שנאמר לי כי נציגי המפעל
אינם ערוכים לקבל את פני ביום ראשון, נסעתי בכוחות עצמי
לעבר המלון הנמצא בקרבת מקום של שדה התעופה.

ביום שני הגיע למלון נציג המפעל ונסעתי עמו למפעל, במפעל כבר החלו בעבודת ניקוי הדגים לפני שהגעתי, הסברתי להם את מהות ההשגחה וצורת הפיקוח, בעלי המפעל היו מאוד אדיבים, אך כנראה לא ... שהיתי במפעל כל שעות הייצור, וביקרתי באולמי הייצור, בדקתי סימני כשרות וטהרת הדגים של סנפיר וקשקשת כמו"כ בדקתי אם יש חשש נגיעות של תולעים בדגים ונמצאו בהם חשש תולעים.

... הוברר לי שבמבנה בו שהיתי מוסיפים מלח וחומרים שונים לתוך המיכלים לאחר פירוק הדג ולעתים גם לפני כן, לאחר תיאום עם הרבנים פסלנו את הייצור שנעשה באותו יום.

ביום שלישי, לאחר סיכום עם בעלי המפעל כי אנו לא מסכימים לייצר אלא רק במבנה שיהיה "סטריילי" מחומרים שונים, ויהיה מיועד אך ורק לפירוק דגים עבורנו, נוכחתי כל שעות היום במבנה הנוסף שבו היה ייצור דגים ללא החששות הללו, סך הייצור היה בערך כ-... טון.

ביום רביעי, הודיע לי בעל המפעל כי כל הדגים המיועדים עבורנו כבר ארוזים, ועלי להחתיים אותם ולשים את ההולוגרמות, התנגדתי נמרצות לצעד זה הנוגד את כללי הכשרות, מאחר ולא הייתי נוכח במפעל בעת ציפוי הקרח-הגלזורה והאריזה, ובפרט שסחורה זו אמורה להיות "כשר לפסח", וגוסף לכך לבי נוקפי כי קשה להאמין כי הם אלו הדגים שפיקחתי עליהם ביום שלישי, הן מהזמן שייצרנו עד שעת האריזה וגם בגלל כמות הדגים שהם מעל ומעבר לזה שהייתי נוכח, בעל המפעל לא מצא בדרכו שום מגרעת ולדבריו כל ההכשרים עובדים עמו בצורה הזאת, בתיאום עם הרבנים, פסלנו את כל הייצור ועזבתי את שטח המפעל.

ביום חמישי, לאחר שסוכם עמו ביום רביעי כי ייתן מענה האם הוא מעוניין לייצר לפי הוראות הרבנים, ייצרנו עמו קשר, והשיב כי הוא אינו רוצה להמשיך בייצור עבורנו, וכך סיימתי את עבודתי ביום חמישי, ובהודאה ושבח להשי"ת שהצילנו ממכשול.

בהדרת הכבוד

משה יחיאל הכהן ראטה

דו"ח ביקור במפעל לעיבוד דגים בשיקאגו

ביום ראשון ט"ז כסלו בשעה 11:00 נחתתי בנמל התעופה של שיקאגו. בשדה התעופה המתין לי הרב ...

במשרד נפגשתי עם הרב ...

במהלך השיחה שנמשכה כשעתיים דיברנו על נושא של הזרקות בדגים והוא מסר לי שכבר לפני מספר שנים התמודד ה OU עם בעיית הזרקות פרוטאינים לדגים שלמים במפעלים בארה"ב עפ"י דרישת ממשלת ארה"ב. משיגים מטעם ארגון הכשרות שלחו לרבנים שלהם שאלות ודו"חות ייצור שבהם מופיע שיש הזרקות בדגים.

סיכמנו שהוא ישלח לי בדוא"ל את כל החומר המצוי ברשותו ואני אתרגם את החומר ויערוך אותו לעיון הרבנים.

ביום שני ט"ז כסלו בשעה 7:00 נסעתי למפעל בלויית הרב ... הגענו למפעל בשעה 10:00 ושם נפגשתי עם המשיג המקומי

מפעל

המפעל לניקוי דגים הינו עסק משפחתי שנוסד בשנת 1954 ע"י האב בחווה המשפחתית. המפעל נחשב לגדול ביותר בתיכון המערבי והפעילות בו משתרעת על פני שבעה ימים בשבוע למעט שלושה חגים מקומיים. המפעל קולט ומעבד דגים מדייג מקומי בנהר המיסיסיפי ואגמים שונים באזור.

שלוחה נוספת של המפעל עוסקת בעיבוד דגים כשרים ופועלת בטומסון (מרחק של 10 ק"מ מהמפעל המרכזי) תחת כשרות ועד הרבנים של שיקגו. דגים אלו מיועדים לייצוא וצריכה מקומית. המפעל הכשר בו ביקרתי הינו קטן ומיושן בהשוואה למפעלי דגים בעולם.

כושר הייצור של המפעל הוא ... טון דגים ביום, כשקונטיינר מכיל 20 טון דגים. המפעל פעיל במשך חמישה ימים בשבוע ועוסקים בו בניקוי והקפאה של דגים מסוג:

תהליך העבודה

הדגים מגיעים למפעל כשהם עדיין חיים או גוססים בטנדרים בכמויות קטנות של כ-600 ק"ג עד טון ע"י הדייג עצמו. הדגים נמשו בדרך כלל מנהר המיסיסיפי או מאגמים ונהרות אחרים בסביבה.

העובדים פורקים את הדגים באופן ידני לתוך מכלי פלסטיק ועל הדגים שופכים קרח.

הדגים מוכנסים על גבי מלגזה לתוך המפעל וממתנים בתוך מכלי הפלסטיק כשעתיים.

הדגים מועברים למיכל נירוסטה ובעזרת מסוע משוגעים לשולחן עבודה. ליד השולחן עומדים פועלי פורטוריקאים משני צידיו והם מנקים ומפלטים את הדגים.

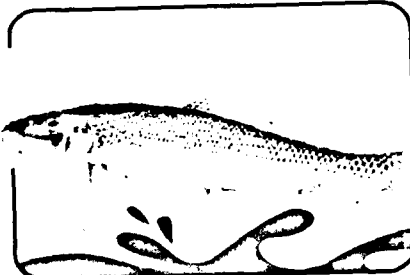
• הדגים עוברים לליין של הקפאה.

• אריזה בקרטונים.

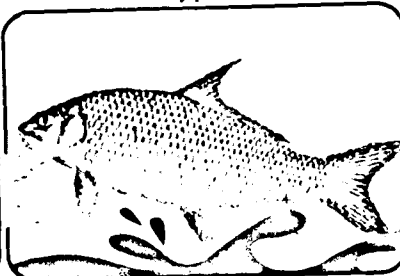
• משך העבודה מקבלת הדג בפתח המפעל ועד לסיום האריזה הוא כ-6 שעות.



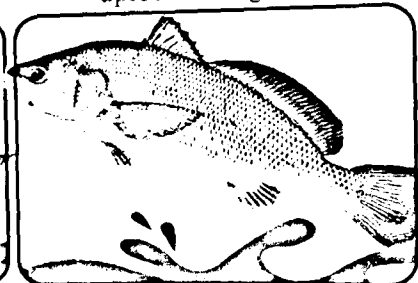
Freshwater Sucker
Catostomidae - שם מדעי Greek



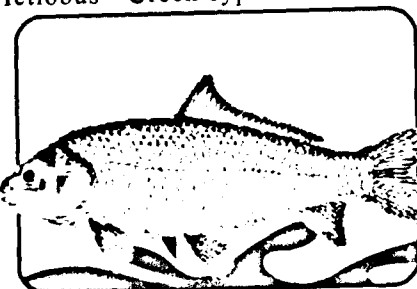
Carpiodes שם מדעי Quillback
- Latin cyprinus - Greek



Freshwater Drum שם מדעי
aplodinotus grunniens



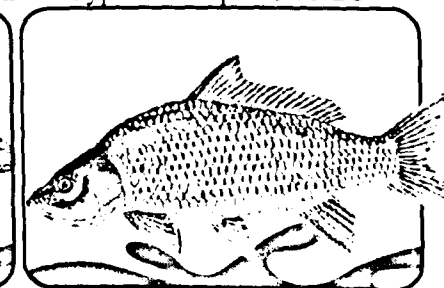
Bigmouth Buffalo שם מדעי
Ictiobus - Greek cyprinellus -



Buffalo Smallmouth שם מדעי
Ictiobus - Greek bubalus - Greek



Common Carp
Cyprinus carpio שם מדעי



השגחה

- הנחיות שהמשגיח קיבל לצורך יצור מיוחד לפסח עבור דג דלישס:
- א. הייצור חייב להתבצע תחת השגחה צמודה.
- ב. לפני תחילת העבודה יש לערוך ניקיון יסודי והכשרה לליין ההקפאה.
- ג. העבודה תתבצע בסכינים חדשים.
- ד. אסור להכניס לאולם ניקוי הדגים דברי מאכל או שתייה מכל סוג שהוא לרבות מסטיקים.
- ה. העובדים ירחצו ידיים בסבון לפני כל כניסה לאולם ניקוי הדגים.
- ו. המשגיח יבדוק סימני טהרה .. וכל שאר הדגים בראיית עין.
- ז. המשגיח יבדוק שאין שום תוספות במהלך ציפוי הדגים בקרח (גלזורה).
- ח. המשגיח יסמן כל ארגז וכל משטח כדי שיהיה חותם בתוך חותם.
- ט. לאחר כל הייצור עבור דג דלישס המשגיח ישלח לוועד הכשרות דו"ח ובו פירוט הכמות וצורת סימון ההשגחה.

בכבוד רב ובברכה,
אהרן וולקה

דו"ח ייצור נסיכת הנילוס בטנזניה

היבואן: ג. עופר ייצור ושיווק בשר בע"מ

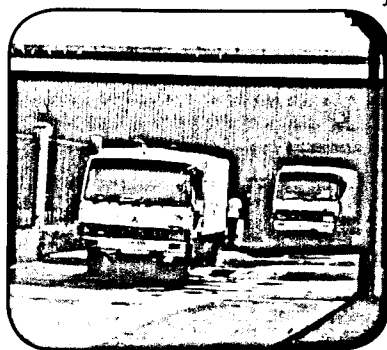
המפעל בו ביקרתי הינו חלק מקבוצת תילי ניירובי שבקניה. בבעלות משלובת זו מפעלי דגים בשלוש ארצות: אוגנדה, טנזניה וקניה, כשהאחרונה משמשת גם כבית למשרדים הראשיים.

המפעלים מצויים בפריסה זו כדי שניתן יהיה להגיע למירב הדגים. המפעל שוכן על שפת אגם ויקטוריה.

הובלת הדגים:

1. ספינות קטנות או סירות בעלות יכולת משא של

8 טון דגים מעבירות את הסחורה דרך האגם. שיטת הובלה זו יש לה יתרון גדול מאחר והסירות אינן מתעכבות במחסומים ופקקים שבטנזניה הן מחזה מאד נפוץ. הספינות הן בבעלות פרטית.



2. משאיות להובלת דגים מגיעות בתפזורת ועל גביהן מונח קרח בארגז הובלה בבידוד. המשאיות הן בבעלות החברה.

תהליך העבודה:

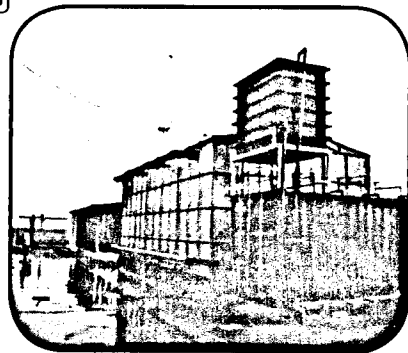
הדגים מגעים טריים ושלמים למפעל ע"ג סירות או משאיות עם קרח. ומועברים באופן ידני ע"י העובדים למכלי פלסטיק.

עובדים מניחים את הדגים על שולחן לשם ניקוי חיצוני של חול ולכלוך ע"י מים ומברשת. הדגים עוברים אחד אחד וזהו המקום בו בוצעה בדיקת סימני הטהרה בדגים.

לאחר הניקוי החיצוני הדגים מוכנסים לתוך ארגזי פלסטיק במשקל של 50 ק"ג, ומועברים דרך חלון לאולם הייצור.

אולם הפילוט מכיל 5 שורות של שולחנות ניירוסטה כשמצידי השולחן מערכת צינורות זעירים המזרימים מים ושופכים אותם על גבי השולחן. מצד אחד של השולחן עומד

המפעל בו ביקרתי הינו חלק מקבוצת תילי ניירובי שבקניה. בבעלות משלובת זו מפעלי דגים בשלוש ארצות: אוגנדה, טנזניה וקניה, כשהאחרונה משמשת גם כבית למשרדים הראשיים. המפעלים מצויים בפריסה זו כדי שניתן יהיה להגיע למירב הדגים. המפעל שוכן על שפת אגם ויקטוריה.



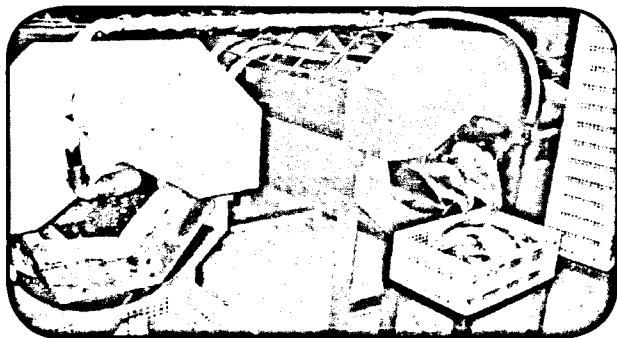
יחסית למפעלי עיבוד דגי נסיכת הנילוס המפעל זה הוא הגדול ביותר. במפעל ניתן לקלוט ולעבד מידי יום עד 60 טון דגים. העבודה במפעל מתקיימת במהלך 6 ימים בשבוע. בימי ראשון בשבוע המפעל סגור ועובדים בהם רק במקרים יוצאי דופן.

את דגי הנסיכה הטריים מתחילים לקבל במפעל בשעה 6:30 והפעילות נמשכת עד לסיום האריזה בשעות 16:00 עד 22:00 בהתאם לכמות הדגים שנתקבלה במפעל באותו היום.

ברשות המפעל משאבה עצמאית לשאיבת מים מהאגם כמו גם מערכת של אוסמוזה הפוכה. המים שמתקבלים הם באיכות גבוהה ביותר. המים לאחר שעברו את תהליך האוסמוזה ההפוכה נכנסים לתוך המפעל לצורך מכוונת הקרח, ניקוי וכו'. כחלק ממערך הטיפול במים שבמפעל מוחזק במקום מכון לטהור מים והפרדת השומנים טרם החזרתם של אלה לאגם. דבר זה מאד חדשני באזור (בעת הייצור הגיע סגן נשיא טנזניה לביקור במפעל כדי לצפות בתהליך התפלת המים). המפעל מחזיק בתווי התקן של איזו ומפעל מאושר למזון.

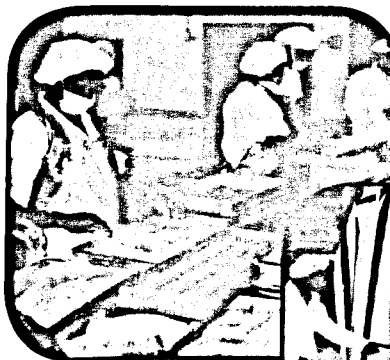
רכישת הדגים:

דייגים מקומיים בעלי רישיון דייג באגם המשתמשים בסירות קטנות ובשיטות פרימיטיביות דגים את דגי הנסיכה.



הפילה עובר בתוך ארגזי פלסטיק לחדר אריזה שם נארז בניילון וניסגר בהלחמה. האריזות מסודרות בתבניות נירוסטה אותן מכניסים לשוק פריזר 40- מעלות למשך שעותיים. לאחר ההקפאה השקיות

נארזות בקרטונים של 12 או 6 ק"ג. ס"ה הזמן שעובר מרגע קבלת הדג ועד לאריזה הוא 30 דקות.

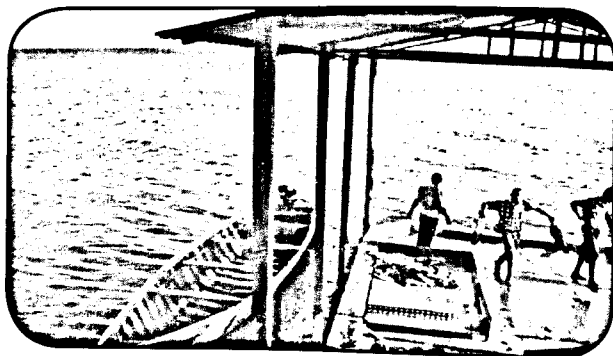


דגים טמאים באגם ויקטוריה:

באגם ויקטוריה מצויים כמה סוגי דגים נוספים כגון:

האמנון שהינו דג טהור והשפמנון שהוא דג טמא. משך כל ימי הייצור לא נתקלתי בדגים טמאים המגיעים אל המפעל. אולם כשערכתי ביקור בשוק המקומי ראיתי כי נמכרים שפמנונים טריים. להלן טבלת דיג לפי כמות וסוגי הדגים בין השנים 1976 עד 2001.

פועל שמפלט את הדג מצד הגב מבלי לגעת בחלקי הפנים של הדג ומעביר את הפילה לעובד שעומד מולו. עובד זה פושט את העור לפילה (בייצור שלנו נשאר חלק מן העור לפי בקשה של היבואן).

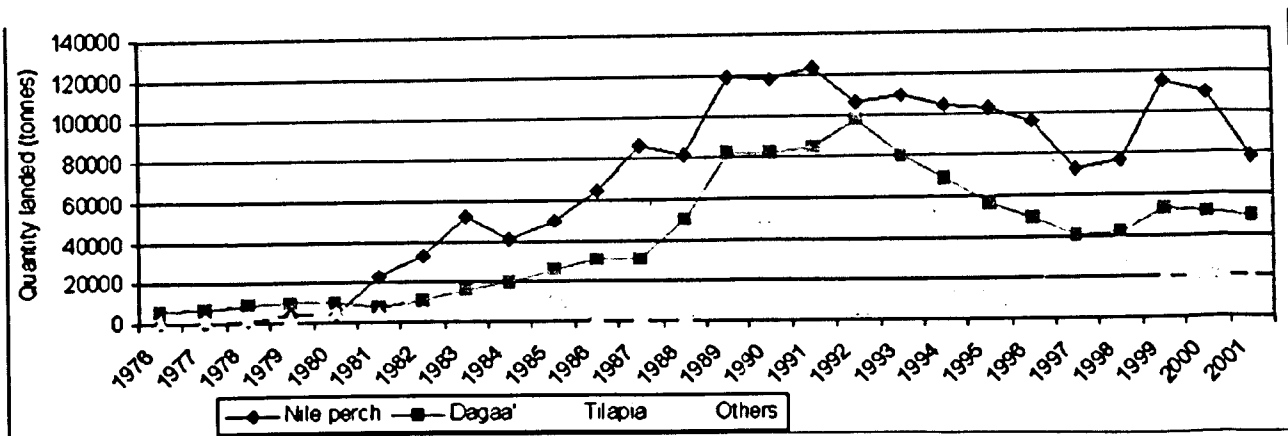


בסה"כ מגיעים ל40% של בשר פילה דג בעוד ש60% הם עצמות, חלקי פנים, ראש ועור המועברים לפירוק באולם אחר, שם הם נמכרים לשוק המקומי כך ששום חלק מהדג לא נזרק.



מאולם הפילוט פילה הדג שהוכנס לארגזים עובר לאולם ייצור אחר בו עומדים עובדים ליד שולחנות נירוסטה כדי לנקות מהפילה את שאריות השומן ולבצע חיתוך יפה של הפילה.

לאחר סיום ניקוי הדגים עוברים באופן ידני מיון לפי גודל והפילה ניכנס לתוך מכונה שעושה גלזורה על הדג רק ע"י מים בלבד.



כשרות:

יום שני כ"ו אדר א' הגעתי למפעל בשעה 6:15 לפני הגעת העובדים. סירתי במפעל ראיתי שאין דגים בשטח המפעל ושלא עבדו ביום ראשון. הגעתי לעמדת קבלת הדגים ובדקתי כל דג הנכנס למפעל ס"ה הגיעו למפעל ... ק"ג דגים בשעה 12:00 הפסיקו לקבל דגים ובשעה 14:00 סיום האריזה ס"ה... ק"ג דג.

יום שלישי כ"ז אדר א' הגעתי למפעל בשעה 6:15 לאחר סיור במפעל הגעתי לעמדת קבלת הדגים ובדקתי את כל הדגים המגיעים בשעה 11:00 הפסיקו לקבל דגים ס"ה דגים שהתקבלו היום ... ק"ג דגים נארזו ... ק"ג דגים. חזרתי למלון בשעה 18:00 חזרתי למפעל כדי לארוז דגים שהיו בפרוזר. (דו"ח ניספח לזה).

יום רביעי כ"ח אדר א' הגעתי למפעל בשעה 6:30 התחלתי לבדוק את הדגים עד השעה 11:00 ס"ה קיבלו... ק"ג. נארז ... ק"ג ... קרטונים חזרתי למלון בשעה 12:00. בשעה 18:00 חזרתי למפעל כדי לארוז דגים קפואים עד השעה 03:00 בלילה.

יום חמישי כ"ט אדר א' הגעתי למפעל בשעה 6:30 והתחלתי לבדוק את הדגים עד השעה 13:00 ס"ה הגיע ... ק"ג. נארז ... ק"ג ... קרטונים.

יום שישי ל' אדר א' ר"ח הגעתי למפעל בשעה 6:00 לאחר סיור התחלתי לבדוק דגים עד השעה 12:00 ס"ה

המראתי מנתב"ג ביום שלישי כ' אדר א' בשעה 12:00 בלילה בטיסה ל Addus Ababa בירת אתיופיה ומשם בטיסה ל Dar Es Salaam בירתה של טנזניה. המשכתי בטיסה ל Mwanza שם לנתי במלון למשך הלילה. ביום חמישי בבוקר הגיעו שני נהגי המפעל למלון כדי להסיעני ל... מרחק שלוש שעות נסיעה, ובה המפעל.

ביום חמישי כ"ב אדר א' בשעה 12:00 הגעתי למפעל ונפגשתי עם מנהלי העבודה. בחברתם ערכתי סיור במפעל שלא עבדו בו בזמן הביקור. המפעל היה מאוד נקי וקיבלתי הסברים על אופן העבודה במפעל. הסברתי להם את מהות ההשגחה וצורת הפיקוח על המפעל. מנהלי העבודה היו מאוד אדיבים והראו נכונות לשיתוף פעולה.

יום שישי כ"ג אדר א' הנהג לא הגיע לאסוף אותי בזמן שנקבע בשעה 6:00 עקב תקלה ברכב. הוא הופיע רק בשעה 7:00 בבוקר הגעתי למפעל. סירתי כדי לבדוק את תהליך העבודה והתעככתי בהכנת הדג להקפאה על מנת לבדוק האם יש הוספת חומרים. לאחר שהייתי בטוח שאין כל תוספת סיימתי את הסיור וחזרתי לעמדת קבלת הדגים כדי לבדוק את סימני הטהרה. ביום הראשון לייצור נתקבלו ... ק"ג דגים ונבדקו סימני טהרה. בשעה 13:00 הסתיימה קבלת הדגים בשעה 16:00 סיום העבודה ס"ה נארז ... ק"ג.

הגיעו ...ק"ג דגים נארזו ... ק"ג ... קרטונים סיום העבודה
לדגים יש דם קר והטמפרטורה החיצונית של המים משפיעה
על הדג (מיד), לכן בימי היצור הראשונים הגיעו למפעל רק
רבע מכמות הדגים.

ג. לפי תוכנית העבודה
של המפעל הם היו צרכים
לקבל בכל יום ... ק"ג דגים.
על פי נתון זה היינו יכולים
לארוז ... פילה כפי שהייתה
ההזמנה. הגיעו למפעל רק
כ ... ק"ג דגים ביום והספקנו
לייצר רק ... ק"ג דג כשר
לפסח.



יום ראשון ב' אדר ב' הגעתי
למפעל בשעה 16:00 כדי
להמשיך באריזת דגים
קפואים. (המפעל לא קיבל
דגים ולא עבד).

יום שני ג' אדר ב' הגעתי
למפעל בשעה 6:30 והתחלתי
לבדוק דגים עד השעה 14:00
ס"ה הגיעו ... ק"ג. נארזו ...
ק"ג ס"ה ... קרטונים.

יום שלישי ד' אדר ב'
הגעתי למפעל בשעה 6:00
בבוקר והתחלתי לבדוק דגים
עד השעה 13:00 ס"ה הגיעו ...
ק"ג. נארזו ... ק"ג ... קרטונים.
סיום היצור בשעה 16:00

סיכום הכשרות:

- המפעל מאד גדול ונקי.
ישנה הקפדה מרבית על כך
שהעובדים יחליפו בגדים טרם
הכניסה לחדרי הייצור. כל העובדים על מנת להיכנס לחדרי
הייצור חייבים לעבור דרך מיתקן ששוטף אותם את הידיים
והמגפיים, רק לאחר מכן נפתחת הדלת לחדר הייצור.

- איסור הכנסת אוכל, שתייה, סיגריות או מסטיקים
לאולמות הייצור נשמר באופן קפדני ביותר. המפעל מספק
לעובדים לצורך זה חדר אוכל מסודר.

- כל הדגים נכנסים לליין לצורך שטיפה ידנית. במקום
זה נבדקו הדגים אחד אחד בראיית עין למעט ביום הראשון
כפי שנכתב בתחילת הדו"ח.

- הקפאת הדג נעשתה ללא תוספות אלא במים בלבד.

- למפעל יש מערכת סינון מאד משוכללת לכל המים
שנכנסים למפעל היות והמים שבאגם ויקטוריה מאד
מזוהמים. יש יתרון ברור בייצור כשר לפסח כשקיימת
ומופעלת מערכת כעין זו.

סימוני כשרות:

כל שקית ניילון נסגרה ע"י הלחמה על כל שקית יש
מדבקה (כשעל המדבקה מצוין שחייבת להיות הולוגרמה)
והולוגרמה.

ס"ה ייצור: ...

סיכום הייצור:

א. הייצור הן בטנזניה והן באוגנדה תוכנן תחת לחץ היות
ותוכנית הייצור הייתה כפופה לזמני ההפלגה של אוניית
המסע שמובילה את הקונטיינרים עם הדגים מאפריקה
לנמל אשדוד. אם הנסיעה הייתה נדחית ביומיים, הדגים לא
היו מגיעים לפני פסח.

ב. לפי התוכנית המקורית כפי שהתחייב הסוכן שעובד
עם ג. עופר התחייב, הייתה תוכנית הייצור של קונטיינר אחד
באוגנדה ושלוש בטנזניה ס"ה ... ק"ג כשר לפסח. היות וביום
הגענו לשם היה חום כבד וטמפרטורות המים עלו, ואז הדגים
יורדים לעומק ששם המים בטמפרטורה יותר נוחה להם (כידוע

ייצור דגי "נסיכת הנילוס"

4. במפעל יש שולחנות עבודה מנירוסטה. בדרך כלל המפעלים מאד נקיים וליד השולחנות עומדים פועלים שמנקים את הדג מורידים את הראש ומנקים את חלל הבטן.
5. הדגים מועברים לחדר עבודה גדול שם עומדים מאות עובדים פושטים את העור ומפלטים את הדג.
6. יש מפעלים שבשלב זה מזריקים מים לדג להעלות משקל.
7. הדג נכנס ל"שוק פריזר" ואח"כ לאריזה סופית.

להלן נצטט את הוראות הרבנים ליצור דג נסיכת הנילוס - כשר לפסח, שבהשגחת הבד"ץ:

הכשרה והכנת הייצור:

1. יש לבצע נקיון יסודי לפני התחלת העבודה.
2. כל הסכינים יהיו חדשים.
3. יש להפשיר את הקרח לגמרי במתקן שוק פריזר.

תוספות והזרקות:

- במפעל המוסיף הזרקות או מוסיף חומרים בגלזורה.
1. יש להגיש בקשה עם רשימת חומרי הגלם למחלקת חומרי הגלם בכדי לקבל הנחיות ואישור הרבנים.
 2. יש לבצע הכשרה כפי הנחיות הרבנים.

השגחה:

1. ההשגחה תהיה צמודה מרגע הגעת הדג למפעל ועד לסגירת הקונטיינר ע"י פלומבה.
2. המשגיח יבדוק מכל משלוח כמות של דגים את סימני הטהרה ובשאר הדגים בדיקה במראית עין.

סימוני הכשרות:

1. על כל ניילון או אריזה של דג יהיה סוגר בהלחמה עם זיהוי על האריזה והולגרמה, (חותם בתוך חותם).
2. כל קונטיינר ייסגר עם פלומבה.
3. בהגעת הקונטיינרים לארץ ישראל מפקח מטעם ועד הכשרות יבדוק את המשלוח.

זיהוי סימני טהרה בדגים

בהקדמה למאמר זה נעסוק בכמה כללי עזר שקבעו חז"ל להבחין בין דג טמא לדג טהור.

להלן נתאר את ייצור נסיכת הנילוס בהשגחת הבד"ץ. נתחיל בתיאור מקורות הדייג שבאגם ויקטוריה.

אגם ויקטוריה

ימת ויקטוריה הינה אגם המים הגדול ביותר באפריקה. שטחה של ימת ויקטוריה היא 68,800 קמ"ר. 410 קילומטרים אורכו 250 קילומטרים רוחבו, והיא השניה בעולם בשטחה. לאחר אגם סופריור שבאמריקה הצפונית. מימיה העכורים משתרעים מערבות הסרנגוטי בטנזניה שבדרום, דרך שמורת המסאי-מרה בקניה במזרח, ועד ליערות הגשם העבותים של אוגנדה בצפון ובמערב.

הימה היא מקור הנילוס הלבן. מי אגם ויקטוריה הם לא רק עכורים, הם גדושים באצות ודלים בחמצן עד מחנק. קרוב לוודאי כי מצבו החל להידרדר עוד לפני למעלה ממאה שנה, אלא שבצל התהפוכות הפוליטיות האלימות באזור לא זכתה הבעיה לתשומת לב. לאחרונה מתחילים ארגונים לאיכות הסביבה לטפל בימת ויקטוריה.

דגים באגם

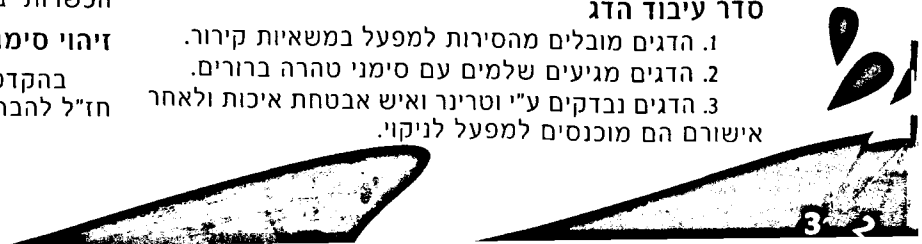
בעבר אוכלס האגם בכ-400 מיני דגי אמנון (מושט) ודגי לבאו (דג טמא). בשנות החמישים החליטו פקידים בריטים שהאזור היה תחת שליטתם להכניס לאגם דגי נסיכת הנילוס שמכונה גם "דג החורבן" או "הפולש הרעבתן". במשך השנים אכל הדג את שלל הדגים באגם וכהיום כמעט ולא מצויים דגים אחרים באגם. כאמור היום מנסים הארגונים הירוקים לשפר את איכות המים ולאכלס את האגם בדגים חדשים אבל עוד חזון למועד.

מפעלי דגים

ממשלות המדינות השוכנות לשפת האגם עודדו יזמים להקים מפעלים לעיבוד וניקוי דגים על מנת לדלל את אוכלוסיית דג נסיכת הנילוס באגם. היזמים קיבלו תמריצים על כל ק"ג דגים שפוננו ונוקו מהאגם. על שפת האגם הוקמו ופועלים עשרות מפעלים לניקוי דגים.

סדר עיבוד הדג

1. הדגים מובלים מהסירות למפעל במשאיות קירור.
2. הדגים מגיעים שלמים עם סימני טהרה ברורים.
3. הדגים נבדקים ע"י וטרינר ואיש אבטחת איכות ולאחר אישורם הם מוכנסים למפעל לניקוי.

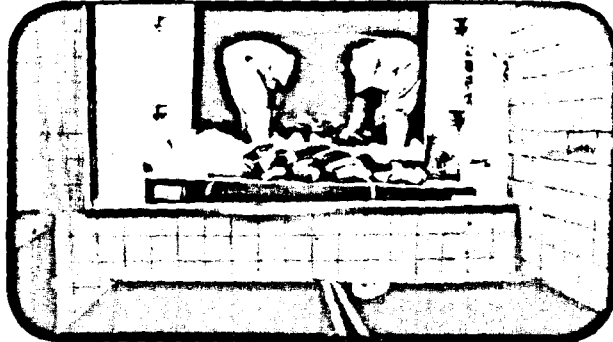


ו' באלול תשס"ח

דו"ח ייצור נסיכת הנילוס בקניה

שם היבואן: NETO מאיר עזרא, קרית מלאכי.

השלמים במברשות ובעזרת קילוחי מים מעל השולחן ליד כל פועל. בשלב זה אפשר לראות מקרוב כל דג ודג בשלמות. את צורת הדג על כל סימניו הטהורים. הקשקשים גדולים על כל חלקי הדג ובכלל לא מגיעים דגים קטנים שאסורים בתכלית גם לפי החוק המקומי (מתחת לגודל 45 ס"מ). גם



לא נראים טפילים או תולעים.

ניקוי ראש וחלקי פנים:

אחרי תהליך ניקוי הדגים הם מועברים לאולם אחר ומעל שולחנות עבודה מנירוסטה מורידים הפועלים

את הפילה משני צידי הדג בצורת V המשאיר את הראש ואת יתר חלקי הדג שנזרקים לתוך ארגזים בצד.

הפסולת הזו כגון: השלפוחית והעצם הגדולה וכו' מועברת למחלקה אחרת למיון. חלקי הפילה מועברים לשולחנות אחרים (למעשה עמדה אישית לכל פועל עם קילוח מים על העמדה) ששם מורידים את העור (ובמקרים אחרים משאירים פס עור). משם מועברים הפילה לשולחנות לטיפול גזירת הצדדים וחלקי שומן לא רצויים וכו'. באותו מקום נעשה מיון של גודל הפילה וטיב הפילה ובמיוחד לפילה הקטן שמיועד ל-FRESH FILLETS שעובר הקפאה לא עמוקה שנקראת CHILLING, סחורה שמיועדת ליצוא מהיר בהובלה אווירית ונארזת בארגזי קלקר. בכל השלבים הנ"ל יש קילוח מים או על ידי מזרקי מים מעל השולחן או על שולחן העבודה, ששוטפים

המפעל עומד בתקן של משרד הבריאות של קניה שכתובתו: P.O.B. 20750. טלפון: 725601/4. בנוסף לפיקוח של MINISTRY OF FISHERIES DEVELOPMENT, NAIROBI, P.O.B. 58187

ובדיקת דגימות של דגים המגיעים במשך הימים האלו.

רמת הניקיון במפעל:

רמת הניקיון במפעל מצוינת ובהקפדה. נהוגים כללי הניקיון הקיימים בכל תעשיות הדגים, כגון תלבושת מיוחדת לכלל העובדים, (כולל מסכות על הפה), בריכות מים עם חיטוי לניקוי נעליים בחלק מהמעברים,

רחיצת ידיים עם חומר חיטוי על ידי כל העובדים לפני ואחרי טיפול בדגים ולבישת כפפות ע"י העובדים שבאים במגע ישיר עם הדגים.

מופיעות מודעות המפרטות את ההתנהגות האסורה העלולה לפגוע ברמת הייצור. אסור לאכול במקומות הייצור אלא אך ורק במקומות בחוץ המיועדים לכך. קיימות מלתחות לגברים ונשים בנפרד עם מקלחות וחדרי שירותים. הדגים נשטפים במים שוב ושוב בכל שלבי הייצור.

תהליכי הייצור:

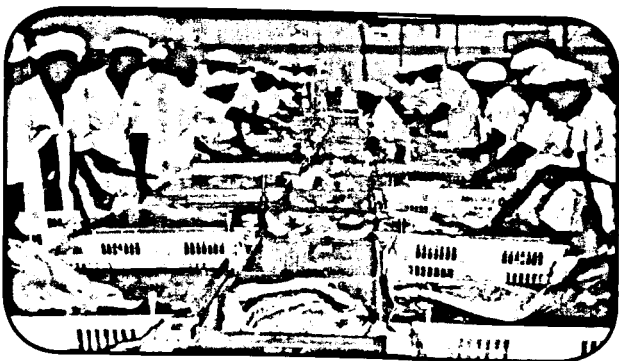
המפעל שוכן על אגם ויקטוריה. הדגים המובלים בתוך משאיות ישר מהסירות ומכוסים בשכבות של קרח,

מגיעים טריים מאד. הם מגיעים למפעל שלמים עם סימני טהרה ברורים ומובהקים ונזרקים מהמשאיות אחד אחד לתוך ארגזים גדולים, ומועברים מיד לאולם הייצור. מהארגזים מעבירים שני פועלים את הדגים



ידנית לשולחנות העבודה מנירוסטה שלידם עומדים פועלים המנקים את הדגים

את חלקי הדג שוב ושוב. חלקי הפילה המיועדים ל-FRESH FILLETS עוברים שטיפה ידנית לכל פילה ופילה. הפילה המיועד להזמנות אחרות עובר למכונת שטיפה "TUMBLER" שפועלת ממש כמו מכונת כביסה, משם לטבילה קצרה בתוך אמבטיה של ... משם ל... ומשם לשקילה. אחרי השקילה בשקיות מועברות השקיות עם הדגים למגשי נירוסטה שגם הם עוברים נקיון יסודי, טבילה וחיטוי ב-... כדי להכין אותם לתהליך ... הקפאה עמוקה.



שיטת ההקפאה:

כאשר מילאו מספיק מגשים למילוי מתקן ההקפאה, מעבירים את המגשים למדפים בתוך המתקן. קיימים 5 מתקנים כאלו, חלק עם שמונה מדפים וחלק עם שנים עשר מדפים. במתקנים יש קיבולת של כ-40 מגשים ואחרים בקיבולת של כ-60 מגשים. אחרי שממלאים את כל המדפים, בלחיצה ידנית מורדים המדפים צמודים ממש למגשים, דבר שמבטיח (א) אחידות בגובה ובצורת התכולה של המגש. (ב) הקפאה עמוקה בטוחה יותר לכל חלק וחלק של הפילה בגלל הלחץ שמופעל על כל חלקי הדג. המגשים נשארים במתקן במשך 4 - 5 שעות. המתקן מגיע לטמפרטורה של ... מעלות צלסיוס והפילה מגיע לטמפרטורה של ... מעלות

צלסיוס. בתום תהליך ההקפאה מוציאים את הפילה הקפוא מתוך המגשים על ידי חבטה, מורידים את השקיות ומעבירים את הפילה לתוך ארגזים שמועברים לחדר קירור (BLAST COLD ROOM) שנותן עוד מכת קירור, עד הטיפול הבא של גלזורה ואריזה.

שיטת גלזורה:

לפני האריזה טובלים את הפילה באמבטיה של מים נקיים מקוררים עם קרח, מכניסים אותם לשקיות נילון ואחרי שקילה מעבירים אותם לאריזה בקרטונים, שנקשרים בחוטי פלסטיק ושעל 2 מקומות בקרטון נצמדים הולוגרמות של הבד"צ שנקשרים מסביב לקרטון. בחלק גדול של ההזמנה הנוכחית נצמדו הולוגרמות גם על כל שקית לחוד בנוסף לאלו שעל הקרטון.

כשרות:

אפשר לציין בהחלטיות אין שום הזרקת חומרים לדגים ולא נראים שום סימנים במפעל שקיים תהליך כזה, גם לא בייצור עבור גופים אחרים. נאמר לי שהחוק אוסר תהליך כזה וקיימים קנסות כבדים למפירי החוק.

גם לפני ואחרי הניקיון הראשוני של הדגים השלמים, וגם אחרי שהורידו את העור מהפילה, בדקתי לעתים קרובות ולא מצאתי שום סימנים של תולעים או טפילים על הדג.

הקפדתי להיות נוכח בקבלת הדגים בשלב שהדגים מועברים ידנית אחד אחד מהארגזים הגדולים לשולחן העבודה הראשון ב"ליין", שאז אפשר לראות מקרוב את צורת כל דג ודג בשלמות על כל סימני הטהרה בצורה ברורה. מעולם לא נתקלתי בדג שהיה נראה אחרת מאשר נסיכת הנילוס.

המפעל מצהיר שהוא מעבד אך ורק דג נסיכת הנילוס.

הנוהל שלנו לא להשאיר פס עור הוכיח את עצמו לטובה מכמה היבטים, ובעיקר בזה שהזיהוי בין הזמנות שלנו לבין הזמנות אחרות שמיוצרות עם פס עור, מונע כל חשש של ערבוב סחורה שלנו עם סחורה שיוצרה בשבת במפעל בבעלות יהודית.

בברכה

שלמה טסלר

צפת

י"ט חשוון תשס"ט

דו"ח ייצור דגי בקלה בלי עור - כשל"פ

עבור חברת נטו ארגנטינה

MAR DEL PLATA

מטרת הביקור:

לקבל דגי בקלה בלי עור בהשגחה מתחילת הייצור ע"י בדיקת דג דג ע"י שומר תומ"צ.

כושר הייצור:

נע בערך בסביבות ה- 20 טון ליום כאשר יש דגים, יש לציין שלמדתי כאן, שאי אפשר לדעת מראש כמה זמן יקח ייצור, כי הדבר תלוי בקיבולת הדגים, וזה משתנה לפי מזג האוויר ומצב הים אם הוא סוער או לא. גם ישנם הגבלות על מכסות הציד וכו'.

שעות עבודה:

בערך 12 שעות ביום, מ- 4 לפנות בוקר עד 4 אחה"צ משמרת אחת (לפעמים כשיש עודף עובדים גם 24 שעות ביממה אבל זה לא קורה הרבה).

צייד דגים:

נעשה ע"י אוניות ששייכות למפעל, האוניות חוזרות אחרי כמה ימים לפי דבריהם ממיינים את הדגים באניה מיון ראשוני, מכניסים אותם בארגזי פלסטיק, כשהאוניות יוצאות הם לוקחים אתם כמויות של שבבי קרח, במפעל זה יש מכונה של קרח עצמאי, לוקחים את הקרח לאוניות מאחסנים בחדרי קירור, אחרי המיון הראשוני של הדגים, שופכים על הדגים קרח לשמור על טמפרטורה נמוכה, וככה הם מגיעים למפעל.

יצאנו פעם לנמל כי רצינו לראות את הדגים מגיעים מהאוויה בארגזי הפלסטיק, לא ...

תהליך הייצור:

אחרי שהדגים מגיעים למפעל נשפכים ע"ג מסוע ארוך כ-5 מטר ששם ממיינים את הדגים, מסלקים את הקטנים ביותר, ואת הטמאים, וגם כאלו שמקולקלים. ליד מסוע זה עמד המשגיח כל הזמן בלי הפסק וראה את כל הדגים, בתחילת הייצור בדקנו קשקשים על הדגים, אח"כ ע"י טביעת עין,

אחרי המיון מכניסים את הדגים שוב לאותן ארגזים, ושוקלים אותם שיהיה בכל אחד 30 ק"ג ומחלקים אותם לפועלים לפירוק.

יש בערך כ-60 עמדות פירוק, בכל עמדת פירוק יש צינור מים פתוח על גבי הדגים והם נשטפים קלות כל הזמן.

בדקתי את האחוז של בשר הדגים נגד הדגים השלמים, והם כ- 45 46 אחוז מן הדגים.

לאחר הפירוק הדגים נאגרים בארגזים שטופים לבנים ועולים לקומה העליונה למיון.

יש 4 ממינות של הפילה שמוציאים את הפילה הקטן לבד ואת הגדול לחוד, ומשם נוסע הלאה על מסוע לאריזה.

יש כ- 10 אורזות, האריזה מתבצעת לתוך מלבנים מאלומיניום על מגש, סלילים של ניילון נמצאים מעל כל אורזת, מורידה את הניילון לתוך המלבן שוטחת כמה חתיכות פילה, ושוב שכבת ניילון ועוד כמה חתיכות פילה, וככה חוזר על עצמו עד שהמלבן מלא, בכל מלבן כזה יש 7 ק"ג בדיוק, בסוף האריזה לפני שסוגרים את הניילון שמים מספרים לזיהוי הגודל של הפילה ומשמרת הייצור וכו'...

משם המלבנים הנ"ל נכנסים למקפיא שמורכב מפלטות קירור עם לחץ הירדואלי, כשממלאים את הפריזער מפעילים את הלחץ ויורד על המלבנים וככה מיישר את הפילה במלבן שיצא מלבני מכל הצדדים. אח"כ מכניסים בכל הקרטון 20 ק"ג פילה.

החתמת הקרטונים בהולוגמות:

סגירת הקרטון הרגילה במפעל הוא ע"י סרטי הפלסטיק, במצב זה לא ראיתי יתרון להדביק הולוגרמה, כשאפשר לחתוך את הסרטים ולהחליף, וע"כ ביקשתי להדביק את הקרטונים ע"י סרט דבק ניילון על ההולוגרמה מסביב לכל הקרטון, הם הסכימו לזה והביאו סלילי ניילון רחב להדביק, ועל כל קרטון הדביקו הולוגרמה ומעליו סרט ניילון מסביב לכל הניילון, ...

כשרות לפסח:

המפעל נקי לחלוטין אין שום השתמשות בחו"ג נוסף
לדגים אינם עושים גלזורה לדגים כמו שמצוי במפעלים
אחרים. שטיפת הדגים היא כמו שכתבתי לעיל שבעת
הפירוק נוזל עליו מים כל הזמן.

כדאי שבאריזה שתגיע לצרכן יהיה כתוב מתחת לכותרת
"כשר לפסח" שראוי לרחוץ את הדגים לפני השימוש.

הפועלים עובדים עם ביגוד מיוחד, כפפות מחוספסות
רק ביד השמאלית לאחוז את הדגים היטב, סינרים של ניילון
על כל אחד את הסינרים הם משאירים למטה כשיוצאים
להפסקה לאכול למעלה, למעלה בחדר האוכל יש כיורים
לרחיצת ידים וזה הנוהל הרגיל, ... מאידך גיסא המשגיח
נמצא ליד הליין של מיון הדגים ואינו יכול לעזוב ככל אשר
יחפוץ.

השגחה:

בייצור זה היה משגיח ...

תולעים:

ר' אהרן וולקן ... לבדוק אם אין תולעים בתוך הבשר, והורה
איך לעשותו, ... בכל זאת לא ראיתי משהו חשוד.

כשיצאתי משם לא סיימו את הייצור, בשבוע שאח"כ לא עשו
ייצור כי לא היו דגים, וכעת בכתיבת שורות אלה עובדים
לסיים את הייצור, את הכמות שעשו סופי אקבל דיווח
מהמשגיח ... דיווח מלא.

בשבוע ששהיתי שם עשו כדלהלן.

יום א' של ייצור י"ט חשון עשו ... קרטון, בכל קרטון 21 ק"ג,
ס"ה ... ק"ג.

יום ב' של ייצור כ' חשון עשו ... קרטון, ס"ה ... ק"ג

ס"ה של ההזמנה ... טון

ויה"ר שלא ניכשל

אברהם ישעי' סטאריק



נוהל פיקוח כשרות על יצור דג נסיכת הנילוס - כשר לפסח.

הכשרה והכנת הייצור:

- יש לבצע נקיון יסודי לפני התחלת העבודה.
- כל הסכינים יהיו חדשים.
- יש להפשיר את הקרח בצורה מוחלטת במתקן שוק פריזר.

תוספות והזרקות:

- במפעל המוסיף הזרקות או מוסיף חומרים בגלזורה
- יש להגיש בקשה עם רשימת חומרי הגלם למחלקת חומרי הגלם
- בכדי לקבל הנחיות ואישור הרבנים.
- יש לבצע הכשרה כפי הנחיות הרבנים.

השגחה:

- ההשגחה תהיה צמודה מרגע הגעת הדג למפעל ועד לסגירת הקונטיינר ע"י פלומבה.
- המשגיח יבדוק מכל משלוח כמות של דגים את הסימוני טהרה ובשאר הדגים בדיקה במראית עין.

סימוני הכשרות:

- על כל ניילון / אריזה של דג יהיה סוגר בהלחמה עם זיהוי על האריזה והולגרמה, (חותם בתוך חותם).
- כל קונטיינר ייסגר עם פלומבה.
- בהגעת הקונטיינרים לארץ ישראל מפקח מטעם ועד הכשרות יבדוק את המשלוח.

ועד הכשרות

שע"י העדה החרדית ירושלים



פעילות שוטפת - מחלקת הדגים בועד הכשרות שע"י העדה החרדית ירושלם

כנס כשרות היום בירושלים

לאור בקשת הציבור
הצלחנו לארגן 'כנס כשרות' יחודיים
בו יוצגו לראשונה מצגת תמונות
המתעדת את פעולות ההשגחה בשטח
בשנת השמיטה כולל המוקד הלוויני
וכן הרצאה מרתקת בנושא המהפכה
בכשרות הדגים בליווי מצגת

כנס כשרות

כנס כשרות

לדבר בקשת הציבור
הצלחנו לארגן 'כנס כשרות'
בנושא כשרות הדגים בליווי מצגת
מרתקת וזוהי חלקה הראשונה
של סדרת כנסים בנושא כשרות הדגים
התכנסו למעלה מ-100 משתתפים
בשעה 10:00 בבית המדרש הגדול
בשכונת מנחם בגין ירושלים

כנס כשרות היום בביתר

לאור בקשת הציבור
הצלחנו לארגן 'כנס כשרות' יחודיים
בו יוצגו לראשונה מצגת תמונות
המתעדת את פעולות ההשגחה בשטח
בשנת השמיטה כולל המוקד הלוויני
וכן הרצאה מרתקת בנושא המהפכה
בכשרות הדגים בליווי מצגת

לאור בקשת הציבור הצלחנו לארגן "כנס כשרות"
בנושא כשרות הדגים בליווי מצגת

מהר"ק פתח בנושא: כשרות הדגים לפסח

הגנו להודיע כי לאור השינויים
והשיפורים שהתחוללו בהם לאחרונה בסדר
בדואר רבנותי הבד"ץ שלישי
אנו פותחים 'קו סתוח' מיוחד
בו יענו רבנים ומומחים מטעם הבד"ץ
לשאלות הנוגעות להלכה למעשה,
בנושא כשרות הדגים בפסח ובימות השנה
הקו יפעל במידה מיוחדת
בין השעות 5-8 בערב, בטלפון מס' 073-2219700
לחלל דואר רבנותי מנהל:
א. האם ההשגחה מתחילה בעוד הדג חי?
ב. באיזה דגים יש חששות של תסיסת חמצן?
ג. ממהי הדגים מקבלים אוכל כשר לספח?
ד. האם קיים כשוק דג סול שמיטה?
ה. מה הבדל בין דג הסלמון הבדלים בין אוכלי ים?

ועד הכשרות שע"י בד"ץ העדה החרדית ירושלים

כנס כשרות היום בבית שמש

לאור בקשת הציבור
הצלחנו לארגן 'כנס כשרות' יחודיים
בו יוצגו לראשונה מצגת תמונות
המתעדת את פעולות ההשגחה בשטח
בשנת השמיטה כולל המוקד הלוויני
וכן הרצאה מרתקת בנושא המהפכה
בכשרות הדגים בליווי מצגת

כנס כשרות

חשש תולעים וטפילים בדגים

בדג סול מסוג פלאונדר המיובא מהולנד
נמצאו טפילים חיצוניים (מסוג ארגולוס),
את הטפילים קשה לנקות מאחר
ועל הדג נמצא שכבת קרח-גלזורה.
דג סול שבהשגחת הבד"ץ העדה החרדית
נארוזו בחו"ל בהשגחה צמודה
בבדיקת כל דג וללא חשש טפילים אלו.

פילה דג "זהבנון" ופילה דג "סול" המיובא מסין
יש בהם חששות כשרות ותולעים,
ואינם נמכרים בחנויות שבהשגחתנו.
בס"ד, י" סיון תשס"ט
ועד הכשרות
שע"י העדה החרדית ירושלים

טבלת נגיעות בדגים טהורים המשווקים בא"י

סוג הדג (שם מקובל)	שם עברי לועזי	ארץ גידול צורת גידול	צורת שיווק	שם הספיל ורמת הנגיעות	הערות
אדמונית	אדמונית	מקומי - בריכה	דגים מצוננים	לרניאה - לעיתים בעור הדג	
אמור (בהיר וקרפיון שחור)	אמור	מקומי - בריכה	דגים מצוננים	לרניאה ואורגלוס - לעיתים בעור הדג, זנב וראש	
אמנון (מושט)	אמנון הירדן	מקומי - בריכה כינרת	דגים מצוננים	לרניאה - לעיתים בעור הדג	
אמנון (מושט)	Tilapia	סין - בריכות	פילה קפוא יבוא עם עור	אין חשש	בייצור שבהשגחתנו בודקים סמני טהרה בכל דג בנפרד, וכן שלא יהיה חשש להזרקת תוספות
בורי	קיפון מצוי	מקומי - בריכה כינרת	דגים מצוננים	לרניאה - לעיתים בעור הדג, מכסה זימים וראש	
בס	בס	מקומי - בריכה	דגים מצוננים	לרניאה - לעיתים בעור הדג, מכסה זימים וראש	
בקלה (מרלוזה)	Merloza H/G	ארגנטינה - ים	פילה קפוא יבוא עם עורוללא עור	לעיתים קיימת נגיעות של תולעי אניסקים בבשר הדג	הדגים המשווקים בחנויות שבהשגחתנו הם בהשגחה צמודה ללא חשש באריזות הדגים חייב להיות הולוגרמה.
בקלה	Gadus Gadidae	ספרד, ארגנטינה, סין - ים	פילה קפוא יבוא עם עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקים בבשר הדג	לא משווק בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
בקלה צעיר	Fillet merloza	ארגנטינה - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	לעיתים סרטן טפיל חיצוני ונגיעות גבוהה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווק בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
ברבוניה	מולית אדומה	מקומי - ים	דגים מצוננים	אין חשש	
ברבוניה	Red mullet	אפריקה, תאילנד, ויאטנאם - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	אין חשש	
ברמונדי		מקומי - בריכות בנגב	דגים מצוננים	לרניאה - לעיתים בעור הדג, מכסה זימים, ראש	
דניס	ספרוס זהוב	קפריסין, יוון, טורקיה - כלובים נורבגיה, איסלנד	דגים מצוננים	אין חשש	
הליבוט	Halibut	נורבגיה, איסלנד	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווק בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ

סל

סוג הדג (שם מקובל)	שם עברי (לועזי)	ארץ גידול צורת גידול	צורת שיווק	שם הספיל ורמת הנגיעות	הערות
הערינג	Clupea	נורבגיה והולנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	הבד"ץ נקטו בהוראה למצוא בעתיד פתרון נאות גם להערינג
זהבון	Alaska Pollock	סין - ים	דגים קפואים יבוא ללא עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקים בבשר הדג	לא משווק בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
טונה זהובה	Yellowfin	סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	דגים מיובאים טריים	בדגים שלימים יש חשש להמצאות נמטודה בחלל הבטן ודפנות הבטן	
טונה זהובה	Yellowfin	סינגפור, ויאטנם, אינדונזיה, טייוואן, סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור		
טונה כחולה (אלבקור)	Northern Bluefin Southern Bluefin	סינגפור, ויאטנם, אינדונזיה, טייוואן, סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור		
טונה כחולה (אלבקור)	Northern Bluefin Southern Bluefin	סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	דגים מיובאים טריים		
טונה עינית	Bigeye	סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	דגים מיובאים טריים		
טונה עינית	Bigeye	סינגפור, ויאטנם, אינדונזיה, טייוואן, סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור		
כסיף	כסיף שפל עין	מקומי - בריכה/כנרת	דגים מצוננים	לרניאה ו אורגלוס - לעיתים קרובות בעור הדג, ראש	
לברק	לברק	מקומי - בריכה	דגים מצוננים	אין חשש	
לוקוס	דקר	תורכיה ויוון - ים	דגים מצוננים	תולעים - לעיתים בחלל הבטן והפה	
לוקוס	Epinephelus	ארגנטינה - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווק בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
לוקוס (יפופיש)	דקר	דייג מקומי	דגים מצוננים	אין חשש	
לקס (קרסין)	בינת ארכת ראש	מקומי - כינרת	דגים מצוננים	אורגלוס/לרניאה-לעיתים קיימת תולעת נמטודה בראש הדג	

סוג הדג (שם מקובל)	שם עברי \ לועזי	ארץ גידול \ צורת גידול	צורת שיווק	שם הטפיל ורמת הנגיעות	הערות
מוסאר	מוסאר מלכותי	ים התיכון	דגים מצוננים	נימאטודה - לעיתים בדפנות חלל הבטן	
מוסאר	מוסאר מלכותי	מקומי - בריכה	דגים מצוננים	אין חשש	
מקרל (לקרדה)	Mackerel	נורבגיה, אירלנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	אניסקיס - לעיתים	עיין "הרינג"
נסיכת הנילוס	Nile princess	קניה, אוגנדה, טנזניה - אגם ויקטוריה	דגים קפואים יבוא ללא עור	אין חשש	בייצור שבהשגחתנו בודקים סמני טהרה בכל דג בנפרד. באריזות הדגים חייבת להיות הולוגרמה.
נסיכת הנילוס	Nile princess	קניה, אוגנדה, טנזניה - אגם ויקטוריה	דגים קפואים יבוא עם עור	אין חשש	יש לוודא לאחר ההפשרה שעור הדג מחובר לבשר והמשווק בהשגחתנו מיוצר בהשגחה צמודה ללא חשש
סול (פלייסו) (פלאונדר)	פוטית \ פיונית Sole / Plaice	סין - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקיס בבשר הדג	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
סול (פלייסו) (פלאונדר)	Sole / Plaice	הולנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות של תולעי אניסקיס בבשר הדג וכן נגיעות של כינה חיצונית על העור (בדרך כלל יותר בסוג פלאונדר)	בדגים שיש תולעים בבשר הדג לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ ודגים המשווקים בכשרות הבד"ץ הם ללא חשש
סלמון	Salmon	נורבגיה - כלובים	דגים מיובאים טריים	מצוי כינת סלמון על גבי העור ובראש	יש צורך לגרד את העור ולשטוף היטב לפני הבישול, ובחנויות שבהשגחתנו מנקים את עור הדג אין לאכול את ראשי הדג
סלמון	Salmon	נורבגיה, צילה, סקוטלנד - כלובים	דגים קפואים יבוא עם עור	לעיתים קרובות מצוי כינמת סלמון	יש צורך לגרד את העור ולשטוף היטב לפני הבישול ובחנויות שבהשגחתנו מנקים את עור הדג אין לאכול את ראשי הדג
סלמון	Salmon	קנדה, סין, ארה"ב, אלסקה - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקיס בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ



סוג הדג (שם מקובל)	שם עברי לועזי	ארץ גידול צורת גידול	צורת שיווק	שם הספיל ורמת הנגיעות	הערות
סרדין	Sardine	ספרד ו מרוקו - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	יש תולעים בחלל הבטן	יש לנקות ולשטוף את חלל הבטן היטב טרם אכילה או בישול
סרדין טבריה	לבנון הכינרת	מקומי - כינרת	דגים מצוננים	לרניאה - נגיעות גבוהה בעור הדג ובראש	לא משווקים בחנויות ובתעשיית השימורים שתחת השגחת הבד"ץ
פורל	טרוטת עין הקשת	מקומי - נחל דן	דגים מצוננים	אין חשש	
פורל	Trout	נורווגיה - כלובים	דגים קפואים יבוא עם עור	לעיתים קרובות מצוי כינמת סלמון	יש צורך לגרד את העור ולשטוף היטב לפני הבישול ובחנויות שבהשגחתינו מנקים את עור הדג. אין לאכול את ראשי הדג
פורל	Trout	ארה"ב - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
פלמידה לבנה (לקרדה)	סקומברן זריז	מקומי - ים	דגים מצוננים	אניסקים - לעיתים	ראה "הרינג"
קוד	Cod	נורבגיה/ איסלנד - ים	דגים קפואים מצוננים יבוא עם עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן, כ"כ יש מינים שיש גם נגיעות חיצונית	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
קורבינה	Corvine	ברזיל, הודו, אורוגוואי - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	אין חשש	
קרפיון	קרפיון מצוי	מקומי - בריכה ו כינרת	דגים חיים מצוננים	אורגלוס ו לרניאה - גבוהה, בעור הדג, זנב, ראש	
קרפיון שחור	אמור	מקומי - בריכה	דגים מצוננים	לרניאה ואורגלוס - לעיתים קרובות בעור הדג, זנב, ראש	
רוטברש (מנטלה)	Redfish	איסלנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות גבוהה ביותר - סרטן טפיל חיצוני, נמטודות בחלל בבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
רוטברש (מרינוס)	Redfish	איסלנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות גבוהה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ

שיפורים ניכרים בתחום כשרות הדגים

המחלקה לכשרות וטהרת הדגים, שהוקמה בועד הכשרות שע"י הבד"ץ רק לפני קצת למעלה משנה, הצליחה ב"ה בפרק זמן קצר זה לחולל גדולות ורבות בתחום שהיה "אם ניתן לומר" מזנח קצת מחוסר ידיעה והבנה כי קיימים כל כך הרבה בעיות, ביחס לתחומי כשרות אחרים.

במסגרת הפעילות מתקיימת עתה השגחה צמודה בבתי האריזה של הדגים בכל שעות הפעילות שלהם במיון ואריזה. דג דג עובר לעיני המשגיח, כדי שיוכל לזהות אותו עם סימני הטהרה שלו, ובדיקת טפילים ותולעים בכל סוגי הדגים. הידורים אלה נתקלו לפרקים בהתנגדות גורמים בעלי אינטרס אישי, אך בחסדי ה' הוכתרה הפעילות בהצלחה, כה יתן ה' וכה יוסיף.

בשנה זו עלה בידינו בעז"ה לפקח על אריזת דגים הקפואים בחו"ל והמגיעים לכאן, לפי נורמות מחודשות. הפיקוח התבצע בהשגחה צמודה ע"י רבנים ומשגיחים מטעמנו שנסעו למקומות האיסוף, מיון, ניקוי והקפאה, במדינות הולנד, נורווגיה, ארה"ב, ארגנטינה, טנזניה, קניה ואוגנדה. הפיקוח כלל הן בדיקת סימני הטהרה והן על ניקיון הדגים מחשש לטפילים השכיחים בהם.

כ"כ נעשתה פיקוח במפעלים בחו"ל שכל הדגים המשווקים בהשגחת הבד"ץ לא יעברו הזרקות של חומרים לבשר הדג. היה פיקוח הדוק שבכל שלבי ההקפאה לא יכנסו לקרח חומרים שבחששות.

.....

לידיעת הלקוחות

בדגים ובפרט באלו המפורטים להלן יש חששות תולעים ואין בהם אפשרות השגחה, ועל הקונים לנקותם ולבודקם כל אחד בביתו (מאחר והם מיובאים ונמכרים כשהם קפואים).

בקלה צעיר (שלם ללא ראש) הרינג מקרל לוקוס (מיובא) הוליבוט

בדגים אלו יש לפעמים תולעים בחלל הבטן ובצמוד לחלקי הפנים. ואין להשתמש בחלקי הפנים (ביצים-חלב) וחובה לנקותם (אחרי ההפשרה) ולגרד היטב את דפנות הבטן ולשטוף היטב במים.

סלומון-קפוא-וטרי (מנורווגיה וצ'ילה המאושרים)

מצוי תולעים בראש ועל עור הדג

(בחנויות שבפיקוחינו עור הדג מנוקה ונבדק מחשש תולעים).

בראש דג הסלומון, עקב המצאותם של טפילים בגומות וחריצים בראש, אף לאחר נקיונם ושטיפתם

אין להשתמש בראשי דג סלומון

(אלא אך ורק לאחר בדיקה מיוחדת של משגיח מומחה ואישורו).

שאר הדגים הנמכרים בחנויות שבהשגחתנו הם ללא חשש תולעים.

ניתן כהזמין במת"ת דגני "גלאט כשר" בד"ץ עם הידורי הכשרות המחמירים ביותר המפורטים להלן של הבד"ץ עדה חרדית ירושלים.

לאור ההתעוררות העצומה לבעיות הדגים כולם, סימני טהרה, תולעים, טפילים, וחומרי עיבוד מוספים טמאים, כולל בציפוי הקרח על הדגים. לאחר לימוד, חקירה ודרישה מעמיקה, בחר המת"ת לארגן שיווק דגים דווקא של הבד"ץ ע"ת, המפעילה לאחרונה צוות ענק, בכל העולם. **לנסיכת הנילוס:** משגיחים לאוגנדה, קנייה, וטנזניה, אפריקה, (שהתגלה במעבדה בין החומרים המוספים חומר מבהמות טמאות ממש). **לטונה:** לתיאלנד, פיליפינים וויטנאם. **לסול:** להולנד (כאשר רק כ- 30% מהסול בהולנד נמצא נקי מתולעים), **למושט אמנון:** לסין. **לבקלה:** לארגנטינה (כאשר באחוז קטן מחלקי האוקינוס אשר יונקים, אינם גדלים בו, נמצאים דגי בקלה נקיים). **לסלמון:** לנורבגיה **לסרדינים:** ללסביה. הדגים נבדקים אחד אחד ממש, בהגיעם למפעלים, מאוניות הדיג או על האוניות, כשהם טריים ושלמים, רק לאחר מ"כ נחתכים, מנוקים, ונארזים ללא תוספת חומרים אסורים. בנוכחות משגיחים צמוד צמוד, עד להגעתם ארצה ממש,

מושג חדש הנדרש בדגים "גלאט כשר" עקב גילויים חמורים מאוד שנתגלו בבדיקות הבד"ץ

המחיר: כל הכמות שמכניסים בנוכחותם ותחת עינם הפקוחה צמוד של המשגיחים, נרכשת ע"י יבואן הבד"ץ ללא אפשרות מיקוח מסחרי המקובל במוצרים אחרים בשווקים, עובדה שמייקרת לא מעט את הדגים. וכן חיפוש המקום בד"כ המרוחק של הדיג הנקי המייקר, וכן שינויי שערי מט"ח שגם הם אינם מאפשרים בחירת הספק הזול בעולם, וכו' המת"ת מארגן את שיווק הדגים המהודרים הללו כבר ארבעה חודשים ממפעל ענק משובלל ומודרני, עם רופאים וטרינריים צמודים ממש, ולפי תקן "איזו" העולמי המחמיר. ומערכת ניהול בטיחות המזון המאושרת ע"י מכון התקנים הישראלי, בארצות קטנות ונוחות, עם חותם בתוך חותם והולוגרמות בד"ץ ע"ת י-ם. מכל סוגי הדגים באיכות גבוהה (הטחונים כולם, ארוזים בחצאי ק"ג, ללא עור ועצמות כלל וכלל, גם ללא עצמות הצלעות, השדרה וכו' מאות מאות מודים על העדר עצם כלל וכלל ממש) ובמחיר הזול ביותר, משמעותית, למוצרי הבד"ץ, (בידקו, השוו, ותופתעו).

מפעל "תומכי תורה"

לרבני ואברכי הכוללים, משפחותיהם המורחבות ומשפחות ברוכות ילדים כ"י



המת"ת מאורן מראש וכראוי לסייע כבעבר לכל ארגוני החלוקות, לאספקת דגני הבד"ץ המהודרים לפסח, לקהילות, חסידויות, קמחא דפסחא, מכירות וכו' בכל הארץ בהנחות ענק לפרטים והזמנות: 054-848-70-17 פקס: 03-5-70-70-96

להזמנות בטלפון 052-7693103 כל יום בין 12:00-17:00 (אם לא נענתם יחזור אליכם)

הזמנות בפקס 24 שעות ביממה 02-5829967 (גם על דרך לב, ולציין במחירי המת"ת)

להזמנות גדולות ובירורים: 054-848-70-17 פקס: 03-5-70-70-96