

בס"ד
מכון פוה' - פוריות ורפואה עפ"י ההלכה.
Puah Institute - Fertility and Medicine in Accordance with Halacha

היחידה להלכה יישומית

בשרות החלב

חלק א'

פנימי

דפי עזר לשיעורו של:

הרב מנחם בורשטין

מנחם אב תשע"ה

רח' עזריאל 19, ג. שאול, ירושלים 95477, טל' 02-6515050, פקס, 02-6517501
19, Azriel St. Givat Shaul, Jerusalem 95477, Tel: 02-6515050 Fax: 02-6517501
דואר אלקטרוני: E-mail: info@puah.org.il אתר: Site: www.puah.org.il

א'-ד'	שולחן ערוך יורה דעה- הלכות מאכלי עובדי כוכבים
1-23	כללי כשרות החלב ומוצריו בתנובה
24-26	החלב ומרכיביו בהלכה - הרב ישראל מאיר לוינגר
27-30	כשרות החלב ומוצריו - הרב דב לנדאו
31-38	סוגיות הלכתיות בתעשיית החלב - הרב זאב ויטמן
39-49	מעשה הגבינה - הרב יהודה שרשבסקי
50-59	החלב ומוצריו וכשרותם - הרב עמרם אדרעי
60-66	החלב ובעיותיו- ערכי כשרות - הרב עקיבא כץ
67-70	הלכות חלב גויים - הרב עמרם אדרעי
71-72	אבקת חלב - הרב יוסף מרדכי זילבר
73-74	חלב טריפה - הרב ד"ר ישראל מאיר לוינגר
75-78	חומר מגבן המיוצר בהנדסה גנטית - דן רבינוביץ
79-83	מדיניות הרבנות הראשית במוצרי חלב נכרי - הרב אליהו בקשי דורון
84-90	החמאה והשמנת - הרב יהודה א. שרשבסקי
91-93	כשרות החלב - הרב יוסף אפרתי
94-98	מגמות חדשות בתעשיית החלב
99-103	כשרות החלב לשתייה - הרב אליהו שלינגר
104-105	בענין כשרות החלב - הרב אוריאל איזנטל
106-110	אבקת חלב - הרב דוד צבי וידר
111-112	השגחה באמצעות מערכות וידאו
113-116	איסורי החליבה בשבת ואיסור החלב
117	תחליפי חלב - הרב יוסף אליהו מובשוביץ
118	קום, מי גבינה - הרב זאב וייטמן
120-122	כשרות מי גבינת עכו"ם, לקטחה וקזיניט מחלב עכו"ם בתעשיית המזון - הרב
123-133	גבינה של נכרים - הרב שלמה גורו
134-136	ספורו של החלב הכשר בשו"ץ - ש. אליעזר
137-138	חלב עכו"ם - ענת דומן
139	כתבה בנושא "חלב עכו"ם במקום חלב קוקוס"
140	מכתב בנושא אסור שווק גבינות עכו"ם - הרבנות הראשית לישראל
141-144	כשרות החלב ואבקות החלב - הרב יואל רבינוביץ
145-149	נושאים בהלכה - הרב דוב לנדאו
150-151	עקרונות הנוסחה לתחליף חלב אם כשר למהדרין - יהודית וקסלר
152-153	מאחורי כוס החלב - ר. חורש

154-158	בענין בעיות בחמאה המופיעות בזמננו- הרב זושא יוסף בלעך
159-164	שאלה בענין היתר החלב בזמננו- הרב גבריאל יהודה אילאוויטש
165-176	אבקת חלב העשויה מחלב נוכרי- הרב יעקב אפשטיין
177-179	שאלות ותשובות יביע אומר- הרב עובדיה יוסף זצ"ל
180-193	לטיבם של האיסורים על חלב ופת גויים- הרב צבי אריה שטיינפלד
194-198	חלבונים של מי גבינה האם מותרים באכילה- הרב זאב וייטמן
199-203	אודות כשרות החלב ומוצרי- מועדים לשמחה
204-214	ייצור מוצקי חלב מחלב נכרי- הרב יהודה א. שרשבסקי
215-216	כשרות מוצרי החלב בשו"ת- הרב טוביה פריינד
217-218	חלב נכרים- הרב דוב לגדא
219-233	מן העתונות- על החלב

מהדורה ראשונה: סיון תשס"ג

מהדורה שניה: סיון תשס"ה

מהדורה שלישית: מנחם אב תשע"ה

"סוגיות אקטואליות במקורות היהדות"

דף הסבר

מחלקת ההדרכה של מכון פוע"ה עוסקת כמתן שיעורים ובארגון ימי עיון לרבנים, לרופאים ולציבור הרחב בעיקר בענייני רפואה והלכה.

במהלך השיעורים הללו התברר, שקיימת בחקופתנו התעניינות רבה ביחס התורה לנושאים אקטואליים ככלל, כעקבות זאת הרחבנו את מגוון הנושאים, שבהם עוסקים השיעורים, מעבר לתחומי הרפואה וההלכה, ולשם כך ריכזנו חומר מתאים בנושאים השונים.

החומר שנבחר כולל בדרך כלל את המקורות היסודיים בנושא הנלמד וכן אוסף של מאמרים המסכמים את הנושא. (בשל כך, יתכן שתהיה חפיפה בין מספר מאמרים, שכל אחד מהם מסכם את הנושא בהגשים שונים.)

אוסף המאמרים יאפשר ללומדים להמשיך ולהעשיר את עצמם בלימוד הנושא מעבר למה שניתן להספיק במהלך השיעור, וכן יוכל להועיל למעוניינים להכין שיעורים בנושאים הנדונים.

המאמרים המופיעים בחוברת נכתבו על דעת כותביהם, ואין בהכאתם משום הסכמה עם תוכנם. פעמים אף הבאנו מאמר שאינו מקובל, על מנת להתמודד עם הבעייתיות העולה ממנו.

הקובץ הנוכחי הוא לצרכים פנימיים בלבד וע"כ אינו מיועד למכירה או למטרות רווח. ההנהלה שוקלת אפשרות של פניה למחברים, על מנת להוציא את הדברים לאור.

הנהלת המכון מודה לנדיבי העם, שסייעו בהדפסה הראשונית של החומר.

נשמח לקבל הארות והערות.

בברכה
מרדכי אליהו
הרב מנחם פורשטיין
ראש המכון

המלצה

לפעילותו הברוכה של מכון פוע"ה יצא שם נכבד ובכל הארץ יצא קום ובקצה תבל מיליהם.

מחלקת ההדרכה של המכון מוציאה לאור ספרים וחוברות לרוב, אשר הם אבן יסוד בלימוד ענייני רפואה והלכה.

הנה בשנים האחרונות נשאל ליבם להעשיר את הציבור במפעל מיוחד של איסוף חומר על סוגיות אקטואליות במקורות היהדות.

רבני המכון ובראשם הרה"ג מנחם פורשטיין שליטי"א. שמו לב שישנה התעניינות רבה בציבור בלעת היהדות על סוגיות אקטואליות מתנינו.

ועל כן, לקח על עצמו ראש המכון, לאסוף חומר בנושאים שונים, על מנת שיוכלו רבים ללמוד כל נושא לעומק. וכדי שיוכל כל רב או מורה להכין את השיעור כשהחומר הרה"ג מסוכס ומוכן לפניו.

זכינו, ועל נושאים רבים ביהדות נכתב רבות, ואדם המעוניין ללבו נושא מסוים קשה לו להספיק לאתר בספריות את כל המאמרים. ויפה עשו שהביאו הכול כשולחן ערוך בפני הלומד.

במשך הזמן חספיקו כבר להכין כמה מאות חוברות וכעת הם שוקדים על הוצאתם לאור. כל מפעל שמטרתו להגביר את הלימוד בעם ישראל, יבורך. ובמיוחד יבורך מפעל זה אשר גורם ללימוד תורה מתוך העמקה, ומתוך הרחבת הדעת והוא אחד ממפעליו הרבים והמבורכים של הרב המבורך הרה"ג מנחם פורשטיין שליטי"א ראש מכון פוע"ה.

חנני מברך בכל מילי דמיטב את כל המסייעים למפעל חשוב זה, ומרבים ומוסיפים ללא ימוש ספר התורה הזה מפיק.

מרדכי אליהו

הראשון לציון הרה"ג הראשי לישדאל לשעבר

קִימוֹן ואין ישראל רואהו אמור בו'. לא שנת חלבו ללבו או ללבו יחלבו עור וסכמות הכספים ופשוט הוא: ב. ישראל מבחין, ט"ל ס"ק ח': ג. לצורך ישראל. אבל ללבו ענמו לרוב ולרבות ממש בעשרה טהור חלבו שלא יערב בו דבר טמא כיון שיש דבר טמא עמו בזה: ד. שירא

קמו דין חלב שחלבו עובד כוכבים ואין
ישראל רואהו וגבינה ותמאה. וכו' ג' סעיפים:

עמא בעדרו
 ר עמא בעדרו
 דבר עמא וכי
 נחב המדרי
 דאין כהמ
 ליקח מלוח
 אין ישראל
 א"כ כוס לים
 ר עמא בעדרו
 בעדרו ודואה
 וט' פשיטא
 ג' ע"ל וכתב
 וליך לישראל
 כחליב פן
 יוכיבם חלב
 ח ישראל אפי'
 ו משמט שרץ
 ור עמא וכל

כפי ביושב למוד מדובר המדברי לשון ראיה וקשה מאי פריך אי
לחיובא דבר טמא אחאי דהא יס ראיה ופריך למד דגם המקשן ידע
דבשעת קיבוע איין יכול לראות אלף אלף ידע סברא דמרחא ועבי
פריך אחאי מהאי פריך כיוון דמרחא פלג איס דחא ומשני דמ"מ
כיוון שיקול לראות בעצמיהו דחא כלל סבור כחכ דבריה כחכ פלג
כאן שאין יכול לראותה וכן הוא בת"ס הארזן וז"ל דגם מתבטלים קטניה
המדברי דבאין טמא בו לריק ערפי לסיחוי יושב מנתין לפגדו וסייט
שיראה שלא יבנים שם דבר טמא בשעת חליכ" (א) ומאי"ז לא בשום דמי
המדברי שם דעת סבור ואלו נכיר" (ב) לראותו כשהוא עומד
מראה דמ"ס דמהאי כשהוא יוצא וגובה דהא חליטו גבי שחיטה
כוחי מהאי כשישראל יוצא וגובה כדאיחא צפריך קמא דמולין דף
ג' ופ"כ דהרי"ס (ד) ולבתחלה צריך להיות בו"י. דמה י"ז לא
דעת הר"ם קוצרתי בשמאל אלף בעצמיהו מליש שיראה בכלי
בו"י כדמסיים נראה"י כאן (א) שאלו שם טמא י"ז מליש כדדיבעד
לחוש לכל זה דלשון משמע דגם שיהי דבר טמא בעדור קאמר
הכי דהא עלה קאי ביה"ו זה פשיטא איני ואפלי כאין דבר טמא
כחוב ציאה כלל מ"ס דלסבור כי היכי דלא נישוק תורבס מתייה אלא
צריך שיהא שם ישראל בשעת השטכוד כוכבס מחיל לחלוב ויראה
בכלי בו"י וגם לרי"ם כשהם בוכבס אש"י בשמו דמחיר
דדיבעד אס לא היה שם ישראל כלל דכיווי דוקא אס ידוע שהטכוד
בוכבס חלוב לגבן מ"מ"ס בשמו ציאה ונד"מ חלל לא לחלוב החלוב
ורכ"י

ביאור
 וְסוּדוֹת כו'. שם ה'ז' אי כו' ועכ"ל
 לא"ה לא מרתה : [ד'] ולכתילה כו' .
 צריך יושב מרחץ ואמר וסוּדוֹת
 וְדָלָה הִישִׁינֵן לְהִי כִּיּוֹן דָּאן מְרוּיָה
 יִשְׁמַע הַמַּדְרִינִי וְסָמִים : [ה'] וְהָיָה כו' .

עס וועט זיין, שם ה' א' ו' ונחמ' ונחמ' לא מרתה: [י'] ולנחמיה ב'.
 וישיב וישב מכתבו ואמר שם משום
 דא רבא חישתין להכי כיון דאין מרזיה
 עמי המרדכי ונחמ' [י] ונחמ' [י]

קטן (ה) עובד כוכבים, נע

מאגדן ישראל (ובן

שם דבר עמם בעצמם חליבה: (ג) עומר. הכהן צדק ודלמלי (ה) בלתי עמם בעצמם חולב עלה יעקב כי דבר עמם כיון שיש דבריהם (ה) בתרלה. חלי אפילו אירעא חולב דבר עמם דקדוק וכתב דבר' לנאן דר"ח לא הויר חולב עמאב בלנינוט פל': (ה) ברה

כ"ס בשבוע שיש
אז המירחה אבל
לבב לעורך ישראל
א לא ראה חולה
הלכה נראה דיש
משהלך נמסרם אם
רוב מוכדי בוכנים
ישמאל וכ"ג משי
א רוב ישראל מדרך
א משהלך איה נבו

כ"ו וי"ל לשי דקדק' דלא אמרי' על קבוע כחשודא דאורייתא
ליל כל קבוע כ"ו אלא קבא כל סתא און מיליטור' דעו
סבאשאר ליל' וזכר' דמכר' אלא עיקר' דמכר' וזכר'
שמיטת' אורייתא

מחצית בשליון ניכר
לחקור ולדוֹש מיד
וע כר' ומעמס גם

[illegible]

ס"ק ב' לא כרמב"ם

[illegible]

נחב ומחזק במי ט' וסל
דגרי רמ"ל ור"ס : (בש"ץ
לפני חמל חמל

לא ידעוהו מאין הוליד כבוד זה ולא
מאחראי' דכבוד דעבדיו לא ידע כלל
לא אלא כבוד שגלבו עובד כוכבים
י"ב מיירי בבבא ש' ישראל לא לא' לא
ז' שרי מ"ס וא' ס"ל כה"ל דלשיל
בית עובד כוכבים ממסין אל לשיל
ורמא דפס סעבריו לרוב חלק
ועל שבו מחמירי ביה וסיסא שפתו
כתב הס"ד ע"ה סקוד על אחד
שנחמנו רובן זה כון מכל וס"ד
לא מתקן אבל כה"ל לא מסביר
לא מקולן ומשם שיהי כ' ס"ס וכן
כיון שלא היה מחמירי ההלכה
דלשיל לומר דלשיל דס"ד כתב על
שפתא שיהי וקאמר דבבבא עובד
כוכבא לא יתקל דודי על ישראל
בית זה שיהי עובדי כוכבים ממסין
נפל בדבריו כאן בבבא' וכל זה
י' דאוסרת בל"ס וכן לשיל
לא יאוסרין מדברין מחמירי מרות
שנחמנו ב' וכל' ה"ה
לא ידעון מיירי כאן בתבטיל רוב עבד
לשיל סימן ז' ס"ס ז' ס"ס ז' ס"ס
ס"ב' י' דלשיל ב' ב' ב' ב' ב'
דבבא דבבא של עובד כוכבים אינה
ול' וכל' ב' ב' ס"ס ז' ס"ס ז' ס"ס
ה' וכל' ב' ב' ס"ס ז' ס"ס ז' ס"ס
ה' דוכתי דשמונו נופ' ב' ב' דלשיל ורומנו
ס"ב' ק"ב ס"ב' ר"ג דרבי ס"ל ב' ב' ב'
ואח' ס"ב' ב' ב' של עובד כוכבים
ואח' ס"ב' ב' ב' של עובד כוכבים
רוב וכל' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב'
ה' וכל' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב'
ה' וכל' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב'
ה' וכל' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב'
ה' וכל' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב' ס"ב'

ודאי לבי"ט סני בצבד . ופוד דמס"ט בלא"ה בעל
דבון ס"ל ודאי חלב א"י ונרדן ס' וואני מסיר

בגמלי סבדוהו אם רואה לפסוק
דבר טמא שאיש מזוי וגא
מבטחוהו של וחייןשאל רואהו וס
בא ישראל עד לאחר שגחלהל כלל
בזה חזק אסור אפי' דיעבד כל ש
מחלבו מקנה סבדוהו אסור
אם משני' שציו' לו רחמנו מחלבו
ל דקן כמסבד כר"ם ובסימן פ"א
ולא היסח מספק לנא לשם ד
ללא מחלבו רוקן א' טקן אכל
אחא לא כחלבו בשר דק רחם שגחל
י"ה הספיד אפילו מחלבו מקנה
הפי כעובד כוכבים ומו' כל מה
ש"מ מן המסבד טהור ואין דק
ל' שם למהרש"ל כדרייו טעין
ישראל רואה ואם סרפס אחרי
טקן א' מקנה ואילו אחס פ"ס
בימות יחבד"ל כס' ב' פ"ס
כלל מ"ד ר"י דלאני כהם דעי
מו וכן מחלק הא"ס כלל מ"ה
אסורין כול דבר ודלקמן ס' פ"ד
שגורו אסורין על שום איורו
לעבדו וכל"ל משמע דדעת
א' עובד כוכבים בעלל דבר
כמ"ס פ"ד כהס"א סוף בית
סבב קדוש אסור טעורוהו
א' נחבאר כס"ק סוף ב' ובס
עובד כוכבים מד' ודבר נהבאר
ש"ע דלית ביה חשש איסור דאורי
אסורין הכלים שזכבס
לבים ס"ל דאפילו דבר חסוד
אלא ודאי נביגס אל עובד
אסורין כול דבר כ' וואס' ד
עובד כוכבים וכן כס' גר' שסב

צבי לצדיק
 כחשף כס"ג דדיסנד מופר
 פרי דרבנן מא"כ כולן וזו
 ס"ס (מ"ז) מפורסם

[illegible]

ת ברמות. כס"ך כס"ק ו"ג נדחק בזה דללא
ק דיש כלן ס"ס שמא לא הים שום חלק
י"ט ואף דלקח מזרז ס' סינו כודאי

ש"ד ובידו' חאסם חלג מחלבו עובד
 אלא ח"י ישראל רחאוו . מחרס"י עכ"ל :
 כבוס חס מחס לעח כן הא חא"ס : (דף)
 פ' ברוב יחד סכרי בחסות מחר"ל
 פת על עובד סוככים ודמחסיס גס חאן

בין מקלח בסכמות לכולן הוא מחרס"י
 ואלכח וחולבה בלא חר"ח ישראל עכ"ל
 שחי' רחמותו אלל סוככד סוככים ואלח
 סחמ"י כסס ר"ח ומביאו ב"י מחס י"ח
 כלל לחק' כוס בין כולס לחקתון חלל מ
 הוא בחסות מחר"ל מרסוכבור סוכי
 ר"ח וסא דסחיר לרי' חליסור חסח"י
 דברי ר"ח דסמורי סוכר לעסוח קן מחר"ל
 סוככים חפילי דירי על ישראל חאור י'
 פ"ח וגס בח"ס חס כחכ כניח על ישראל
 חאור לחחלל ודעידענז בכל ענין
 בחלב לכווח חלל לחלל חלוב כן חלל ב
 שוכדי סוככים לפול ס"ס ק"י דיח' דס
 מחסוח חלל כסח גורו י' מחס חסח י'
 וחפ"י דס"ל חפילי גניינוס על חסח
 סכיל ח"ל לחחלל חאור לבסל בן חפילי
 חכסל בן דיעסד ויס רוב בחכסיל שרי
 משעת דרוב מורי כני בחכסיל כדלוי' י'
 כעסל ברוב בחכסיל חלל חסח כלל מ"ח
 סחח"י : כפסוח ח"ל דס"ל לבסל דל' י'
 חכמים לפיעסו חאסרס כחוסו . דסח חפ"י
 וכן כל חאסירוס' על דבריס ככחל ודניני'
 ח"ח"י ח"ל גניניס על שוכד סוככים י'
 סכח"ס ח"ח גניניס על שוכד סוככים י'
 שגרו בן מחסח חסח חאסור דאורייתא
 דין' סכיס סחכסל כסס חפילי עובד
 על שוכד סוככים ח"ל דלח כסל ודלכילי
 מחלחן כן ג"י פ' סעול סכסל דניניס
 חל ח"ל לבסד סוכיס בחמחס דסח י'

(ס' קצ"ז ס"א ברג'ה) ואם חלבו עובד טובים מקצת
משום דלא מספיק למק. וזמני' סכרת גדולה (לחל)
סס סא רוב חלכ סקיס ונפיל כרוב מין כמיו מס

הַשֵּׁם יִרְמְכֵם שׁוֹנֵי מַחֲשָׁאָה
וְיִפְּתֵם שֶׁם דְּלֶכֶת גִּזְרָה עַל כָּל
גִּבְיֹתָם וְסוֹדֵי כֹרְכֵיכֶם וְכו' .
וְיִרְמֶה מִשּׁוֹם דַּעַמְעִידֵי אֶחָד
דְּכָרָה לְחֹסֶר : ז' שֶׁם שֶׁ
מִקָּדָם בְּגִלְיוֹנִים שֶׁיֵּדֵי לֹא גִזְרוּ
עַל הַתַּעֲשָׂה וְלֹכֵךְ עֲמָה אֵינִי
עוֹמֵד : ח קוֹר בְּשֵׁם אֶחָד
אֶרְכֵּל' וְכִדְעָתָם מִקָּדָם בְּגִלְיוֹנִים
הַחֲשִׁיבִין לְהַתְּחוּזֵי מַלְכֵי יִשְׂרָאֵל
כִּיִּן וְנֹמוֹס כֵּן גִּבְרִים וְכֹדֵךְ מִן
הַחֵל וְעַד עַתָּה כִּי מִתְּחִלָּה :
ז' שֶׁם בְּשֵׁם אֶרְכֵּל' וְכו' :

(שם ס"ב י"א) סקסס על
רמ"א במה דקדוקים קלושים
ולא סרביש במה שיש לסקסס
עליו וכמ"ס בש"ך ס"ק כ' :

לא מסיגי אלא בישראל רואהו
וכו' אבל אין זה שכר
דשסיר י"ל דגם גבי גנינות
מסיגי רואים וכו' דקסט לים

בתלג ישראל יוסף פגני
גבירות שיונו דאפי להשמע
דמחלב אין לה מקום חארת

וְיִשְׂרָאֵל וְרֹאשׁ וְחֵטְא וְדִלְגָּה
 וְלִדְלֵקָה הַלֵּב סַפֵּה נִבְרִית
 אֲחֻסִּי אֲחָר פִּסּוּס לִי־
 אֲחֻסִּי נִבְרִיתוֹת אִי־לִנְסוֹת
 נִסְקוֹת דְּלִי־לִפְתָּח לְהִסְרֹכּוֹת
 וְנִדְלָה דֹחַ לְנֶפֶשׁ כִּסְף רֹקֵחַ
 שְׂכָרֵי מִתְּחִילֹת כּוֹס לִי סִכּוֹר
 כּוֹכָבִים וְלֵב קָרוֹ יִשְׂרָאֵל פִּסּוּס
 עַד אֲחֵר כּוֹכָבִים נִבְרִיתוֹת אִי־
 שִׁיעַר מִקְרֵי נִבְרִיתוֹת שֶׁל עוֹרֵד
 כּוֹכָבִים דְּלִי־נֶפֶשׁ מִסּוֹת נִבְרִיתוֹת
 עוֹרֵד כּוֹכָבִים וְלֵב אֲחֵר
 שִׁיעַר־לֵב רֹאשׁ וְנִבְרִיתוֹת אִי־
 מִתְּחִילֹת כִּסְלֵב פִּסּוּס מִתְּחִילֹת
 יֵד אֲחִירִים

מִסְ רַבִּים חַיִּיד, סִי' כִּי כִּלָּ
כִּלָּ בִּלְחָד שֶׁעַסֶּה גִבִּיטֶס
חֲדָרָה בְּלֹר וְכֹסֶם הַיָּבֹשִׁים וְכֵּלָם

[illegible]

ופר'ה קי' פ"ו : (שם סוף)
ג' בהנ"ה) גם מוזר לכסול
לכתחילה . עכ"פ ונ"ב

[illegible]

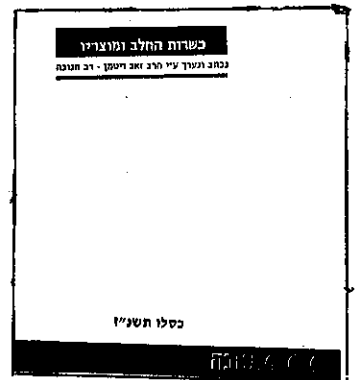
נחשו לנני מקום שנהגו איסור
וגם פירש שנהג זה למקום
שנהגו איסור הל' עליו חומרי

[illegible]

הוא הפידיכי כ' רק אפ"ה אין
ת ממנה המאה או לבישול

יש בבי' סימן קכ"ג מלה ציד
שב"א דחשאה מדינא דנב'
נ"ל למקים שאוכלין
קולא

אין צו זען
ל' אדר
ה'תשנ"ג



תוכן החוברת

- 4 ברכת מנכ"ל תנובה ומנכ"ל תשלובת החלב
5 דברי פתיחה - רב תנובה

- 6 הקדמה
7 חלק ראשון - כללי כשרות החלב ומוצריו בתנובה

- 7 א. חלב שנחלב בשבת
8 ב. חלב נכרים
9 ג. טיפולים וטרינגריים
10 ד. מחמצות
10 ה. לאב קנט (אנזים)
11 ו. חומרי גלם נוספים
11 ז. גילטין
12 ח. כשרות לפסח
13 ט. סימוני כשרות מהדרין בתנובה
14 י. סימוני כשרות רגילה בתנובה

- 15 חלק שני - קטלוג מוצרי תנובה, כשרות מהדרין וכשרות רגילה

- 15 הערה מקדימה
15 א. חלב שתיה
17 ב. משקאות חלב
18 ג. שמנת מתוקה
18 ד. תוצרת ניגרת לבנה
20 ה. גבינות לבנות
22 ו. מעדנים
26 ז. גבינות קשות
29 ח. חמאה
30 ט. גבינות מלוחות
31 י. גבינות מותכות ומיוחדות
32 יא. גבינות צאן
34 יב. רשימת מוצרי מהדרין באריזות מוסדיות

חלק שלישי - מידע כשרות למוצרים בכשרות רגילה 35

- 35 הקדמה
- 35 א. מוצרים ברמת מהדרין המסומנים בכשרות רגילה בלבד
- 36 ב. מוצרים שאינם מהדרין עקב שימוש בחלב שנחלב בשבת באיסור
- 37 ג. מוצרים שאינם מהדרין עקב שימוש במחמצות ללא "העברות"
- 37 ד. מוצרים שאינם מהדרין עקב שימוש בגילטין כשר
- 37 ה. מוצרים שאינם מהדרין עקב שימוש במרכיבי חלב מחו"ל

חלק רביעי - נספחים 38

- 38 א. חלב שנחלב בשבת באיסור
- 39 ב. חלב נכרים בימינו
- 41 ג. חמאת נכרים וגבינת נכרים
- 44 ד. השימוש בגילטין
- 45 ה. פתיחת אריזות מוצרי חלב בשבת
- 46 ו. אכילת בשר לאחר אכילת גבינה קשה
- 48 ז. טיפולים וטרינריים בפרות
- 50 ח. כשרות החלב בפסח

חלק חמישי - תנובה בתמונות 52

בחוברת זו לא חסכנו כל מאמץ על מנת להוציא מתחת ידינו ולהביא בפני ציבור הצרכנים דבר מתוקן, מדויק ואמין.

אם למרות מאמצינו ארעה תקלה נודה לכל מי שיטרח ויסייע להאיר את עינינו בכל עניין הדורש תיקון או שינוי בתוכן, בסגנון או בצורה.

נשמח תמיד לעמוד לשרותכם, הערות ושאלות תתקבלנה בתודה:

מוקד הצרכנים של תנובה — טל: 177-022-6244

משרד רב תנובה — פקס: 03-5627505, דואר למכתבים: ת.ד. 282 תל-אביב 67011

דברי פתיחה

בשלושה פרקים בשנה נוהגים לאכול מאכלי חלב - בשבועות, בחנוכה ובימים הסמוכים לתשעה באב. בחודש אב אין זה אלא מחמת האיסור לאכול בשר בימי האבל על חורבן בית מקדשנו, בחנוכה - מכיוון שהנס נעשה בחלב כמפורש במדרשים, אך בשבועות חג מתן-תורה המקור למנהג לאכול מאכלי חלב דווקא איננו מפורש, וטעמים הרבה נאמרו בהסבר הדבר בדרך הפשט, הרמז, הדרש, הסוד ואף הגימטריה. ברצוני להביא טעם נוסף, שיש להניח שאינני הראשון והיחיד לאומרו.

החלב מתייחד בכך שהוא סם חיים, המגדל כל בעל חיים יונק, ובכלל זה כל תינוק, מרגע היוולדו. בזכות החלב כל תינוק גדל, מתחזק ומתעצב ליצור עצמאי העומד ברשות עצמו. כתרומתו המכרעת של החלב לגוף, כך היא תרומתה של התורה לנפש ולרוח. התורה היא זו שמחייה נפשות והיא זו שמגדלת ומעצבת את רוחנו, והיא סם החיים הנותן משמעות, תוכן ותכלית לחיינו. על כן, מנהג נאה ומתאים הוא לאכול מאכלי חלב בחג השבועות - יום בו על פי מסורת ישראל נכרתה הברית בינינו לבין הקב"ה בנתינת התורה לעם ישראל.

יתרה מזו, הגמרא (ברכות נב, נדה טז, א) אומרת: "דם נעקר ונעשה חלב", דהיינו, שיש קשר בין הדם והחלב. ואכן, הדם הינו תמצית החיים, הוא הנוזל המזרים עמו את כל החומרים הנחוצים להחיות את בעל החיים ואת כל אבריו. ללא דם, כידוע, אין חיים - כדברי התורה בפרשת אחרי מות: "כי נפש הבשר בדם היא". זהו הדם עם הנפש, שנפש האדם וחיותו מתמצים ומתרכזים בדמו, הינו הנימוק הניתן בתורה לאיסור אכילת דם, ולעובדה שהדם הוא זה שמוקרב על המזבח. והנה מתברר מדברי חז"ל אלו, שלאותו דם המחיה את הגוף יש אפשרות להפוך לחלב, שיכול להיות מזורם לגוף אחר ובכך להחיות יצור אחר. האם מניקה את וולדה, וכך היא מספקת לו את כל חומרי המזון הנחוצים למחייתו, ומכאן שהחלב הינו מעין "תרומת דם" או "תרומת נפש", מעין הענקת חיים לזולת. בכך הופך החלב לסמל ההענקה והנתינה, שהרי באמצעותו ניתן להעניק לזולת את הדבר החשוב והגדול ביותר שיש לכל אדם - את תמצית חייו.

כזו בדיוק היא גם התורה, המסמלת את ההענקה והנתינה הגדולה ביותר מאלוקים לאדם. שלושה הם השותפים בבריאתו של האדם - אביו, אימו ואלוקים, וכמו שהאם מניקה את בנה בתמצית החיים החומרית הנחוצה לבנין גופו, כך הקב"ה מניק את בניו באמצעות התורה בתמצית החיים הרוחנית, ובכך הוא מעניק להם את לשד חיי הרוח והנצח. יוצא לנו איפוא, שהחלב והתורה מזרימים לאדם את תמציות החיים החומרית והרוחנית הנחוצות לקיומו.

השפעתו הרבה של החלב על חיותינו מחייבת אותנו בהקפדת יתר על הידורי הכשרות על מנת שהחלב יהיה טהור והשפעתו הברוכה לבנין גופינו תהיה מלווה גם בהשפעה חיובית על רוחותינו ונשמותינו. ויהי רצון שמדריך זה המוגש בפני הציבור אכן יתרום תרומה חשובה לשולחנו הטהור בכך שיגדיל את המודעות לחשיבות ההידור והזהירות בכשרות החלב ומוצריו.

הרב זאב ויטמן

61.5
רב תנובה

הקדמה

חוברת הכשרות המונחת לפניכם מכילה מידע מפורט לגבי כשרותם של כל מוצרי החלב של תנובה.

מוצרי תנובה מיוצרים ברובם בשש מחלבות תנובה הפרוסות על פני כל הארץ - תל-יוסף, חיפה, תל-אביב, ירושלים, קרית מלאכי ורחובות. בכל אחת ממחלבות אלו מיוצרים מוצרים בכשרות רגילה ובכשרות מהדרין. ההבדל בין מוצרים בכשרות רגילה לאלו שבכשרות מהדרין הינו בראש ובראשונה בחומרי הגלם המשמשים לייצור, שחלקם מאושרים לצורך כשרות רגילה בלבד ולא לצורך כשרות מהדרין, וכפי שיוסבר ויפורט בהמשך.

מכיוון שעל המוצרים עצמם לא נזכרת הסיבה מדוע הם אינם מהדרין, באה חוברת זו להשלים את החסר, ולספק את המידע הדרוש לכל אחד, על מנת שאם יש המחמירים רק בחלק מההידורים, או המחמירים רק על עצמם, ולא לגבי בני ביתם, תהיה בידם כל האינפורמציה הנחוצה, כדי שיוכלו לנהוג כפי מנהגם או כפי שיוורם רבותיהם.

החוברת גם נותנת תמונה של חלק מהמאמצים הרבים המושקעים ע"י תנובה על מנת לספק לצרכניה תוצרת כשרה - הן ברמת הכשרות הרגילה והן ברמת הכשרות המהודרת.

קודם שנפרט את רשימת המוצרים (בחלק השני) ואת נתונייהם הכשרתיים (בחלק השני והשלישי) נסקור בקצרה את כללי הכשרות הנהוגים בתנובה לגבי כשרות רגילה ולגבי כשרות מהדרין (בחלק הראשון). בסיום (חלק רביעי) יובאו ברורים ועיונים הלכתיים בנושאים הקשורים לחלב ומוצריו.

ברורים אלו במיוחד, וכיוצא בהם גם שאר חלקי החוברת נערכים ונמסרים לתועלת הציבור ועל מנת שכל אחד ואחד יוכל לשאול כהלכה שאלת חכם את רבותיו, פוסקיו ומוריו כיצד לנהוג למעשה.

חלק ראשון

כללי כשרות החלב ומוצריו בתנובה

א. חלב שנחלב בשבת

החלב מגיע לתנובה מרפתות שונות וממשקים שונים, שחלקם אינם מקפידים לצערנו על שמירת שבת. לצורך ייצור בכשרות מהדרין מקפידה תנובה להפריד את החלב שנחלב בשבת באיסור, על מנת להבטיח שכל תוצרת המהדרין תהיה נקיה מחלב זה. עם זאת, כיוון שיש פוסקים רבים המתירים בשופי לשתות חלב גם אם נחלב בשבת באיסור (ראה נספח א), הרי שחלב זה משמש בתנובה לצורך ייצור מוצרים רבים, אך בהכשר רגיל בלבד. יש לציין שבתחומים אחרים, כגון פירות וירקות, רבים סומלים על הפוסקים המתירים לאכול מוצרים שנעשה בהם חילול שבת גם ביחס לכשרות מהדרין (אמנם כדי להנצל מאיסור מסייע חייו לקטיף בשבת נמנעות וועדות הכשרות למהדרין מלקלוט תוצרת בימי ראשון בבוקר).

בתחום החלב ומוצריו יש גופי כשרות הנותנים כשרות מהדרין רק לחלב המגיע למחלבות החל מיום שני, ולעיתים אף מיום ראשון אחה"צ, וזאת מתוך הנחה שחלב זה כבר אין בו חלב שנחלב בשבת באיסור. לאחר שערכנו בדיקות יסודיות, נתברר לנו שלעיתים קרובות מגיע למחלבה חלב שנחלב בשבת באיסור גם במשך יום שני, ולכן נקבע שבמחלבות תנובה יחשב חלב למהדרין רק אם הגיע למחלבה החל מיום שלישי, או לחילופין, רק לאחר בדיקה אישית של משגיה, שידא במשק שממנו הגיע החלב שהחלב נקי משאריות חלב שנחלב בשבת באיסור. מובן שהקפדה זו מקשה מאוד על ייצור שוטף של מוצרי מהדרין, וגורמת לכך שלעיתים חסרים מוצרי מהדרין של תנובה בשוק. כדי לצמצם את הבעייה מפעילה תנובה בשנה האחרונה מערך השגחה מקצועי נרחב, שמגמתו להבטיח אספקה של חלב המיועד לתוצרת מהדרין, שאין בו כלל חלב שנחלב בשבת באיסור.

חשוב לציין, שאע"פ שעבור תוצרת שבכשרות רגילה אנו מקילים להשתמש גם בחלב שנחלב בשבת, אין הדבר נוגע כלל לעבודה במחלבות תנובה, שם אין כל פשרות בכל הנוגע לעבודה בשבת וביום טוב, גם לא לגבי מוצרים המיועדים לכשרות רגילה. יש להדגיש שדבר זה, שנראה פשוט כיום, לא היה פשוט כלל ועיקר בעבר, שהרי בנוסף לתפקידה של תנובה כקונצרן מייצר, כשאר מפעלי המזון, יש לתנובה - בשונה מכל המחלבות האחרות בארץ - "כובע" נוסף, והוא האחריות על קליטת כל החלב הנחלב במשך כל ימות השנה ע"י אלפי חקלאים יצרני חלב מכל רחבי הארץ. בתוקף תפקידה זה, וכדי להצליח לפנות מן המשקים את כל החלב המצטבר בהם, היה לצערינו צורך בעבר הלא-רחוק לפתוח מחלבות לקליטת חלב, ולעיתים גם לעיבודו, בשבתות ובחגים. תופעה זו חלפה לה, ב"ה, מן העולם, בזכות פועלם המבורך של רבה הראשון של תנובה הרב יחזקאל דאום זצ"ל ושל הרבנויות המקומיות האחריות על המחלבות, ולאחר שנבנתה מערכת גדולה ביותר לאיחסון חלב לשבתות ולחגים. כיום, ב"ה, מתקיים פיקוח קפדני ביותר על מועד סגירת המחלבות בערבי שבת וחג ופתיחתן מחדש במוצאי שבת וחג, וזאת, גם בתקופות לחץ גדול מאוד, ולעיתים אף במחיר של מגבלות ייצור כתוצאה מפגיעה בטיב החלב ובאיכותו, שהרי ידוע לכל, שהחלב (בניגוד לייק) אינו משתבח כתוצאה מאיחסון ממושך ללא טיפול. במקרים חריגים בהם יש צורך (הנובע

מהעובדה שתנובה אחראית לענף בעלי-חיים המניב חלב במשך כל ימות השנה) לבצע בשבת או בחג עבודות חיוניות, שהימנעות מעשייתן כרוכה בנזקים כבדים (מובן שלא מדובר במניעת רווח שקיימת בכל מקרה של שביתה ממלאכה בשבת), קיימת הקפדה להשתמש לצורך זה בנכרים, ולשם כך אף הוכשרו מספר נכרים המבצעים עבודות אלו בעתות צורך. מדיניות זו עולה לעיתים במחיר כבד של חלב הנשפך לאיבוד, וכפי שקרה בפסח האחרון בו זרם חלב רב לאיבוד כתוצאה ישירה מההקפדה על שמירת קדושת השבת והחג.

ב. חלב נכרים

חלב שנחלב ע"י נכרים ללא נוכחות ישראל נאסר ע"י חז"ל מחשש לעירוב של חלב מבהמה טמאה. יש מתירים חלב נכרים בזמן הזה מטעמים שונים: או מכיון שחלב בהמה טמאה יקר היום יותר מחלב כשר ואין כל חשש לעירוב, או מכיון שהמחלבות עומדות תחת פיקוח ממשלתי ופיקוח זה מקביל לעמידת ישראל בצד העדר, וממילא החלב נחשב לחלב ישראל לכל דבר; כמו כן יש מקילים במקרים בהם החלב מיועד מראש לתעשיית גבינות בלבד והגוי התכוון אף הוא לחלוב לצורך גבינה, כיוון שידוע שלא ניתן לעשות גבינה מחלב טמא (וראה בפרוטרוט בנספח ב). בכל אופן, במוצרי תנובה אין כיום כל שימוש בחלב נכרים. עם זאת, יש מספר מוצרים בכשרות רגילה בלבד (לא מהדרין) המכילים לפעמים חמאת נכרים (שכשרותה נבדקה ואומתה ע"י תעודת כשרות המבטיחה שמדובר בחמאה המיוצרת מחלב בקר טהור ללא כל תוספת שהיא, ובכלים המיועדים רק לייצור חמאה זו. חמאה זו גם מותכת לשומן, דבר, המהווה כשלעצמו סניף חשוב לקולא - ראה רמב"ם מ"א פ"ג טו-טז, ובפרוטרוט בנספח ג); כמו כן ישנם חומרי גלם אחרים המוספים לחלב - במוצרים בכשרות רגילה בלבד - ושמקורם באבקת חלב נכרים או באבקת מי גבינה, כגון, מחמצות, קאזינטים או חלבוני מי גבינה (בענין כשרות החמאה, הקאזינטים וחלבוני החלב ראה נספח ג, ובענין כשרות המחמצות, ראה להלן פרק ד'). יש לציין שמדובר תמיד בחומרי גלם המוספים לחלב המהווה את המרכיב העיקרי, והחלב הבסיסי הזה הינו תמיד חלב ישראל. אמנם יש תקופות בהן קיים חוסר בחלב טרי, ואז חלק מהמוצרים מיוצרים מאבקת חלב, ובמקרים אלו האבקה הופכת להיות המרכיב העיקרי במוצר; אך בכל המקרים הללו מדובר באבקת חלב ישראל המיוצרת בארץ, ואין בתנובה כיום כל שימוש באבקת חלב המיובאת מחו"ל.

עד לפני זמן לא רב היה שימוש בחלב כבשים ממשקים נכרים לצורך ייצור גבינות צאן (בהכשר רגיל), אך בשנה האחרונה נבנה ב"ה בעזרת המכון לחקר החקלאות ע"פ התורה מערך פיקוח על הדירים המספקים חלב למחלבות תנובה בהתאם להנחיות שקיבלנו מהגרי"ש אלישיב שליט"א, שלפניו הובאו פרטי הדברים. ובזכות מסירות נפשם של משגיחים, שדבר לא מרתיעם מלהגיע בשעות הבוקר המוקדמות לדירי הכבשים בכפרים בהם נחלב חלב זה, ניתן לבשר כיום שכל מוצרי תנובה כולל גבינות צאן נקיים מחשש חלב נכרים ניגר.

שיפור והידור כשרותי נוסף שהוכנס בשנה האחרונה בתנובה, הינו פיקוח על חלק גדול ממשקי החלב היהודים הלא-דתיים בהם חולבים פועלים נכרים. ההלכה הפסוקה - בה נוקטים פוסקים רבים למעשה, הינה שאין כל חשש בחלב שנחלב ע"י פועל נכרי העובד אצל יהודי גם אם היהודי איננו שומר תורה ומצוות, וחלב זה כשר אף למהדרין. לעומת זאת, ע"פ פסיקת הגר"ש אלישיב שליט"א יש להדר ולהקפיד לסדר השגחה גם על חלב שנחלב במשק יהודי ע"י פועל גוי, כאשר היהודי בעל המשק איננו שומר תורה ומצוות, אם מעונינים לציין שהחלב כשר אף למהדרין. בעקבות דבריו השקיעה השנה תנובה מאמצים מרובים בהקמת מערך פיקוח מסועף ומורכב על מאות רפתות של יהודים שאינם שומרי תו"מ ושיש בהם פועלים לא-יהודים העוסקים בחליבה, וזאת על מנת לספק תוצרת כשרה למהדרין גם לפי שיטת הגר"ש אלישיב שליט"א.

נכון למועד כתיבת הדברים הגענו לכך שכל מוצרי המהדרין של מחלבת תל-אביב, וחומרי הגלם והעזר עבור מוצרים אלו, מיוצרים מחלב שנמצא בפיקוח בהתאם להוראה זו, ומערך פיקוח זה מורחב בימים אלו על מנת לצרף מחלבות נוספות להסדר זה. סידור זה איננו קשור לכל תוצרת המהדרין של מחלבת ירושלים הנמצאת בפיקוח בד"ץ העדה החרדית ומחלקת המהדרין של רבנות ירושלים, שם לא מתעוררת בעייה של חליבה ע"י פועל נכרי, מכיוון שכל מוצרי המהדרין של מחלבת ירושלים מיוצרים מקדמת דנא מחלב המגיע ממשקים של חקלאים דתיים, כך שגם אם החלב נחלב ע"י פועל נכרי אין בו כל חשש.

הידור זה של מחלבת ירושלים וההשגחה והפיקוח על יצרני מחלבת ת"א נותנים מענה גם לחומרה נוספת (שאמנם לא נתקבלה להלכה, אג"מ יו"ד ח"א מו, אך נזכרה ב"שבילי דוד", קטו, א), והיא שיתכן ויש לחשוש לבעיית חלב נכרים גם בחליבת יהודי מחלב שבת בפרהסיא.

ג. טיפולים וטרינריים

בהמה שנפגעו אבריה הפנימיים נחשבת פעמים רבות לטריפה, וחלב שנחלב מפרה טריפה אסור בשתיה. אע"פ שכיום נצטמצמו מאוד הטיפולים הוטרינריים העלולים להטריף את הפרות, ואע"פ שהלכה למעשה, לאור המציאות הנוכחית של הניתוחים והטיפולים בארץ, יש להקל ולהשתמש בחלב גם למהדרין (ראה בהרחבה "הליכות שדה" 94 ו-98 ובקצרה בנספח ז), הוקם השנה מערך פיקוח ארצי, שתפקידו לשלוח משגיח לכל ניתוח המתבצע ברחבי הארץ בפרות, על מנת להבטיח שהניתוח נעשה באופן שאיננו גורם לחשש הטרפת הבהמה. מערך זה הוקם לאחר שנערכו כנסי הסברה לוטרינרים העורכים את הניתוחים, ורק לאחר התייעצויות הלכתיות רבות, ולאחר משלוח הדרכה לכל משקי החלב בארץ, ולאחר הדרכת צוות שיוכל לבצע את ההשגחה בכל רחבי הארץ.

אין ספק שגם בכך יש התקדמות משמעותית בכל הנוגע להבטחת הכשרות המהודרות של חלב תנובה. לאור תיקון זה, זכינו לכך שכיום לא רק המשקים הדתיים מקפידים על עשיית ניתוחים באופן שלא יביא לספק בכשרות החלב, אלא גם חלק נכבד מהמשקים הלא-דתיים.

ד. מחמצות

כדי לייצר גבינות או תוצרת ניגרת (לבן, אשל, שמנת ויוגורט) יש צורך להוסיף לחלב מחמצת. המחמצת שהינה תרבית חיידקים (או בלשון ההלכה חלב חמוץ) נחשבת לדבר המעמיד או לדבר דעבידא לטעמא דלא בטיל, כיוון שהיא הגורמת לתהליך החמצת החלב באופן מועיל ומבוקר - תהליך הכרחי בייצור גבינות ותוצרת ניגרת.

מחמצות אלו מיוצרות בחו"ל מאבקת חלב נכרים, אבקת מי גבינה וממרכיבים נוספים (לקטוז, חלבונים וכו') המופקים מחלב או ממי גבינה של נכרים. כדי להתיר את השימוש במחמצות אלו לתוצרת מהדרין נהוג היה ע"י כל ועדי הכשרות בארץ ובעולם להוסיף מחמצות אלו תחילה לחלב ישראל, וחלב ישראל זה משמש להחמצת חלב ישראל נוסף, וכך שלוש פעמים, ורק אז השתמשו בחלב השלישי להחמצת החלב שיועד לייצור תוצרת מהדרין. אלא ששיטה זו בודאי איננה שיטה ראויה לכתחילה, מכיוון שהב"י עליו מתבססים בהיתר זה (יו"ד בסוף סימן קטו), מתיר זאת רק בדיעבד אם כבר עבר שלוש פעמים והעמיד חלב ישראל מחלב ישראל אחר שהועמד בתחילתו מחלב נכרים חמוץ.

אחד ממפעליו החשובים של הרב יחזקאל דאום זצ"ל - רבה הראשון של תנובה - היה לייצר מחמצות אלו בחו"ל - לצורך כל תוצרת המהדרין - בהשגחה מיוחדת ועל בסיס חלב ישראל בלבד, ובכך הצעיד את כשרות החלב ותוצרתו צעד משמעותי קדימה.

מפעל זה נמשך ואף הורחב בהשקעה רבה מאוד למחמצות נוספות, ואין ספק שהשימוש במחמצות אלו בכל תוצרת המהדרין נותן לתנובה יתרון משמעותי בכשרות על כל שאר המחלבות המיצרות תוצרת מהדרין. לעומת זאת, בתוצרת כשרה בכשרות רגילה יש עדיין שימוש במחמצות שיוצרו על בסיס אבקת חלב נכרים (וראה להלן בחלק השלישי פרק ג).

כאמור, בתוצרת מהדרין לא משתמשים במחמצות אלו, אע"פ שיש מקילים, ולדעתם שימוש כזה אין בו איסור משום חלב נכרים אף לא למחמירים (ראה במהרי"ט צהלון בסימן פא שלדעתו במחמצת לא שייך החשש הקיים בחלב נכרים שמא מדובר בחלב טמא, שכן הדבר המעמיד שבמחמצת אינו יכול להעשות מחלב טמא, שהרי חלב טמא אינו עומד וק"ו אינו מעמיד, וראה עוד בחקרי לב בחי"ד סי' קלט שכתב על בסיס הירושלמי שמוותר להעמיד במחמצת נכרים. ולדעתו, אישתמיט למרן הב"י דברי הירושלמי הזה ולכן החמיר להתיר רק לאחר שלוש העברות). בכל אופן בתנובה לא מסתמכים על קולא זו, וגם אם המחמצת הינה הבעייה הכשרותית היחידה שיש במוצר - הוא יסומן בכשרות רגילה ולא מהדרין.

ה. לאב רנט (אנזים)

תהליך הגיבון של כל הגבינות נעשה בעזרת אנזים שהופק בעבר מקיבות בעלי חיים - דבר שכמובן גרר אחריו בעיות כשרות בגבינות בכלל, ובגבינות קשות (צהובות) בפרט, מכיוון שתעשיית האנזים בעולם מתבססת על קיבות משחיטה שאיננה כשרה, בשעה

שלהלכה הותר רק השימוש בקיבות כשרות לצורך העמדת גבינות. מזה שנים רבות אין במחלבות תנובה וכנראה גם לא במחלבות אחרות בארץ - כל שימוש ברנט המופק מהחי, וגם בכך יש שיפור משמעותי בכשרות לעומת העבר, וכיום שוב לא נזקקים להיתרים של שעת הדחק בהם שקלו וטרו פוסקי זמנינו (ראה במקורות המובאים ב"משיב מלחמה" ח"ב קנא וב"ביע אומר" ח"ה יו"ד יא, ח, ובמה שהסיקו שם לגבי שימוש ברנט המופק מקיבות לא כשרות, וראה מה שכתב בענין ב"מנחת יצחק" ח"ז סימן נח אפילו לגבי שימוש ברנט המופק מקיבות כשרות).

האנזים המהווה תחליף לרנט מופק כיום במספר מפעלים גדולים וחשובים בעולם באופן סינטטי, בעזרת טכנולוגיות מתקדמות ומשוכללות מבקטריות המפרישות אנזים באיכות מקבילה, ולעיתים גם באיכות טובה יותר מהאנזים המופק מקיבות העגלים.

מפעלים אלו עומדים תחת השגחה קפדנית של מומחי כשרות מקצועיים, ובכך נפתרה אחת הבעיות המרכזיות שליוותה את תעשיית הגבינה במשך שנים רבות מאוד. יש לציין שלפתרון בעיה זו כמו גם לבעיות אחרות סייע רבות בד"צ העדה החרדית עימו עובדת תנובה בשיתוף פעולה במחלבת ירושלים מזה עשרות שנים, והעקרונות ההילכתיים נתבררו ונקבעו ע"י הגר"י וויס זצ"ל בעל המנחת יצחק, שאף ביקר במפעל המייצר אינזים זה.

אגב, יש להדגיש, שרנט המופק מקיבות נבילות עדיין משמש לצורך ייצור גבינות בארצות רבות בעולם, ובמיוחד בארצות המתמחות בייצור גבינות משובחות.

ו. חומרי גלם נוספים

למוצרי חלב מתוקים (מעדני פודינג, מעדנים וגבינות עם פירות או בטעם פירות), לגבינות מיוחדות ולמוצרי חלב מורכבים נוספים - מוסיפים לעיתים חומרי גלם רבים הטעונים בדיקות כשרות יסודיות קודם לשימוש, ובעיקר כאשר מדובר בתמציות טעם.

במקרים בהם לא ניתן להשיג חומר גלם שכשרותו נבדקה ואומתה באופן מושלם גם על ידי הגוף נותן הכשרות למהדרין, או שבבדיקה נתברר שכשרות חומר הגלם מתבססת על קריטריונים השגחתיים או קריטריונים הלכתיים ופסיקתיים מקובלים, אך מקילים, יתקבל חומר הגלם אך ורק לצורך שימוש למוצר בכשרות רגילה ולא לצורך ייצור מוצר בכשרות למהדרין, וגם זאת כמובן רק בתנאי שהמוצר מגיע עם תעודת כשרות מרבנות מקובלת ומוסמכת.

ז. גילטין

הגילטין הינו חומר המופק בעיקר מעצמות בעלי חיים. בתעשיית מוצרי החלב מקובל מאוד להשתמש בגילטין כמייצב ומקריש מועדף למספר קבוצות מוצרים. אמנם בעולם נעשים ייצורים של גילטין כשר מעצמות יבשות לחלוטין, בתהליך שלדעת פוסקים גדולים וחשובים אין בו איסור - אם הוא מוכנס למוצר בכמות של פחות מאחד לשישים (ראה נספח ד. ודבר זה אף מקובל מקדמת דנה גם על הרבנות הראשית לישראל,

המאשרת לתעשיית המזון בארץ שימוש בגילטין שנעשה בפיקוח ובהשגחה, בהתאם לפוסקים המתירים); בכל אופן, מכיוון שהיתר זה אינו מוסכם על חלק נכבד מהפוסקים, מובן וברור מאליו, שאין להשתמש בגילטין זה למוצרים הנושאים חותמת מהדרין.

מכיוון שחלק מהפוסקים מחמירים בענין הגילטין ואיסורו פשט במקומות רבים, נעשים מאמצים למצוא פתרונות חלופיים, ולהמנע מהשימוש בחומר גלם זה גם לגבי מוצרים בכשרות רגילה. לעיתים ויתור זה כרוך רק בעלות גבוהה יותר, אך לעיתים הוא כרוך גם בויתור על שיפור באיכות מרקם המוצר וטעמו.

נכון למועד כתיבת הדברים, השימוש בגילטין מצטמצם למוצרים בהם השימוש במייצבים צמחיים איננו מהווה תחליף מתאים. נוסף על כך, נערכים נסיונות בשימוש בגילטין כשר למהדרין לכל הדעות, עבור כל אותם מוצרים שעד היום לא נמצא פתרון הולם בעזרת מייצב צמחי.

ח. כשרות לפסח

לקראת חג הפסח מקדישה תנובה משאבים רבים להבטיח את הכשרות המהודרת של מוצרי החלב לפסח. חומרי הגלם של כל המוצרים נבדקים בקפידה, וחומרי גלם שאין להם כשרות לפסח מוחלפים בחומרים מקבילים הכשרים לפסח. גם חומרי גלם כשרים לפסח לאוכלי קטניות מוחלפים בחומרי גלם ללא חשש קטניות. במקרים בהם לא נמצא תחליף מתאים, המוצר מוצא ממערך הייצור למשך כל תקופת הפסח, גם אם מדובר רק בבעיית קטניות. אשר על כן, מלבד במקרים יוצאי דופן בהם מייצרים מוצרים שעליהם נכתב "לאוכלי קטניות", **כל מוצרי החלב של תנובה הכשרים לפסח נקיים מחשש קטניות, וזאת אע"פ שהדבר לא מצויין באופן מפורש בכיתוב הכשרות.**

בנוסף לכך, מפעילה תנובה במשך חודש הפסח מערך פיקוח ענק, יעיל ומשומן היטב המתפרס על פני כל רחבי הארץ, במגמה להבטיח את קיום כל הוראות הכשרות של תנובה ע"י אלפי יצרני החלב וע"י כל יצרני מזון הפרות בארץ.

מערך זה משקיע מאמצים כבירים על מנת להבטיח שלמחלבות יגיע במשך תקופת ייצור מוצרי החלב הכשרים לפסח חלב נקי ללא כל חשש חמץ, וכן שהמוצרים המייצרים בתקופת הפסח עצמו יהיו ללא כל חשש, גם לפי דעת המחמירים בדין שתיית חלב מפרה שאכלה חמץ בפסח (ראה נספח ח, וב"הליכות שדה" גליון 95).

שיפור כשרותי נוסף בנושא הפסח הוכנס כבר בשנה שעברה והוא מערכות סינון מיוחדות דרכן עובר החלב המיועד לייצור כשר לפסח - מערכות העדינות פי עשרה מהמקובל במשך שאר ימות השנה. זאת, על מנת להבטיח שהחלב יסונן היטב קודם כניסתו למחלבה במגמה למנוע כל חשש לתערובת זרה בחלב. למרות שמדובר בייצור קודם לפסח בשעה שמבחינה הלכתית, לכולי עלמא, החמץ מתבטל בשישים, ולמרות שמדובר בחלב גולמי, שבאופן בסיסי אמור להיות נקי יותר ממי השתייה הנשאבים מהכנרת או ממאגרים אחרים.

חלק רביעי

נספחים

נספח א: חלב שנחלב בשבת באיסור

ב"שולחן ערוך" (או"ח שיח א) נפסק שמותר לאחרים ליהנות מיד במוצאי שבת מחילול שבת שנעשה על ידי יהודי במזיד, ומסקנת המג"א שם היא שהאיסור לעולם הינו רק על מחלל השבת עצמו ולא על מי שנתבשל בשבילו. וכן פסק המ"ב בס"ק ה' שם, שלמוצ"ש מותר מיד גם למי שנתבשל בשבילו. לפי זה ברור, שחלב שנחלב בשבת באיסור (גם אם נפסוק כדעת רוב הפוסקים שחליבה בשבת אסורה מהתורה) איננו נאסר עקב זאת לאחרים.

אלא שהלכה זו איננה פשוטה, ובודאי שלא בימינו שחילול השבת נעשה, להוותנו, חזון נפרץ. לעת כזאת, נראה שיש מקום רב לדברי הסבורים ששוב אין להתיר ליהנות מיד במוצאי שבת, מחילול שבת הנעשה באופן קבוע, אלא יש לפסוק ולהכריע כדעתם של חלק נכבד מהראשונים שגם במלאכה הנעשית על ידי יהודי יש להמתין "בכדי שיעשה" (ראה ב"בית יוסף" אורח חיים ריש סימן שיח בשם רש"י, בה"ג, שאילתות, רמב"ן ועוד), וזאת, מפני שלביסוס הדעה המקילה נאמרו שלושה נימוקים, שכולם אינם מתאימים למציאות ימינו. ואמנם ב"פרי מגדים" בסימן שכה ("אשל אברהם" ס"ק כב) מועלית אפשרות הלכה למעשה, שבמומר יש חובה להמתין "בכדי שיעשו", ואין להתיר את המאכל שנעשה בו איסור מיד במוצ"ש. אלא שאם נפסוק כך ייתכן והחלב שנחלב באיסור יאסר עולמית ולא רק לזמן "בכדי שיעשה" כיוון שלאמיתו של דבר אין אפשרות להמתין בכדי שיעשו, שהרי אי אפשר לחלוב את החלב של ליל שבת או של שבת בבקר במוצאי שבת, ואילו הפרה היתה מחזיקה מעמד עד מוצ"ש היא ובודאי לא היתה נותנת בחליבתה את כמות החלב שנחלבה ממנה בארבע החליבות מליל שבת עד מוצאי שבת.

מצד שני, אולי היה מקום להקל מכיוון שהאיסור ליהנות במוצאי שבת הוא כדי שלא נהנה מחילול שבת, ויש להסתפק האם יש לאסור גם במקרה בו שותה החלב איננו נהנה מהחליבה שנעשתה באיסור, שהרי ניתן היה לחולבו בדרך היתר. ראה בענין זה ברמ"א או"ח שכה י ובמשנה ברורה שם אות ה, וראה גם בשו"ת אורח משפט מט לגבי נעליים שצווחו בשבת עם משחה באופן שהיה ניתן גם להעשות ללא משחה. (שאלה זו נוגעת למעשה בהרבה מקרים, כגון, מי שביקש מחברו לחמם עבורו תבשיל בדרך מותרת וחברו הלך וחימם את התבשיל בדרך אסורה, או מי שביקש שידיחו את כליו בדרך היתר והדיחו אותם באיסור ועוד).

עוד סיבה לצדד לקולא הינה דעת החיי-אדם, שיש להקל במקרה שעושה המלאכה בשבת אומר מותר, כיוון שאז יש להחשיבו כשוגג שמותר להנות ממעשיו, ומכיוון שרבים מאוד טועים לחשוב שהאיסור לחלוב בשבת הינו בהפעלת מכונת החליבה החשמלית בידיים, ואין הם מעלים על דעתם שגם אם המכונה הופעלה ע"י שעון שבת יש איסור גמור בחליבה עצמה, הרי שמבחינת מלאכת החליבה ניתן לראות את רוב החולבים כשוגגים. ואם כך, נראה שיש מקום רב להקל להשתמש בחלב שנחלב על ידם, וכפי שיש מקום להקל במקרה של יהודי שהזיד בהפעלת המכונה ושגג בחליבה עצמה או הקפיד לעשותה ע"י גוי.

אלא ששוב מצינו מחמירים במקרה בו מדובר בחילול שבת הנעשה בדרך קבע עבור יהודים אחרים, ולדעתם אסור ליהנות לעולם מחילול שבת כזה ("כתב סופר" או"ח, ג), בין השאר גם מכיוון שההיתר ליהנות ממעשה שבת מסייע ומעודד את חילול השבת ויש בכך חשש "לפני עיוור" או לפחות "מסייע לדבר עבירה". ומסתברא כוונתו היא גם בגלל חילול השם הנובע מכך שיהודים שומרי תורה ומצוות נהנים באופן קבוע מחילול שבת הנעשה על ידי אחרים, ובכך הם מעידים, ח"ו, שניחא להו בחילול השבת הנעשה, בין השאר, למענם.

ולכן נראה, שאף שלמקילים להשתמש בחלב שנחלב באיסור יש על מה שיסמוכו, הרי שמכל הסיבות דלעיל מחובתנו להביע את מחאתנו ואת אי נכונותנו להשתמש בחלב כזה. ואכן כך עושים כל גופי הכשרות ע"י פרסום, הבהרה והקפדה שחלב זה פגום מבחינה כשרותית ולכן הוא לא יכול לשמש למהדרין.

נספח ב: חלב נכרים בימינו

חלב שנחלב מבהמה כשרה מותר בשתיה, ואילו חלב שנחלב מבהמה טמאה או טריפה אסור בשתיה. מכיוון שקשה להבחין בחלב טמא המעורב בחלב טהור אסרו חכמים לשתות חלב שנחלב ע"י נכרי ללא נוכחות ישראל, וזאת מחשש שמא מעורב בחלב גם חלב אסור.

גדולי האחרונים נחלקו בשאלה האם גזירת חז"ל נאמרה גם במקרים בהם ברור ופשוט מטעמים ונימוקים שונים שלא עורב חלב טמא, או שבמקרים כאלו החלב מותר בשתיה.

דעת הרדב"ז (ח"ד עה) וכן העלה הפרי"ח (סימן קטו, ו) להלכה, שבניגוד לגבינת נכרים עליה גזרו איסור כללי, הרי שעל חלב לא גזרו גזירה כללית אלא אסרוהו מחשש לערוב חלב טמא, ובכל מקרה שבו ברור שמדובר בחלב טהור אין איסור לשתות את החלב. כדעה זו גם מדויק לשון הטור והשו"ע, שכתבו (יו"ד סימן קטו סעיף א): "חלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו **אסור שמא ערב בו חלב טמא**... לפיכך היה חולב בביתו וישראל יושב מבחוץ... מותר", ואילו בסעיף ב' לגבי גבינות כתבו: "גבינות הגויים **אסורות... ואפילו העמידה בעשבים אסורה**" (וראה "ערוך השולחן" יו"ד, קטו, טז).

כדעת הפרי"ח והרדב"ז פסקו עוד רבים מהפוסקים (ראה דרכי"ת שם). אך יש גם רבים אחרים החולקים וסבורים שאין ההלכה כדברי הפרי"ח, ואיסור חלב נכרי עומד בעינו גם במקום שלא שכיח חלב טמא, וגם כשאין כל חשש לערוב חלב אסור, כיוון שמדובר בגזירת חכמים (ראה דרכי"ת שם). וכך צידד להלכה החת"ס (יו"ד קז) שהאריך בחומר האיסור גם בזמן הזה, למרות שאין מצוי כלל שהגויים שבינינו שותים חלב טמא.

קהילות רבות בתפוצות ישראל סמכו על המקילים, ובמקומות בהם היה ברור ופשוט שאין חשש לערוב חלב טמא הקלו רבים וטובים בשתית חלב שנחלב ע"י נכרי גם ללא נוכחות ישראל בשעת החליבה. לעומת זאת, היו תמיד אחרים שהחמירו והקפידו גם בתנאים קשים לשתות רק חלב שנחלב בנוכחות ישראל.

בארץ ישראל בה היה פשוט יותר להקפיד על חלב ישראל החמירו בענין חלב נכרים, אם כי גם כאן בשנות הצנע בשנותיה הראשונות של מדינת ישראל, היו רבים שהקלו בשימוש באבקת חלב מיובאת שיובשה מחלב נכרים שנחלב ללא נוכחות ישראל.

הגרצ"פ פרנק זצ"ל רבה של ירושלים היה בין המקילים בשימוש באבקת חלב, וסבר שמכיוון שלאמיתו של דבר אין כל חשש ערוב חלב טמא באבקת חלב מיובאת, שהרי לא מצוי כלל שיחלבו חלב טמא, וכמו"כ יש פיקוח ממשלתי שישתמשו רק בחלב פרה, הרי שאין כל מקום לגזור על אבקת חלב. וגם לפי המחמירים הסבורים שהיתה גזירה כללית על חלב, הרי לדעתו הגזירה לא היתה על **אבקת** חלב שהיא איננה בכלל חלב ולא בכלל גבינה, וממילא אין כל מקום לאוסרה (י"הר צבי" יו"ד קג, וראה גם בחת"ס שם שלא גזרו על חלב שנשתנה).

החזו"א (יו"ד ה' מאכלי עכ"ס סימן מא ס"ק ד) אינו מסכים לחלק בין חלב לאבקת חלב, ולדעתו אבקת חלב דינה כחלב, ובכל מקום בו יש לאסור חלב יש גם לאסור אבקת חלב. מצד שני מסכים החזו"א לדעת הפר"ח שבכל מקום בו ברור ופשוט שאין חשש ערוב חלב טמא, כגון במקומות בהם יש פיקוח ממשלתי, יש מקום להקל. והחזו"א שם תמה מאוד על דעת החת"ס הסבור שיש על חלב גזירה כללית גם במקומות בהם ידוע שאין תערובת חלב טמא.

גם הגר"מ פיינשטיין זצ"ל הקל בחלב נכרים כאשר יש פיקוח ממשלתי, ולדעתו, יש להקל במקומות בהם יש פקוח, אפילו אליבא דהחת"ס המחמיר שיש גזירה כללית על חלב; זאת מכיוון שקיי"ל שבישראל עומד על גביו שרי, גם כאשר הישראל עומד בחוץ ולא רואה את החליבה, אם ברור וידוע לנו שעמידת הישראל בחוץ מרתיעה את הנכרי מלערב חלב טמא. מכאן, שלא העמידה והראיה הן המתירות, אלא הידיעה הנובעת כתוצאה מעמידה זו, שבחלב לא מעורב חלב טמא. והוא הדין גם כאן - אם פשיטא לן כתוצאה מהפיקוח או מסיבות אחרות שהנכרי לא עירב חלב טמא, הרי הדבר דומה לישראל עומד על גביו, שעמידתו זו מועלת אף היא רק משום שכתוצאה ממנה פשיטא לן שלא ערבו חלב אסור.

כדעת הגר"מ פיינשטיין נוהגים כיום למעשה כל גופי הכשרות המרכזיים בצפון אמריקה, הנותנים הכשר לתוצרת חלב גם כשזו מיוצרת מחלב שנחלב ע"י נכרים ללא נוכחות ישראל, ללא ציון הסתייגות כלשהי על ההכשר. כמובן, שגם שם יש המחמירים ומקפידים על חלב ישראל בלבד, וכן הורה גם הגרמ"פ עצמו למהדרין, ולצורך מחמירים אלו יש גם תוצרת הכשרה למהדרין המסומנת בסימון "חלב ישראל".

מבחינה עובדתית נכון שבמדינות רבות יש כיום פיקוח ממשלתי והוראות חד משמעיות הקובעות ש"חלב" הינו חלב פרה בלבד, וכל ערוב של חלב זר או תוספת אחרת מהווה עבירה על חוקי המדינה. אך לאמיתו של דבר, יש סיבה חזקה עוד יותר, שבגללה ברור ופשוט שאין כיום כל ערוב של חלב טמא, והיא שמחיר חלב טמא הינו גבוה עשרות מונים יותר מחלב פרה, ולא בשופטני עסקינן שישקיעו מאמץ מרובה על מנת לחלוב ליטרים בודדים של חלב טמא, ולאחר מכן יאבדו את ממונם בידיים ע"י ערוב החלב הטמא בחלב הכשר, כאשר ביכולתם למוכרו למעוניינים במחיר גבוה באלפי אחוזים ממחיר חלב הפרה. ויעויין בגמרא ע"ז לד ע"ב שבמקום בו מחיר היין גבוה יותר

ממחיר המורייס אין לחשוש לערוב יין ואין צורך בשמירה והשגחה, ואילו במקום בו מחיר היין נמוך יותר בעינן השגחה שלא יערבו (וראה גם בפר"ח ובחזו"א הנ"ל).

למרות האמור, ברור שאין כל מקום להשתמש בחלב נכרים או באבקות חלב נכרים או בתוצרת אחרת כלשהי המיוצרת מחלב נכרים לייצור מוצרים הנושאים סימון כשרות מהדרין, אך מצד שני, במקרים בהם ברור שאבקות החלב או החלב מגיעים ממקומות בהם אין כל חשש ערוב חלב טמא אין לאסור להשתמש באבקות חלב כזו לצורך ייצור מוצרים בכשרות רגילה.

בעבר הקלו בתנובה (ומחלבות אחרות מקילות בענין זה עוד כיום) להשתמש בחלב כבשים נכרים (מדירים ערבים) לייצור גבינות בהכשר רגיל, וזאת על סמך הסוברים שגם אליבא דהמחמירים בדין חלב נכרים בימינו, הרי חלב שנחלב מתחילתו ע"י נכרי לגבינה מותר לישראל לעשות ממנו גבינה (חכמת אדם כלל סז ס"ו על סמך הש"ך שם סק"י"ח ועוד). כיום, הונהג בתנובה שיפור בענין זה ע"י משגיח היוצא ונכנס מפעם לפעם בזמן החליבות במשקים הנכרים הללו, כך שבתוספת לאיום בהפסקת רשיון ייצור החלב לכל מי שיערב חלב אחר, ולבדיקות מעבדה הנעשות מפעם לפעם, הגענו לכך שכיום ניתן להשתמש בחלב זה לייצור מוצרים בכשרות רגילה ללא כל חשש (ראה בחלק הראשון בפרק השני).

שיפור זה הביא לכך שלמעשה בתנובה אין כיום שימוש בחלב נכרים או באבקות חלב נכרים, אם כי יש לעיתים שימוש בחמאת נכרים או בחלבוני חלב המופקים מחלב נכרים או ממי גבינה, ועל כך בנספח הבא.

נספח ג: חמאת נכרים וגבינת נכרים

בנספח הקודם נדון ענין חלב נכרים ואבקה המיובשת מחלב כזה. אך יש חומרי גלם אחרים המופקים מחלב, שבהם יש סיבות להקל או להחמיר יותר מאשר בחלב עצמו. להקל - בחמאה, ולהחמיר - בגבינה.

חמאת נכרים

בשו"ע (יו"ד סו"ס קטו) נפסק, שחמאה של עובדי כוכבים אין מוחין לנוהגין בה היתר, ובמקום שאין מנהג, אם בישלה עד שהלכו צחצוחי החלב מותרת, ולדעת הרמ"א מותר לבשלה אף לכתחילה על מנת להתירה.

מהדיון בענין חמאה משמע, וכן מפורש ברמב"ם (מ"א, פ"ג הט"ו), שעל חמאה לא גזרו גזירת איסור, ואם יש לאסור הרי זה רק אם יש חשש אמיתי לערוב חלב טמא בצחצוחי החלב שנתרים על החמאה, או בדורות מאוחרים יותר - ובעיקר, עם התפתחות תעשיית המזון - חשש ערוב שומן מהחי. לכן נראה, שגם המחמירים יודו שיש מקום להקל בחמאה במקרים בהם זו נעשית מחלב נכרים, כאשר קיימת בדיקה והשגחה על כך שהחמאה נעשית אך ורק מחלב פרה טהור.

שימוש בחמאה שנעשתה ללא השגחה הינו בעייתי גם למקילים בחלב נכרים בימינו,

מכיוון שהשומן ממנו מיוצרת החמאה יכול להיות מופרד כיום לא רק מחלב טרי, אלא גם ממי גבינה או ממייס בהם בושלה גבינה, שייתכן ואסורים באיסור גבינת עכו"ם. וכבר העיר על הענין הרב זושא בלעך משיקאגו מראשי מערכת הכשרות של ה-OU בדף הכשרות של ה-OU מסיוון תשנ"ה.

למרות שיש להקל בענין חמאה, וכך גם מצינו שרבים וטובים, המחמירים מאוד בחלב נכרים ובכל תוצרת חלב נכרים, לא נמנעים מלאכול חמאת נכרים כאשר ברור שזו נעשית משומן חלב בלבד, בכל אופן **בתנובה מקפידים מאוד שלא להשתמש בשום אופן בחמאת נכרים לשום מוצר הנושא את סימון המהדרין.**

יתירה מזו, גם לתוצרת הנושאת סימון של כשרות רגילה לא לוקחים סתם חמאת נוכרים מהשוק, אלא רק חמאה שנעשתה תחת פיקוח, השגחה ובדיקה שאכן אין בה כל חשש ערוב חומרים אחרים, וחמאה כזו גם מגיעה בדרך כלל ללא כל צחצוחי חלב וזה כמובן סניף נוסף לקולא (ד"מ וט"ז ס"ק יג, ואג"מ יו"ד ח"ב מ"ח). בכל מקרה כאשר תנובה משווקת חמאה כזו תודגש על גבי האריזה העובדה שמדובר **בחמאת יבוא.**

עם זאת, לעיתים ייתכן וחמאה כזו תותך חזרה לשמנת ויוסיפו אותה - בעיתות בהם יש חוסר בחלב ובשומן - למוצרים מסוימים, בכשרות רגילה, ואז הדבר לא יצוין על גבי האריזה. במקרים כאלו יש שתי קולות נוספות מלבד הקולא הכללית בחמאה המגיעה עם הכשר וללא צחצוחי חלב. האחת - שכאן מדובר בתערובת, ופסק הרמ"א (שם ס"א) שתערובת חמאת נכרים אינה אוסרת, והשניה - שבמקרים כאלו החמאה מבושלת, ולפי דברי הרמב"ם במבושלת נראה שיש להקל גם אליבא דהמחמירים, והשו"ע והרמ"א הקלו במקרה כזה בכל מקום שאין מנהג ברור לאסור.

גבינת נכרים

לעומת חמאה בה יש להקל, בגבינת נכרים יש להחמיר, שהרי עליה גזרו גזירה ברורה, אע"פ שלגבי החלב ממנו מיוצרת הגבינה אין לכאורה כל חשש, שהרי קי"ל שחלב טמא אינו מתגבן, בכל אופן נאסרה הגבינה להלכה משום חשש שהעמידה בקיבת נבילה (רמב"ם שם פ"ג הי"ג ושו"ע שם ס"ב). ואף במקום שברור שמעמידין אותה בהיתר, הורו מקצת הגאונים לאסור, כיוון שמדובר בגזירה כללית (רמב"ם שם הי"ד), וכך פסק השו"ע להלכה, והרמ"א מדגיש "וכן המנהג, ואין לפרוץ גדר אם לא במקום שנהגו בהם היתר מקדמונים" (שו"ע שם). גזירה זו מחייבת שכל גבינה הנעשית אצל גוי (ונחלקו הפוסקים אם גם גבינות רכות בכלל) תעשה בהשגחה (וזאת, גם אם סומכים על המקילים בחלב נכרים, וגם אם ברור שאין משתמשים ברנט מהחי אלא רק בחומרי גלם כשרים). ויש אומרים שגם השגחה לא מספקת, וצריך שהחלב יהיה בבעלות יהודי בעת הגיבון, או לפחות שהיהודי יוסיף את האינזים המגבן לחלב (ש"ך ס"ק כ).

ענין איסור הגבינה וחומרתה מעורר שאלות לגבי כמה חומרי גלם חשובים בתעשיית החלב - קאזינט, וחלבוני מי גבינה. קאזינט מיוצר מחלב שמוסיפים לו חומצה על מנת להפריד את חלבון החלב ולאחר מכן ליבשו ולטוחנו לאבקה. ואילו חלבוני מי

הגבינה מופקים ממי הגבינה שהופרשו בעת תעשיית הגבינה.

לגבי קאזינט יש לברר האם הפרדת החלבון בעזרת חומצה הופכת - מבחינה הלכתית - את הגבן הנוצר לגבינה שעליה גזרו איסור, ולגבי מי גבינה יש לברר האם גזירת גבינת עכו"ם חלה גם על מי הגבינה המופרשים בעת עשיית הגבינה, ואם לא - האם מים אלו לא נאסרו מחמת בליעה מהגבינה ממנה הם פורשים.

לגבי מי הגבינה יש מקום יותר להקל. הפרי"ח (סי"ק כא) פוסק שמי הגבינה אינם בכלל גזירת גבינת עכו"ם. לכאורה היה מקום להקשות על דעה זו מהגמרא (ע"ז לה ע"ב) ממנה משמע שניתן לעשות גבינה מחלב טהור המעורב בחלב טמא, אלא שהחלב הטמא לא יעמוד והוא יופרש במי החלב או יישאר כצחצוחי חלב בגבינה. ואם כך, אף שלכאורה אין כל חשש שהגבינה עצמה יוצרה מחלב טמא, הרי שלגבי מי החלב המופרשים אי אפשר לומר זאת בוודאות, ויתכן שמעורב בהם החלב הטמא שלא נקפא. אלא שלדעת המתירים יש להשיב, שמכיוון שחלב טמא אינו עומד והוא מופרש כולו במי הגבינה, חזקה על הגוי שלא עירב חלב טמא בחלב הטהור, שהרי אם מתכוון להשתמש בחלב לגבינה ילך החלב הטמא לאיבוד.

אלא שבדרכי"ת (סימן קטו ס"ק ל) הביא גם אחרונים שחלקו ואסרו את מי הגבינה הללו, בעיקר מחשש בליעה מהגבינה עצמה שנאסרה. בענין זה דן באריכות הגר"מ פיינשטיין זצ"ל (אג"מ יו"ד ח"ג סימן יז), ולדעתו כל גדולי הדורות לפני הפרי"ח ולאחריו לא חששו לאיסור בזה, ואין אנו יכולים ורשאים לחלוק עליהם. ועוד הוסיף חילוקים להתיר זאת אפילו לדעת האוסרים (שלא התכוונו לאסור אלא כשמדובר בנוזל, אך לא באבקה; ועוד, שלא נאסר כשמעמידים בעשבים אלא לאחר שהגיע לידי ישראל אך אם הגיע בצורת אבקה - על כך לא גזרו).

הלכה למעשה נוהגים גם במערכת הכשרות של ה-OU - שקיבלו על עצמם את פסיקות הגר"מ פיינשטיין - להחמיר בכל מקרה בו מי הגבינה הופרשו מגבינה שניעשתה בעזרת רנט לא כשר, ובכל מקרה בו מי הגבינה הופרשו בחום שיש בו חשש בליעה.

גם לגבי קאזינט מצינו פוסקים שחילקו בין גבינה שעליה גזרו חז"ל ובין הקאזינט שמתגבן ומופרד תמיד בעזרת חומצה, ולמעשה, המקילים בחלב נכרים נוהגים להקל גם בקאזינט שנחשב למקביל לגבינת קוטג', שלדעת הגר"מ פיינשטיין איננה בכלל גזירת גבינת נכרים (אג"מ, יו"ד ח"ב סימן מח, וראה מה שנכתב בענין בכתב העת 'ימהדרי' גליון ז ע"י הרב גיורבל). מכיוון שחומרים אלו (וכמוהם גם הלקטוז שאף הוא מופק ממי גבינה) מגיעים עם הכשרים ומקובלים ככשרים גם בעולם וגם ע"י כל הרבנויות בארץ, הרי שגם בתנובה משתמשים בהם לצורך ייצור מוצרים בהכשר רגיל בלבד (רשימת מוצרים אלו מופיעה בחלק שלישי של מדריך זה). עם זאת, מכיוון שיש פוסקים אחרים שאינם מחלקים בין גבינה לגבינה (ערוה"ש קטו סו"ס טז) עומד נושא הקאזינטים על סדר היום הכשרותי בעדיפות עליונה, ואי"ה במדריך הבא אולי נוכל לבשר שחלה התקדמות משמעותית בנושא חשוב זה, ושהצלחנו לסדר השגחה על ייצור הקאזינט וחלבונת מי הגבינה באופן שיביא לשיפור משמעותי ברמת הכשרות.

נספח ד: השימוש בגילטין

הגילטין מיוצר כיום מעצמות בקר יבשות, או מעורות חזירים, או גם משאריות עורות מעובדים. המחלוקת לגבי כשרות הגילטין מתמקדת בעיקר לגבי גילטין המיוצר מעצמות יבשות, ללא כל לחלוחית וללא מח עצמות (כאשר לגבי גילטין מעורות מעובדים יש מקום רב יותר להקל ואילו לגבי גילטין המופק מעורות חזירים יש מקום רב יותר להחמיר). תהליך ייצור הגילטין מתחיל בעצמות יבשות כעץ העוברות השריה ארוכה בחומצת מלח ולאחר מכן גם בסיד, ולאחר שטיפה ובישול נוצר הגילטין שמיובש ונטחן לאבקה.

סוגייה זו נדונה כבר ע"י רשכבה"ג רבי חיים עוזר גרודז'ינסקי שהתיר את השימוש באבקת הגילטין בשלושה תנאים: שאמנם מדובר בייצור הנעשה מעצמות יבשות כעץ, שהעצמות נפגמות ע"י החומצות והסיד שבהם משרים אותם, ושמשתמשים באבקה בפחות מאחד משישים של המוצר הסופי. באופן כזה לדעתו אין לאסור את השימוש באבקת הגילטין (שו"ת אחיעזר חלק ב יו"ד סימן יא).

בתשובתו זו הסכים האחיעזר לדעת חתנו של הרידב"ז רבי יוסף קאנוויץ שהיה נשיא אגודת הרבנים של ארצות הברית וקנדה, ושאלו הוא כתב תשובה ארוכה להיתר. לדעתו, התהליך כולו מביא לכך שהחומר המופק מהעצמות הינו בבחינת פנים חדשות, ואין בו כל חשש כשרות (שו"ת דברי יוסף סימן ו).

גם הגאון הרב יחזקאל אברמסקי מסיק להתיר את הגילטין הנעשה מעצמות כשטעמו הוא שאין בעצמות מהן מופק הגילטין כל איסור והן גם לא פולטות איסור מבליעת הבשר (נדפס בסוף חזון יחזקאל על זבחים ובפתיחה לציץ אליעזר ח"ד).

הרצ"פ פרנק (שו"ת הר צבי יו"ד סימן פג) בדונו בענין הגילטין מסיק שאם בתהליך הייצור המוצר נפסל מאכילת כלב הרי לכ"ע יש להתיר את השימוש בו, ואם הוא נפסל רק מאכילת אדם יהיה דינו תלוי במחלוקת הפוסקים. אלא שיש להדגיש שהרצ"פ פרנק דן בגילטין המיוצר מנבלות וטריפות שיש בהן איסור גמור, ולא מגילטין המופק מעצמות יבשות שבהן יש כמובן מקום רב הרבה יותר להקל.

גם הרד"צ הופמן שדן בענין הגילטין המופק מנבלות וטריפות כותב בסוף דבריו "טעם להתיר מכיוון שכנראה רובו של הגילטין נעשה מהעצמות שאינם אסורים, ורק מיעוטו מן הבשר ומן הסחוס, והוי זה וזה גורם". משמע מדבריו שם שלגבי גילטין שנעשה אך ורק מעצמות יבשות גם הוא יודה שיש להתיר (מלמד להועיל חלק ב יו"ד סימן כד).

לאחרונה דן בענין בפרוטרוט גם הגר"ע יוסף שליט"א (קובץ תושב"ע לד) ואף הוא מסיק להקל לאחר שדן בנימוקי המתירים והאוסרים. אך מכיוון שיש גם פוסקים האוסרים את הגילטין כמו הגר"א קוטלר זצ"ל בשו"ת "משנת אהרן" ח"א טז-יז (ור' גם בנעם ח); הגר"י וויס בשו"ת מנחת יצחק חלק ה סימן ה הכותב שגילטין המיוצר מעצמות כבר הוכרע לאיסור עפ"י דעת רוב מנין ובנין של גדולי התורה (כשהוא עצמו אוסר גם גילטין המיוצר משאריות עורות מעובדים); והגרמ"פ בשו"ת אגרות משה

יו"ד ח"ב סימן לב הנוקט אף הוא בפשיטות שיש בגילטין איסור (אלא שלגבי גילטין מעורות מעובדים מסכים אף הוא להקל שם סימן כג), הרי שלפי הכלל הנקוט בידינו אין בשום אופן להשתמש בחומר זה לצורך ייצור מוצרים בהכשר מהדריין, אך מצד שני, ניתן לסמוך על כל חבל הפוסקים המתירים לגבי שימוש במוצרים בהכשר רגיל. כמובן, בתנאי שמקפידים על כך שהגילטין יוצר בהכשר בהתאם לכל התנאים של הפוסקים המקילים ובתנאי שהשימוש שנעשה בו הינו בפחות מאחד שישים (ראה בחלק הראשון בפרק ז').

נספח ה: פתיחת אריזות מוצרי חלב בשבת

בנושא פתיחת אריזות בשבת יש לברר את השאלות הבאות:

1. האם מותר להפריד אריזות מחוברות בשבת (בתוצרת ניגרת ובמעדנים) או שיש בזה חשש מתקן כלי, מחתך וכד'?
2. האם מותר לפתוח שקיות חלב או קרטוני חלב או שיש בכך חשש מתקן כלי או בונה פתח?
3. האם מותר לפתוח מכסי אריזות כאשר יש חשש לקריעת אותיות בשבת?

הפרדת אריזות

לעני"ד, בהפרדת אריזות מחוברות בשבת יש חשש לאיסור מלאכה מהתורה, כיוון שהפרדת הגביעים הינה השלמת החיתוך האחרון הגומר את יצירת הגביעים (עיין שבת ק"ב ע"ב וברש"י שם ד"ה המכה בפטיש).

עם זאת, יש פוסקים המקילים בענין משום שלדעתם הגביעים אינם נחשבים לכלי כיוון שהם עשויים לשימוש חד-פעמי, או מכיוון שחיתוכם אינו נחשב לגמר מלאכה שהרי ניתן להשתמש בהם גם קודם לחיתוך. וכן מקל בענין גם הגר"ע יוסף (שו"ת "ילקוט יוסף" ח"ד שיד סעי' ל ובהערה לג שם, וראה מה שהביא שם משו"ת "קנה בשם", שלדעתו יש בחיתוך כזה משום מלאכת מחתך).

בכל אופן, לכתחילה בודאי שראוי להקפיד להפריד את הגביעים לפני שבת, ורצוי מאוד להתרגל לעשות זאת מיד בעת סידור הגביעים במקרר. במקרה ובשבת נתברר שהגביעים לא הופרדו ניתן לפותחם ללא הפרדתם זה מזה ולצקת את תוכנם לצלוחית, או לאוכלם כשהם עדיין מחוברים זה לזה.

כדי שלא להכשל בחשש איסור "לפני עיוור" מדפיסה תנובה, לאחרונה, על כל אריזה כפולה את הכיתוב "נא להמנע מהפרדת הגביעים בשבת".

פתיחת חלב בשבת

מן הראוי להתרגל לפתוח את שקיות החלב בערב שבת מבעוד יום. בדיעבד אם לא עשה כן, יש פוסקים המקילים לפותחם בשבת (ראה בילקוט יוסף שם), אלא שבמקרה כזה ראוי להקפיד על שני דברים, לפחות:

הראשון - לעשות רק נקב קטן שמספיק להוציא את החלב דרכו, אך איננו מספיק על מנת למלא דרכו את השקית.

השני - לא למחוק מילים ע"י קריעת אותיות (ראה ש"כ פ"ט ה"ג ובמקורות שהובאו שם).

לעומת זאת, לגבי קרטוני חלב - שם דרך הפתיחה יוצרת פתח גדול הדומה למרזב - אין לפותחם בדרך הפתיחה הרגילה אלא ע"י ניקוב חור קטן שדרכו ניתן לצקת את החלב (ראה שו"ע או"ח שיד, ה-ו ובמ"ב שם לענין איסור עשיית פתח הדומה למרזב, וראה בש"כ שם ובאג"מ או"ח ח"ד, עח).

קריעת אותיות

בקריעת מילים כתובות בשבת יש חשש לאיסור מוחק **מדרבנן** (מכיוון שאין זה מוחק על מנת לכתוב, ור' ש"כ פ"ט ה"ב ובהערות שם). לכן יש להשתדל תמיד לפתוח את האריזה מבלי לעשות חתך באמצע המילים.

תנובה משקיעה מחשבה, מאמץ והוצאות ניכרות על מנת שעיצוב האריזות ובחירת החומרים מהן עשויות האריזות יעשו באופן שיאפשר את פתיחתן ללא צורך למחוק מילים בשבת. ממש בימים אלו ניתן לבשר על הכנסתו לשימוש של סוג אלומיניום חדש למכסה, שאמור להפתח בקלות מבלי שהוא ייקרע בעת פתיחתו.

במקרים ובהם למרות מאמצינו הדבר לא עלה בידינו ואמנם לא ניתן לפתוח את האריזה ללא הפרדת המילים בשבת יש להמנע מפתיחתה בשבת ולהפנות את תשומת ליבנו לבעיה על מנת שנתקן את הדבר בהקדם האפשרי.

יש לציין שבמקרים בהם יש אפשרות לפתוח את האריזה ללא קריעה בין מילים כתובות הרי שגם אם בסופו של דבר נקרעו מילים בשוגג אין בכך איסור דהוי אינו מתכוון שאינו "פסיק רישיה" ושרי. והגר"ע יוסף מתיר אף ב"פסיק רישיה" כאשר המלאכה הנעשית שלא במתכוון היא מדרבנן כמו במקרה שלנו ("ילקוט יוסף" שם שיד בהערה כא, ובדי השלחן אי עמ' 26 בהערה נ' על ש"כ פ"א ג ובמקור 54 שם).

נספח ו: אכילת בשר לאחר אכילת גבינה קשה

בסוף הלכות פסח מביא הרמ"א (או"ח סוף סימן תצד) את המנהג לאכול בשבועות חלב בנוסף לבשר. הרמ"א מסביר שטעם המנהג הוא כדי לחייב להביא לשולחן שני לחמים נפרדים, שהרי אין להשתמש בלחם הנאכל עם מאכלי חלב לאכילה עם בשר, והדבר מהווה זכר לשתי הלחם אותם היו מקריבים בחג השבועות. מכאן נתפשט המנהג לפתוח עם מאכלי חלב ולהמשיך לאחר מכן עם בשר. מנהג זה של פתיחה בחלב והמשך הארוחה בבשר מביא לשאלות הנוגעות להלכות הפרדה בין חלב ובשר, וה"משנה ברורה" (שם ס"ק טז) מעיר שאין צורך להפסיק בברכת המזון בין מאכלי החלב לבשר, אלא צריך רק לפרוס מפה אחרת ולשטוף את ידיו ופיו היטב, וכמובן להשתמש בכלים אחרים, אע"פ שהחלב והבשר נאכלים למעשה בסעודה אחת.

ה"משנה ברורה" מוסיף שהדברים אמורים רק אם איננו אוכל גבינה קשה, כיוון שאם אוכל גבינה קשה הוא חייב להפסיק בברכת המזון ולהמתין שש שעות (שער הציון

שם ע"פ דברי הרמ"א ביו"ד פט, שטוב להחמיר ולהמתין בין גבינה קשה לבשר כפי שממתינים בין בשר לחלב. וראה גם ביביע אומר ח"ו יו"ד סימן ז ובאג"מ יו"ד ח"ו סימן כו שאין זו אלא חומרא ולא חובה מעיקר הדין, וע"ע במהרש"ל המובא בש"ך יו"ד פט ס"ק יז, שקרא תיגר על המחמירים בכך ולדעתו יש בכך משום מינות).

גם בחכמת אדם נזכרת המתנת שש שעות בין גבינה קשה לבשר, אך מפוסקים אחרים משמע שבהמתנת שעה אחת סגי (ש"ך וערוה"ש שם).

בהבנת המושג גבינה קשה נאמרו מספר דעות: גבינה בת ששה חודשים (ש"ך), גבינה מתולעת שטעמה נמשך זמן רב בפה (ט"ז). יש גבינות בהן מתפתחות תולעים המותרות והמיועדות למאכל - ראה רמ"א יו"ד ס"ס פד ובש"ך שם). החכמת אדם פוסק שיש להחמיר בשניהם.

זמן הבשלתן של רוב הגבינות הקשות הישראליות נמשך חודש חודשיים, אך יש מספר גבינות בהן זמן ההבשלה מגיע לשלושה או ארבעה חודשים, ויש גם גבינות מועטות בהן זמן ההבשלה נמשך חצי שנה, שנה ואף יותר.

גבינות מתולעות לא מיוצרות בארץ, אך יש גבינות מיוחדות שבהן מפתחים טעמים פיקנטיים והן בעלות ארומה וטעם חריף הנמשך זמן רב בפה (הכוונה כמובן, לגבינות בהן הטעם תחזק אינו נובע מתבלינים או תוספים אחרים שהוספו לגבינה).

יש לציין שכיום המדד להגדרת גבינה קשה מתחשב באחוז החומר היבש שבגבינה, דהיינו, אחוז המרכיבים התזונתיים של החלב - חלבון, שומן, לקטוז ומינרלים, המרוכזים בגבינה לעומת אחוז מי החלב שנשאר בגבינה וכן ביחסים שבין מרכיבי החומר היבש. המענין הוא, שככל שמעלים את אחוז החומר היבש שבגבינה היא יכולה לשהות זמן רב יותר מבלי להתקלקל. עובדה זו, רומזת אולי לאפשרות, שגם הקריטריון ההלכתי של שישה חודשים הינו למעשה קריטריון הבוחן האם הגבינה אמנם יבשה וקשה, דהיינו, שיש בה אחוז חומר יבש גבוה. עובדה מעניינת נוספת היא, שככל שהגבינות הקשות והיבשות מתישנות הן הולכות ומשתבחנות וטעמן נהיה חזק וחריף יותר. לעומת זאת, גבינות בהן אחוז החומר היבש הינו נמוך אינן יכולות להגיע לשישה חודשים מבלי שיתקלקלו ואיכותן תפגע, וגם הטעמים המתפתחים בהן הינם פחות חריפים.

מכיוון שזמן הבשלתן של הגבינות הצהובות הרגילות המהוות כ-80% מתצרוכת הגבינות הצהובות - ירושלים, טירן, עמק, סקנדינווית, גוש חלב, גלבע, אדמר וכד' - הינו בין חודש לחודשיים, נראה שהן אינן נחשבות לגבינות קשות, הן בהתאם לקריטריונים המופיעים באחרונים, והן בהתאם לקריטריונים המקובלים כיום. ואף שיש גבינות שחיי המדף שלהן ארוכים וייתכן והן יגיעו בעת אכילתן לשישה חודשים, ספק אם הן ייחשבו לגבינות קשות, מכיוון שתהליך ההבשלה בעת היותן בקרור הינו איטי וחלקי בלבד, וספק אם זמן זה נחשב לחשבון שישה חודשים.

כאן המקום לציין, שתהליכי הייצור המודרניים אינם מזרזים את תהליך הבשלת הגבינות, שהינן תהליך טבעי של תסיסה ופרוק שרשרות חלבון - תהליך הדורש את הזמן שלו כפי שגם ייצור יין כיום דורש זמן, ולמרות אמצעי הייצור המודרניים אינו דומה חדש לישן.

עם זאת, יש גבינות מיוחדות גם בתנובה (שבינתיים רובן אינן נמצאות במגוון הגבינות הכשרות למהדרין), שיש להתייחס אליהן כאל גבינות קשות, והכוונה למשל, לגבינת פרמזן שהינה גבינה בעלת אחוז חומר יבש גבוה מאוד, ושזמן הבשלתה נמשך שנה ויותר, וטעמה המיוחד מתחזק והולך ככל שהגבינה תתישן יותר. כמוה גם גבינות צאן הנקראות קציקבל, גלעד או מרעה של טנא נוגה, שאף הן גבינות שזמן הבשלתן נמשך כחצי שנה.

בנוסף לגבינות אלו יש כמה גבינות שזמן הבשלתן קצר אך הן בעלות ארומה וטעם פיקנטי חריף הנמשך בפה זמן רב, וייתכן וגם בגבינות אלו יש מקום להחמיר ולראותן כגבינות קשות, למרות זמן הבשלה קצר יחסית. בקטגוריה זו ניתן למנות את הגליל, עין גדי, ברי, ואולי גם בשן, גולן, כלבי, צ'דר וכד'. גבינה קשה נוספת בעלת טעם הנמשך בפה הינה גבינת טל-העמק (הדומה לאמנטל השווייצרית עם החורים), שנראה שלגביה יש מקום להחמיר לראותה כגבינה קשה למרות שזמן הבשלתה קצר יחסית, מכיוון שבגבינה זו מגיע אחוז החומר היבש לרמה קרובה מאוד לזו של הגבינות הקשות השובות שישנה חודשים ויותר (וראה בשו"ת "שבט הלוי" לגר"ש ווזנר שליט"א ח"ה יו"ד סימן לה שמביא שמצא באחרונים שנוטים להחמיר בגבינה קשה אפילו שהבשלתה נמשכה פחות משישה חודשים).

אלא שכאמור, מכיוון שגבינות אלו אינן גבינות מתולעות עליהן מדברים האחרונים, אלא רק גבינות בעלות טעם חזק הנשאר בפה זמן ממושך, והן גם אינן שובות שישנה חודשים, ייתכן והכל יודו שדי להמתין שעה אחת בינן לבין אכילת בשר, במיוחד, אם רוצה לאכול אחריהן עוף.

נספח ז: טיפולים וטרינריים בפרות

הטיפולים הוטרינריים בפרות כוללים ארבעה ניתוחים או טיפולים העלולים לגרום לחשש הטרפת הפרות החולבות:

הראשון הינו טיפול הנדון בהרחבה בספרות האחרונים (החל מהגהת הטור בסימן מ"ח, וראה למשל בתשובת בעל הגידולי טהרה המובאת בשו"ת מלמד להועיל סימן ט) - ניקוב הכרס עם דקר (טרוקר) לשחרור גזים. בעיה זו שהיתה רווחת בעבר בחו"ל וגם בארץ, כמעט ונעלמה כיום, לכל הפחות, בעדר החולבות הישראלי. זאת, משתי סיבות עיקריות - האחת - הזנה מבוקרת ומדויקת הנמצאת תחת מעקב ופיקוח מתמיד (בניגוד למרעה ירק בשטחים פתוחים), והשניה - טיפולים חדשניים בבעיה המונעים את הצורך לנקוב את הכרס (שתיית מי סבון או החדרת צינור דרך הפה לשחרור הגזים).

הטיפול השני הוא הניתוח הקיסרי. גם כאן חל שינוי בשנים האחרונות כשחלה ירידה דרסטית במספר הניתוחים המתבצעים בארץ. זאת, כתוצאה מרמה גבוהה יותר של טיפוח העדר. ההמלטות בארץ קלות, בדרך כלל, יותר מאשר בחו"ל, הן בגלל ההקפדה על הזרעת הפרות מפריים המולידים עגלים קטנים, והן כיוון שלפרה הישראלית בארץ יש אגן רחב. בנוסף לזה הוטרינרים משתדלים כיום למעט בניתוחים כאלו, ובדרי"כ,

מעדיפים שלא להזדקק לניתוח, גם אם הדבר דורש מהם מאמץ יתר. ניתוח כזה, נעשה בדרך כלל, בחיתוך דופן הפרה ואיננו אמור להטריף את הפרה, וראה בסיפור הפרה שניטלה האם שלה והאכילה ר' טרפון לכלבים ובא מעשה לפני חכמים ביבנה והתירוה (סנהדרין לג ע"א), וראה ב"המעין" תש"ל א' עמ' 26 במאמרו של הרב י. לוינגר על ניתוח קיסרי בבהמות ללא הטרפת הבהמה. וגם מדברי המנחת יצחק ח"ד סימן נ"ז שחושש להחמיר בבהמה שעברה ניתוח קיסרי משמע שזה רק בהתייחס לשאלה בה הוא דן, דהיינו, בבהמת נכרי בחו"ל כשאין הפסד מרובה, אך בבהמת ישראל מעלה שם להתיר וכפסק השו"ע והרמ"א יו"ד מ"ה א והאחרונים על אתר - עיי"ש בש"ך, ט"ז ופר"ח.

טיפול שלישי - הוצאת גוף זר ע"י ניתוח - אף הוא מאוד נדיר, וזאת כתוצאה מהשתלת מגנט בבית הכסות של הפרה, וכתוצאה מהקפדה גדולה יותר על נקיון מזון הפרות מגופים זרים. ניתוח כזה - הנעשה בדרך כלל כדי להציל את הבהמה לפני שאותו גוף זר יחדור ללב וימית את הבהמה - עלול להטריף את הבהמה (הדבר תלוי היכן מצוי הגוף שאותו מוציאים), אלא שברוב המקרים בהם מזהים בעיה זו יעדיפו להוציא את הפרה מעדר החולבות לשחיטה, ולא להסתבך בניתוח שסיכויי הצלחתו אינם רבים. לאמיתו של דבר, פרה הזקוקה לניתוח כזה הינה ממילא לפחות בגדר ספק טריפה, כתוצאה מחדירת הגוף הזר לחלל הגוף, אלא שהניתוח עלול לעשותה לודאי טריפה.

עד כאן מדובר במספר קטן ביותר של פרות מכל העדר הישראלי שעלולות להיות ספק טריפה כתוצאה מניתוחים אלו. ע"פ בדיקה וברורים שונים שנערכו מדובר בעשרות פרות מתוך מעל למאה אלף פרות, כך שמדובר על פחות ממחצית פרומיל של בעיה כתוצאה מניתוחים אלו (סדר גודל של 1/6000).

הטיפול הרביעי - הנפוץ יחסית יותר משאר הטיפולים - הינו הטיפול בהיסט קיבה או היפוך הקיבה. לעיתים, כתוצאה מבעיות הזנה, מתרוממת הקיבה למעלה והדבר גורם לכך שהבהמה איננה אוכלת ותנובת החלב יורדת באופן משמעותי. הטיפול בבעיה זו מחייב לקבע את הקיבה למקומה לחלק התחתון הפנימי של הפרה. קיבוע זה יכול להעשות ע"י ניתוח שאיננו מטריף בדומה לניתוח קיסרי - ללא ניקוב הכרס, ללא ניקוב הקיבה וללא ניקוב כל איבר אחר במערכת העיכול. בהמה שעברה ניתוח כזה, לכאורה, איננה נכנסת אפילו לגדר של ספק טריפה (ראה בטו"י מה"ק ע"ה ובמה"י קע"ב שהספק שמא ניקב עקב הכנסת המחט אינו אוסר והחלב מותר אפילו בלא יב"ח, ושם דן במקרה של דקירה בדקר על מנת לנקב אלא שלא ברור שניקב כיוון שלא ראו פרש יוצא, וק"י במקרה שלנו שנוהר לכתחילה שלא לנקב וחזקה שאומן בקי במלאכתו).

לעומת זאת, יתכן לעשות טיפול כזה באופן שעלול להטריף את הפרה כתוצאה מניקוב הקיבה (לצורך משיכתה למקומה, או לצורך שחרור הצטברות גזים, או לצורך קיבועה למקומה החדש), או כתוצאה מפתיחת הבטן מלמטה (על מנת לבצע את הטיפול).

גם ניתוח זה נעשה נדיר יותר בשנים האחרונות ומתבצע אחד לכמה מאות פרות. אם יש עדר בו מתקרבים לאחוז אחד נדרש טיפול מידי כיוון שהדבר מוכיח על בעיית

למעשה, הוטריונים והרפתנים הודרכו כיצד לבצע את כל הטיפולים, ובפרט את הניתוח האחרון באופן שאיננו מכניס אותנו לספקות, ונתנו הנחיות מתאימות על מנת להבטיח שהניתוחים ייעשו תחת השגחה ופיקוח. ההנחיה הינה שאין לבצע קשירה למעי או למערכת העיכול, אלא לקשור לעור או לחלב באופן שאיננו מטריף. ואם רוצים שהפרה תשאר בעדר החולבות - אין לבצע את הטיפול ע"י נקיבת הכרס מבחוץ.

נספח ח - כשרות החלב בפסח

האחרונים נחלקו האם חלב מבהמה האוכלת חמץ בפסח אסור (ראה מ"ב סוף סימן תמ"ח ובשע"ת ובמקורות שבשעה"צ שם), וראה בשדי חמד מערכת חמץ ומצה שהביא חבל אחרונים שמתירים במפורש או מכללא, בכל מקרה שבו אוכלת גם דברים המותרים, אך הביא גם כמה שאוסרים ומסקנתו שם שראוי ונכון להחמיר.

האחרונים הנ"ל דנו בבהמת נכרי האוכלת חמץ, ולכאורה בבהמת יהודי האוכלת חמץ שלא כדין יש להחמיר מק"ו. ולמרות זאת, יש שפסקו שאם אוכלת גם דברים מותרים אין להחמיר אפילו בבהמת יהודי ואפילו לבעלי נפש (ראה אג"מ או"ח א' סימן קמז).

יש לציין, שהדיון האמור מתייחס לאכילת הבהמה בפסח עצמו, אך לגבי אכילת חמץ קודם הפסח לא מצינו מי שיחמיר לאסור. וכתב בעל השדי-חמד שם: "אך מה שהפריז בספר 'רינון יצחק' לאסור אף חלב מבהמה שאכלה חמץ בערב פסח לפני זמן איסור חמץ ושנחלבה לאחר זמן איסור חמץ אין נראה שהרי כל שאר הפוסקים לא אסרו אלא כשאוכלת חמץ בזמן איסור חמץ". ואף בעל ה"רינון יצחק" שם לא חשש אלא בבהמה שאכלה בערב פסח עצמו ושמזונה לא נתעכל עדיין עד זמן איסור הנאה מחמץ, אך לא העלה על דעתו לאסור חלב מבהמה שאכלה חמץ לפני ערב פסח.

אשר על כן, ומכיוון שההנחה הפשוטה הינה שפרת הגוי אוכלת בפסח גם חמץ, יש מקום להחמיר ולהדר שלא לשתות את החלב שנחלב בפסח, ולקנות את כל החלב בערב פסח, ואז למרות שהבהמה אוכלת חמץ אין כל חשש לגבי החלב שהינו כשר לפסח למהדרין אליבא דכ"ע, שהרי פשוט וברור שמותר לבהמה לאכול חמץ עד שעה חמישית בערב פסח וחלבה כשר לפסח למהדרין.

כל האמור, הינו מתוך הכרת המציאות הרווחת בזמן האחרונים, שהפרות אוכלות חמץ בפסח. אלא שכיום הגענו לכך, שב"ה, בזכות פועלם של רבנויות וועדי כשרות שהיו אחראים על הכשרות במחלבות תנובה, ובזכות פעולתו הבלתי נלאית של הרב דאום זצ"ל רבה הראשון של תנובה, כל הרפתות בארץ (ומדובר בכ-1,800 רפתות!) מפסיקות עוד לפני הפסח את השימוש בכל מרכיב חמץ בהזנת הפרות, ומזון הפרות הינו כשר לפסח, כך שאין חשש בחלב הנחלב בפסח עצמו, וחלב זה כשר אף למחמירים,

שהרי אם הבהמה איננה אוכלת חמץ בפסח אין ספק שחלבה מותר ללא חשש אף בפסח.

סיבה נוספת להדר ולהשתמש בחלב שנחלב לפני פסח נובעת מההלכה הפסוקה שחמץ בער"פ בטל בשישים ואילו בפסח עצמו הוא אינו בטל אפילו בכמה אלפים. ומכיוון שיש מקום לחשוש שמא יגיע לחלב פרור או גרעין חמץ ובפסח אין לו ביטול הרי שעדיף לקנות את החלב בער"פ, כך שאם נתערב בו חמץ כלשהו הוא יתבטל. חומרא זו מקורה במנהג הפשוט שלא לאפות מצות בפסח עצמו - מנהג שנהגו בו "המדקקים" מחמת שקשה לדקדק באפיית מצות שלא יתערב משהו חמץ וקשה לזהר שלא יהיו בין החיטים חיטים מצומחות (ראה מ"ב תנ"ח סעי' ג-ד). ואע"פ שפשוט שבמצות הנעשות מקמח חיטים ושבמהלך עשייתן הקמח מעורב במיים החשש גדול הרבה יותר מאשר בחלב, ולכן ההחמרה במצות איננה מלמדת בהכרח על החמרה מקבילה בחלב, אך בכל אופן ישראל קדושים הם ונהגו להחמיר בכל מקום שקיים חשש ולו הרחוק ביותר.

אלא שגם לענין זה מסייעות רבות החלפת מזון הבהמות וזמן רב לפני הפסח והרחקת כל חמץ מהרפת, שתורמות לכך שהסיכוי של התערבות חמץ כלשהו בחלב בתקופת הפסח הינו רחוק וקלוש ביותר. למעשה, ניתן לומר שהחשש שחמץ כלשהו עלול להתערב בחלב בפסח הינו קטן הרבה יותר מהחשש של התערבות חמץ כלשהו במאגרי מי השתיה, ומי שאינו מקפיד לאגור את מי השתיה והבישול לכל הפסח בערב החג, נראה שיכול גם להקל ולהשתמש בחלב הנחלב בפסח עצמו - שם החשש קטן יותר.

אמנם יש מדקדקים המשתמשים במיים בפסח, אך מקפידים לסנן היטב את כל מי השתיה והבישול לפני השימוש מחשש לערוב פרור חמץ כלשהו. כך גם נוהגות מחלבות "תנובה" לגבי כל החלב המיוצר לפסח או בפסח, ולמרות שכאמור לעיל, החשש להתערבות חמץ הינה קטנה מאוד, הרי כל החלב כולו עובר סינון קפדני לפני הכנסתו למערך הייצור, כך שניתן לומר שהוא כשר אף למדקדקים בפסח. אם כי כאמור, נראה שהמקפידים לאגור את כל מי השתיה והבישול לפני פסח יש מקום שינהגו גם באופן דומה לגבי החלב.

ועוד, הגאון בעל ה"מנחת יצחק" דן (בח"ז סימן ל) בענין שימוש במי שתיה מחביות שעל גבי הגגות כשיש בהם חשש של ערוב משהו חמץ בפסח, ומציע שם למכור את המיים שבחביות לנכרי ולקנותם רק לאחר שיצאו מסוננים מהברז, שאז יש טעמים להקל אפילו אם נתערב במיים משהו חמץ בפסח. ולאור הדברים תוקן גם בתנובה נוסח מכירת החמץ באופן דומה שעצה זו תועיל גם לגבי החלב. הזנה שיש לטפל בה בדחיפות. ע"פ נתונים הנמצאים בידינו התברר שמדובר בכ-200 עד 250 פרות שעברו טיפול כזה מתוך עדר חולבות של למעלה מ-100,000 ראש. וראה בתשובת הגרי"ש אלישיב שליט"א ב"הליכות שדה" 98 שבמקרה זה אין לחשוש מפני ביטול איסורים. וע"ע ב"הליכות שדה" 97.

מהדרי, חוברת א', אייר תש"א

אֹתָם בְּעוֹר קִיבֵּת שְׁחִיטָתָם שֶׁהֵאֵר עָכְוִים אֲסוּרִים מִפְּנֵי שֶׁמַּעֲמִידִים אֵינָה מִתְחִיטֶת לָכֵךְ. וְזִיל: גְּבִינַת הַמִּתְבָּר בְּשִׁירֵי מִתְחִיטֶת אֲמָנָה לְתִשּׁוּבָה הָרִאשׁוֹנָה אֲבָל מִסְקִנְתָּהּ אֲסוּרָה. חֹלָה גְזִירָה וְהַגְבִּינָה תִּמְדֵּי אֲסוּרָה. לְפִיכָךְ נוֹכַח לְמוֹר שֶׁל גְּבִינַת עָכְוִים

5

ויתכן והוא אסור משום גזירה. המיקל - בעיקר במקום שאין חלב אחר וסומך על הפרי"ח ועל האגרות משה יש לו על מי שיסמוך. המחמיר תבוא עליו ברכה. (ב) חמאה - מענין שדוקא בענין החמאה נהגו להקל. (ראה יו"ד קט"ו ג'), בעיקר אם החמאה נקייה ואין בה צחצוחי חלב. הסיבה לכך היא שאי אפשר להכין חמאה (ושמנת נקייה) מחלב שאינו חלב בהמות טהורות ולכן בחמאה לא תוכל להיות תערובת חלב טמא. (ג) אבקת חלב. אבקת חלב היא חלב מלא (או חסר שומן) אשר ממנו הוצאו המים. כל המרכיבים האחרים נמצאים בפנים כשהיו מקודש. מוסרים בשם החזון איש (לא מצאתי בכתב אבל שמעתי עדויות משכנעות) שהחזון איש התיר אבקת חלב (כן נמצא ההיתר בשו"ת הר צבי חיו"ב סי' ק"ג קי"ד) שגזירת חלב עכו"ם חלה על חלב, ואבקת חלב אינה חלב (כשם שפוסקים שונים טוענים שיש מרווח ומדולל חזרה אנו י"ן). לפי זה תהיה הטענה כדלקמן: בשעת גזירה על חלב עכו"ם נאסר חלב בלבד אבל לא מרכיביו. טענה

ישנו איסור של חלב עכו"ם אבל איסור זה כנראה אינו גזירה ללא טעם (או שלא ידוע טעמה), אלא שגזר "שמה עירב בו דבר טמא". השאלה כאן היא: מה יהיה הדין אם נוכל לברר בדיוק שאין אפשרות לערב בו חלב בהמה טמאה. על סמך זה פסק הפרי חדש בזמנו בחולד שאין דין חלב עכו"ם, מכיון שהרשויות מקפידות כל כך, שאין חשש תערובת. הגר"מ פינשטיין זצ"ל (אגרות משה יו"ד, חלק א' סימנים ס"ז-ס"ט) דן באריכות בשאלה זו ומצא מקום להתיר במקום שיש ביקורת של ממש ואפשר לסמך עליה. הרי לפנינו שלוש דרגות של חלב: דרגא אחת שהיא מן התורה, דרגא שניה שהיא מדברי סופרים מגזירת חכמים ודרגא שלישית שיכולה להיות משום גזירה או משום חשש איסור.

תעשיית החלב בזמננו

לאור נקודות אלו עלינו לברר את תעשיית חומרי החלב בזמננו. (א) חלב עכו"ם שנחלב בשעה שאין ישראל רואה - אין לכאורה מקום להתיר, מכיון שהפוסקים אסרוהו

מודרין, חוברת א', אייר תשי"א

חלב

הנושא הבא שנוגע לענין חלב העכו"ם, הוא שאלת החלב עצמו. במשנה (ע"ז ל"ה ב') מוצאים: "ואלו דברים של עובדי כוכבים אסורין ואין איסורן איסור הנאה, חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואה... בגמרא מובא: "חלב למאי ניהוש לה, אי משום איחלופי טהור חיוור טמא ירוק ואי משום איערובי ניקוס... אי דקא בעי לגבינה הכי נמי, הכא במאי עסקין דקא בעי ליה לכמכא, ונשקול מינא קלי וניקוס (נעמיד לגבינה), כיון דבטהור נמי איכא נסיובי דלא קיימי ליכא למיקם עליה דמלתא וכו' ". לכאורה משמע שאין כאן גזירה. החלב אסור מכיון שאין לעמוד על כך שהוא באמת נקי מחלב בהמה טמאה. להלכה אנו מוצאים (שו"ע יו"ד קט"ו א') חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואה אסור, שמא עירב בו חלב טמא. עכ"ל. מהרמ"א בסעיף ב' שכתב: ... ואם ראה עשיית הגבינות ולא ראה החליבה יש להתיר בדיעבד, כי אין לחוש שמא עירב בו דבר טמא וכו'.

נבילה, ואפילו העמידוהו בעשבים אסורה. השי"כ (שם) מדויק: שכבר גזרו על כל גבינות העובדי כוכבים. כמובן יהיה מקום לשאול, מה ההבדל בין איסור תורה לגזירה אבסולוטית כזו, שאני כולל בתוכה את גבינת העכו"ם? ההבדל הוא שתקנת חכמים תלויה גם בתנאים היצוניים (כגון: במקום... לא גזרו רבנן). הנושא הוא בעל משמעות לגבי השאלה: מה היא גבינה? הגזירה היא על גבינה. יש מקום לומר שבגינה היא רק גבינה שעמדה לפחות ששה חדשים (עין שי"כ יו"ד כי"ט ס"ק ט"ו). יש כמובן מפרדים בין השנים ואומרים שלענין גבינה לפני בשר ההגדרה היא כזו ואילו לגבי גבינת עכו"ם ההגדרה היא דרך יצירת הגבינה. הרב מ. פינשטיין זצ"ל (אגרות משה, יו"ד חלק ב', סימן מ"ח) דן בענין גבינת קוטג', לגבי גבינות רכות מוצאים שנהגו (בעיקר באשכנז) לא להכיר בהן כגבינות. לא כן במוחכות, שהן תוצאה של התכת גבינה קשה - מוכנה ממש.

מודרין, חוברת א', אייר תשי"א

צורך להמיס את הקטוזה שוב ולאיידיה מחדש. הקטוזה הראשונית שדין צבעה צהבה והקטוזה הרפואית היא לבנה. היתרון של הקטוזה הרפואית הוא שאפילו מי שחושש שאין כאן אבקת חלב, הרי הקטוזה הזו מופקת מאבקה שגשגתה מחלב (מחלקי חלב) וגובשה מחדש. ח) המינרלים. לאחר הוצאת כל החומרים, שמנינו לעיל, נשארה עוד שארית קטנה של מינרלים (מלחים) בחלב. עם אייד המים האחרונים שיקע גם משקע זה. הוא משמש כתוספות מינרלים במוזנות שונים.

נקטתי בכתבה זו רק בקווים ראשוניים של החלכה. מכאן ואילך פירטתי רק את תהליכי הייצור. זאת במגמה להשאיר לגדולי הפוסקים את השאלה - איזה מהחומרים עדיין בבחינת חלב, איזה בבחינת גזירת גבינת עכו"ם, על איזה מהם יכול דין חלב עכו"ם, ועל איזה מהם דין אבקת חלב עכו"ם והיכן (אם בכלל) תתבטלה כל התכונות החלביות של החומר.

מהדרין, חבירת א', אייר תשנ"א

לקראת היתר כזה יצטרכו לזין גדולי הדור. בודאי שאין על חלב זה מצד עצמו דין גבינת עכו"ם וכן דין חלב עכו"ם מלא, לכל היתר תהליך מקביל לאבקת חלב, שדנו בה לעיל.

ה) נסיוב החלב - מי החלב. אחרי הפרדת הקזאין מהחלב נשאר נוזל החלב שהוא נוזל נקי. הוא נקרא נסיוב החלב או מי החלב. באיזה מידה דינו כחלב, נוכל למצוא בשי"ך (וי"ד פ"א ס"ק י"ג). האם נוכל לקרוא את הנוזל הזה בשם חלב לצורך גזירת חלב עכו"ם. יתכן וכבר מעצם אי אפשרות הכנתו מחלב לא טהור, כבר אינו חל בגזירה. מנסיוב זה מפיקים בשלב ראשון את האלבומין - חלבון נסיובי החלב, זה אותו החלבון שנקרש ומופיע בתור קרום על חלב מלא מבושל מלמעלה. בשי"ך (דלעיל) מובא דה"ה למי החלב דהיינו נסיובי החלב וה"ה למומי החלב דהיינו לאחר שעושין הגבינה מבשלין הנסיובי והאוכל צף מלמעלה והמים שנשארו לבדן זהו מימי חלב. בסימן פ"ז סעיף ח' מובא שאותו הנוזל שנשאר לאחר

מהדרין, חבירת א', אייר תשנ"א

כזו יכולה להאמר לגבי גזירה דרבנן ודוקא בחלב עכו"ם שכל ענין הגזירה בו הוא ספק בלבד.

ז) קזאין. הזכרנו למעלה שישנה גזירה האוסרת גבינת עכו"ם. השאלה שנשאלה כבר מקודם: "מה היא גבינה?" ביצירת קזאין בתעשייה לא משתמשים לא באנזים הקיבה (RENNET) ולא בעשבים. כאן מגיעים חלב וחומצה מלחית במגע וכתוצאה מכך מתקבל חלב חמוץ שאינו ראוי לאכילה (ואפילו לא לאכילת כלב). חלב חמוץ כזה וודאי לא יכול להקרא גבינה. עכשיו רוצים את החלב החמוץ ומקבלים תמיסה יותר ויותר סמיכה ובעלת טעם גרוע ביותר, עד שהיא הופכת בסוף לאבקת קזאין. החומר החלבוני הנמצא בתוכה היא זה שבגבינה, אבל חוץ מזה אין בו מגבינה שום דבר. עובדה זו מצדיקה את הטענה שגזירת גבינת עכו"ם, לא יכולה להיות שייכת על אבקה כזו. סניף להיתר קזאין כזה יכול להיות שתהליך התגבנות אינו יכול להיות מחלב שאינו חלב טהור ולכן גם דין חלב עכו"ם לא יחול עליו. ללכת

חלב עכו"ם

בטעם שחלב עכו"ם אסור נחלקו הדעות. במס' עבודה זרה (לה, ב) מובא שהאיסור הוא שמא עירב בו העכו"ם חלב טמא. בירושלמי מובא, שהחשש הוא משום גילוי, שמא השאיר הנכרי את החלב מגולה ונחש השטל בו ארס. בשו"ע יד"ד (סי' קטו) מובא הטעם של החשש של תערובת. וביד אפרים כתב שחשש זה הוא שאלה דאורייתא ואינה איזו גזירה דרבנן.

יש מחמירים יותר, וכפי שכתב הש"ך (סי' קיט ס"ק ג): "אין לוקחין חלב מאדם אא"כ הוחזק בכשרות". דלא כהרמב"ם שכ' שחלב לוקחין מכל אדם, מאחר ויכולין לעמוד על טיבו.

ובדרכי תשובה (סי' קטו ס"ק ד) הביא בשם השבילי דוד שכתב שחלב של ישראל חשוד, כל שאין דבר טמא בעדרו מותר, ולא חיישינן שמא הביא חלב טמא ממקום אחר. אבל חלב של מומר מחלל שבת בפרהסיא, או אפי' לא ראינוהו שחילל שבת בפני עשרה מישראל, רק שידוע שיתודדע לכל, ג"כ בכלל מחלל שבת בפרהסיא מקרי. וכן מי שאינו מאמין בדברי חז"ל, דינו כגוי לענין זה, שגם אם אין דבר טמא בעדרו אסור, משום שחיישינן שמא הביא חלב טמא ממקום אחר.

בכל זאת, הוראה זו שלא לקחת חלב ממחללי שבתות לא התקבלה בין פוסקי הדורות, והקילו לקחת חלב מיהודי אף אם אינו שומר תורה ומצוות. אולם שונה הדבר לגבי חלב של נכרים שיש ויכוח להלכה ולמעשה כפי שנראה.

ידוע הדבר שישנם וועדות כשרות בעולם שמאשרות להשתמש בחלב נכרים. רבנים אלה סומכים על כך שבאגרות משה (יד"ד סי' מז) כתב שמאחר ואם יערבנו חלב טמא יצטרכו לסגור העסק שלהם שהוא הרווחה של כמה אלפים, והממשלה משגחת עליהם, הוא ודאי ידיעה ברורה שהיא כראיה שלא היה בכלל איסור וכו', ולכן הודעה לסמוך ולהקל יש לו טעם גדול ורשאי, וכמו שמקילין בזה הרוב בני"א שומרי תורה וגם הרבה רבנים, וחז"ל לומר שעושיין שלא כדיון, אבל מ"מ לבעי"נ ראוי להחמיר וכו'.

אולם בשו"ת משנה הלכות (ח"ד) חולק על דבר זה וטוען שאף שיש חוק, מאחר ואפשר לשחד הפקחין, ואף אם יתפסוהו יקנסו אותו בסכום מועט, אין בכך כלום. ועוד, שלפי החוק חייב היצרן לגלות רק 98% מהמוצר שמכנים, ויש לחשוש ל-2% הנשארים שמא הכניס חלב טמא.

ועלינו לשים לב שבאגרות משה גם כתב שבעל נפש ראוי להחמיר.

תורה שבעל-פה

הוצאת בעלים והוצאת מאתות ופיקוח נפש

הרב יצחק אייזיק מברסלב

ברסלב



הוצאת ספר דוב לנדאו • ירושלים תשס"א

כשרות החלב ומוצריו

מאת

הרב דוב לנדאו

אבקת חלב

בתחילת דברינו נשתדל לתאר בקצרה את תהליך ייצור אבקת חלב, ולאחר מכן נדבר על השאלות ההלכתיות שכנושא.

ישנן שתי שיטות לייצור אבקת חלב. האחת המקובלת בארץ שהיא ייבוש באויר חם, והשנייה - בה מייבשים בחו"ל, בה מייבשים את החלב בגלגלים חמים. בארץ קיימים כמה מפעלים לייבוש חלב. הנתח העיקרי הוא במחלבת הנובה שבתל-אביב. תהליך הייצור הוא שהחלב עובר כישול בוואקום עד לאיבוד אחוז גדול של המים שבחלב. לאחר מכן החלב עובר לדוד שני והופך להיות סמיך יותר. משם הוא עובר לדוד שלישי עד שהוא סמיך מאוד. משם הוא עובר לסילו - מגדל גדול שיש בו חום גבוה מאד, ודרך צינורות דקים מאד הקבועים למעלה ליד גג המגדל החלב ניתז אל תוך המגדל, ופרופלור המסתובב שם הופך את החלב המתייבש לאבקה. אבקה זו נופלת אל תחתית המגדל, משם היא נשאבת אל מתקן אחר ומשם הוא נשאב לאריזה.

באירופה מייבשים את החלב על ידי גלגלים רולים חמים מאד שמתגלגלים באמבט של חלב, וכך הם מייבשים אותו.

ההבדלים בסוגי הייבוש הם בעיקר בסוגי החלב. בארץ מייבשים חלב רזה בלבד, ובחו"ל מייבשים חלב שתרכובתו שונה. וכן טיבה של אבקת החלב שונה. אם נקח לדוגמא שוקולד חלבי טוב, מכניסים בו אבקת חלב שמן יותר ומייבש ברולים ולא במגדל שאיכותו פחותה.

השאלה הראשונה עליה נדון היא שאלת חלב עכו"ם, והשאלה השנייה היא שאלת חלב שנחלב בשבת.

בנושא אבקת חלב של נכרים דין הגרצ"פ פרנק ז"ל (שו"ת הר צבי סי' קג) ודעתו להתיר. מאחר שתנאי בית חרושת מפורסם שנעשה דווקא מחלב פרה ולא ממין אחר, ובודאי אף אם תרצה לומר שיש לחוש להערובת חלב טמא, עדיין יש לדון ראבקה זו מותרת משום ספק ספיקא, דשמא אין כאן תערובת חלב טמא כלל; ואף את"ל דיש בו, שמא אינו אלא מיעוטא שאינו אוסר מן התורה. ומסקנתו שמוותר, מאחר וחלב זה אינו בכלל האיסור.

בחזון איש (יו"ד סי' מא אות ד) כתב שאבקת חלב אין דומה לגבינות וחמאה והיה לנו לאסור, אמנם בשיש פיקוח הממשלה על המוצר והם צפויים לעונש בשביל זיוף יש מקום להתיר.

*

א"כ בכל זאת אם פוסקים גדולים כהגרצ"פ פרנק והחזון איש התירו אבקת חלב ואנו רואים שיש פוסקים גדולים המתירים חלב נכרים במקרים מסוימים, לכאורה מדוע נחפש הכשרים אחרים.

תשובה לכך נמצא בכמה ספרים. בשו"ת מנחת יצחק (ח"י סי' לא ס"ק טו) כתב שלדעתו לא צריך להביא דברי החזון איש כהלכה פסוקה, שידוע שרוב החרדים לדבר ה' הוזהרים בכשרות המאכלים וזהרים עד מאד בחלב עכ"ל אפילו בזה"ל אפילו לקטנים.

ובספר דרכי חיים (אות ג) הביא שהגה"ק מצאנו צוץ"ל אמר שקיבל מהרב הגאון מלייפניק ז"ל (בעל ה'ברוך טעם') איש מפי איש עד משה רבינו, שחלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואהו אין הטעם האמיתי שמא יערבו בו חלב טמא, אלא שאת זאת גילו לנו חכמים ויש טעם כמוס בדבר שחלב שחלבו עכו"ם אסור.

בדרשות החתם סופר (דרוש לז' סבת, הספר על הגאון יד דוד, עמ' פא) כתב, לבסוף יתפתו בני ישראל ויכלו זמנם בחכמת חיצונים, עד שסוף סוף יתערבו אה"ע בזה עמנו ויתחילו לדרוש באגדות של דופי לאמר, מאי טעמא נאסר חלב בהמה טמאה משום שמוליד חולי וטמטום, כך וכך עפ"י חכמת הטבע וזכרם גדול היה מרע"ה, אך א"כ טפשות הוא לאסור חלב שחלבו נכרי ואין ישראל רואהו. וכיצא באלו בכל המצוות. ולו חכמו ישכילו כי יש בכל אלו טעמים אחרים גבוהים מעל גבוהים, ועל כל דבר ממונים מלאכים מטיבים ומרעיעים, ואז יבינו וישכילו כי כל גורי חז"ל וגזירתם יש להם שורש למעלה, אז ישימו מחסום לפיהם.

חלב של שבת

בשו"ע (סי' שיש סעיף א) פסק: "המבשל בשבת", ומוסיף הרמ"א: "או שעשה א' משאר מלאכות. במזיד אסור לו לעולם, ולאחרים מותר למוצאי שבת מיד".

וכתב המגן אברהם בסק"ב: "מי שנתבשל בשבילו דינו כמו אחר כיון שאינו שלו, ולא חיישינו שיציה לישראל אחר לבשל, דאין אדם חוטא ולא לו". לפי"ל לכאורה החלב מותר אף שנחלב בשבת, שהרי דין הקונה את החלב במכולת כדין אחר ומותר מיד כמוצ"ש.

אולם בשו"ת כתב סופר (או"ח סי' ג) כתב שכ"ז הוא דווקא במבשל במקרה, אבל בפונדק ישראל שמבשל בקביעות מדי שבת בשבתו, ודאי אסור למי שנתבשל בדעתו ורצונו. ועוד, אפי' למי שלא נתבשל בשבילו כלל אין ליקח ממנו, משום לפני עור לא תתן מכשול ומשום מסייע עוברי עבירה.

לאור זאת יש להקפיד שלא להשתמש בחלב שנחלב בשבת.

*

שאלה שנתעוררה היא האם צריך להכשיר את הכלים של המחלבה שמשתמשים בה עם חלב של שבת.

בכל זאת חשבתי שיש מקום להקל, שהרי שם (בסי' צ"ד סעיף ד) כתב הבית יוסף: "יראה לי שאם נתנו אפר במים חמין שכירה קודם שהניחו הקדירות בתוכה, אף על פי שהשומן דבוק בהן, מותר, דעל ידי האפר הוא נותן טעם לפגם". אולם הש"ך והט"ז חולקים על הדברים, ונראה שכן פסק הגר"א. ובכל זאת אי אפשר להתעלם מהרשימה הארוכה של פוסקים שכן פוסקים כדברי הבית יוסף כפי שהם מובאים בכף החיים. בצידוף פרט נוסף, שכאן לא מדובר באפר בלבד, אלא בחומרים חריפים מאד שנשטפים במערכת ה-C.I.P. (ע' חזון איש הלכות פסח סי' קכב). ולא זו בלבד, הרי כל השאלה היא אם מותר לאכול את המוצר הפרוה יחד עם בשר, וגלידה לא שמענו או ראינו שיאכלוה יחד עם בשר.

פרט נוסף שהתגלה במחלבות תנובה, שכדי לחסוך בקיטור, כאשר מבשלים את החלב בדוד הראשון לוכדים אדים לחסוך באנרגיה ובה מסתייעים בבישול הדוד השני, וכן בשטיפת הדוד לאחר הבישול, וכן מהשני לשלישי ומהשלישי לרביעי.

זו היתה אחת הודרישות שוועדת מהדרין דרשה לאחריה, לבנות מערכת שתקוף את המערכת הקיימת, והשטיפות להכשרה ייעשו במי ברז רגילים.

בישול עכו"ם

שאלה נוספת היא שאלת בישול עכו"ם. כידוע במפעלים בישראל מתפרנסים גברים רבים. בין מפעלים אלו כלולים גם המחלבות. וע"כ יש לנו לברוק אם עכו"ם יפסטר את החלב, אם נאסר החלב משום בישולי עכו"ם. הכלל הוא בבישולי עכו"ם, שאם אינו נאכל כמות שהוא חי נאסר הדבר משום בישולי עכו"ם. חלב לדעת הרופאים אין לשתות חי משום החיידקים שבו, וע"כ נשאלת השאלה הנ"ל. שאלה זו מוצאים אנו בשו"ת מנחת יצחק (ח"י סי' סז) ושם מביא הוא את הדעות בזה. ומסכם, שיש ללמוד זכות על מי שאין מקפיד על כך, מאחר ונעשה ע"י קיטור ויש הסוברים שאין בבישול בקיטור משום בישולי עכו"ם. מ"מ במקום שאפשר להקפיד יקפידו.

תחליפי חלב

ריכוז חלבון בחלב הפרה גבוה בהרבה מריכוזו בחלב אם. בחלב פרה הוא מצוי בריכוז של 25 גרם חלבון ל-100 מ"ל, ואילו בחלב אם בריכוז של 1.1 גרם.

חלב פרה מכיל פי 7 יותר קואינ מאשר חלב אם. הקואינ, בהכנסו לקיבת התינוק, שוקע סביב החומצית שבה, בגושים גדולים קשים לעיכול אשר מהווים נטל על מערכת העיכול של התינוק.

בחלב פרה יש פחות פחממות מאשר בחלב אם. זו אחת הסיבות לכך שהיו מכניסים סוכר לחלב פרה אשר נועד להזין תינוק, אף שהפחממה בחלב אם ובחלב פרה אינה סוכרית; הסוכר בחלב הוא דלקטוז, המסייע בקליטת סידן החלב מצינור העיכול, ומשפיע על חיידקי המעי.

חלב פרה מכיל כ-2.8 גרם שומן ל-100 מ"ל. בחלב אם הכמות אינה אחידה במהלך ההנקה, אך כללית הוא עשיר יותר בשומן, כ-4.8 גרם שומן ל-100 מ"ל. ההרכב דומה למדי בשני סוגי החלב, פרט לכמות חומצות השומן הרכיב הכלתי רוויות. כ-100 מ"ל חלב פרה יש כ-0.36 גרם חומצות שומן כלתי רוויות, בעוד שבכמות זהה של חלב אם רק 0.17 גרם.

ברור יש בחלב אם פחות מאשר בחלב פרה, אלא שמחלב האם הוא נספג יותר טוב, והסיבה לא ידועה. ולכן מוסיפים כמות גבוהה ממנו לחלב תחליף.

נתון יש בערך פי 3 בחלב פרה מאשר בחלב אם. לאחר שראינו את ההבדלים בסוגי החלב, נבין, מדוע אי אפשר להאכיל תינוקות בחלב פרה רגיל, ותינוק שלא יוכל לינוק מאכלים אותו בתחליפים שונים.

בסיס תחליפי החלב הוא מחלב פרה, אלא שהמוצר מעובד ומוסיפים לו תוספות שונות. בחלב תחליף נוהגים להוסיף את השומן ובמקומו להוסיף שומן צמחי. התוספת המקובלת היא שילוב של שומן קוקוס עם שמן תירס או סויה. ויטמינים גם הם מוסיפים, בפרט ויטמין E. בחלמוד (כתובות ס, א) משמע שזמן ההנקה היא לכל הפחות כ"ד חודש ואף יותר מכך. ולהלכה נפסק (שו"ע יו"ד סי' פא סעיף ז), על פי דברי הגמרא בשיעור הגדול יותר.

ובפתי תשובה (סי' פא סקט"ז) (כפרי תואר) ובדרכי תשובה הביאו בשם שו"ת אדני פז (סי' יז), שכתב דמה שאומרים דכל מה שממעט התינוק בהנקה יותר מוכשר לתורה - טעות הוא בידם, ומביא ראיה מגמ', וסיים שאף איסור יש לגמול קודם כ"ד חודש, אם לא מחמת עיבור או עיכוב אחר.

בשדי חמד (מערכת הה"א, אות מב) הביא בשם מוה"ר בן זרח בספר צידה לדרך (מאמר א' כלל ג' פי"ד), שהרצה לשמור את הילד מן התחלואים לא יהיה מזונו עד שנתיים אלא החלב, והוא מזון הטבעי. עיי"ש עוד שהאריך בדבר זה.

בעתון המודיע מיום ג' ל' שבט ה'תשנ"ב פורסם מחקר שנערך בלונדון, שפעוטות אשר הוואלו בחלב אם, פיתחו מנת משכל גבוהה יותר מאשר האחרים אשר לא קיבלו חלב אם. היתרון במנת המשכל של ילדים בגילאים 7.5-8 שקיבלו חלב אם תקף גם כאשר לוקחים בחשבון את רמת החינוך של ההורים ומעמדם החברתי. המחקר הוא האחרון (לאותו זמן) בשורה של גילויים, לפיהם ההנקה מביאה לכמה יתרונות בטווח הארוך, ביניהם הגנה מפני מחלות וסיוע בהתפתחות. הזנה בחלב אם, היתה קשורה למנת המשכל בשנים מאוחרות יותר מכל גורם אחר.

כאשר חייבים להאכיל את התינוקות בתחליפי חלב, עלינו לדעת שישנם בעולם תחליפי חלב שאסורים באכילה ובהנאה משום שיש בהם כשר וחלב. כמו כן, יש מהם שיש בהם שומן מהחי בלבד או חלב שיש עליו שאלות כשרות חמורות. לכן, אם אפשר להאכילו בתחליפים כשרים - אסור לנו להאכילו בתחליפים שאינם כשרים. אולם אם אי אפשר להתאים לתינוק תחליף חלב כשר כי אם מאלה שאינם כשרים, אין ספק שמוותר להאכילו בהם משום פיקוח נפש.

ולנגד עינינו יעמדו דברי הרמ"א בשו"ע יו"ד (סי' פא סעיף ז): "לא תאכל המינקת, אפי' ישראלית, דברים האסורים (הגהות אש"י"ר), וכן התינוק בעצמו, כי כל זה מזיק לו בזקנותו".

וכפי שהסביר שם הש"ך: "לא תאכל המינקת, אפילו ישראלית כו' - כלומר, אע"פ שאסור לה בלאו הכי לאכול דברים האסורים, מ"מ גם בשביל התינוק לא תאכל. ונ"מ אם היא חולה בענין שצריך להאכילה דברים האסורים - לא יתן האב לתינוק לינק ממנה, אלא ישכור לו מינקת אחרת ישראלית".

"וכן התינוק בעצמו כו' - כלומר, אע"פ דקטן האוכל דברים האסורים, מדרבנן אין אביו מצווה להפרישו, וכמו שנתבאר בא"ח (סי' שמג) היינו מדינא, אבל מ"מ יפרישו מפני שמזיק לו בזקנותו, שמטמטס הלב וגורם לו טבע רע", עכ"ד.

בנתיב החלב

סוגיות הלכתיות בתעשיית החלב

עורך: הרב זאב וייטמן

תשרי תשס"ג



תנובה

הקדמה

אנו שמחים להגיש לציבור חוברת מפרי עטם ועבודתם של הרה"ג חב"י ועד מחזירי תשובה, ורבנים נוספים העוסקים בכשרות החלב בתנובה.

העדה, שזכתה לברכתם של גדולי הפוסקים הגר"י, הגר"ש אלישיב שליט"א והגר"י וואזנר שליט"א (ראה להלן עמ' 102-103), הוקמה לפני למעלה משנהיים.

בחוברת קובצו מאמרים, השופכים אור על חלק ממינון הנושאים ההלכתיים שנידונו בישיבות הועדה החודשיות וביניהן. המאמרים עוסקים בשאלות כשרות בהמו שעברו ניתוחים, בשאלות הנוגעות לחלב שבת ולחלב נכרים, בדרכי ההשגחה וההכשר ועד. במסגרת המאמרים שולבו גם מספר מאמרים קצרים, ופורסמו בזמנו בחובר הנדונים בחוברת, ושנכתבו על ידי לפני למעלה מחמש שנים, ופורסמו בזמנו בחובר הכשרות של תנובה. מאמרים אלו מהווים מצד אחד הקדמה או סיכום תמציתי ע הנושאים הנדונים ע"י הרה"ג חב"י הועדה, ומצד שני יש בהם גם אינפורמציה על התה בתנובה בנושאים אלו.

יש לציין כי כל מוצרי המהדרין של תנובה עומדים כיום תחת השגחתם ופיקוחם ע אחד משני הגורמים - העדה החרדית ירושלים המשתפת פעולה עם מחלקת מחזר ברבנות ירושלים, בפקיח ובהשגחה על מוצרי מחלבת ירושלים ומספר מוצרים נוספי המיוצרים במחלבות אחרות; והגורם הנספך הינו ועדת המהדרין בשיתוף מערכו הכשרות של חוג חתם-סופר בני-ברק ומחזיקי הדת בעלזא, המפקחים על כל שי מוצרי המהדרין של תנובה. על חלק גדול מהמוצרים כבר מופיע סמל הועדה בצמ לסמל גוף הכשרות האחראי - "מחזיקי הדת" או "חוג חתם-סופר". על שאר מוצרי המהדר הנמצאים כולם תחת פיקוח הועדה יופיע הסמל בזמן הקרוב.

מערכת הכשרות המקצועית והמסועפת של תנובה, הכוללת משגיחי רפתות, משגיחי ניתוחים, משגיחי פסת, משגיחי מחלבות, מחלקת חומרי גלם ומפעלי חו"ל וע מעמידה עצמה בשרות כל גופי הכשרות הללו. שיתוף הפעולה ההדוק שבין הרבני המפקחים והמשגיחים מניב בי"ה תוצאות מרשימות המתבטאות ברמת הכשר הגבוהה של כל מוצרי המהדרין של תנובה.

השער הראשון בחוברת מוקדש לסוגיית חלב טריפות - סוגייה בה דנה הועד ארוכות. אחת השאלות המרכזיות הייתה - האם ניתן להכשיר פרה שעברה ניתו קיסרי? מדיניות הכשרות בתנובה היא שעל כל ניתוח פרה (רוב הניתוחים הינם ניתו היסט קיבה לצורך קיבועה בחזרה של קיבה שסתה ממקומה) קיים פיקוח של משגי המוודא שהניתוח נעשה באופן שאינו מטריף את הפרה. לגבי ניתוח קיסרי התעו ספק, האם עצם הניתוח רחם הפרה מטריף את הפרה; ולמה לא, בכל מקרה של ניתו קיסרי הפרה נטרפת. בנושא זה, מובאת תשובתו של הרה"א הרב שמואל הלוי וז שליט"א, שנשלחה אלי לפני שנים רבות ונדפסה בשו"ת שבת-הלוי ח"י, ומאמריהם י "ויר הועדה הרה"ג יעקב מאיר שטרן, ושל הרה"ג שמואל אליעזר שטרן.

בנושא החשש לחלב טריפות כתב גם הרב דב לנדא, חבר ועדת המהדרין, אשר הב צדדים להקל כאשר אין אפשרות לפקח או להפריד את הפרות שנתחו מעד החלבו במאמרו עוסק הרב לנדא גם בשאלה האם לעובדה שחלק ניכר מהפרות נמצא בשחיטתן טריפות יש השפעה על כשרות החלב. יש לציין, שבי"ה כיום, אין צורך להזכ

תוכן העניינים

5	הרב זאב וייטמן	הקדמה
11	הרב שמואל הלוי וואזנר	חלב טריפות
13	הרב יעקב מאיר שטרן	ניתוח קיסרי וחלבה של הפרה המנותחת
16	הרב שמואל אליעזר שטרן	חלב של פרות שעברו ניתוח קיסרי
20	הרב דוב לנדא	חלב של בהמות שעברו ניתוחים קיסריים
29	הרב יוסף י. אפרתי	ביטול חלב טריפות
35	הרב שמואל הלוי וואזנר	חלב נכרים וגבינת נכרים
36	הרב יעקב מאיר שטרן	חליבת גוי ברפת ישראל מומר
39	הרב זאב וייטמן	חלב שחלבו נכרי במושב ישראלי
43	הרב יעקב בורו	השימוש בחלב נכרים ובגבינת נכרים בימינו
48	הרב עקיבא אשר פדווא	איזו גבינה נאסרה כגבינת עכו"ם?
54	הרב מרדכי גרוס	כירור שיטת מרן החו"א זצ"ל מענין גבינות עכו"ם
57	הרב יוסף מרדכי זילבר	השגחה באמצעות מערכות וידאו
63	הרב זאב וייטמן	השימוש במחמצות שמקורן בחלב עכו"ם
64	הרב שמאי קחת הכהן גראס	השימוש במחמצות ב"ותנובה"
66	הרב אשר אנשיל אקשטיין	איך משגיחים ביטול בששים באבקות חלב?
71	הרב אברהם צבי דירנפלד	העולה משוקולד המכיל אבקות חלב נכרים
77	הרב דוד שלמה זולדן	שבת יחג
85	הרב יעקב מאיר שטרן	איסור החליבה בשבת ואיסור החלב
87	הרב זאב וייטמן	חלב שנחלב בשבת באיסור
89	הרב מרדכי עמנואל	כלי שנבלע בו חלב שנחלב בשבת
97	הרב יוסף שלי אלישיב	חלב שנחלב בשבת באיסור
98	הרב זאב וייטמן	תחמיץ חטטה כשר לפסח
102	הרב יוסף שלי אלישיב	בשר יחלב
103	הרב שמואל הלוי וואזנר	האם גבינה צהובה שנתרככה נחשבת לגבינה קשה?
105	הרב מרדכי גרוס	המתנה בין אכילת גבינה קשה לבשר
107	הרב אברהם שלינגר	ועדת מדרין "תנובה"
110		מכתב ברכה
		מכתב ברכה
		מחזירי מהו?
		ועדת מהדרין סקירה
		לקט מהחלטות ועדת מהדרין

בתנובה להיתורים המובאים בדבריו בעניין ניתוחי הפרות, מכיוון שהניתוחים כולם מפקחים, אפילו לצורך כשרות רגילה.

את השער "חלב נכרים" פותח מאמרו של הר"ר אפרתי, הדן בעמדת הגריישי אלישיב שליט"א בנושא חשש איסור חלב נכרים בחלב הנחלב ע"י גוי ברפת השייכת ליהודי שאינו שומר תורה ומצוות, ובהיתר חלב שנחלב במשק של יהודי מומר ע"י היהודי עצמו. הרב אפרתי צרף למאמרו גם מכתב תשובה שקיבל בעניין זה מהגריישי וזוהר שליט"א. לאותה סוגיה מתייחס גם מאמרו של יו"ר הוועדה הגריישי שטרן שליט"א.

עוד ניתן למצוא בשער זה את מאמרו של יו"ר הוועדה הר"ר מרדכי גרוס שליט"א, העוסק באפשרות ההשגחה בשבת ובחול בעזרת מצלמות משוכללות, היכולות לסייע בהשגחה בשבתות ולהיחשב כשרות עומד על גביו לעניין חלב נכרים. בתשובתו הוא מסיק להיתר גם באופן זה, וגם באמצעות שימוש במערכות מיקשוב משוכללות המזהרות פרות ויכולות לשמש כהשגחה על כך שכל החלב נחלב רק מבהמות מותרות. כמו כן הוא מסיק בדבריו להיתר הובלת החלב ע"י נהג גוי.

הרב יעקב בורן, האחראי אצלו על כשרות חומרי הגלם הרבים המגיעים לתנובה מהארץ ומרחבי העולם, ולצורך זה הוא נמצא בקשר מתמיד עם מומחי כשרות ועם ועדי כשרות שונים בארץ ובעולם, כותב על דרי גבינת נכרים, והאם גירת גבינת נכרים מותרת גם בגבינות או בקזאן המועמדים ע"י מחמצות, או רק באלו המועמדים ע"י אגונים.

הרב עקיבא אשר פדווא, אחראי מטעם בי"ד לינדון על מפעלים רבים באירופה, מסייע למערכת ההשגחה של תנובה בפיקוח ובהשגחה באירופה בכלל, ובאנגליה ובאירלנד בפרט. הרב פדווא דן בעמדת החו"מ צ"ל בעניין גבינות נכרים בימינו, כפי שמתבטאת משני מכתבים שנכתבו ע"י החו"מ בשנת תשי"ה לרב יעקב לנדא זצ"ל, אב"ד דבני-ברק, ופורסמו בבטאון התורני פעמי-יעקב.

הרב יוסף מרדכי זילבר, הינו מומחה הכשרות של "מחזיקי הדת בעל"י", ובעל ידע רב ומרשים בכל הנוגע לתפקידי חומרי הגלם השונים, תהליכי ייצורם ושאלות הכשרות היכולות להתעורר בהם, משמש כיועץ הועדה בכל הנוגע לחומרי גלם ולתהליכי ייצור. הר"ר זילבר עוסק בשאלה האם וכיצד ניתן להשתמש במחמצות שיוצרו על בסיס חלב נכרים לצורך ייצור מוצרי מהדרין. המחמצות - שהינן תרבותיות חידוקים, מהוות את לב ליבה של תעשיית החלב. הן מיוצרות בחו"ל, ומטבע הדברים רובן מיוצרות על בסיס חלב נכרים. הר"ר זילבר דן בגדרי היתרו של הבית-יוסף להשתמש במחמצות אלו לאחר שלוש העברות. גם כאן יש לעיין, שכיום ב"ה כל המחמצות המשמשות בתנובה לצורך ייצור מוצרי מהדרין מיוצרות בייצורים מיוחדים בחו"ל על בסיס חלב ישראל, כך ששוב אין צורך להיתר את השימוש בהן ע"י העברות.

הנושא האחרון בשער "חלב נכרים" נוגע לשאלת ביטול אבקת חלב בששים. בשאלה זו דנים הגריישי קהת גרוס, מהדריינים הבכירים של "מחזיקי הדת בעל"י" וחבר בוועדת מהדרין "יתנובה", וחרב אשר אקשטיין מברוקלין ניו-יורק, שמפקח ומייצג לועזה בכל הנוגע לייצורים במפעלים הנמצאים בצפון אמריקה. הגריישי קהת גראס, דן בשאלה - האם בעיני ששים כנגד האבקה, או כנגד החלב המשוחזר ממנה? ומסיק שמספיק ששים כנגד האבקה, ושכן הסכים הגריישי אלישיב שליט"א, אלא שהרב גראס מצדד שיש לטעום ולוודא שאכן אין טעם חלב בתערובת. הרב אשר אקשטיין עוסק אף הוא,

במאמרו הנוגע להכשרת מפעל שוקולד, באותו נושא, ומצדד בעמדה המחמירה, שאבקת חלב איננה בטילה בששים וסומך בדבריו על הגריישי איערבך זצ"ל.

את השער "שבת וחג" פותח מאמרו של הר"ר צבי דירפלד, שסוקר את יסודות ומקורות איסור החליבה בשבת ודן בשאלה - מהו היסוד לאיסור חלב שנחלב בשבת. אחריו עוסק בהרחבה רבה הגריישי זולדן, מייצג קהילתי ויזעני בחיפה בייסודות דין חלב שנחלב בשבת באיסור; ויו"ר הועדה, הגריישי שטרן, דן בשאלת כלי שבלע חלב שנחלב בשבת באיסור. תגריישי שטרן מסיק כי לחלק מהפוסקים בליעת כלים מחלב שבת איננה בכלל האיסור; וגם לחולקים - מכיון שמותר לבטל חלב שבת ברוב, וכאן יש בדאוי רוב היתר - אין חשש.

הרב מרדכי עמנואל היה המפקח מטעם ביה"ד של תנובה בשנת השימיטה על כל שומרי השימיטה שטופלו במסגרת אוצר בית הדין שלי"ד תנובה. כיום, אחראי הרב עמנואל על תחום המצוות החלויות בארץ במשרד רב תנובה. הרב עמנואל חותם את שער "שבת וחג" בדיון מעניין וחשוב הנוגע באפשרות לייצר ולהשתמש בתחמיץ חיטה בתקופת הפסח.

בשער ההלכתי האחרון - בשר וחלב - מובא מאמר קצר, אותו פרסמתי בחוברת הכשרות שהוצאה על ידי תנובה לפני כשש שנים, בנושא אכילת בשר אחרי אכילת גבינה קשה. לפני המאמר שעודכן הובאה תשובתו של הגריישי אלישיב בעניין גבינה קשה שנתכרחה בבישול.

השער החותם את החוברת עוסק בוועדת מהדרין תנובה. בראש המדרו מכתבי ברכתם של גדולי הפוסקים - הגריישי אלישיב שליט"א והגריישי וזוהר שליט"א - המברכים על הקמת ועדת המהדרין של תנובה ומחזיקים את ידה בפעילותה לחיזוק הכשרות של מוצרי החלב של תנובה. הרב מרדכי גרוס - יו"ר ועדת מהדרין של תנובה - המשיק לילות כימים בכל פרטי הפרטים של מוצרי המהדרין של תנובה ודואג במסירות נפש לרמת הכשרות הגבוהה והמהודרת של מוצרי תנובה מסכם עבורו מוזי כשרות מהדרין ומדוע המוצרים הנמצאים תחת פיקוחה של ועדת המהדרין של תנובה אכן ראויים לעלות על שולחנם של המהדרים בכשרות. בשער זה ניתן גם למצוא סקירה על פעילות הועדה כפי שמתארים מפקח הועדה הרב אברהם שליזנגר, סוקר ומתאר את פעילות הועדה. כמו-כן מתפרסם כאן, לראשונה, לקט מן הפרוטוקולים של דיוניה.

אנו מקווים כי חוברת זו תהווה צוהר שיאפשר לציבור המתעניין ללמוד יותר על תעשיית החלב ועל כשרות החלב בכלל, ועל פעילותה המבורכת של ועדת המהדרין של תנובה האחראית על כשרות חלק גדול ממוצרי המהדרין של תנובה. ויהי רצון שהחברות תשמש ככלי נוסף להעלאת רמת כשרות החלב בארץ.

רוב המאמרים נכתבו לצורך פרסומם בחוברת זו והם מתפרסמים כאן לראשונה. יוצאים מהכלל הינם תשובותיהם של הגריישי אלישיב שליט"א והגריישי וזוהר שליט"א שנדפסו כבר בעבר והם מובאים כאן במסגרת מאמרים שנכתבו אותם נושאים. גם מאמרו של הגריישי אפרתי הינו עיבוד שנעשה לקראת החברות ממאמר שנתפרסם כבר במסגרת הבטאון הליכות שדה, וכך גם המאמרים של הח"מ שברובם הינם עדכון ממאמרים שנתפרסמו כבר בחוברת הכשרות של תנובה שנתפרסמה בחורף תשנ"ז. גם מאמרו של הרב דב לנדא הינו עיבוד ממאמרים שנתפרסמו כבר במקומות אחרים, אך גם הוא בבחינת פנים חדשות באו לכאן לצורתו הנוכחית.

הרב זאב וייטמן

השימוש בחלב נכרים ובגבינות נכרים בימינו

ראשי פרקים

- א. חלב ואבקת חלב
- ב. חמאת נכרים
- ג. גבינת נכרים
 1. טעמים להחמיר יותר מבחלב
 2. דין מי גבינה
 3. חלבוני חלב – קזאין קאזייט וכי'



א. חלב ואבקת חלב

חלב שנחלב מבהמה כשרה מותר בשתייה, ואילו חלב שנחלב מבהמה טמאה או טריפה אסור בשתייה. מכיון שקשה להבחין בחלב טמא המעורב בחלב טהור, אסור חכמים לשתות חלב שנחלב ע"י נכרי ללא נוכחות ישראל, וזאת מחשש שמא מעורב בחלב גם חלב אסור.

גדולי האחרונים נחלקו בשאלה, האם גזירת חז"ל נאמרה גם במקרים בהם ברור ופשוט מטעמים ומנימוקים שונים שלא עורב חלב טמא, או שבמקרים כאלו החלב מותר בשתייה.

דעת הרדב"ז (יו"ד סי' עה) וכן העלה הפרי-חדש (יו"ד קט"ו) להלכה, שביגוד לגבינו נכרים, שעליה גזרו איסור כללי, הרי שעל חלב לא גזרו גזירה כללית, אלא אסורו מחשש לעירוב חלב טמא; ובכל מקרה, שבו ברור שמדובר בחלב טהור, אין איסור לשתות את החלב. כדעה זו מדויק מלשון הטור והשו"ע, שכתבו (יו"ד קט"ו, א): "חלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו - אסור, שמא ערב בו חלב טמא... לפיכך היה חולב בביתו וישראל יושב מבחוץ... מותר", ואילו בסעיף ב', לגבי גבינות, כתבו: גבינות הגויים אסורים... ואפילו העמידה בעשבים - אסורה" (ראה ערוך-השולחן יו"ד קט"ו, טז).

כדעת הפרי-חדש והרדב"ז פסקו עוד רבים מהפוסקים (ראה דרכי-תשובה שם). אך יש רבים אחרים החולקים וסבורים, שאין ההלכה כדברי הפרי-חדש, ואיסור חלב נכרי עומד בעינו גם במקום דלא שכיח חלב טמא, וגם כשאין כל חשש לעירוב חלב אסור, כיון שמדובר בגזירת חכמים (ראה דרכי-תשובה שם). וכך צידד להלכה החתם-סופר (שו"ת יו"ד סי' קז) שהאריך בחומר האיסור גם בזמן הזה, למרות שאין מצוי כלל שהגויים שבינינו שותים חלב טמא.

קהילות רבות בתפוצות ישראל סמכו על המקילים, ובמקומות שבהם היה ברור ופשוט שאין חשש לעירוב חלב טמא הקלו רבים וטובים בשתיית חלב שנחלב ע"י נכרי, גם ללא נוכחות ישראל בשעת החליבה. לעומת זאת, היו שהחמירו והקפידו גם בתנאים קשים לשנות רק חלב שנחלב בנוכחות ישראל.

כל המאמרים עברו עריכה מינימלית לשלדעת המערכת היה בה צורך כדי שהדברים יהיו בהירים או פשוטים יותר, או כדי להביא לאחידות בחיבורת. שמות המאמרים וכותרות המשנה כולם באחריות המערכת, והכותבים אחראים רק על תוכן הכתוב.

לסיום ברצוני להודות לחברי הרב אורי דסברג ממכון צומ"ת באלון שבות שעמל רבות על חלוקת המאמרים לפרקים, על בדיקת מראי המקומות, וכדי להתקין את החוברת לפוס בצורה נאה, אחידה ומסודרת; ולרי אריה פרנקל ולצוות פרסום גל על הסיוע הרב בעצה ובעזרה בכל הנחוץ, ובעיקר באיסוף החומר ובקשר עם הכותבים.

מעל לכל, תודה לכל הכותבים והמשתתפים על כתיבתם לחיבורת, ויותר מכך, על פעילותם המבורכת ותורמתם החשובה ביותר למערכת הכשרות בתנובה ממנה נהנה עם ישראל כולו.

נשמח לקבל תגובות, שאלות ובירורי הלכה נוספים הנוגעים לכשרות החלב. יהי רצון שירא ה' בעני עמו, וירחם על שארית נחלתו, ושיצטרפו מאמציו בתחום כשרות החלב ושמירת השבת לזכויות עם ישראל, ובזכותן נוכה במהרה בימינו לגאולה שלמה, לשנה טובה - שנת אחדות, שלום ובריאות טובה.

זאב וייטמן - רב תנובה

תכלה שנה וקללותיה, תחל שנה וברכותיה

תשרי תשס"ג

ב. חמאת נכרים

בשוי"ע (וי"ד סוף סי' קטו) נפסק, שחמאה של עובדי כוכבים אין מוחזק לנהוג בה אחרת; ובמקום שאין מנהג - אם בישראל עד שהכלו חצויהי החלב מותרת, ולדעת הרמ"א מותר לבשלה אף לכתחילה על מנת להחזירה. יסוד הקולא בחמאה הוא מכיוון שמצד אחד ברור לנו כי החמאה לא נוצרה מחלב טמא, ומצד שני, אין סיבה לאוסרה בגזירת גבינה.

מחדיון בענין חמאה משמע, וכן מפורש ברמב"ם (הל' מאכלות אסורים ג"ט), שעל חמאה לא גזר גזירת אסור. ואם יש לאסור, הרי זה רק אם יש חשש מבוסס לעירוב חלב טמא בחצויהי החלב שנותנים על החמאה; או בדורות מאוחרים יותר - ובעיקר, עם התפתחות תעשיית המזון - חשש לעירוב שומן מהחי. לכן נראה, שגם המחמירים יודו שיש מקום להקל בחמאה הנעשית מחלב נכרים, כאשר קיימת בדיקה והשגחה על כך שהחמאה נעשית אך ורק מחלב פרה טהור.

שימוש בחמאה שנעשתה ללא השגחה הינו בעייתי גם למקילים בחלב נכרים בימינו, מכיוון שהשימוש שממנו מיוצרת החמאה יכול להיות מופרד כיום לא רק מחלב טרי, אלא גם ממי גבינה או ממזג בהם בשלה גבינה, שיתכן שהם אסורים באיסור גבינת עכו"ם. כבר העיר על הענין הרב זושא בלען משיקאנו מראשי מערכת הכשרות של ה-OU בדף הכשרות של ה-OU מסיוון תשנ"ה.

למרות שיש להקל בענין חמאה - וכן מציינו שריב"ס וטובים, המחמירים מאד בחלב נכרים ובכל תוצרת חלב נכרים, אינם נמנעים מלאכול חמאת נכרים כאשר ברור שזו נעשית משומן חלב בלבד - בכל אופן בתנובה אין משתמשים בחמאת נכרים (ולא בשום חומר אחר המופק או מבוסס על חלב נכרים) לשום מוצר הנושא את סימון המחדרין.

ג. גבינת נכרים

1. טעמים להחמיר יותר מבחלב

לעומת חמאה, שבה יש מקום להקל, בגבינת נכרים יש להחמיר, שהרי עליה גזר גזירה ברורה, אע"פ שלגבי החלב ממנו מיוצרת הגבינה אין לכאורה כל חשש, שהרי קיי"ל שחלב טמא אינו מתגבן. בכל זאת גבינת נכרים נאסרה משום חשש שהעמידה תקיפת נבילה (רמב"ם שם ג' ג', ושו"ע שם סעיף ב'). אף במקום שברור שמעמידין אותה בחיתר, הורו מקצת הגאונים לאסור, כיון שמדובר בגזירה כללית (רמב"ם שם הל' יז). כך נפסק בשו"ע, והרמ"א דחיש: "וכן המנהג. ואין לפרוץ גדר, אם לא במקום שהגו בהם היתר מקדמונים." גזירה זו מחייבת, שכל גבינה הנעשית אצל גוי (ונחלקו הפוסקים אם גבינות דכות בכלל) תעשה בהשגחה (וזאת, גם אם סומכים על המקילים בחלב נכרים, וגם אם ברור שאין משתמשים בחומר מגבן - רט - המופק מגבילה, אלא רק בחומרי גלם כשרים). יש אומרים שגם השגחה לא מספקת, וצריך שהחלב יהיה בבעלות יהודי בעת הגיבון, או לפחות שהיהודי יוסיף את האיזונים המגבן לחלב (שו"ת סי"ך כ').

החומר שבאיסור הגבינה מעורר שאלות לגבי כמה חומרי גלם חשובים בתעשיית החלב - קאזינט, וחלבוני מי גבינה. קאזינט מיוצר מחלב, שמוסיפים לו חומצה על מנת להפריד את חלבון החלב. לאחר מכן מייבשים אותו וטוחנים לאבקה. חלבוני מי הגבינה מופקים ממי הגבינה שהופשרו בעת תעשיית הגבינה. לגבי קאזינט יש לבדוק, האם הפרדת החלבון בעזרת חומצה הופכת - מבחינה הלכתית - את הגבן הנוצר לגבינה שעליה גזר איסור. לגבי מי גבינה יש לבדוק, האם גזירת גבינת עכו"ם חלה גם על מי הגבינה המופרשים בעת עשיית הגבינה; ואם לא - האם מים אלו לא נאסרו מחמת בליעה מהגבינה, שממנה הם פורשים.

בארץ ישראל, שבה היה פשוט יותר להקפיד על חלב ישראל, החמירו בענין חלב נכרים. אמנם גם כאן, בשנות הצנע בשנותיה הראשונות של מדינת ישראל היו רבים שהקלו בשימוש באבקות חלב מיובאות שיובשה מחלב נכרים שנחלב ללא נוכחות ישראל.

הגרצ"פ פרנק זצ"ל, רבה של ירושלים, היה בין המקילים בשימוש באבקות חלב. לדעתו, אין כל חשש עירוב חלב טמא באבקות חלב מיובאות, שהרי לא מצוי כלל שיחלבו חלב טמא, וכמו כן יש פיקוח ממשלתי שישתמשו רק בחלב פרה. הרי שאין כל מקום לגזור על אבקות חלב. לדבריו, גם לפי המחמירים הסבורים שהיה גזירה כללית על חלב, לא חלה הגזירה על אבקות חלב, כיון שהיא איננה בכלל חלב ולא בכלל גבינה, וממילא אין כל מקום לאוסרה (שו"ת הר-צבי וי"ד סי' קג; וראה גם שו"ת חתם-סופר שם, שלא גזר על חלב שנשתנה).

החזון איש (וי"ד מא, ד) לא הסכים לחלק בין חלב לבין אבקות חלב, ולדעתו אבקות חלב דינה כחלב, ובכל מקום שבו יש לאסור חלב יש גם לאסור אבקות חלב. מצד שני הסכים החזון איש לדעת הפרי-חדש, שבכל מקום שבו ברור ופשוט שאין חשש לעירוב חלב טמא, כגון במקומות בהם יש פיקוח ממשלתי, יש מקום להקל. והחזו"א שם תמה מאד על דעת החת"ס הסבור שיש על חלב גזירה כללית גם במקומות בהם ידוע שאין תערובת חלב טמא.

גם הגר"מ פיינשטיין זצ"ל הקל בחלב נכרים כאשר יש פיקוח ממשלתי. לדעתו, יש להקל במקומות בהם יש פיקוח, אפילו אליבא דהחת"ס המחמיר שיש גזירה כללית על חלב; זאת מכיון שקיימת לו שבישראל עומד על גביו שרי, גם כאשר ישראל עומד בחוץ ולא רואה את החליבה, אם ברור וידוע לנו שעמידת הישראל בחוץ מתחזקה את הנכיר מלערב חלב טמא. מכאן, שלא העמידה והראיה הן המתירות, אלא הדיעה הנובעת כתוצאה מעמידה זו, שחלב לא מעורב חלב טמא. והוא הדין גם כאן - אם פשיטא לו, כתוצאה מהפיקוח או מסיבות אחרות, שהנכיר לא עירב חלב טמא, הרי הדבר דומה לישראל עומד על גביו, שעמידתו זו מועלת אף היא רק משום שכתוצאה ממנה פשיטא לו שלא ערב חלב אסור.

דעת הגר"מ פיינשטיין נהגים כיום למעשה כל גופי הכשרות המרכזיים בצפון אמריקה, הנותנים הכשר לתוצרת חלב גם כשזו מיוצרת מחלב שנחלב ע"י נכרים ללא נוכחות ישראל, ללא ציון הסתייגות כלשהי על ההכשר. כמוכן, גם שם יש המחמירים ומקפידים על חלב ישראל בלבד, וכן הורה גם הגרמ"פ עצמו למחדרין. לצורך מחמירים אלו יש גם תוצרת הכשרה למחדרין, המסומנת בסימון "חלב ישראל".

מבחינה עובדתית נכון שבמדינות רבות יש כיום פיקוח ממשלתי והוראות חד משמעיות הקובעות ש"חלב" הינו חלב פרה בלבד, וכל עירוב של חלב זר או תוספת אחרת מהווה עבירה על חוקי המדינה. לאמיתו של דבר, יש סיבה חזקה אף יותר, שבלגלה ברור ופשוט שאין כיום כל חשש לעירוב של חלב טמא, והיא: מחיר חלב טמא הינו גבוה עשרות מונים ממחיר חלב פרה. וכי שופטני עסקינין, שישקיעו מאמץ מרובה על מנת לחלוב לישראלים בודדים של חלב טמא, ולאחר מכן יאבדו את ממונם במו ידיהם ע"י עירוב החלב הטמא בחלב הכשר, כאשר ביכולתם למכורו למעוניינים במחיר גבוה באלפי אחוזים ממחיר חלב פרה! ויעניין בגמרא עבודה-זרה דל"ב, שבמקום שבו מחיר היין גבוה יותר ממחיר המוריקס, אין לחשוש לעירוב יין, ואין צורך בשמירה ובהשגחה; ואילו במקום שבו מחיר היין נמוך יותר, בענין השגחה שלא יערבו (וראה גם בפרי-חדש ובחזון-איש הנ"ל).

מכל מקום, בשל הדעות האוסרות, ברור שאין להשתמש בחלב נכרים, או באבקות חלב נכרים, או בכל תוצרת אחרת המיוצרת מחלב נכרים, לייצור מוצרים הנושאים סימון כשרות מחדרין. מצד שני, במוצרים הנושאים חותם של כשרות רגילה, רווח מאוד השימוש באבקות חלב נכרים על סמך הדעות המקילות.

הרב מרדכי גרוס

מהדרין - מהו?

במחלבות "יתנובה" (בתל-אביב, ברחובות, בחיפה, בתל-יוסף ובקריית-מלאכי) מיצרים מוצרים שונים (חלב, גבינות, שמנת, שוקו, תמאה, פריגור - לכל גוונים) העומדים תחת השגחת "ועדת הרבנים" ומסומנים כ"מהדרין". מוצרים אלה הם במדרגת "לאט כשר", ונעשים בתכלית הכשרות וההיזר הראוי עלולות על שולחנות מלכים, המה רבני ותלמידיהו, כיון שהמה ללא ספק קולות ואביריהו.

כידוע, בדורות האחרונים יש להחמיר יותר, כמבואר בספרים אות-היא-לעולם ח"צ דף קטן; תולדות-שמשון על אבות פ"ג; מועד-לכל-חי סי' טו אות כ'; ובספר נפש-כל-חי מערכת ח'; ועי' שו"ת ושב-הים סי' כא. ובפרט בני תורה ועמלי תורה צריכים להזהר ביותר בכל פרטי דקדוקי המצוות - עיי' שבת נא,א. ואין צריך לומר במאכלות, שיש להתרחק משערי היתר דחוקים, ונצרך הידור ודקדוק טפי - עיי' שו"ת יו"ד סוף סי' יז וסוף סי' קטו ברמ"א. ועל כן בהכשר למהדרין אין לאשר מוצר שהותר רק בהפסד מרובה, כמבואר בשו"ת בצל-החכמה ח"ד סי' פט. וכל שכן כשיש שיטות שמחמירות בידון - עיי' שו"ת הרי-בשמים מהדו"ת סי' לא.

ענין משגיח צמוד הוא אחד מהעניינים החשובים לכשרות בהיזר - עיי' שו"ת אגרות-משה יו"ד ח"ג סי' א. וצריך המשגיח להיות ירא שמים ובקי במלאכתו, ויראה כאילו הרב חדה מונחת לו בין ירכותיו, וגיהנם פתוחה לו מתחתיו. ובה אית ליה סיעתא מלעילא להוציא מתחת ידו דבר מתוקן. על כן קאתנא מעט לפרט את תהליכי הכשרות בשרשם:

ניתוחי הפיות - בניתוח הקיבה ובניתוח קיסרי נמסר דיווח מהרפתנים על כל ניתוח, ומגיע משגיח הנוכח בעת הניתוח מתחילתו ועד סופו. המשגיחים מתמצאים היטב בפרטי החששות שיכולים להתהוות בניתוח, ובאופנים שאין חששות.

חלב עכ"ם - במקומות שאין חולב נכרי, יש פיקוח פעם בחודש, שלא שינו. במקום שיש חולב נכרי, הפיקוח הוא ע"י משגיחים שנכנסים לשם חמש פעמים בחודש בזמן החליבה. מבהמות של עכ"ם (כבשים) בינתיים לא לוקחים למהדרין, גם כשיש צילום וידאו וגם כשיש משגיח. החלב משם מסופק רק ללא מהדרין, ואין קשר בין המערכות.

חלב שבת מתקבל רק במקומות בהם חולבים כדין עיי' נכרי כאשר הפיקוח נעשה או ע"י השגחה של כנס ויצא או ע"י מצלמות וידאו המשרדות צילומים למשרד רב תנובה משלוש מקומות: א. ממכלי החלב; ב. ממערכת ההפעלה החשמלית; ג. ממכון החליבה. הצילומים משודרים במהלך כל מהלך החליבה ובין חליבה אחת לחברתה. אין אפשרות גישה להפעלת הוידאו ולצפייה בו רק למפקחים שצופים בנעשה בכל המשקים המצולמים בכל מוצאי שבת.

במקומות שבעל הבית הוא חרדי, משווקים חלב שבת ללא פיקוח שבת, ובאופן שאין לחשוש לא לחלב שבת ולא לחלב עכ"ם.

במקומות בהם אין פיקוח על החליבה בשבת לא לוקחים חלב למהדרין עד שמיכל האיטוף רוקן לחלוטין מחלב שבת שנחלב באיסור. בכל רפת ורפת יש משגיח הבדוק שישווקו ל"יתנובה" רק חלב שאינו של שבת.

2. דין מי גבינה

לבני מי הגבינה יש מקום רב יותר להקל. הפרי-חדש (סי"ק כא) פוסק, שמי הגבינה אינם בכלל גזירת גבית עכ"ם. לכאורה היה מקום להקשות על דעה זו מהתגרמא (עבודה-זרה להב) שממנה משמע שניתן לעשות גבית מחלב טהור המעורב בחלב טמא, אלא שהחלב הטמא לא יעמוד, והוא יופרש כמי החלב או יישאר כצחוחי חלב בגבית. ואם כן, אף שלכאורה אין כל חשש שהגבינה עצמה יוצרה מחלב טמא, הרי שלבני מי החלב המופרשים אי אפשר לומר זאת בוודאות, ויתכן שמעורב בהם החלב הטמא שלא נקפא. אלא שלדעת המתירים יש להשיב, שמכיון שחלב טמא אינו עומד, והוא מופרש כולו במי הגבינה, חזקה על הגוי שלא עירב חלב טמא בחלב הטהור, שהרי אם מתכוון להשתמש בחלב לגבית, ילך החלב הטמא לאיבוד.

אלא שבדרכי-תשובה (קט"ל) הביא גם אחרונים שחלקו ואסרו את מי הגבינה הללו, בעיקר מחשש בליעה מהגבינה עצמה שנאסרה. בענין זה דן באריכות הגר"מ פיינשטיין זצ"ל (אגרות-משה יו"ד ח"ג סי' יז), ולדעתו כל גדולי הדורות לפני הפרי-חדש ולאחריו לא חששו לאיסור בזה, ואין אנו יכולים ורשאים לחלוק עליהם. עוד הוסיף חילוקים להחזיר זאת אפילו לדעת האוסרים, מכמה סיבות: שלא התכוונו לאסור אלא כשמדובר בנוזל, אך לא באבקה; שלא נאסר כשמעמידים בעשבים, אלא לאחר שהגיע לידי ישראל, אך אם הגיע בצורת אבקה - על כן לא גזרו.

הלכה למעשה נוהגים גם במערכת הכשרות של ה-OU שקיבלו על עצמם את פסיקות הגר"מ פיינשטיין - להחמיר כשמי הגבינה הופרשו מגבינה שנעשתה בעזרת רנט לא כשר, וכשמי הגבינה הופרשו בחום שיש בו חשש בליעה.

3. חלבני חלב - קואן קאזינט וכי'

גם לבני קאזינט מצינו פוסקים שחלקו בין גבינה שעליה גזרו חי"ל לבין הקאזינט שמתגבן ומופרד תמיד בעזרת חומצה. למעשה, המקילים בחלב נכרים נוהגים להקל גם בקאזינט שנחשב למקביל לגבית קוטג', שלדעת הגר"מ פיינשטיין איננה בכלל גזירת גבית נכרים. מכיון שחומרים אלו (וכמוהם גם הקוטג', שאף הוא מופק ממי גבינה) מגיעים עם חומרים המקובלים ככשרים גם בעולם וגם ע"י כל הרבניות בארץ, הרי שגם ב"יתנובה" משתמשים בהם לצורך ייצור מוצרים בהכשר דגיל בלבד. עם זאת, מכיון שיש פוסקים אחרים שאינם מחלקים בין גבינה לגבינה (עירך-השלחן סי' קטו סוף סעיף טז) עומד נושא הקאזינטים על סדר היום הכשרותי בעדיופות עליונה. אי"ה, נוכל אולי בעתיד הקרוב לברר שחלה התקדמות משמעותית בנושא חשוב זה, ושהצלחתו לסדר השגחה על ייצור הקאזינט וחלבני מי הגבינה, באופן שיביא לשיפור משמעותי ברמת הכשרות.

1. ראה אגרות-משה יו"ד ח"ב סי' מת. וראה מה שכתב הרב גיורבל בענין זה בכתב העת 'מהדרין' גליון ז, הנזכר במאמרו של הרב יעקב בורו בחוברת זו.

הרב אברהם שלינגר

ועדת המהדרין - סקירה

ראשי פרקים

- א. הרב ועדת המהדרין
- ב. פעילות הועדה
 1. הסדרי נוהל סינון החלב לקראת פסח
 2. גבינות צוזבות כשרות למהדרין
 3. מחלבת תנובה קרית-מלאכי
 4. אישור מוצרים חדשים
 5. חומרי גלם מחייל
 6. חלב עמדי ומעדנים לפסח
 7. ניתוחי פרות רק בפיקוח משגיח
 8. מערכת פיקוח משוכללת במשרדי רב תנובה



א. הרב ועדת המהדרין

ועדת המהדרין של תנובה, בראשותם של הרבנים הגאונים רבי מרדכי גרוס שליט"א ורבי יעקב מאיר שטרן שליט"א, הוקמה באדר תש"ס בברכתם של גדולי הפוסקים וההוראה מרן הגר"ש אלישיב שליט"א, והגאון הגדול רבי שמואל ואזני שליט"א.

על חברי ועדת המהדרין של תנובה נמנים אישי הלכה, גדולי-תורה ופוסקים מקובלים, הידועים במומחיותם כענייני כשרות. לצידם של יושבי ראש הועדה חברים גם הרד"ג: הרב אליהו אבא שאול, הרב יוסף אפרתי, הרב שמאי קהת הכהן גראס, הרב אברהם זירנפלד, הרב דוד שלמה זולדן, הרב דב לנדאו והרב שמואל אליעזר שטרן.

חברי הועדה מביאים כל ספק וכל הכרעה עקרונית בפני מרן ורבנן, פוסקי הדור הגר"ש אלישיב שליט"א והגר"ש הלוי וואזנר שליט"א.

ב. פעילות הועדה

הועדה עצמאית לחלוטין, זוכה למלוא שיתוף הפעולה מצד רב תנובה והנהלת תנובה. בפני חברי הועדה מופיעים על-פי הצורך ובהזמנתם בעלי תפקידים בכירים במערך הייצור של תנובה. הועדה גם מינתה מפקח מטעמה על מחלבות תנובה השונות בנוסף לצוות המשגיחים הגדול הפועל במשקים, במחלבות ובפיקוח על חומרי הגלם הנקנים בארץ ובח"ל.

הועדה מתכנסת בקביעות בכל יום שלישי שלאחר ראש-חודש. דיוניה מוקדשים לשאלות כשרות העומדות על סדר יומם של גורמי הכשרות והייצור בתנובה.

יו"ר הועדה והחבריה מעורים מאוד בחליכי הייצור לפרטי פרטים ואף יוצאים לסטורים במחלבות תנובה השונות, ועוקבים מקרוב אחר ייצורי המהדרין. יו"ר הועדה הגר"מ גרוס שליט"א והח"מ אן ביקרו במפעלים בחי"ל המייצרים חומרי גלם למוצרי

משגיחי המחלבות - לאלה יש פיקוח יסודי בעת קבלת החלב שיהיה רק מחלב שלא ולב בשבת, וזאת ע"י דיווחים בכתב שמתקבלים בכל תחילת שבוע מהמשגיחים - פתות שבדוקים כפי ההנחיות שניתנו להם. בכל המחלבות יש משגיחים על כל הייצור - אשר מליאה ועליה ממונים מפקחים, אשר מבקרים את עבודת המשגיחים לעתים כופות. המשגיחים מכירים את כל נבכי המחלבה ותהליכי הייצור. כמו"כ מבקרים - בנינם בהנחיות במחלבות, ובדקים ביסודיות את המערכות לסוגיהן: מיכלים שונים, די הבישול, הקיטור, הפילטרים, מגדלי הניבוש, מערכות החימום והקיור, הפריסה, טחינה והאריזה. כמו"כ הם עומדים על עבודת המשגיחים שם לכל פרטיות.

חומרי יסוד והרכיבים - כל חומרי הגלם והרכיבים השונים - כגון: מחמצות, נוזימים, אבקת חלב, ויטמינים, צבעי מאכל, מייצבים, תמציות, וילני, קאז, קלציום, גילטין, פסל וסוגי פירות - המה רק אלו שאושרו ע"י מפקחי הכשרות שר בדקו אותם. גם אם אלה אושרו ע"י ועדות כשרות שונים, בכל זאת הם נבדקים "המפקחים", ואלה מקבלים רק חומרים שאושרו ע"י רב "תנובה" וע"י ועדת "בנים. במחלבה בדקים המשגיחים שאכן חומרים אלו בלבד הוכנסו למוצר. בהרבה ומרי יסוד ההשגחה היא מיוחדת מטעם רב "תנובה" ומטעם ועדת הכשרות.

מערכת הכשרות - מערכת הכשרות מורכבת ממשגיחים וממפקחים שהם מומחים על ניסיון בנושאי חומרים ותיפעול. מספר פעמים בשנה מתקיימים ימי עיון משגיחים ולאנשי הכשרות. שיתוף הפעולה של המשגיחים עם הממונים עליהם כולל קוח על נוהלי עבודה. בכל עת אשר יתעורר ספק הם מציעים את ספיקותיהם לרבנים.

ועדת הרבנים - מתקיימת התייעצות מתמדת עם פוסקי הדור שליט"א. כל פרט קטן דול: במוצרים, במרכיבים ובמכשיריהם נידון לכל פרטיו, עד מקום שהיד מגעת, ע"י ברי ועדת הרבנים. לעדת הרבנים נמסרים דיווחות מפורטים על כל יצור של מוצרי זוד הנעשה בחי"ל, וכן על הכשרת המפעל לכל פרטיו עד השלמת המוצר ואריזתו. לא קקים לקולות בשום שלב ולא בהכשרה כשצריך. כל נושא נבדק ביסודיות ובעיון לכה. קיים שיתוף פעולה מלא ומתמיד של הנהלת "תנובה" עם המפקחים והרבנים.

יש לציין כי ראש לביצוע כל תהליכי הכשרות כדת הוא הרב זאב וייטמן שליט"א, מסירותו ורצונו העז להעמיד את כל המערכת כדת, הם שעמדו להגיע לכשרות ושלמות ערכה בכל ושמורה, וחפץ ה' בימינו להצליח להוציא מתחת ידינו דבר מתוקן.

6. חלב עמיד ומעדנים לפסח

מערכות הייצור המשוכללות במחלבת רחובות, שכולן ממוחשבות ואוטומטיות, עברו תהליך הכשרה מיוחד לפסח. במחלבת רחובות מייצרים מעדנים, חלב עמיד וחלב ניגר. אחד הנושאים בהם עסקה הוועדה היה ייצור חלב עמיד כשר לפסח. בחלב עמיד ישנו מרכיב של ויטמין D שלא אושר לפסח והייצור לפסח נעשה ללא הכנסת ויטמין זה. הוועדה גם אישרה ייצור של חלק מהמעדנים כשרים לפסח למהדרין לאחר שהתברר שכל המרכיבים היו בייצור מיוחד לפסח.

7. ניתוחי פירות רק בפיקוח משגיח

בתנובה הונהג פיקוח צמוד של משגיח כשרות בכל ניתוח וטרינרי המתבצע בפרות חולבות. הפיקוח דרוש כדי למנוע מצב של טריפה, המטריף את הפרה ואת חלבها. בתנובה הוכשרו משגיחים מיוחדים למטרה זו. המשגיח נוכח מתחילת הניתוח ועד סופו. כל הניתוחים המתוכננים מותאמים מראש עם מערך הכשרות ופרות המנותחות ללא נוכחות משגיח מוצאות מערך הפרות החולבות.

8. מערכת פיקוח משוכללת במשרד רב תנובה

במשרד רב תנובה ברמת השרון הסמוכה להרצליה הותקנה מערכת וידאו משוכללת, המצלמת את הנעשה במכוני החליבה מהם מספקים חלב מהדרין גם בשבת. זאת על מנת לוודא שהחלב נחלב בהיתר והוא מותר לשימוש גם למהדרין. מערכת הפיקוח המתקדמת מבוססת על מצלמות משוכללות, המדווחות על כל תנועה במכון החליבה. המערכת מצלמת ומכסה את מכון החליבה, מיכל החלב ומערכת הפעלת המכון החשמלית. הצילומים מאפשרים לוחות בבירור כל מקרה של חריגה מההתחיות והצילומים נבדקים מידי מוצאי שבת ע"י מפקח מיוחד. כמובן שאם מתגלית פעולה שעשתה באיסור, החלב נפסל לשימוש, ואם הדבר לא דווח קודם לכן ע"י בעלי הרפת עצמם המשק נפסל לצמיתות. בהתייעצות שקיימו חברי הוועדה עם הגרייזש אלישיב שליטי"א נקבע, כי מדובר במערכת מהודרת שניתן לסמוך עליה לענין פיקוח בשבת ולעניין החשבת החלב כחלב ישראלי למהדרין.

לסיכום ניתן לומר כי אין ספק כי מעורבותה ופעילותה של ועדת המהדרין תורמת תרומה חשובה לפעילותם של הרב וייטמן ועדות הכשרות המשגיחות בתנובה, ושיתוף הפעולה ההדוק מבטיח שמוצרי החלב של תנובה הנושאים את חותמת המהדרין, אכן כשרים למהדרין בתכלית ההידור.

תנובה. כמו"כ, מקיימים רבני הוועדה התייעצויות עם מומחים שונים מהארץ וח"ו"ל בדברים העומדים על הפרק בעניין ייצור מוצרי חלב למהדרין.

ברשימה לחלן סקירה מתומצתת של שאלות הלכתיות-מעשיות שהובאו להכרעת חברי ועדת המהדרין.

1. הסדרי נוהל סינון החלב לקראת פסח

אחד הנושאים הראשונים להם נדרשה הוועדה היה סדרי הכשרת החלב לפסח ועל הוועדה היה להכריע בשאלה האם סינון החלב בפרקות עדיף על פני החלפה מוקדמת של מזון הפרות. לאחר בדיקה מדוקדקת של סדרי הזנת הפרות וייצור המזון לפסח והצעת שפורים סודרה מערכת מהודרת לחלב כשר לפסח - הן לצורך ייצור מוצרי מהדרין לפני הפסח וגם אלו המיוצרים תקופה ארוכה לפני פסח, והן לייצור מוצרים בכשרות רגילה גם במהלך הפסח. החלב המשמש לייצור המוצרים הכשרים לפסח עובר סינון עדין ביותר זמן קצר לאחר החליבה, ונקבעו סדרים על מנת להבטיח שבתקופת הפסח לא יהיה כל חמץ שהוא במזון הפרות ובסביבת הרפתות.

וברכתם לסדרי הכשרות לפסח למהדרין שנקבעו בתנובה.

2. גבינות צהובות כשרות למהדרין

הועדה נדרשה גם לקביעת הנחיות כשרות לייצור גבינות צהובות כשרות למהדרין. מערך הייצור הינו מיוחד למהדרין בלבד. לעומת זאת, הארזיה והפריסה נעשות במכונות בהן יש גם ייצור של גבינות בכשרות רגילה. חברי הוועדה למדו את המערכות הללו ונקבעו סדרי הכשרה, השגחה וסימון מיוחדים הן למחלקת הארזיה והן למחלקת הפריסה, שם נפרסות וארזות הגבינות. כמו"כ, בתקופת פעילות הוועדה סודר שייצור הגבינות הקשות הכשרות למהדרין יהיה כל השנה כשר לפסח כך שיהיה אפשר לייצר את הגבינות הכשרות לפסח באופן קל ומהדר יותר.

3. מחלבת תנובה קריית-מלאכי

במחלבה זו מייצרים גבינות מלוחות. כל קו הייצור במחלבה זו מיועד למוצרי מהדרין בלבד. תנובה השקיעה משאבים גדולים כדי לאפשר ייצור למהדרין של גבינת קממבר והוועדה הייתה שותפה לאישור המוצר למהדרין.

4. אישור מוצרים חדשים

כל מוצרי המהדרין נבדקו ביסודיות רבה ע"י הוועדה ומאז תחילת עבודתה של הוועדה מובא לאישורה כל מוצר חדש המיועד למהדרין. רק לאחר בדיקת תהליכי הייצור במחלבה ואישור חומרי הגלם, ניתן אישור להדפסת ארזיות עם כיתוב מהדרין והתחלת ייצור המוצר.

5. חומרי גלם מח"ו"ל

הוועדה שותפה למאמצים ולהישגים הגדולים בייצור חומרי גלם כשרים למהדרין גם בחו"ל, כאשר כל מפעל נלמד ביסודיות ונבדקות לפריטיון הנחיות הכשרות וסדרי ההשגחה בכל מקום, ובי"ה יש לציין את ההצלחה להגיע לרמה גבוהה ביותר מבחינת כשרות לכל השנה ובמיוחד לפסח של חומרי הגלם המיובאים בחו"ל, ובכלל זה אנזימים, מתמצות, גילטין, אבקת חלב ועוד.

מעשה הגבינה

הרב יהודה א. שרשבסקי

היחידה למחקר הלכתי-מדעי

מכון "משכיל לדוד" - ירושלים



המומקנים מחלב, האם חל בהם איסור גבינת נוכרים. עוד נדרשים אנו לדרכי הייצור של הגבינות לביאורן של מסוימות מהלכות המלאכות האסורות בשבת, כפי שמוסחים ע"י הרמב"ם: "וכן הלוקח חלב ונתן בו קי לחבצו הרי זה חייב משום תולדת בורר שהרי הפריש ר החלב. ואם גבנו ועשהו גבינה חייב משום בונה שכל חלק אל חלק ודבק הכל עד שיעשו גוף אחד הרי זו לבנין". (הל' שבת פרק ז' הלכה ו'). מן הבחינה הכשרותית קיימים בגבינות המיוצרות כיום

שתי הלכות שהורו חז"ל נסובות סביב התחליכים הטכנולוגיים העתיקים של הפיכת חלב לגבינה: דין "דבר המעמיד" שבעטיו נאסרת גבינה אשר מקור האנומים שהביאו ליצירתה הינו מעור קיבת נבילה, ואיסור גבינות גויים - איסור כללי שגזרו חז"ל על כל גבינות הגויים, בשל האפשרות ליצרן באמצעות חומרים אסורים. דיונים הלכתיים באיסורים הללו מביאים בחשבון את פרטי התחליכים ליצור גבינות, מחם ניתן לחקש כיצד לנהוג במקרים אחרים של העמדה באמצעות חומר אסור, וכן לקבוע כיצד לחתוחס למוצרים שונים

נוספים, מלבד שאלת מקורו של החומר המגבן, בדבר מוצאם של החומרים המשתתפים בתהליכים המאוחרים יותר של ייצור הגבינות. דבר נוכחותם, תפקידם וכשרותם של החומרים הללו מחוברים אף הם חלק בלתי נפרד מתאור העוסק בהיבטים הלכתיים של תהליך ייצור הגבינות.

דרכי הגיבון

העקרון הבסיסי על פיו נחלק החלב לגבינה השוקעת בתחתית הכלי ולמי החלב העכורים (נסיוב החלב) הינו, הבאת החלבון מעל הצבע חלבן קואין למצב בו אין הוא מסוגל יותר להתעורר בנוזל החלב, מצב המביא בסופו של דבר לקרישתו ולשקיעתו של החלבון כשכבת גבן. טיפולי ההמשך בגבן מביאים ליצירת הסוגים השונים של הגבינות בהתאם לקשיות הגבן, למראהו ולטעמו היחודי.

שתי השיטות העיקריות לשיקוע הקואין הינן: (1) החמצת החלב (2) יצירת שינויים בקואין באמצעות אנוסים. הדרך הראשונה משמשת לייצור הגבינות חלבנות הרכות וכן לייצור גילים כלבן ויוגורט. שיקוע הקואין באמצעות אנוסים נעשה בעיקר לצורך יצירת הגבינות הקשות. בייצור גבינות רכות משולבת לעיתים כמות קטנה של אנוסים להשלמת פעולת החומצה.

גיבון באמצעות חומצה

במצבו הרגיל של החלב נושאות מולקולות חלבון הקואין עודף של מטענים חשמליים שליליים. עובדה זו מונעת מן המולקולות להתקרב האחת לרעותה, בהתאם לכלל הפיזיקלי הקובע כי מטענים חשמליים דומים דוחים זה את זה. חוספת חומצה לחלב מביאה לשחרור אטומי מימן נושאי מטען חשמלי חיובי (התכונה הכימית הבסיסית של החומצות) המצטרפים אל החלבון ויוצרים בו מטען חיובי לצד המטען השלילי הקיים. (דרגת החומציות בה נוצר שיוויין מטענים בכל מולקולות החלבון נקראת הנקודה האיזואלקטרית). שינוי זה מאפשר הצמדה בין חלק חיובי של מולקולת חלבון אחת לחלק השלילי של המולקולה האחרת. כתוצאה מן ההתלכדות הזאת שוקעים החלבונים בתחתית כלי החלב ויוצרים את שכבת הגבן הלבנה. ייצור הגבינות הלבנות האחידות (גבינות קרם) כולל מתן כמות רצויה של שמנת בחלב העומד להתגבן, המגבן השומן (נחיסת החלב בטמפרטורה של כ-60 מ"צ ובלחץ של 130-170 אטמוספירות

ע"מ לשבור את כדוריות השומן הגדולות לכדוריות קטנות המתעוררות טוב יותר במי החלב) ויצירת גבן באמצעות חומצה - גבן חסופה אליו הרבה מן השומן. הגבן נבחש עד אשר חופף הוא לשכבה רכה ואחידה. השלבים הבאים בתהליך הינם שלבי ההפרדה בין מי החלב לבין הגבן. במקרים רבים מתבצעת ההפרדה באמצעות צנטריפוגה. כטרם יארו הגבן מתוסף הוא במלח בריכוז של 0.8% - 1%. (תאור זה מצאנו בספרות. ע"פ פרסום של "תנובה", לגבינות הרכות המיוצרות על ידם ניתן השומן רק לאחר שיקוע הגבן, בדומה לקוטג').

גבינות הקוטג', אף הן גבינות רכות המתגבנות ע"י חומצה, מיוצרות מחלב טטל שומן - חלב רזה. הגבן נחתך ע"י סכינים החוצים אותו לאורכו ולרחבו - פעולה היוצרת את המראה האופייני של הקוטג' הנראית כעשויה חתיכות חתיכות. הוספת שומן החלב במינונים רצויים, נעשית אל תוך הגבן.

הגבינות חלבנות הכחושות הינן גבינות חלב רזה ללא תסיסה שמנת. בחישת הגבינה יוצרת את אחידות המוצר. גבינת ה"ביו" כוללת שומן במינון של חצי אחוז וכן אנוסים המביאים לשינויים בשומן המגבירים את טעמו. האנוסים טעון הכשר.

כשרות אמצעי ההחמצה

הדרך המקובלת ביותר להחמצת חלב לשם יצירת הגבן הינה, הזנת החלב בתרבית חיידקים (סטארטר) החופכים את סוכר החלב, הקטטוז, לחומצה לקטית. (תהליך זה, המתרחש גם באופן ספונטני באמצעות חיידקים המגיעים לחלב בדרך טבעית, הינו חלק מתהליך חקלקול המתרחש בחלב לא טרי). החיידקים ניתנים לחלב בטמפרטורה של 30 - 36 מ"צ ואולם עיקר התרבותם מתרחשת בטמפרטורה גבוהה יותר.

תרבויות החיידקים הללו מיוצרות במקומות אחדים בעולם על גבי חלב שהינו בדרך כלל חלב נוכרים. במאמרנו אודות בעיות הכשרות של הביוטכנולוגיה (גליון מס' 1) עמדנו על ההתייחסות ההלכתית אל חיידקים הגדלים ע"צ מצע גידול אשר כמוהם כמצע הגידול עצמו. חיידקי המחמצת נחשבים איפוא כאסורים באכילה ככל חלב נוכרים, אלא אם נסתמך על מצב הביניים של גידול החיידקים הללו, בו לא היתה תמיסת הגידול ראויה לאכילה בשל חמיצותה הרבה. כמות המחמצת הניתנת לחלב קטנה אמנם ביותר, ואולם באם קיים בה חשש, דינה כדין "דבר המעמיד" אשר אינו בטל כלל בתערובת המועמדת באמצעותו. משך שנים רבות אפשרו כל גופי הכשרות את השימוש במחמצות תוך שהם מסתמכים על פסק הבית יוסף בנדון נירה



החומצה הקטית (כמו גם תומרים נוספים), וזאת מכמה סיבות:

1. פעילות החומצה יוצרת גבן חזק יותר.
2. החומצה שבגבן קושרת אליו שאריות של הרנט (עיקר הרנט מצוי במי הגבינה המופרדים מן הגבן) החיוני לתהליך ההבשלה של הגבינות הקשות. תהליך זה, המתרחש לאחר שקיעת הגבן והפרדת מי הגבינה, כולל פירוק חלבונים המתבצע באמצעות אנזים הרנט.
3. החומצה הנוצרת מפרקת במהירות את המינרל סידן פוספאט - פירוק המסייע לתהליכי הגבן העיקריים.
4. החומצה פוגעת בחיידקים בלתי רצויים המתפתחים בגבינה.
5. החומצה עצמה תורמת לטעם ולפירוק החלבונים הנחוץ להטעמת הגבינה.

עצם השימוש במחמצת, הפועלת אף היא לשיקוע החלבון, מעורר את האפשרות להגדיר מבחינה הלכתית את הרנט המגבן כחומר אשר פעילותו הינה פעילות משותפת לו ולחומר אחר - "זה וזה גורם". מצב שכזה - השולל מן הרנט את ההגדרה של "דבר המעמיד" - מאפשר היה להקל במצבים מסוימים בשימוש ברנט ממקורות אסורים או בעיתיים. ואולם, מאחר ותגובתו עצמו יכול היה להתבצע ע"י הרנט בלחוד ללא סיוע המחמצת, בעוד שהמחמצת לבדה אינה מביאה את הגבן לידי הקשיה (נראה לחלו), נראה לכאורה שאי אפשר להתייחס אל הגבינה הקשה כמאכל שהועמד ע"י שני גורמים אשר אין לאף אחד מהם דין "דבר המעמיד". הרנט הוא המעמיד היחיד של הגבינה, באם ההעמדה מוגדרת כיצירת הגבן הקשה מבלי להביא בחשבון את הטעמים המיוחדים של הגבינה הקשה.

התלכדות הקואין באמצעות הרנט

לאחר שרמת החומציות בחלב מגיעה אל הנקודה האיזואלקטרית ניתנת בחלב תמיסת הרנט. תוך כ-30 דקות שוקע הגבן האופייני לפעילות הרנט.

ההסבר הכימי למתרחש הינו הפרדה כימית באמצעות הרנט בין חלק מאחת מן השרשרות של הקואין לבין חלקה האחר. (חלבון הקואין מורכב מ-4 שרשרות של חומצות אמיניות). השרשרת הפגועה היא שמגשרת בין כלל הקואין לבין מי החלב. (רובו של הקואין הידרופובי - בלתי מסיס במים. רק חלק מהשרשרת המדוברת, החלק המתנתק מן השרשרת, מורכב מהידרו חומצות אמיניות חמסיות במים וכן צמודים אליו שיירים סוכריים). בעקבות הקרע שחל בשרשרת מאבד רובו של הקואין את יכולתו להתערות במים. בטכנות יוני סידן (אטומי סידן הנושאים מטען חשמלי חיובי) יוצרות שרשרות

דעה סוף סימן קטין): "... מי שעבר והעמיד חלב בחלב חמוץ של גויים ולקח חלב זה והעמיד בו אחר והאחר אחר - שמותר ליקח מחלב שלישי זה ולעמיד בו חלב אחר ואוכלו, דלאחר שלש פעמים כבר כלה חלב של גויים." החיידקים אשר גדלו ע"י חלב נוכרים מועברים לחלב ישראל שם מתפתחים דורות חדשים של חיידקים. מחיידקים אלו ניטלת דגימה המועברת שוב לחלב ישראל וכו' עד לדור הרביעי הכשר, המותר בשימוש. יש חמתירים (ואולי אין חולק בדבר) להעביר בכל פעם את כל החיידקים אל הכלי האחר, ואולם נראה לכא' שיש להקפיד לפחות שהחלב יחמוץ בטרם ישפך, על החיידקים שבו, לחלב האחר. ואכן שמענו כי בדרך זו נוקטת מחלבת "טרה" ע"פ הנחיות בד"ץ ועד הרבנים של אגו"י.

ההסתייגות העיקרית מדרך זו נעוצה בכך שמדברי חבית יוסף משמע שהיתרו מתייחס למי שהעמיד בדיעבד חלב באמצעות חלב נוכרים חמוץ. ייזום לכתחילה של התהליך עשוי להידון ע"פ הכלל "אין מבטלין איסורים לכתחילה". עם זאת, מאחר ואיסור חלב נוכרים בומנו אינו מוסכם על כל הפוסקים נהגו הרבנים להקל בדבר ולא למנוע הכשרי מהדרין מהגבינות הרוכות וממוצרי חלב נוספים המעובדים באמצעות מחמצת. בשנים הספורות בהם כיהן הרב יחזקאל דאום זצ"ל כרב קונטרס "תנובה" הצליח לזכות את הרבים בייצור מחמצת גבינה ע"י חלב ישראל. מחמצת זו משמשת היום את כל קוי הייצור למהדרין שבמחלבות "תנובה" ו"טנא נוגה".

מלבד החומצה הקטית הנוצרת בחלב ע"י חיידקים נעשה לעיתים שימוש גם בחומצות חיצוניות הניתנות לחלב. בין החומצות ישנן המיוצרות בתהליך תסיסה (כמו חומצת לימון) אשר חומר המוצא שלו עשוי להיות מופק מעמילן דגנים או קטניות. האנומים המשמשים בתהליך התסיסה טעונים הכשר כמו גם האנטיפואם הנדרש למניעת קצף.

הצבע הלבן הטבעי של הגבן עשוי להצביע בעקבות פעילות של החיידקים מסוג ברוויבקטריה (*brevibacteria*) המצויים במחמצת. ניתן לשמור על צבען של הגבינות הלבנות באמצעות החומר בנואיל פראוקסיד או באמצעות ניטרול הצבע ע"י חוספת צבעי מאכל כמו כלורופיל וכמו צבע כחול. צבעי מאכל הינם מוצרים הטעונים בד"כ הכשר כמפורט במאמרנו בגיליון מס' 2 של "תהודות כשרות".

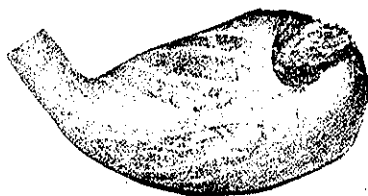
מחמצת בגבינות קשות

עיקר הפעילות ליצירת הגבן האופייני לגבינות הקשות, הינה באמצעות אנזים הרנט הניתן לחלב, ואולם תהליך ייצור הגבינות הקשות אינו פוסח על שלב התרבות החיידקים יוצרי



מקורותיו הטבעיים של האניס המעמיד

המקור הטבעי העתיק המשמש עד היום לחפיקת האניס חמגבן הינו דופן קיבת עגלים, ממנו מופרש הרנט הכולל את האניסים כימוזין ופפסין. הכימוזין הוא שאחראי לשינויים בקואאין החלב. האפשרות לפיה יופק הרנט מבהמה שלא נשחטה כדי (נבילה) נמנעה בגמרא במס' עבודה זרה (דף ל"ה) בין הסיבות לגזירת גבינת גויים. הרמב"ם (הל' מאכלות אסורות פרק ג' הלכה י"ג) מביא את החשש להעמדת הגבינה בעור נבילה כסיבה היחידה לאיסור



עור קיבה מלא חלב. (מתוך הספר מאור למס' חולין ח"ב) בספרי המוסקים מופיעים דיונים אודות העמדת גבינה באמצעות עור קיבת בהמה שנשחטה כהלכה. מאחר ואין דין דבר המעמיד בחלב שהועמד ע"י בשר - גבינות שכאלו, באם יוצרו בשגגה, מותרות. ואולם, אין להתיר ליהודי לבצע לכתחילה ייצור בדרך זו בשל הכלל: "אין מבטלין איסור לכתחילה". בפועל, לא מצוי כיום רנט שחופק מבהמות כשרות שנשחטו כהלכה, ואולם בשנת תשל"ה נשקלה בארץ אפשרות להפיק אניס מקיבת עופות שנשחטו כהלכה ולהשתמש בו לייצור הגבינות בארץ.

הרה"ג ר' שמעון אפרתי זצ"ל, אשר כיהן באותה עת כראש מחלקת הכשרות שע"י הרבנות הראשית לישראל, נטה להתיר את דרך הגיבון המוצעת בהסתמך על דברי החתם סופר (ניר"ד פ"א) שהתיר העמדה לכתחילה בעור קיבה באם איסור בשר בחלב השייך בענין מוגדר כ"תרי דרבנן". מאחר ואיסור בשר עוף בחלב הינו איסור דרבנן, ומאחר ומדובר היה במתן האניס בגבינה בטמ' שאין חיד סולדת בה - מצב בו קיים רק איסור בשר בחלב מדרבנן בשל דין "כבוש כמבושל" - לפנינו מצב של תרי דרבנן ויש איפוא מקום להקל. (השאלה התייחסה לשימוש באניס לייצור גבינות רכות. בנתוני השאלה מצוין שמרבית האניס מופרש מן הגבן ונותר במי הגבינה. הסתפקנו האם די בכך כדי לא לראות בבישול הגבן בטרם הופרד מן המים

הקואין ה"נטושות" מבנים ייחודיים החולכים ומתלכדים עד ליצירת גושים השוקעים מן החלב, תוך ספיחת כמויות ניכרות של מים בהם מצויים עדיין חלבונים קואין שלא נתפרקו. הרנט המסיס במים מצוי בינות לגושי הגבן הראשוני בשיעור של כ- 30% מכלל הרנט שבחלב.

גושי הקואין עוברים חיתוך באמצעות סכינים המועברים בתוכם שתי וערב ובכך גדל שטח הפנים שלהם החשוף למי החלב ממסי הרנט. המשך פעילות הרנט והחומצה, עירוב חזק של הגבן, חימום לטמ' שבין 37 ל- 41 מ"צ (במקרים מועטים מגיעה טמ' החימום עד ל- 53 מ"צ. גבינות רכות מתחממות עד ל- 60 מ"צ) - מביא להפרדה בין המים שבחלב הגבן לבין החלבונים עצמם. גושי הגבן מתכווצים, מתלכדים אט אט ומתקשים. בשלב זה נשאבים המים מן הגבן, הגבן נלחץ להוצאת מים נוספים ונמלח באמבטיות מיוחדות לקראת שלב ההבשלה. שיעור הרנט הנותר בגבן היבש מגיע ל- 5% - 8% מכלל הרנט שניתן בחלב. שארית הרנט נוטלת, כאמור, חלק חשוב ביצירת השינויים הכימיים המתרחשים בגבן בשלב ההבשלה.

גדרי מלאכות שבת

תאור מעשה הגבינה מחזיר אותנו אל דברי הרמב"ם בהלכות שבת אשר צוטטו בראשית המאמר. השלב הראשון בגיבון, שלב ההפרדה בין הגבן לבין מי החלב, מוגדר כמלאכת בורר, שכן תופעת ההפרדה הינה התופעה הכוללת יותר הנראית לעין. השלבים הבאים ("ואם גבנו ועשהו גבינה") הכוללים את החיתוך המאפשר את הגיבון, ואולי גם את עצם פעילותו בגבינה של הרנט הגורם לגושי הגבינה להתאחד, רנט אשר ניתן בשיבת - שלבים אלו מוגדרים כמעשה בניה. שכן, עיקרה של מלאכת בונה הינו קיבוץ חלקים ליחידה אחת.

העובדה לפיה איחוד חלקיקי הגבינה הינו בעיקר בשל המשך השינויים הכימיים בחלבון ובשל השינויים המבניים הנגרמים בשל התכווצות שרשרות החלבון עם הוצאת המים שביניהם - מהווה תשובה לאחת הטענות שהועלו כנגד דברי הרמב"ם, מדוע אין תוהך הגבינה חייב משום מלאכת סותר. מאחר והגבינה החתוכה אינה מאבדת את המבנה שנוצר בתהליך איחוד חלקיקי הגבן - אין בחיתוכה משום סתירה של המבנה המחייב משום בונה. עוד יש בתאור הנ"ל תשובה לשאלה מדוע אין המקבץ דבלים חייב משום בונה.

(אשר כפי שתארנו לעיל מתבצע בטמפי של כ-60 מ"צ) משום כיטול לכתחילה של האנוים המצוי בו עדיין ושל האנוים שבמים, שכן הבישול נותן טעם בגבן. כנגד דברי החיתר הללו ציטטו רבנים דברים אחרים של החתם סופר הסובר שאין לראות באיסור עוף כחלב צירוף לתרי דרבנן.

חגרי"י ויס זצ"ל, אשר כתב אף הוא תשובה בנושא (מנחת יצחק חלק ו' סי' נ"ח) ציין סיבות היתר אחרות: היפסדות האנוים מאכילת כלב ואפשרות להגדיר את האנוים כפירשא, ואולם למעשה מילא בד"ץ העדה החרדית שבראשותו להחיתר את השימוש בחומר החדש.

רנט ביוטכנולוגי

מזה כמה עשרות שנים משוק לצידו של הרנט העגלים, רנט הנופק מגופם של מיקרואורגניזמים (חיידקים, פטריות ויצורים מיקרוסקופיים דומים), המייצרים כמות גדולה של חומר זה בעקבות טיפולים שונים חניתנים להם. שיטות הייצור הללו נקראות "ביוטכנולוגיה". מוצרים ביוטכנולוגיים, באופן כללי, טעונים הכשר בשל החשש להימצאות חומרים בלתי כשרים במצעי הגידול של המיקרואורגניזמים.

סוג חדש של רנט פותח בשנים האחרונות בשיטת ההנדסה הגנטית. החומר התורשתי R.N.A. מוצה מגופם של עגלים שלא נחשטו כחלכה ושימש כבסיס ליצירת חומר התורשה D.N.A. (התהליך חטבי חינו תהליך הפוך: R.N.A. נבנה על בסיס D.N.A. - ואולם הפיתוח הטכנולוגי בוצע בדרך המתוארת). ה-D.N.A. הושתל בתאי חיידקים, מהם גודלו תרבויות חיידקים בעלי מטען גנטי המאפשר להם לייצר את החומר הנוצר בד"כ בקיבות העגלים.

על אף שחומר התורשה המקורי הממוצה מנבילה אינו מצוי בחיידקים מהם ממצים את הרנט, שכן מדובר בזירות מאוחרים של החיידקים הראשונים בהם הושתל חומר התורשה-D.N.A. (אשר אף הוא אינו אלא חומר שנבנה על בסיס ה-R.N.A. שחוצא מן הנבילה, אם כי יתכן ואף אבני הבנין של ה-D.N.A. לא היו ממקור כשר), מכל מקום קיימת בחומר זה בעיה הלכתית בשל העובדה שכל שלבי הביניים בהכנת החומר בוצעו על יסוד אותו R.N.A. עם זאת, שמענו ממקורות מוסמכים שהגר"ש ואזנר שליט"א חתיר את השימוש ברנט המופק בשיטת הנדסה גנטית, ואף נעשה בו שימוש במספר סוגי גבינות קשות, חלקן כשרות למחדרין. (מאמר

מפורט אודות הפרטים הטכניים של חומר זה פורסם ע"י טכנולוג המזון ר' דן רבינוביץ' במאסף "מחדרין" כרך ז').

איסור גבינות נוכרים בגבינות השונות

הרנט הביוטכנולוגי חולך אמנם ותופס את מקומו של רנט העגלים, ואולם אין בכך לחקל על גזירת גבינות נוכרים, אף אם ידוע בבירור שאין ברנט שהעמיד גבינות מסוימות חששות כשרות. גבינות שכאלו אינן עדיפות על הגבינות אשר אודותן פסק הרמב"ם: "גבינה שמעמידין אותה העכו"ם בעשבים או במי פירות כגון שרף התאנים והרי חן ניכרים בגבינה הורו מקצת הגאונים שהיא אסורה שכבר גזרו על כל גבינת עכו"ם בין שהעמידו בדבר אסור בין שהעמידו בדבר המותר גזירה משום שמעמידין אותה בדבר האסור". ואולם, פוסקי הדורות האחרונים מתחבטים מה דינן של הגבינות הרכות המועמדות ע"י חומצה (רנט, אף אם ניתן בהן בכמויות קטנות, אינו מסוגל להעמידן לבדו). האם גם בהן נאמרה ח"גזירה משום שמעמידין אותה בדבר האסור? למרות שבסוג זה של גבינה אין מקום לגזור שהרי אין מעמידין כלל גבינות רכות באמצעות רנט לבדו (אין אנו מחדשים גזירות מתוך חשש למצעי מזון בלתי כשרים של חיידקי מתמצת), או שהעובדה שגם גבינות רכות נושאות את השם "גבינה" עלולה להשכיח - באם יותרו באכילה הגבינות הרכות - את החששות העיקריים המצויים בגבינות הקשות, והאיסור חל גם עליהן.

בעל ערוך השולחן מחמיר בשאלה זאת. הגר"ם פיינשטיין זצ"ל הסתפק. במחדרין ז' התפרסם מאמרו בדיון של חרה"ג ר' אברהם יצחק גורבל שליט"א מארח"ב, אשר מן הסברא נטה להקל בגבינות רכות, ואולם לא חורה כן למעשה.

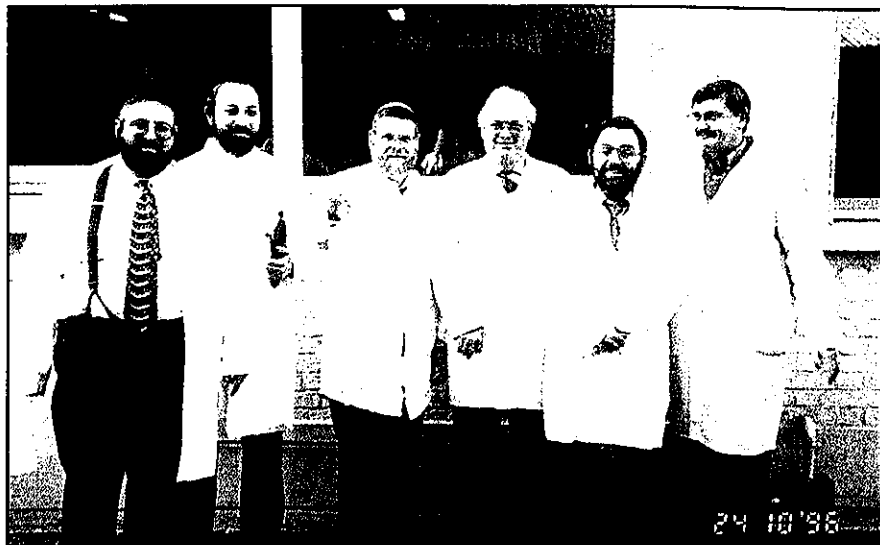
תהליכי הבשלה בגבינות שונות

השלבים האחרונים בעיבוד הגבינות הקשות הינם שלבי ההבשלה בהם נקבע אופיין של הגבינות השונות. ההבשלה מתבצעת בחזרים מיוחדים, לרוב במרתפים, כאשר הטמפרטורה, לחות האוויר היחסית, תנודות האוויר והטיפול בגבינה הינם הגורמים הבסיסיים לתהליך. התהליכים הכימיים המתרחשים בגבינה בזמן ההבשלה הינם כדלקמן: (1) פירוק חומצה לקטית, הנוצרת ע"י חיידקי הסטראטר, באמצעות חיידקים אחרים. (2) פירוק חלבון הקואין ע"י הרנט וע"י גורמים נוספים.





קייטנת "ילדים מספרים על עצמם" בחסות



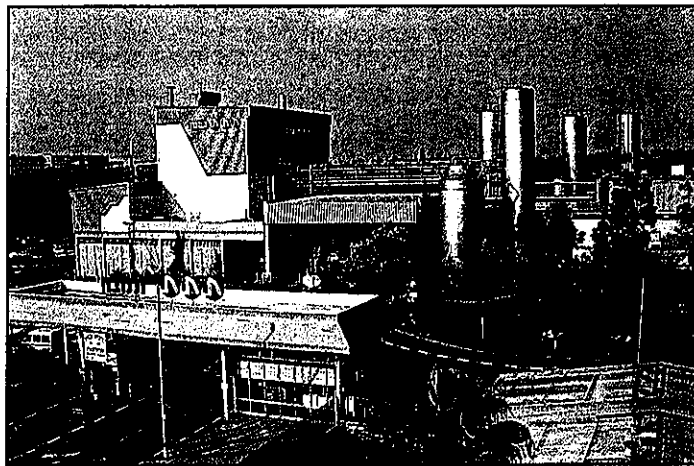
סיור במפעל אנזימים לבדיקת אפשרות לייצור אנזימים כשרים לפסח למהדרין
עבור תנובה בהשתתפות מומחי כשרות מבד"ץ העדה החרדית, או יו ארה"ב,
בד"ץ פאריז ותנובה



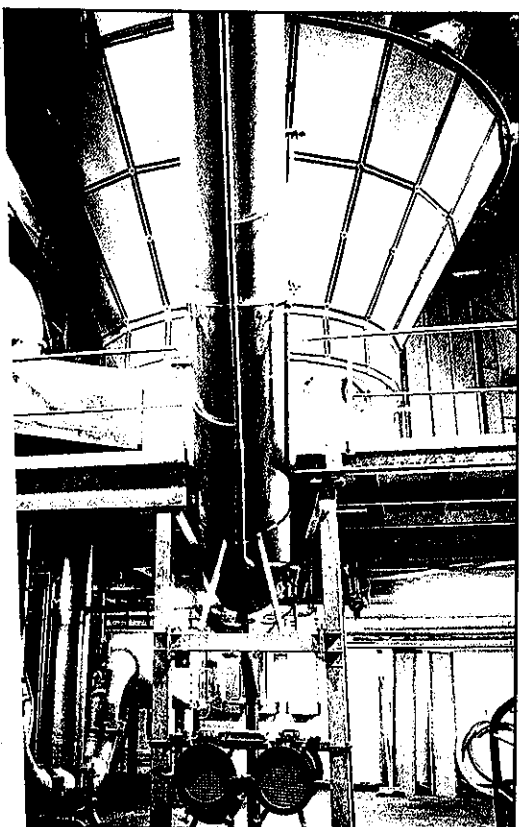
השגחה צמודה בעת ייצור מחמצות כשרות למהדרין, מחלב ישראל, במפעל
בחור"ל המייצר עבור תנובה



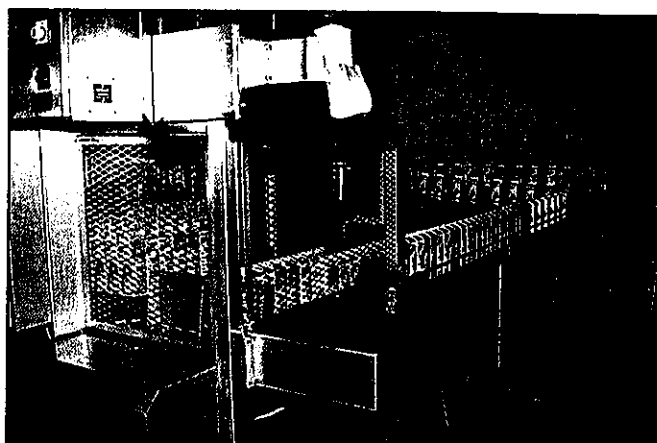
מחלבת תנובה תל אביב - מראה כללי



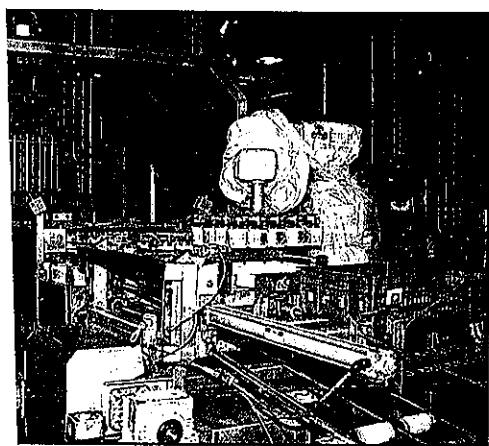
מחלבת רחובות, אחת משש מחלבות תנובה



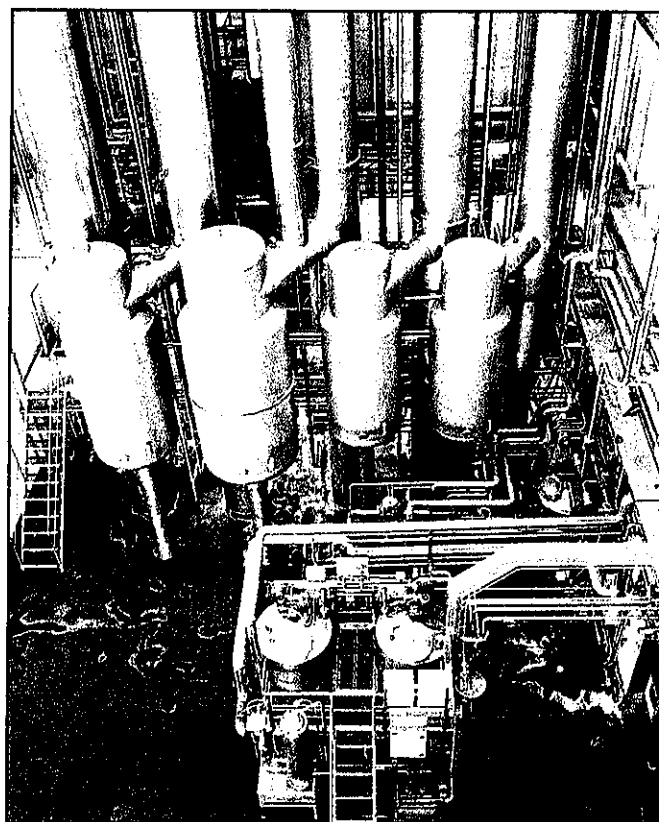
חלק תחתון של מתקן ייבוש אבקת חלב



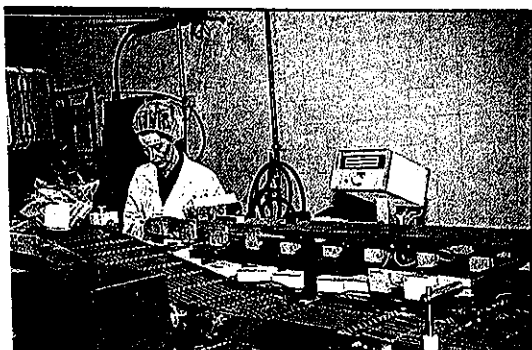
קו מילוי חלב שתיה 1 ליטר בקרטונים



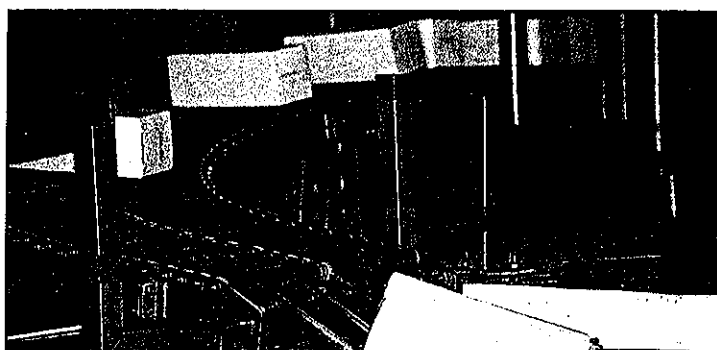
רובוט מעביר גבינה לבנה מפס הייצור לארגון



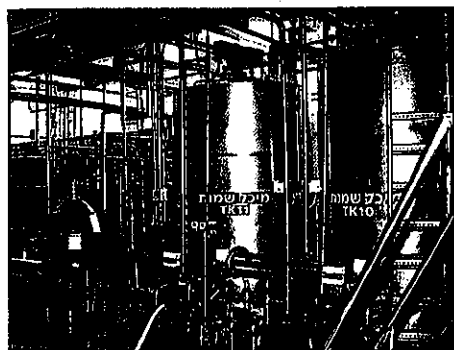
קו ייצור אבקת חלב



מערך חיתוך פריסה ואריזה גבינת ירושלים



גבינה קשה יורדת לתמלחת



ציוד משוכלל משמש לפיסטור החלב ולהכנתו לייצור



לאחר הפרדת השומן מהחלב בשמרת ההפרדה בין שמנת רגילה לשמנת מהדרין



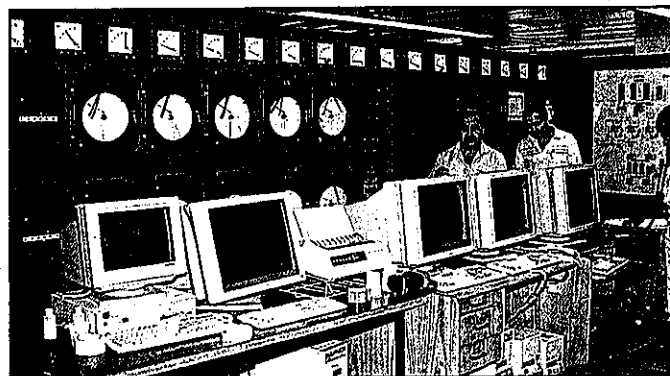
קו מילוי חלב שתיה 2 ליטר בכדים



מועבר לאחר קירור נוסף למיכלי "תרמוס" ענקיים (שימו לב לצורת הכד האופיינית למימן)



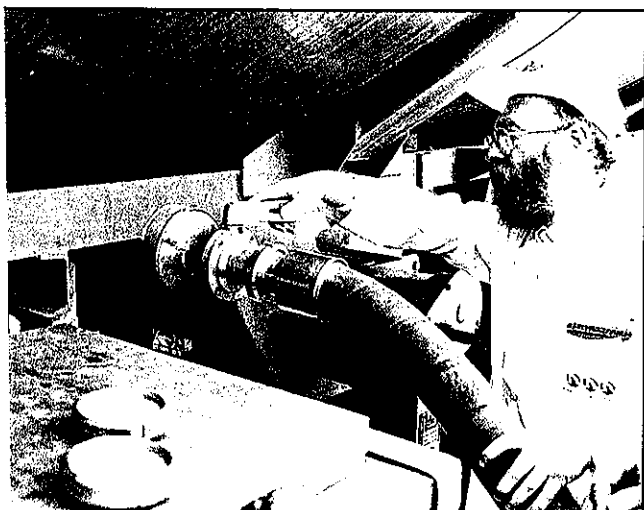
אולם מילוי חלב שתיה במחלבת רחובות



שליטה ממוחשב מפקח על ניתוב החלב ועל תהליכי הייצור

חלק חמישי

תנובה בתמונות



חלב למהדרין מתקבל במחלבה תחת עיניהם הפקוחות של



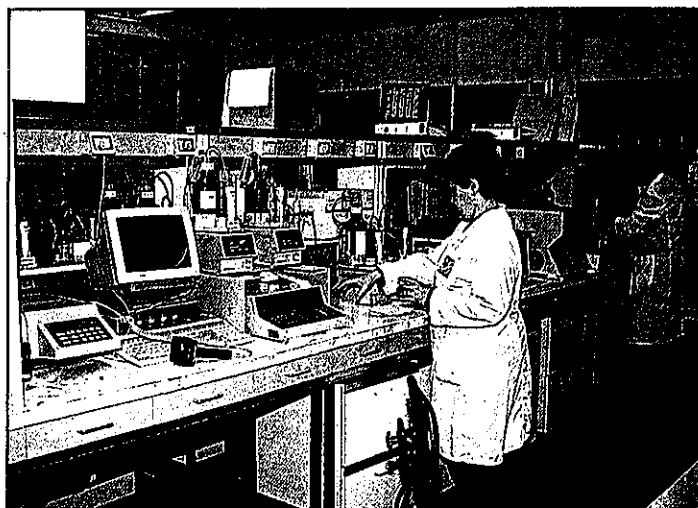
משק החלב בישראל כולל מאות רפתות ובהן 100,000 פרות המייצרות מעל מיליארד ליטר חלב בשנה



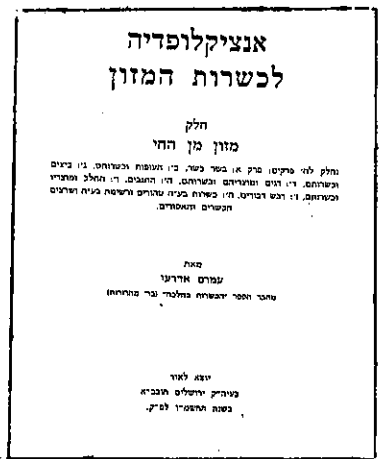
מדידת כמות החלב המדוייקת במיכלים מתבצעת במאוח צוות גדול של משגיחים ומונעת עירוב חלב שנחלב בשנ המהדרין המתקבל במחלבה



חליבת הפרות נעשית פעמיים-שלוש ביום במכוני חליבה חדישים ומשוכללים



שיב החלב, טריותו ונקיונו נבדקים במעבדה משוכללת לפני כגיסתו למחלבה



קנט

פרק ו

החלב ומוצריו וכשרותם

מהו החלב וערכו התזונתי

החלב הוא המזון הידוע והמשמש כמזון לתינוקות ובע"ח יונקים ומיוצר בבלוטות החלב של בע"ח המניקות, בקר צאן ועזים ועוד. החלב המופק מבע"ח משמש גם כמזון לבני אדם בצורתו הטבעית או לאחר עיבודים שונים. כיום עם הגברת צריכת החלב ומוצריו ע"י האדם, יש סוגי בע"ח שטופחו במיוחד להנבת חלב מסוג פרות, כבשות ועזות, והחלב שלהן מנוצל להזנת בני אדם, בקר צאן ועזים.

החלב הוא מזון כמעט מושלם וקל לעיכול, עשיר בתכולת חלבון בעל ערך ביולוגי גבוה. בנוי חומצות שומן קצרות. שומנו בעל מבנה מיוחד, כך שנעכל בקלות ובעל טעם מיוחד. כן משמש החלב אב מזון לתינוקות, ילדים ונוער. מהחלב מייצרים מוצרי מזון רבים, כגון: החמאה, הגבינה, שמנת, לבן, יוגורט ועוד... היות והחלב מכיל סוג חלבון מיוחד הנקרא קזאין (נמצא רק בחלב בהמות טהורות מעלות גרה). הקזאין נקשר בסביבה חומצית וע"י תססים מיוחדים ומנוצל לתעשיית גבינה (ע"ע). החלב גם מתקלקל מהר ולכן יש המשמרים אותו בצורות שונות מפוסטר, מעוקר, מיובש, משומר ועוד (ע"ע בערך הומגני).

החלב מורכב בדרך כלל ממים, שומן וממוצקים אחרים שהם בעיקר חלבונים כמו הקזאין, האלבומין והגלובולין, סוכר החלב (לקטוז), מינרלים או אפר, חומרי קורט, ויטמינים, אנזימים וחומרים ביולוגיים פעילים אחרים.

צבע החלב הוא בדרך כלל לבן-כחלחל או צהוב-זהוב בהתאם לגזע הבקר, כמות השומן ושאר החומרים שבו ובעיקר לפי המספוא שבו מאבסים את הפרה. ערכו התזונתי והביולוגי רב שכן הוא מכיל את מירב יסודות התזונה הדרושים למבנה הגוף ולקיומו. אך דל בכרזל ובוויטמין סי.

היתר החלב

החלב מתואר בתורה כמוצר שארץ ישראל משתבחת בו יחד עם הדבש כמ"ש בתורה "ארץ זבת חלב ודבש". התורה התירה לנו לשתותו ולאכול את מוצריו אם הוא מבע"ח טהור, וחידוש הוא שאע"פ שהוא מוצר מן החי (שהתורה אסרה לנו לאכול כל אבר או בשר הפורשים מבהמה, חיה ועוף כל עוד שהם חיים ולא נשחטו, חוץ מביצים וחלב וע"ע בערך: אבר מן החי). חוץ מחלב בהמה וחיה טמאים שאסורים מן התורה שכן לא חילק הכתוב בבע"ח טמאים בין בשרם לחלבם (הרמב"ם פ"ג מהמ"א הל"א), וחלבם טמא ואסור באכילה וכן אסור חז"ל חלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו אע"פ שחלבו מבהמה טהורה ועוד כמה דינים בחלב כדלהלן.

סע"א). ואם הגוי חולב וישראל רואהו מתחילת החליבה מותר החלב. וה"ה אם ישראל יושב בצד עדרו של גוי והגוי חולב לו ומביא לו ואינו חושש (שם בגמ'). שאע"פ שאינו רואהו, כיון שכשעומד יכול לראותו מאיזה בהמה הוא חולב מותר, וכן שהגוי מתירא שמא יראהו. וה"ה אם הגוי חולב בכיתו וישראל יושב מבחוץ, אם יכול לראותו כשדוא עומד מותר (טוש"ע). ודוקא כשחולב לצורך ישראל יודע שחלב טמא אינו מותר. אלא שאל"כ אינו חושש שישאל יראהו, וכן חלב שחלבו גוי וישראל רואהו, אינו מותר. אלא אם רואהו ממש מתחילת החליבה, וכן יבדוק הכלים שחולב בהם הגוי שלא יהיה בהם שם חלב טמא. וכן לא יחלוב בכלי שדרוכו של הגוי לחלוב בו, שמא נשאר בו צחצוחי חלב. וכן צריך לראות שאין לגוי דבר טמא בעדרו.

כלים שנחבשל בהם חלב גוי

חלב גוי אוסר הכלים שנחבשל בהם כשאר איסורים אע"פ שאינו אלא ספק שמא עירב בו דבר טמא (כ"י יו"ד קט"ו בשם שו"ת הרשב"א). והכלי צריך הגעלה. ולכן כשמקיל לבשל לילדים קטנים או לחולים חלב גוי במקום שאין שם חלב ישראל, צריך ליחד הכלים לכך ולא לערובם עם כלים אחרים. וה"ה אם עמד חלב גוי בכלי מעת לעת דהיינו ככבוש ואוסר הכלי (ערוה"ש סי' קט"ו סעי' י"א).

חלב ממחלכות ומפעלים כימינו

חלב שחלבו ע"י גויים ונעשה ע"י מחלבות העשייתיות שיש עליהם פקוח ממשלתי והחלב נחלב מבהמות טהורות ויש על כך פיקוח, יש מקילים היום להשתמש בו בתנאי שיש ע"י פקוח ממשלתי ואם יערכו בו חלב מבהמה טמאה יעשו לפי החוק וגם יסגורו העסק שלהם. שלכן יראים מלערב בו חלב טמא. אלא שמכל מקום יש לבעלי נפש מן הראוי להחמיר בזה (אגרות משה, להר"ג משה פיינשטיין יו"ד סי' מז—מט).

ולילדים קטנים כ"ש שיש להקל בזה במקום שאין חלב ישראל אם ידוע שהחלב הוא מבהמות טהורות ולא עירבו בו דבר איסור. (יתר דיני חלב שחלבו גוי ע"י כו"ד סי' קט"ו והכח"כ פרק מ').

חלב שנחלב בשבת

אסור לחלוב בהמה בשבת כמ"ש חז"ל (שבת צה): ת"ר החולב והמתכין והמגבן... בשבת חייב. וכן נפסק בהרמב"ם (הלכות שבת פ"ח ה"ז): החולב את הבהמה חייב משום מפרק, והחלב שנחלב בשבת אסור, אפי' חולב לתוך אוכל, כיון שהבהמה אינה ראויה לאכילה, הוי מוקצה (מ"ב סי' ש"ה סקע"א). אך משום צער בעלי חיים התירו חז"ל לומר לגוי בשבת שיחלוב את הבהמה, אך החלב שנחלב אסור לשתותו בשבת עצמו וגם לטלטלו מפני שהוא מוקצה. אך כמוצאי שבת מותר לשתות החלב מיד, ואין צורך להמתין שיצור כדי שיעשה וכן אינו חלב עכ"ל (ע"י בסי' שו"ת כמ"ב סי' ק"ד). והוא הדין בחלב שנחלב בדיחה ע"י מוכנת-חליבה. (ראה עוד מדיני חליבת בהמה בשבת ע"י נכרי בספר שמירת שבת כהלכתה פרק ל' סעיף כ"ח ופרק כ"ז סעיף מ"ז). ואם אין גוי ולא מוכנה לחלוב, מותר לחלוב, והחלב ילך לאיבוד, ודיינו יחלוב לתוך כלי מאוס או שיש בו נפט וכד' שלא

החלב ומוצוייו וכשרותם

טמא :

הוא חלב שנחלב מבצ"ח לא טהורים והוא אסור מן התורה שאמרו חז"ל (מס' בכורות ה' בסוף המשנה): כל היוצא מן הטמא, טמא. והיוצא מן הטהור, טהור. וחז"ל בגמ' למדו זאת מהתורה שכתוב "אך את זה לא תאכלו ממעלי הגדה וממפריסי הפרסה, את ל כי מעלה גרה הוא ופרסה אינינו מפרס טמא הוא לכם" (ויקרא י"א—ד). התורה ה את איסור הגמל פעמיים, כאן ובספר דברים ג"כ שנא': "אך את זה לא תאכלו, את ל וכו'" (דברים יד—ז) והגמ' שם שואלת: גמל—גמל למד לזי, שהיה אפשר לכתוב (בדברים) בקיצור את כל הטמאים ולסמוך בפרשת שמית בויקרא פרטיהם. אלא שהגמ' ירה: חד לאסור את הגמל עצמו וחד לאסור חלבו. שהייתי חושב שחלב טמא מותר ל וגם בבהמה טהורה חידוש הוא שמותר ואין בו איסור דם או אבר מן החי, הייתי כ ג"כ בחלב טמא שיהא מותר, קא משמע לן שאסור. ויש מן הראשונים שכתוב זור חלב טמא ולמד ממה שדרשו בפסוק "זאת בת העונה" (ויקרא שם טז), זו ביצתה ורה, הוא הדין לכל האסור כיצנה ולכל הדברים הדומים לביצתה כחלב (הרמב"ם שם). וכן נפסק בהרמב"ם: שכל מאכל היוצא מין המינים האסורים שלוקין על אכילתו, הוי מאכל אסור באכילה מן התורה, כגון חלב בהמה וזיה טמאים וכיצי עוף ורג הטמאים וכב"ם המ"א פ"ג ה"א).

ל שביין חלב טהור לטמא

חז"ל אמרו ששבע חלב בהמה טהורה אינו זומה לחלב בהמה טמאה. שחלב בהמה ה לבן וחלב הטמאה ירוק (ע"י לה): ש"ך סק"ח ופרישה סי' קי"ח). חלב הטהורה י שראוי לעשות ממנו גבינה, וחלב טמאה אינו עומד (שם בגמ'). וכן חלב טהורה ראוי ת ממנו חמאה. וחלב בהמה טמאה אי אפשר לעשות ממנו חמאה (ע"י בהרמב"ם פ"ג א" הט"ו).

בהמה טהורה שנתנבלה, ומתה או שנטרפה

חלב טריפה אסור לשתותו כחלב בהמה טמאה (הרמב"ם שם ה"י וטוש"ע). ובחלב י: יש מחלוקת, יש הסוברים שלוקין עליו מן התורה משום נבלה (כ"י יו"ד פ"ז, ע"פ לשון הרמב"ם המ"א פ"ט ה"ו ועיי"ש בלח"מ). ויש הסוברים שאסור מן התורה אבל וק"ם עליו (פמ"ג בשפ"ד סי' פ"א סק"א וסי' פ"ז סק"ד). ויש סוברים שאינו אסור מדרבנן שהרי חלב זה כנוס היה כחי הבהמה, ואם הבהמה נאסרה משום נבלה, החלב אסר (פרישה סי' פ"ז אר"ה ומדמה זה לכיצת. עוף טהור שנתנבל). ע"ע להלן בערך דין גבינה שנעשתה מחלב בהמה שנמצאה טריפה לאחר שחיטתה.

שחלבו גוי

זלב שחלבו ע"י גוי ואין ישראל רואהו, אסורו חז"ל, אע"פ שידוע שחלבו מבהמה ה כמ"ש חז"ל (במס' עבודה זרה לה): ואלו דברים של עובדי כוכבים אסורין, ואין ל איסור הנאה: חלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו וכו'. והטעם אומרת הגמ': שמא בו חלב טמא (וי"א משום גילוי עי"ש בגמ'). ואע"פ שיכול לבדוק אם עירב בו חלב אסורו חז"ל. ולא שנא אם חלבו לצרכו או לצורך ישראל (טוש"ע יו"ד סי' קט"ו

סכנה מחזירים אפי' אחר כמה ימים, ובתוך כ"ד חודש אפי' פירש מתוך בוריו חודש או יותר מותר לחזור ולניק עד סוף כ"ד חודש (שם).

חלב אשה גויה

כחלב ישראלית, ומ"מ לא יניקו תינוק מן העכ"ס אם אפשר כישראלית. דחלב עכ"ס מטמא חלב ומליד לו טבע רע. וכן לא תאכל המניקה אפי' ישראלית דברים האסורים, וכן התינוק עצמו, כי כל זה מזיק לו בזקנתו (רמ"א בשם כהנה). ואם המניקה חולה בעצן שצרכה לאכול דברים אסורים, לא יתן האב לתינוק לינק ממנה אלא ישכיר לו מניקה אחרת (ש"ך שם סקכ"ה).

חלב ובשר

בעניני תערובת בשר וחלב, בישראל, אכילתם וכלי בשר וחלב עיי' להלן בערך בשר וחלב.

חלב מעובר

סוגי החלב המעובר

החלב קל להתקלקל בטמפרטורה רגילה או בחום מצוי ובגלל כעיה זו מעבדים אותו בצורות שונות וכן מפסטים אותו כדלהלן. כ"כ מכינים ממנו מוצרי חלב מעובדים המשתמרים לזמן ממושך יותר.

חלב הומוגני: הוא חלב שעבר תהליך השובר ומקטין את כדוריות השומן של החלב ומונע את עלייתן לפני החלב. החלב מכיל כדוריות שומן גדולות יחסית ונפרדות במשך הזמן מהחלב ועולות למעלה ונוצרת על ידם כחלב לא הומוגני שכבת שומן על החלב. ע"י שכירת כדוריות השומן הגדולות והקטנתן אפשר למונע תהליך זה והחלב מכונה חלב הומוגני. רדיו כדור חלב רגיל לעיל.

חלב מאודה: או משומר (כלי סוכר), מכינים ע"י אידי חלק מן המים שהוא מכיל תחת לחץ ובטמפרטורה נמוכה, ודומה בייצורו לחלב מעוקר (להלן). חלב מאודה משמש רבות כמזון בעל ערך תזונתי מעולה במיוחד לילדים, נשים הרות ומניקות באזורים שבהם חלב פרה טרי לא מצוי או מצומצם. רדיו כדור חלב רגיל לעיל.

חלב ממותק: (מעובה או מרוכז). חלב זה מכינים כמו החלב המעוקר (להלן) ע"י אידי המים תחת לחץ ובטמפרטורה נמוכה, אך לאחר האידי מוסיפים לו סוכר באופן שהחלב נהפך למרוכז וכן משתמר החלב המעובה לזמן ממושך. משום שריכוז הסוכר הגבוה בו מונע התרבות החידקים, ומשמש כתחליף לחלב רגיל במקומות שהחלב הטרי חסר או מצומצם. כן משתמשים בו כחומר צור כתעשיית דברי מחיקה, גלידות, שוקולטים, ממתקים ודברי מזון אחרים. נהפך אף במקומות שהחלב הטרי נמצא בלשפע. ניתן להשיגו בפחיות או בשפופרות ע"פ רוב מוצרי ע"י החברה ההולנדית-שוויצרית למוצרי חלב "נסטלה", רדיו כדור חלב רגיל לעיל.

חלב מוצק: מכינים בחו"ל (בהולנד ובדנמרק ועוד). מחלב מרוכז עם סוכר. משמש

החלב ומוצריו וכשרותם

ראוי לשתייה, או יחלוב על הארץ. אבל לא לחור כל נקי אף שדעתו לשפוך את החלב כך (חזו"א סי' נ"ו סק"ד).

וכיום בארץ ישראל המציאו מכונת חליבה אוטומטית החולבת את הפרות המופעלת [מסוים ע"י חשמל, וכך נפתרה בעיה החליבה בשבת, ובתנאי שהמכונה חדיה ברת לשפוך אשר יכולת מכשור יום כדי להפעיל ולהפסיק פעולה לעתים מזומנות, וזו המכונה אל עשיתי כהנה "עשה בזמן שאין המכונה מופעלת (ע"י) בשמירת שבת כחה פרק כ"ז סעיף מ"ח – נ"ג). אך אותו החלב אסור לשתותו בשבת עצמו כדון חלב לב ע"י. גוי בשבת כדלעיל.

בעית חלב כימינו בא"י: כתב בספר דת החלכה (להר"צ מ. שטרנבוך סי' ד' בדעה שיש להעיר היום בארצנו הקדושה, מצוי חלב הנמכר שנחלב בשבת, ומלבד מה שיום כשבעה רוב החלב שמוכרים בארץ כאותו יום נחלב בשבת, להרבה פוסקים אסור בנן מדינא לעולם וכמבואר במ"א (שי"ח סק"ב), שאם מעיקרא המלאכה נעשית בשבת וריס, דינו כלעצמו שאסור כמזיד לעולם, והכי מדינא. וכן יש מקומות בארץ שמוכרים עכ"ס ממש ע"י מחלבות גדולות בארץ, והיינו שמערכים, ויש קצת פוסקים שאוסרים : ממחלל שבת, וכן הרבה רבנים קיצונים שוחפים שם נכרים או נשותיהם ולהיפך, וצריך : א. שמירה, ואין שם מי ששומר, וא"כ בכ"ז וכי"ב ראוי שלא לסמוך אפילו אחרים ים, ובפרט כשאפשר ממקום אחר, והיה שביק היתירה דחמיר טפי, ע"כ יש לדקדק ותמש בחלב ותוצרתו רק ממחלבות שיש עליהם השגחה על הנ"ל.

: מבהמה שאכלה חמץ בפסח

כתב מרן בש"ע (ארי"ח סי' חמ"ח סע"ז): אסור ליתן כהמתו לאינו יהודי להאכילה הפסח, אם הוא יודע שמאכיל אותה חמץ.

ולענין החלב מבהמה שאכלה חמץ בפסח כתב שם במ"ב (סוס"ק ל"ג): שנחלקו זרונים בזה אם מותר, ודעת הפמ"ג להחזיר החלב שחלבו אחר מעת לעת (24 שעות) כלה חמץ, ויש מקילים אפילו בו כיום אם אוכלת שחזית וערבית מדברים המותרים, : וזה גורם (ע"ע). ומשמע שאם אכלה חמץ לבד, פשיטא דאסור לשתות החלב כחור 24 : (וכ"כ בספר תשובה מאהבה ח"ג חיו"ד סי' ס'). ובקישור"ע כתב ששומר נפשו יחמיר : רט במקום שנהוג לאסור (סי' ק"יז סי"ג). וכן כתב בבא"ח (פר"צ צו א' מ"ב): שלא : ו חלב מבהמת גוי בפסח, שמא האכיל אותה חמץ.

והיום שיש פריז"רים מקפידים יש הנהוגים לקנות חלב בכמות מספקת לכל החג חסנים בפריז"ר לפני החג לצורך החג.

: אשה

חלב אשה מותר (יר"ד פ"א סע"ז), והוא שפירש, כגון שחלבתו לתוך כלי או לתוך , אבל גדול היונק משרי אשה כינוק שרץ. אפילו חולבת לתוך פי, ומכין אותו מכת יוז (שם). ותינוק יונק עד סוף ד' שנים לכריא וה' שנים לחולה אם לא פירש, אבל אם ש שגמלהו שלשה ימים מעת לעת אחר כ"ד חודש לא יחזירוהו והוא שפירש מתוך יז אבל אם לא פירש אלא מתוך חולי שאינו יכול לניק ופירש יכולים להחזירו ואם יש

מוצרי החלב

גבינה

הגבינה היא מוצר חלבי מוצק המיוצרת מחלבון החלב (קזאין). מכינים אותה ע"י השקעת החלבון המצוי בחלב (הקזאין) ע"י הקרשה בהתמצת החלב או ע"י חסיס הנקראים "המסר" (רנט) שבמין הקיבה של בע"ח או ע"י שניהם יחד.

הגבינה מכילה את שומן החלב (הקזאין) או חלק ממנו ועוד חומרים מהחלב (ויטמין איי וכי וחלק מהמלחים, סוכר החלב ועוד).

הגבינה מיוצרת בעיקר מחלב פרה אך אפשר לייצרה גם מחלב צאן (כבשים ועזים).

ייצור הגבינה:

נעשה ע"י הוספת המס (הרנט) בחלב. חומר המס מופק בדרך כלל מעור קיבת עגלים ושאר יונקים צעירים המכיל חסס הגורם להקרשת החלב. חסס זה נמצא במין הקיבה של היונקים הצעירים בימים הראשונים לחייהם כאשר הם ניזונים מחלב אם.

עד שהומצא הרנט בתור חומר המוכנס בתוך החלב, היו נוהגים לשים את עור הקיבה עצמה לתוך החלב והמין היוצא מהקיבה מקפא אותו ונעשה גבינה. אח"כ היו מייצרים את הרנט ע"י ייבוש קיבת העגלים טוחנים ומוסיפים מלח וחומרים כימיים ומכינים אבקה שבה השתמשו להקפיא את החלב ועושה אותו לגבינה. בזמן האחרון המציאו גם רנט מקיבות עופות שיובשו ומצמידים שונים.

את המס מוסיפים לחלב תוך בחישה עד כדי התחלת ההקרשה. בייצור הגבינה היום שני שלבים: ההגבנה וההכשלה, כשהחלב עומד בטמפרטורה מתונה, היא מתגבן ע"י חיידקי חומצת החלב המצויים בכל חלב. ובתעשייה מודרנית אף מוסיפים לחלב העומד להגבנה עוד מהחיידקים אלה שהופכים חלק מהלאקטוזה לחומצת חלב. כשהחלב מגיע לדרגת חומצה מסוימת ניצר הגבן משקע של הקזאין, הכולא בתוכו שומן וכמות ניכרת של מים שבתוכם מומסים חלק מהלאקטוזה והמלחים וכך נוצרה הגבינה. דרך אחרת היא ע"י הוספת מסו (רנט) הממוצא מדפנות הקיבה של בע"ח בצורת אבקה או נוזל.

היום קיימים תכשירים טכניים של מסו המסוגלים לגבן חלב ביחסי כמויות של 1 ל-100,000. ריש המוסיפים לחלב להגבנה גם צבע זהוב וזהב. לאחר השקעת הגבן מעורב חיכך ע"י חיתוך, ניצור, בחישה, כבישה ומליחה הכל לפי הסוג. עבר זה קובע את המבנה, דרגת החומצות, אחוז הרכיבות והצורה האופיינית לכל סוג של גבינה. הגבינה הגלמית מוערכת לאחר ההכשלה שבהם מוסיפים המיקרו אורגניזמים והאנזימים שבגבן לפעול בתנאי טמפרטורה ולחות יחסית, שהם מיוחדים לכל סוג. הכשלת הגבינה נעשית ע"י טיפול הגבן במלח ובחיידקים או עובשים שונים, המתפתחים על פני הגבינה או בתוכה בזמן אחסונה במקומות מקוררים. בהכשלה מתפתחים הרים, הטעם ושאר התכונות האופייניות לאותו סוג. הכשלת הגבינה נמשכת ימים, שבועות או חודשים הכל לפי הסוג.

סוגי הגבינות

מתחלק בדרך כלל לאופי הגבינות: הרכות, הקשות וקשות למחצה והאופייני להם הוא כמות המים והשומן שהן מכילות. את הגבינות מחלקים לכלתי בשלוש כמו הגבינה הרכה,

החלב ומוצריו וכשרותם

זר עוד לייצור ממתקים ושוקולטים. מגיע מהמפעלים המייצרים אותו כשהוא מצופה יב: דקה של חמאת קקאו. חמאת הקקאו שומרת עליו מפני השפעת האוויר. במפעלים צירים שוקולטים וממתקים משתמשים בו כחוליה לחלב כמו האבקה חלב.

כשרותו: יש לבדוק אופן הכנתו ואם לא מכיל דבר איסור נוסף, ועל כל אופן הוא יז: בחייל מחלב עכרים, וטוב להחמיר במקום ספק אם אין הכשר.

חלב כחוש: או זהה מכינים ע"י הפרדת חלק מהשומן שבו. ההפרדה נעשית כיום ית צנטריפוגות המיועדות לכך. חלב כחוש נשאר גם מחלב שיצור ממנו שמנת ע"י ציאו ממנו את השמנת ונשאר חלב כחוש. דינו כחלב רגיל לעיל.

חלב מוחסם: מכינים ע"י התססת הסוכר שבחלב. ע"י חיידקי חומצת החלב. אפשר ינו באופן פשוט ע"י הוספת כמות קטנה של חלב מוחסם לתוך חלב מבושל או זסר בטמפרטורה רגילה. החלב המוחסם הנוסף מכיל חיידקי חומצת החלב וע"י זמן לחלב גורם להתססת החלב. בתעשייה משתמשים בתרכובות טהורות של חיידקים זרים, בצורת מחמצת המבטיחות החמצה רצייה. (ע"ן להלן אופן הכנת המחמצת).

כדין חלב רגיל לעיל.

חלב מעוקר: הוא חלב שהוחסם בתנאים מיוחדים ל-110 מע"צ ובכך הושמרו כל דקים, ואפשר לשמור אותו בתנאי שהוא בכלי סגור, זמן רב מאוד ואף לכמה חודשים. זהו טעם החלב משתנה. דינו כדין חלב רגיל לעיל.

חלב מפוסטר: חלב שהורחצ בשיטה מיוחדת להשמדת כל החיידקים והגורמים לים לגורם נזק, ללא פגיעה בטעמו. כדי לפסטר את החלב יש שתי שיטות חיומים, 8 מע"צ במשך 40 שניות (ויש המפסטרים אותו בכ-71 מע"צ למשך 15 שניות) או זום של 60 מע"צ במשך כ-20 דקות. חום זה, במיוחד כשמקרים מיד את החלב לאחר וטור, משמיד. בדרך כלל את החיידקים החיים גורמי המחלות. הפיסטור אינו משפיע על הטעם או על ערכו התזונתי של החלב, וכן נשמר כמה ימים כפרט כששומרים במקרר.

פיסטור החלב נעשה היות והוא נצרך לשתיה לפני אדם ולהכנת מוצרים שונים. והיות להמונע מידהום החלב במיקרואורגניזמים גורמי מחלות, מפסטרים אותו למנוע את הפיסטור מונע גם יצירת שכבת שומן על פני החלב. החלב המפוסטר נמכר כחלב למאכל בני אדם וחינוקות ומיוצר במחלבות תעשייתיות ואפשר לשמור במקרר רגיל ימים בלי שיתקלקל.

דינו כדין חלב רגיל לעיל.

לסיכום: היות וכל סוגי חלב אלו מכינים במחלבות לייצור חלב ומוצריו אין להשתמש

ללא הכשר מוסמך והשגחה על ייצורו.

כשהיא חצי שמנה המכילה 9 אחוז שומן או שמנה המכילה 21 אחוז שומן. יוצקים את הגבן לסלים מצרים עגולים מיוחדים, דבר הנותן לגבינה צורה אופיינית כעין ככרות עם קפלים. ייש השורים אותה במים ומלח.

גבינת צ'יז: היא גבינה קשה נפוצה באמריקה. צורתה בצק גושי כלי חללים, צבעה כתמתם, זמן הבשלתה 3-4 חודשים בטמפרטורות נמוכות.

גבינת קוטג': גבינה לבנה המתבגרת ע"י החמצה, לא מבשלים אותה, טעמה חמצץ, עשויה מחלב כחוש, אינה משתמרת ונאלצת מיד לעשייתה.

יש עוד מיני גבינות שונות אך העיקרון ככולם שזה כדלעיל, ויש גבינות שמוסיפים להם חבלינים או שום וירקות שונים לגוון את טעמם.

כשרות כל הגבינות הנ"ל ראה להלן.

כשרות הגבינה

הגבינה אינ"פ שאי אפשר לייצרה מחלב טמא ומיוצרת רק מלב פרה ומחלב צאן שהם כהמות טהורות, צריכה הכשר והשגחה בעת ייצורה שיהא עשויה ע"י ישראל מחלב כשר שחלבו ישראל וכן שהעמידה כמעמיד-מסו (רנט או לאב) כשר ולא הוסיפו לה דבר איסור, לכן אין לקנותה מהשוך רק בהכשר רבני מוסמך או מירא שמם ונאמן.

העמדת הגבינה כהלכה: כשר"ע (ויד"ס סי' פ"ז סעי"א) כתוב: אם העמיד הגבינה בעור קיבת כשרה, אם יש בה טעם בשר אסור, דהיינו אם אין ששים בחלב כנגד הקיבה. ואם לאו מותר. אבל המעמיד בעור קיבת נבלה וטרפה ובהמה טמאה אסור בכל שהוא. דהיינו שלא מתבטל אפילו יש אלף בחלב כנגד הקיבה, משום דכר האסור בעצמו ומעמיד אפילו באלף לא בטיל (ע"ע תערוכות וע' דבר המעמיד). ודוקא שלא היה שם מעמיד אחר רק האסור, אבל אם היה שם ג"כ מעמיד היתר שהמעמיד האסור אינו יכול להעמיד לבדו ללא היתר (ש"ך), הרי זה רחוק ומותר אם יש ששים נגד האסור.

ולהלכה במעמיד המיוצר ע"י עור קיבה כשרה (מבהמה טהורה שנשחטה ונבדקה כדין והוכשרה הקיבה ע"י שריה מליחה והדחה כדין) היות ומייבשים את עור הקיבה ע"י שנעשה כעץ, אין בזה איסור בשר וחלב כלל שיצא מדין בשר, ורוב האחרונים החירו בזה (ע"י בתשובות רעק"א סי' י"ז, שרי"ת נוב"י ח"ד סי' כ"ו ועוד), לכן חכשירי המסו (רנט) המיוצרים היום להעמדת הגבינה, חייבים להיות כשרים ועשויים בהשגחה ואם עשויים מעור קיבה חייבים להיות מעור קיבת בע"ח טהורים שנשחטו ונבדקו כדין.

הטבליות והכדורים השונים מחו"ל לתעשיית גבינה שאין להם הכשר רבני מוסמך כמובן שאסור להשתמש בהם שהם עשויות מעורות קיבות כהמות טמאות ומגבלות וטרפות.

כן נודע שנפוצות בשוק טבליות מחו"ל ללא הכשר בשם "פפסי" ועוד שמות אחרים שמכילים תערובת איסור ואסור להשתמש בהם.

סוגי הגבינות השונות לרבות הגבינות הקשות מתקבלות ע"י שנוסף לרנט מוכנסים גם חומרים מתאימים המופקים ע"פ רוב ממקור צמחי, כן נמצאים בשוק תכשירים המכילים את הרנט כשהוא מעורב עם תמציות שונות, ישנם גם תכשירים שונים לגיבון שרוב תכולתם אינו מן החי דבר הגורם להטעות כאילו הרנט מבוטל בתכשיר שרובו מורכב

החלב ומוצריו וכשרותם

כחוושה והקוטג' ולרבות כשלות ע"י חיידיקים והמבושלות ע"י עובשים, וכן הגבינות ת המתחלקות לקשות וקשות למחצה. הגבינות הקשות מבדילים בין בלי חורים עם החורים, ובגבינות הקשות למחצה ישנן כאלו הבשלות ע"י עובשים ואלו הבשלות וידיקים.

וגבינות הלבנות הן גבינות שלא עברו הבשלה והסיסה כלל ונצרכות חיבך לאחר גבן. גבינות קשות או משומרות מוגבנות בעיקר ע"י מסו ועוברות תהליך הבשלה, ההבשלה הם חיידיקים מחומצת החלב ופטריות עובש. גבינות חצי קשות מוגבנות עות מסו והחמצה עם הבשלה קצרה. את הגבינות הקשות ניתן לשמר לזמן יותר מן מאשר הגבינות הלבנות. (ע"י גם בערך מסו).

כיצת קצ'קבל: היא גבינה קשה המיוצרת מחלב צאן גם יחד עם חלב פרה, נפוצה זה מכנים אותה ע"י החזקת הגבן במי גבינה חמים, במשך כמה שעות וכמים חמים רטורה של 85-90 מע"צ. כשהגבינה מתרככת ונהיית אלסטית, לשים אותה ושופכים בתבניות מיוחדות. לאחר החזקת הגבינה בתמיסות מלח של כ-20% מכשילים אותה 2-3 שים בטמפרטורה של כ-15 מע"צ ומעשנים אותה.

שויערית: היא גבינה קשה או קשה למחצה שמקורה בשויערית. מייצרים אותה מלא. הבשלתה במשך 6 חודשים. אופיינית כחוריה הגדולים הנוצרים כתוכה ע"י ס' היוצרים גז בזמן ההבשלה.

גינה הלננית: היא גבינה קשה או קשה למחצה, עשויה מחלב מלא או מוקרם בדיכ צורה מלבנית או כדורית ומצופה בשכבת שעווה או פראפין אדום או צהוב. מכינים אותה משני שלישים חלב מלא, יש לה מעט חורים קטנים (עיניים). הבשלתה כחודש-חודשיים. וכדרך כלל ניתנים לה שמות שונים באופן ע"י המחלבות

גינת וקפורט: היא גבינה רכה שמקורה בצרפת, מייצרים אותה בדיכ מחלב צאן. או בת של חלב כבשים וחלב פרה או מחלב פרה בלבד. מראיה מנומר וטעמה חריף לעובש הירוק כחול המתפחת על לחם רטוב (פניציליום וקפורט), עובש זה נותן מראה המנומר וטעמה חריף. הבשלתה נמשכת כמה חודשים, יש לה מרקם גרעיני ותפוררת.

גינה מוחכת: היא גבינה המתקבלת בהיתוך של גבינות שונות טריות או ישנות ד מגבינת צ'יז, ולפעמים מוסיפים גם אבקת חלב. כן מוסיפים את מלחי ההתכה דיכ מלח נהרן של חומצת לימון או זרחן, מוסיפים לה גם חבלינים ומלח לפי שרוצים להקנות לגבינה. התערובת מוחכת ע"י אדים בכלים סגורים ובבחישה מכנית תקבלת עיסת גבינה מוחכת. את התערובת יוצקים בתבניות לצורות הרצויות (בדיכ שים). כשורחה: היות והגבינה המוחכת מיוצרת מעורפי גבינות ואבקת חלב יש רק בהכשר מוסמך והשגחה קפדנית.

גינה מלוחה: (או צפתית) היא גבינה המוכנה מחלב חם של כבשים, עזים או פרות כחם. ייש המשתמשים גם באבקת חלב. המליחות שלה באה מהמלח היבש יים בגבן בזמן ההבשלה. גבינה מלוחה נשמרת זמן רב אף בלי קירור, מיצרים אותה

החלב ומוצריי וכשרותם

ה' שאינה מן החי, ולמעשה הדגש הוא המבין ומעמיד ואילו יתר החומרים אינם אלא הטעם והצורה.

זמן האחרון נעשו נסיונות להפקת מעמיד גבינה מצמחים שונים ואף מענפי תאנה.

ז"ה האחרים, אך עדיין לא הופק מעמיד המופק בקנה מידה מסחרי.

1460

שם): שכן המנהג ואין לפרוץ גדר, אם לא במקום שנהגו בו היתר מקדמונים.
 בורב אסור (הרמב"ם שם הלי"ד ושו"ע יו"ד קט"ז ס"ב). ובת הדמ"א כו"ד כשם
 . בין שהעמידה בדבר האסור ובין שהעמידה בעשבים או בשוף פירות, שכבר גזר על גבינות
 יום שהוא אסור אפילו אם העמידה בעשבים או בשוף פירות, שכבר גזר על גבינות
 שמעמידים בעור קיבת נבלה. ודבר המעמיד אפילו באלף לא בטיל. ולהלכה פסקו
 ידיו אותה בעור קיבת נבלה או שמחליקין פניה בשומן חזיר ועוד. ולמסקנה אסורה
 ה ע"ז כ"ט: ושם לה"ה ואפילו העמידה בעשבים. ונתנו כמה טעמים לגזירה זו: מפני
 . אבל חז"ל במשנה גזרו עליהן ואסרו (ראה בהרמב"ם פ"ג מהמ"א הי"ג ע"פ
 אינן אסורות מחמת שיערבו בהן מחלב בהמה טמאה לפי שאין חלב בהמה טמאה
 גזר גבינות שעשו ע"י גויים, גזרו עליהם חז"ל להיות אסורות באכילה ואע"פ שמש

יִנְיָה שֶׁהַעֲמִידָה גִּוִּי כִפְּנֵי יִשְׂרָאֵל; אִם הָיָה הַעֲמִיד גְּבוּיָה בַּמַּעֲמִיד כִּשֶּׁר כִּפְּנֵי יִשְׂרָאֵל אֵלֵי רֹאשׁוֹ בַּחֲלִיבָה וּבַעֲשִׂיית הַגְּבוּיָה. נִחְלָק הַפּוֹסֵקִים בּוֹה וְיֵשׁ מִחֲדָיִם (רמ"א ועי' שם).

יִנְהַ שְׁהַעֲמִידָה גוֹי בִּפְנֵי יִשְׂרָאֵל מַחֲלֵב גוֹי: (בְּכִינָה כְּהַשְׁגָּחָה לֹא מִשְׁתַּעַת חֲלִיבָה). כֹּתֵב וְשׁוֹלֵב גּוֹי שְׁנֹאֲסֵר אִינוּ מִזְעִיל אִם יַעֲשׂוּ אַחֲ"כ מִמּוֹ גִּבְיָה אוּ חֲמָאָה אֵלָּא נִשְׁאָר יוֹ, אֲבָל אִם הַיִּשְׂרָאֵלִי רָאָה עֲשִׂיַּת הַבְּכִינָה אָךְ לֹא רָאָה הַחֲלִיבָה יֵשׁ מִתּוֹרֵיךְ בְּדִיעְבֵּד, לַחֲשׂ שְׂמָא עֵיבֵד כִּה דְּכֵר טַמֵּא, כִּי חֲלֵב טַמֵּא אִינוּ עוֹמֵד (רַמ"א שם). וְהַשֵּׁךְ כֹּתֵב: 'הַתִּיר אֵלָּא כְּהַפְסֵד מְרֻכָּב'.

גבינות כל שהן מכל המינים והסוגים צריכות הכשר וההנחה בעת ייצורם ואין ללא הכשר מרבנות מוסמכת. וכן כתב בכה"ח (יד"ס סי' קט"ו אול"ר): שאמנם עתה שמובנין ע"י סמים ויש סמים שאינם כשרים, וע"כ אפי' הגבינה שנעששה ע"י מכל חשש, עכ"ל. ההשגחה צריכה להתחיל: א' לחלב (עיי' לעיל בשרות החלב). עמיד שיהיה כשר בלעיל. ובה"ל צריך להשיג משעת חליבת החלב עד גמר ייצור וסימונה בסימוני כשרות. (ויש מקומות בחו"ל שהאותיות "כשר" בולטות מהגבינה וזהו תקנה חשובה כי באותם מפעלים שמייצרים גבינה כשרה מייצרים גם גבינה ואם לסמוך רק על מה שמודפס על אריזות הגבינה כדבר בשרותה, יכולים להכשל גם החתוף הארזי של הגבינה האסורה בארזי של הגבינה הכשרה שהוא דומה לה במידה ובמשקלה. וכבר היו דברים מעולם).

ס' הוסיפו לגבינה תכליתם או ירקות מגידולי א"י חייבים בתור"מ זכר

יִפּוּחַ שֶׁנֶּעֱשֶׂה מֵחֶלֶב כֹּהֵם טְרִיפָה: גְּבוּלוֹת שֶׁנֶּעֱשֶׂר מֵחֶלֶב כֹּהֵם וְנִמְצֵא טְרִיפָה, אִם

יפוח שאפשר שלא אירע לה אלא עתה, כגון ניקב קרום של מוח וכיו"ב. מותרת.

גבינה

২৫৫৫

[illegible]

הבטן. מה שנעשה ממנה מעולם אסור (דמ"א שם).

ואם היתה בעוד עם בהמות אחרות ותתערב חלבה עם חלב אחרות הולכים בו אחרת שיעור ששים (מזן בש"ע שם). ואם יש ס' בהמות בעוד ולא ידעין בודאי שחלב מ' חטופה היא יותר מזהל אחת האחרות. אמרין מסתמא דאיכא ששים ומות. ודוקא כשנתערב החלב. אבל אם נתערבו הגבינות, אינן בטלות (רמ"א שם). פ"י שלא ערבו החלכל יחד אלא עשו גבינות כ"א כפני עצמו גבינה, ואח"כ נתערבו (בא"יט שם ס' ק"ו). דהיינו חתוכה הראויה להתכבד ואפילו באלף לא בטיל (ע"ע) (רמ"א שם).

ואם נמרפה ע"י סירכה, אין אוסרים הגבינות שנעשו מחלב ממש ספק ספיקא (מרן) בשו"ע שם וע"ע בשו"ך שם).

אבינו חסד אשר אחר הגבינה

אחר גבינה לאחר שיקנה פיו כפת וכיו"ב. וידיח פיו במשקים ויטול ידיו או ינקא אוחסם.
ישנה. וכן פסק הגרע"י כיב"א (ח"י י"ד סי' ד'): שמותר מעיקר הדין לאכול בשר מידי
ומהרה"ר מגי העיד שמונה ירושלים ת"י: לא להמתין שום זמן אחר גבינה בין חדשה בין
שעה אחת לכל חודש אחר שעבר על הגבינה, שאם עבר עליה ג' חדשים שווה ג' שעות).
שלח אנט"ו): שנהגו לשדוח שעה אחת וגם שיהיה כסעודה אחרת (ובכבוד נהגו לשדוחות
אוכל בשר. יש מקילין שנהגו לשדוח פחות משש שעות. וכתב בכן איש חי (ש"ב פר'
קשה יש להחמיר. ומנהג האר"י ז"ל היה מחמיר ביותר דכל אותו יום שאוכל גבינה. אינו
פ"ט סקט"ו). ובדרכי תשובה (שם סקל"ד) כתב: דאפילו לא עבר עליה ג' חדשים אם היא
לאכול בשר. והפרי"ח כתב הטעם משום דגבינה קשה נשארת בין השניים כמו בשר (יר"ד סי'
עליה ג' חדשים או שיהי מחולעת וכו'. שיש להחמיר להמתין אחריה שש שעות בשביל
להחמיר. וכתבו בש"ך ובט"ז כשם אור"ה ששיעור גבינה קשה שזכר רמ"א היינו שעברות
הוא בזה). ויש מקילין ואין למחות רק שיעשו קנוח והדחה ונסילת ידיים. מיהו טוב
נודגים שכל שהגבינה קשה. אין אוכלין אחריה אפילו בשר עוף כמו בגבינה אחר בשר (וכן)
בשר עוף אחר גבינה אינו צריך לא קינוח ולא נטילה. והרמ"א שם כתב שיש מחמירין וכן
או דבר אחר וידיחו במים או במשקה אחר. במה דברים אמורים בכשר בהמה וחיה. אבל
שיעין ידיו שלא יהא שום דבר מהגבינה נדבקה בהם. וצריך לקנח פיו ופה ע"י לעיסת פתת
כתב מרן כיר"ד (סי' פ"ט ס"ב): אכל גבינה מותר לאכול אחריה בשר מיד, וכלבד

החלב ומוצריו וכשרותם

חמאה

זה מהיא?

חמאה היא שומן החלב שהוכא להצטמקות ע"י חביצה ונעירה או הקשה. החמאה זזון מקובל בכל העולם למרחחה על הלחם או כחוספת לכישול, אפיה וטיגון.

חביצה של החלב כדי לייצר ממנו חמאה היא תהליך שבו השומן המפוזר בכדוריות חלביות מתלכד למסה אחידה ע"י שמרכים אותו במפירה עד להתהוות שמנת של

ז' שומן בערך. לאחר פיסטור וקירור, מביאים את השמנת לידי החמצה ע"י התססת שבה, את החביצה מבצעים במחצצה שהיא מיכל עגול גדול מסוגר, ממולא למחצה

ז' מחוקה, מסוכב במהירות רבה, ע"י הניעור והחכטות ניוקים קדומי כדוריות והשומן המשתחרר מוזן מחליף להחלכר לגרעינים שהולכים וגדלים ומתמוגגים יחד,

נזף שהולך ומתקשה. לאחר שמוציאים את המסה של החמאה ודוחצים אותה במים לשים אותה, ויש המוסיפים לה מלח. מ-25 ליטר חלב מלא, מקבלים 1 ק"ג חמאה.

ז' המוגמרת נאזרת במכונות אוטומטיות בנייר מיוחד דק לשם הגנה ושיווק.

שנים האחרונות פותחו מכונות לייצור חמאה בתהליך רצף. כמתקנים אלה החלב או מוכנסים בקצה אחד, ולאחר 10—90 דקות יוצאת חמאה מוכנה בקצה השני

א הנזול שנשאר אחרי הפרדת החמאה (השומן) מהשמנת. התכולה והערך המזין לאלה של חלב רזה. לחובצה מוחצצת טעם מיוחד, ומשמש גם להונת בע"ח.

חמאה

ומאה טעם מיוחד הנקבע משיירי החלב שבה וטיב השומן. החמאה עשירה וינים וקלה לעיכול, כי השומן שחלב כנוי חומצות שומניות קצרות. ויש המגוונים

מה ע"י הוספת מלח או ללא מלח. חמאה מתוקה היא חמאה ללא מלח, ולעתים גם חמאה שהוכנה משמנת מתוקה, לעומת חמאה שהוכנה משמנת חמוצה, בהשוואה

מלוחה, מכילה החמאה המתוקה יותר שומן ופחות מים, אך היא נשמרת פחות זמן מלוחה. והיא יקרה יותר. חמאה מלוחה היא חמאה שהוסיפו לה כמות מסוימת

ז' חמאה מלוחה נשמרת טוב יותר מקלקול ודביקם אהובים את טעמה, חמאה מלוחה פחות שומן מחמאה לא מלוחה עקב תכולת המלח וגם תכולת המים הגבוהה יותר.

החמאה

מאה כשהיא נקיה מחערובות ורות שיש עליהם חשש כשרות. הרי היא כשרה ואף זמינצית מחלב שנחלב מבע"ח טהורים ע"י גוי לא גורר עליה חז"ל כמו בגבינה

יכן נפסק כשר"ע (יד"ד סי' קט"ו סע"ג): שהחמאה של גוי, אין מוחין לאנשי המקום בה היתר. והטעם שהרי לא גורר על החמאה כי אינה נעמדת מחלב טמא (באה"ט

ואם רוב בני המקום נוהגים בה איסור אין לשנות, ובמקום שאין מנהג, אם כשלה יכו צחצוחי החלב מותרת (שו"ע שם). ואם הולך במקום שאין אוכלים אותה

חמאה

קעא

למקום שאוכלים אותה אוכל שם עמהם. ולהיפך אם הולך ממקום שנהגו בה היתר למקום שנהגו שם לאסור, אסור לאכלה (רמ"א שם בהגה).

היום עם התגברות ייצור החמאה באופן תעשייתי במפעלים, יש מחמירים בחמאה לקנותה רק בהכשר, נהפך גם שיש מקומות המערכים בחמאה שומן מן היתר ודברים

אסורים וע"י כפיר תואר (לרבו ח. עטאר זצ"ל על יד"ד סי' קט"ו סע"ג) מה שכתב: שביצעו בקשר לחמאה "חדשים מקרוב באו הגויים שבונינו נתחכמו לעשות באומנות

אשר נתחכמו אליה ומערבין חלב גמל בחלב טהור ועושים ממנו חמאה הגם כי בפני עצמו אינו נקפא, בדרך ההרכבה זו עושים חמאה משניהם יחד כאשר העירו ע"ז עדים נאמנים...

ולפי עדות זו נראה לי ברור לאסור החמאה... במקומות שנמצאים חלב טמא... עוד נראה לי לאסור כל שיש חשש לתערובת חלב במקומות שהחמאה ביוקר והחלב בחול, ונתחשו

לערב... וזה אינו גזירה אלא חשש איסור דאורייתא ושומר נפשו ירחק ממנה עכ"ל.

וכ"כ בספר נתיבי עם (להרה"ע ע. אבוריע, יד"ד סי' קט"ו): שהחמאה של נכדים מלפנים היו נוהגים בה היתר כירושלים ע"פ הרב הל"ק ט" (ח"א סי' א' והפד"ח בסק"כ

וכ"א). ומה ארבעים שנה בערך שאסורה מפני מעשה שהיה שערכו בה חלב. (וע"ע ככה"ח יד"ד סי' קט"ו אומ"א).

וע"י בדרכי תשובה סי' קט"ו שמביא את העובדה מה שהוחלט באסיפת הרבנים בשנת תרס"א שהיו שם ע"כ רבנים והחליטו לשנות המנהג מה שהיו נוהגים עד אז היתר בחמאה,

ולחשוש לאיסורא מחמת חשש זיוף ותערובות מרגארינה ע"י.ש. וכן שיש חשש זה גם כימינו כאמור לעיל. וכן מוכח בערה"ש: שבונינו ברוב המקומות אין אוכלין החמאה

שלחם (סי' קט"ו סעיף כ"ז), ובחכמת אדם (סוף כלל ס"ז) כתב: שבזמן הזה שמענו בבירור שמוציין החמאה בשומן של חזיר באכסניה (בתעשייה ביתית), וע"ע בערה"ש שם שמביא

בשם התשכ"ן ובתשובות ר' נתן. ומסכם שהנוהגים היתר בחמאה צריכים עכ"פ לידע בבירור שאין בזה זיוף ותערובת איסור. וכן נפסק לאסרה ע"י הראשל"צ מהר"י נסים זצ"ל

בספרו "יין הטוב" (חי"ד ע"י"ש). מהטעמים הנ"ל.

כשרות מוצרי החלב המוחמצים

מוצרי חלב מוחמצים, היות ויש המוסיפים בהם מוצרים שונים, יש להקפיד לקנותם רק ממקום המוחזק בכשרות או מאדם נאמן או שיש הכשר והשגחה על ייצורם. ומוצרים שעשו ע"י גויים, כתבו הראשונים שאסור (שו"ת ה"דב"ז ח"ו כ"א רצ"א, וכש"ח — אסיפת דינים, מע' חל של נכרי). שהרי הגבינה של גויים נאסרה במנזר אע"פ שהיא יבשה ואין לה צחצוחי חלב, ואפילו העמידו אותה בשרף האילנות, וכל שכן זה שעדיין הוא רך קצת, ואפילו נתייבש אסור, כי מה לי אם העמידו אותה בשרף האילנות, וכל שכן זה שעדיין הוא רך בדבר המוחמץ (דרכ"ז שם). ואין זה דומה לתמאת גוי לדעת המתירים, שתמאת לא נקפה בה אלא שומן החלב בלבד, לפיכך לא חששו לחלב טמא שאין בו שומן הנקפא. מה שאין כן בזה שהחלב כולו נקפא מחמת דבר המעמידו, ויש לחוש שמא יש בו חלב טמא (כנה"ג הגה"ט סק"ד בשם הר"א כן יעיש בתשובה כ"י). ובשו"ת חוט המשולש (כתשב"ץ ח"ד טור א' סי' לב) כתב: בענין האל-לבן שאפשר לזייפו בחלב טמא, ובכה"ח (י"ד סי' קט"ו אמ"ט) כתב: שיוגורט של עכורים שנקרא בערבי לבן, מן הכ"י בסוף סי' זה אסור אותו, שכתב שאין להעמיד חלב בחלב חמוץ של גוי עד אחר ג' פעמים (דהיינו: החמץ החלב וממנו הוחמץ עוד חלב וממנו הוחמץ בפעם הג'). אבל אם הוא בעיניה אסור, ומביא בשם הרב המני"ח, שלא היו נוהגים דיתר אלא דוקא בחמאה, והשאר היו אוסרים. ומשמע דגם כיוגורט נהגו לאסור, וכן בכרכ"י (בשור"ב או"ה ובחיים שאל ח"א סי' מ"ג): הביא דעת האוסרים כיוגורט. אמנם דעת הרב הקיק"ל בתשובה (ה"י"ד סי' ל"ח): האריך הרחיב בענין איסור כיוגורט והביא יותר מארבעים רבנים האוסרים את הכיוגורט והשיג על דברי המתירים וסיים דאפילו במקום שנהגו היתר יש לבטל המנהג ע"י ע"ש מש"כ בכה"ח שם אות נ' נא.

לסיכום: מוצרי חלב מוחמצים כגון חלבן, היוגורט וכו' אין לאכלם ללא הכשר והשגחה ובפרט בחו"ל, ואין לזלזל בזה, וע"ע להלן מזה.

שמנת

מהיא השמנת? ודרכי ייצורה

השמנת היא מוצר מחלב המתקבלת ע"י הפרדת השומן העולה על פני החלב הנמצא במצב של תנועה ושרומנו צף ועולה הודות למשקל הסגולי של השומן הנמוך מזה של החלב. ההפרדה נעשית ע"י מכונות צנטרופוגליות חשמליות, ויש מפרדים אותה גם במפרדות יד. ההפרדה נעשית בטמפרטורה מסוימת של 40—50 מע"צ. השמנת המתקבלת נבדקת בדרך כלל ע"י כמות השומן שהיא מכילה, מפטרים אותה בטמפרטורה של 90—95 מע"צ ומקדרים מיד לכ-10 מע"צ. אח"כ יוצקים אותה לאריות המקובלות לשיווק.

כן מכינים בדרך זו חלב בעל אחוז שומן מסוים. השמנת המתקבלת בהפרדה משמשת לעשיית חמאה. או לצריכה כמות שהיא, בטעם חמוצה או מתוקה או להקצפה. השמנת החמוצה מיוצרת בעזרת תרבותית טהורות של

החלב ומוצריו וכשרותם

חלב מוחמצים (מוחצסים) לבן, חלב חמוץ (דיון), קפיר, יוגורט

המחמצת

צרי חלב מוחמצים בד"כ מכינים ע"י מחמצת. כתעשייה מכינים את המחמצת הית מיוחדת בצורת נוזל או אבקה ומשתמשים בה במחלבות המפתחות אותה, ומוסיפים אותה לכל מוצר במחלבה (פרט לחלב השתיה). מלבדה מוסיפים עוד וצר מיוחד תרבות סגולית. המחמצת הנקראת "סתם" משמשת גם כתעשיית גבינות וקשות ולבן. את המחמצת מכינים מחלב רזה מפוסטר כשהוא בטמפרטורה של כ-100 מע"צ. בהוספת תרבות טהורה של החיידקים הרצויים שפיתחו במעבדה. בהשפעת החלב המיוצרת ע"י החיידקים מתפתח גבן עדין ללא הפרדה של מ"ל גבינה, וממנו את החלב המתוסס. ויש המכינים מחמצת זו מחמצת שניה ע"י הוספת 3-2 אחוז לחלב מחומם לטמפרטורה של 25 מע"צ ומערבבים אותה היטב ומשאירים אותה טהורה זו כ-20 שעות. ויש המכינים מזה גם מחמצת שלישית כנ"ל. בצורה זו מכינים ז עם חמציות מתאימה לייצור מוצרי חלב מוחצסים השונים. כין המוצרים של חלב הידועים ביותר הם היוגורט, חלבן, או האשל וכן הקפיר. אפשר להכין מוצרי חלב גם בצורה פשוטה, ע"י הוספת כמות קטנה של מוצר חלב מוחצם לתוך חלב או מפוסטר בטמפרטורה של החדר, החלב המוחצם מקודם מכל חיידקי חומצת והם מתסיסים את החלב שניתנו בו.

ו אשל

ינים מחלב טרי מלא או חמוש בסיוע מחמצת. בחו"ל קיים לכן בשם לבן-ערבכי שבו גם שמורים. כשרותו ע"י להלן בכשרות מוצרי החלב המוחמצים.

ינים ע"י חלב מוחצם עם מחמצת מיוחדת המוכנה מתרבותיות טהורות של חיידקים הפעילים במיוחד בייצור יעיל של חומצת החלב המשמש לייצור היוגורט בטעמו נ"י היוגורט עשוי בחמרים אנטיביוטיים, עיכולו מהיר מזה של חלב רגיל. כשרותו: קמן בכשרות מוצרי החלב המוחמצים.

א יוגורט כנ"ל בחוספת מיצי פירות או חתיכות פרי שונים וסוכר, משמש להזנת ונוער ומבוגרים. כשרותו: ע"י לקמן בכשרות מוצרי החלב המוחמצים.

פיר: מוצאו מקוקאו, מייצרים אותו ע"י חלב מוחצם עם תרבות מעורבת של לחיבת השימושית בכפיר צורת גרעינים שניקדם קזאין, הדומים לגרשיי כרובית. את החיידקים והשמרים. כשרותו: ע"י לקמן בכשרות מוצרי החלב המוחמצים.

ואצידופילוס

מה ליוגורט הניתן כתכשיר רפואי לחולי מעיים (יחד עם לקטוזה). כשרותו: ע"י מוצרי חלב המוחמצים.

החלב ומוצריו וכשרותם

מסוימים ומכילה 15 – 20 אחוז שומן. השמנת המתוקה משמשת לקפה ומכילה 2 שומן. השמנת להקצפה מכילה 32 אחוז שומן. כמוה השומן הנשאר בחלב. הירות פעולת ההפרדה, כשהיא איטית השמנת מכילה יותר שומן. לאחר הפרדת החלב, החלב הנשאר הוא החלב החכוש.

שמנת

האחרונים שחלב גוי שהועמד יום או יומיים עד שנעשה עד והתליון הוא שמן משמנת. והתחתון הוא חמוץ (שקורין זייער מילך): החלב השמן אם הוא עב. זה, וקל ממנה, לפי שאין לחוש לצחצוחי חלב, לפי שמעורבים בה ובטלים ברוב. כלל ס"ז סעיף ג' ע"פ האחרונים: דנו בדיני כוחו של גויים שאם היא עבה, יש מחזירין, שהרי חלב טמא אינו עומד ודומה לחמאה וקיל ממנה, דהתם יש לחוש י"א אטפאי מה שאין כן בסמעיני עבה אין חשש כזה דבטל ברוב. לפיכך במקום יותר בחמאה, הקילו בזה. ובענין השלחן קט"ז – כח, וכן בשו"ת צמח צדק יו"ד ת"ב שאין להקל כזה יותר מבחמאה והזכיה מרש"י ששומן החלב הוא ככלל ש"ש. אבל אם הוא עדיין צלול ששותין בו קפה, אסור לכ"ע, שהרי ידוע שיש בו ואינו דומה לחמאה כלל. ומכל מקום החלב החמוץ, אסור משום חשש תערובת (פרי"ח סק"א).

הכחוש שנשאר לאחר כירור השמנת או החמאה (ברטרמילך) שנעשו מחלב גוי. זהו לשותתו לצורך רפואה (שו"ת מלמד להועיל להר"צ הופמן, יו"ד סי' ל"ג). 2: שמנת אם היא עשויה מחלב ישראל וללא תערובות אסורות, דינה כדיון החלב להשגיח ולברר את כשרות החלב שממנה נעשתה. ושמנת שנעשתה מחלב גוי, זה מחלב שנחלב מפרה ובע"ח טהורים וללא תערובת איסור יש מתירים ויש בה. והיות והמתירים מדמים אותה לכשרות החמאה שלא גזרו עליה איסור אך חשש לתערובת איסור בחמאה (שומ"ח אסור וחלב טמא) וכפי שכתבנו לעיל זה (עיי"ש), ריש להחמיר בחמאה היום לקנותה כחול'ל בהכשר ושנעשתה הוא הדין בשמנת שכנראה, טוב להחמיר ולקנותה רק בהכשר ובהשגחה, ואין

אר מוצרי החלב

זא של גויים, והיינו אהר שמוציאין הגבינה מן החלב ונשאר הקום לכדו (מי תחזין את הקום שהוא המי חלב לברר, ומקפידין אותו ונקרא "דיקוטא" בבה"ח אומ"י) הביא דעת הפר"ח שמתיר, והחיד"א (כשו"ב) הביא דעת כמה רבנים 2: רבנו ירושתי"ל אוסרים ומענישים על הדיקוטא. וכ"כ הרב חקקי לב (חיד"ק סי' כמה פוסקים) לאסור, וכן מסיק להלכה. ובי"צ או"י כתב שאפילו במקום ר' בדברים אלו, שומר נפשו ירחיק מהם. 3: זקן של גויים: כתב שם (בכה"ח או"י מ"ו בשם הכנה"ג בהגה"ט או"י י"ד): לא לאכלו משום נסיוני דחלבא. וכן כתב לאסור בשו"ת הלק"ט סי' א' שלא היו 4: ולא אלא דוקא בחמאה והנשאר היו אוסרים, והיו מענישין בדין את המקיל בין יין בריקוטא. ועיי"ע מכ"ז באורך בדרכי תשובה סי' קט"ז ס"ק ל"ט.

אבקת חלב

אבקת החלב היא אבקה לבנה קקמת שבהוספתה למים נהפכת לחלב וגיל, מייצרים אותה בשתי שיטות, ע"י אידיי המים מחלב מפוסטר לתרכיז (בואקום) וייבוש התרכיז לאבקה בשיטת "דולד" שבה החלב מועבר מעל גלילים מחוממים דרכם מועבר אויר חם. והחלב מתייבש בשכבה דקה הנחתת לאבקה קקמת. או ע"י שיטת ספריי, שבה החלב מרוסס בלחץ דרך פיות צרות בטיפות ועירות כעין ענפל למיל גדול כמגדל בו יש וואקום ובטמפרטורה נמוכה ואויר חם. המים מתאדים מיד והאבקה נושרת על רצפת המיכל ומצטברת שם, שיטה אחרת, מוטל החלב המאודר על פלאטה מחוררת ומסתובבת וע"י הכוח הצנטריפוגאלי מותחת טיפות הערפל לתוך סילון של אויר חם, הטמפרטורה באיזור האיבוק אינה גבוהה מ-60 – 70 מע"צ באופן שהחלבונים אינם נפגמים והאבקה מסיסה במים לגמרי. אבקת האיבוק כוללת הרבה אויר שעשוי לפגום בשומן ע"י חימונו, לפיכך מייצרים אבקה זו עפ"ד מחלב כחוש.

אבקת החלב המיוצרת בעזרת גלילים ואינה נמסה במים, משמשת בעיקר כמזון לבע"ח (ע"ע לקמן). ואבקת החלב המיוצרת ע"י ריסוס נמסה במים ומשמשת כמזון לתינוקות ולייצור חלב ניגור ומוצרי חלב במקומות שאין בהם חלב בשפע. כן משמשת לייצור מזונות אחרים כמו השוקלאט, גלידה, ממתקים ודברי מזון אחרים. ויש מקומות שמוסיפים אותה ללחם ולאטריות ועוד. ניתן למצא את אבקות החלב בצורות שונות. אבקת חלב רזה, שמן, נמס ובלתי נמס. אורזים אותה בצורה שהתיה מוגנת מפני אויר, רטיבות ואור במיוחד, בגלל אפשרות קלקולה, בפרט אם היא עשויה מחלב שמן, משתמשים בה במהירות האפשרית לאחר פתיחת האריזה המקרית.

כשרות אבקת החלב

שאלת אבקת החלב שנעשת ע"י חלב גוי במפעלים כחול'ל (יש משתמשים בה גם בארץ במפעלי מזון שונים), נידונה ע"י כמה אחרונים. יש שהחמירו בה שאין דינה בחמאה שהרי אפשר לייבש חלב טמא כחלב טהור, ודינה כדיון חלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו שאסור שמה עירב בו חלב טמא, ובאבקה החלב שמא היא מחלב טמא או מתערובת חלב טמא (עיי' בחזו"א יו"ד סי' מ"א אות ד'). ויש מתירים אותה מטעם שאין זה ככלל גזירה חלב גוי, שהיא מיוצרת רק מחלב מבהמות טהורות (הר צבי יו"ד סי' קי"ג. אוצה"מ למחר"י משאש ח"ג תשובה אלף שצ"ב). ויש להעיר כיום היות ויש חששות שיערבו באבקה החלב שומן מן החי כדי להעשירה בשומנים או בדבר אסור אחר, ויש לברר היטב לפני השימוש בה את כשרותה.

כן קיימת אבקת חלב המשמשת לחונת בע"ח, ויש שמכילה שומן מן החי ע"ע לקמן בתחליף חלב לבע"ח.

ואבקת החלב המיוצרת מחלב ישראל, דינה כדיון החלב (ע"ע). ויש להשגיח שלא יערבו בה דבר איסור.

אבקת חלב ומוזן לתינוקות וכשרותם

תינוק שאינו יכול לנינוק מאמו או שאמו אינה יכולה להניק ומודקק לאכול אבקה

החלב ומוצריו וכשרותם

ר אבקת חלב וגילה כדלעיל כשרותה כנ"ל. ואם זו אבקת חלב מיוחדת שהמציאו אבקות חלב שונות לחינוקות ע"י מעבדות רפואיות יש לברר היטב את סוג י"ב כדלהלן.

ג. חלב אלו כמו שאומרים 'צרינים' ממלאים את מקום חלב האם על כל חכונותיו ונ. חלב אלו כמו שהתנוק כחדשי חייו הראשונים זקוק אך ורק לחלב אם ולא לחמוצתו. אבקת חלב אלו מכילים מלבד אבקת החלב גם שמנים צמחיים ויש אף שומן מן החי מטויי, סוכר החלב, מינרלים וויטמינים שונים.

גם אבקות חלב אחרות המיועדות לחינוקות חולים שאינם מעכלים חלב, או 'רגישים לחלב ולסויה' (חולי ציליאק).

ז. אבקות החלב האלו מיוצרים היום בחו"ל פרט לאבקת חלב אחת המיוצרת בארצות הברית. אבקת החלב המיוצרת היום בחו"ל אין עליהם הכשר על 'יצורם' (וכבר בספר מנחת יודא להרה"ג ש. י. גרוס בעהמח"ס 'נפש ישעיהו' ע"ש). ואם י' כהכרח ע"פ פקודת הרופא להאכילו מאבקות חלב אלו שאין עליהם הכשר, מש לשם כך רק בכלים מיוחדים וכשהדבר אפשרי יש להפסיק מלהאכילו לך ולעבוד לאבקות חלב שאין עליהם חשש שמכילים איסור.

כאבקות החלב האלו מלבד שהחלב הוא חלב גוי ויש להמנע מלהאכילו לחינוק ל דבר שיש בו חשש איסור. עיין ברמ"א י"ד סי' פ"א סעיף ו' ע"פ מה שאומד ע בכל מה שאפשר מלהאכיל דבר איסור לחינוק כי זה מזהק לו בזקנותו וממנו ע י' עיין בספר קדושת לוי (פרשת שמית) שכונת חו"ל: בלידת משה כתוב ששאלה י' אה לבת פרעה: האלך וקראתי לך מינקת מן העבריות, ופירש רש"י ז"ל על מצריות רבות ולא רצה לינוק מי שהוא עתיד לדבר עם השכינה ממצריות כי לבוא מפי השכינה לא רצה לינוק מטמא עכ"ל... ואפשר כמו שאמרו חכמי"ל ש רבינו נכוה בפיו כשנטל הגחלת וכו', כי בתיה בתחילה נתנה למינקת מצרית י' נפלה טיפת חלב טמא על שפתו ושם נכוה, שעמיד לדבר עם השכינה וצריך אף ממצע חלב טמא. מזה נראה כמה שחמור ענין שתיות חלב גוי. ויש עוד זורים בכמה סוגי האבקות הנ"ל שמכילים שומן מן החי מנבלות וטריפות. ולכן קום שאפשר יש להאכיל את החינוק באבקה שאין עליה חשש איסור.

זאת באבקות שיש הכרח להאכילם לחינוק ושיש בהם חששות איסור יש לייחד מיוחדים ולהזהר להוציאם ולהפרידם לבר, ואחר גמר השימוש באבקת הג"ל יש ע"י הגעלה כדיום. וכן יש אבקות שבפסח יש כלפיהם חשש חמץ לפסח יש בהם כנ"ל ולייחד להם כלים מיוחדים לכן. והקב"ה ישלח רפואה שלימה לכל ישראל לקטנים וגדולים יחד ולא נצטרך להגועל במאכלות אסורות ח"ו.

ח. הרבים הנני מציג כאן רשימת אבקות חלב ומזון לחינוקות מחו"ל וכשרותם.

י"ל א"ח מחו"ח לחינוקות שאינם מעכלים חלב, מיוצר על בסיס סויה (תוצרת חו"ל). פרווה.

י"פ א"ח המשמשת כתחליף לחלב-אם לילדים בריאים מיוצר בחו"ל בצורת י"ג.

אבקת חלב לילדים

קצו.

אוסטרופיד נול, כנ"ל יש חשש שמכילה חלב ובשר שומ"ח טויי (מדה"כ העה"ח חשר"מ).

אנסורדיום מזון מרוכז נול בפחיות לילדים. יש בו חשש איסור (שם).

בריקט מזון לחינוקות חולי כרסת (ציליאק) המגלים רגישות לדגנים והוא קמח נטול גלוטן. פרווה.

גלוטראא מזון לחולי כרסת (ציליאק) כנ"ל מיוצר ע"י בראד-מיקס ארה"ב. פרווה.

וכפסח הוא כחשש חמץ (מדה"כ שם).

כומפליין מזון לילדים הסובלים מבעיות עיכול משווק באנגליה. פרווה.

מטרנה אבקת חלב מתוצרת הארץ. חלבית.

נוטרמאין אבקת חלב מחו"ח לחינוקות וילדים הרגישים לחלב או סויה יש להאכילה רק לחינוקות הזקוקים לזה ע"פ פקודת הרופא. כל זמן שיש הכרח בכך. מכיל תערובת חלב

ובשר (מכיל אגוזים המגדל על קרקע מזון בתערובת בשרי). ויש להזהר בכלים מיוחדים לשם כך.

סוסטקל תו"ח, מזון לחינוקות, ילדים ומבוגרים הסובלים מבעיות עיכול וחוסר משקל

משווק בארה"ב. חלבי.

סימילאק (רגיל או בתוספת ברזל) אבקת חלב מחו"ח מפורסמת המשמשת כתחליף

לחלב אם לילדים בריאים חלבית. הסימילאק בתוספת ברזל יש כלפיה חשש חמץ לפסח (מדה"כ שם).

וכספר מנחת יודא (להרה"ג שלום י. גרוס בעהמח"ס 'נפש ישעיהו') אסר להשתמש

בסימילאק מכמה חששות עי"ש. ועכ"א דינו כמו כל חלב גוי ואם אפשר להמנע ממנו ולהשתמש באבקת חלב אחרת שיש לה הכשר עדיף.

ס.מ.י. S.M.I. א"ח מחו"ח מכיל חלבי ובשרי וויטמין חשוך לפסח (מדה"כ שם).

ס' 26. S. כנ"ל.

פרוג'סטמיל א"ח מחו"ח לחינוקות וילדים הרגישים לחלב או סויה, חלבית, ויש חשש לחמץ בפסח.

פרוסובא א"ח מחו"ח לחינוקות שאינם מעכלים חלב. פרווה.

תחליף חלב לבע"ח

היות והמזון הטבעי של היונקים למיניהם הוא חלב אמם. חלב זה בבע"ח שמוחזקים לייצור חלב (פרות, עזים וכבשות) הינו יקר ונחלב למטרה למכור, מתפשטים תחליפים זולים יותר לחלב להנפק היונקים של בע"ח אלו.

שני המרכיבים היקרים בחלב הם: שומן החלב והקואזין (המרכיב העיקרי של חלבון חלב, ע"ש). מכאן שבתחליפי חלב המיוצרים מוחלפים בעיקר שני מרכיבים אלה. את שומן החלב מחלפים במלואו בשומן צמחים ויש שהחליפיהו בשומן דבר האסור לפי ההלכה (ראה להלן). את הקואזין מחלפים באופן חלקי ע"י החלבון שכמי גבינה ע"י חלבון צמחי מעובד.

לתחליפי החלב מוסיפים גם ויטאמינים ומינרלים ולרוב גם חומרים אנטיביוטיים

חלב טמא

חלב שמקורו מבהמה או חיה טמאה [האסורה באכילה], כגון חלב גמלים חמורים, סוסים, "דבר אחר" [חזירים], אסור באכילה.⁵ יש הבדל מהותי בין חלב מבהמות וחיות טהורות, לחלב שמקורו בטמאות חלב טמא אינו מתגבן, כלומר אינו נקשר, ואי אפשר לייצר ממנו גבינה או לחבוץ ממנו חמאה.⁶

חלב טריפה

בהמה טריפה, גם החלב שלה אסור, כדין היוצא מן הטמא. מעיקר הדין אין לחשוש לגבי בהמה סתם שהיא טריפה, הואיל ו"רוב בהמות כשרות הן", אולם כיום נתרבו הטריפות ברפתות בגלל ניתוחי קיסריים, ניתוחי וטו, דקירות בבטן להוצאת גזים, ניתוחי היפוך קיבה וכדו'. ואם כי עדיין כמות הטריפות קטנה, והחלב מבהמות אלו בטל ברוב. אך יש עדיין בעיה של ביטול איסור לכתחילה בערבוב חלב זה, עם חלב רגיל על מנת לבטלו.

5. בבורות ה' עמוד ב': "כל היוצא מן הטמא טמא, והיוצא מן הטהור טהור". ולימוד "זבת חלב ודבש" אינו חל, מתוך כך שכל הכתוב איסור גמל אחד לבשר ואחד לחלב, או מבט יענה שביצתה אסורה, וכן לכל הטמאים שביצתם וחלבם אסורים.
 6. באר היטב סימן רי"ז לגבי חמאה שהיא ללא תוספות כשרה, שולחן ערוך יורה דעה סימן קט"ז סעיף ג' אלא שיש חשש אחר בגבינה שהחומר המגבן הוא מטריפה או מגבילה.
- היום יש אפשרות לחוסף שומן טמא לחמאה בלא שיכירו בכך, והתריעו על כך: החכמת אדם כלל ס"ז, והפרי תואר על יורה דעה לרבנו חיים בן עטר סימן קט"ז סעיף ג', ובדרכי תשובה יורה דעה סימן קט"ז.
- ועוד מובא "בין הטוב" לראשון לציון מהר"י ניסים זצ"ל.

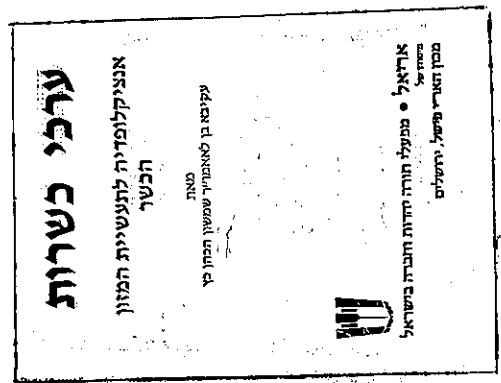
חלב

"זרד להצילו מיד מצרים ולהעלותו מן הארץ ההיא אל ארץ שו ורחבה אל ארץ זבת חלב ודבש" [שמות ג, ח].

מהבטחה זו אנו למדים שהקב"ה מתיר לנו אכילת חלב, ואין בו מש איסור אבר מן החי, ולא איסור משום היוצא מן הטמא. בפרשת כי מעשרות מוצאים אנו על קיום ההבטחה "כאשר נשבעת לאבותינו ארץ ז חלב ודבש", ואכן ארץ ישראל משתבחת בתנובת החלב הגבוהה בין בעולם. למרות זאת, אנו מייבאים מחו"ל מוצרים המכילים אבקת ח חלבוני חלב, וחמאה, בגלל תנודות חריפות של כמויות במשך הח וההבדלים בין תנובת החלב בחורף לתנובת החלב בקיץ.

החלב נוצר בפרה מדם שנעכר.³

החלב עצמו מורכב מחלבוני החלב: קזאין, אלבומין, גלובולין, וס החלב, לקטוז, וכן יש בו מינרלים, ויטמינים ואנזימים בשיעורים נמוכ הקזאין, הנמצא בחלב בשיעור של כ- 4%, הוא החשוב ביותר לתעש הגבינה, וכן חשוב הוא ביותר להזנת האדם, התינוק, ולהבדיל הזנת העג נפרט סוגים שונים של חלב שיש בו בעיות כשרות.



1. בבורות ו' עמוד ב', טור יורה דעה סימן פ"א.
2. רש"י דברים כ"ט, ט"ז.
3. "דם נעכר ונעשה חלב", בבורות ו', עמוד ב'.

ונוותו הרבים יש אחוז גדול של חלב בארץ הקודש, שנחלב בשבת על י' יהודי, נהוג לאסור עולמית¹⁰, ויש להקפיד לקנות חלב שאין בו חשש ילול שבת, או מכשלושים מקומות, שחולבים בהיתר, או עי"י גוי, או על י' מכוניות חליבה שמוותרות, וגם חלב זה אסור בו ביום.

ד' הכשרות מקפידים לספק תוצרת חלב רק ממשקים השומרים שבת י"ן.

יש המתירים היום חלב עכו"ם במקומות שבהם יש פיקוח ממשלתי, הבודק מדגמית באופן קבוע את החלב, ובוה מסתלק חשש ערבוב חלב טמא האסור גם על ידי הממשלה. היתר זה נקרא בפי הפוסקים "חלב הקומפאניס", חברות בלע"ז, על שם הפסק המפורסם של הגאון הרב משה פינשטיין בספרו "אגרות משה"⁹.

חלב שבת

לבעיית החליבה בשבת שני פנים. מחד גיסא באיסור הלכתי משום חילול שבת. מאידך גיסא אי חליבה גורם צער לבהמה. ההלכה מתחשבת ב"צער בעלי חיים", ויש אופנים שונים של חליבה לצורך שימוש בחלב באופן המותר, כגון באמצעות מכונה חשמלית אוטומטית, או עי"י נוכרי. ומותר לחלוב אם החלב הולך לאיבוד כגון שחלב על הארץ, או לתוך כלי ששם בו חומר שמפסיד את החלב מאכילה.

שבת צ"ה ב' חייב משום מפיק.

רמב"ם שבת פ"ח ה"ז.

שולחן ערוך סימן ק"ב במגן אברהם.

ש"ך סי' קי"ט ג': "לוקחים רק מאדם שהוחזק בכשרות".

דרכי תשובה קט"ז ד'.

שו"ת כתב סופר או"ח ג'.

משנה ברורה ש"ה סעיף קטן ע"א.

שמירת שבת כהלכתה פרק ל' סימן כ"ח.

דת והלכה לגאון הרב משה שטרנבוך שליט"א סימן ד', ובהערות שם כתב אפשרות,

שהיכן שיש היתר, יש להחמיר טפי.

9. "חלב הקומפניס" - חלב החברות הגדולות שיש עליהן אימות השלטון, אולי אין חשש

חלב עכו"ם, כלומר שעירבבו חלב טמא "אגרות משה יו"ד חלק א' סימן מ"ז.

וכן כתב החזון איש [נורה דעה סימן מ"א], שבמקומות שיש פיקוח ממשלתי יש מקום להיתר.

הרה"צ רבי צבי פסח פרינק [הר צבי ק"ג] התיר אבקת חלב מהטעם של ספק ספיקא,

שכן יש ספק אם יש חלב אסור, ואם יש ודאי נתבטל ובלי גזירה חדשה לא נאסור.

משפחת מוצרי החלב

החלב מפוסטר בשבעים עד שמונים מעלות, בגלל חיידקים שעוברים אליו מן הבחמה, וכן על מנת להאריך את אורך חייו.

חלב הומוגני [חלב בשקיות]

חלב שעובד על מנת שלא יצוף השומן על החלב שהוא כ- 3% מהחלב. כן ניתן להפריד את השומן לפני הפיסטור, ולהחזירו בשיעור נמוך יותר, ואז מקבלים חלב דל שומן, ובו השומן הוא בשיעור 1% בלבד.

חלב עמיד

חלב שעובר פיסטור בטמפרטורה גבוהה בזמן קצר, ויכול להשמר כשעה חודשים ויותר ללא קירור.

חלב מרוכז

לחלב זה מוסיפים בדרך כלל סוכר, הוא נמכר בעיקר בשופרות או בקופסאות, ושומר כשנתיים ללא קירור. לעתים מוסיפים לו לקטוז, כדי שלא יוצרו בו גבישי סוכר, "קריסטליזציה", לאחר זמן. משתמשים בו הרבה בתעשיית הממתקים והגלידות. כן עושים ריבת חלב [ממרח כעין דבש] באמצעות הרתחה של החלב המרוכז.

חלב מעוקר

כחלב עמיד, עשוי בתהליך המאפשר שמירתו לאורך זמן בבקבוקים סגורים.

חלב מותסס

חלב שהוסיפו לו תרבות חיידקים, "מחמצת", על מנת להתסיס סוכר החלב [לקטוז] שבו, והוא נמכר כמשקה, כמו ריווין. אזהרה: יש ומוסיפים בחלב, בעיקר בחלב דל שומן, ויטמינים. ולעתים הדבר אינו מצוין על האריזה, ויש לבדוק את כשרותם ומקורם.

גבינה

תעשיית הגבינה היא מורכבת מאוד, ועל אף כל השכלולים, הידע והעזרים הנמכרים בשוק התפשי, היא דורשת מגע יד של מומחה.

א. החלב שממנו מיוצרת הגבינה, הוא חלב פרה, חלב כבשים, חלב עיזים, ואף אבקת חלב [ע"ע], שלה יש שלשה סוגים של יבוש. וקיים הבדל בטעם במוצר הסופי.

ב. לחלב יש טעמים שונים, הגורם המרכזי הוא תזונת הבהמה. אם הבהמה אכלה גזר, החלב יהא מתוק. ואם אכלה מזון שמעורב בו שומר, החלב יהא מר. יש מיקרים שפרות קיבלו אונטיביטיקה נגד מחלות, וחלב כזה לא יתן למחמצות [חיידקי החלב] שאנו מוסיפים בתהליך לפעול את פעולתם.

ג. הגבינות מתחלקות למותססות ולשאינן מותססות, כלומר לגבינות שהוסיפו להן מחמצת, ובכך התסיסו את סוכר החלב או לא. המחמצות בישראל נקנות מחברת "ויסבי" או מחברת "הנסן", באירופה. הואיל וגדלות בדרך כלל על חלב עכויים, או אבקת חלב עכויים, עושים להם שלוש או ארבעה העברות / ביטולים! בשישים, כלומר מוסיפים לשישה ליטר חלב פחות ממאה גרם מחמצת, ומזה שוב מרבים שלוש פעמים. ניתן לרבות בדרך זו כמעט אין סוף פעמים, אך יש להקפיד שבין ביטול לביטול ימתינו כעשרים דקות, על מנת שהמחמצת תספיק לפעול משהו לפני העברה נוספת.

11. כן כתב בבית יוסף טור יורה דעה סוף סימן קט"ו, דלאחר ג' פעמים כבר כלה החלב עכויים, וכן פסק הטי"ז שולחן ערוך יורה דעה סימן קט"ו סעיף קטן י"ד, ועיין עוד בכף החיים יורה דעה סימן קט"ו.

מהחלב מכינים גם לבן, אשל, יוגורט, פריגוט, ביו-יוגורט, שמנת וקוטג'. אלה מכילים תוספות של מחמצות, בין בזול בין באבקה שהן המתסיות את הקטטו, סוכר החלב. יש לראות שיהא למחמצות הללו הכשר המאשר שניתן להשתמש בהן. אם נעשו מחלב עכו"ם יש לעשות ביטולים [ע"י לעיל ובהערה 11].

בפריגוט מוסיפים על היוגורט פירות וסוכר או גלוקוז, וכולם צריכים בדיקה, ואין לאוכלם ללא השגחה צמודה. כן יש לבדוק את המייצבים¹³ וצבעי המאכל.

ביו-יוגורט מכיל חיידק נוסף¹⁴, המתגייש בקיבה ועוזר בעיכול המזון, ויש לבדוק מקורו וצורת הריבוי [ע"י ערך תעשיית אנוימים].

השמנת עולה על פני החלב וצפה בגלל משקלה הסגולי הנמוך. היא נחלקת למתוקה, שבה משתמשים לתעשיית החמאה, וחמוצה, שלה מוסיפים מחמצות, מפסטרים אותה, מקוררים, ואורזים בכוסיות. ישנן רמות שונות של אחוזי שומן, והדבר ניתן לויסות בהפרדות תעשיות בצנטריפוגה, שכן ככל שההפרדה מהירה יותר, כך יהא אחוז השומן נמוך יותר.

יש שמדמים את השמנת לחמאה, שהרי חמאה אינה נעמדת מחלב טמא, ומתירים להשתמש בה אף בחלב עכו"ם. יש האוסרים משום חשש לתערובת איסור חלב טמא או שומן מן החי.

חמאה: מן השמנת מיצרים חמאה ע"י חביצה שהיא בעצם ריכוז השומנים מן השמנת לגוש אחד ע"י פעולה מכנית כגון בצורה סיבובית. כיום יש שמיצרים ישר מן החלב חמאה בלי לעבור תהליך של שמנת. יש לבדוק שאין לה כל תוספים או עירבוב מרגירנות או חלב טמאה. ע"י הערה 6 לעיל.

13. מייצב יכול להיות גילטין [ע"י] או עמילנים [ע"י].

14. אצידופילוס, שמו של החיידק.

על מנת להקריש את הגבינה מוסיפים לה חומר המקביל ל"רנט" [מסו]. רנט או לאב, הינו חומר הקיים במסס קיבת העגל, ועוזר לו לפרק מחלב אמו את התחלבון הדרוש לו לגדילתו. די לשים אותו ביחס של אחד למאה אלף. יש חילוק הלכתי בין רנט מנבילה, שאסור בשימוש, לבין רנט ממסס שחוטא, שמוותר. ניתן אף להפיקו מקיבת עופות. ניתן ליצר מקבילה מצמחים. היום מיצרים רנילו או צימנון, הזהה בהרכבו לרנט, ע"י תעשייה ביוטכנית, מאנזים על מצעים, שצריכים בירור [וע"י עמוד 79 הערה 9 ופרק אנוימים עמוד 178].

יש גבינות שנמכרות טריות ויש גבינות העוברות תהליכי הבשלה במשך שנה ויותר. [ראה תמונה]

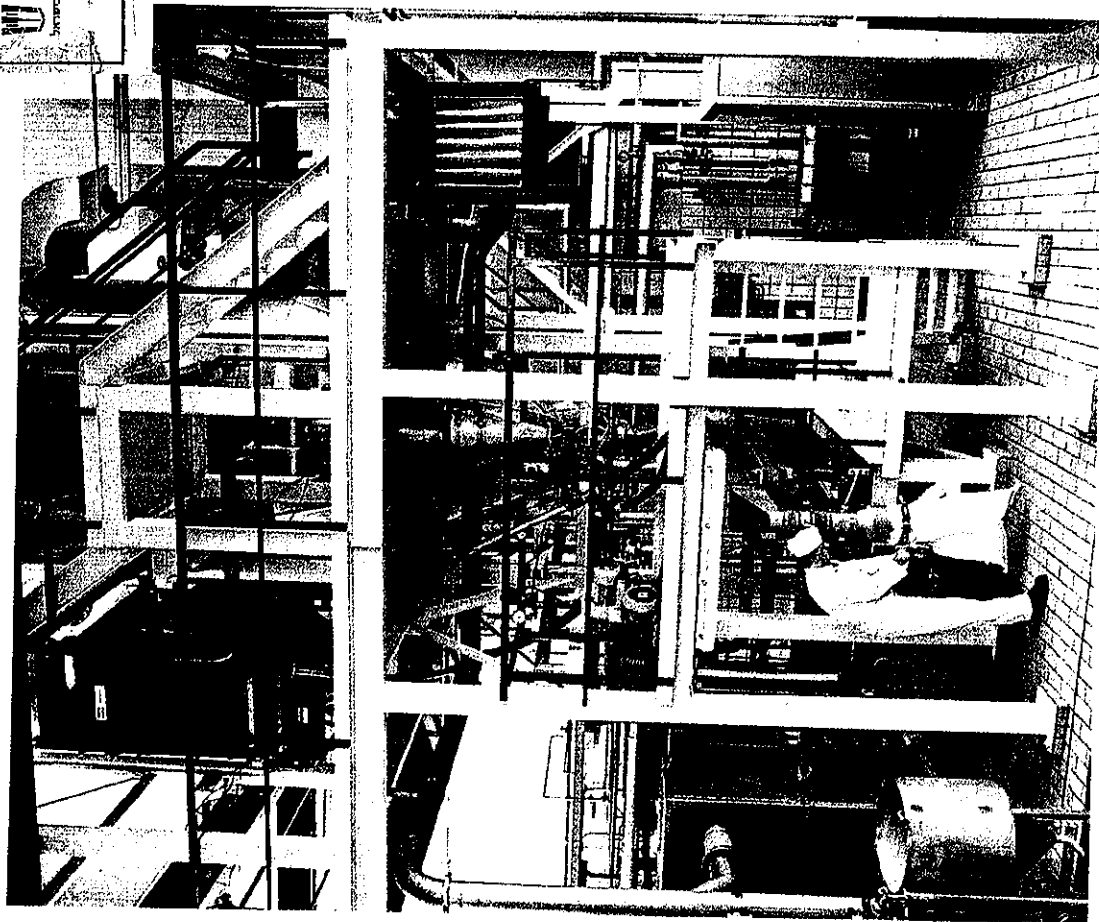
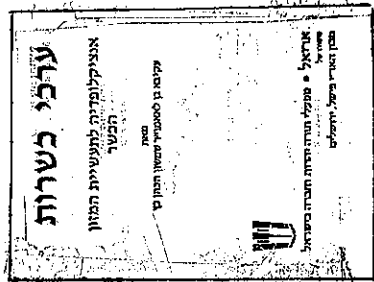
לגבינות אפשר להוסיף מלח, תבלינים, פרורי ירקות, זיתים וצבעי מאכל. בנוסף לכך, לגבינה צחובה ניתן להוסיף אנטול, דהיינו חיידקים היוצרים גז בתהליך ההבשלה, ובזה נוצרים חורים כמו בלחם. עובשים, היוצרים את העורקים הכחולים בגבינת הרוקפור, וציפויים, כווקס או שומן אחר. בסוף התהליך, ויש לבדוק כל תוסף לגופו.

גבינות מותכות: מיוצרות בדרך כלל מגבינות שמחוזרות מן החנויות. מוסיפים להן מלחים, נתרן או זרחן הנתרן, גבינה או אבקת חלב, ומתיכים. יש לבדוק שלא נתערבבו חזרות של מפעלים שאין להם כשרות, או אריוות פגומות.

אורדה [ריקוטה]: במי הגבינה שאוספים נשאר עדיין כ- 1/2 % קזאין, סוכר חלב [לקטוז] ופרורי גבינה. ניתן להרתחים, וליצר מהם גבינה מתוקה במקצת. כלומר, מכל אלף ליטר של מי גבינה, מקבלים חמישים ק"ג גבינה, אחר הרתחתה וסינון הנוזלים [ע"י הערה 18].

גבינה רוקפור: גבינה רכה שמנה בעלת עובש ועורקים כחולים, הנוצרים מעובשים המוסיפים לה בתהליך ההבשלה.

בשעת השגחה בייצור גבינות, יש להקפיד על מקור החלב המגבן [המעמיד], שאליו רוצים להוסיף רנט מקיבת עגלים. במקום שיש לגוי אינטרס להשביח את הטעם, אין לו נאמנות של "אומן". כן יש לפקח על תוספות המחמצות, התבלינים, הירקות, העובשים וכו'.



באדיבות תנובה

אבקות חלב

אבקות החלב הינה הבסיס לתעשיית הגלידות, והיא מרכיב מרכזי בתעשיית השוקולד, הממתקים ומיני המאפה. חלק גדול מתעשיית הגבינות בנויה היום על אבקות חלב, בשל זמינותה, מחירה, ונוחות העבודה איתה.

ייצורה נעשה בייבוש בדרך כלל בספריי דרייר, שהוא מגדל גבוה שבו מתזים רכו חלב או חלב לתוך מיכל שיש בו אויר חם, והאבקה נושרת לתחתית המיכל. יש כארבעה סוגי ספריי דריירים, ויש הבדל מהותי להלכה בין אם צינורות חימום האוויר נמצאים בצדו הפנימי של המיכל, או מחוצה לו. יש הבדל גם לגבי צורת הניקוי לפני ההכשרה [אם בכלל ניתנת אפשרות לנקות]. יש גם המייבשים על גלילים. לצורת הייבוש השלכות לגבי ממיסות האבקה והרכב החלבונים שבה.

לרמת הייבוש יש 3 סוגים: LOW, MEDIUM, HIGH. אבקה ניתן לייבש אף מחלב טמא או תערובתו. לכן יש שאסרו אבקות חלב ממפעלים בחו"ל¹⁶, יש שהתירו הואיל ואבקות חלב לא היתה בכלל הגזירה. והיא מיוצרת במפעלים גדולים ויש חוק מדינה האוסר לערבב, ולא ידוע על יצור מחלב טמא אלא רק מטהור¹⁷.

בתעשיית המזון בישראל מוסיפים פעמים רבות אבקות חלב חו"ל, ואין מסמנים זאת, למרות שמסומן "כשר".

באבקות חלב יש שמוסיפים ויטמינים ושומנים, בעיקר כשהם באות כתוספת למוצר מאפה איכותיים, וצרף זהירות רבה.

16. חזון איש יורה דעה סימן מ"א אות ד'.

17. שו"ת הר צבי יורה דעה ק"ג. אוצר המכתבים למהר"י משאש חלק ג' תשובה אל עצי"ב, אגרות משה יורה דעה חלק א' סימן מ"ז.

גלוטן אבקה: פרווה.
 כומפלין: פרווה אנגליה.

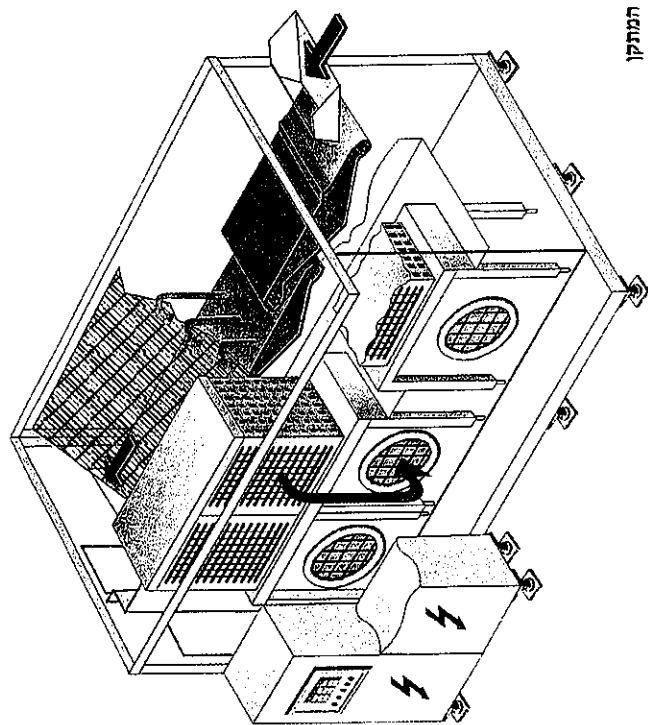
בכל מקרה יש לפנות לרב ולהתייעץ עמו, כי לפעמים טובת הילד היא שיאכל מזון עשיר בקזאין. יש הרבה סעיפים להקל, אם זה בכלל חלב מי גבינה, ואם בכלל הגזירה ו"היתר הקמפניס" ויש שילד נדרש לאוכלם. יש תחליפים לפגים שיש בהם עוד חששות כבשר מן החי ושומן "דבר אחר", ובשר בחלב, רצוי להתייעץ עם רב המבין גם בתהליכי המזון וגם ברפואה.

תחליף חלב לבעלי חיים
 תחליף המיועד לעגלים, והוא זול לאין שיעור מחלב פרה. אלא שיש שמעורב בו שומן "דבר אחר", ושומן מן החי, ויש בעיה הלכתית בהמסתו במים חמים עבור העגלים שכן זה מבשל בשר בחלב, ואוסר אף את הכלים, ואסור בהנאה. ויש למצוא תחליפים שבהם תוספת השומן תעשה ממקור צמחי.

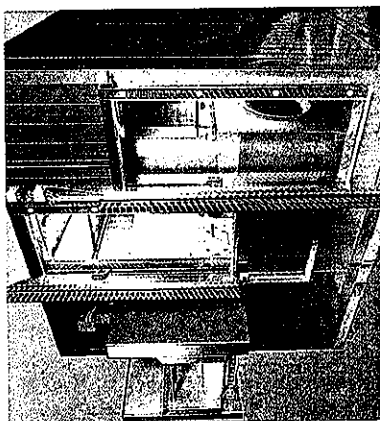
אבקת חלב לתינוקות
 היות ויש הרבה נשים שקשה להן להניק, בעיקר בעולם המודרני, חופי הצירנים תחליפי חלב אם. חלב אם שונה מהרכב חלב פרה בכמות החלב בעיקר הקזאין, וכן בוויטמינים ומינרלים. [במאמר מוסגר, יש לציין שכיו יש חזרה לחלב אם מקורי, כי אין לו עדיין תחליף מדויק, ויש חשיבו עצומה ליניקה, לגידול הילד, למערכת החיסונית שלו, ולקשר חזק ב התינוק לאם].
 מקובל כי התחליף הקרוב ביותר לחלב אם הינו המטרנה, אלא שהחלב ש הינו חלב עכ"ם, בעיקר מפני מרכיב הקזאין שבו. עדיין אין מפעל בעול שמייצרו מחלב ישראל, שכן יש לייצרו ממנו גבינה¹⁸, ויש צורך בכמויו עצומות של מים אלה שנעשו מחלב ישראל. בליטר חלב יש רק חצי גר קזאין.
 לאחרונה ניסו לייצר מזון תינוקות [מטרנה] בהשגחה מהודרת, אלא שעשו זאת ללא תוספת הקזאין, ובכך פתרו את בעיית ההידור בכשרות, ו התוצר אינו דומה לחלב אם.

להלן רשימת תחליפי חלב האם העיקריים. יש תינוקות הרגישים לחל ולכן עליהם לשתות משקה על בסיס סויה כמו סימלק. ויש הרגישי לגלוטן [חולי ציליאק].
 סימלק, איזומיל: פרווה על בסיס סויה.
 מטרנה, חלב עכו"ם בהכשר רבנות נתניה.
 מטרנה חלב ישראל [אינו דומה למטרנה הרגיל] בהכשר בד"ץ הע' החרדית.
 ברקט: פרווה לחולי ציליאק.

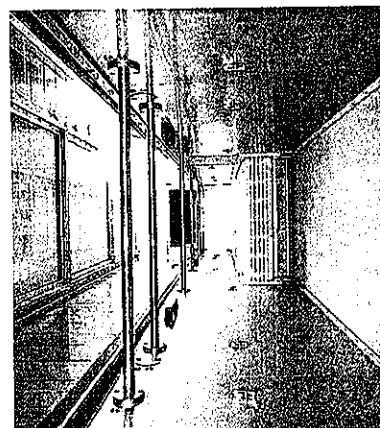
18. מי חלב: שו"ע סימן פ"א הלכה ה': נסובא דחלב. מרן השולחן ערוך אוסר מי ו לעצה אחת, והרמ"א מיקל ולעזת מרן, לכאורה, יהיו אסורים המים שעל חלבן גבינת אורחה / ריקוטה וכדו'.
 חלב כחוש שיוצא מן השמנת בתהליך הפרדה יש שהתירו לשתותו לצורך רפו שו"ת דב"י חיו" ב' אלפים רצ"א, ובשדה חמד אסיפת דונים מערכה חלב וכרים. ערוך השולחן קט"ו כ"ח, שו"ת צמח צדק יו"ד ע"ח.
 ראה פרי חדש יורה דעה קט"ו קטף כ"א, שו"ת מלמד להועיל יורה דעה סי' כ



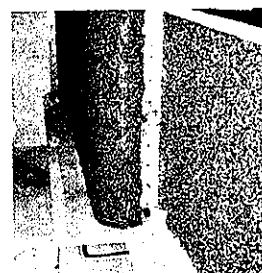
תרשים המתקן



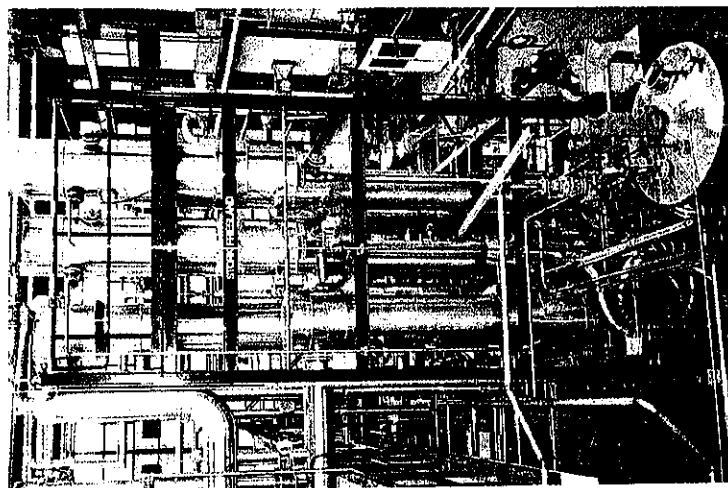
מיטת להקפאה ויצאה



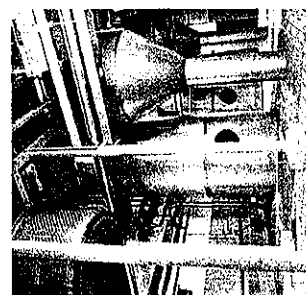
מראה מנהרת הקירור מבפנים



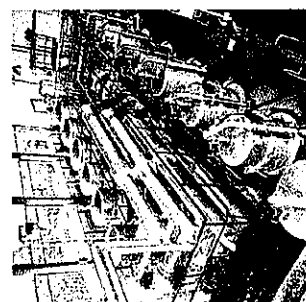
כך נראים תרדמות והפירות אחר הקפאה - אין שינוי במידות או בצבע



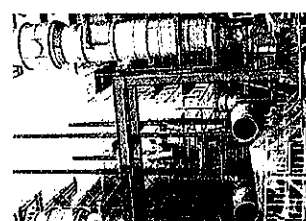
הבשלת גבינות



תחנית המרכז



קומה עליונה של המתקן



מפעל בהקמה

הלכות חלב גויים

עמא דבר

שורית בעניני כשרות

עם תוספת טקסט הולנד מן השולחן ערוך ודברים נוספים

מאת

עמום אדרעי

ספר הספרים

הכשרות כהלכה המסדקולטורה לכשרות ופיקוח

דפוס

בשנת תרפ"ח ותר"ט
בארץ ישראל

א. בענין אבקת מי גבינת גויים, אין להחזירה.

ב. בענין אבקת חלב גויים שיוכשה בתערובת סוכר וקקאו, עמדת כב' מרן הראש"ל שליט"א להחמיר בכל אבקת חלב שנעשתה מחלב עכורים. ובענין הנ"ל (שעירבו בחלב סוכר וקקאו לפני הייבוש) אין להחזירה אף למקילים כאבקת חלב גוי.

והנני מאחל לכב' שנה טובה וגמר חתימה טובה.

בכבוד רב

הרב עמרם אדרעי

יועץ הראשון לציון הרב הראשי לישראל
לעניני כשרות

סימן מג

כשרות המסקרפון (מאכל חלבי נפוץ באיטליה) שנעשה

מחלב גוי

שאלה שקיבלתי מהרב אליהו ריקטי שליט"א סגן הרב הראשי לק"ק מילאנו באיטליה בענין כשרות המסקרפון שהוא מאכל נפוץ אצלם באיטליה שנעשה מחלב גוי, אם אפשר להקל בו ולהחשיבו כדין חמאת גויים שהחזירה חז"ל. השוכחי שכתבתי היא כדלהלן.

בע"ה תשרי תשנ"ה

לכבוד

הרב אליהו ריקטי שליט"א

סגן הרב הראשי לק"ק מילאנו

איטליה

(א) כשרות אבקת מי גבינת גויים.

(ב) חלב גוי בתערובת של סוכר וקקאו שייכשווהו לאבקה, אם יהיה מותר.

בתחלת תשרי תשנ"ג קיבלנו מכתב שאלה מהרב אהרן נשר שליט"א רב מפעל עליית ברמת גן בו הוא שואל בענין כשרות: (א) אבקת מי גבינת גויים. (ב) חלב גוי בתערובת של סוכר וקקאו שייכשווהו לאבקה, אם יהיה מותר. לאחר העיון בדבר כב' מרן הראש"ל הורני להשיבו כדלהלן.

בע"ה ח' תשרי תשנ"ג

לכבוד

הרב אהרן נשר שליט"א

עליית

ברמת גן

לאחר מכאן השלום:

בחשוכה לשאלות כב' במכתבו מיום ט' אלול תשנ"ב - בענין: (א) כשרות אבקת מי גבינת גויים. (ב) חלב גוי בתערובת של סוכר וקקאו שייכשווהו לאבקה, אם יהיה מותר.

כב' מרן הראש"ל הרב הראשי לישראל הורני להשיבך כדלהלן.

לאחר דרישת שלום כח"ד:

הנדון: כשרות ה"מסקרפון" - (מאכל חלבי נפוץ באיטליה)

קיבלתי את מכתב שאלתכם, והנני להתנצל על איחור תשובתי אליכם, מסיבות שונות שאינם תלויים בי. וכעת לאחר שהתפנית הנני לענות לכם על מכתב שאלתכם אלי בענין כשרות המוצר הנ"ל העשוי משמנת חלב, ולפני שאכתוב את חו"ד בדון הנ"ל, אחזר כאן את אופן ייצורו לפי מה שכתבתם במכתבכם אלי.

ייצור ה"מסקרפון" נעשה ע"י הפרדת השמנת מהחלב ע"י צנטריפוגה (כמו בעשיית חמאה) אך לאחר ההפרדה כשהיא עדיין חצי עבה עוברת סטריליזציה בחום של 18 מעלות צלזיוס, וע"י זה היא הופכת להיות נוזלית, אך יחזר סמיכה מחלב. אחר כך מערבבים בה חומצה ציטרית המשמשת לשימור המוצר, ואורזים אותה בצנצנות. אחרי עשורים דקות מקררים את הצנצנות מ-0 עד 4 מעלות צלזיוס וע"י כך המוצר נקשר ונהיה לממרח. שאלותיכם הן:

א. האם השמנת החצי עבה כפי שמתואר לעיל, דינה כדין חמאת גויים שהתירזה חו"ל.

ב. במדה והשמנת הנ"ל מותרת כנ"ל, ואין דינה כחלב עכרים. האם ע"י חימומה אח"כ עד שנהפכת לנוזלית, חוזר דינה לדין חלב, ויהיה אסור כדין חלב עכרים. או כיון שהותרה, שוב אינה נאסרת. כי עצם העובדה שכבר היתה עבה, מוכיח שאינה מחלב טמא. ולפיכך אם תיעשה בהשגחה משעת העשייה (ולא משעת חליבה), דינה כחמאה ומותרת גם למי שנוהר בחלב עכרים.

תשובה

א. איסור חלב שחלבו גוי: במס' עבודה זרה דף לה ע"ב במשנה כתוב: "ואלו דברים של עובדי כוכבים אסורין ואין איסורן חמא, חלב שחלבו עובד כוכבים ואין ישראל רואהו" וכו'. ובגמרא שם מסבירה הטעם שאסור חלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו משום חשש שמא החליפו בחלב מבהמה טמאה או עירב בו חלב טמא. והגמרא שם שואלת: "ואם משום איערובי ניקוס". הכונה שאם החשש הוא שמא הוא חלב טמא או עירב בו חלב טמא, אפשר לבדוק זאת ע"י שיעמידו לבדיקה, וחלב טמא אינו עומד. והגמרא מסיקה "כיון דבטחור נמי איכא נסיובי דלא קיימי, ליכא למיקם עלה דמילתא" (פ"י מכין שחלב טהור יש מים שלא נעמדים לגבינה, ושמא נתערב בו חלב טמא וכשהעמידו עומד טהור שבו, והחלב הטמא נשאר עם הנסיוב). לפיכך אי אפשר לבדוק ע"י כן). והגמרא כותבת עוד תירוץ "ואיבעית אימא אפילו תימא דקבעי ליה לגבינה, איכא דקאי בניי אטפיי" פ"י אפי' אם יעמידו לגבינה, נשאר

מי חלב בין הגומות שבגבינה ויש חשש שמא מן חלב טמא שלא נעמד לגבינה נשאר בגומות. ולהלכה נפסק שחלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו, אסור שמא עירב בו חלב טמא (טוש"ע י"ד סי' קט"ו). וחז"ל החמירו באיסור זה ונקבע כגורה שגזרו על כל חלב נכרי אף במקום שאין החשש שיעירב בו חלב טמא (וע"ע בדכ"ט סי' קט"ו סק"ז ח' ובהכ"ה סק"ז).

ב. חמאת גויים: לא נאסרה כמו החלב, ולכן חמאה שעשאה גוי מחלב בהמה טהורה, אם אין בה תערובת איסור, הרי היא מותרת ולא גזרו עליה חז"ל כמו בחלב ובגבינה גויים שאסרו חז"ל אם נעשו ע"י גוי. וכן נפסק בטוש"ע (י"ד סי' קט"ו סע"ג) "החמאה של גוי, אין מוחין לאנשי המקום שנודגים בה היתר", והטעם שהרי לא גזרו על החמאה כי אינה נעמדת מחלב טמא (באה"ט סק"ז).

ג. שמנת גויים: שמנת שנעשתה מחלב שחלבו גוי, לא הוזכר דינה בגמ' ובש"ע, ויש שכתבו שהיא דומה לחמאה ומילא אין בה איסור חלב שחלבו גוי ומתירים אותה. ויש מחמירים ואוסרים אותה. (אך כימינו נתפרסם ע"י ועדי כשרות שונים שאין לקנותה ללא הכשר והשגחה על ייצורה מחשש שמכילה איסור). וכתבו האחרונים שחלב גוי שהועמד יום או יומיים עד שנעשה עב והעלין הוא שמן (שקורין סמטענא) והתחתון הוא חמוץ (שקורין וזיר מילק). החלב השמן, אם הוא עב, דינו כחמאה וקל ממנה, לפי שאין לחוש לצחצוחיו חלב שמעורבים בה ובטלים ברוב, וכן משמע מהש"ך (בנקודה"כ בסו"ס ק"ב). שכל שהוא עב ונקפא דינו כחמאה, (אבל הט"ז שם חולק עליו), וכן דעת הערוה"ש סע' כ"ח שדינו כחמאה, אך כתב שהמנהג להחמיר גם בחמאה ובכ"ל. וע"ע בדכ"ט (ס"ק ל"ט) ושם הוא מחלק בין חמאה שנעשתה עב וקשה לבין סמטענא שאינו שוה רק עב קצת שגם חלב טמא נעשה עב כזה, ומה שאמרו שאינו עומד, היינו שאינו נעשה שוה כעין. ובש"ע (אס"ד מערכת חלב של נכרי אר"ב), ובהכ"ה כלל ס"ז סע' ג' ע"פ האחרונים) דנו בדיני כוחת של גויים שאם היא עבה, יש אוסרים ויש מתירים, שהרי חלב טמא אינו עומד ודומה לחמאה וקל ממנה, ודחם יש לחוש לחלב דביני אטפאי מה שאין כן בסמטענא עבה אין חשש כזה דבטל ברוב, ולפיכך במקום שנהגו היתר בחמאה, הקילו בזה. ועיי"ש עוד ובחלקת יעקב ח"ב סי' קל"ז מסתפק ומחמיר בשמנת וכן בשמנת באר משה מחמיר בשמנת לאוסרה מטעם זה. ע"כ בשמנת שנעשתה מחלב גוי, אף שנעשתה מחלב מבע"ח טהורה אין להקל בה, ואף לדעת המתירים שדימו אותה לחמאה, היות וכאמור בימינו החמאה נאסרה מחשש שמכילה איסור, הוא הדין שיש להחמיר ולקנות שמנת רק בהכשר והשגחה על ייצורה ואין להקל בה.

ד. ה"מסקרפון" (MASCARPONE): כאמור לעיל נעשה ע"י הפרדת השמנת מהחלב ע"י צנטריפוגה (כמו בעשיית חמאה) והיא חצי עבה. והשאלה היא האם דינה כדין חמאת גויים שהתירזה חו"ל. והאם ע"י חימומה אח"כ עד

שנהפכת לנוזלית, חוזר דינה לדין חלב, ויהיה אסור כדין חלב עכרים. או כיון שהותרה, שוב אינה נאסרת, ומוותרת גם למי שנוזהר בחלב עכרים. והנה לפי מה שהובא לעיל בענין החמאה נכון שחז"ל לא אסרוה אם נעשתה ע"י גוי בהשגחה אף מחלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו. כי חלב טמא לא נעשה לחמאה. ולו יתואר שגם החמאה הומסה ונהפכה לנוזלית נלע"ד תהיה ג"כ מותרת שכיון שהחמאה הותרה ממילא גם מה שנועשה ממנה יהיה מותר. אך בענין ה"מסקרפון" (MASCARPONE) שקורב לומר שהוא דומה לשמנת וע"פ מה שהובא לעיל בשם האחרונים שכתבו שחלב גוי שהועמד יום או יומיים עד שנעשה עב והעליון הוא שמן (שקורין סמטענא) והחתון הוא חמין (שקורין זורז מילק). החלב השמן, אם הוא עב, דינו כחמאה וקל ממנה, לפי שאין לחוש לצחצוחי חלב שמעורבים בה ובטלים ברוב, שכל שהוא עב נתקפא דינו כחמאה, וכן דעת הערוה"ש סע' כ"ח שדינו כחמאה, אך כתב שהמנהג להחמיר גם כחמאה ובב"ל. וע"ע בדרכי' (ס"ק ל"ט). אך שם הוא מחלק בין חמאה שנעשתה עב וקשה לבין סמטענא שאינו קשה רק עב קצת שגם חלב טמא נעשה עב כזה, ומה שאמרו שאינו עומד, היינו שאינו נעשה קשה כע"ז. ולפי מה שכתב כותב לי שהמסקרפון הזה אינו עב לגמרי כמו החמאה כי אם חצי עבה, אם כן יש חשש למה שכתב בערוך השלח הנ"ל בענין הסמטענא שאינו קשה רק עב קצת שגם חלב טמא נעשה עב כזה, ולפי זה גם המסקרפון הנ"ל שהוא אינו קשה כמו החמאה כי אם חצי עבה יהיה אסור אם נעשה מחלב גוי ואין דינו כדין החמאה שזקילול בוה חז"ל.

בכבוד רב ובכריחת התורה

עמרם אדרעי

סימן מד

כשרות מי-גבינה מחלב עכרים (WHEY)

בשמי כיועץ לעניני כשרות למרן הרש"ל"צ הגר"מ אליהו שליט"א הרבה פעמים נתבקשנו לאשר כשרות מוצרי מזון מיובאים מחז"ל המכילים מי-גבינה מחלב עכרים. מרן הרש"ל"צ בד"כ אף פעם לא אישר כשרות המוצרים כל שזוהם אם הכילו אבקת חלב עכרים או מי גבינה מחלב עכרים או אבקת מי גבינה

עכרים (פרט אם היו מיעודים לתענוקות ולחולים שזה מונעם ע"פ פקודת הרופא ולאחר בידור כשרות המוצר). בקשר לכן כתבתי למרן הרש"ל"צ מכתב שאלה וחזר"ד בענין כשרות מי-גבינה מחלב עכרים כדלהלן.

בע"ה, ירושת"ו יום שלישי כ' כסלו תשמ"ט

למרן הרש"ל"צ הגר"מ אליהו שליט"א

הנדון: כשרות מי-גבינה מחלב עכרים (WHEY)

כימינו עם התרחבות וגידול תעשיית מוצרי החלב במפעלים גדולים בתעשיית הגבינות. תעשיית מי-גבינה הולכת ומתרחבת ומונצלת לייצור מוצרי מזון שונים. ושאלתי היא לגבי כשרות מי גבינה שמקורה מגבינת עכרים. ולפני שאכתוב את השאלה ומה שזלע"ד חנני לחזור כאן מהי מי-גבינה ייצורה והשימוש בה.

מי-גבינה הם הנוזל המופרד מגבינת החלב. מתקבלים בהפרדת הגבן בייצור הגבינה. מ-100 ליטרים חלב מתקבלים כ-85 ליטרים מי-גבינה. בשעת הפרדת הגבן נשארים בתוך מי הגבינה כ-50% מהחומרים המוצקים שבחלב. מי גבינה אלו מצילים אותם בתעשיית המזון כמקור לכמה מוצרים חיתניים וכן לייצור סוכר החלב (לקטוז). מי גבינה שונה בד"כ בהתאם לחלב ולגבינה שרודצים להכין. וכן יש ארצות (בסקנדינביה) שמשמשות במי-גבינה לייצור גבינות (כמו המוסו, הייקוטי והפרימוסט) ע"י הקרשת החלבונים שבמי הגבינה ע"י חימום. וכן יש המתסיסים את מי-גבינה להכנת ספירט, שמרי מזון, משקאות כמו צוף עם כמות כהל קטנה לחומצת חלב וכן לחומץ שלחני. ויש גם המייצרים ממי גבינה אלו אבקת מי-גבינה ע"י ייבוש מי-גבינה. אבקה זו משמשת כמזון מרוכז בעל ערך תזונתי גבוה, כיון שהיא עשירה בחלבונים וכן בויטאמינים, ומשמשת להכנת סוכר החלב (לקטוז), וכתוספת למוצרי אפיה ומזון שונים וכן כמזון לעופות ועגלים.

מקורם מי-גבינה אלו שהופרדו מהגבינה בתעשיית הגבינות, ע"פ רוב היו נורקים ולא היתה שאלה כלל. אך כימינו כאמור הולך ומתרחב השימוש במי-גבינה אלו (הנקראים באנגלית WHEY). והשאלה היא אם הם עשויים מגבינה שנעשתה מחלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו, מה דיין מי גבינה אלו. האם יש להם דיין גבינת עכרים שגזרו עליה חז"ל שתהיה אסורה כמו שמובא ביר"ד סי' קס"ו סע' ב' או שיהיו מותרים.

וע"י בפר"ח יר"ד (שס) בס"ק כ"א שכתב דהנסיובי ודחלבא של חלב וגבינת עכרים שקורין ריקוואטא שנשאר לאחר שעושים הגבינות, מותר שזה לא נכנס

בכלל הגזירה, שהרי בחלב שחלבו עכרים לגבן, בודאי לא עירב בו חלב טמא, ולמה נאסר עי"ש. ובכף החיים יד"ד סי' קט"ז אוי"מ מ"ז דן בענין הריקוטה של גויים וכותב "...דהיינו אחר שמוציאין הגבינה מן החלב ונשאר הקום לבדו, מרחיזין את הקום שהוא המימי חלב לבדו, ומקפיאין אותו ונקרא ריקוטה". ומביא שם את דברי הפרי"ח הנ"ל המתיר. אבל הברכי יוסף שם בס"כ הביא דעת כמה רבנים האוסרים. וכ"כ דרבני ירושלים אוסרים ומענישים על הריקוטה. וכ"כ הרב חזקוני לב חז"ר סי' ל"ז בשם כמה פוסקים לאסור ומסיק להלכה עי"ש. וכ"כ הרב נבוכי צדק אוי"מ ל"ה דבעי' בגדאד יציא גוהגים שלא לאכול הריקוטה עי"ש. והברכ"י כתב שאפילו במקום שנהגו היתר בדברים אלו, שומר נפשו ירחק מהם עכ"ל. והשאלה כאן לגבי מי-גבינה אלו של ימנו האם יש להם דין הריקוטה הנ"ל.

והנה כתב שם עוד הנה"ח באות נ"ב בשם הרב חזקוני לב סי' ל"ה וז"ל "מי חלב של גויים שלא ראה ישראל החליבה דהיינו שקולטין מן החלב כל הגבינה ונשאר המי חלב, יש לאסור, מחשש שמא יערב בו חלב טמא" עכ"ל. ולכאורה משמע מכאן שמדובר במי-גבינה.

ועי' עוד בדרכי תשובה אוי"מ אחר שהביא את דברי הפרי"ח הנ"ל שהתיר, כתב שבספר מזמור לדוד (להרב מהר"ף זצ"ל) בסוף הס' שעמד על דבריו בזה והתפלל עליו וכתב וז"ל "לא ידעתי על מה סמך הרב ז"ל להתיר. ונהי שאין לאסור מצד איסור גבינה שאסור חכמים, הא יש לאסור מצד בליעה מגבינה דאוסרת עו' ששים" וכו' עי"ש.

ובענין זה ראיתי להציג פה את תשובת הגר"מ פיינשטיין זצ"ל באגר"מ (יד"ד ח"ג סי' י"ז) שנשאל ומה שענה בידון זה וכ"ד.

"בדבר מין נסיובי דחלבא שבאמריקא הנקרא בלע"ז וויי (WHEY) שנעשה ממה שמבשלים הגבינות ויוצא ממנה המים. ויש שלש מיני גבינות האחד רכה יותר ומבשלין אותה בחום גדול שיותר מיד סולדת ואחד קשה מזה ועוד אחד קשה ביותר ומבשלין אותה בחום קטן שכנראה הוא פחות מיד סולדת ומערבין כל המים שיצא מאלו השלש גבינות ומייבשין את המים עד שנעשה ממנו אבק יבש זה, ואבק זה נתפשט להיתר ומשימין אותו בדברים הרבה במיני מאפה הנקרא עוגיות (קוקיס) ובמיני ממתקים (קענרע) וגלידה (איז קרים) ועוד ולא ידוע אם על פי הוראה או שלא עי"פ הוראה אבל עכ"פ הוא בחשיבות היתר שרוצה כתר"ה לידע דעתו העניה בזה".

בתשובתו של הגר"מ פיינשטיין זצ"ל הוא נוטה להקל בזה ולסיכום הוא פוסק: "ולכן אין לאסור את אבק זה הנקרא וויי שעושים מזה אף לטעם השני, ולטעם הראשון מותר בפשיטות, ונמצא ששפיר נתפשט ההיתר להשיג אבק זה במיני מאפה ומיני קענרע וכדומה כי הוא דבר המותר שלא גזר עליה". עכ"ד.


ורואים מדבריו שבארה"כ אינו אוסר מי-גבינה אלו ומתירים. ושאלתי למרן הרשל"צ איך לנהוג במוציא מוזן המיוכאים לארץ מחו"ל ומעורב בהם מי-גבינה מחלב עכרים או אבקת מי-גבינה עכרים.

כ"כ השאלה קיימת גם במוצר הנקרא קזאין (CASEIN) הנעשה עי" כימיקלים בעיקר מיסוד מלח שניתנים בחלב ועל ידי זה נקפא ונופל, מה דינו אם נעשה מחלב שחלבו גוי ואין ישראל רואהו, האם זה דומה לכותח המוכר בתלמוד שעליו כתב הב"י בסוף הסימן שלא גזרו עליו.

תשובת מרן הרשל"צ שליט"א
בכמה הזדמנויות מרן הרשל"צ הגר"מ אליהו שליט"א כתב או אמר לי שדעתו בזה היא שאין להתיר כל סוגי אבקות חלב גוי או מי-גבינת גוי או אבקת מי-גבינת גויים הם והמוצרים המעורבים בהם ויש להחמיר בהם ולא אישר כשרותם (פרט כאמור לצורך חינוקות או לחולים שע"פ פקודת הרופא זהו מונעם וזי"בכים לאכול אותם לבריאותם).

עמרם ארדני

התאחדות



אגודת העדה החרדית

התאחדות

אגודת העדה החרדית

אגודת העדה החרדית

התאחדות

אגודת העדה החרדית

אגודת העדה החרדית

התאחדות

אגודת העדה החרדית

אגודת העדה החרדית

התאחדות

אגודת העדה החרדית

אגודת העדה החרדית

התאחדות

אגודת העדה החרדית

אגודת העדה החרדית

התאחדות

אגודת העדה החרדית

אגודת העדה החרדית

אבקת חלב
הרה"ג רבי יוסף מרדכי זילבר שליט"א
אחראי על חומרי גלם במערכת הכשרות

לפני כמה עשרות שנים, היו צמד המלים: "אבקת חלב", מילים מפחידות מבחינה כשרותית. כל ילד ידע שאם כתוב על האריזה: "מכיל אבקת חלב", הרי זה אסור בתכלית האיסור, זאת אף בלא שידעו את הסיבה לאיסור זה. עד כדי כך, שנשתרשה "סטטיגמה" בציבור, ש"אבקת חלב" הוא דבר האסור מחמת עצמו. כמובן שהדבר אינו נכון, וכשרות אבקת החלב נגזרת מכשרות החלב ממנו נוצרה. אם יצרוה מחלב כשר, הרי היא כשרה, ואם נעשתה מחלב האסור באיסור "חלב נכרים", גם היא איננה כשרה. זה היה המצב בעבר, החל משנות ה"צנע" המפורסם ובשנים שלאחריו, שלא היה בארץ די חלב לאספקה לציבור הצרכנים, ונאלצו לייבא חלב מחו"ל בצורת אבקה, ולפי שהיה בכך צורך גדול לציבור, היו שסמכו על הפוסקים המתירים, דבר שלדעת רבים וטובים לא הותר באופן של "לכתחלה". מאז נחקק בתודעת הציבור, כי "אבקת חלב" אינו מוצר שאינו ראוי ליהודים המקפידים על כשרות ללא פשרות כלשהן. למרות שהמוצר עצמו, אינו בו כל חשש אם יוצר בכשרות מ"חלב ישראל".

האמור, רבים לא רצו לסמוך עליו.
מספקת את הצרכים, ולא היוצרכו להסתמך על ההיתר, שכפי
לא נעשה יבוא של אבקת חלב מחו"ל, עקב היות הכמות המקומית
מקורה בחלב מתגובת הארץ. ואכן במשך תקופה ארוכה מאד
המצב כיום, רוב אבקת החלב שבשימוש תעשיית החלב בארץ, כפי
שהשתלם להקים פה בארץ מפעל לייבוש חלב לאבקה. כך שכפי
משמעותיות, ובתקופות שפני, נוצרים אף עודפים של חלב, כך
במשך השנים, התפתח ב"ה משק החלב בארץ בצורה

אמת הדבר, כי גם לא כל החלב שנחלב בארץ הוא בדרגת
"כשרות למהדרין", עקב בעיות של חליבה בשבת, אך בס"ד, עם
הרבה רצון טוב מכל הגורמים הנוגעים בדבר, סודרה הפרדה
מלאה ומוחלטת בין בייצור מחלב שבהשגחה, לבין החלב שאיננו נכריים
בהשגחה. כך שברוב ימי השבוע, כל תוצרת החלב היא "מהדרין"
גם לאחר שברוב הרפתות סודר הנושא של חליבת פועלים נכריים
כפי הוראותיו של חגרי"ש אלישיב שליט"א כמו שנכתב להלן:

יחד עם זאת, יש להדגיש, כי רק התוצרת המסומנת כ"מהדרין" היא בבטחון מלא שהחלב אכן לא נחלב בשבת, כי ההסתמכות על יום ה"יצור, בהנחה שבימי ד' וה' בודאי הייבוש כבר מחלב שנחלב לאחר שבת, איננה נכונה! כיום, עם התפתחות תעשיית החלב, והשתכללות מתקני הקירור, ניתן לשמור חלב אף למשך שבוע שלם ללא פסטור. לכן, רק הסימון של "מהדרין" על השקים או האריזות הגדולות ("ביג-בגס"), הוא ערובה לכך שאבקות החלב היא אכן ללא חלב שנחלב בשבת.

כפי הוראות הרבנים שליט"א.

משגיחים יראים ושלמים, הבוֹדקים את הרפתות בעת החליבה, על ידי השגחה בכל הרפתות שבהם מועסקים פועלים נכרים, על ידי לחליבתם של הפועלים הנכרים כמו על כל חליבת גוי, סודרת שומר תורה ומצוות נאמן להשגיח על פועלים נכרים, וצריך לחשוש הפוסקים, ובראשם הגרי"ש אלישיב שליט"א, אין יהודי שאינו היות וברפתות רבות מעסיקים חולבים נכרים, ולדעת גדולי הש"כ "חלב נכרים", היות ואין בארץ רפתות של גויים. למרות זאת, אבקת החלב המיוצרת בארץ לכאורה נראה שאין בה חשש

פיקוח בשבת

ישנם רפתות שבהם הותקנה מערכת "וידיואו" אשר ניתנת לצפות דרכה בצורה חזותית ב"אמן אמת" בכל דבר הנעשה ברפת ובמכוני החליבה, דבר אשר נחשב להשגחה בעת החליבה. תזימתו לו להרב זאב ויטמן שליט"א רב "תנובה", על יזמתו ומאמציו הרבים ליצירת מצב נתון בו כל החלב המגיע למחלבות "תנובה" (מלבד ה"חלב שבת"), הינו כשר למחדרין ללא כל פקפוק, על הצד היותר טוב. צוות המשיגים של "תנובה" פרוש בכל רחבי הארץ, ומשגיח גם על נושא ה"פרות המנותחות", שהניתוחים ייעשו אך ורק בצורה שאינה מטריפה את הבהמה לפי ההלכה. למרות שכללית, מספר הניתוחים בארץ מועט (אמנם לאחרונה נתרבה מספר הניתוחים עקב שנות הבצורת, אשר כתוצאה מחוסר מרעה טבעי, קבלו הפרות פחות מזון גס, כך שגדל הצורך בניתוחים עקב "הפיוך קיבה"), בכל זאת צריך להשגיח בצורה נאותה על הנושא, היות ויכול להיווצר מצב של איסור "קבוע", ואזי כל החלב יהיה אסור, ומדובר כאן באיסור דאורייתי של "חלב טריפה", כך שרק פיקוח קפדני בשטח בעת הניתוח, יכול למנוע את הבעיה.

אבקת חלב מחר"ל

למרות האפשרויות של ייצור אבקת חלב בארץ, ישנו עדיין

ממש. מעבר לכך, רבו פרטי הדינים בכל הלכות חליבת ישראל ברפת עכו"ם, ולפי ההנחיות שובשו בבד"צ, על פי הוראת גדולי הפוסקים שליט"א בגדרי "תחלת חליבה", "יוצא ונכנס" ועוד הרבה חילוקי דינים, נמצא שהשגחה ברפתות בחו"ל דורשת התארגנות רבתי ל"מבצע" של ממש, עם משגיחים מיומנים וזריזים, רכבים מתאימים, והרבה סיעתא דשמיא, שמוא האויר ומצב התנועה בכבישים, לא ישבשו את התכניות.

לדוגמא בלבד: דקה אחת של איחור לתחילת החליבה ברפת, פוסלת אוטומטית את כל החלב שייחלב בחליבה זו. כפי הנסיון, הדבר כרוך בהרבה בעיות, היות והמפעל הייצור, איינו רוצה להביא כלל בחשבון אפשרות של פסילת חלב, מה שמעכב את הייבוש ומייקר את כל התהליך. הודות לכך, הורה הבד"צ שלא להסתמך כלל על אבקת חלב המיובאת, גם עם סימון של "חלב ישראלי", ללא בדיקת פרטי העיגונים לאשורם, בכל שלבי החליבה וההשגחה במפעל. בדרך כלל, כאשר קיים ביקוש ליבוא כזה, הרי שהבד"צ מעורב בכל התהליך, לרבות שלוחת משגיח מטעם הבד"צ, בחליבה ובייבוש שאחריו, וללא זאת, אין הבד"צ בטוח שהכל מתבצע כראוי לפי הוראות גדולי הפוסקים, בדיון שהתקיים בפניהם בעת האחרונה שנו, הרבה מהנהלים שהיו נהוגים אצל רבים מנותני הכשרות, בטענה שאין זה מספיק לפי ההלכה. לאור זאת, גובשו הוראות כשרות בכל הנוגע ל"חלב ישראלי", והונהגו נהלים קפדניים בכל הקשור לייבוא של אבקת חלב, ושאר נגזרי החלב: קזאין, חלבוני מי-גבינה וכדו'.

והקב"ה ייצאנו ממכשולות.

יבוא די גדול של אבקת חלב מחו"ל, לשימוש למטרות שונות. בעיקר לייצור "מזון תינוקות", אשר לפי הנדרש על ידי התקן הבינלאומי אסור שיהיו בחלב שאריות של אנטיביוטיקה, מה שלעצורנו, אין אפשרות להגיע לכך בחלב מתוצרת הארץ, מסיבות שונות. מלבד זאת, שנות הבצורת הסמוכות והחום הכבד שהיו בארץ בשנים האחרונות, הביאו לידי ירידה בתפוקה של החלב אצל הפרות, ונוצר מחסור זמני באבקת חלב, כך שהפתרון של יבוא אבקת חלב מחו"ל, חזר והתעורר. בנוסף לכך, גברה הדרישה של מפעלי שוקולד וממתקים לייבוא אבקת חלב מחו"ל עקב התאמת האבקה מחו"ל לצרכי מפעלי הממתקים.

במאמר מוסגר: ישנם שני שיטות לייבוש חלב, האחת, על ידי "מגדל ייבוש" שהוא מבנה בגובה של חמש קומות, אשר בתוכו מסוחרר "אויר חם". בראש המגדל קיימת "ממטרה" המתיזה טיפות של חלב, המתתיבשות בעת התפילה, ומגיעות לתחתית המגדל כשהפכו לאבקה. שיטה נוספת, היא על ידי העברת החלב על גלילים חמים, וכתוצאה מהחום של הגלילים מתתיבש החלב והופך לאבקה, מורד מהגלילים ונסחן עד דק. לדברי המומחים בתעשיית המזון, מתאים החלב שיובש בגלילים לייצור שוקולד יותר מאשר החלב שיובש בהתזה. היות והייצור המקומי נעשה רק בייבוש בהתזה, מצאו היצרנים עילה לדרוש אישור של יבוא אבקת חלב מחו"ל ללא "היטל משלים", כך שהוא זיל יותר מהתוצרת המקומית בצורה משמעותית (כמעט חצי מהירזון. כידוע מחירי החלב ומוצריו בחו"ל הינם זולים פי כמה מהחלב בארץ, היות ושם מגדלים עדרי ענק במרעה טבעי, מה שמוזיל פלאים את עלות גידול והחזקת העדרים לחלב).

לדבריהם, החלב המיובש בארץ, יש לו טעם לוואי הפוגם באיכות הממתקים, כך שמשרד המסו"ת מאשר לייבוא אבקת חלב לצרכים הנ"ל ללא "היטל משלים", דבר המוזיל את העלויות בצורה ניכרת. כתוצאה מכך ישנו כיום יבוא רב 10%-15% של אבקת חלב מחו"ל. חלק מיובא ללא השגחה כלל, ומסומן כחלב נכרי / סתם / חו"ל, ולא בשמו ההלכתי האמיתי "חלב עכו"ם", אך רוב הציבור יודע לאחות כי מדובר בתוצרת שאינה מהדרין. חלק גדול מיובא בהשגחה משעת חליבה, בהגדרה העממית "חלב ישראלי". אלא שלמעשה הנושא של ייצור אבקת חלב בחו"ל בכשרות מהדרין אליבא דהלכתא, אינה פשוטה כלל וכלל. מדובר שם בייצורים בכמויות ענק, מה שמצריך לוגיסטיקה מיוחדת להשגחה על החליבה, דבר הקשה מאד לבצוע, בראש וראשונה עקב בעיית הניתוחים. אכן ישנן מדינות בהם החשש הזה אינו קיים, אך במדינות רבות, החשש גדול מאד (נתקלתי אישית ברפת של 1,500 פרות, בהם היה מספר רב של מנותחות, עד שלא היה בחלב שאר הפרות ששים כנגדם לבטלם, כך שיתכן להיתקל באיסורי תורה

חלב טריפה

הרב ד"ר ישראל מאיר לוינגר - באזל

לפני זמן קצר נתעוררה פתאום שאלת החלב בארה"ב. היו שטענו וחששו על כשרות החלב, מכיון שיש ברפת גם בהמות שהן טריפה. בדבר עצמו אין כמעט חידוש. החידוש הוא בעירנות מסביב הבעיה.

השאלה ההלכתית

אפשר למנוע את הניתוח ע"י הכנסת צנור להפה שדרכו יצאו הגוים. לא כל הרופאים יכולים ורוצים להשתמש בצנור. החקלאי הרואה בהמה מתנפחת, נועץ סכין ומציל את בהמותו. אי לכך, הניתוח הזה נעשה לעתים קרובות יחסית. שאלה זו הובאה לפני בעל החכמת אדם (ובהערה בבית אדם) והוא משיב שבהמה זו (אע"פ שיצא פרש) היא ספק טריפה. אי לכך, אם היא חיה י"ב חודש חלבה מותר אחר כך.

הטיפולים החשובים האחרים הם ניתוח להוצאת גוף זר, סיבובי קיבה ומעיים וניתוח קיסרי.

בשעת הוצאת גוף זר, פותחים את הכרס בחתך של כעשרה ס"מ ותופרים אותו חזרה, לאחר הוצאת הגוף הזר (מסמר או משהו אחר הנעוץ בדופן בית הכוסות) הבהמה היא טריפה מכיון שנעשה בכרס (אפי אם נקרא אותו כרס החיצון) חתך באורך טפח. יש מי שטוען שהתפירה מרפא את הנזק (אך לא נתחשב בדיעה מקילה זו).

בסיבובי קיבה ומעיים, בדרך כלל החתך בעור ובבשר כעשרה ס"מ. בחתך זה אין טריפה כשלעצמו אם אינו כָּצָד התחתון כבשר החופה את רוב הכרס. אם הטיפול נעשה בזהירות אין הוא גורם לטריפה.

מענין הניתוח הקיסרי (להוצאת העגל); גם כאן נעשה חתך דול בעור שאינו מטריף כשלעצמו, אם אינו נעשה בצד הבטן. במקרה זה השאלה היא נקובת האם. האם נחתכת ולכן אם נאמר שנטולה כשרה מכיון שנחתך, גם כאן נחתך. אם נקובה טריפה מפני שיש נקב - הרי הנקב נתפר אחרי הניתוח. לאור זאת, יש לומר שהבהמה אינה נטרפת תמיד ע"י הניתוח.

שלושת הפגמים הללו נראים בבירור בבהמה. בתקופה הראשונה לאחר הניתוח האיזור ללא שערות ואח"כ רואים את הצלקת, ההולכת וקטנה במשך השנים, (ראה תמונות).

כל היוצא מן הטהור טהור וכל היוצא מן הטמא טמא. לפיכך גם היוצא מן הטריפה דינו כטריפה (יו"ד פ"א א').

הטריפה מוגדרת בדרך כלל כדלקמן: טריפה היא בהמה או עוף הנשחט ולאחר השחיטה נמצא בו פגם מהפגמים המנויים שעושים את בעל החיים טריפה. לכאורה הפגם צריך שיימצא לאחר השחיטה וכאן אין כמעט שאלה של חלב של בהמה טריפה. הנחה זו תיאורית בלבד, שכן יש פגמים מטריפים שאפשר לראותם בעוד הבהמה בחיים.

בספרי "מזון כשר מן החי" עמדתי על שורה של טיפולים וטרינריים העשויים לגרום להטרפת הבהמה. יש מהניתוחים שעושים את הבהמה טריפה ודאית יש מהם העשויים לגרום לטריפה ויש מהם, שאם הם מבוצעים נכון, שאין לחשוש להטרפה.

לגבי דרך הניתוח ודרך ההחלמה נתנו כללים חשובים. אם כללים אלה נשמרים, אפשר למנוע הרבה טריפות. אם הרופא המטפל אינו מודע לבעיית הטריפות, מספר הבהמות הנעשות טריפות רב בהרבה.

מבין הטיפולים החשובים ביותר, העשויים לגרום להטרפת הבהמה, יש להזכיר בראשונה את "ניפוח הכרס" - אם הבהמה מקבלת מזון לח, יכולים להווצר בכרס גזים רבים הגורמים להיתנפחות הבהמה. באמצעות סכין (טרקור) ניתן להוציא את הגזים. עם הוצאת הסכין נסגרת הפציעה ולאחר זמן אין לראות כמעט מאומה. זה הנזק הנפוץ ביותר.

חלב כזה בשישים, ולא יהיה צורך לדון בשאלה של הפרשה מהרוב.

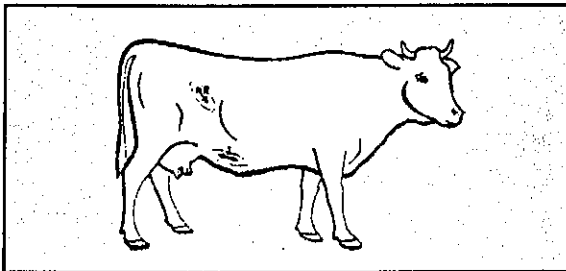
אפילו אם יש ברפת אחת יותר מקרים, הרי חלק מהם רק ספק טריפה ובתוספת העובדה שהגוי מספק את החלב אין צורך בשישים לביטול ספק האיסור ובוודאי נוכל לומר כל דפיש מרובא פריש.

יתר על כן, הניתוחים נעשים ע"י מומחה המעוניין לא לפגוע באברים ולכן אחוז הטריפות קטן מהפגמים הנראים לעין.

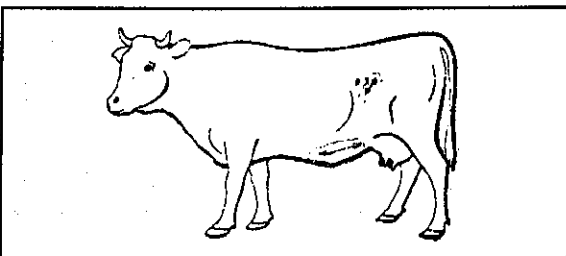
מאידך גיסא, כשאנו רואים את הפגם, יש להמנע מלקחת חלב זה. יש להוועץ עם בעל הבהמות ולשמוע. חלק מהמידע יהיה נכון וחלק יוסתר. מצד שני על המשגיח לראות את הבהמות ואם הוא מוצא בהמה עם סימני חתך - חלב בהמה זו לא יישלח לשוק הכשר.

על יתר החלב לא נשאר שאלה, כי הוא בוודאי בטל בשישים.

וה' יצילנו משגיאות.



מראה הבהמה מצד ימין:
מקומות לניתוח קיסרי. מסביב לחתך רואים כמה חדשים את חוסר השערות. משגיח הנמצא קבוע ברפת מכיר את הבהמה.



מראה הבהמה מצד שמאל:
הנקודה למעלה מקום דקירת הטרוקר. חץ למעלה מקום הניתוח להוצאת גוף זר והחץ למטה מקום פתיחה לצורך סביב הקיבה.

הבעיה שנתעוררה

לכאורה היה צריך כל משגיח להקפיד על דבר זה, אלא שלמעשה אין הדבר כך בשעת השגחה על החליבה, מסתכל המשגיח על הכלי ועל החליבה, שהופכת חליבת נכרי לחליבת ישראל, ובכך את החלב ל"חלב ישראל". דבר זה נבע מתוך כך שהרבנים אומנם היו מודעים לשאלת "חלב טריפה", אך רבים חשבו שהבעייה אינה קיימת.

נראה שהוברר שבחלק מהרפתות היה סיכום הבהמות שטופלו 2-3 אחוזים.

הרב שעורר את הבעייה (נויבורך על עצם הדבר) חשש שהעובדא שעומד משגיח ושומר על החליבה הופך המצב לקבוע ולכן יש ספק על כל החלב.

רוב וקבוע

תשע חנויות מוכרות בשר שחוטה ואחת מוכרת בשר נבילה, נמצא בשר בשוק הולכים אחר הרוב, ובקבוע נוצר ספק.

ההלכה הזו מעניינת: אם דבר יצא ממקומו, אז מסתכלים על הרוב, אך אם הוא במקומו נשאר לעולם ספק.

כשאנו קונים חלב בשוק, החלב נע ממקומו ברפת והגיע לשוק. לפיכך הולכים אחר הרוב. לעומת זאת, אם אנו קונים חלב ברפת ויש בה ספק - הרי אין הולכים אחר הרוב אלא נוקטים: "כל קבוע כמחצה על מחצה דמיא". מאחר והמשגיח מאשר את החלב בהיותו ברפת שבה נמצאת הפרה הטרפה יש מקום לראות את הספק כקבוע.

המציאות והפתרון

לאחר עדכון הערכים הנכונים התברר שהתופעה פחות שכיחה משחשבו בתחילה. לאור זאת, יהיה ברוב הרפתות ביטול של

החומר הנקרא DNA מצוי בגרעינים
עובשים ושמרים) ובעלי חיים.
מיקרואורגניזמים (חיידקים, צמחים,
היצורים:
התורשה מדור לדור בכל סוגי
החומר האחראי להעברת
לפני כ-40 שנה זיהו מדענים את

התהליך פיתוח ייצור של הכימוזין בחיידקים באמצעות חומר תורשה המופק מעגלים תהליך הפיתוח

א. בידוד RNA -

1. מריסקים תאים מכרסם של עגל (לא משחיטה כשרה) ומייצרים עיני כך תמיסה עשירה ב-RNA המתאים לייצור הכימוזין וכן סוגים אחרים של RNA במידה פחותה.

2. מפרידים את התמיסה הנייל עיני צנטריפוגה (מכות מעבדה). נוצרות שכבות בתמיסה ואלו המכילות RNA הן בעלות משקל סגולי ייחודי לעומת שאר התמיסה, לכן לאחר הצנטריפוגה מתבדד ה-RNA בשכבה אחת שניתן לזהות עיני מנורה אולטרה סגולית.
3. בעזרת מחט חלולה ודקה מוציאים חלק מן ה-RNA מן התמיסה. עכשיו הצלחנו לבדוד RNA מכרסם העגל, אך עדיין יש לנו הרבה סוגים של RNA ולא רק ה-RNA הרצוי בלבד.

חומר מגבן המיוצר בהנדסה גנטית

מרכיב חיוני בעצמות ובעור (ממנו, אגב, מייצרים את הגילטין) ועוד. מאחר וכאמור דרך פעולת מנגנון ייצור החלבונים זהה בכל היצורים הרי שניתן להעתיק מקטע של חומר תורשה, היוצר חלבון מסוים ביצור אחד, לגרעין תא של יצור אחר ולהביא בכך ליצירתו של אותו חלבון בתאיו של יצור אשר באופן טבעי אינו מייצר כלל את החלבון המסוים. בשיטה זו - הנדסה גנטית - הצליחו המדענים לגרום לתאי חיידקים לייצר את החלבון כימוזין המיוצר באופן טבעי בתאי כרס העגל - תהליך אותו נתאר בפרוטוקול.

בסיום תאור זה נדגיש שה-DNA מהווה רק תבנית ייצור של RNA כאשר ה-RNA עצמו אינו מורכב כלל מיחידות DNA. הוא הדין לחלבונים המיוצרים באמצעות תוכנית הייצור הנקבעת עיני סדר היחידות של מקטעי ה-RNA המשמשים לבניית החלבונים השונים, ואלם אין הם מכילים רכיב כל שהוא של RNA.

קבו

קכה

השונים שבתא. בשלב ראשון של תהליך ייצור החלבונים נבנה במקביל ל-RNA החומר RNA אשר יחידותיו דומות ומותאמות ליחידות ה-RNA, כאשר כל יחידת RNA מוצמדת ליחידת DNA המתאימה לה. ה-DNA נחשב איפוא כתבנית הייצור של RNA. בניית ה-RNA נעשית אף היא באמצעות אנזימים ואבני בנין המיוצרים עיני התאים. בהמשך תהליך בניית החלבונים מותאמות חומצות אמינו (אבני הבנין של החלבונים) אל יחידות ה-RNA באמצעות אנזימים. היחידות של כל חלבון וחלבון נקבעת עיני הסדר והמספר של חומצות האמינו המסוימות המרכיבות אותו. ההתאמה שבין חומצות האמינו הספציפיות לחלבון לבין יחידות מסוימות של ה-RNA - מהווה את הסיבה לכך שה-RNA נחשב כתבנית הייצור של החלבונים.

קבוצת החלבונים כוללת חומרים רבים מוכרים, כגון: האנזימים לסוגיהם, אלבומין המצוי בביצים ובחלב, קולגן המהווה

דן רבינוביץ

התאים של סוגי החיים השונים. ההבדלים בין היצורים השונים ואף בין הפרטים מכל יצור ויצור, נעוצים בסדר של היחידות הבודדות מהן מורכבות מולקולות ה-DNA. שכן בניית החלבונים השונים נעשית עיני "קריאה" של אבני הבנין של ה-DNA בהתאם לסידורן. מנגנון הקריאה וייצור החלבונים בהתאם למסר של חומר התורשה - זהה בכל מערכות החיים.

ה-DNA בנוי כסליל בו ישוורים שני סלילים דקים יותר המותאמים ביניהם עיני עקרונות מסוימים. בעת חלוקת התא נפרדים שני הסלילים וכל אחד משמש בסיס לבניית DNA בגרעין תא חדש. לאחר מכן משוכפל ה-DNA באמצעות אנזימים המיוצרים עיני התאים כאשר יחידות קטנות של DNA, המיוצרות אף הן עיני התאים, משמשות כאבני בנין לסליל החדש של ה-DNA, המשלים את הסליל שהגיע מתא האם. במהלך חיינו של התא מהווה ה-DNA בסיס לבניית החלבונים

מהדרין, חוברת ז' אדי"ב תשנ"ה

מהדרין, חוברת ז' אדי"ב תשנ"ה

דן רבינוביץ'

קבו

קכ

חומר מגבן המיוצר בהנדסה גנטית

- ב. שיעתוק (REVERSE TRANSCRIPTION) DNA-ל-RNA-מ
 1. בתמיסה של RNA שקיבלו מוסיפים אנזים אחר הנקרא REVERSE TRANSCRIPTASE יחד עם הכימיקלים הבודדים שמהם בנוי ה-DNA. עיני כך אנו מקבלים DNA סינטיטי התואם את כל סוגי ה-RNA שהפקנו מכרס העגל. תהליך זה הינו הפוך למתרחש בדרך כלל בתאים: בניית RNA על בסיס ה-DNA. בתהליך המלאכותי שלנו, כאמור, דווקא ה-DNA הוא שנבנה על בסיס ה-RNA.
 - ג. הכנסת DNA סינטיטי לחיידקים
 1. חיידק מסוג A. קולי מכיל כרומוזום אחד ומספר פלסמידים (פלסמידים = מקטעי DNA שאינם במסגרת מבנה הכרומוזום). שוברים דופן תא החיידק בצורה כימית עיני דטרנטים (חומרים פעילי שטח) הידועים יותר בשמושם כחומרי ניקוי.
2. עיני צנטריפוגה מפרידים את הפלסמידים מדופן התאים.
 3. לתמיסה של פלסמידים מוסיפים RESTRICTION ENZYME אנזים הגורם לפלסמיד להפתח במקום מיוחד בטבעת הפלסמיד.
 4. יוצרים על הפלסמיד פעילות שמורידה רגישות החיידק הנושא את הפלסמיד לאנטיביוטיקה. (הסבר במהשך).
 5. במקביל מפעילים את אותו אנזים RESTRICTION ENZYME על ה-DNA הסינטיטי שקיבלו מקודם ומאחדים את ה-DNA הסינטיטי לתוך הפלסמיד.
 - ** אעי"פ שבתמיסה יתכן שקיים עוד RNA שמקורו מכרס העגל, מעכשיו והלאה האנזים הסינטיטי בלבד הוא זה שממשיך בתהליך ואין מולקולה כלשהיא שמקורה מכרס העגל שממשיכה בתהליך ייצור הכימוזין!
 6. מאחדים בתמיסה את הפלסמיד הכולל את ה-DNA
- הסינטיטי יחד עם אנזים אחר LIGASE
 - תפקיד ה-LIGASE לחבר יחד את קצות הפלסמיד ובכך נסגר הפלסמיד בחזרה לצורתו העגולה.
 7. את הפלסמידים (הכוללים את ה-DNA הסינטיטי) מערבבים יחד עם חיידקים ומגדלים אותם בתנאים נאותים על קרקע מזון מוצק כשר (POTATO DEXTROSE AGAR) בתוספת אנטיביוטיקה. לכן נקבל רק חיידקים שספגו פלסמידים, שכן חיידקים שספגו פלסמידים יכולים לגדול ואחרים לא יכולים, בגלל האנטיביוטיקה.
 - בשלב הגידול, החיידקים הבודדים אינם ניתנים לראייה עיני עין בלתי מזוינת, וכמות החיידקים לעומת הקרקע מזון פחות מ-1000:1.
 - הגידול מתבצע עיני מריחה של טיפה אחת מתמיסת החיידקים מעל קרקע המזון המוצק, תוך גידול מתבצע עיני מריחה של טיפה אחת מתמיסת החיידקים מעל קרקע המזון המוצק, תוך
- התרחשות תהליכים חוזרים ונשנים של חלוקת תאים בהם כל חיידק הופך לשני חיידקים. בסופו של דבר, כל חיידק מקורי הנוון על קרקע המזון שלנו מייצר מושבה של מליוני חיידקים.
 - מכל מושבה לא ניתן להפריד את החיידק הבודד שספג DNA סינטיטי (שיוצר על בסיס RNA מהעגלים), מבין מליוני החיידקים שהתפתחו מאותו חיידק. ה-DNA הסינטיטי נשאר בחיידק המקורי וכל צאצאיו מייצרים לעצמם DNA חדש עיני חומרי המזון שבקרקע המזון הכשרה.
 8. מכל מושבה שהצלחנו לגדל לוקחים דוגמאות ומפרידים את ה-DNA מן החיידקים. עיני מחשב וחכרות של הרכב הכימי המדויק של כימוזין, ניתן לזהות את ה-DNA המתאים ליצור כימוזין.
 - לאחר שאתרנו את ה-DNA המתאים לנו אנו חוזרים לאותה מושבה ומגדלים אותה שוב כדי לקבל כמות גדולה של DNA

מחדרין, חוברת ז' אדי"ב תשנ"ה

מחדרין, חוברת ז' אדי"ב תשנ"ה

המתאים לייצור כימוזין. DNA זה מופרד מחיידקי הא. קולי, ומוחדר לעובש הנקרא קלוברימיסיס. מאחר ויש היבטים בריאותיים שליליים לחיידק א. קולי מבטיחים שאין אף חיידק א. קולי בתמיסה העוברת לשלב הבא של הייצור.

את מושבות העובש מגדלים שוב ומקבלים תרביות אם (תמיסה המכילה חיידקים חיים) של חיידקים היכולים ליצור כימוזין בתנאים המתאימים. מתרביות האם מייצרים תרביות בת ע"י תהליכי גידול חוזרים ונשנים עד לקבלת תרביות רבות הנשמרות בחקפאה עמוקה עד לזמן הצורך. תהליכי הגידול של מיקרואורגניזמים ע"י מצעי גידול נקראים "תסיסה".

תהליך הייצור של הכימוזין

עם כל הזמנה עבור האזנים ממשכים לגדל את החיידקים ב-4-5 שלבי תסיסה. חשוב לציין שכל הרכיבים בשלבים אלו הינם כשרים ועומדים תחת השגחה

צמודה, ובנוסף היחס בין כל שלב והמשכו בשני שלבי התסיסה הראשונים הינו למעלה מ-1 ל-60. כלומר מסוף כל שלב תסיסה מעבירים חלק יחסי מאוד קטן לשלב התסיסה הבא. בשלושת השלבים הבאים יש ביטול ברוב.

בשלב התסיסה האחרון לאחר שמספר החיידקים הוא רב ביותר, ע"י שינוי תנאים גורמים לחיידקים ליצור פרו-כימוזין.

לאחר תהליכי התסיסה קיבלנו את הפרו-כימוזין (כימוזין לא פעיל ולא חופשי) ולכן מוסיפים חומצת מלח. ריכוז החומצה נמוך ואין בו כדי לפסול את התערובת לאכילה.

בהמשך סותרים את חומצת המלח עם חומר בסיסי (סודה קאוסטית) ומפרידים את האזנים מכל שאריות החיידקים ע"י תהליך של סינון על מסנן דק (ULTRA FILTRATION)

לאחר הבנת תהליך הייצור אנו רואים:

מחדרין, חוברת ז' אד"ב תשנ"ה

א. כל החומרים המעבדתיים (DNA, RESTRICTION ENZYME, סינטיטי, ליגאז, ששתמשו בפיתוח המוצר עד לשלב גידול העובש אינם תחת הכשר אבל אינם עומדים לאכילה.

האנזימים המשתתפים בתהליך הינם בד"כ תוצרים של חיידקים ואף רכיבי ה-DNA הסינטיטי, הנוצר בהשראת ה-RNA, סביר שהופקו מחיידקים, אם כי לא מן הנמנע שהופקו מן החי.

ב. מאחר ובתהליך הפיתוח בחיידק א. קולי של הכימוזין כרוכים שלבי תסיסה רבים כאשר תוצרי כל שלב מתבטלים ביחס של 1:1000 לעומת תוצרי השלב הבא, ומאחר ובסוף ייצור הכימוזין ע"י העובש מתבצע סינון קפדני הנועד לסלק כל חומר זר, הרי שהסיכוי למצוא בכימוזין

את חומרי העזר של תהליך ההנדסה הגנטית קלוש ביותר (0.000000001%). ולכן יש לדון האם יש כאן בעין או לאו.

ג. חומר התורשה DNA סינטיטי המושתל בגופם של החיידקים וגורם להם ליצר את הכימוזין בטל בתמיסות החיידקים ב-60. כוחו של האם הינו אך ורק להביא ליצירת המעמיד של הגבינה ואולם הוא עצמו אינו משפיע כלל באופן ישיר על תהליך הגיבון.

ד. כל מערך הייצור המתואר נעשה ע"י גויים.

ה. יש לדון האם קיים איסור של מעמיד מ-RNA המקורי של העגל מאחר וזה רק השראה לייצור DNA סינטיטי אך לא מעורב בו כתערובת, ואכן זה נפרד לאחר מכך.

מחדרין, חוברת ז' אד"ב תשנ"ה

מדיניות הרבנות הראשית במוצרי חלב וכרי

סעיף פ"א

- א. חלב שנחלב בידי ככרי
 1. טעם האיסור משום חשש עירוב חלב טמא
 2. במקום שאין חלב טמא
 3. במקום שיש די 'חלב ישראל'
 ב. אבקת חלב עכו"ם
 1. הייתי 'חלב עכו"ם' לא נאמרה על מוצרי חלב
 2. ההיתר המצוייר נאמר רק בשעת הזחק
 3. חלבוני חלב ואבקת חלבוני חלב
 1. ההיבדל בין תמאה וגבינה לשאר מוצרי החלב
 2. המיוחד על גבינת עכו"ם
 ד. לתמזירים בתמאה, אף אבקת חלב אסורה
 ה. טעמים להחמרה בחלב עכו"ם
 1. האפשרויות לטעמים שונים
 2. החשש לעירוב דבר טמא
 ו. חשש חשש אבר מן החי בחלבוני חלב:
 1. הייתי חלב - חשש רק בחלב?
 2. כיצד היתר מי חלב הוא רק בשעת הזחק?
 3. רעיון מנין להיתר דבר שפרש ממנו דבר אסור?
 4. פנים חדשות באו לכאן
 5. החשש לבלעית בלום



הרבנות הראשית לישראל קבעה הנהלים בכשרות החלב ומיצוריו, ולפיהם אין לייבא ארצה חלב שחלבו עכו"ם, גם אם יש לו תעודת כשרות מגוף כשרות מקובל. במצרים שיש בהם אבקת חלב יש להוסיף בכיתוב ההכשר: "מכליל אבקת חלב נכרי". רבים שואלים מה טעם לנהלים אלה? מה ראתה הרבנות הראשית לחתור בנושא חלב עכו"ם? שאינו אלא מדברנו, בעוד שבשנים קדמוניות התירה הרבנות אבקת חלב עכו"ם לחלוטין?

ובאותו נושא: כיום מפיקים מהחלב הלבוני חלב למיניהם, סוכר חלב ותבשירים שונים לתעשיית המזון. יש אפוא צורך לקבוע האם גם במצרים אלה חל האיסור של חלב שחלב עכוּיִים? ומה דינם כשהם מיוצרים בצורת אבקה או כדורים - האם דינם כאבקות חלב?

א. חלב שנהלב בידי נכרי

- י. טעם האיסור משום חשש עירוב חלב טמא



הלכה למעשה כתב הרב חיד"א בברייתא-יוסף (וי"ד קט"ו), שהמנהג בכל גלילות טורקיה וארץ הצבי לאמור חלב עכרים, גם כשאין כל חשש עירוב חלב טמא. וכן כתבו האחרונים, שברוב המקומות נהגו לזחמיר. בחות-סופר (וי"ד ס"י קז) הוסיף שלמנהג זה יש דין של דבר, שאיסורו מדאורייתא ולא רק מגזירת חכמים.

2. במקום שאין חלב טמא

גם לדעת האוסרים חלב עכו"ם מגזירת חכמים, אין זה כמו איסור גבינות עכו"ם האסורות בכל אופן, שהרי איסור חלב אינו אלא כשאין ישראל רואהו; ואם יש השגחה ואפי' של יוצא ונכנס, שהנכרי ירא לערב דבר טמא, החלב מותר. לפיכך כיום, כשהחלב נמזקרי משולקים באמצעות מחלבות גדולות, יש ויראות שאין חלב מבהמה טמאה באזור וכדומה, שלל הכניעת חלב אחר מלבד חלב הסחורה, ואף מטיילים קנסות על כל זיוף. לכן יש הסוברים, שדין חלב שחלבו נכרי בתנאים אלו, הרי הוא כדין ישראל הראהו. לפי סברה זו היתירו ה"ר משה פינשטיין (אגרות-משה יומי ח"י סי' מז רמ"ק) ועוד אחרונים להשתמש בחלב בחייל במקומות שאין להשיג בנקל חלב ישראל. הרמ"פ, שכאמור צידד להחזיר, כתב שהוא עצמו אינו מיקל בדבר, ורואי לחזמיו; רק שהנהוגים היתר יכולים להסתמך על סברה זו, כיון שקשה למצוא חלב שחלבו ישראל בכל אתר.

- ### 3. במקום שיש די יחלד זעצאל

היתר זה, לדעת הכל, היא קולא בעת הצורך, ולכן בארץ הקודש זבת חלב ודבש, במקום שיש חלב ישראל בשפע, אין סיבה לאשר חלב שחלבו נכרי. משום כך הרבנות אינה מאשרת לייבא חלב עכו"ם, או מוצרים שיש בהם חלב עכו"ם.

כִּן גַּם הַנְחִיל בַּפֶּת עֲבוּדִים, שֶׁאֲסֻרוֹהוּ חֻז"ל בַּגִּזְרָה, אֲבָל בִּשְׁעַת הַדַּחֵק הִתְיַרְוּ פִּתְּ מַלְכוּת, כְּשֶׁאֵין פֶּת יִשְׂרָאֵל. לָכֵן, בְּאוֹרֵי יִשְׂרָאֵל אֵין סִבָּה לְהַתִּיר פֶּת עֲבוּדִים, וְהַרְבּוֹת אֵינָה מֵאֲשֶׁרֶת יִבְרָא כֹהֵן, גַּם אִם נִלְפָּה בִּכְשֻׁרוֹת מוֹסַמְכֵת מִחוּז"ל, שֶׁהוּא בְּאוֹרֵי עַשׂ שָׁפַע שֶׁל פֶּת יִשְׂרָאֵל.

ב. אבקות חלב עכו"ם

1. גזירת 'חלב עכו"ם' לא נאמרה על מוצרי חלב-

כאמור, חלב ישראל מצוי בארץ בשפע. אולם עד לפני כמה שנים לא היו מצויים אבקת חלב ומוצרי חלב, ואלה הובאו מחו"ל, שם יוצרו מחלב עכבים. כמו כן יובאו גבינות, שוקולד וממתקים שהכילו אבקת חלב עכבים. בארץ היו שהחמיירו שלא לאוכלם, אולם רבים הקילו בגבינות ובמוצרי החלב המכילים אבקת חלב, בהסתמך על פוסקים, ובראשם ה"ר צבי פסח פרנק (תר-צבי יו"ד סי' קג), שגזירת חלב עכבים, גם במקום שאין לו חשש לעירוב חלב טמא, נגזרה על חלב במתכוונות, ולא על מוצר המופק מחלב. וראייה לכך - שלמרות הגזירה על החלב, בכל זאת גבינת המיוצרת מחלב לא נאסרה מצד חלב עכבים, כיון שחלב טמא אינו מתבטן. וכן הותרה ההמאה - שלא גזרו רק על חלב. לכן, חלב שהפך לאבקה, ואין בו חשש של עירוב חלב טמא, מותר. על פי היתר זה הובאו לארץ גבינות מחו"ל אע"פ שיש בהם אבקת חלב עכבים, ובתעשיות המזון בארץ השתמשו בהיתר אבקת חלב זו, ורק המהדרין נמנעו מלאכלם.

וכתב מכתב שלא לפרסם איסור על הגביעות, כיון שלא היה במצא אז גביעות בהכשר. אף החזון-איש (י"ז מ"ד) שחלק עקרונית על דברי ה"צ"י, לא יצא לאסור גביעות.

נראה שהחזון-איש לא אסר אבקת חלב רק משום שהיא חלב ממש אלא שניתניבש. נראה שגם אם אין היא חלב ממש, אלא מוצר המופק מחלב, בכל זאת היא אסורה כמו כל איסור הנשאר בעינו גם אם הותרק למרכיבים שונים. חמאה וגבינה הותרו לא משום שאינם חלב, אלא מפני שאין מציאות שיהא בהם חלב טמא. לעולם הם כחלב שחלבו עכ"ם וישראל רואה שמותר. מה שאין כן אבקת חלב. גם אבקת החלבון היא חלק מחלב עכ"ם עצמו, ויש לאוסרה מטעם הגזירה, שהרי אפשר לייבש גם חלב טמא ולהפיק ממנו אבקת חלבון. לכן לדעת החזון-איש נראה שגם אבקת חלבון החלב או סוכר חלב אסורים בכלל גזרת חלב עכ"ם.

2. הגזירה על גבינת עכ"ם

חלבוני החלב ואבקת החלבונים יש בהם צד לאיסור, לא רק משום חלב שחלבו עכ"ם. יש מקום לאיסורם גם מחמת גזירת גבינת עכ"ם, לפי שיצורם הוא לאחר שמגבינים את החלב כשמי החלב נפרדו מהגבן. שיטת הגיבון וייצור החלבונים נעשית בשתי דרכים: יש גיבון ממש ע"י אינזים שמזקק את כל מי הגבינה, ויצר גבינה כדוגמת הגבינות הקשות. בשיטה זו רדאי שיש מקום לאסור את מי הגבינה והחלבונים המופקים מהם. ויש חלבונים המופקים מגיבון ע"י החמצה של חומצות, שהופכות את הגבן לגבינה רכה דוגמת הקוטג' וכד'.

גיבון כזה נחלקו הפוסקים אם יש בגיבון ע"י החמצה משום איסור גבינת עכ"ם. הר"ם פישטטיין (אגרות-משה י"ד סי' מ"ח) כתב שבגבינות רכות אין בהם משום איסור גבינת עכ"ם, לפי שהאיסור הוא משום שמעמידים בקיבת נבילה. העמדה זו היא בגיבון קשה, כדוגמת הגבינה ע"י אנזים, ואילו גיבון רך לא נאסר כגבינה שמעמידים בקיבת נבילה. לשיטה זו אכן אין לאסור חלבונים המופקים מגיבון בהחמצה. אולם ערוך-השלחן (יו"ד קט"ו, ט"ז) כתב שכל גיבון, גם רך ביותר, נאסר מדגן גבינת עכ"ם. וכ"כ בתכנת-אדם (ס"ז, ז'). ומצאנו שאסרו את היוגורט משום גבינת עכ"ם (עי' כף-החיים קט"ו, טו). לפי"ז גם מי הגבינה אסורים, וכן החלבונים המופקים מהם. יש לציין שגם הרמ"ם באגרות-משה לא התיר גבינות קוטג' בשופי; רק כתב שיש ללמד זכות על האוכלים.

לאור הדברים, יש מקום להחמיר את חלבוני הגבינה גם לדעת בעל הר-צבי, שהתיר אבקת חלב עכ"ם, לפי שהחלבונים יש בהם איסור גבינת עכ"ם, ומסתבר שגם אבקת גבינה אסורה. לפי"ז היה ראוי להוסיף את הכיתוב "מכלל חלבוני חלב עכ"ם", משום שגם המתירים אבקת חלב יאסרו חלבוני עכ"ם. אולם אי אפשר לפרט כל חומרא, ובדרך כלל המהדרין הנהגים מאבקת חלב, זיהו גם בחלבוני חלב. עכ"פ ברור שאם משתמשים בחלבונים, יש לכתוב "מכלל אבקת חלב נכרי".

בעקבות כיתוב זה, ובסייעתא דשמיא, גבר הביקוש לחלבונים כשרים, ונפתח מפעל של 'יתובה' לייצור חלבונים מחלב ישראלי. על ידי כך הותרבו המהדרין לצורך רק מוצרים העשויים מחלבוני חלב ישראלי.

ד. למחמירים בחמאה, אף אבקת חלב אסורה

נראה, שגם לדעת בעל הר-צבי, שהתיר אבקת חלב נכרי, וכתב שאינה בכלל הגזירה, היינו רק בשעת הצורך. נראה שאף לדעתו יש מקום להחמיר, לפחות מצד המנהג. שהרי כל היתר אבקת חלב מבוסס על היתר החמאה, שאינה חלב כמתכותו. והנה בחמאה נפסק בשו"ע (יו"ד קט"ו, א'): "החמאה של עכ"ם - אין מוחזין לאנשי המקום שנוהגים בו היתר. ואם רוב בני המקום נוהגים איסור - אין לשנות. ובמקום שאין מנהג - אם בשלה

החזון-איש שם חלק על היתר אבקת חלב בהסתמך על היתר החמאה והגבינה. לדבריו, אבקת חלב אינה כחמאה וכגבינה, לפי שבהם אין אפשרות לחפש חלב טמא, ואילו אבקת חלב היא חלב שניתניבש, שאח"כ חוזר למתכותו, ואסור כחלב עכ"ם.

2. היתר המוצרים נאמר רק בשעת הדחק

בסייעתא דשמיא, כיום במאמץ הרבנות ודורשי הכשרות, מייצרים בארץ אבקת חלב בשפע מחלב ישראל בהכשר מהודר, ויש גבינות ומוצרי מזון בשפע המכילות אבקת חלב ישראלי. אכן, שלא כמו חלב נכרי, שרוב הפוסקים אסרוהו - דלא כפרי חדש, וגם היתרו של בעל אגרות-משה הנ"ל נאמר רק בדיעבד - היתרו של הרצי"ף פרנק החזיקו בו רבים להלכה אף לכתחילה, וכבר הוחזק בארץ שנים רבות. אולם כיון שרבים מבקשים להזרז ולהחמיר כשיטת החזון-איש, ואין כל מחסור המצריך להחמיר, קבעה הרבנות לחוסף בכיתוב ליד אישור ההכשר: "מכלל אבקת חלב נכרי". ללא כיתוב זה, יחששו רבים שמא מעורבת אבקת חלב נכרי במוצר, וימנעו מלאכלו. ועוד, יצרנים ויבואנים רבים נכחו לדעת שהציבור צורך כשרות מהודרת ללא היתרים, ויותר ויותר הם משתמשים באבקת חלב ישראלי, הנקי מכל חששות.

כך הנהיגה הרבנות גם במוצרים שיש בהם גילטין מעצמות בהמות. אמנם גילטין מן החי הותר ע"י גדולים, ועל פי היתר זה הכשירו מוצרים רבים; ובכל זאת, כיון שיש גדולים שהחמירו בגילטין מן החי, ויש כיום תחליפים למוצר ללא חששות - קבעה הרבנות בתחילה שיש לכתוב על מוצר המכיל גילטין "מכלל גילטין מן החי". כיתוב זה הביא לכך שהביקוש לגילטין כשר גבר, וכיום בס"ד ההנהיגות הן לאשר בארץ רק גילטין חמוצץ מבהמות כשרות שאין בו כל חשש.

ג. חלבוני חלב ואבקת חלבוני חלב

1. ההבדל בין חמאה וגבינה למוצרי חלב

החלב מורכב משומן, מחלבונים, ממים, מסוכר וממינרלים שונים. בעבר ידעו להפריד רק את השומנים לחמאה, ולגבן את החלב לגבינה באמצעות הפרדת מי החלב. כיום, באמצעות ידע ומיכשור חדש מפרידים את החלב לחלבונים בפני עצמם, ולסוכר ולמינרלים המצויים בו. את החלבונים ואת סוכר החלב המופרד מייבשים, וכך נוצרות אבקות חלבוני חלב. אבקת סוכר חלב ועוד. חלבוני החלב והקוזאן למיניהם משמשים רבות בתעשיית החלב. במאכלי מינוקות (מסורנה) ובכל תעשיית המזון. השאלה היא: האם גם מוצרי החלב הללו יש בהם גזירת חלב עכ"ם, או שמא אינם בכלל הגזירה?

כמו כן יש לברר מה דינה של אבקת החלבונים לדעת החזון-איש, שאסר אבקת חלב נכרי? נפקא מינה כיצד לנהוג ביבוא מוצרים המכילים חלבוני חלב עכ"ם, ואבקת חלבוני חלב עכ"ם.

לדעת הרצ"ף בהר-צבי, שאבקת חלב עכ"ם מותרת, כיון שהגזירה אמורה על חלב במוכתו ולא על אבקת, הוא הדין בחלבונים שמיצרים ממי חלב, וק"ו כשמיבישים את החלבונים לאבקת, שדינם כאבקת חלב עכ"ם שהתירוהו. כאמור, החלבונים והסוכרים מופקים ממי החלב לאחר שהחלב עובר תהליך גיבון, המפריד בין הגבן לבין מי החלב. השאלה תישאר לדעת החזון-איש, שאסר אבקת חלב עכ"ם, ולדעתו הוא חלב ממש אלא שניתניבש. אי"כ מה הדין בחלבונים שאינם חלב ממש, אלא מוצר המופק מהחלב - האם דינם כחמאה וכגבינת נכרים שאינם בגזירת חלב עכ"ם? לפי סברה זו יש להחמיר חלבונים, ואין לכתוב "מכלל אבקת חלב נכרי", לפי שהחלבונים אינם חלב נכרי.

עד שהלכו צחצוחי החלב, מותרת. מקור הדברים מהרמב"ם (הל' מאכלות אסורות ג,ט), שכתב שתהונים לאסור חמאה - אע"פ שדאי אין בה חשש עירוב חלב טמא, לפי שחלב טמא אינו עומד - אסורה מפני צחצוחי חלב טמא שאולי נשארו על החמאה. ולכן - כמש"כ בהל' טז - אם בישל החמאה, שזיקקה מצחצוחי חלב, מותרת. אולם השו"ע כתב הלכה זו רק במקום שאין מנוח; ואילו במקום שנהגו שלא לאכול חמאה, אין לאכול גם אם בישלו החמאה ואין בה כל חשש.

זוהי סברת הרשב"א, שהמנהג לאסור חמאה בכל גוונא, גם לאחר בישול, כמו שהובא בסור בסי' זה בשמו: "והרשב"א אסר חמאה אף לאחר בישול. ואדוני אבי הרא"ש ז"ל היה אומר, שלא היה יודע בה טעם ברור לאסור, אלא שנהגו בו איסור. לכן לא היה מוחה לאנשי המקום שנהגו בו היתר. אבל אם רוב המקום נוהגין בו איסור, אין לאדם לשנות". האחרונים ביארו את סברת הרשב"א, שחמאה אסורה מגזירת גבית עכו"ם, וכך משמע בתשובת הרדב"ז ועוד. והנה לסברת זו, שהחמאה אסורה אם מדין גבית עכו"ם או מטעם אחר כל שהוא, ברור שהאיסור נאמר גם על מוצרי חלב ולא רק על חלב במתכונתו. ואם חמאה אסורה, אע"פ שאין לה לא תואר ולא טעם חלב, אבקת חלב ודאי שאסורה למנוח זה.

בגודע-ביהודה (מהדו"ת י"ד סי' סו) כתב שהנוהגים בחמאה כסברת הרשב"א, אסור הדבר עליהם משום נדר דאורייתא, וחמור הדבר מדין איסור חלב עכו"ם שאינם אלא מדרבנן. והנה בענין חמאה רבו מקומות שאוסרים גם אם בשלה ואין כל חשש חלב טמא, ולפי"ז ברור שיש לאסור אבקת חלב גם לדעת הר-צבי. לכן נכון לציין הכיתוב "לאוכלי חלב וכו'" - להזהיר את הנוהגים איסור בחמאה.

מכאן תשובה לטענות על הרבנות שמחמירה בדין חלב עכו"ם ובספיקות חלב עכו"ם ואבקת חלב. הרי זה משום שכך נהגו גדולי עולם להתמיר, וחששו בזה לאיסור נדר דאורייתא. מלבד זאת, שכיום אפשר להבין יותר את דברי חכמים בהלכה זו וחומרתם, כפי שנבאר.

ה. טעמים להחמרה בחלב עכו"ם

1. האפשרויות לטעמים שונים

הלכות חלב שחלבו עכו"ם נאמרו במסכת ע"ז בין ההלכות שגזרו על פיתן, יינם ושמים. הלכות אלו יסודן בדיון הרחקה מעכו"ם. מקומן של הלכות חלב וגבינה עכו"ם בשו"ע יש בו ללמד, שאינם רק מחשש לעירוב חלב טמא בלבד, כשאר הלכות מאכלות אסורות, אלא יש בו גם משום הרחקה מעכו"ם.

בדן גבית עכו"ם לא נזכר טעם האיסור במפורש. ובמשנה (ע"ז כ"ט), כששאלו על כך, לא השיבו אלא: "השיאם לדבר אחר", ובפרש"י: "לא רצה לגלות דבר ברור". בגמרא מצאנו מספר טעמים לאיסור - משום ניקור (גילוי), משום שא"א בלא צחצוחי חלב ועוד טעמים. הרמב"ם (הל' מאכלות אסורות ג,יג) והפוסקים הזכירו טעם נוסף - משום שמעמידים אותה בעור קיבת נבלה. ונהגו בענין חלב עכו"ם הבאנו לעיל את סברת הרדב"ז, שהאיסור נאמר רק כשיש חשש שעירבו חלב טמא, שהרי בירשאל רואהו מותר, והפרי-חדש הביא שיטה זו וצייד בה הלכה למעשה. אולם רוב האחרונים דחו דבריו - עי' בשד"ח-אספת דנינים, מערכת חלב ובי, שאסף טעמיו גורמה סברת האוסרים בתקופות. ובחנם-סופר כתב לאסור מטעם שמונח הרי הוא כנדר דאורייתא. ואף שהחזון-איש (יו"ד סי' מא) הוכיח כסברת הפרי"ח ודחה דברי החתם סופר, רבים מעידים שאמר הדברים להלכה ולא למעשה. בשו"ת שבט-הלוי (יו"ד סי' פו) כתב שדיבר

עם החזו"א בענין זה, ואמר לו שהחתם-סופר היה נחוש בדעתו בענין זה למגור מילתא, ואין לחלוק עליו בזה. ונראה שחומרות בענין זה נובעות מכללי מיעדר מילתא.

מצאנו בראשונים שהתניחו להלכה זו, לא רק כחשש עירוב חלב טמא מדין מאכלות אסורות, אלא כדלי הרחקה מהעכו"ם. הר"ן בעי" שם הביא דעת הר"י מגיש והרשב"א בתשובה ובתורת-הבית, שאסור גבית עכו"ם מחשש שמעמידים אותה בקיבת נבלה. ואע"פ שהטעם בטל, מ"מ מצד דיני הרחקה מן העכו"ם אסור גם כשאין בו טעם.

2. החשש לעירוב דבר טמא

הרא"ש, שדבריו הובאו לעיל, כתב באיסור החמאה שאינו יודע טעם האיסור; ואע"פ"כ במקום שנהגו אסור לשנות. משום שלבני מנוח גם אם בטל טעם האיסור, נותר הדבר באיסורו, כיון שיש עוד טעמים כמוסים העלמים מאתנו. כפי שמצאנו לשון זה באחרונים בענין חומרת חלב עכו"ם וחמאת עכו"ם, וכמובא בערך-השלחן בסימן זה, שלאחר שהביא דעת הפרי"ח להקל במקום שאין חלב טמא, ודחה דעה זו בתקופות, כתב:

לית שאת אברר לך איך שלך דברי רבותינו קדושים הם כוחלי אש, מה שהתורה לפי אחד מבעלי הבתים החשובים בלב נשבר, מה שהיה נוהג מחוץ לביתו בעיר גדולה שנהגו בה היתר שהיו קונים כל בוקר חלב שמן מהנכרי שחלבו גוי. ופעם התחילו לחקור ביניהם מאין לוקח החנוני הקטן כל כך הרבה חלב שמן, ושאלו אותו, ואמר שקונה באסלו של בשר מוח של בהמות וממחה אותו בחלב ובשפסל יחד וכו'. והבעל הבית הותנה בפניו, וצחק וקול גדול כמה גדולים דברי חכמים. וכך מקובלנו, שכל גזירת חכמים - לבד הטעמים הגלויים לנו, יש עוד טעמים כמוסים שלא גילו לנו חכמים. וביחוד ששמעתי, באמריקה יש רבים מהאומות ששותים חלב חזיר שמצוי הרבה.

ובנוני-חיים מערכת אות סב כתב בענין זה:

ועתה חדשות אני מגיד, כי בא אלי יהודי כשר והעיד, איך ראה לגוי אחד שערב חלב בהמה טהורה בחלב טמא. ושאלו לו: על מה ולמה עשית זאת? והשיב, כי לפעמים אינו נמכר החלב באותו יום ומתמץ, ועי"י נתינת חלב טמא בתוך החלב הטהור מעמידו לבל יתחמץ. על כן צריך כל ירא ה' להזהר שלא ישתה מחלב שחלבו גוי ואין ישראל רואה. גם יראה שיגער באחרים ששותים, שיגער בהם עד כמה שידו מגעת.

בענין החמאה שהותרה, ורק יש הנוהגים לאסורה, כותב בעל אור-החיים הק' בספרו פרי-תואר סי' זה, לאסור כיון כל חמאת גויים, משום שהגיעו לפניו שהגויים עושים הרכבה ומערבים חלב טהור בחלב גמל, ובדרך הרכבה עושים חמאה. על כן אסורה החמאה. וכתב: "ומה שאמרו חז"ל חלב טמא אינו עומד - לא בחנו חז"ל אלא בחלב טמא לבדו, ולא בהרכבת חלב טהור. ולא עלה על דעת חז"ל, כיון שלא נמצא כזה בזמנם." ועיין בכף-החיים (קט"ו,מא) שהעיד, שבעירו היו גויים מערבים חלב ושומן מן החי, והזהיר לאכול חמאה רק למי שבקי ויודע לבדוק ההרכבה. ועיין בדרכי-תשובה ובערך-השלחן שכתבו, שגם במקום שהמנהג להחזיר החמאה, כיון ששמעו על הרכבות ועירובים, ועל חמאה מתלב גמל, הנהיגו לאסור. ועיין בנתיבי-עם שכתב, שייבירושלים היו נוהגים היתר בחמאה, ומה כמה עשרות שנים שאסורה מפני מעשה שהיה. ובנהר-מצרים לרבי רפאל אהרן בן שמעון (יו"ד ה' מאכלות אסורות) כתב, שנהגו במצרים לחזיר החמאה; אבל חוסף, שהחזיר רק חמאה של כפרים שאינם מתחכמים לערב בה דבר, אבל חמאת גוים הבאה מערי אירופה, שיש בה מתחכמים, מי יודע מה מסיפים בה.

והנה כיום, חשש עירוב דבר טמא אנו רק כשיש בהמה טמאה בעדרו, ויש חשש לא רק לעירוב שומן זויר וכדומה, שלא היה בזמן שאסורים. כיום יש מוצרים רבים של אבקות חלב ומוצרים אסורים, שבקלות יכול הגוי לערבם בחלב ובחמאה. על כן הרב הראשי לאסור ולדבוק במנהג לאסור כל חמאה וכל חלב, גם אם אין בו חשש שעירבו בו חלב טמא. כיום אחד הטעמים הכמוסים נגלה לנו לעיניים: לאסור חלב שחלבנו גוי ואין ישראל רואהו, גם אם אין חשש של עירוב חלב טמא, משום חששות שעירבו דברים אסורים, כמו שומן של איסור וכד'. בתעשייה כיום יש חששות רבים שמוסיפים מרכיבים שונים בחלב ובמוצרים, ופני שהזהירו חפוסקים שאין לסמוך על דבר מבלי לרואה שלא עירבו בו מוצרים אסורים. וכיון שרוב האחרונים העלו לאסור עקב התמורות והשינויים, משום חששות של עירוב אסור, יש להחמיר כיום יותר באיסורים אלה.

ו. היש חשש אבר מן החי בחלבוני חלב?

1. הייתר חלב - האם רק בחלב:

עם פתיחת מפעל חדש ליצור חלבוני חלב וסוכר חלב מחלב ישראל, נשאלנו ע"י רבה של "יתוביה", ה"ר זאב ויסמן, שידיו רב לו בקידום כשרות החלב ומוצריה בארץ, אם יש לחשוש לדעת מרן בשו"ע שיש אוסורים מימי חלב משום אבר מן החי.

הספק הוא אם יש לחשוש שחלבונים אלו, העשויים ממי גבינה לאחר סינון המים, ייחסו לדעת מרן, שהביא שיש האוסרים מימי גבינה משום אבר מן החי, כמבואר בשו"ע יו"ד פ"ה, כמו כן, האם מותר להשתמש במים לאחר הסינון והפקת החלבונים לשיטתם של החלבונים והכלים ורחיצתם, או שיש לחשוש לבליעת המים מדין אבר מן החי לדעת יש אוסורים שהביא בשו"ע שם.

בשו"ע שם כתב: "מי רגלי בהמה והיה הטוהרים וחלב ומי חלב שלחן מותר, והוא הדין למימי חלב שלחן, ויש מי שאוסר בזה." ובהג"ח: "והמנהג כסבירא הראשונה." מי חלב היינו נסיוני דחלב, והיינו המים הראשונים הנשארים אחר שהתמזגו את החלב והוציאו המאכל ממנו. לאחר שעושין הגבינה מבשלין הנסיוני, והאוכל צף למעלה והמים שנשארו לבדו זהו מימי חלב. הדין הראשונה שהביא בשו"ע היא, שכשהותר חלב מדין אבר מן החי הותרו גם מי החלב ומימי החלב שבתוכו. ואילו היש אוסורים סבירא להו כה"ר אליעזר שהביא בה"י בסי' זה, שחלב הותר בגמ' (בכורות ו, ב) מגזירת הכתוב שאין בו משום אבר מן החי, אבל לא מי החלב.

2. האם הייתר מי חלב הוא רק בשעת הדחק?

הלכה למעשה כתב בכ"י החיים אות לח: ולענין דינא - כבר כתבנו באו"ח סי' יג אות ז בשם כמה פוסקים, דכל היכא שסותם השו"ע להכשיר, ואח"כ כותב ויש אוסורים או יש מי שאוסר - דדעתו לפסוק כסתם, אלא שחושש לדעת היש אוסורים לכתחילה. ובשעת הדחק או הפסד מרובה יש להקל כסתם השו"ע.

אם כן ה"ה הכא: בשעת הדחק או בהפסד מרובה יש להכשיר מי החלב כסתם השו"ע. והיינו למנהג הספרדים, שקבלו חומרת השו"ע. אבל למנהג האשכנזים, היוצאים ביד רמ"א, שכתב "והמנהג כסבירא הראשונה", יש להכשיר למחר, אף שלא בשעת הדחק. לפי זה, היות והפקת החלבונים ממי החלב נעשית בארץ מחלב ישראל, בכדי למנוע שימוש בחלבונים המיוצאים מחלב עכו"ם, שיש בהם חשש איסור של חלב עכו"ם ואיסור גבינות עכו"ם, ודאי שנכון לצר החלבונים המותרים להלכה כסתם

השו"ע; והיו כשעת הדחק, לפי שאין חלבונים בשוק מחלב ישראל. השאלה היא אם לדעת מרן יש מקום למהדרין לחשוש שלא לאכול חלבונים אלו, כדעת היש אוסורים שהביא בשו"ע. וראה, שחלבונים המופקים ממי החלב מותרים גם לדעת היש אוסורים שהביא בשו"ע.

3. כיצד ניתן להיתר דבר שפרש מותר דבר אסור?

על סברת האוסר מי חלב הביא בה"י דברי הרא"ש סוף פרק כל הבשר, וז"ל: ומי חלב האוסר מי חלב הביא בה"י דברי הרא"ש סוף פרק כל הבשר, וז"ל: החלב, והאוכל צף למעלה, ולא נשאר בו אלא מים בעלמא, והוא הנקרא מי חלב. והרמב"ם ז"ל בפי"ט מה"ל מאכלות אסורות היה אוסר אותו באכילה, דהא בפי"ק דבכורות מצריך פסוק להיתר חלב משום דכל מידי דאית מחי אסור. והכא אמרינן, דמי חלב אינו כחלב, וליכא קרא למשיר, וכיון דאית מחי אסור. ואל תתמה שהיה מותר עם האוכל וכשפירש מן האוכל נאסר, דהכי אשכחן בדם האיברים, דכשהוא מובלע בבשר מותר, וכשפירש אסור.

ובשו"ע שם סי"ק יג הביא דברי הרא"ש, וכתב: ומכל מקום נראה לחלק, דהתם אינו נאסר עד שפירש, אבל הכא, שנאסר משום אבר מן החי, אם נאמר שמימי חלב בפני עצמו אסור משום אבר מן החי, אם כן גם כשהן עם האוכל יאסר שפירש מן החי. ומדהתירה תורה חלב, אע"פ שמימי חלב מעורב בו, אי"כ הוא הדין מימי חלב בפני עצמו דמותר.

וצריך לבאר סברת הרא"ש, שמי החלב מותרים משום שכל עוד הם מעורבים בחלב הרי הם מתבטלים בחלב ואף הם בכלל ההיתר, אע"פ שמצד עצמם הם אסורים משום אבר מן החי.

על היש מי שאוסר שהביא בשו"ע, כתב השו"ע סי"ק יג: "ויש מי שאוסר בזה - פי' במימי החלב, אבל לא במי חלב ומי רגלים" - לפי שאת החלב הותרה תורה, ומה לי אם הוא החלב עצמו, או המים הראשונים הנשארים אחר שהתמזגו את החלב והוציאו המאכל ממנו. ולא נאסר אלא מי החלב, שהם המים הנשארים אחרי שעושין הגבינה ומבשלים הנסיוני והאוכל צף למעלה והמים נשארים לבדם, שהם המים שפרשו מחלב ואין בהם הערובת חלב, כדין דם האיברים שנאסר לאחר שפירש. לפי"ל, החלבונים המופקים ממי החלב, שהם עיקרן של חלב, ודאי שהם בכלל ההיתר. ולא נאסרו מדין אבר מן החי, לפי שלא נאסרו אלא המים שהופרדו למרי מחלב ואין בהם חלבוני החלב.

הט"ז סי"ק ז כתב:

ויש מי שאוסר בזה - פירוש במי החלב, דהיינו לאחר שבשלו הנסיוני להוציא ממנו האוכל הצף למעלה. דחלב דווקא הותר הכתוב. והטעם - דכל שפירש האוכל ממנו, הוי אבר מן החי, כמו בדם שג"כ האיסור אחר שפירש מהבשר. ואין להקשות ממה דתנן במדרים, ולקמן סי' ר"ז: הנודר מחלב מותר בקום, והיינו מי החלב - שמע מינה דאין בו איסור. יש לומר: תחלה לתנא איתמר, אבל לא לאכילה. אבל במי רגלים מותרה דמותר, דפירשא בעלמא הוא.

באר-ה"ט כתב, שהט"ז סובר שדעת היש מי שאוסר לאסור מי החלב, ולא רק מימי החלב, לפי שרק את החלב הותרה תורה, ושלא כדעת השו"ע. ולפי זה גם החלבונים ושיירי החלב אסורים מדין אבר מן החי. אולם בפרי-מגדים במשבת-זה-ז' סי"ק ז כתב: "ויש לראות מה שכתב מי החלב, דהא כתב לאחר שבשלו הנסיוני וזה היה מימי החלב. ואולי לא דווקא, אלא מימי החלב קאמר." וא"כ דברי השו"ע והט"ז שווים הם,

להחזיר מי החלב, ולאסור מימי החלב. אולם מהמשך דברי הטי"ז, שהוכיח שמי חלב מותרים מדברי המשנה 'הנודר מן החלב מותר בקיום' (היינו מים הניצאים מן החלב - ר"ן נדרים נא"ב), לפי שאינו חלב, משמע שלדעת הטי"ז אף מי חלב אסורים. עיי' בפמ"ג שם מה שביאר בזה.

ובביאור הגר"א ס"ק יח הוכיח, שמותר לאכול מי חלב, שהרי הכותח (שהוא לחם מעופש עם מי חלב) אמרו בגמ' חולין קיא"ב, שאסור לאוכלו עם בשר - משמע שבפני עצמו מותר באכילה. והנה גם אם נאמר כדברי באר-היטב בדעת הטי"ז, שגם מי חלב אסורים, היינו דוקא מי חלב, משום שהמים הם העיקר, והנסיובי אף שהוא חלב, הרי הוא מתבטל במים, ונאסר מחמת המים שהם העיקר, ולא משום ששיירי החלב ויעשו מהם גבינה וכדו', מותר שיתורה תורה. וברור שאם יפרידו החיות החלב מהמים בחלבונים - לאחר שהפרידו אותם ביוקק אחר זיקוק ממי החלב, גם לדעה שמי חלב אסורים, החלבונים מותרים, לפי שברור שהחלבונים בכלל היתר החלב, שהם המרכיב העיקרי בחלב שהותר.

3. פנים חדשות באו לכאן

ונראה שגם אם נאמר שכיון שמימי החלב נאסרו לאחר שפרשו מהחלב, אף החלבונים שנוצרו מהם אסורים, אף שחלבונים חלב הם, יש להחזיר החלבונים מסיבה אחרת - משום שלאחר הזיקוק הרי הם מתגבשים כאבקה שאין לה לא צורה ולא טעם של מימי החלב שנוצרו מהם, והיו פנים חדשות שלא נאסרו. הרא"ש הביא בפני דברכות את מחלוקת הראשונים בדיו המושק, וז"ל:

יש אומרים שהמושיק הוא זיעת חיה. ונכון יותר שהיה ידועה היא, שיש לה חסוטרות בצוארה ומתקבץ שם תחילה כעין דם, ואחר כך חוזר ונעשה מושיק. והר"ז הלוי ז"ל היה אוסר לאוכלו מפני חשש דם. וה"ר יונה ז"ל פי', דאפשר ליתן בו טעם להחזיר, ולמר דפירשא בעלמא הוא. אע"פ שמתחילה היה דם, לא חיישינן להכי, דבתר השתא נימוח בתוך הדבש, שהרי הדבש - אם נפל בו חתיכה של איסור, ואע"פ שהאיסור נימוח בתוך הדבש, כיון שדרך הדבש להחזיר הדבר הנופל לתוכו דבש, כמו דבש דיינין ליה ומוותר. הכא נמי - אע"פ שמתחילה היה דם, כיון דיצא מתורת דם בתר השתא אזלינן, ואע"פ שנותן טעם לשבח בתבשיל. ונראה דהא אפילו ראייתו צריכה ראיה.

לסברת רבינו יונה ז"ל היה בחלבונים המופקים ממי החלב, אף שמקורם מהמים האסורים, כיון שהופכים החלבונים לאבקה לאחר הסינון והעיסוד, אינם אסורים, לפי שאינם מימי חלב, אלא פנים חדשות באו לכאן.

במגן אברהם (או"ח רטז, ג), הביא את דברי רבינו יונה, והקשה עליו מדברי הגמ' בבבורות "ידחל חידוש הוא כיון דדם נעקר ונעשה חלב ה"ל לאוסרו, א"כ ש"מ דבתר מעיקרא אזלינן". וכן מאפרוח שנולד מביצת טריפה, שהגמ' בתמורה לא נותנת טעם להחזירו, משום "כל כמה דלא מסר לא גביל, ובעידנא דקגביל עפרא בעלמא הוא", ואי לא הכי היה אסור - משמע דבתר מעיקרא אזלינן. ומסיים בעל מגן אברהם דבריו: "והא תאמר, הכא נמי קודם שנעשה מוסק עפרא הוא", ואם כן יש להחזירו כמו ביצת טריפה. ודחה דבריהם, משום "כי מי יודע זה". העולה מדברי המג"א, שגם הוא מודה לרבינו יונה להחזיר בגוונא שבתחילת השינוי נפסדת צורת האיסור. ומסתבר שבתחילת זיקוק החלבונים ממימי החלב יש לא רק סינון וזיקוק, אלא עיסוד החלבונים ושטיפתם בחומרים שמפסידיים אותם כחומר טעם, וגם לדעת המג"א יש להחזיר.

החזו"א (ווי"ד סיי יב) לאחר שהביא מחלוקת רבינו יונה והרא"ש, כתב: ונראה לפי', שאם מוציאים במלאכת הכימיה אטמים מאיסור, ונותנין אותם אח"כ למאכל לתקנו - אי נפסל באמצע מאכלית אדם ואינו ראוי לא בפני עצמו ולא בתערובת, אף שעומד לגמור מלאכתו ויהא ראוי למתק הקדירה - מותר. אבל אם לא נפסל באמצע, תלוי במחלוקת הר"י והרא"ש.

ונהוה מסתבר שתוך כדי זיקוק החלבונים מגיע הדבר למצב שנפסל באמצע מאכלית אדם ואינו ראוי, ויש לברר הדבר. וגם אם אינו כן, עדיין הדבר תלוי במחלוקת הר"י והרא"ש. ומכיון שלחלכה מותרים מימי החלב, והספק הוא אם יש מקום להחמיר כדעת היש מי שאוסר, כדאי היא רבינו יונה ז"ל לסמוך עליו. ומצאנו לחתם-סופר שהחזיר שמו המופק מחרצני יין נסן, כיון שפנים חדשות באו לכאן, ואף שהשמן מקורו בחרצנים.

4. החשש לבלעית כלים

באשר למי החלב עצמם לאחר זיקוקו מהם החלבונים, אם מותרים בשימוש בית החרושת לשטיפת הכלים ולשטיפת גבישי הלקטוז עצמם ממנירלים וכדו' - כיון שמדובר בבית החרושת עצמו, וכפי שכתב יש בכך הפסד מרובה למפעל, ודאי שיש לנוחג כסתם השו"ע, שמימי החלב מותרים, וכמו שכתב בעל כף-החיים להחזיר לדעת מרן במקום הפסד מרובה. ואין לחשוש להחמיר לבלעית הכלים מאיסור אבר מן החי, שהרי המים המזוקקים אין בהם טעם כלל, ואין לחשוש לבלעית הכלים וכדו'.

החמאה והשמנת

הרב יהודה א. שרשבסקי
היחידה למחקר הלכתי - מדעי
מכון הכשרות "משכיל לדוד" ירושלים

שומני החלב

המרכיב הבולט בשמנת והמרכיב העיקרי בחמאה הינו שומן החלב. השומן מהווה אמנם רק כשלושה אחוז מכלל מרכיבי נוזל החלב השלם, אך במוצרים אלו מרוכז הוא לכמויות גבוהות: כ- 30% מכלל מרכיבי השמנת וכ- 80% מכלל מרכיבי החמאה.

98% ממרכיבי שומן החלב הינם טריגליצרידים, דהיינו: תרכובות אשר כל אחת מהן כוללת גליצרין ו- 3 חומצות שומן הקשורות אליו. כ- 20 חומצות שומן שונות הינן החלק הארי של חומצות השומן שבשומן החלב. בנוסף ל- 20 חומצות שומן אלו נמנו עוד חומצות שומן רבות המופיעות בשומן החלב בכמויות מזעריות. (סך הכל מדובר בכ- 500 חומצות שומן).

(מיקרון: מליונית מטר). ליבת הכדוריות עשויה בעיקר טריגליצרידים. הליבה מוקפת בקרומית (ממברנה) שעוביה 90 אנגסטרס (1 אנגסטרס הינו חלק עשרת אלפים של מיקרון). הממברנה כוללת כחמישים אחוז טריגליצרידים וכעשרים אחוז פוספוליפידים.

הרכבם המדויק של שומני החלב הינו הגורם החשוב ביותר המשפיע על מידת הקושי של החמאה המופקת משומנים אלו. הרכב השומנים נקבע בהתאם לתזונתן של הפרות, לזני הפרות, לגילן ולמשך זמן ייצור החלב שלהן. מרקם החמאה היו תוצאה של הרכב השומנים ושיטות הייצור. עובדת אי היכולת לייצר חמאה מחלב בהמות טמאות, אותה מציינים הראשונים והאחרונים כסיבה לחיתור חמאת נוכרים, הינה בשל הרכב השומנים השונה של

מרכיבים נוספים בשומן החלב הינם פוספוליפידים (תרכובות הכוללות גליצרין הקשור לשתי חומצות שומן, בדומה לטריגליצרידים, ואולם עמדת



הקשר השלישית שלו קשורה לחומצה זרחתית אליה צמודים אטומים נוספים). עוד מצויים בשומן החלב: כולסטרול, ויטאמינים מסיסים בשומן (בעיקר ויטאמין A, ויטאמין D וויטאמין E) חומרים מעכבי חמצון, צבעי קרוטן בעל גוון צהוב וכן חומרי טעם.

שומן החלב מופיע במבנה של כדוריות אשר קוטרן 2-3 מיקרון

כשרות ומדע

ניתנים מיכלי נוזלים המסתובבים בציר הדוחף את הנוזלים ממרכז הכלי אל דפנותיו. ההיתקלות בדפנות גורמת לטיפות הנוזל לשוב וליפול אל תחתית הכלי ואולם נפילה זאת מושפעת מצפיפותם (משקלם הסגולי) של רכיבי הנוזל. הרכיבים בעלי הצפיפות הגדולה יותר יותר נופלים אל החלק התחתון של המיכל והרכיבים הפחות צפופים מתמקמים בחלקו העליון. בדרך זו ניתן לרכז במהירות את שומני החלב בחלק העליון של המיכל ולאספם.

תהליך ייצור השמנת כולל את השלבים הבאים: חימום החלב, צנטריפוגה, הוספת חלב רזה (חלב נטול שומן) לשכבת השמנת ליצירת יחס סטנדרטי בין השומן לנוזל החלב (השומן מהווה כ- 30% מכלל רכיבי השמנת), חימום נוסף וקירור.

סוגי שמנת

סוג של שמנת, המיועד להקצפה, עובר הבשלה באמצעות חיידקים ההופכים את סוכר החלב שבשמנת לחומצה לקטית. דרך נוספת להבשלה הינה השחית השמנת למשך 24 עד 48 שעות בטמפרטורה של כ- 5 מ"צ. ההבשלה באמצעות חיידקים מביאה את השמנת לרמת חומציות נמוכה שאינה יוצרת טעם חמוץ מוחשי. ואולם, ההבשלה גורמת לשינויים בספיחת המים

שומן החלב לבין מי החלב והרכיבים האחרים המומסים בהם נעשתה בדרך של השחית החלב על עומדו.

השומן, כידוע, אינו מתמוסס במים. כאשר בא החלב בתנועה מתפזרות כדוריות השומן בתוך הנוזל, בסיועם של חלבונים ופוספוליפידים המצויים בקרומיות המקיפות את כדוריות השומן. חומרים הקושרים בין שומן למים, נקראים אמולסיפירים. ראשם האחד של האמולסיפירים הינו בעל אופי כימי הידרופובי (דוחה מים) והוא נקשר אל כדוריות שומן החלב, ואילו ראשם האחר הינו בעל אופי הידרופילי ("אוהב" מים) המתערה במים ומושך עמו גם את כדוריות השומן. עם זאת, כאשר נוזל החלב אינו בתנועה שבות כדוריות השומן וצפות אט אט על פני חלקו העליון של הנוזל. שכבת שומן זאת, אליה ספוחים גם מים וחלבונים, הינה השמנת. (בעבר ניתן היה לראות את היווצרות שכבת השמנת בחלב הביתי. כיום עובר שומן החלב תהליך המגון בו נחתכות כדוריות השומן לחלקיקים קטנים אשר בשל שטח הפנים הגדול שלהן אין הן חדלות מלהתערות במי החלב אף כאשר הנוזל אינו בתנועה).

בתעשיית החלב המודרנית מתבצעת הפרדת שכבת השומן מנוזל החלב באמצעות צנטריפוגה. הצנטריפוגה הינה מתקן שבתוכו

בעלי חיים אלו אשר אינו מאפשר יצירת חמאה שימושית.

מן ההיבט התזונתי, חשיבותם העיקרית של שומני החלב הינה בויטאמין A המומס בהם. תכולת הויטאמין בחמאה הינה בין 6 ל- 12 מיליגרם וויטאמין לכל גרם חמאה. (מיליגרם שווה לאלפית הגרם). בנוסף מכילה החמאה את החומר בטא קרוטן ההופך בגוף האדם לויטאמין A. 1 גרם חמאה מכיל 2 עד 10 מיליגרם בטא קרוטן. כאמור לעיל, בנוסף לחומרים אלו מכילה החמאה גם ויטאמין D ו-E.

תערובת הטריגליצרידים שבחלב כוללת חומרים הניתכים בטמפרטורות שונות. יש מן החומרים הניתך בטמפי של מינוס 30°C . בטמפי של 37°C ניתכים כל השומנים המרכיבים את החמאה. בטווח הטמפי שבין מינוס 30°C ל- 37°C שומן החלב הינו תערובת של חומרים מוצקים וחומרים נוזליים.

הפרדת שמנת מחלב

תהליך ייצור השמנת, ותהליך ייצור החמאה שלאחריו הינם תהליכים עתיקים אשר היו מוכרים כבר בימיו של אברהם אבינו. על אף שאין בידינו תאורים מפורשים כיצד בוצעו התהליכים בזמן העתיק סביר כי ההפרדה בין



כשרות ומדע

מחלב ישראל. זאת בנוסף לבעיית חלב שבת.

לייצור החמאה

החמאה נוצרת תוך נענועים חזקים של השמנת. הנענועים הללו גורמים לקריעת הקרומיות המקיפות את כדוריות שומן החלב. השומנים שבתוך הכדוריות, המכילים בטא קרוטן המקנה להם גוון צהוב, משתחררים ומתלכדים. שתי סיבות גורמות לקריעת הקרומיות בעקבות הנענועים: 1. הנענועים גורמים ליצירת בועות אוויר בשל הזיקה של האוויר לאותם חלבונים שבקרומיות המשמשים גם ליצירת הזיקה שבין המים לשומני החלב. הבועות חודרות לקרומיות ומחלישות אותן. 2. הנענועים גורמים לגבישי שומן לפרוץ דרך הקרומיות.

דרך נוספת לייצור החמאה הינה באמצעות הכנסת חומצה לשמנת הגורמת לשיקוע של חלבון הקזאין העוטף את השומנים - בדומה לתהליך יצירת הגבינה הרכה. שיקוע הקזאין גורם לפריצת השומן דרך הקרומיות. חומצות המאכל עשויות להיות מופקות מגלוקוז המפורק מעמילן העובר תהליך ביוטכנולוגי באמצעות חיידקים והופך לחומצה. מקור העמילן עלול להיות חמץ או קטניות.

ואקום מאפשרת נידוף של חומרי טעם בלתי רצויים. באם מיועדת השמנת לייצור חמאה חמצמצה היא מתוספת במצע גידול המכיל חיידקים יוצרי חומצה לקטית וחיידקים יוצרי ארומה. כמות מצע הגידול הינה 2.5% - 2 מכמות השמנת, כלומר היא אינה בטלה בשישים. השמנת מבשילה עם החיידקים במשך 12 - 24 שעות. החיידקים מתרבים ויוצרים את החומצה ואת הארומה. מצע הגידול עלול להכיל חומרים אסורים והוא טעון הכשר.

שמנת המיועדת לייצור חמאה מתוקה שוהה לאחר הפיסטור בטמפ' של 6 - 10 מ"צ למשך מספר שעות בכדי לשנות את גבישיות השומנים ולהביאם למצב המתאים ליצירת החמאה.

סוג נוסף של שמנת הינו **שמנת הקפה**. שמנת זאת נועדה להקנות לקפה טעם וניחוח של שמנת, ואולם היא מכילה ריכוזי שומן חלב פחותים מאלו שבשמנת הרגילות. לשיפור עמידות השמנת לחום הקפה היא מתוספת במלחים שונים ובהם מלח הציטראט - מלח של חומצת הלימון. חומר זה טעון הכשר לפסח בשל האפשרות שמקורו בעמילן חיטה שעבר שינויים ביוטכנולוגיים עד להפיכתו לחומצת לימון.

השמנות לסוגיהן חייבות בהכשר ראוי אף אם כשלעצמן מיוצרות

לחלבונים שבשמנת ולשינויים במבנה הגבישי של השומנים ובכך משתפר כושר ההקצפה של השמנת. חיידקי חומצה לקטית טעונים הכשר בשל האפשרות שמצעי הגידול שלהם הכילו חומרים אסורים. באם יש בשמנת שישים כנגד אותם חיידקים יש מקום להקל בשמנת באם נתינת החיידקים נעשתה ע"י נוכרים שלא עבור יהודים. שכן, אף אם נראה בפעילות החיידקים משום העמדה של השמנת, שהרי בכך ניתן לה ייחודה כשמנת קצפת, מכל מקום בחיידקים מעורבים גם חומרי היתר ופעילותם מוגדרת כזה וזה גורם (אמנם יש לברר אם לא מדובר בחיידקים שגדלו על חלב נוכרים בלבד). שיפור נוסף, המעניק לשמנת יציבות ארוכת טווח של כושר ההקצפה מוקנה לשמנת באמצעות תוספים שונים ובהם אמולסיפיירים ורכיבי חלב שונים. האמולסיפיירים עלולים להכיל שומנים מן החי, חומרי חמץ וחומרים מקטניות.

תהליך החמצה משמעותי יותר נחוץ ליצירת **השמנת החמוצה**, הנמכרת בארץ כמאכל חלבי הנאכל בפני עצמו. גם שמנת זו מוחמצת ע"י חיידקי החומצה הלקטית.

השמנת המיועדת לייצור החמאה עוברת פיסטור בטמפ' של 90 - 110 מ"צ. הכנסת השמנת למתקן



השומנים המשתחררים חסרים את האמולסיפייירים שבקרומיות ואין הם יכולים להתערב במי החלב. השומנים מתלכדים ליצירת גרעינים שקוטרם כ- 2 מילימטר. בשלב זה לשים את השומנים ובכך מפרידים את השומנים ממי החלב. הלחות הנותרת בחמאה בנויה מטיפות מים בקוטר של 10 מיקרון. הכלואות בתוך גושי השומן.

סוגי חמאה ייחודיים

חמאה מתוקה עם תרבות חיידקים - סוג של חמאה מתוקה מתוסף בתרבות חיידקים לאחר לישת החמאה. החיידקים יוצרים חומצה ויוצרים את החומר דיאצטיל התורם לארומה של החמאה. תרבות החיידקים טעונה, כאמור לעיל, הכשר.

תערובת חמאה ושמן צמחי - בראשית שנות ה- 80 למנינם הופיעה בשוק בארה"ב לראשונה תערובת שמן צמחי וחמאה. אחוז השומן הכולל בתערובת היה 80% ומתוכו 60% שמן צמחי ו- 40% חמאה. בעקבות דרישות השוק לממרחים בעלי אחוזי שומן נמוכים יותר החלו לייצר תערובות שמן וחמאה אשר כלל השומן שבהם באחוז נמוך יותר. ממרחים שכאלו טעונים הכשר קפדני יותר בשל חששות הכשרות הרבים שבשומנים הצמחיים ובמרגרינות.

(ראה תהודת כשרות 26 עמ' 27). ממרחי החמאה - שומן צמחי מתוספים ברכיבי חלב ובחומרים בלתי חלביים אשר יש בהם חששות כשרות, בדומה לחמאה מופחתת השומן המתוארת להלן.

חמאה מופחתת שומן - במקביל לממרחים מופחתי השומן הוצעה לציבור הצרכנים, החל מראשית שנות ה- 90, חמאה אשר אחוזי השומן שבה נמוכים מהחמאה הרגילה. בתחילה יוצרה חמאה בעלת 52% שומן בתוספת אמולסיפייירים תעשייתיים המאפשרים שילוב כמויות גדולות של מים בחמאה, במקום השומן, ובתוספת ויטאמין A, המצוי בשומן החלב ואשר הפחתת השומן מביאה גם להפחתה בריכוזו במוצר החדש. בשנת 1993 פרסם מנהל המזון בארה"ב (FDA) סטנדרט לחמאה מופחתת שומן אשר דרש הפחתה של השומן לכדי 40% מכלל החמאה.

האמולסיפייירים, כאמור לעיל, כוללים בדרך כלל שיירי שומנים והם חייבים בהכשר קפדני. גם הלציטין, פוספוליפיד המופרד משמן סויה, המשמש רבות כאמולסיפייר בחמאות מופחתות השומן, ובממרחי החמאה - שומן צמחי טעון הכשר מחשש שתהליכי עיבוד השמן והפרדת הלציטין נעשו במערכות המשמשות גם לעיבוד שומנים מן החי.

הקניית תכונות נדרשות לחמאה מופחתת השומן, בעיקר יכולת למרוח אותה בקלות, מחייבת הוספת רכיבי חלב כגון: חלב רזה, אבקת חלב רזה חלבוני מי חלב וקזאאינאטים. דינם של מוצרים אלו, באם מיוצרים הם ע"י נוכרים, חמור יותר מאשר חמאה רגילה (ראה להלן). עוד עשויות החמאות מופחתות השומן להכיל תוספים שמקורם אינו חלב כגון: גילטין, עמילן מסיס במים ועוד. גילטין מעוררת בעלי חיים טמאים או שלא נשחטו כהלכה אסור לכל הדעות. גילטין מעצמות יבשות הותר אליבא דחלק הפוסקים. קיים בעולם שימוש בגילטין דגים כשרים. (יש מקום לדון בשאלת חלב ודגים לדעות הפוסקים האוסרים תערובת דגים וחלב). העמילן עשוי להיות מופק מדגנים או קטניות ובכך לאסור את החמאה לשימוש בפסח, לכל עם ישראל או לנוהגים בגזירת הקטניות.

חמאה ללא מים - תהליכים מיוחדים בהם מסירים מן החמאה את אחוזי המים והחלבונים הנותרים בה בתהליך ייצור החמאה הרגיל, מביאים ליצירת סוג חמאה יציבה הניתנת לאחסון ללא קירור. עפ"י הסטנדרטים של פדוצית מוצרי החלב הבין לאומיים חמאה שכזאת חייבת להכיל לפחות 99.6% שומן ולא יותר מ- 0.2% מים.



כשרות ומדע

המוצר משמש את תעשיית
הממתקים.

בנוסף לחששות הכשרות שבתוספי
אבקת החמאה, מתקן הייבוש
בהתזה טעון בירור שמא שימש
הוא בעבר לייבוש מאכלות
אסורות.

חלב נוכרים וחמאת נוכרים

איסור חלב נוכרים נשנה במשנה
במסכת עבודה זרה (דף ל"ה ע"ב).
בגמרא שם מתבאר שם מותר
האיסור הינה חשש שמא עירב
הנוכרי חלב בהמה טמאה בתוך
חלב הטהורה. גבינה השוקעת
מתוך החלב אמורה להיות מותרת
מפני שחלב בהמה טמאה אינו
מתגבן (לולא איסור גבינת נוכרים
שחינו איסור נפרד), ואולם הגמרא
אומרת (בתירוץ אחד) שיש מקום
לאיסור גבינה מחשש שמא בתוך
חלב הטהורה, ממנו שקע הגבן,
ניתן גם חלב טמאה וחלב הטמאה
הנוזלי נותר בתוך הגומות
שבגבינה.

החשש חיצוניות שייך חלב
בגבינה ("צחצוחי חלב") כלשון
הגמרא) מובא גם בסוגיית הגמרא
בדף ל"ה ע"א כטעם לגזירת גבינת
נוכרים, יחד עם טעמים נוספים.
מבלי להכנס לשאלה מדוע הובא
החשש לצחצוחי חלב הן כטעם
אפשרי לאיסור גבינת נוכרים והן

הטריגלצרידים הקשים ביותר
במצב מוצק.

השומנים הקשים של חמאה
משמשים לשיפור היציבות של
שמנת להקצפה, וכן כתוסף
ללחמים, עוגות, שוקולד וגלידה.
הוספת שומנים אלו ללחם אוסרת
את הלחם באכילה אף אם השומן
הינו מחלב ישראל בשל גזירת
חכמים שלא ללוש לחם בחלב
בהיותו נאכל עם חלב ועם בשר.

השומנים הרכים ניתנים לחמאה
לשיפור כושר המריחה שלה. תתכן
איפוא חמאה רגילה המיוצרת
במחלבה יהודית ובכל זאת מכילה
היא חלב נוכרים בשל השומנים
הרכים הניתנים לתוכה. עוד
ניתנים השומנים הרכים למזון
תינוקות לאבקות חלב ולשוקולד.

אבקת חמאה

אבקת החמאה הינה אבקה יבשה
הכוללת 85% שומן חלב ו-15%
חומרים מוצקים אחרים. האבקה
מיוצרת מחמאה מותכת לה
מוסיפים אבקת חלב רזה, סודיום
קזאינאט, לציטין וחומצות כגון
חומצת לימון או חומצה זרחתית.
התערובת עוברת תהליך ייבוש
בהתזה, בדומה לתהליך ייצור
אבקת החלב ומתקבלת אבקה
יבשה. לאבקה זו ניתן להוסיף 15%
מים ולקבל מוצר דמוי חמאה.

קיימים מספר תהליכים לייצור
חמאה ללא מים. תהליך אחד כולל
התכה של החמאה וקבלת תערובת
של מי חלב ושומן מותך שאינם
מעורבים זה בזה. הפרדת השכבות
נעשית באמצעות סינון במסנן אשר
קוטר נקביו מאשר מעבר מים
ואינו מאפשר מעבר שומן, או
באמצעות עירוי איטי של שכבת
השומן, או באמצעות צנטריפוגה.
תהליך אחר כולל חימום של
החמאה לטמפי של כ-120°C.
חימום שכזה גורם לנידוף המים.
תהליכי הסרת מים אחרים כוללים
נידוף בתנאי ואקום.

הפרדה בין שומני החמאה

ניתן להפריד בין הטריגלצרידים
הרכים של החמאה לבין
הטריגלצרידים הקשים באמצעות
השהיה של חמאה מותכת בטמפי
של 15 – 30 מ"צ למספר שעות.
הטריגלצרידים הקשים יותר, אשר
טמפי ההתכה שלהם גבוהה,
מתמצקים לצורה של גרעינים
קטנים. הטריגלצרידים הרכים
נותרים נוזליים. במצב שכזה ניתן
להפריד בין סוגי הטריגלצרידים
באמצעות סינון התערובת,
צנטריפוגה או לחץ. ניתן לבצע
הפרדות נוספות תוך הבאת
הטריגלצרידים הנוזליים לטמפי
נמוכות יותר או הבאת
הטריגלצרידים המוצקים לטמפי
גבוהות יותר אשר יותירו רק את

הביטול. הנודע ביהודה (מהדורא תניינא יור"ד סימן ס"ו) פירש שדעת הראב"ד כדעת הרשב"א ודן האם מועילה הדחה של החמאה בה עשויים צחצוחי החלב להיות מורחקים לגברי ולא להתבטל בתוך החמאה. הנודב"י כותב שקשה להתיר (לחוששים לדעת הרשב"א והראב"ד) מפני שקשה לאמוד שאכן נסתלקו לגמרי צחצוחי החלב.

לעומת השיטות הללו מביא הטור (סימן קט"ו) את שיטת רבינו פרץ שהתיר חמאה אף בלא בישול. הבית יוסף מביא על כך דעות שסיבת ההיתר אינה מפני שרואים בצחצוחי החלב גם בלא בישול כמבוטלים, בדומה לשיטות הרמב"ם בגבינות, אלא שבחמאה, שהינה גוש שומן חלק, כלל אין גומות שבתוכן יכולים להיקבץ צחצוחי חלב. וזו לשון הבית יוסף: "ז"ל הסמ"ק חמאה אין בה שום גומות הלכך אין בה שום איסור. והגהות מימון כתבו... על החמאה השיב רבינו תם... דליכא למיחש דלמא קאי ביני אטפי דאין בה גומות". הנודב"י (שם) כותב על כך: "מ"מ האוסרים אותה ודאי חוששים שנשאר גם בחמאה קצת בעין". עוד יתכן לומר, עפ"י המתואר לעיל, שמאחר והחמאה הרגילה מכילה כ- 20% מים בין גבישי השומן, חימום של החמאה גורם לשחרורם של המים ולהיותם ניכרים (אלא אם מחממים את

לאסור חמאה שכן לא שייך בה לא טעם איסור חלב נוכרים ולא טעם איסור גבינת גויים. לעומת שיטה זו, המתאימה לכאורה היטב לדבריו הקודמים של הרמב"ם מביא הוא גם שיטה אחרת: "ומקצת הגאונים אסרוה מפני צחצוחי חלב שישאר בה שהרי הקום שבחמאה אינו מעורב עם החמאה. כדי שיבטל במיעוט וכל חלב שלהן חוששין לו שמא עירב בו חלב טמאה". המפרשים מבארים כי דעת הרמב"ם עצמו ודעת הגאונים המתירים חמאת נוכרים הינה שצחצוחי החלב נחשבים בכל זאת בטלים בחמאה ובגבינה.

בהלכה ט"ז שם כותב הרמב"ם: "יראה לי שאם לקח חמאה מן הגויים ובשלה עד שהלכו להן צחצוחי חלב הרי זו מותרת שאם תאמר נתערבו עמה ונתבשל הכל בטלו במיעוט". דברי הרמב"ם מתפרשים בפשטות שחושש הוא למעשה לדעת הגאונים הסוברים שצחצוחי החלב אינם בטלים בחמאה. הראב"ד במקום חולק על הרמב"ם וסובר שכל האיסורים שנוהגין בגבינה נוהגין בחמאה והבישול האמור אינו מועיל. גם הרשב"א בתורת הבית (הובאו דבריו בבית יוסף) סבר שיש לאסור חמאת נוכרים אף אם נסתלקו צחצוחי החלב מפני שבאיסורים אלו של הרחקה ממאכל נוכרים יש להחמיר ולאסור גם כאשר האיסורים בטלים עפ"י גדרי

כטעם אפשרי לאיסור חלב נוכרים, נציין שהרמב"ם (פרק ג' מהל' מאכלות אסורות הלכה י"ב) כתב שאיסור חלב נוכרים אכן לא אמור היה לחול על גבינת נוכרים מפני שחלב הטמאה אינו מתגבן ואולם הגבינה נאסרה באיסור מיוחד, איסור גבינת נוכרים. מבין הטעמים שהובאו בגמרא לאיסור גבינת נוכרים מביא הרמב"ם רק את החשש שמא העמיד הנוכרי את הגבינה בעור קיבת נבילה. הראב"ד מציין כי ישנם טעמים נוספים לאיסור גבינת נוכרים ובהם החשש לחלב טמאה הנותר בגבינה.

לאור הדברים הנ"ל כותב הרמב"ם אודות חמאת גויים (הל' ט"ו): "החמאה של גויים מקצת הגאונים התירוה שהרי לא גזרו על החמאה וחלב הטמאה אינו עומד". החמאה, בדומה לגבינה, אינה מתגבשת מחלב טמאה. ואולם, בעוד שגבינה שוקעת מן החלב באמצעות חומר מגבן (אנזים) הנמצא באופן טבעי בקיבת בעלי חיים, החמאה, כמתואר לעיל, נוצרת באמצעות הפרדה בין השומן למי החלב ופריצה מכנית, תוך חבטות ונענועים, של קרומיות השומן. (אף האפשרות לפרוץ את קרומיות השומן באמצעות חומצה, אינה כרוכה בשימוש בחומר מן החי, כמו האנזים המגבן). החמאה, לשיטת הרמב"ם, אינה נכללת בגזירת גבינת נוכרים. אשר על כן סברו חלק מהגאונים שאין סיבה

כשרות ומדע

הוספת קזאינאטים לחמאה

איסורה האפשרי של החמאה, לשיטת הרמב"ם, הינו איסור חלב נוכרים. שכן, אין ענינה כלל לאיסור גבינת נוכרים שהרי אין מעמידים אותה באמצעות חומר זר העלול להיות מופק מן החי. שמנת של נוכרים אף היא אסורה באיסור חלב נוכרים, אליבא דכל הדעות. על איסור חלב נוכרים בזמנינו, נחלקו הפוסקים שכן טעמו של האיסור, החשש שמא עירב הנוכרי חלב טמאה, כמעט ואינו מצוי כיום בשל חוקי המדינות המתוקנות האוסרים בתכלית עירוב חלב של בהמה אחרת בחלב המשווק כחלב של בהמה אחרת. כמו"כ מחירו של חלב טמאות עולה בהרבה על מחיר חלב טהורות ואין כדאי לגוי לערב חלב טמאות בחלב טהורות. על איסור גבינת נוכרים, מאידך, כותב הרמב"ם (שם הלכה י"ד) שאף אם ברור שהגויים במקום מסוים מייצרים את הגבינות באמצעות מעמיד צמחי, הגבינות אסורות "שכבר גזרו על כל גבינות הגויים".

הוספת הקזאינאטים לשמנת קצפת, לאבקת חמאה, לממרח חמאה - שומן צמחי וחמאה מופחתת שומן אוסרת אותן אף למקילים בחלב נוכרי בימינו, באם דין הקזאינאט כדין גבינה ולא כחלב (ראה תחזית כשרות גליון 26 עמ' 25).

חמאות ייחודיים וכן ממרחים המכילים גם שומני חלב, אשר יש בהם חששות איסור, ואולם במדינות מתוקנות אסור לשווק מוצרים שכאלו תחת המותר "חמאה" ללא תוספת, ביעור שאין מדובר בחמאה הקלאסית.

תערובת חמאת נוכרים

כתב הרמ"א (סימן קט"ו סעיף א'): "חלב של עובד כוכבים אוסרת כלים שנתבשלה בהם כשאר איסור אע"פ שאינו רק ספק שמא עירב בה דבר טמא, וכן גבינותיהם, אבל לא חמאה שלהם אפילו במקום שנהגו בה איסור אינה אוסרת הכלים שנתבשלה בה ולא תערובות שלה, שאם נתערבה בהיתר הכל שרי כדלעיל גבע פת של עובד כוכבים". סיבת ההיתר הינה מפני שמעיקר הדין נוקטים אנו כדעה שאין איסור בחמאת נוכרים. גם במקומות שנהגו איסור אין זה אלא בתורת מנהג (ביאור הגר"א אות י"א). אמנם, בדין פת נוכרים כתב הרמ"א בסימן קי"ב סעיף י"ד: "כל מקום שנתערבה פת של עובד כוכבים בשאר מאכל בטל ברוב בין בלח בין ביבש אבל אסור לערב כדי לאכלו". לפיכך אסור ליצרן מזון יהודי לערב לכתחילה חמאת נוכרים בתוככי המוצר. במוצר המכיל מיעוט חמאה אשר יוצר ע"י גוי יש מקום להקל בתנאים בהם מתירים אנו תערובת איסור אשר האיסור נתבטל בה לכתחילה ע"י גוי.

החמאה בשיעור הגורם לנידוף המים, כמבואר ברמב"ם. מים אלו, העלולים להיות מי חלב טמאה, אינם בטלים יותר במצב החדש.

בשולחן ערוך (יור"ד סימן קט"ו סעיף ג') נפסק: "החמאה של עובד כוכבים אין מוחין לאנשי המקום שנוהגים בו היתר ואם רוב בני המקום נוהגים איסור אין לשנות ובמקום שאין מנהג אם בשלה עד שהלכו צחצוחי החלב מותר". המתברר מתיר לנוהגים כן מקדמא דנא להסתמך על שיטת מקצת הגאונים שהביא הרמב"ם ועל רבינו פרץ, ואולם במקום שאין בו מנהג אין להקל מעבר להיתר שכתב הרמב"ם אליבא דהמחמירים. במקום שנהגו להחמיר גם בהיתר הבישול, כהראב"ד והרשב"א, אין לשנות המנהג.

המוצר הנמכר כביום תחת השם "חמאה" דומה במהותו לחמאה אודותיה דנו הראשונים ואמור היה להיות מותר במקום שנהגו היתר או מותר לאחר בישול במקום שאין בו מנהג ברור. אולם, הדרכי תשובה מביא מדברי האחרונים שחששו לתערובת חמאה עם שומן אסור, אשר יש היודעים לערב ביניהם. ערוך השולחן חשש להחלפת שומן במרגרינה, אשר החלה להיות נפוצה בזמנו והיו מוצרים אותה בתוספת שומנים מן החי. כאמור לעיל, ישנם בשוק סוגי

ממה שכתב רש"י בספר הפרדס דעיר שאין בה גמלים וחזירים ודבר טמא הרי החלב שבה מותר. ואף דמ"ל לרש"י דטעם האיסור הוא משום גזירה וכו', וא"כ היה אפשר לומר דאפי' חלב הנכרים אסור דאף שבטל טעם האיסור לא בטלה הגזירה, מ"מ בכדי' שאין בכל העיר בהמה טמאה מ"ל לרש"י דשרי, ובדבר' שיש לחלק בזה, דאם רק בעירו של הנכרי אין מצויה בהמה טמאה אלא בעיר מצויות המה, הרי אף החלב מעירו אסור. רבינו שיש בעיר חלב טמאה, והחלב הופקד ביד הנכרי, חיישינן שמא עירב בו חלב טמא. אבל אם בכל העיר אין בהמה טמאה מותר. וכן כתב הפ"ח דבעיר שלא נמצא שם חלב טמא מותר לקנות חלב מנכרי, ושכן מצא המנהג פשוט באמסטרדם. ובמסע הדבר כתב החזו"א י"ד סימן מא סק"ד שאם אין בכל העיר דבר טמא הרי נחשב כאילו ישראל יושב בצד עירו של הנכרי דבכדי' לא גזר הח"ל.

אבל יתחם סופר סימן ק"ז נקט לאיסור גם באופן זה. דהואיל וגזירה זו נאסרה במנין א"א להתירה, ואף אם מרינא היה מקום להתיר, מ"מ כיון שקבלו אבותינו עליהם לאיסור, הרי לבני אשכנז אסור ואין להם התרה. וכן כתב מהר"ם תניי בשו"ת שתי הלחם, סימן מב, ותמה על גימ' בעל פרי חרש שדקל בזה במקום שהיה לו להחמיר במנהגו של ישראל. ועי' בתוכנית אדם ריש כלל סז ובערוך השולחן י"ד סימן קטו מסעיף ד וא"ל.

וכתב בשו"ת אגרות משה י"ד סימן מז דבאופן שיש ידיעה ברורה שלא עירב הנכרי חלב טמאה בתוך החלב, וכגון שיש פיקוח מטעם הממשלה, ואם יערב הנכרי חלב אחד יקנס ואף יסור את עסקו, דבכדי' ודאי מירתת מלערב, ודאי יש להתיר אף להחלקים על הפ"ח. משום ידיעה ברורה הרי היא כראיה ממש, והיו כמו שישיראל יושב בצד העיר, ופשוט דמירי' בחברות גדולות ומבוססות החוששות לעבור על חוקי מדינותיהם.

מדבריו מבואר דאף לשיטת החת"ס אפשר להתיר בזה, דהוי כישיראל רואה שלא גזרו כלל. אמנם מדברי החזו"א שם נראה דלשיטת החת"ס אסור אף בכדי'. ואף באג"מ שם סיים דלבעלי נפש דאוי להתמיר ואין בזה משום ויהרא, ושכן הוא נוהג להתמיר לעצמו, אבל המיקל עושה כדיו ואין להתשיבו כמולול באיסורין.

אמנם בשו"ת מלמד להועיל, להתד"צ הופמן וצ"ל, ח"ב סימן לו, לא תקל בכדי' אלא לענין גבינה, באופן דמירתת הנכרי לערב בה חלב טמאה, ויש משגיח החולץ בפעם בפעם אצל הכפרים אל מקום החליבה. אבל החלב עצמו מ"מ אסור, ואף ידיענין שאין מעורב בו דבר טמא, משום דנאסר במנין, עיי"ש.

ג. **ובעיקר** האי דינא. הנה בחזו"א שם משמע דנוטה להכריע קריעת הפרי"ח דבמקום שאין לחשוש שמא עירב הנכרי חלב טמאה מותר. אך הגרמ"י ברייש בשו"ת חלקת יעקב ח"ג סימן לח, הביא בשם הגר"מ מילובייציק וצ"ל ששאל את מרן החזו"א בדבר שאומרים שהתיר חלב עכו"ם (וזיינו במקרה שאין מצוי בעיר חלב טמאה כלל). והשיב לו בזה"ל: "מה עוד יאמרו עלי, בקרוב יאמרו עלי שאני מתיר גם אשת אישי". ומהו המסך שם כשו"ת חלקת יעקב דהחזו"א חור בו, וס"ל דעיקר כהתח"ס, דהואיל זו הגזירה נאסרה במנין לפיכך אף שבטל טעם האיסור לא בטלה הגזירה וחלב הנכרים אסור.

הרב יוסף אפרתי שליט"א

ראש בית המדרש להלכה

כשרות החלב

במשקים רבים, אשר לדאבונו בעליהם אינם שומרי תורה ומצוות, מצוי שפעלים נכרים או "גרים", שנתגיירו באופן שאין ממש בגירותם, הם החולכים את הפרות. ויש לעיין האם חלב מוצצת משקים אלו מותר, וכיצד ניתן להסדיר השגחה להמרידו במשקים שכאלו.

א. **במסכת** עבודה זרה דף לה ע"ב תנן, ואלו דברים של עוברי כוכבים אסורין ואין איסורן איסור הנאה, חלב שחלבו עובר כוכבים ואין ישראל רואהו. ובגמ' שם מבואר דטעם האיסור בזה הוא משום חשש תערובת חלב בהמה טמאה, ולפיכך אם ישראל רואהו מותר. ובירושלמי שם אמרו רבי בא בר רב יהודה ורבי סימון בשם רבי יהושע בן לוי דטעם האיסור בזה משום גילוי, דהואיל ואין הנכרים נזהרים מן הגילוי חיישינן שמא הטיל בו נחש אדם. ולחלכה קי"ל דטעם האיסור הוא מחשש תערובת חלב טמאה. וכמ"ש הרמב"ם בפ"ג מהלכות מאכלות אסורות ה"ג והש"ע סימן קטו ס"א.

נחלקו הפוסקים במקום שאין לחשוש שמא נתערב חלב טמאה בחלב, האם חלב הנכרי מותר או אסור. תרדב"ז בחלק ד' תשובה אלף קמ"ז (עמ'), כתב דהואיל וסיבת גזירת חז"ל באיסור חלב הנכרי היא מחמת חששו לתערובת חלב טמאה, ולפיכך לא גזרו אם ישיראל רואהו בשעת החליבה, הוא הדין נמי דיש להתיר חליבת הנכרי בכל מקום שאין לחשוש שמא נתערב בו חלב טמאה. אך מהר"י כרונא בסימן עח כתב בשם רבינו יונה, דכיון שגזירה זו נאסרה במנין, לכן אע"פ שבטל טעם האיסור לא בטלה הגזירה, ולפיכך אף במקום שאין חשש לתערובת חלב טמאה מ"מ אסור, ורק כשישיראל רואהו מותר דבכדי' לא גזרו כלל. וכן הכריע בשו"ת חתם סופר י"ד סימן קז, וכשיטת חבל ראשונים דס"ל הכי.

מן האמור נלמד שמא נכרי חלב את פרטו, ולא ראה הישראל בחליבתו, אמנם ידוע שאין בעירו של הנכרי בהמה טמאה כלל. להתדב"ז החלב מותר, הואיל ואין חשש לתערובת חלב טמאה. אולם לדעת החולקים החלב אסור משום גזירת חז"ל שגזרו על חלב הנכרי, ואע"פ שבטל הטעם לא בטלה הגזירה. וראה בשערי דורא ח"ב סימן פב שהביא בשם רש"י דאף אם אין בהמה טמאה בעירו מ"מ אסור, וסיים שם דהפורץ גדר ישכנו נחש. ומבואר דדעת רש"י שהאיסור הוא משום גזירה, וממילא אף אם אין בעיר הנכרי בהמה טמאה, מ"מ חלב אסור כדיו כל חלב הנכרי.

ב. **אמנם** באופן שאין בהמה טמאה מצויה בעיר כלל, מצאנו שנקטו כמה אחרונים רלכל הדעות חלב אותה העיר מותר, ואפילו לא ראה הישראל בחליבת הנכרי. והוכיחו זאת

צוהר

סימן תרנ"ז פ"ב
בנוני הלכות ומנהג
מנהגי ובסדר

חלק שביעי

הסדר
הרב אליעזר דבירסקי

בית
בית המדרש
בית המדרש
בית המדרש

בית המדרש
בית המדרש

להחתנת עמו. אבל גזירת החלב היא מחשש תערובת חלב טמא, וזה שייך נמי במומר, ולכן חז"ל גזרו גם על המומר.

איברא דבמסקנת דבריו שם כתב דיש להקל בחלב מומר במקום שאין חשש שמעורב בו חלב טמא, דבעינן גזרו בדם כמה גזירות ע"מ לארחיק מאכלים ולכן אמר אף במקומות שחלב טמא מאוס עליהו. אבל מומר אינו בכלל הגזירה, אלא דהיישגן שמא עירב בו חלב טמא. ולפיכך במקום שאין מצויה בעירו בהמה טמאה, והדבר ידוע שיש לו מספיק חלב טהור, אין להחמיר בחלבו.

וכן המסים מרן עמוד ההוראה הגרי"ש אלישיב שליט"א, דגזירת חלב עכרים אינה כוללת את המומר. ולפיכך כל שאין חשש שמא חלב טמא מעורב בו הרי חלבו מותר. וכן הביא בספר מעשה איש, ח"ב סימן ריב, בשם מרן החזו"א. וכן נקט הגאון רבי שרגא הי"מן, בברכת שרגא, ע"דבין דף סא ע"ב, דבמקום שאין לחשש שמא עירב בו חלב טמא אין חשש.

ה. מעתה יש לדון באופן שהנכרי חולב את בהמותיו של ישראל מומר ובפי שמעני במשקים רבים בארצה אשר לאבוננו בעליהם אינם שומרי תו"מ, והחליבה מתכבצת ע"י פועלים גברים או "גרים" שהנצי"ר באופן שאין ממש בגירונם, האם החלב הזה מותר.

והנה כתב הרמ"א י"ד סימן קס"א, ח"ל, ושפחות שחולבות הבהמות בבית ישראל או בירי שלחם כל מקום שאין בית עובד כוכבים מפסיק ואין לחוש לדבר טמא מותר אפילו לכתחילה להניח אותן לחלוב אע"פ שאין שם ישראל כלל, דמאתר שהוא בבית ישראל או בשכונתו אין לחוש לדבר טמא. עכ"ל. ובדרכי משה שם, חוסף דמותר אפילו לכתחילה לשלוח שפחתו עכרים לחלוב פרתו בביתו אע"פ שאין ישראל רואהו דכל פעם מירתת שמא עתה יבוא.

מבואר דכל שהנכרי חולב בבית ישראל אין איסור חלב עכרים בחליבתו. אמנם כל טעמא דהאי מילתא הוא משום דהנכרי מירתת מן הישראל העלול לבוא פתאום, וממילא ליכא למיחש שיערב בו חלב טמא. ולפי"כ כשהבעלים נחשב כמומר לכאורה החלב אסור. דבהנ"ל אין הנכרי מירתת מן הישראל, דהוא יודע שלא איכפת ליה שיערב בו חלב טמא. אי"כ כיון שהחולב עצמו הוא גברי, ואין היחור לחלב חזא"ל ובהנ"ל לא מירתת, הרי החלב אסור משום חלב עכרים.

אכן יש מקום לומר, דכל שחולב בבית ישראל אף אם אין רואהו, אינו בכלל הגזירה של חלב גברים, וכמו שהביא בשערי דורא סימן פ"ב שהחזיר ר"ת לר' אליעזר משי"ץ שהיו לו החלות חולבות ברפת שלו מאתרי ביתו והיתה שפחתו חולבת וחולבת בלא ראיית ישראל. אמנם השערי-דורא כתב שם דמכוער הדבר לעשות כן לכתחילה, אבל מ"מ כתב בתרומת הדשן דתמננ"ג להקל כ"ח חזא"ל ואין דבר טמא מצוי. ויש מן האחרונים שהתירו בכל בהמת ישראל אפי' נחלבה ע"י הנכרי בביתו של גברי, עיי' בזה בש"ך י"ד שם סק"ג. ולפי"כ שפיר יתכן דבהנ"ל אין חליבה זו בכלל הגזירה של חלב גברים, דבהנ"ל שהוא ברשותו של ישראל לא גזרו כלל. ואף שבעל הכסף הוא בנדר מומר, מ"מ כבר נתבאר

אכן מ"ש דהחזו"א חזר בו ממשי' בספרו אינו מוכרח כלל דיתכן דס"ל דבמדינות אירופה הנתנו להחמיר כשיטות דוחקים, ולפיכך לא הפץ להחזיר זאת להם, אבל מ"מ ס"ל דלהלכה העיקר כהפרי"ח, וכדמשמע מדבריו שם. אמנם העירויני למשי"ץ הגרי" וועלץ בשו"ת דברי ישראל ח"ב עמ' פד שהחזו"א אמר לו שהחזיר זאת רק במקום הצורך לחונות קטנים. וראיתי שכתב הדג"ח ר"ק כהנא זצ"ל בספרו האיש וחזונו, עמ' קלב בהערה שם, ברעת החזו"א לחלק בין אבקת חלב לחלב עצמו. ולכאורה דבריו צ"ב. דבסוף סימן מא כתב שם החזו"א להדיא להקל בחלב עצמו, ומאיידך לא חילק שם בין חלב לאבקת חלב.

ועתה ראיתי שכתב מרן בעל קה"י זצ"ל, קריינא דאגרתא ח"ב קכג, לענין חלב עכרים במקום שיש פיקוח ממשלתי, ומקפידים שלא לערב בחלב שום חלב טמא, וח"ל, ואכן אם יש פיקוח הממשלה, באופן שזה המוכר בחזקת חלב בהמה טהורה אם יחבר שיערב שם חלב טמא יתחייב עונש גדול, יש צדדין לדון בזה להחמיר, ועוברא ידענא, שבמקום המלחמה שלא היה מצוי חלב, והיו משתמשים באבקת חלב, והקל מרן החזו"א זצלה"ה לחלשים מכניי הדישה להשתמש בזה מחמת פיקוח הממשלה, והוא ע"פ שיטת הפרי חדש, והדברים נופסו כעת בהחזו"א י"ד סי' מ"א, והוא מחזו"א על ע"ז סי' ר'. עכ"ל. ומשמע מדבריו שם דכל מה שהזכיר החזו"א הוא דוקא בשעת הדחק, במקום שלא היה מצוי חלב אחר, ודוקא לבני תורה חלשים שהדבר היה נחוץ לבריאותם, וגם כהנ"ל יתכן דרק באבקת חלב היתיר, ודו"ק.

ולמעשה, קהלות הוראים במדינות אירופה מחמירים בזה כדעת התוס', וכמו שהעירו בשו"ת חלקת יעקב הנ"ל ובשו"ת מנחת יצחק ח"א סימן קלא וח"ב סימן כא. אך בארצה רבים מקילים להשתמש בחלב גברים ע"פ מה שפסק באגרות משה הנ"ל דבאופן שהמפעלים תושבים לערב חלב אחר מחשש קנסות וכדומה, אין איסור בחלב הנכרים. ובארזה נהגו החזירים לדבר ה' לאסור חלב עכרים.

ד. אך יש לעיין ברין ישראל חשוד ומומר האם חלב שנחלב על ידו מותר. והנה בפער שבילי דור י"ד סימן קס"א הביא שהחשוד לעבור עבירות (שאינו מומר) אינו בכלל גזירת חז"ל דחלב גברי. והיינו דאף אי נימא שגזירת החלב היא גזירה גמורה שבמנין, מ"מ גזרו רק אנכרים ולא ישראל חשוד. אכן פשוט שאם נמצאת בעירו בהמה טמאה הרי החלב אסור בשותיה, דאע"פ שאינו בכלל הגזירה דחלב גברים, מ"מ הרי יש לחשש שמא חלב טמאה מעורב בו, דהרי הוא חשוד לעבור על האיסור ולערב חלב טמאה בתוך החלב. אבל אם אין בעירו בהמה טמאה, וחלב מותר, דאמרינן כאן נמצא כאן היה, ואין תושבין שמא הביא חלב במקום אחר. ואף רשבי"ח בהמות טמאות בעיר, לא גזרו חז"ל בזה על החשוד.

אמנם לדעתו חלב המומר הרי הוא בכלל חז' גזירה דחלב הנכרי. ולכן לדעת התוס' הנ"ל חלבו אסור אפילו במקום שאין לחוש שמא עירב בו חלב טמא. וכן כתב בשו"ת אגרות משה י"ד סימן מז בתחילת דבריו דמומר הרי הוא כגוי לענין גזירה זו, וכשם שאסרו את חלב הנכרי מחשש שיערב בו חלב טמא אף במומר גזרו מחשש זה. ואף אי נימא דלא גזרו על בישול המומר כמו שגזרו על בישול הנכרי, אין גזירת החלב דומה לגזירת הבישול, דאיסור בישול גברים הוא משום תחנות, ולפיכך בישול המומר מותר, דהא אין איסור

ידעו מתי יבוא וממילא יהיו מירחתי מפניו בכל יום שמוא השתא יבא". ועיי"ש בפסטי השאלה, ובהמשך דבריו דימה זאת למה דאיתא בחגיגה דף ב ע"ב הריבא דאפשר שיבואו בדרך עקלתון מירחתי. ולכן בגידון דידן שהתא רפת של ישראל, ואף שאינו שומר תורה ומצוות מ"מ יתכן שאינו בכלל הגזירה, כי ברפת ישראל לא גזרו, ואפילו אם נאמר שגוי החולב אצל מומר יהיו בכלל הגזירה מ"מ הרי הוא מירחת בגלל שהוממר מקפיד שלא לערב חלב אחר כמשנ"ל לעיל, ואף אם נחוש להחמיר גם כבד"צ מ"מ ניתוש לכך הרי הוא מירחת מן המפקח ונכמכואר בזמן אחרון). וודאי חשיב כישראל יושב בצד הערר.

תבנא לדינא

א. חלב הנחלב במשקים שאין בעליהם שומרי ת"מ, אם הפועלים המבצעים את החליבה הינם יהודים הרי החלב מותר.

ב. אם החולבים את הבכורות הינם גברים או "גרים", שנתגירו באופן שאין ממש בגירוחם; לדעת מרן עמוד התורה הגרי"ש אלישיב שליט"א, יש להחמיר שהחלב אסור כדן חלב גברים.

ג. בזמננו שבעלי המשק מקפידים שלא לחסוף מאומה לחלב, וממילא הפועלים רואים לערב בו חלב שמוא. אם יהא משנית יוצא ונכנס אחת לכמה ימים בעת החליבה, חשיב חלב ישראל למותרין.

דעת מורנו הגאון בעל שבט הלוי שליט"א

כבוד הרב תנאון המפ' לשו"ת ר' יוסף י. אפרתי שליט"א.

אחרישד"ש וש"ת באה"ד. בענין דעתי העניי ברפת ישראל מומר לחלל שבת וגוי מתגרב חולב שם אם נקרא חלב גוי, לענין היות כידוע פליגי גדולי הדורות אם גורח חלב עכו"ם הוא דבר שגזרו במנין, ולדעת מרן חת"ס יו"ד סי' קו הוא גזר במנין, והלא כפ"ח יו"ד סי' קסו, מכ"מ היות כי רוב הפוסקים דעתם ראה דמומר כגוי הוא מדרבנן, דמה"ח ישראל הוא כמו שאנו הופסים לענין קידושין. וידוע מה הפליגי גדולי הראשונים לענין זיקה של חליצה, ועיין באורך שבט הלוי ח"ב סי' ד. מכ"מ לענין חלב גוי נמי דאין לו נאמנות כלל כי הוא חשוד על כל. מכ"מ יתכן מאד דאינו נכנס בגורח חלב עכו"ם הכללי. והתפ"מ דבישראל מומר עכ"פ אם ידוע שאין דבר שמוא לחלוב בכל המקום ועכ"פ בכל הסביבה, אהני לן לענין זה קולת הפר"ח, ומכ"ש שהמחלבות מקפידות מאוד על תערובות כ"ש בזה. ועוד להאמר שכל פעם יש ששים גזר חלב שהחולבים גוים אלא אם עכ"פ במחלבות. וכיון שאינו נכנס בגורח דבר שבמנין לענין זה הרי החשש קטן מאוד. אבל ודאי גלית דעתי כבר הרבה פעמים דעלינו להדר לכתחילה לעמוד השגחה על זה. ומעולם לא עלה על לבי שירי ישראל מומר כהשגחה ע"ש. והשומע שמע וסעה.

הריני דרשית ומצפה להשתתף ה

שמוא"ל הלוי ואונר

דגורית חלב גברים אינה כוללת את המומר. וא"כ בזמננו שאין מצוי כלל שיערבו חלב שמוא בתוצרת החלב, ליכא למיחש למידר. ואף שבעל המשק אינו שומר ת"מ, אין בחליבת פועליו משום חלב גברים.

שוב ראיתי שהביא בספר ארחות רבנו שהתיר מרן בעל קה"י יצ"ל לחללה שהיה מאושפו בב"ח לאכול מתוצרת החלב של משקים שבעליהם לא שמרו ת"מ, והחלב שלהם נחלב ע"י פועלים גברים. דאין לחשוש שהפועלים הגברים עירבו חלב שמוא בתוך החלב, דמסתמא בעה"כ בא, מיד פעם לבקורת, הואיל ואין הוא מסתפק על יושר עובדיו, ובראי הו"י נכנס אל המחלבה פעם אחת ביום או יותר, וחשיב שומר היוצא ונכנס. ואף שבעה"כ אינו שומר ת"מ, מ"מ מסתבר דמיקרי שומר, הואיל ומסתמא הוא מקפיד שלא יערבו בחלב בהמותיו חלב שמוא, עיי"ש. וראה עוד בקריינא דאגרתא שם משנ"כ בדבר החיובות ככתב של בעל המשק שלא לערב בחלב שום דבר.

לאור האמור, יש שסברו כי ניתן לאשר שימוש בחלב הגזנע במשקים אלו, אף שחלב ע"י פועלים גברים. ואף במקום שהחלב מיועד ליכשורות מהדרין. דבבד"צ אין איסור של חלב הגברי, ואין כל חשש שמוא עירב בו דבר שמוא. דאף רלא מירחת הגברי, מ"מ הרי בזמננו אין דבר שמוא מצוי כלל. אמנם דעת מרן הגריש"א שליט"א שיש להחמיר בזה. והואיל ואין הגברי מירחת מן הישראל כלל מאחר שהישראל יהנו בגזר מומר, יש לחוש לריון בחליבתו חלב גברים דקא באיסור גירח תו"ל (וראה להלן דעת מורנו הגאון בעל שבט הלוי שליט"א במכתבו).

אלא דאפשר דהואיל וכהיום במפעלי תוצרת החלב מקפידים מאוד על טיב החלב, ומשלמים עבורו לפי הטיב, ויחזירו מזו אף גוטלים דגימח חלב מכל חליבה לבריקה מעבדות לברר את טיבו, ומשום כך בעלי המשקים מקפידים עד מאוד שלא יתערב בחלב שלהם מאומה מחלב של משק אחר, מחשש שיתגלה פגם במשלוחיו החלב ויפסלו. או שלא ישלמו עבורו את מלא התמורה. וממילא גם פועליו הגברים מירחתו ממנו ויראים המה לערב חלב אחר, א"כ שפיר יתכן דחשיב כמירחת הגברי, דבבד"צ לא גזרו על איסור חלב עכו"ם. ואף דסיבת קפירת בעה"כ אינה מחמת האיסור שיש בחלב שמוא, אלא כל סיבת קפירתו היא רק משום איבוד ממנו, מ"מ לא מצאנו דבעינו שיהיה הגברי מירחת מבעליו דוקא מחמת האיסור, אלא כל שהגברי מירחת מבעליו משום איזו סיבה, וממילא אין חשש שיעורב בו דבר שמוא, אינו בכלל גירח האיסור. וא"כ שפיר איכא למימר דבזמננו אף בחלב שנחלב ע"י גברי יבמשקים שאין בעליהם שומרים ת"מ, אין חשש איסור חלב גברים.

אמנם הורה מרן הגריש"א שליט"א, דאף שיש מקום לריון בסברא זו, מ"מ אין להקל ללא שירא משנית יוצא ונכנס לפחות פעם או פעמיים בשבוע בזמן החליבה. ובבד"צ, אף שלא יהיה נזכר בכל חליבה, ניתן להשתמש בתוצרת זו אף לצורך "כישורת מהדרין". שהרי יש שהתירו בבד"צ אפילו חלב גברים שנחלב בבית הגברי. כמו שכתב בשו"ת זקן אהרן ח"א סימן מז שכתב וז"ל, ואם מן הנמנע הוא לבקר בכל יום בכל החצרות יכול לבקר היום חצר זה ולמחרת חצר שני וכן הלאה, באופן שלפחות פעם בשבוע יהיה בכל חצר, וכמובן שלא יקבע יום מיוחד בשבוע לכל חצר וכי' אלא שיעשה בעירוביבא וכי' באופן שהחולבים לא

הכשרות
נתיבות

מוצרי החלב הבסיסיים. הוספת מיוזון חדש של טעמים חדשים במסגרת המעדנים המותוקים. ייצור של מוצרים מלוחים, בעיקר גבינות עם תוספות. מגמה נוספת, היא פיתוח של מוצרי "דיאט", בשלשת הקטגוריות שנמנו לעיל. ברור שחמרי הגלם למוצרים אלו הינם שונים מחמרי הגלם הרגילים. מצד אחד מעוניינים להפחית כפי האפשר בסוכרים ובשומנים, אך מצד שני רוצים שלמוצרים יהיה טעם טוב ואיכותי וערב לחיך. לצורך כך, משתמשים בעיקר בממתקים מלאכותיים כתחליף לסוכר. ובמקום השומנים, מכניסים למוצר מייצבים וחלבונים חלב שונים ומורכבים, הנותנים אפקט של "כאילו שומן", לרמות את חוש הטעם. תוספות אלה, הינן לב ליבם של הבעיות הכשרותיות באפשרות מתן כשרות ל"מהדרין" למוצרים אלה, ועל כך בהמשך.

מלבד הידע הטכני הנרחב הנדרש לפיתוח מוצרי חלב מגוונים, יש גם צורך בהיערכות מקיפה מבחינת גורמי הכשרות, לבדיקה יסודית ומדויקת של כל המרכיבים ומקורותיהם. בסיועתי דשמיא, נהרטי בתודעת הגופים הממונים על המחקר והפיתוח במחלבות שתחת השגחת הבד"צ, כי בטרם נסיון של פיתוח מוצר חדש (תהליך היכול להתפרש על תקופה של שנתיים!!!), יש לתאם קודם עם ועדת הכשרות, כי החמרים הנדרשים ומרכיביהם וכן תהליך ההיצור, עומדים אכן בתקן של "כשר למהדרין". אם יתגלה בשלב כלשהו כי חומר מסוים איננו עומד ב"מבחן בד"צ", עלולה כל ההשקעה לרדת לטמיון. מפליא ביותר להיווכח, כי המפעלים דורשים כיום ייצור מוצרים המתאימים גם לכשרות לפסח, ואינם מוכנים לוותר ולהסכים כי מוצר פלוני לא יהיה "כשר לפסח", מה שמצריך את בדיקת חמרי הגלם ואישורם כמתאימים לכך, משימה הקשה פי כמה מהייצור הרגיל לכל ימות השנה.

בעבר הרחבנו את הדבור (גם מעל במה זו), בהסבר מה הם המחמצות, תפקידם במוצרי החלב ובכירור כשרותם. נחזור על הדברים בקצרה.

מחמצות

בעבר הרוחנו את הדבור (גם מעל במה זו), בהסבר מה הם המחמצות, תפקידם במוצרי החלב ובכיר כשרותם. נחזור על הדברים בקצרה.

המחמצות, הם תרבויות חיידקי חומצת החלב, שהם אלו ההופכים את הסוכר הטבעי שבחלב - ה"לאקטוז" - לחומצה המקרישה (או המצבנת, במוצרי גבינה) את החלב למוצרים שונים, כגון לבן / אשל / יוגורט וכדו'. החיידקים ניוונים מהסוכר והחלבון, ותוך כדי תזונה והתרבות, הם ממרישים את החומצה הלאקטית, הגורמת להקשת החלב, וכן נותנת את הטעם העצים והחמצץ של מוצרי החלב. אמנם חיידקי חומצת חלב נמצאים בצורה טבעית בחלב, אך בכמות מועטה, שהתהליך הרצוי יקח זמן רב מאוד. בכדי לזרז את תהליך הייצור, מוסיפים "תרבות", שהיא כמות אדירה של חיידקים שגודלו בתנאי מעבדה

כפי הידוע, החלב הינו אחד מהמוצרים הבסיסיים ביותר במזונו של אדם, וחשיבות צריכתו היא מילי הינקות ועד זקנה ושיבה, מאחר והוא מכיל בתוכו כמעט את כל מרכיבי היסוד של המזון הדרוש לתזונת אדם בריא: חלבונים / פחמימות / מינרלים / שומנים וויטמינים שהאדם זקוק לכל אלה לצורך קיום הגוף וחילוף החומרים שבו. מלבד זאת, החלב הינו קל ביותר לעיכול, במנוגד ל"בשר", שגם הוא מכיל את אבות המזון החיוניים, אך הוא כבד ומכביד על מערכת העיכול. בהיותו מזון בסיסי ונדרש, נעשים ממנו מאות סוגי מוצרים במימון של צורות וטעמים, החל במזון תינוקות, ועד פורמלות מיוחדות לחולים וזקנים.

ומרוכזים באריזה קטנה. כתוצאה מהוספת תגבורת זו של חיידקים, נעשית פעולה ההחמצה במהירות. מלבד זאת, במעבדות השונות, הצליחו לגדל ולהרבות זנים משובחים של חיידקים, הפועלים כפי הנדרש ומביאים לתוצאות טובות יותר מהחיידקים הנמצאים בצורה טבעית בחלב ובזמן קצר יותר.

יצור תרבותי אלה, אינו נעשה בארץ, אלא במפעלים גדולים בחו"ל, אשר יש בידם מסורת בת שנים ארוכות של גידול חיידקים מזנים שונים, לצרכים הגדלים של תעשיות המזון המפותחות. עלות הקמה ואחזקה של מפעל מסוג זה, הינה מליונים רבים, כאשר מפעלים מעטים הינם ברמה מקצועית וטכנולוגית היכולים לתת מענה לדרישות השונות בענף. כידוע, ישנם בעולם עשרות אלפי סוגים שונים של מוצרי חלב, כאשר לכל מוצר הייחודיות שלו וקהל הצרכנים שלו. כל מוצר נעשה שונה מחברו על ידי שינוי בסוג המחמצת, כמותה והרכבה. בהתאם לביקוש, מייצרים מפעלי התרבות, מאות סוגים של מחמצות שונות, כאשר השינויים נוצרים לפי כמה פרמטרים: זן החיידקים הנדרש, חמרי הגלם ב"מצע הגידול" (המזון הניתן לחיידקים לצורך התרבותם), גובה הטמפרטורה בעת הגידול, זמן התסיסה, ועוד פרטים רבים. מבחינת הכשרות, עיקר הבטיחות היא "מצע הגידול" והחומרים מהם מתפתחים החיידקים, אך גם ההכשרה הנדרשת למערכות הייצור, אינה מלאכה קלה כלל, היות ותהליך הנקיון וההכשרה, דורשים זמן רב, וכאשר מדובר במפעלים עתירי ידע העובדים סביב השעון, יש לכך משמעות פיננסית לא קטנה.

פיתוח של מוצרים חדשים דורשים גם סוגי מחמצות חדשות. לדוגמה, תוספת של פירות למעין חלב מוחמץ, עלול לגרום שבמשך זמן המוצר יהפוך לנוזלי או יפרד לשכבות. מאידך, מוצר נוזלי עם פירות, דורש סוג אחר של מחמצת, וכן בכל סוג ומין של מוצר, עדיף להשתמש במחמצת שנעשתה במיוחד לצרכים אלה. למרות שכיום כבר קיים מיוון רב של מחמצות בסיסיות בכשרות ברמה של שימוש למוצרי חלב הוספה של מחמצת חדשה לצורך האפשרות של שימוש למוצרי חלב למהדרין, נתקלים בקשיים רבים. ראשית, צריך את הסכמת המפעל הייצור, בהיות והזכרים כרוכים פעמים רבות בשינוי של חמרי הגלם, או של מקורות חמרי הגלם, דבר הכרוך בנסיונות וחקירות להתאמת המוצר, ועלותו רבה. מלבד זאת, לא משתלם להם לייצר מנה קטנה של מוצר כשר כאשר לא תהיה לו דרישה רבה מצד לקוחות עתידיים. ללא זאת, לא תכוסה העלות הרבה הנלווית לייצור (שינוי חמרי גלם לאחר חקירות ונסיונות, השבתת המפעל, הכשרה). ישנם אמנם אפשרות של שימוש במחמצות קיימות, על ידי שינוי כלשהוא במרכיבי, אך גם אפשרות זו כרוכה בהשקעה של מחקר רב עד להתאמה. לסיום: התאמת מחמצות למוצר חדש, הינה משימה מורכבת המצריכה השקעה נכבדה ועבודה כשרותית רבה.

איזימיים
האיזימיים, המופקים כיום בתהליך ביו-כימי, מחליפים את ה"קביה" או עור הקביה ששימשו בעבר להקשרת החלב לגבינה. למרות שחומר זה אינו מופק כיום מבעל חיים, אין הדבר משנה לגבי הצורות הכשרותיים, בהיות וישנם כל הדרישות כפי הנדרש במחמצות (התאמת מצעי גידול והכשרת הכלים). בדרך כלל, תהליך הייצור ממושך יותר מאשר בייצור מחמצות, ועיקר הקושי הוא בעיקר לצרכי כשרות לפסח, אך מאידך, אין כאן את המינון הגדול כפי שיש במחמצות, וניתן להשתמש אף למוצרים חדשים באיזימיים כשר הנמצא במלאי באופן שוטף.

חלבני חלב וחלבוני מי גבינה

ה"חלבונים", הינם בעיקר אלה המשמשים בתפקיד ראשי בעת פיתוח של מוצרי חלב חדשים. כיום לאחר שנים רבות של מחקרים וניסויים, היעו להישגים רבים בתחום זה של עיבוד חלבוני החלב, על ידי שימוש בחום / לחץ / הוספת חמרים / ערבוב של סוגי חלבונים שונים, ועוד סודות ייצור השמורים מכל משמר. מייצרים כיום קשת רחבה של חלבוני חלב לשימוש בכל שטחי תעשיות החלב. נתחיל ב"קזאין", שהוא החלבון הראשי בחלב, הוא זה המתגבן בהשפעת האיזימיים, ועל ידו נוצרת הגבינה. שאר החלבונים כמו ה"אלבומין" וה"לאקטו-אלבומין" נשארים כולם במי הגבינה. גם אותם מפרידים ממי הגבינה, והם משמשים לייצור המוצרים החדשים, ומטרות נוספות כפי שנראה בהמשך. ל"קזאין" שימושים רבים מלבד לתעשיית החלב, מוצאים אותו גם בתעשיות הנייר והדבקים, אולם הכמויות הגדולות והעיקריות הינם בתעשיית החלב, בעיקר לייצור תחליפי גבינה חלביים, הולכים מגבינה מקורית, מה שמקובל מאד בתעשיות הפיצה והבורקס, שם ניתן לשים תחליפי גבינה ללא שידורג ההבדל בטעם. במוצרים אלה התחרות הינה עצומה, וכל חסכון קטן, מתבטא בהפרשים גדולים בחשבון הסופי. ה"קזאין" וכן ה"סידיום קזאיט" (מוסיפים לקזאין מעט נתרן כדי לשפר את המסיסות), מיוצר בכל המדינות המפותחות בחלב, החל בניו-זילנד ואוסטרליה, וכלה באוקריינה ובלטא. אם נרצה להגדיר את ה"קזאין" במלים פשוטות, נאמר כי הוא גבינה כחוושה קשה מאד, הטחונה לפתיתים ומיובשת. כלומר, מגבינה את החלב בעזרת חומצה או איזימיים, וכשם שבייצור גבינה החלב נעשה עם האיזימיים פתיתים פתיתים, ולאחריו דוחסים את הפתיתים לחריץ גבינה שלם, כך גם ב"קזאין", אלא שכאן, במקום לדחוס את הפתיתים, שוטפים אותם מהשאריות, ומייבשים במייבש אויר חם, ואז מנפים או שותנים לגודל הרצוי. לפתיתים אלה אין את טעם הגבינה, מאחר ולא עברה החמצה והבחלה, וכן הייבוש גורם לאיבוד כל טעם, אולם לאחר ערבוב עם חמרים אחרים, כמו: שומן צמחי, מים, תבלינים ותמציות, ותהליך של דחיסה וקריצה לכמות, מתקבל מוצר דמוי "גבינה קשה", ולאחר ריסוק הוא מתאים לשמש בתעשיות הפיצה, הבורקס והבליצס, כאשר מחירו זול בצורה משמעותית מגבינה קשה

אמיתיות. כמו כן מהווה מוצר זה תחליף נאות לאלו המתחרים מגבניות קשות בגלל תכולת השומן הגבוהה שלהם (כולסטרול!!!), ותחליפים אלה, דומים בטעמם מאד לגבינה קשה, אך היא ללא שומן חלב כלל, וגם התוספת של שומן צמחי אינה משפיעה לרעה מההיבט הבריאותי, היות והיא איננה מכילה כולסטרול.

בנוסף לכך, תוספת של קזאין וחלבונים מי גבינה כשהם מעובדים בצורה מסוימת, למוצרי החלב, יכולה גם להחליף את תכולת השומן הטבעית של החלב בלא לפגום בטעמם, מה שנותן מיוון של אפשרויות ליצירת מוצרי "דיאט" אשר פלח השוק שלהם הולך ומתרחב.

אך בעיקר משמש הקזאין לעיבוי ושינוי המירקם במוצרי החלב השונים, כמו יוגורטים ומעדני חלב. הוספת קזאין או חלבונים מי גבינה, וכן שילובם של שני סוגי החלבונים הללו, נותנים קשת רחבה של מרקמים שונים, וזאת במענה לדרישות מנהלי השיווק הדורשים להחדיר לשוק מה שיותר סוגי מוצרים, ועל ידי השינויים הגורמים שכל מוצר יש לו טעם ו/או מירקם שונה, הם מצליחים אצל פלח שוק אחר, וכפי שאין האנשים זהים בחיבוב טעם מסויים דוקא, וכל אחד מעדיף את מה שלחכו טעים יותר, כן הוא גם לגבי המירקם, ישנם המעדיפים מירקם מוצק, ויש המעדיף את הנוזלי. אחד מעוניין במוצר בעל תחושת אווריריות והאחר נמשך בדוקא למוצרים בעלי מירקם של "גילי וכדו". בעלי המפעלים המעוניינים שהמאזנים יורו על ריווחיות גדלה והולכת, מוכנים להשקיע בפיתוח מוצרים חדשים שונים ומשונים, והעיקר בכדי להגיע לכיסו של כל אחד.

הפקת חלבונים חלב

איך מפיקים את החלבונים? בכדי להבין זאת, יש להקדים שני מושגים בסיסיים השולטים כיום בעולם המתועש, ובפרט בתעשיות המזון לסוגיו, ה"אולטרא-פילטריציה" וה"אוסמוזה ההפוכה", שהם שתי שיטות להפרדת חמרים שונים מתוך תרכובת אחת. לדוגמא, כאשר מדובר כיום על שיטות להמתקת (התפלה) מים, לא מדברים על השיטות הישנות של הרתחת ואידוי המים ועיבים חזרה, או על הקפאתם (שיטת זרחין), משום שתהליכים אלה צורכים אנרגיה העולה בכסף רב, בפרט במחירי הנפט העכשוויים. כיום מתכוונים ל"אוסמוזה הפוכה" ול"אולטרא-פילטריציה", כאשר ההפרדה בשיטות אלה נעשית בטמפרטורה רגילה כמעט, כך שהעלות היא רק על החשמל הנדרש להפעלת המשאבות, אלא שההשקעה הראשונית בהקמת מערכות חדשניות אלה, גבוהה פי כמה וכמה מאשר הקמה של מפעלים בשיטות הישנות. למרות כך מקובל בעולם התעשייתי כיום להשתמש במערכות חדשות אלה להפרדה וסינון. להלן מעט הסבר על התהליכים.

אולטרא פילטריציה (U.F)

התהום המילולי של המונח הנזכר בכוותח הוא: "סינון עלי". מאז ימי הסינון בבדים או בשקים, כפי שנהוג כבר אלפי שנים, התקדמה התעשייה על ידי גילוי של חמרי סינון חדשים ויעילים ביותר. מערכות

אלו נתגלו הודות להתבוננות של מדענים בתהליכים שטבע הקב"ה בברואיו, אשר מגלים מדי פעם את נפלאות הבריאה. השם הכולל לחמרי סינון אלה הוא "ממברנות", ובכוחם לסנן ולהפריד עד לגודל מזערי ביותר. במערכות שונות הקיימות בגופנו, כמו בכל גוף חי אשר על פני האדמה, וכן בכל הצמחים, קיימות מערכות סינון אלה. הידועים ביותר הינם הכליות שתפקידם לסלק את הפסולת מהדם, אך למעשה בכל תא חי שבגוף האדם נמצאים ממברנות אלה (בגוף האדם ישנם למעלה מ-100 טריליון!!! תאים), והחוקרים עומדים משתאים בקראם: "מה רבו מעשיך ה'". לאחר גילוי ולימוד ה"פנטס", הצליחו המדענים לייצר היקוי של שיטת ה"ממברנות" הקיימת בבריאה גם למכשירים תעשייתיים, והגיעו באמצעות כך לממצאים והישגים נאים. ישנם ממברנות תעשייתיות מ"צלולוזה", הקיימים כבר עשרות שנים, ומשתמשים בהם (גם כיום) בתעשיות של מיצים, יין שמנים, ביצים ועוד. הנקלעים למפעלי התעשייה לבדיקת אפשרויות כשרות, בודאי כבר נתקלו בהם. הם נראים כמו קרטון עבה הנתון בין שתי שכבות פלסטיק או ניירוסטה התומכות בהם. הנוזל העובר דרך פילטר זה נפרד בדרכו לשני זרמים. זרם אחד הנקרא תסנין, בו עובר הנוזל בלבד ללא כל מוצקים שאינם רצויים, וזרם נוסף יחד עם המוצקים שהופרדו, שהינו סמיך יותר. סינון זה - הנקרא "מיקרו-פילטריציה" - שונה מהסינון הישן דרך שקים או בדים, שם נשארו המוצקים במעבר, והיו חייבים להורידם ולנקות את הבד כל הזמן. בסוגי הפילטר החדשים שופרה בהרבה רמת הסינון. למרות זאת, בייצורים תעשייתיים התעשים בכמויות ענק, עדיין אין זה מענה מוחלט, היות ובכל זאת חייבים להחליף לעתים קרובות את הצלולוזה. מתוך כך הגיעו לפיתוח ה"אולטרא פילטריציה", שם נבנו הממברנות מחמרים קרמיים (חרסינה) או פלסטיים, שגם בהם מופרד התסנין לשני זרמים, אך לעומת הצלולוזה, ניתן לשתפם בעת סתימתם עם זרם של מים וחמרי ניקוי, והם כשירים לעבודה חוזרת בסיום של טיפול קצר. קיימים עשרות סוגי ממברנות כאלה, הנראים בדרך כלל כחתיכת פי.וי.סי. מגולגלת, כאשר הסינון נעשה דרך עובי הדופן ולא על שטחו. בשיטה זו ניתן להפריד גם חלקיקים מיקרוסקופיים וגם מולקולות גדולות, ובצורה רציפה ושוטפת.

אוסמוזה הפוכה

שיטת סינון מתקדמת ביותר, היכולה להפריד אף בין מולקולות קטנות. שיטה זו משלימה את ה-U.F, בכך שה-U.F מפרידה רק בין חלקיקים או מולקולות גדולות מאד לנוזל, ושיטת האוסמוזה, יכולה להפריד גם בין תרכובות של מולקולות. מהי בכלל ה"אוסמוזה" ומתי היא "הפוכה", ובכן, דוגמא ידועה לתהליך האוסמוזה, היא מליחת הבשר לצורך הוצאת הדם והכשרתו. פיזור המלח על גבי הבשר, גורם לנוזלי הדם לעבור מהבשר כלפי חוץ עד שהוא נפלט. ההסבר לתהליך זה, נעוץ בטבע ששם הקב"ה בחוקי הבריאה, כי נוזלים ינועו תמיד ממקום שהם נמצאים בשפע למקום בהם יש רק מעט מהם, ובשפה אחרת,

הנוזל עוד ממקום שהוא בריכוז גבוה למקום שריכוז הנוזלים בו נמוך. דוגמה מעשית ניתן לבחון על ידי חציית כלי עם ממברנה באמצעותו (לרוחב), כאשר בחציו אחד נמצא מים רגילים, ובחציו השני מים עם תמיסת מלח בריכוז של 30%, הרי שבמשך זמן מועט יעברו המים הרגילים לצד השני. להסברי זאת, אנו אומרים, שנוצר "לחץ אוסמוטי", וכאילו יש למים שאיפה לגרום לאיזון בין התמיסות. כמוכן שהתהליך יתרחש רק אם הממברנה החוצצת תתאים למעבר החדש. כך קורה גם במליחת ירקות, שמיד עם מגע המלח מתחילים הירקות להזיע, זאת אומרת, הנוזלים עוברים מהירקות בו הם מצויים בשפע, לעבר המלח שהינו יבש ללא נוזלים. כך גם במליחת הבשר, הדם והציר נעים ממקומם בתוך הבשר דרך התאים (הממברנות), ששם ריכוזם נמוך, לעבר המלח הנמצא בחוץ והינו יבש. זו גם הסיבה לאפשרות השימור של בשר / דגים / ירקות וכדו' על ידי מליחה, בהיות וגם החידקים שתאי גופם מלאים בנוזלים, נפלט הנוזל על ידי כח המשיכה של המלח בתהליך האוסמוטי, והחידקים מתייבשים ואינם יכולים להתפתח ולהתרבות. תהליכים אוסמוטיים מתרחשים כל הזמן בוגם של כל בעלי החיים והצמחים, וללא זאת, לא היו יכולים להתקיים חיים על פני האדמה, לפי חוקי הטבע שהטביע הקב"ה ביצירת עולמו, שהממברנות בתאים יפרידו בין המולקולות (חלקיקים) השונות. לסיכום: "אוסמוזה" היא תהליך בו הנוזלים עוברים ממקום בעל ריכוז נוזלים גבוה למקום בעל ריכוז נוזלים נמוך ומדללים את המלחים. "אוסמוזה הפוכה" מסרתה להפריד את הנוזל מהתמיסה, בכדי שתכולת המוצק תהיה נקיה לגמרי מנוזלים, או לקבל נוזלים כשהם מופרדים לגמרי מחומר מוצק כלשהו. לפי הדוגמה שהבאנו לעיל בכלי חצוי על ידי ממברנה ובחציו האחד מים רגילים ובשני מים בעלי ריכוז מסויים של מלח, וקעת הננו רוצים להפריד את המים מתמיסת המלח, הרי שצריכים להפעיל לחץ נגדי, שידחף החוצה את הנוזלים מחלק התמיסה עם המלח לעבר חציו השני, ובצד זה ישארו רק המלחים. תהליך המושג באמצעות משאבות וממברנות מתאימות. "אוסמוזה הפוכה" פירושה יצירת לחץ אוסמוטי אך בכיוון ההפוך מהרגיל. תהליכים אלה הינם חיקוי די מוצלח לתהליכים הנמצאים בטבע.

לסיכום, ניתן כיום להפריד חמרים וחלקיקים מנוזלי היסוד שלהם בהשקעה מועטה של אנרגיה ובאיכות גבוהה שאינה נפגמת על ידי שימוש בחום או בחמרים כימיים כפי שהיה בשיטות הישנות. גם בתעשיית החלב, משתמשים בשיטות אלה להפרדת חמרים שונים ממי הגבינה. "מי-גבינה" (המים הנשארים לאחר התגבשות הגבן, מה שנקרא בלשון הפוסקים "מי חלב" ובלשון הגמי "נסיובא דחלבא"), מכילים כ-5% סוכר חלב (לקטוזה) וכ-3% חלבונים מי גבינה, שהם חלבונים שלא התגבנו יחד עם הקזאין. כמו כן יש גם אחוז קטן של שומן חלב הנשאר במים אלה.

בעבר היו מי הגבינה מוגדרים כ"פסולת" ונשלחו למאכל בעלי חיים כמות שהם או לאחר ייבוש. כיום הם משמשים כחומר יקר ערך לאחר

שהופרדו בשיטות שהוזכרו לעיל, ואף ללא עיבוד מיוחד הם נמכרים לתעשיות המאפה / השוקולד / הגלידות / מזון לתינוקות ועוד. יתר על כן, ישנם חברות המתמחות בעיבודים מיוחדים של חמרים אלה, והופכים אותם למוצרים מיוחדים בערכם, לשימוש בתעשיות החלב / הגבינות ומעדני החלב, כאשר הם תורמים רבות לאפשרויות של שיפורים בטעם ובמירקם, כפי שהוזכר בתחלת המאמר.

על ידי מערכת ה"אולטרא-פילטריציה", ניתן גם להפריד חלב למרכיביו השונים, ואכן ישנם מפעלים שפועלים ומפרידים את הקזאין בשיטה זו, אך ברוב המפעלים מופרד הקזאין על ידי הגיבון, או בגיבון על ידי חומצה, או בגיבון בעזרת אינזימים, וממי הגבינה הנשארים, מפיקים את כל החמרים הנותרים בהם. כאן המקום להזכיר כי קזאין שהועמד בעזרת אינזימים, פוסק הגר"מ פינשטיין זצ"ל כי הדבר הוא בגדר גזרת חיזיל על "גבינות עכו"ם", החמורה יותר מסתם חלב עכו"ם. כמו כן, אם מי הגבינה הינם מאבינות עכו"ם שחוממו לטמפרטורה גבוהה מחום של "יד סולדת בר" (מעל 450), הרי בלעו מי הגבינה מהגבינות ונאסרו.

כשרות חמרי גלם אלה

רובם ככולם של חמרי הגלם שמקורם בחלב ובמי גבינה, ובדאי המתוחכמים שבהם, מיוצרים בחייל במפעלי נכרים, העובדים באופן רגיל במי גבינה עכו"ם החמורה יותר כחייל, וכל ההקדמה דלעיל על שיטות ההפרדה השונות, היא לתת מעט מושג עד כמה בעייתיות האפשרות של ייצור חמרים אלה בכשרות "מהדרין", מאחר וחמרי סינון אלה, הינם יקרים ביותר, ומתקלקלים בחום (חלקם אף בטמפרטורות נמוכות מאד). ישנם גופים רבניים שפסקו כי ניתן להכשיר מערכות אלה בחום של "כבולעו כך פולטו", ודי בחום מועט מעל טמפרטורת העבודה הרגילה, אך לעומתם רבים המחמירים להכשיר ברותחים כדין, ובאם לא ניתן, יש למצוא פתרונות אחרים שאינם תמיד בהישג יד. כל זאת מלבד העובדה הבסיסית, שבייצור מוצר זה בכשרות "מהדרין", יש לייצר זאת מ"חלב ישראלי", שלפיקח על כך במפעלים בחייל, היא פרשיה בפני עצמה, כפי שיובא להלן. לאור זאת, מובנת היטב עמדת הרבנים שליט"א חברי הבד"צ לעניני כשרות שלא להקל בהכשרה של "כבולעו כך פולטו", אלא רק על ידי הכשרה ברותחין כדין, וזהו הגורם שישנם מוצרים חלבניים שלא ניתנים להשגה בהשגחת הבד"צ למרות ייצורם במחלבות העומדות תחת פיקוח, היות ולא תמיד ניתן לאשר חמרי גלם - גם עם תעודות כשרות של גופים רבניים שונים - לפי דרישות הבד"צ שליט"א.

חליבת ישראל

הדינים בצורות החליבה המותרת, מבוארים היטב בשולחן ערוך יורה דעה (סיי קטו), והיות ומציאות הדברים שונים ממה שהיה בעבר, יש לדון מחדש בגדרי ההלכה, וכיצד ניתן לשמור עליהם במציאות

התכשוויות. בשו"ע מוזכרים מושגים של "יוצא ונכנס", "תחלת חליבה" וכדו', שצריך לדעת מהי הגדרתם כיום. וכן ברפתות המתפרסות על פני מספר מבנים, האם כל מבנה נחשב לרפת בפני עצמה, או שכל המשק המרוכז נכנס בהגדרת "רפת". וכן ב"יוצא ונכנס", שהיתרו הוא משום שהעכריו מירתת לערב דבר טמא, מי צריך להיות מירתת - הבצל או הפועלים הנעשים בחליבה. גם נוספו בעת האחרונה חששות על ניתוחים הנעשים בבחלים. גם נוספו בעת האחרונה וחלבה אסור, ואז כבר מדובר באיסור דאורייתא. חברי בית הדין המיוחד לענייני כשרות שלטו"א באו עם כל השאלות המתעוררות קדם אחד המיוחד מגדולי הפוסקים בדורנו, הגרי"ש אלישיב, הי יאריך ימיו בטוב, וגובשו בהוראתו נהלי כשרות לכל נושא "תליבת ישראל" בזמנו אנו. אך ביצוע ויישום הדברים במחלבות בחו"ל, אינם פשוטים כלל ועיקר.

חומרי גלם מוספים

בכדי לקבל מוצרים חדשים ומקוריים, משתמשים בסוגים שונים של חומרי עזר מוספים, כגון: פירות / ירקות / דגנים / עשבי תיבול / ממתקים / תמציות / מייצבים / כימיקלים ועוד. לפרט את הבעיות העוללות להיות בכל אחד מהתוספות, יידרש קובץ מיוחד. אך באופן כללי ניתן לומר, כי המושג "חומר גלם חופשי", כמעט ועבר ובטל מן העולם. למרות שישנם מספר רב של כימיקלים או חמרי עזר המופקים מהצומח בתהליכים פשוטים, שהוגדרו בעבר הלא רחוק כניתנים לשימוש ללא כל הגבלה וביקורת, אך עידן הטכנולוגי של היום, בו משתנים דברים במהירות מסחררת, יש לעמוד עם היד על הדופק כל הזמן, היות ויתכן מאד כי מה שהייה אתמול חומר "כשר למאכל" ללא כל פקפוק, הינו היום מוצר "טריפה". כיום מוקמים בהשקעה של מליוני דולרים תעשיות עתירות ידע, בהם מייצרים חמרי גלם בסיוסם בתהליכים מתקדמים, וכאשר ישנו חשש לשימוש במערכות אלה בחמרים שאינם כשרים, הרי כל הדברים הנעשים במפעל זה, ירדו מחזקת כשרות, גם כאשר בהם עצמם אין חשש, בגלל הכלים. כבר הוזכר בעבר בעיית ה"ספרייז" (SPRAY-DRAYER), אשר בגלל היותם פולטים חלקיקים לאויר, ונדרש להשקיע רבות בהקמת מערכות למנועת זיהום אויר, המגמה הכללית הינה לרכז כמה שיותר מוצרים למייבש אחד, ומועברת תוצרת מכמה מפעלים לייבוש במקום אחד, כך שיתכן מאד שגם אם החומר בעצמו כשר, אך אם הוא יובש במייבש בו עובדים גם עם דברים אסורים, הרי יש בו בליעות של איסור. הכלל של "סתם כלים אינם בני יומס", גם אינו תקף במקרה זה, היות ובכדי לכסות את העלויות הגדולות של בניית ואחזקת "מגדל ייבוש", מפעילים אותו סביב לשעון, ואין כאן השבתה של הכלים.

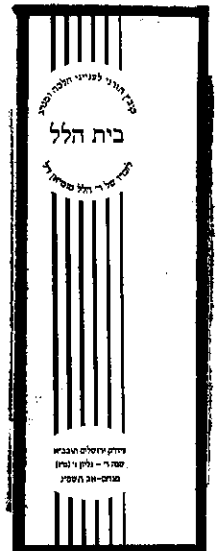
אציין לדוגמא עובדה שנגלתה לאחרונה. חומר גלם המשמש למוצר חלבי כלשהו, שהי ידוע כי אין בו חששות רציניות, ובדרך כלל אושר להשתמש בו לאחר בירור הפרטים. בבדיקה שנעשתה השנה טרם

האישור המבוקש, התגלה שמוצר זה עובר "תהליך של "אגולומריזציה" - הפיכת החומר מאבקה לגרמים (מקובל כיום מאד במוצרי אבקה, קפה ועוד. תהליך זה מונע מהמוצר לקלוט לחות ומשפר את המסיסות בנוזלים), ותהליך זה נעשה במערכת בה מיוצרים גם חמרים לא כשרים ובחום, כך שהמוצר נאסר מבליעת הכלים. דוגמא נוספת, חמרים מייצבים שמקורם ב"אצות ים", שתהליך הייצור הרגיל הינו פשוט וללא כל בעיות כשרות, אך לצורך מניעת היווצרות גושים בזמן ההמסה, מוסיפים "דקסטרוזה" - לה נדרשת כשרות מהודרת בהיותה מיוצרת בעזרת אינזימים. זאת לכל ימות השנה, אך לפסח החשש הינו גדול הרבה יותר, מאחר ורוב הדקסטרוזה באירופה מיוצרת מחיטה. גם אם ערבבו את המייצב עם סוכר במקום דקסטרוזה, לא יצאנו מחשש חמץ, היות והעירבול נעשה באותה מערכת, ומי יערוב לנו שהמכילים נוקו היטב ללא השארת שאריות כל שהן בין תערובת אחת לשנייה. לכן אין מנוס מאשר עריכת בירורים מייגיעים לכל חומר וחומר. בעייה שכיחה נוספת היא הימצאותם של חרקים ותולעים בכל מקום שרק ניתן, ובפרט כיום שמוסיפים למוצרים תוספים כמו פירות / דגנים / חמוצים / עשבי תיבול וכדו', ברור שבראשונה מוטל החובה לבדקם אם הם נקיים מתולעים, שאיסורם הוא מדאורייתא (כמה לאוין).

ממתקים מלאכותיים

גם הממתקים ה"סינטטיים", אינם חפים מבעיות כשרות. ה"אספרטיים" למשל, מורכב מחמרים שמקורם בתסיסת דגנים או סוכרים. לפסח ודאי שיש לדעת בבירור מקור החומר, וכמעט אין להשיג חומר זה שאינו מופק מדגנים או מקטניות, אך גם לכל ימות השנה, יש צורך לברר מהיכן ה"תרבית" הורמת לתהליך התסיסה, היות וקיימים מקרים רבים בהם ההשגחה היא רק על החמרים המרכיבים ולא על ה"תרבית", לדעת יש מתירים ללא כל התחשבות בתהליך הראשוני, דבר אשר לדעת הבד"צ יש להחמיר בכך.

לסיכום: הועלה בזה קצת מידע על מיגוון הבעיות הניצבות לפני אישור מוצר כלשהו ל"מהדרין", בתקוה שיהיה לתועלת, ותן לחכם ויחכם עוד.



הרב אליהו שלזינגר
רב שכונת גילה
ירושלים

בשרות החלב לשתייה

הגמרא במסכת בכורות (ו, ב) דנה מנלן דחלב בהמה טהורה מותר בשתייה, כי באמת לא מצינו בתורה בפירוש היתר אכילה לחלב. והגמרא מנסה כל מיני אפשרויות, כגון ממה שאסרה תורה בשר בחלב, ומשמע שחלב לחוד מותר. והגמרא דוחה, דאפשר שאסור באכילה ומותר בהנאה ובבישול, ועל זה באה התורה לאסור בשר בחלב גם בהנאה ובבישול. וכן מזה שאסרה תורה חלב פסולי המוקדשין, ומשמע שחלב חולין מותר. והגמרא דוחה דאפשר שאסור באכילה ומותר בהנאה, ובאה התורה לאסור חלב פסולי המוקדשין אף בהנאה. וכן אומרת הגמרא שם דאין ראייה מהפסוק (משלי כו, כז) "ודי חלב עזים ללחמך" ומשמע שמותר באכילה, והגמרא דוחה משום דאפשר לפרש שהכוונה בפסוק שמותר הוא בסחורה אבל לא באכילה. ומסקנת הגמרא שהרבר נלמד מן הפסוק (שמואל א יז, יח) "ואת עשרת חריצי החלב תביא לשר האלף" והיינו לצורך אכילתו, שהרי אין דרכה של מלחמה לסחורה (כמפורש בגמרא בכורות שם ובפירוש רגמ"ה). וכן מהפסוק (שמות ג, ה) "ארץ זבת חלב ודבש", שאם לא היה מותר, לא היה הכתוב משתבח בו (ועיין פליתי שם שמכאן לבר אין ללמוד, שיש לפרש לסחורה. ועיין הלי' בכורות להרמב"ן שמביא הדרש מהפסוק הזה בלבד. וכן הרא"ש שם הביא דרש זה וכן ממש"כ לכו שברו כדלהלן). וכן למדו מהפסוק (ישעיהו נה, א) "לכו שברו ואכלו וגו' יין וחלב". ואכן, כבר אמרו רבותינו (כדלהלן) דחידוש הוא מה שהחלב מותר באכילה, וזה מכמה טעמים. ראשית הלא לדעת ר' מאיר הסובר דם נעכר ונעשה חלב (בכורות שם), הרי מקודם היה דם והאוכלו בכרת, ועכשיו הותר. ואפילו לדעת הסוברים (שם) שאין החלב בא מן הדם, הרי עכ"פ הוא בא מן החי, ואעפ"כ אינו נאסר משום אבר מן החי או בשר מן החי, שהרי החלב אמנם אינו אבר ואינו בשר, אבל מ"מ היה צריך להיות אסור משום שהוא יוצא מדבר האסור. וכמו שכתב הפליתי (סימן פא סק"ז) ובשו"ת חת"ס יו"ד (סימן ע). ובשו"ת נודע ביהודה תשינא (יו"ד סימן לו) כתב דהחידוש הוא בזה שהחלב אינו נאסר משום שיוצא מבהמה שאינה זכוחה, שלא מצינו דבר הבא מן החי ויהיה מותר בלא זביחה. וכן נפסק להלכה בשו"ע יו"ד (סימן פא, סעיף ה): "מי רגלי בהמה וחייה הטהורים, וחלב ומי חלב שלהן מותר וכו'".

והנה מה שאיננו חוששים שמה הבהמה נטרפה, וא"כ היוצא מן האסור הוא אסור, הטעם הוא משום דאזלינן בתר רובא, ורוב הבהמות הן בחזקת כשירות, וכפי הנראה מרברי רש"י (חולין יב, א) ד"ה פסח, דרש"י מבאר שם הא"ך אנו אוכלים את הפסח שכתוב בו (שמות יב) ואכלו את הבשר, וכן אוכלים את השלמים, ואין אנו חוששים שמה זו טריפה, ופרש"י מא"ד: אלא ודאי אכיל דסמ"ך ארובא... אלא ודאי הלכה למשה מסיני הא דסמכין ארובא אפילו היכא דאפשר (פ"י היכא דאפשר לבדוק). אי נמי אחרי רבים להטות (שם כג) משמע בין רובא דאיתיה

קמן בין רובא דליהיה קמן, דמאי שני האי מהאי, ואהא מילחא סמכין ולא בדקין כל יד טריפות ונקובת הריאה משום דשכיח בה ריעותא בדקין. והיכא דאיתומי דאירפשה ריאה ולא בדק מיתאכלא, דסמכין אהא ואורב הונא דאמר לעיל (ט, א) נשחטה בחזקת הינו עומדת ואין מפורסמין הדבר - עד כאן דברי רש"י ד"ל. וכן נפסק להלכה בשו"ע יו"ד הל' טריפות (סימן לט סעיף א): "אין צריך לבדוק אחר שום טריפות מן הסתם חוץ מן הריאה צריך לבדוק בהמה וחייה אם יש בה סיכה וכו'". וכתב שם הש"ך סק"א בטעמא דמילחא, משום דרוב בהמות בחזקת כשרות הן. וכן מבואר גם בשו"ע שם (סעיף ג): "מי שקוע בסן הבהמה וקודם שתבדק הריאה בא כלב או עובר כוכבים ונטלה וחלץ לו, הרי זו מותרת, ואין אומרים שמא נקובה או סרוכה הייתה". וכתב על זה הש"ך (סק"ז) דהיינו טעמא משום דרוב בהמות בחזקת כשרות הן. ומה שלא חוששים שהבהמה יש נקב בריאותה, שהרי מזה שזו הבדיקה היחידה שהייתם לעשות, ומי שאינו בודק את הריאה הוא בבחינת "פורץ גדר וישבעו נחש" כמבואר בשו"ע שם (סעיף א) ומשמע מזה דלענין הסיכא בריאה כן חוששים. מ"מ גם לענין זה אמרין דרוב בהמות כשרות הן, ורוב הבהמות אין בהם סיכא בריאות, ועל כן מותר לשתות את חלבה וכמו שנחבא. וכן כתב הרשב"א בחולץ (ט, ב) דהיישנן למיעוט המצוי. וכן כתב הרמב"ן במלחמותיו לחולץ פירק א. לצורך בדיקת הריאה הובאו בראשונים טעמים נוספים, אולם הפרי מגדים בפתיחה לסימן לט כתב בשם פוסקים דהטעם הוא, לפי שכשנאפשר לברר הדבר מבלי טורח, צריך לברר, ואין סומכין על הרוכ. והריאה אפשר בקל לברר, מה שאין כן שאר טריפות שיש טורח רב בבדיקתן. וראה בס"ז שם סק"א. וכן בפרי"ח או"ח סימן חלל. ולפי"ז פשוט הדבר דאליבא דרוב הבהמה בחזקת כשרה עומדת, ודק מה שאפשר לבדוק בדיקין, ולענין זה לא אולין כתר רובא. אבל עכ"פ אין זה מערער את חזקת הכשרות שלה. והא ראיא, שהחזירו לשתות מחלבה, ועל כרחיך ההבהמה בחזקתה עומדת.

והנה הגמרא בבבא מציעא (נב, א) אמרה לענין מעשר בהמה: "קפץ אחד מן המונין לתוכן - כולן פטורין". (ופשוט: היה מעשר סלאים והתחיל למנות כשהיו יוצאים בפחת הדיר, ועד שלא הגיע לעשרה קפץ אחד מן המונין לתוך הדיר ואינו מכירו. כולן פטורין - בין אותן שצאו בין אותן שבתוך הדיר ואפילו הן אלף שצאו פטורין משום מנין הואוי, שכשנמנו היה המנין ראוי להשלים ולבוא לכלל מצעו, ואמרין בכבודות והכי מייחזין לו, מנין הראוי פוטרי. ואותן שבתוך הדיר פטורין משום זה המעורב דכל אשר יעבור תחת השבט אמר רחמנא ולא שעבר כבר, וכל חד מינייהו ספק כבר עבר הוא).

והקשו שם התוספות ב"ה קפץ, וד"ל: "יתמה, דליבטל ברובא וליחייבו כולו במעשר. דהא דבר שבמנין לא בטיל היינו מדרבנן. וקבוצ נמי אין שייך אלא בדבר שהאיסור וההיתר ניכרין וידעין ולא ידע מאיזה לקח כגון ט' חנויות ובריה נמי לא הוי כדפרישית בחולץ (צו, א ד"ה מ"ט הרבנן). ואין לומר שלא נשאר בעור רק אחד דליכא רובא, דלשון לחון לא משמע הכי" - עכ"ל. וברא"ש (הובא בשיטה מקובצת, וכן הוא להדיא בתוספות הרא"ש) כתב ליישב: "כיון רחיצת דאפילו היכא דיכול לעשורי ממה נפשן, פטור, משום דעשורי דאי אמר רחמנא ולא עשירי מן הספק, ואפילו כי אמרין כל דפריש מרובא פריש, עשירי ספק מקרי אלא שהתורה

החיה ספק זה באיסורין כדרכיה אחרי רבים להטות, ונהפך האיסור להיות ע"י ביטול ברוב. אבל הכא לעולם לא נפיק מכלל עשירי ספק". וכעין זה כתב גם הרישב"א המובא בשטמ"ק. והיינו דעת הרא"ש שרוב אינו דאי ונשאר בבדי ספק, אלא שבכל המקומות הדבר לא איכפת לו כי התורה קבעה שיש לילך אחר הרוב אפילו אם הוא ספק. אבל כאן במעשר בהמה התורה חקקה שיהא עשירי דאי ולא עשירי ספק, ולכן כאן אי אפשר לילך אחר הרוב.

[כשיטת הרא"ש הוכיחו האחרונים את שיטת רש"י בפסחים (ט, א) ד"ה דאי טבילי, שלרוב חברים מעשרים קרא "ספק". וראה בשו"ת החיים לר"ש קלובר (סי' תצז), שו"ת שו"ת ומשיב מהרי"ג (ח"ג סי' יח), שו"ת משנת אליעזר (דרוש ב אות ו), שו"ת בית דוד (סי' ז ומי קצו). וראה בפני יהושע לקידושין (דף עז) שכתב לגבי מזור דאי, שאף אם יש רוב הוא מזור, מ"מ מותר לבוא בקהל, כי ע"י רוב לא נעשה למזור דאי. ועיי"ש במקנה ובמהרי"ל בקידושין ובכללי ספק ספקא. ובשו"ת חקרי לב ליו"ד (ח"א סי' קיז) כתב והוכיח דברי הרא"ש. וראה בשו"ת גינת ורדים ליו"ד (כלל א) שהאריך להוכיח שרוב היינו דאי ולא ספק. ועוד רבים האריכו בענין זה ואין כאן מקומם].

ואם כן לפי"ז הדרא קנישין לדוכתא, האך אנו שותקין את חלב הבהמה, ולמה אין אנו חוששין שמא היא נטרפה. ואם תאמר דאולין בתי רובא, ורוב הבהמות בחזקת כשרות הן עומדות, והלא מדברי הרא"ש למדנו כי גם רוב אינו דאי. ואמנם נכון שהתורה אמרה דאעפ"כ הלך אחר הרוב, מ"מ מיד ספק הוא לא יצא, וא"כ עכ"פ לא היה מקום לתת כאן הכשר למהדרין. וכמו בחלב עכ"ר אין נותנים הכשר מהדרין, אף שגם שם רוב החלב בא מבהמות כשרות ולא מטמאות (שכבר אין מצויות כ"כ), ולא אולין בזה בתי רובא, וא"כ הוא הדין והוא הדבר היה צריך להיות לענין חלב בכלל וכמו שנחבא.

אלא שבלאו הכי תמחו האחרונים על דברי הרא"ש, דלפי דבריו שרוב אינו דאי ועדיין נשאר בגדי ספק, מדוע הולכים בספק סומא ברישות הרבים אחרי הרוב לטהרו או לסמאן כמבואר בגמרא כתובות (טו, א), והוי עדיין הוא ספק סומא שדינו שטהרו ברישות הרבים. עוד הקשו (הפרמ"ג בשפת דעת סי' קי ס"ק לו, שער יושר שער הספיקות שער ה, קובץ שיעורים ח"ב קונטרס דברי סופרים סי' ה ס"ק כז ועוד דתניא כל דפריש מרובא פריש כיון שהמיעוט מתגד לרוב, ואי יש לומר שאין זה עשירי דאי. אבל בביטול ברוב שהאיסור מתחלף להיתר, וא"כ למה לא יקרא עשירי דאי. עוד הקשו (הגרעק"א בתשובה מהרי"ח סי' קח, הכתר והקבלה לפי בחזקתו בשם הגרעק"א, שו"ת בנין ציון (סי' קיז), באר יצחק יו"ד (סי' טז ענף ר), אם רוב במעשר בהמה אינו דאי, א"כ לא מצינו מעשר בהמה, כי חמיר אפשר יהיה להסתפק שמא העשירי הוא טריפה, ומוכרחים אנו לרדן רק מכתה רוב (וראה להלן מה שכתבנו בענין זה). עוד הקשו על הרא"ש (שב שמענתא ש"א פ"א על הפני" קידושין שם, הגרעק"א מהרי"ח סי' קח, באר יצחק ליו"ד סימן טז ענף ד, דבר אבהם ח"א (סי' לד סק"ד), דגל ראובן (ח"א סי' כה) שלדבריו לא מצינו מזור שאסור לבוא בקהל, לפי מה שאומרת הגמרא בחולץ (יא, א): "ידילמא לאו אביו הוא", ועיקרו של דבר הוא משום שהולכים אחר הרוב, וא"כ לא משכחת לה קהל דאי, ובקידושין דורשת הגמרא (עג, א) "מזור דאי הוא דלא יבוא, הא מזור ספק יבוא". ואם נאמר שרוב אינו דאי, א"כ לעולם אין קהל דאי, ואין מצינו איסור מזור בקהל.

עוד הקשו האחרונים על דברי הרא"ש ממה שדורשת הגמרא בשבת (קל"א, א) ערלתו דאי רוחה את השבת ולא ספק רוחה את השבת". וא"כ האיך מותר למול בשבת, אולי הוא נפל, ורק מכוח היות אמרנו דאינו נפל, ורוב הלא לדעת הרא"ש ספק הוא. ומדוע הקשו שם בגמרא (קל"א, א) רק על רשב"ג ולא על רבנן הסובבים שהולכים אחר היות שאינם נפלים.

בספר לפלגות יאובן (הדף לב"ק פל"ג ט), וראה בקובץ שיעורים (ח"ב סי' מה סק"ה אות יא-יב) כתב דעל כרחק לא אמר הרא"ש את יסודו אלא רק ברובא דאיזא קמן, אבל ברובא דליתא קמן, והיינו שהוא רוב הבא מן הסברא, שם דינו הוא דאי, ולפי"ז יתיישבו כל הקושיות על הרא"ש שהינם רוב התלוי בסברא, ושם מודה הרא"ש שרוב הוא דאי.

אולם בספר דבר אברהם (ח"א סי' כב סק"ה, וסי' ל" סק"ד) וכן בשערי יוסף (שער הספיקות פ"ה) כתבו ושניהם כיוונו לאותו יסוד, שבכל מקום שצריך דאי, רוב נחשב כרדאי גמור, כיון שהתורה אמרה ללכת אחר היות שוב אינו בכלל ספק, והרי הוא כרדאי ממש, והמיעוט הוא כמי שאינו, ונחשב כרדאי אביו, וכן דאי שאינו טריפה וכו'. ויסודו של הרא"ש נאמר רק במנן של מעשר בדמה שצריך שכעה"ב ימנה את התלמים. ואין המנן מה שמצא מפני מלות המספר, לא זה מה שחשוב, אלא עיקר המנן הוא שידע את המספר שכן הוא המספר הנכון מה שמונה. ואילו היה מונה ומסופק במספרו, לא היה כאן דין מנן כלל, כיון שאין המנן ברור אצלו, כי מספר שאינו ברור לא חשיב מספר ומנן. ולכן אע"פ שהולכים אחר היות, ואמרנו דכל היכא דאולין כתי' רובא הרי הוא בבחינת "רדאי" ולא ספק, אולם זה רק מצד הדין, אבל טרי"ס המונה מצד עצמו מה שסופר ומונה, הרי טרי"ס הוא אינו יודע את המנן המדויק, כי הוא אינו יודע בכירו את המספר שהרי יחזק שנתערב בו הקופץ הפסוק, ובהו אמרנו דאינו מנן כלל.

נסיך זה כתב שם הדבר אברהם גם לענין מנן ספירת העומר שמספק לא יוכל לספור שני ימים עי"ש. וראה עוד בדגל יאובן ח"א סי' כה, ובדומה כתב גם בקונטרס השיעורים לב"מ סוף שיעור ז. וראה עוד במעייני החכמה שגם נחזקו לחיזוק הנ"ל. וענין עוד במעדים חמנים ח"ב סי' פ מה שהענין בהנ"ל.

וענין זה שרוב הוא תמיד בגור של "רדאי" מבואר כבר בראשונים. ראה במדרי' לחולין (פרק כל הבשר אות תרפז) בשם תשובת ה"ר מאיר, שהיה מתלוצץ בבני אדם שעושים כך (פי' שגם ברוב הם חוששים למיעוט) והיה נראה לו כמינות ונחלק על התלמוד, וכמוסין שהוא גורע. אך באם זהו דרך גור ומשמרת, שרי להתמיר. וכן בתשובת מהרש"ל (הובא בב"ח סימן חקנא) דהוי אמור משום דאיפסקא הלכה בחלמוד דשרי. וכן הובא בפתי' תשובה י"ד (סימן קטז סק"י) בשם סולת למנחה ע, ח, שכתב בשם תורת האשם שהמחמיר בדבר שלא מצאנו שהחמירו בו, כגון מה שנתבטל בששים, הוי כמו אפיקורסות, ויצא שכרו בהפסדו, וכמו שהביא בספר יעקב אברהם (עמ' שכה אות מג) דהוי כאפיקורסות נגד חכמ"ל, והוא דרך מינות וחוסר אמונה. וכעין זה כתב בעל בני יששכר (מאמרי חודש אדר, מאמר ב, שקל הקדוש דרוש ז) וד"ל: "למה תחיה כזאת, שלפעמים תבטל חמיכת איסור בהיותו והוא נאכל עפ"י התורה כגון שנתבטל בששים או יבש ביבש ברוב? טע', שהוא ממחשבות הצור חם. הוא יתברך שמו יודע אשר הנציץ הטמן באוהה חמיכה האסורה כיתור, יכול להתברר על ידינו. הנה השרית מומין

שחיפול החתיכה האסורה כזאת לתוך היתר, ותתבטל, ואכול יאכלו אותה ע"פ התורה, ותתברר הניצוץ הזה וכו'. וא"כ, מצוה היא בדיקה שיאכל הישראלי התחתיכה ההיא, ולא יחמיר וכו'. על כן לדעתי הצעירה, אין זה מדרך החסידות מה שכמה אנשים נוהגים לסטול בעצמם, שלא לאכול משום מאכל שהיה עליז שאלת חכם, הגם שהוא דבר פשוט ומבואר דינו להיתר, כגון ע"י תערובת בששים וכיוצא"ב (ומה שכתוב "לא אכלתי מבהמה שהורה בה חכם" - היינו דוקא בדבר התלוי בסברא).

ובענין זה מצאתי את שאהבה נפשי לדברי ידינו ומכובדנו הרגול מרובה הגאון האמיתי המפורסם רבי מנשה קליין (הקטן) שליט"א מאונגוואר, בספרו שו"ת משנה הלכות (חלק י' סימן קיד) אגב דינו בענין הגהות מחשב לספרי תורה הוא דן בכך שסומכים על הרוב לגבי טריפות בכלל (שלא בודקים אלא את הריאה וכפי שביאנו לעיל בארוכה). וכן לגבי שחיית חלב. והוא דן בשאלה מדוע שלא נחייב לעשות צילומי נטגן לפירות כדי לברר את כל י"ח הטריפות וכדי להחזיר את חלבן בשחייה גם קודם לבדיקת הטריפות שלאחר שחיטתן, וד"ל: ידוע קשיית הפרמ"ג י"ד סימן לט ביי"ח טריפות אמאי לא נבדוק ונטמוך ארוב שכתב הרשב"א חולין דף ט' אהא דמצרכין לבדוק הריאה וד"ל: ומהו שאר טריפות אף דאיתא קמן א"צ לבדוק... דאנן קיייל כהרשב"א דסמכין ארובא אפילו היכא דאפשר לברורי כיון דברור דיש בהמות טריפות ודאות ואנן סמכין ארוב בהמות כשרות הן, וידוע דע"כ יש בהמות טריפות ביניהן. וכתב הרשב"א כיון דטריחא מילתא לבדוק סמכין ארוב ולא בודקין... ועתה עשה אונן כאפרכסת ושמע, אנן שוחין חלב בכל יום ואוכלין בשר וסמכין ארוב בהמות כשרות הן, ואמאי לא נימא כיון דרדאי איכא בהמות טריפות מי"ח טריפות בכל בהמות שבעולם, לא מיבעיא בשחיית חלב בהמה בחייה שאפילו לא בדיקו הריאה שודאי יש ביניהם מיעוט המצוי שלכן תקנו חז"ל לבדוק אחר טריפת הריאה, (וענין ראש אפרים באריכות) אלא אפילו בבשר לאחר שחיטה מ"מ רק הריאה בודקין ולא אחר שאר ח"י טריפות וסומכין על הרוב לאכול ולשתות, ועי"נ... דבמה"ז אנתנו וראים וזהו להיפוך מה שאמרנו ד"ל רוב בהמות כשרות הן ואפילו רוב ליכא כשרות אי"כ כיון דאפשר כהיום לבדוק ע"י מכונת עקסריי (קרי ונטגן) הבהמות אם אין בהם טריפות הריאה וגם שאר י"ח טריפות, העסקריי יכול לברר, למה לא יבדקו בהמה בחייה ע"י עקסריי מאשין בלע"ז ולא יבוא לאכול ולשתות חלב ובשר טריפה, וגם לא יברכו ברכה ראשונה ואחרונה קודם המאכל ואחר המאכל לבטלה, דהאכול טריפה אסור לו לברך, ואפילו בחולה שיש בו סכנה נחלקו אי יברך וקיי"ל דלא יברך, והא דאי ברור כשמש שאם יבדקו בעקסריי מאשין מאה בהמות ימצא הרכה בהמות ואולי עשרים או שלושים או אולי ארבעים בהמות טריפות ודאי, וזה ידוע לכל. ומעתה, כיון דאפשר לבדוק כהיום הבהמות ע"י העקסריי מאשין והוא קל יותר מלבדוק היס"ת, למה יאכלו נבילות וטריפות, כיון שודאי שיש מיעוט טריפות ויסמכו על הרוב וגם לא יעשו ברכות לבטלה על חלב טריפה ברכה ראשונה ואחרונה, וזה בכל יום ויום ופעמיים ושלש פעמים, וחייב על כל כית וכית שאוכל איסור ח"ו ושוחה איסור, וגם אם אכל איסור יטרפו הכלים ושוכ אפילו הכשר טרוף יטרף. ואם יבוא אחד להתמיר ויאמר כאמת שלא נשתה חלב ולא נאכל בשר ולא נברך על המאכלים והוא יעשה עקסריי על כל בהמה ועוף ואח"כ יאכל, וילך ויטרוף את כל

העולם ויאומו עליהם שהם אוכלי נבילות וטריפות ומבכרים ברכות לבטלה מפני שביד עיי העקסרי מאשין, ומצא שלשים בהמות טריפות למאה, וא"כ נחבר שיש כאן טריפה ודאי בכל מאה בהמות והאין נסמך ונאכל בלי בידיו כיון שאפשר לברר, ודאי לא נאבה ולא נשמע לו. וא"כ מאי שנא ברכת הגהנין שלא חוששין לבטלה מבכרת התורה, ומאי שנא איסור טריפות שעובר כל אחד ואחד איסור דאורייתא על כל זית ורביעית וכל יום, ואין חוששין לה מפני שהתורה סמכה על הדין ואין צריך לברר יתור ולא אצוריהו בדיקה כלל לא כדי אדם וכ"ש במכונה עקסרי בלעז. ואנן לא נתנה לנו תורה רק לעניינו ולמה גיחוש להחמשה. דברים דומים כתב הגאון הג"ל שליט"א בתשובה אחרת בענין בדיקות דם לפני שידוכין, וראה בשו"ת משנה הלכות (חלק יב סימן קס"ה) ח"ל: פשוט שאם יבוא אחד להחמיר ויאמר כאמת שלא נשתה חלב ולא נאכל בשר ולא נברך על המאכלים והוא יעשה עקסרי על כל בהמה ועוף ואח"כ יאכל, וילך ויטרוף את כל העולם ויאמר עליהם שהם אוכלי נבילות וטריפות ומבכרים ברכות לבטלה מפני שביד עיי העקסרי מאשין, ומצא שלשים בהמות טריפות למאה, וא"כ נחבר שיש כאן טריפות ודאי בכל מאה בהמות, והאין נסמך ונאכל בלי בידיו כיון שאפשר לברר ודאי לא נאבה ולא נשמע לו... עכ"פ פשוט מאד שמה ששווין חלב הוא משום דסומכין על הדין ועניין עוד בפתחי תשובה יו"ד (סימן פא סק"ד) שמביא בשם תשובת תפארת צבי (יו"ד יג, ע"ד) שפקפק רב אחד דבמקומו שכיח טריפות כמו כשירות, וא"כ אין נאכל חמאה וחלב דליכא רובן כשירות במקום זה. והוא ד"ל השיב לו להיתר מתרי טעמי יעריש. וכעין סברתו כתב גם בתשובת שאגת אריה (סימן סד) לענין אם מותר לשחוט בהמה ביו"ט במקומות אלו שמצויין טריפות כמו כשירות וכן בדיקי תשובה (פא, ח) צוינו דברי הפתחי תשובה הג"ל, והוסיף להביא בשם כסא אליהו אות א שעמך ג"כ בה לאשר בעינו ענינו ראות שרוב הבהמות טריפות, ועל מה סמכו לגבן גבינות מחלב שלהן. והביא מדברי הפרי חדש (לס, ג) כתב דרוב טריפות אינו מעיקר הדין אלא מחמת חומרא או ספק, ומעיקר הדין כשירות הן. וכן כתב בשמלה חרשה (סימן לט).

אלא שאחד מגדולי הרבנים החשובים העוסקים בעניני כשירות, היה ידידנו הגאון רבי דב לוריא שליט"א (שכמה מן התשובות שהבאתי לעיל ראיתי גם במאמרו) העיר כאן הערה גדולה עד למאד. דהנה נחבר מתוך מחקר דרוב הבהמות שנשחטו, נמצאו טריפות. וא"כ אף שיש לנו חזקה על הבהמות בעודן חיות שהן בחזקת כשירות, משום דרוב בהמות כשירות הן (ואף שיש מקומות שבהן נשתבש הדין הזה מ"מ אמרינן כיון שכך קבעו חז"ל אין לנו אלא דבריהם, ואנו מה לנו כי נלץ, ואולינן תמיד בתי רובא כפי שקבעו חז"ל אף אם יש מקומות שאין זה כך). אבל מ"מ אין חזקה על השחוטות. וכיון שמתברר אחרי השחיטה שרובן טריפות, למה לא נאסור את החלב בעודן חיות מחמת מה שמתברר אחרי שחיטתן שרובן הן טריפות, ועל זה אין קביעת חז"ל, וא"כ היה לנו לאסור שחיית החלב מחמת מה שנתברר אחרי שנשחטו.

ובאמת שהערתו לא נתנה לי מנוח, עד שבחסידי השי"ת זכיתי למצוא את שאהבה נפשי, ונלעז"ר בס"ד ליישב היטב הערתו וכפי שיבואר להלן. דהנה כתב הגרעק"א בתשובותיו מהדורית (סימן קכ"ט) על מה שכתבו התוספות בחולין (יא, א ד"ה מנא) דמפרה אדומה ילפינן דאולינן בתי רובא אע"ג דאיכא חזקה כנגד הדין. דפרה אדומה כשרה רק מכה דרובם אינם טריפות,

ובכל זאת משהדינן על ידה אדם שהוא בחזקת טומאה. והוסיף מה שכתב במקום אחר, לגבי מכה אכ"ז רחייב מיתת חנק ואולינן בתי רובא ולא חיישינן דלמא לאו אכ"ז הוא, והיינו טעמא משום דחזקינן ומיד כשנולד, כבר אנו דנים מכה הדין (ובכ"ל בעילות אחר הבעל) שהוא אכ"ז לכמה וכמה ענינים, וממילא גם לענין מיתה, כיון שכבר דנו אותו כשנולד שהוא אכ"ז, והדין ברור שכן עלינו לדנו, דאלי"ה איך תיחנן מציאות שהאבא חייב לפדות את בנו בכורו, ודילמא לאו אכ"ז הוא, ובמקום אין הולכין אחר הדין. וגם אולי הילך הוא טריפה וכתנן שנה ימות, ועל כרחך שאנו דנים אותו שזה אכ"ז לענינים אלו, וכבר הסכמנו מכה הדין שהוא אכ"ז לכן אף שעתה זה נוגע לפירין הבן, ולענין ממון אין הולכין אחר הדין, אבל כיון שכבר נידון שזה אכ"ז, הרי שאנו אומרים שהוא אכ"ז גם לענין פירין שהוא ענין שבממון. והוא הדין והוא הדבר לענין חיוב מיתה, כיון שמיד כשנולד דנו אותו שהוא אכ"ז מדין רוב. על כן במכה אכ"ז אנו דנים אותו למיתה. ולפי"ז כתב שם הגרעק"א דליכא ראיא מפרה אדומה, דהתם כבר היינו דנים על הפרה עצמה שאינה טריפה מכה הדין, וממילא אף שעכשיו מסתעף מזה ענין נוסף שאנו צריכים לטוהר את הסמא ולהוציאו מחזקת טומאה, מ"מ אולינן בתי רובא כמו דאולינן בתי רובא נגד חזקת ממון וכנוכר לעיל. אבל אין מכאן ראיא למקום שהרוב מתחילה בא להוציא מחזקה, כי בזה יתכן לומר שאין כח הדין כל כך גדול עד שיהא כדי להוציא מחזקה, וכמו שרוב לא מועיל להוציא מחזקה ממון כך הוא לא מועיל נגד חזקה אחרת. ורק בדין דין שכבר פסקנו הדין לענין פרה אדומה שהיא כשרה מצד רוב בהמות כשירות, ובזמן שפסקנו כן זה לא היה נגד שום חזקה. ולאחר מכן כשהוא באה לטוהר את הסמא ולהוציאו מחזקת הטומאה שלו, אנו שפיר אומרים שהרוב שפסק לענין הפרה עצמה מועיל גם לענין זה שיוכל לטוהר את הסמא ולהוציאו מחזקת טומאה שלו.

כעין זה כתב הגרעק"א בתשובה אחרת במהדורית (סימן קח ד"ה עוד יוש) לענין מה שאחז"ל בכורות (נח, ב) "עשירי ודאי ולא עשירי ספק". והקשה על שיטת הפוסקים (שהובאו בשיטה מקובצת בבבא מציעא דף ו) דמורשא דעשירי ודאי ולא עשירי ספק ממעטין אף אף רוב, דמ"מ לא מקרי ודאי (והבאנו את הדברים לעיל בשם הרא"ש). והרי טריפה ממעטין מקרא דיעבור תחת השבט (בכורות נו, א) וא"כ האין משכחת עשירי ודאי ודלמא טריפה היא, שהיא מחמת הדין עדיין לא מקרי ודאי להנך פוסקים. וכתב שם הגרעק"א (וראה מה שהבאנו לעיל בשם הגר"ש שקאפ זצ"ל והגרא"ד כהנא שפירא זצ"ל בעל "דבר אברהם"), דדוקא היכא שדינן עליו (בספק שהתעורר לפנינו כעת) לענין חיוב מעשר, בזה כתבו הפוסקים דלא מקרי עשירי ודאי, אבל היכא שכבר דנו אותו לכל מילי דאינו טריפה, הרי מקרי עשירי ודאי גם לענין מעשר בהמה.

וראה עוד בתשובת הגרעק"א במהדורית סוף סימן קז ד"ה אמנם, ובמהדורית סימן קכ"ט, וסוף סימן קמח, שם כתב אותו יסוד. וראה עוד בשבט שמענתא (שמענתא ד פרק ח), ובהפלאה סוף פרק קמא דכתובות, ובתשובות חתם סופר אבה"ע (חלק א סימן מא, וחלק ב סימן קסא ד"ה ובשער), וכן מצאתי בספי שבט סופר למסכת חולין דף יא, ב שהביא כן מבעלי הפפלאה, אלא שהוכיח דאין סברא זו מקובלת על הסי' ביו"ד הל' מתנות כהונה (סימן סא ס"ק כז), ראה שם. ומעתה נשוב לנידון דין, והיינו, כיון שהבהמה בחייה היא בחזקת כשרה מצד זה דאולינן בתי רובא, ורוב בהמות כשירות הן, וכיון שכבר פסקנו דנו את הבהמה לכשירות, ממילא אמרינן

רחוקה זו מועילה לה לבהמה גם לאחר שחיטתה, ועכ"פ לענין זה שאיננו יכולים לפסול את חלבה מכת מה שמוכת אחר שנשחטה, ולענין זה מועיל הרוב גם אם לאחר מכן נתברר אחרת, מ"מ הבהמה כבר נידונה לכשרות, ודין זה מועיל לה גם לאחר מכן לענין זה שחלבה יתא מותר בשחייה. כולעני"ב בס"ד.

אבל באמת לכאורה אין ראיה לנידון דין כלל ועיקר, והגרעק"א כתב דבריו במקום שעכשיו לא נחערערה החזקה ולא נחערערה הרוב, רק שעכשיו אי אפשר להשתמש ברוב כמו לענין פדה"ב דאין להלכין בממון אחר הרוב אבל במקום שעכשיו נחערערה החזקה שכאה מחמת הרוב, מי ימר דבכה"ג נאמר דאותה חזקה שהייתה מקודם היא טובה גם לעכשיו, והלא עכשיו בהמת טריפה לפנינו (שנתברר שהיא טריפה לאחר שנשחטה) וא"כ התברר שבהמה זו היא מן המיעוט ולא מן הרוב, ועל כן לא שייך לומר דאותה חזקה מכת הרוב שהיה לכהמה מקודם, ויעיל לה גם לעכשיו. והנה הרי"ן בחולין (יא, א) ב"ף ג מרפי הרי"ף הביא מחלוקת הראשונים לענין בהמה שנשחטה ומצאת טריפה באופן שאפשר לומר דעכשיו סמוך לשחיטה ממש היא נטרפה, אפ"ה הגבירות שנעשו ממנה עד עתה כולן נאסרו "דחזקה שאינה מבוררת במנה כגון זו אינה חזקה". וכשם רבינו שמעון ז"ל אמרו שאין לאסור גבינות מטעם זה, שאפילו חמצי לומר שאין להלכין אחר חזקה כזו מ"מ שאני הכא רהוה ליה חזקה דאחי מכות רובא דרוב בהמות כשירות, הלכך אמרין דעכשיו הוא דנטרפה וכמו שאמרו בענין חזקה בכתובות וכו'. ואף הרי"ף יונה ז"ל, הסכים להחליט דמראמין נשחטה בחזקת היתר עומדת עד שיועד לך כמה נטרפה, אלא בהמה בחייה בחזקת שאינה טריפה היא. הלכך אם מצינו אותה עכשיו טריפה, אמרין דהשתא הוא דאיתרעי. עכ"פ. ונבארם להלן.

טעם המחזיקים הוא לפי שרוב בהמות כשירות הן, וזו עכשיו הוא שנטרפה, והרי זו חזקה הבאה מכות הרוב וזו דעת הרי"ן בשם רבינו יונה, (וכן היא דעת הרשב"א בחולין שם, והא"ח האריך מי מט אות ב, ישי"ש חולין פ"א סי' כ בדעת הרא"ש, ובאור הגר"א ליו"ד סי' פא סק"ו בדעתו, וכ"כ בשו"ת הרא"ש כלל כ סי' טו דכל שעתא ושעתא אזלינן בתי רובא וכו', ואוקמה אחזקתה וסמוך למיתתה נטרפה). וכשם שבספ"ק אם נטרפה מעמידים בחזקת היתר הבאה מכות הרוב, כך שראינו עכשיו שהיא ודאי טריפה, והספ"ק הוא רק אימתי היא נטרפה, ומאחר שאפשר שסמוך לשחיטתה נטרפה, מעמידים אותה על חזקה. ואע"פ שחזקה שלא נתבררה בשעתה אינה חזקה וכהדעה הראשונה שהביא שם הרי"ן, והבירור ע"י רוב בהמות כשירות אינו כירור, שהרי עכשיו שנמצאה טריפה לפנינו נתגלה שמן המיעוט היא ולא מן הרוב, מ"מ הרוב גורם לחזקה שנתבררה ומעמידים אותה בחזקת כשירות עד עתה ועכשיו הוא שנטרפה. וכפי שבאר זאת הישי"ש (שם) שאע"פ שאנו רואים שבהמה זו שנטרפה אינה מן הרוב מ"מ חזקה שכאה מכות הרוב מועילה להעמידה בחזקתה ועכשיו נטרפה. ומה שנתברר עכשיו שמן המיעוט היא אין בזה להכחיש מה שהחזקתה בעינינו לכשירה עד שיתברר שאינה כן (וכלשון הישועות יעקב יו"ד סי' א סק"ו ובסי' פא סק"ב), וע"י הרוב הרי זה כמו שידוע לנו שנולדה כשירה ומעמידים אותה על חזקתה שלא נטרפה עד סמוך לשחיטה (וראה עוד בחי' הגרעק"א ליו"ד סי' א על הש"ך שם סק"ח, וכעין זה בחזו"א אבה"ע סי' פא סק"ו בדעת הרא"ש).

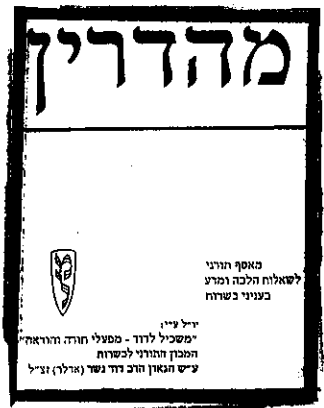
וטעם האוסרים את הגבירות הוא משום שאין חולקין אחר הרוב לומר שבתחילה כשירה ויהיה ההעמדות על חזקה שלא נטרפה עד סמוך לשחיטתה, לפי שזו דאי אינה מרוב הכשירות, שהרי עכשיו טריפה היא ודאי, (וראה בישי"ש שם מה שהקשה שכאן אין זה רוב רגיל שמספיק זה אמרו דעכשיו נתברר שאינה מן הרוב, אלא שכאן הרי זו חזקה הבאה מכות הרוב, וזו טענה יותר חזקה לסמוך עליה מטענת רוב רגיל). וכשם שבסל ממנה זין הרוב, כך בסל ממנה גם חזקה הבאה מכות הרוב, או שלענין חזקה צריך ידיעה וראיה שכשירה היתה, אבל ידיעה מכות דין רוב אינה ידיעה לדון על דיה דין חזקה, שלא נאמר דין רוב אלא בהכרעה למעשה להיתר או לאיסור ובידוע"ב, אבל אינה כידועה לענין חזקה (וראה בחזו"א שם, וכע"ז בשו"ת בית הלוי ח"ב סי' כא אות יב, וכן בשערי תורה כלל לו פרט ר').

והנה מבואר בשו"ע יו"ד (סימן פא סעיף ב): "גבירות שנעשו מחלב בהמה, ונמצא טריפה, אם הוא טריפות שאפשר שלא אירע לה אלא עתה כגון ניקב קרום של מוח וכיוצא" מותרת, דאמרין השתא הוא נטרפה. אבל אם ידוע שקודם שחלב נטרפה כגון... כל הגבירות שנעשו מחלבה אסורות... ואם היתה בעדר עם בהמות אחרות ונתערב חלבה עם חלב האחרות, הולכים בו אחר שיעור שיש". וכתב שם הרי"א י"אם יש ששים בהמות בעדר ולא ידעין בודאי שחלב מן הטריפה היא יותר מחלב אחת האחרות, אמרין מסתמא ראיא ששים ששים ומותר וכו'".

ואם נשוב לנידון דין היה לנו לברור כל בהמה ובהמה בזמן שחיטתה ממה היא נטרפה, ושמה היא נטרפה טריפה כזו שאי אפשר לומר דהשתא הוא דנטרפה הרי ממילא גם את חלבה יש לאסור, והלא ידוע דאין עושין שום בדיקה כזו. וצריך לומר דאליהו בתי רובא וכמו שכתב שם הרמ"א, דכן יש לנהוג כשלא ידעין מאיזה בהמה בא חלב זה שלפנינו והוא בודאי בטל ברוב החלב שנחלב מבהמות שונות בחזקת כשרות וזו עומדת. ובספ"ק האריך לשי"ך סי' פא כתב דאפילו אם הדבר ידוע שלא נשאר הדבר בחזקה הראשונה עד עכשיו ממש, אלא לפני כן כבר יצא מחזקת, דאין מעמידין אותו על החזקה הראשונה, לא נאמרו הדברים אלא בחזקה שאינה באה מכות הרוב, אבל חזקה הבאה מכות הרוב, לעולם מעמידין עליה. וכן לדעת הסוברים שכל שנשתנתה החזקה דאי, והספ"ק הוא אימתי נשתנתה, דאין מעמידין עליה כלל, כתב בשער המלך (אישות פ"ג יו"ד בדעת הרי"ן) שבחזקה הבאה מכות הרוב אף הם מודים שמעמידים.

ויחזירנו מזה כתב הגרעק"א ב"ר"ח (כתבים סי' סג) בכוונת הש"ך בנקודות הכסף (סי' א) דאפילו כשיש תרתי לריעותא, דהיינו שיש חזקה אחת המסמיכת לחזקה דהשתא (וחזקה דהשתא שהיא טריפה) מ"מ חזקה הבאה מכות רוב עדיפה יותר ומעמידים עליה (אמנם בתרתי לריעותא רבים חולקים על זה וראה בפ"ה יו"ד שם סק"ו בשם שו"ת בית יעקב סי' ד, ובפליתי שם סק"ו ובשו"ת חת"ס יו"ד סי' ט, ובסב"א להו דבכה"ג שיש תרתי לריעותא לא אזלינן בתי חזקה אפילו אם היא באה מכות רוב).

ומכל זה מתברר באופן ברור שאין שום חשש ואין שום טענה לפסול את חלב הבהמה שעכשיו בזמן השחיטה נתברר שהיא טריפה, כי החלב הוא בחזקת כשר למהדרין מכות זה שאנו דנים את הבהמה שהיא בחזקת כשרות עומדת מכות זה שרוב בהמות כשירות הן, ורוב זה הוא בגדר דאי גמור, ושפיר יכולין בית ישראל לשתות את החלב בשופי, ויאכלו וישתו עניים וישבעו.



לט

רוב אוריאל איזנטל

ב' ביהכני"ס צא"י רמות ג'
מחז"ס "מגילת ספר"

בענין כשרות החלב

עדר יותר מאחד חלקי שישים של
בהמות טריפות.

עוד כתב שם דלפי הנתונים
שפורסמו בעבר אחוז הבהמות
המוגדרות כ"חלק" הוא פחות מ-
50%, וא"כ אין אפילו רוב של
בהמות שהן בגדר "חלק" ומדוע
אין נמנעים מלשתות את החלב
רבים וטובים שאין אוכלים בשר
של בהמה שאיננה בגדר של "חלק"
והרי גם החלב איננו "חלק".

על פרט זה ציין לדברי הדרכי
תשובה יור"ד פ"א ס"ק י"ח
שהביא כמה אחרונים שהתירו את
החלב אפילו במקומות שהיה מצוי
רוב טריפות, דבאמת רוב בהמות
אין טריפות וכמבואר בגמ' חולין
י"א ע"א דרך הוא טבעו של עולם,
כמה שאנו מחמירים זה מחמת
ספקות שרבו או מחמת שאין אנו

ראיתי מאמר שפרסם הרה"ג דב
לנדאו שליט"א שמעורר בענין
כשרות החלב, דהרי חלב שנחלב
מבהמה שהיא טריפה אסור
לשתותו, ואם חלבו עדר שיש בו
בהמות רבות וערבו את כל החלב
ואח"כ נמצאת אחת מהן טריפה,
אין להתיר את החלב אלא"כ יש
שישים כנגד החלב האסור
וכמבואר כל זה בשו"ע יו"ד סי'
פ"א סעיף ב', וברמ"א שם הוסיף
דאם יש שישים בהמות ולא ידעין
בזאת שחלב מן הטריפה כמו
יותר מחלב האחרות אמרין
דמסתמא יש שישים ומותר, ולפי
בדיקות שנעשו במשחטות ברחבי
הארץ נמצא שאחוזי הטריפות
מגיעים ל- 20%-30%, ועל פי זה
נמצא שכשמערבים את החלב
הנחלב מהפרות שבכל עדר אין פי
שישים כנגד החלב של הטריפות
כיון שעל פי ההסתברות יש בכל

מהדרין, חוברת י"ז ניסן תשס"ג

שמעורב כיון שכבר הותר כל החלב קודם שהתערב, וחברי המחרב בסי' פ"א סעיף ב' מתפרשים באופן שאסרו שהתערב כל החלב יחד נתגלתה טריפות באחת הבהמות דעכשיו צריך לדון מחדש על התערובת כיון שנתחדש דבר שלא היה ידוע קודם לכן והרי זה כנודע האיסור אחר שהתבשל דצריך שישם כנגד האיסור, אבל בנידון דידן לא התחדשה שום ידיעת איסור אחר ההתערבות יותר מקודם לכן, והיות וכבר הותר חלב של כל בהמה בפני עצמה קודם ההתערבות אין ההתערבות גורמת שהיה חוזר ונאסר.

[כל מה שכתבנו להחזיר הוא בלי להזדקק לעצם השאלה אם ע"י סטטיסטיקה והסתברות נחשב שיש כאן איסור ודאי שצריך לבטלו דגם זה דבר שאינו ברור, ומה שכתבנו זה אפילו אם נקבל את הנחת בעל המאמר דנחשב שיש כאן ודאי מספר בהמות שהן טריפה דגם על פי הנחה זו יש להחזיר וכפי שנתבאר לעיל].

לקביעותן הראשונה. וכך גם הדבר שחותר ביבש ונהפך האיסור להיות היתר אינו חוזר ונאסר ע"י הבישול עכתי"ד הרא"ש.

ויש להוסיף דאף שהרשב"א חולק על הרא"ש וסובר דאם התבשל אסור לאכול התבשל אלא"כ יש שישם כנגדו וכן הוא בשו"ע סי' קי"ט סעיף כ', היינו משום שדעת הרשב"א שגם בהיותו יבש היה אסור לאכול הכל בבת אחת וע"י הבישול הוא אוכל הכל בבת אחת, אבל על עצם יסודו של הרא"ש דבר שחותר אינו חוזר ונאסר גם הוא אינו חולק, וע"ן עוד בחזו"א יו"ד סי' ל"ז סק"ד ואכמ"ל.

מן האמור לעיל יש ללמוד היתר גם לנידון דידן, דהרי כל בהמה נחלבת בפני עצמה וחלבה מותר הואיל והיא פורשת מרוב בהמות היתר שיש בעולם ואף שחוזר כל החלב ותערב ביחד הרי הוא נשאר בהיתרו דלא מצינו דבר המותר שיחזור ויאסר, ואף שבעת החלב הוא במצב של תערובת לח בלח אין צריך שישם כנגד החלב איסור

יקריב את הרוב בבת אחת הרי איסורא ברובא איתא, ובגמ' שם דחו את דברי רבא "אלא מעתה מגיסא אסורא" ופרש"י דמאחר ומשכו ולקחו אחד אחד ואמרו על כל אחד שפרש מהרוב של היתר אף כשמקריבים אותם בבת אחת אינם חוזרים להיות רוב ולהאסר, ומבואר בגמ' זו שדבר שהותר ע"י פרישה מהרוב אינו חוזר ונאסר אף כשחוזר לקביעותו הראשונה.

וכבר עמד על גמ' זו הרא"ש פרק גיד הנשה סי' ל"ז כשדן לגבי חתיכת איסור שנתערב ב' חתיכות של היתר יבש ביבש ולדעת הרא"ש מותר לאכול את הכל בבת אחת והוסיף דאף אם יבשול כאחת הכל מותר למרות שכעת הפך להיות תערובת של לח בלח. ומדוע אין צריך שישם כנגד האיסור.

וכתב הרא"ש דרך אם לא נודעה התערובת עד שהתבשל אז צריך שישם אבל אם כבר נודע כשהיה יבש והתבשל והיתר אינו חוזר ונאסר ע"י הבישול דלא מצינו דבר המותר שיחזור ויאסור בפליטתו והרא"ש הביא על זה ראיה מהגמ' בזבחים שהבאנו לעיל דמבואר שאחרי שהותרו בפרישתן אינם חוזרים ונאסרים אף שחזר

בקיאים בבדיקות שמסרו חי"ל, אבל אין זה משנה את עיקר המציאות שרוב בהמות אינן טריפות, ולכן לגבי החלב שנחלב אפשר לסמוך לכתחילה על רוב זה, ורק לגבי הכשר כשאנו רואים ריעותא לפנינו אחר השחיטה או מחמירים שמא היא מהמעוט טריפות אבל לגבי החלב שנחלב קודם שהתגלתה ריעותא שפיר סומכים על הרוב הקיים בטבעו של עולם שרוב בהמות אינן טריפות.

אבל עדיין צריך ביאור איך מתירים את החלב שמתערב מכל הבהמות שבעדך מאחר וההסתברות היא שאין שישם כנגד הבהמות שהן באמת טריפה.

והתשובה לזה נמצאת בגמ' בזבחים ע"ג ע"ב שדנו שם לגבי עדר של בהמות שנתערבה בהן בהמת איסור וכולם אסורים משום דבעלי חיים לא בטלו ושאלו מדוע לא נכבש את העדר עד דנייד, ונאמר על כל אחד מהם כל דפריש מרובא פריש, ועל קושיא זו תירץ רבא דחוששים שמא יבואו עשרה כחנים ויקריבו בבת אחת, ופרש"י שם דבשלמא אם יקריבו אחד אחד יש לומר על כל אחד שהוא מהרוב של היתר וקרוב בהיתר, אבל אם



אבקת חלב

הרב דוד צבי ויזר

אחד המרכיבים החשובים
והשמישים ביותר במזונותיו של
האדם, בפרט בארץ ישראל, הוא החלב.
על אף שיש החולקים על ערכו כמזון
למבוגרים, החלב עדיין מהווה נדבך חשוב
בתזונתנו, בעיקר בגלל החלבונים החיוניים
והמינרלים שהוא מכיל.

על תעשיית נגזרות החלב ומרכיביו השונים, תהליכי
ההשגחה, חששות כשרות וסכנת זיופי הכשרות, כל אלה
במאמר שלפניכם.

ידוע לכל הדין הנפסק בשולחן ערוך
יו"ד סי' קט"ו סעי' א', וז"ל: "חלב
שחלבו עובד כוכבים ואין ישראל
רואהו אסור, שמא עירב בו חלב
טמא". ומוסיף הרמ"א בהג"ה שם
ז"ל: "ולכתחילה צריך להיות
הישראל בתחילת החליבה ויראה
בכלי, שלא יהיה בכלי שחולבין בו
דבר טמא" וכו'.

בשנים עברו אסרו השלטונות יבוא
של אבקת חלב מחו"ל, למעט
שימוש במוצרים מסוימים,
שקיבלו אישור מיוחד, אבל כיום
החוק השתנה, ואבקת חלב "סתם"
(עכו"ם), שמחירה זול בהרבה
מהאבקה המיוצרת בארץ, מציפה
את כל תעשיות המזון.

חלב ואבקת חלב

בטכנולוגיה של ימינו מחליפה
אבקת החלב את מקומו של החלב
הטרי במוצרים רבים: מזון
לתינוקות, גבינות, מוצרי חלב
שונים, שוקולד וכד' – בכולם
נכנסת אבקת החלב.



שהכל נהיה בדברו

לעומת זאת, ב - 1 ק"ג חלב מלא יש 48 גר' לקטוזה ובערך 34 גר' חלבון.

נחשב את היחס בין הלקטוזה, (שהיא המרכיב היותר קבוע) שבאבקת החלב לבין כמותה בחלב:

בחלב באבקת חלב
 $8.02 = 48 \text{ גר'} : 385 \text{ גר'} \text{ בערך}$

לפי חשבון זה יוצא, שלייצור של 1 ק"ג אבקת חלב מלאה צריכים לקחת בדרך כלל יותר מ - 8 ק"ג חלב מלא.

באבקת חלב רזה מורידים את כל השומן עם עוד חלקים מהחלבונים ומהלקטוזה. שם החשבון שונה, ונפרט זאת בהמשך.

כדי להמחיש ייצור של כמה סוגי אבקות חלב, נביא כאן נתונים (ספסיפיקציות) של מוצרי חלב שונים ונסה לעשות חשבון:

ניקח לדוגמא מפעל המשתמש ב - 200 טון חלב ומתכן לייצור מהם 10 טון אבקת חלב מלא, 8 טון אבקת חלב רזה, 4 טון אבקת שמנת ו - 1750 ק"ג חמאה.

נסה בעזרת הטבלאות שלהלן לעקוב אחרי הכמויות, שאנו מצפים, שהמפעל יצליח לייצר.

מתחילת החליבה ולאורך כל שלבי ההובלה והייצור, עד גמר האריזה, מבלי להיכנס כאן לפרוט על צורת ההשגחה, שבנוגע אליה נעיר רק הערה קטנה: יש לתת את הדעת לכך, שסימון השקים לא יהיה ניתן לזיוף קל. חשוב להשתמש גם בקודים משתנים, שאינם ידועים מראש.

הרכב מוצקי החלב

הבסיס לפיקוח והתנאי הראשוני לעבודת ההשגחה הוא ידיעת הרכב המוצר והיכולת לחשב את כמויות התוצרת, שאותה מסוגל המפעל לייצר מכמות נתונה של חומרי גלם.

כדי לחשב זאת, עלינו לדעת את העובדות הבאות:

מוצקי החלב הם:

שומן: 3%-5%

חלבון: 3.4% בערך (3.2-3.7)

לקטוזה: 4.8%

מינרלים - אפר: 1%

אבקת חלב מלאה מכילה:

חלבון: 25%-28%

לקטוזה: 38%-39%

לפי הנתונים הנ"ל, בכל 1 ק"ג אבקת חלב מלאה יש 380-390 גר' לקטוזה ו - 250-280 גר' חלבון.

במאמרנו זה לא נעסוק בפרטי ההלכות הרבים של חלב נכרי. מטרתנו לעמוד על בעיות שכיחות בהשגחה בפועל של ייצור אבקות חלב, שאין בהן חשש חלב נוכרים.

מוטיבציה לזיופים

נושא ההשגחה של חלב ישראל בכלל ואבקת חלב בפרט הוא מורכב, וצריך תשומת לב מרובה, בין מבחינה הלכתית ובין מבחינה לוגיסטית.

נוכר, שכל ליטר חלב, הנחלב בפיקוח של יהודים יראי שמים, מייקר בסופו של דבר את התוצרת. הוצאות נסיעה, אש"ל ומעל הכל משכורת לכל הצוות (שיכול לכלול מספר גדול של משגיחים) כל אלו עלויות, שכל בעל מפעל היה מעדיף לחסוך.

משום כך, לדאבונו, היו מקרים רבים של מפעלים שרימו או ניסו לרמות על ידי הכנסה של משטחים או שקים של אבקת חלב מוגמרת ללא הכשר, או ע"י החדרת חלב עכו"ם ממיכלים אחרים, באמצעות המערכת המסועפת הקיימת בדרך כלל במפעלים כאלה.

כאן אנו מגיעים למטרת הכתבה:

הדרך למנוע טעויות או רמאויות כגון אלו היא, השגחה תמידית



שהכל נהיה בדברו

החלב מורכב מכמה קבוצות חומרים ומכיל בערך :

חלב מלא נוזלי מהפרה

מרכיבים	תכולה (בערך) באחוזים	כמות של ק"ג בטון	בכמות של 200 טון
שומן	3% - 5%	30 - 50 ק"ג	6,000 - 10,000 ק"ג
חלבון - פרוטאין	3.4% (3.2 - 3.7)	34 ק"ג	6,800 ק"ג
לקטוזה (סוכר חלב)	4.8%	48 ק"ג	9,600 ק"ג
אפר - מינרלים	1%	10 ק"ג	2,000 ק"ג

חומרים נוספים הם: ויטמינים, אנזימים וכו'.

אבקת חלב מלא המורכבת מכלל החומרים המוצקים של החלב ללא המים, המהווים יותר מ- 85% מהחלב הנוזלי המכילה לפחות 26% שומן - מרכיביה הם :

מרכיבים	תכולה (בערך) באחוזים	כמות של ק"ג בטון	בכמות של 10 טון
שומן	לפחות 26%	260 ק"ג	2,600 ק"ג
חלבון	25% - 28%	250 ק"ג - 280 ק"ג	2,500 ק"ג - 2,800 ק"ג
לקטוזה	38% - 39%	380 ק"ג - 390 ק"ג	3,800 ק"ג - 3,900 ק"ג
אפר (כולל מינרלים)	5% - 6½%	50 ק"ג - 65 ק"ג	500 ק"ג - 650 ק"ג
לחות	4%	40 ק"ג	400 ק"ג

מרכיבי אבקת חלב רזה :

מרכיבים	תכולה (בערך) באחוזים	כמות של ק"ג בטון	בכמות של 8 טון
שומן	1.25%	12.5 ק"ג	100 ק"ג
חלבון	34.5% - 37%	345 ק"ג - 370 ק"ג	2,760 ק"ג - 2,960 ק"ג
לקטוזה	49% - 54%	490 ק"ג - 540 ק"ג	3,920 ק"ג - 4,320 ק"ג
לחות	4%	40 ק"ג	320 ק"ג



שהכל נהיה בדברו

מרכיבי אבקת שמנת 42%:

מרכיבים	תכולה (בערך) באחוזים	כמות של ק"ג בטון	בכמות של 4 טון
שומן	42%	420 ק"ג	1680 ק"ג
חלבון	21%	210 ק"ג	840 ק"ג
לקטוזה	29%	290 ק"ג	1160 ק"ג
לחות	3%	30 ק"ג	120 ק"ג

מרכיבי החמאה:

מרכיבים	תכולה (בערך) באחוזים	כמות של ק"ג בטון	בכמות של 1750 ק"ג
שומן	82%	820 ק"ג	1435 ק"ג
חלבון	0.5%	5 ק"ג	8.75 ק"ג
לקטוזה	0.3%	3 ק"ג	5.25 ק"ג

כל המרכיבים שבטבלאות נלקחו מספציפיקציות של מפעלים, ויש לזכור, שהנתונים כמעט ולא משתנים ממפעל למפעל.

נצרך עכשיו את כל הנתונים של 23,750 ק"ג מוצרים שייצרנו, ונשווה לנתונים של 200 טון חלב מלא, שבו השתמשנו כחומר גלם.

צירוף הנתונים של כל מוצרי החלב יחד (מהטבלאות הקודמות):	ב 200 טון חלב מלא:
שומן	יותר מ - 5815 ק"ג
חלבון	6109 ק"ג - 6609 ק"ג
לקטוזה	8886 ק"ג - 9386 ק"ג
	יותר מ 6000 ק"ג
	6800 ק"ג
	9600 ק"ג

אם נניח, שבתהליך היצור מפסידים 2% חלב (שנשפך או נשאר במיכלים וכד') אזי מ - 196 טון הנשארים, ישנה כמות מספיקה לייצר לפחות 1750 ק"ג

אם המשגית אכן שולט בכמויות בצורה מדויקת, יהיה קשה לרמותו.

הטבלאות האלו מאפשרות למשגיח לדעת את היחס בין החומרים; איזו כמות אבקת שמנת, חמאה, אבקת חלב מלא ורזה וכד', ניתן להפיק מכמות מסוימת של חלב.

הדבר תמוה...) ונשלט שליטה מלאה במערכת המחשבים, בכמויות החלב שבמיכלים, ובבמיליות, וכן בכמויות של החלב שנכנסות ויוצאות, גם של החלב הלא כשר הנמצא במפעל ובכמויות האבקה הנמצאות במחסנים, נוכל לקוות, שהקבי"ה יהא בעזרנו ונוכל לפקח על הייצור כדבעי, בתנאי, כמובן, שתהיה שליטה מלאה וסימון מתאים, שלא ניתן לזיוף על מילוי השקים של האבקה.

הידיעה הזו של אפשרויות הייצור, ושל הכמויות, שהמפעל יכול ליצר, חשובה לא רק במקרה כמו החלב, ששם ידיעת הכמויות היא קריטית, אלא בכל ייצור שהוא, ואין להעלות על הדעת עד כמה יכולה להיות מכרעת במקרים מסוימים, ועל כך בלי"ב בס"ד במאמר אחר.

חשוב להדגיש, כי על אף העובדה, שישנם צדדי היתר הלכתיים לאבקות חלב נכרי, הרי שהבעיה, שעליה אנו מתריעים, אינה יכולה להיות תלויה בצדדי היתר אלו, שכן ממה נפשך: אם מקילים, אין צורך כלל בטרחה ובהוצאות, ואולם אם חוששים לדעות המתמירות, הרי שההשגחה המאומצת לא הועילה ולא כלום, כאשר הגוי מוסיף חומר, מחלב שלא הושגת.

מוצקי החלב הנמצאים בחלב לעומת האבקה.

אי התאמות, המעידות על החדרת חלב זר

כדי לחבין את חשיבות העניין, נציין שמפעלים שנשאלו כמה חלב מלא צריך לייצר 1 ק"ג אבקות חלב רזה, נקטו במספר 6 ואף פחות. מנהל מפעל מכובד הצהיר בכתב, שלייצור 1 ק"ג אבקות חלב מלא מספיק לו 1.5 - 2 ק"ג חלב מלא (!)

מנסיון של שנים רבות ומנסיון של מפקחי כשרות רבים ידוע, שאם איננו יודעים את החשבונות הנ"ל, ינסה המפעל לחסוך את דמי ההשגחה ויוסיף חלב עכו"ם בפרט שהם כלל לא מבינים את חומרת העניין של השגחה על אבקות החלב.

נביא דוגמא נוספת: ועד כשרות, המתמחה בענייני חלב, שנשאל כמה חלב צריך לדעתם, כדי לייצר 1 ק"ג אבקות קסאין - חלבון חלב, ענו, שנראה להם שהיחס 1:6, בעוד שבמציאות צריך בין 30 ל 40 ק"ג (יחס של 1:30 - 1:40) חלב מלא לייצור 1 ק"ג חלבון חלב (הקסאין הוא רק 76% - 86% מחלבון החלב)

אחרי שנדרוש את הספציפיקציות הרשמיות של כל האבקות לסוגיהן (שלא יכולות להשתנות הרבה מהנתונים שהבאנו כאן, אחרת

חמאה, 4 טון אבקות שמנת, 8 טון אבקות חלב רזה ו 10 טון אבקות חלב מלא.

אם אחוז השומן גבוה יותר, תישאר יותר חמאה.

מעיון בספרות ולפי העובדות בשטח, הנתון הקבוע ביותר הוא הפחמימות כלומר הלקטוזה, שהיא סוכר החלב. עפ"י החישוב הנ"ל דרושים 8 ק"ג חלב מלא, כדי לייצר 1 ק"ג אבקות חלב מלא.

באבקות חלב רזה העניין מסובך יותר, היות שצריך להוריד את שומן החלב ולייצר ממנו חמאה או אבקות שמנת, ואז יורדות כמויות ניכרות של החלב כלומר: חלק ממוצקי החלב ומהלחות (באבקות שמנת יורדים גם לקטוזה וחלבון), לכן הכמות הנצרכת מתקרבת ל - 13 ק"ג חלב מלא, ובמקרים מסוימים אפילו יותר, לשם ייצור 1 ק"ג אבקות חלב רזה.

כל החשבונות הם רק להמחשה, כי במציאות עלולים להיות שינויים קלים, אבל מאידך מוצקי החלב הרי לא נוצרו באבקות החלב "יש מאין", אלא נשארו בה לאחר שייבשו את המים מן החלב, וחייב להיות יחס דומה של כמות החלב הנצרכת לעומת כמות האבקה המתקבלת, לפי יחס התכולה של

השגחה באמצעות מערכות וידאו

ראשי פרקים

- א. השגחה באמצעות בדיקות מעבדה של החלב
- ב. השגחה באמצעות מערכות וידאו
- ג. ערך השגחה באמצעות מערכות וידאו המצלמות לפרקים
- ד. "השגחה ממוחשבת"
- ה. הובלת חלב ע"י גזי ללא פיקוח



אשר שאלתם בדבר מכוני חליבה, שהותקנו מערכות וידאו במקום החליבה וליד הדודים, ואפשר לראות במשרדי תנובה כל אשר נעשה שם במשך עשרים וארבע שעות - האם באמצעות השגחה כזו יכול לחלוב גם עכו"ם?

א. השגחה באמצעות בדיקות מעבדה של החלב

ראשית אקדים, שאיסור חלב שחלבו עכו"ם מבואר בגמ' עבודה-זרה לח, שהוא שמא עירב בו חלב טמא; ונפסק בשו"ע יו"ד קט"א; ואיסורו מדרבנן. וטעמא דמדאורייתא אין לחוש - כתב השו"ע (קצ"ח) כיון שרובו הוא חלב מבהמה טהורה, דאי לא הכי היה ניכר, דצבעו שונה [נשבע החלב טמא הוא ירוק, וצבע הטהור הוא לבן], ומדאורייתא מין במינו בטל ברוב. ובחזון-איש (יו"ד ריש סי' מא) כתב, משום שחשש עירוב חלב טמא הוא חשש רחוק, ורק רבן חששו לזה.

והנה אף שבדקים את החלב בבדיקת מעבדה, לידע את אחוזי השומן וכו', ואם היה מטמא היו מבחינים בדבר זה. וא"כ, איכא הוכחה שהיו מחלב טהור, והיו כישראל רואתו. ואעפ"י דלא רואה בזמן החליבה, לא חשבינן דהחלב נאסר, דמיתלי תלי בבירור שיהיה. ולא מסתבר שגזרו דוקא ישראל יראה בזמן החליבה. ומה דמבואר בגמ' שם ע"ב "ונבדקה וכו'", הוא על סיבת הגזירה; אבל אחר דנאסר, גם אם אחרי זה יתברר - לא מסתבר הכי. מלבד לדעת החתם-סופר (יו"ד סי' קז), דאסרו גם אם ברירא דלית ביה חלב טמא, יתכן דבכהאי גוונא נמי אסור.

ולא דמי למבואר שם סעיף ד' - דגם אם הגוי מגבן, אסור לאכול החלב הנשאר - דהתם משום דלא ברירא שגם חלב זה עמד לגבינה, כמבואר בפוסקים, משא"כ בגידון דידן.

ועוד, דחרי קיימא לן דבכהאי גוונא דאית ליה פחד לערב חלב טמא, לא חיישינן, וכמבואר בגמ' שם לט, ונפסק בשו"ע שם סעיף א: "היה לו דבר טמא בעדרו, והישראל יושב מבחוץ - כשהוא עומד, מותר, שירא שמא יעמוד ויראהו. והוא שידע שחלב טמא אסור לישראל". ומהא למדו הפוסקים, שהוא הדיון בישראל יוצא ונכנס למקום החליבה מותר, כי מירתת שמא יראנו, כמבואר בטי"ז ושי"ז שם מוחפשיה. וכן הוא בדברי הרמ"א, דמהני שפחות עכו"ם, עיי"ש דהוא משום דמירתת, ומועיל גם ביש בהמה טמאה בעדר. ומה דמבואר בפוסקים שם דלא מהני, הוא משום דבכהאי גוונא אין לה פחד, ונפקל יכולה לחלוב; מה שאין כן בגידון דידן של בדיקה, איכא מירתת.

אמנם פשוט דלא מהני, כיון דלא הוי בדיקה לכל החלב, אלא בבדיקת מדגם בעלמא. וא"כ לא חשבו כדאמרו, וגם לא כדאמרו מקצת החליבה; וגם ליכא מירתת, כיון שלא יבחינו בבדיקה מעט. והוי כל שכן מהא דמבואר ברמ"א שם סעיף א, דכשעשו מחלב גבינה - אע"פ שחלב טמא אינו נקפא לגבינה, חיישינן שהיה מעט חלב טמא, והוא בנקבים של הגבינה.¹

וגם אם יקחו ממושבים ומקיבוצים שאין בהם כלל בהמה טמאה, כגמל סוס וחמור שנותנים חלב, ג"כ אסור. דק"ל כמבואר ברשב"א בתורת-הבית (בית ג' שער ה), שסתמא דמילתא, שכל דבר שנאסר במשנת אין מעמידין נאסר במינו; וכל שנאסר במינו, אפילו שבטל הטעם לא בטל הדבר. וכן הוא במתניתין ע"ז שם, ושערי-דורא סי' פב.²

ב. השגחה באמצעות מערכות וידאו

ובגידון מערכות הוידאו - הא ברירא שנצרך שיהיה גם על דודי המילוי, ויהיה על פניולתו בכ"ז שעות היום, ויראו עכו"ם הקרוב אליו. ובהו ידעין שאין בכלי חלב של דבר טמא, וכמבואר ברמ"א סעיף א. ולא שייך חששא שיכסה העכו"ם מצלמות הוידאו, שהרי ידע שאם יעשה זאת יפסל החלב. ואף דצילום הוידאו אינו רציף אלא בהפרש של כדקה בין צילום לצילום, כיון שאי אפשר להרכיב את העיניים על בהמה אחרת בזמן קצר כזה, אין לחשוש. ולמיחש דיש עמו בכלי חלב טמא, וישפכנו למקום המילוי - לדבר זה נצרך זמן מסוים, לפתוח ולשפוך; ואי אפשר בזמן קצר זה. וכמו"כ לשפוך חלב למיכל, נצרך זמן לזה, כי פתחו מלמעלה.³

והנה, אי הוי כישראל רואהו, מה דרואה לאחר זמן את מעשה החליבה, לכאורה סגי בזה נמי. ומלבד לדעת החת"ס הנ"ל, י"ל דאסירא, כיון שאסירא גם כשבירא שליכא בו תערובת חלב טמא. אי"כ אפשר, כיון דבזמן החליבה לא היה ישראל רואהו נאסר. אמנם גם אם נימא כן, אבל בבהמת ישראל ובבית ישראל - בכהאי גוונא י"ל, דגם להחת"ס לא היתה הגזירה בכל גוונא, אלא רק היכא דשייכא חששא דחלב טמא.⁴ וא"כ בירור דשירא רואה אחר זמן נמי מועיל.

ולחאי טעמא צריך שירא הוידאו אחר החליבה. אמנם יתכן דסוגי בהא דמירתת מלערב חלב טמא, כי שמא יראוהו אחר זמן. ולפי"ז יהיה שרי גם אם לא יהיה קביעות לראות אחר זמן, דמ"מ מירתת הוא. ואף דאיכא סברא למימר הכי, צ"ע למעשה אם אפשר לסמוך בזה, בפרט בבהמות עכו"ם. וע"ז דעת-תורה שם ומנחת-יצחק (ח"א סי' קלח), בגדר מירתת. אבל אם יראו אחר זמן, מהני, גם אם לא יודע העכו"ם שרואים אותו. וסגי גם אם יראו תצלום הוידאו אחר שיהא גבינה וכו'.

1. הערת העורך: בבדיקת מעבדה העשית לבדיקת איכות החלב לא מבחינים בדרי"כ אם מערבים חלב אחר, אלא אם בדקים במיוחד לגלות עירוב חלב זה, ולכן דאי בבדיקות אלו אינן מועילות מבחינת חלב נכרים. אמנם, לו היו בדקים בדיקה כזו גם באופן מדגמי צ"ע מדוע פשיטא דלא מועיל, דמאי שנא ומהא גרע מיצא ונכנס שמפיק רק על חלק מוחליבה באופן שיוצר מירתת לגבי החליבה כולה, ולאכאורה ה"ה כאן.
2. וכן הכריעו האחרונים, כמבואר בדבר-שמואל סי' רעג, שר"ת מעיל-שמואל סי' יב, שר"ת הרי-בשמים סי' רטו, צמח-צדק סי' ע, ערוך-השלחן קט"ו, ה"ה, אבני-טור סי' קא, מהרש"ם ח"ב סי' רסט, ועוד.
3. הערת העורך: לכאורה, מכיוון שהחלב אינו יכול לדעת מהני הוא מצולם רגוע, דגם לו היה לו זמן לערב חלב טמא אין לחשוש, שהרי הוא מירתת מלעשות כן, שהרי אינו יודע מהני בדיקת רואהו הישראל.
4. וע"י מש"כ צמח-צדק יו"ד סי' ע, שר"ת זקן-אהרן ח"א סי' מו, ושו"ת מנחת-יצחק ח"א סי' קלח.

אמנם אם תהיה תקלה, ואף לשלש דקות, לא חשיב לרואהו, דבעינן שיראה מותרת החליבה ועד סופו, כמבואר בפרי-חדש סי' קטו ובחכמת-אדם כלל ס' סעיף א. ומשום דמירתת נמי ליכא, אם יודע העכו"ם על התקלה. ובכהאי גוונא גם בבהמות ובמושב ישראל יש לחוש, כיון דאירינן במקום שאינם שומרים תורה ומצוות, ולא איכפת להו שיערב החלב טמא משום האיסור. ומשום חוק הממשלה שאין לערב, לא סמכין על זה, כדחברינו הפוסקים.⁵ ובגוונא שלא יודע העכו"ם על התקלה, דבזה איכא משום מירתת, צריך עיון אי יש לסמוך על זה, כנזכר לעיל.

ואם לא פעל הוידאו רק בחליבה עצמה, ולא במשך היום שראו דודי החליבה - בזה יש לחמיר לכתחילה, שלא למכור או להשתמש בחלב, כדעת השי"ך שם סי"ק ה', דפליג על הרמ"א וסבירא ליה, שאם לא ראה הישראל הכלי של החלב קודם החליבה, אסור בדיעבד. וכן היא דעת הפרי-חדש, הגר"א ומנחת-יעקב סי"ק יב.

מ"מ בשעת הדחק, כשאין דבר טמא במושב או בקיבוץ, צ"ע למעשה. כיון דדעת המהר"ש דוראן ז"ל בתשב"ץ בחוטי-המשולש ח"ד סי' לב, לחקל; וכ"ה דעת הפרי-חדש (קט"ו, ח) ופרי-תואר (שם סי"ק ב.) והחכמת-אדם (ס' א), כתב לחקל בשעת הדחק, וכן היא דעת המנחת-יצחק שם, והחזון-איש (וי"ד מא, א), ועני שו"ת שבט-הלוי ח"ד סי' פו וחיון סי' קו. ובשו"ת תשובות-והנהגות יו"ד סי' תמוז כתב, שהחזו"א זצ"ל אמר לו שדבריו המה רק כשהיו לצורך חולים או קטנים.

אבל אם בתחילת החליבה לא היה הוידאו בפעולה - בזה אין להקל, וגם אם אין בהמה טמאה שם, וכדביארו האחרונים הנ"ל, דאף הרמ"א לא מיקל בזה. ואף לאבקות חלב אין להשתמש בו בכהאי גוונא, כדכרעת החזון-איש יו"ד מא, ד' דדינו כחלב. וכן קבלתי מגדולי החוראה שליט"א. וכידוע דשו"ת זקן-אחרון שם היקל בזה, ולא קי"ל הכי. ועני שו"ת חלקת-יעקב ח"ד סי' מד ושו"ת ציץ-אלעזר חט"ז סי' כה, ואף לצירוף גרידא לא ברירא.

ד. "השגחה ממוחשבת"

ובדבר התכנית, שיהיה חיישן המסוגל לזהות את הפרות וכן יכול לפקח בעזרת רישומי המחשב אלו פרות מוכנסות לחליבה ולמנוע הכנסה של פרות לא מאושרות וכיו"ב, בכהאי גוונא נמי, דהוא הוכחה ברורה, הוי כישראל רואהו. ובזה נראה דגם לדעת החתם-סופר הנ"ל שרי, כי אי אפשר שהיתה שם חליבה של בהמה טמאה. ולא דמי למירתת מחמת פיקוח ממשלה, שפיקוח הממשלה אינו מבטל את האפשרות לערב חלב טמאה. אבל צריך שיהיה בכהאי גוונא דלא שייך לבטל את המכונה של החיישן ולהכניס בהמות אחרות.

ה. הובלת חלב ע"י גוי ללא פיקוח

ובזה שעכו"ם נהג המיכלית של החלב, ממקום החליבה ועד מפעל תנובה - לפי מה דמבואר ברמ"א קי"ב, דבכהאי גוונא לא יועיל לו לרווח, לא חיישינן - הכי נמי בזה.

5. עני שו"ת זקן-אחרון ח"א סי' מו וחיו"ב סי' מד, מנחת-אלעזר ח"ד סי' כה, מלמד-להועיל סי' ל אות ד', שו"ת מנחת-יצחק ח"ט סי' פא, חיו"ב סי' לא אות טו, חלקת-יעקב ח"ב סי' לז-לח, ושו"ת משנה-הלכות ח"ד סי' קג. דלא כשו"ת אגרות-משה יו"ד ח"א סי' מו וסי' מט, שפיקוח הממשלה נחשב כדילעה, דהוי כראיה. ועיי' שו"ת חיי"ב סי' לה, וחיו"ב סי' מז.

ב. משום מאי חייב?

1. דש

בגמי מבואר שחייב משום מפרק. רש"י כתב דחייב משום מפרק, תולדה דדש. וכ"כ הרמב"ם משום מפרק; וכ"כ הרשב"א בשם ר"ח גאון, דמשום מפרק חייב, דמפרק גמור הוא. וכן הכריעו במאגרי שבת צב, וברבנו ירוחם (נתיב יב חלק יד), דחייב משום מפרק תולדה דדש.

בתוס' (שבת עגב, ד"ה מפרק) הקשו על רש"י, דחייב משום דש, הרי אין דנשה אלא בגידולי קרקע? ובתוס' דף צה"א, (ד"ה החולב) כתבו דהב"ייתא אתיא כר' יהודה, דיש דנשה אפי' שלא בגידולי קרקע.

אמנם הרמב"ם פוסק להדיא דאין דנשה אלא בגידולי קרקע, ואפילו הכי מחייב בחולב. יש לומר, דבהמה מקרי גידולי קרקע, דמירבא רבי מארעא, כדאיתא בפרק כיצד מברכין (ברכות מג, ב): "מירבא רבו מארעא". וכ"כ בספר השלמה ע"פ באור, דהוי גידולי קרקע. וכ"כ ברשב"א ד"ה לשיטת ר"ח גאון, וכ"כ במג"ז-משנה (ח, ז). וכן נקטו הפוסקים, דחוב חולב משום מפרק, ובהמה הוי גידולי קרקע.

2. קוצר

בירושלמי בפרק כלל גדול (דף נב, ב) כתב דחייב משום קוצר. ועי' בקרבן-העדה, דכל שמבדיל דבר מחיותו, חייב משום קוצר.

ונהו רש"י (צה"א) הביא שיטה זו בשם יש אומרים, ודחה זאת, "דלאו מחובר אלא פקיד ועקיר וקאי בעטיני הדי, כתבואה בקשירה. ולשון מפרק נמי לא שייך למימר, אלא לשון תולש". ועי' בקרבן-העדה, שנתקשה דהרי שיטה זו היא מפורשת בירושלמי, דחייב משום קוצר. ועי' במנחת-חינוך דהקשה על רש"י מסוגיא דכתובות, ע"ש. ועי' שביית-השבת מלאכת דש ס"ק סח.

3. ממחק

בתוס' שבת עגב, ד"ה מפרק, הקשו דאי אפשר לומר מפרק, דהא קימא לן אין דנשה אלא בגידולי קרקע. ולכן כתבו דמפרק חייב משום ממחק, דכשחולב ממחק את הדי ומחליקו.

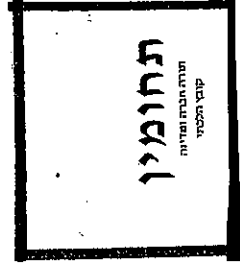
ועי' בתוס' דף קמ"ב, בדי"ה חולב, בשם רבנו תם, דהא חולב אדם לתוך הקדירה - "היינו דוקא ביו"ט, דחזיא בהמה לאכילה והוי כמו אוכלא דאופרת; אבל בשבת, דלא חזיא לשחיטה, כמו דש חשיבא, שהבהמה היא כפסולת, וכשחולב הוי כנוטל אוכל מתוך פסולת". וצריך עיון:

1. דהרי בדף עגב, ס"ל דחייב משום ממחק. ואפי' ביו"ט, דהוי אוכלא דאופרת, מ"מ הרי ממחק הדי?

2. הרי אין דנשה אלא בגידולי קרקע?

ובחתם-סופר ב"מ, דביו"ט הוי אוכל, ובאוכלין ליכא משום ממחק, ומשום הכי ביו"ט איכא רק משום דש. וכוונת ר"ת היא דמדברנ אסור משום דמחזי כדש; ובשבת איכא משום תרומתו - ממחק ודומה לדש.

ובאבן-העזר ס"ל דר"ת בדף קמ"ד כוונתו דחייב משום דש, וצ"ל דאיתא לר' יהודה, דיש דנשה שלא בגידולי קרקע.



איסור החליבה בשבת ואיסור החלב

ראשי פרקים

- א. החובב דאורייתא או דרבנן?
- ב. משום מאי חייב?
 1. דש
 2. קוצר
 3. ממחק
 4. בורר
 5. סוחר
 6. זיוז
 7. סיכום ונפקא מינה בחולב לאיבוד
- ג. איסור החלב שחולב בשבת
- ד. אם חלב שנחלב בשבת אסור - מדוע חייב משום דש?

הרי הוי פסולת מפסולת:

1. מחלוקת הראשונים בחולב לזון אוכל
2. אם החלב אסור משום מעשה שבת הוי גלגל חוזר



א. החובב דאורייתא או דרבנן?

בדין החולב בשבת מצאנו שבע שיטות בראשונים אי חייב, ומשום מה חייב. אמנם לדעת, נקטו הפוסקים כהנ' ראשונים דחייב מדאורייתא, דכן כתבו רוב הראשונים; וכן כתבו הח"י-אדם והשביתת-השבית והחזון-איש. והטעם העיקרי הוא משום מפרק, תולדה דדש. מכל מקום נפרט את שיטות הראשונים בידינו.

מקור הדין הוא בגמי' שבת (צה"א) - "הנו רבנן: החולב והמתבץ והמגבן כגורגרת וכו' חייב חטאת, דברי רבי אליעזר. וחכמים אומרים: אחד זה ואחד זה אינו אלא משום שבות. בעו מיניה: חולב משום מאי מחייב? וכו' אמרו ליה: חולב חייב משום מפרק." ופרש"י בדי"ה מפרק: "כמו מפרק משוי, שפורק אוכל ממקום שנתכסה בו, והוי תולדה דדש וכו'".

והנה מלשון הגמי' משמע דחכמים חולקים ג"כ על חולב, וס"ל דאסור רק מדרבנן, וקיימא לן דהלכה כחכמים. אם כן, חולב אסור רק מדרבנן. וכ"כ ברשב"א בשם רב האי גאון, דחכמים ס"ל דהוי רק איסור דרבנן, וקיי"ל כוותיהו. וכ"כ הרמב"ן בדף קמ"ב, דמדברי הירושלמי (פרק כלל גדול הל' ב) משמע דלחכמים אסור רק מדרבנן. וכ"כ הרשב"א בכתובות סא, דאפי' חולב בידיז ממש אסור רק מדרבנן.

אמנם דעת הרמב"ם והרי"ח והרי"ף בשו"ת, דאף חכמים מודים דחולב חייב מן התורה. ברמב"ם הל' שבת ת"ז: "החולב את הבהמה חייב משום מפרק". ועי' במג"ז-משנה: "יש מהן מי שסובר שחכמים נחלקו על כול, שאינן אלא משום שבות. ויש מי שפירש שלא נחלקו אלא מהמכבד ואילך. וכן הכריע ר"ח וכו', וכ"כ הרי"ף בתשובה (סי' ש"ב). וברשב"א גם הביא דעת הרי"ח, דחכמים מודים דחולב חייב חטאת.

והח"י-אדם (יד, ח) והאגל-ט"ל (דש דין יב) והשביתת-השבת (דין ל) והחזון-א"ט (נא) הכריעו כהרי"ף וכהרמב"ם, דחכמים מודים דחייב חטאת. ובחזו"א כתב, דלדינא קשה ליכנס בספק מלאכה דאורייתא, ע"ש.

בטור (סוף סימן שה) ס"ל דהחלב אסור משום משקין שזבו. וכ"כ הם של שלמה בפ"ק דביצה ס"ה ב. ועיי' בתהלה-לדוד (שה"י) דההג"ה בתשב"ץ סימן מא כתב בשם הר"פ, דאסור משום משקין שזבו. ובמשנה-ברורה (ס"ק עב) סתם כדעת הטור, דהחלב אסור משום משקין שזבו.

הרעק"א בשו"ת סי' ה' דן באריכות בגידול, ולא הביא דעת הטור בסי' שה. והוכיח מדברי הרמ"א בסי' תקק, דבחלב ליכא משום משקין שזבו. ובטעמא דמילתא כתב, משום דפסקין דאין דישא אלא בגידולי קרקע, ולא גזרו רק במקום אסור תורה. וצ"ע, דלעיל הבאנו דעת ראשונים והרמב"ם דבהמה הוי גידולי קרקע, וחייב משום דישא. אמנם כן כתב גם בתהלה-לדוד (הביאו רעק"א) וכתב להלכה כרעק"א, דאין בחלב משום משקין שזבו.

3. מוקצה

המגן-אברהם (שה"י) כתב, דכיון דהבהמה אינה ראויה באכילה, הוי החלב מוקצה, ולכן אסור בשתיית החלב, עיי'ש. וברעק"א הנ"ל ובשו"ע הרב (סי' שה קונטרס אחרון ס"ק ב) תמחו על המג"א, דהרי אגן קימ"ל במוקצה כ"ר שמעון, דבלא דחייה בידיה לא הוי מוקצה, והשוטט בהמה לחולה אין הבהמה מוקצה, ומותרת אף לברא. וא"כ, הוא חזין בחלב.

ולכן כתבו רעק"א והתהלה-לדוד לדינא, דאין בו משום מוקצה. ועיי' בראשונים דף קמז ובר"ץ ועוד, דכתבו דתלוי בפלוגתא דמוקצה ונולד.

4. נולד

הגר"ח בשו"ע הרב (קונטרס אחרון) כתב, שהחלב יהיה אסור משום נולד. ואפילו לדיון, דפסקין דבשבת לא אסרינן משום נולד, מכל מקום הכא הוי נולד טפי, וכמו עצים שהוסקו בשבת, שאפ"ן אסור אף לרבי שמעון משום נולד. וברעק"א הוכיח מהרש"א, דלא מיתסר משום נולד.

ד. אם חלב שנחלב בשבת אסור - מדוע חייב משום דש הרי הוי פסולת מפתולת?

1. מחלוקת הראשונים בחלב לתוך אוכל

לכאורה צריך עיון גדול בכל דך דינא דחולב חייב משום מפרק תולדה דדש, והוא בחקדס דברי הגמ' שבת קמ"ב, דחולב אדם עו' לתוך הקדירה - דהיות והחלב נכנס לתוך האוכל, הוי החלב שם אוכל, וא"כ לא הוי מפרק, דהבהמה נמי אוכל הוא והחלב נמי אוכל. ורק באופן דהחלב הוי משקה, הוי מפרק משקה מתוך אוכל. אבל אוכל מתוך אוכל לא הוי מפרק, ומותר.

ומצאנו בזה פלוגתא דרבנא דבשבת, האם מותר לחלוב לתוך אוכל. בתוס' (ע"ג, וכן קמ"ב) כתבו בשם רבנו תם, דבשבת, דבהמה לא חזיא לשחיטה, חשיבא כדש, שהבהמה היא כפסולת וכי, וכונסר לעיל. ונחלקו האחרונים אי הוי מדאורייתא או מדרבנן. ונסכם בזה שיטות הראשונים והפוסקים, בסי"ד.

בר"ץ בפרק חבית אסור לחלוב לתוך הקדירה בשבת, ועיי'ש ברי"ן דחייב חטאת. וכ"כ האג"ל-טל במלאכת דש דין ז' אות נד, דבאיסור אכילה של הבהמה משוי ליה לפסולת גמור. וא"כ הוי אוכל מתוך פסולת, והוי דש אוכל מתוך פסולת, ולא מועיל דמכניסו לתוך אוכל.

ברשב"א, בחידושינו בפרק חבית (קמ"ב), כתב, דלר"ת בשבת חייבו משום בורר, דהבהמה הוי פסולת בשבת, והרי הוא בורר אוכל מתוך פסולת. ואע"פ דאוכל מתוך פסולת מותר לאלתר - כתבו הראשונים, דבהמה נפישא והוי ליה פסולת מרובה על האוכל, וחייב באוכל מתוך פסולת.

ועיי' מהרש"א (דף קמ"ד) דג"כ כתב כן, והביא דגם במרדכי והר"ן משמע כן. ולפ"ז לא קשה מדין דש בגידול קרקע. ועיי' באורח באג"ל-טל (דש אות ז') ובשיבת-השבת סי"ק סח.

וצ"ע, לפ"ז צריך שיהיה חייב אפילו לתוך הקדירה ביו"ט, ואע"פ שהבהמה הוי אוכל והחלב הוא אוכל, מ"מ גם בשני מיני אוכלים, במניח אחד והשני אוכל, הוי כאוכל מתוך פסולת. ושיטת התוס', דגם בשני מיני אוכלין איכא בורר. וצ"ע, דכשחולב לתוך הקדירה לא הוי דרך בורר, וצ"ע בזה.

5. טוחן

הראים בסוף מלאכת סותר כתב, שכוונת הגמ' היא שמפרק הוא תולדה דטוחן. והקשה על שיטת הפוסקים דמשום דש, דהרי אין דישא אלא בגידולי קרקע. ולכן ס"ל דחייב משום טוחן, וס"ל דטוחן חייב אפ"י שלא בגידולי קרקע. וצ"ע לפ"ז, למה התירו לחלוב עו' לתוך הקדירה, הרי משום טוחן מאי נפקא מינה קדירה או קערה? וי"ל דבכהאי גוונא לא הוי טוחן, דכנס לתוך הקדירה ואינו ניכר בפני עצמו, וצריך ביאור.

6. גוזז

במאירי ע"ג הביא שיטת יש מפרשים, דמפרק הוא תולדה דגוזז - שכל שמסיר מעליו דבר המכבידו, הוא תולדה דגוזז. ודחה את דבריו, דא"כ למה התירו לתוך הקדירה? ועיי' בשיטמ"ק כתובות ס"א דהר"ש בר אברהם פ"י כ'.

7. סיכום ונפקא מינה בחולב לאיבוד

1. הרי לך שש שיטות בחיוב: דש; ממחק; קוצר; בורר; טוחן; גוזז.
2. שיטות הראשונים דלחכמים אסור רק מדרבנן.
3. הפוסקים נקטו דחייב משום מפרק שהוא תולדה דדש, ובהמה הוי גידולי קרקע דמירבא רב' מארעא.

בחולב לאיבוד לכאורה תלוי בהנך ראשונים - דאי משום דש או בורר, שפיר הוי פסולת מתוך פסולת, ולא הוי דש או בורר. אבל אם משום ממחק או גוזז וטוחן, צריך להיות אסור. ומשום קוצר הוי כקוצר ואין צריך לעצים, ויש לדון בזה.

ג. איסור החלב שנחלב בשבת

1. מעשה שבת

חלב שנחלב באיסור יש בו משום מעשה שבת כמו כל איסורי תורה, דמעשה שבת נאסר כמבואר בשו"ע או"ח סי' ת"א. אבל באופן שנחלב בהיתר - לתוך הפוסקים באופן שהוא אוכל מתוך אוכל, או במקום צערה של הבהמה שהתירו לומר לאינו יחודי לחלוב - ליכא משום מעשה שבת. מ"מ יש פוסקים דהחלב נאסר מחמת כמה טעמים.

וכן חוזר חלילה, דאי עשה מלאכה, הרי נאסר והוי פסולת ולא עבר, וא"כ תו עבר, וכמו שאר גלגלים החוזרים בשי"ס.

והוי זה כמו דבעינן שיהא מתקן ולא מקלקל, ד"כל המקלקלים פטורים". וא"כ לר"י הסנדל, דמעשה שבת נאסר עולמית, הרי כל מלאכת שבת מקלקל, וא"כ תו לא עבר על לא תעשה כל מלאכה, דהוי מקלקל. ואי נימא דלא עבר, הרי מותר והוי מתקן, וא"כ עבירתו הוי מעשה שבת, וחוזר חלילה. חוץ אי נימא דאיסור לא הוי מקלקל, דמקלקל בעינן במציאות. ועיי' במנחת-חינוך שחולק עם התומים אי איסור הוי מקלקל. ואפשר, שמעשה שבת נאסר כבר כשחשב לעשות מלאכה, ואז עדיין לא הוי מקלקל.

אבל כל זה ניהא רק מצד איסור מעשה שבת שייך גלגל החוזר. אבל אי נאסר החלב משום מוקצה, כמשי"כ המגיא, או כמ"ש הגר"ז משום נולד, או אפי' להטור משום משקים שזבו - א"כ בכל אופן נאסר החלב, אפילו לא עבר על איסור מפרק. א"כ אי הבהמה הוי בשבת פסולת משום איסור אכילה, כמ"כ החלב נאסר, והוי פסולת מתוך פסולת, ואיך שייך לחייב משום מפרק, הרי הוי פסולת? וביותר, אפי' לתוך כלי ריקנות נמי הוי פסולת, ולמה הוי מפרק אי איסורא דרביע עלי משוי לאוכלא פסולת?

והנה לשיטת הפוסקים, דאיסור אכילה משוי ליה כפסולת ממש, והוי דש אוכל מתוך פסולת דאורייתא - כשיטת הר"ן והר"י והמ"ב והח"י בדעת הרמב"ם - יש לומר דהיות והבהמה אסורה מדאורייתא, והחלב אסור רק מדרבנן, אפשר דרבנן לבני דאורייתא כמאן דליתא, ומדאורייתא הבהמה פסולת והחלב מותר, וא"כ הוי אוכל מתוך פסולת.

ויש לעיין בזה, דסוף סוף החלב אסור באכילה, והוי פסולת במציאות, ומה איכפת לן דרק מדרבנן אסור ונאסר מכל ראי מדאורייתא, אי הוי ראי. דבפשוט דנין במציאות. ויש לדחוק בזה.

ואפי' אם תמצי לומר, דלחייב דאורייתא דנין אי החלב מותר מדאורייתא, תינח לתנן דס"ל דהוי מפרק מדאורייתא, דהבהמה הוי פסולת ממש והחלב מותר. אבל לשיטת שביתת-השבת וחיי-אדם, דרק מדרבנן נעשה פסולת והוי דש דרבנן, דאיסור אינו משוי פסולת דאורייתא, הדרא קושיא לדוכתה, דמדאורייתא תרווייהו אוכל, ומרבנן תרווייהו פסולת, דאיסור האכילה בבהמה נמי רק מדרבנן הוי פסולת. ולא מסתבר לחלק בין דרבנן וחד דרבנן, ופשוט וצ"ע.

ונראה לומר, דהחלב אפילו דכעת נאסר, אבל למחרת הרי מותר החלב, ורק בשבת אסור. א"כ דנין דהוי מאכל או משקה, מתמת דלמחר ראי לשתייה. משא"כ הבהמה - אין הכי נמי דגם למחרת תהיה מותרת, אבל החלב שמוציא מהבהמה מתחייב רק למצב של השתא, והשתא הוי פסולת, דלחלב אין קשר לבהמה למצב של מחר. משא"כ החלב - אפשר לדון מהמצב של מחר למצב של שעת החליבה מהבהמה, ויש לעיין בזה.

דעת הרמב"ן והרשב"א, וכ"כ הר"ן בש"ס י"מ, דהאיסור אכילה לא משוי ליה פסולת, הואיל וחזיא לאכילה, ורק אריא דאיסורא רבע עלה. היינו דפסולת נמדד במציאות; ואי במציאות הוי אוכל, אין האיסור של שבת משויא ליה לפסולת.

היוצא, דלדבריו והר"ן אסור מדאורייתא, כדיוק האגלי-טל. ואילו הרמב"ן והרשב"א מותרין, דהאיסור לא משוי ליה לפסולת.

בדעת הרמב"ם (הל' שבת ח, ט) יש כמה שיטות. הרמב"ם כתב: "והחולב לתוך האוכל וכיו פסור. ואינו חייב, עד שיחלוב לתוך הכל". הרי דס"ל דמדאורייתא לא הוי דש, ורק מדרבנן. באגלי-טל (ד"ן יז אות נח) ובביאור-הלכה (סי' תקק) סבירא להו דמעיקרא ס"ל להרמב"ם כהר"ף, דהוי פסולת והוי אוכל מתוך פסולת, דאיסור משוי ליה לפסולת. והא דרק מדרבנן אסור, הוא משום דאין דרך פריקה בכך, כשחולב לתוך אוכל. והיינו, דאיסור משוי ליה לפסולת גמור; ורק משום דאין דרך, הוי אסור רק מדרבנן.

בשביתת-השבת (ד"ן ט) ס"ל דהרמב"ם ס"ל בהא, דאיסור משוי ליה כפסולת מדרבנן, דמדרבנן הוי כפסולת, אבל מדאורייתא הוי אוכל. וא"כ רק מדרבנן הוי כאוכל מתוך פסולת. וכן משמע בחיי-אדם.

והחזו"א (נו"א) ס"ל בדעת הרמב"ם דלא הוי כלל פסולת, וס"ל כשיטת הרמב"ן דאיסור לא משוי ליה כלל פסולת, לא מדאורייתא ולא מדרבנן. והא דאסור מדרבנן - לא משום איסור חליבה, רק משום איסור מוקצה. וכ"כ במרכבת-המשנה דדעת הרמב"ם דמעיקר הדין שרי לחלוב לתוך אוכל, ורק משום מוקצה אסור. וכתב דכן נראה דס"ל להמג"א בסי' ש"ק יב.

לסיכום: לחלוב לתוך אוכל בשבת -

להר"ף והר"ן	חייב טהא	מותר
להרמב"ן והרשב"א		
להרמב"ם	שביתת-השבת	אסור מדרבנן, דמדרבנן הוי פסולת
		משנה-ברורה ואגלי-טל
	מרכבת-המשנה וחזו"א	אסור מדרבנן, הוי פסולת מדאורייתא, רק הוי שלא כדרך
		אסור מדרבנן, לא הוי פסולת, אלא משום מוקצה

2. אם החלב אסור משום מעשה שבת הוי גלגל חוזר

והנה לתנן ראשונים, דהאיסור משוי ליה לפסולת מדאורייתא, צריך עיון גדול, דא"כ לא ליחייב משום דש, שהרי כדי לחייב בעינן אוכל מתוך פסולת, והוי ס"ל דהחלב נאסר וכמו שכתבנו לעיל; וא"כ, כמו שהבהמה הוי פסולת משום דאסורה באכילה, כמ"כ החלב נמי נאסר בשתייה, והוי ג"כ פסולת. וא"כ ממה נפשך הוי פסולת מפסולת. וא"כ הדר קושיא, דיהיה מותר לחלוב. וממה נפשך, אי נימא דהאיסור לא משוי פסולת, א"כ הבהמה נמי לא פסולת, והוי אוכל מאוכל, וצ"ע.

ונחזי מחמת איזה טעם נאסר החלב - אי משום מעשה שבת, יש לדון דהוי גלגל החוזר: דאי עבר על מלאכת דש, נאסר החלב והוי פסולת מתוך פסולת, ותו לא הוי דש, וא"כ הדר החלב להיתרא. ואי מותר, תו הוי אוכל מתוך פסולת, ועבר על מלאכת דש.

125

