

בעזרת השם יתברך

ספר

**אכילת בשר
הלכה למעשה**

חלק ח'

יצא לאור על ידי

**"זועד הכשרות דהתאחדות הקהילות"
בנשיאות הגאון הצדיק מהאלמין שליט"א**

יצא לאור על ידי

הוצאת אמונה

שנת תש"מ פה ברוקלין נוא יארק

פרק א'

כשרות והשגחה על נקנקיות

א. מצאנו בכמה מקומות שהכינו שם נקניק בלי שהיה שם משגיח שישמור על החששות הגדולים שיש בהכנת הנקניק, כגון ניקור, חלב, דם, (וזאת בנוסף לכל אותן חששות שצייננו למעלה כמו שחיטה, בדיקה, מליחה וכו'), כפי שידוע מכניסים לנקניק שומן בנוסף לבשר, שם מכניסים בדרך כלל את כל שאריות הבשר הנשארות לאחר שחתכו וניקו את השמנים מהבשר, (חוץ ממה שזה נעשה מכל הפסולת של הבשר באטליזים, סוחרים, קייטרינג ועוד, וכפי שהרופאים הזהירו לא אחת שזה מזיק מאוד לבריאות האדם), ומי שם לב בכלל אם מדובר בחלב או בשומן רגיל.

ב. בארץ ישראל וגם כאן בארה"ב תפסו שהכניסו לתוך הנקניק בשר של חמורים וסוסים, כפי שהדבר פורסם בעיתונות.

ג. תפסו באר"י יהודי שהבריה מהערבים מעיים ונקניקים, לדאבוננו תפסה את זה המשטרה ולא הרבנים כפי שהיה צריך להיות.

ד. מצאו גם בנקניקים אבקת ביצים, ואבקת חלב, ואת זאת מכרו בתור "גלאט כשר למהדרין".

ה. על כן על כל יהודי להזהר כשהוא קונה נקניק, כי החששות בעשייתן גדולה עד מאוד.

ו. אנו רוצים למנות מספר דברים שהמשגיח צריך לדעת בכדי שיוכל לפקח על כשרות הנקניק:

כמה היה ההספק של השבוע.

כמה בהמות שחטו השבוע.

ממה עושים את ההאלטערס את מעיים של הנקניק: (א) ממעיים של הבהמות? (ב) מנייר? (ג) מפלעסטיק? (ד) ממעיים של צאן?

מה אורכו של המעיים.

כמה מטר יוצא מבהמה אחת.

ה אכילת בשר הלכה למעשה

כמה בשר וכמה שומן מוציאה בהמה אחת.

כמה קילו של נקניק יצא מבית החרושת.
מה אחוז הבשר שהכניסו (בערך 58 אחוז).

האם הבשר מנוקד כמו שצריך.

חומרים אחרים שמכניסים לנקניק, למשל דם הזבובים שמערבבים בכדי לצבוע את הנקניק לצבע אדום וכו' (ראה מדור שאלות ותשובות).

כמה שומן (בערך 30 אחוז).

המשגיח צריך גם לדעת ולהכיר את החלקים כל השמות של הבשרים וכן של הצבע של הבשר, כפי שידוע בשר גמל טעמו וצבעו שונה מבשר חמורים וסוסים, כפי שידוע תפסו כבר כמה פעמים באטליזים ידועים שמכרו שם בשר סוסים וגמלים.

הוא חייב גם להכיר ולהבחין אם לא הכניסו מחלק אחוריים וכו'.

ז. כפי שידוע ישנן רמאויות גדולות במעיים של הבהמות כי את זה מביאים ישירות מהמשחטה לבית החרושת ששם מנקים זאת, ואם אין חותמת אפשר בקלות גדולה להעביר לשם בני מעיים מבהמות שאינן כשרות, לכן חייב שיהיה עליהם חותם מתוך השגחה מיוחדת שכפי הידוע ההשגחה על כך חלשה ביותר.

ח. כפי שידוע ישנם נקניקיות של בשר בהמה, כבשים, שיים, עופות, תרנגולי הודו, וכו' וכו' בין 10 ל-15 סוגים שונים וההשגחה על כך קשה.

ט. לדוגמא, המשגיח חייב להכיר את השמנים המכניסים לתוך הנקניקיות כפי שהזכרנו קודם, בערך 40 אחוז מכניסים לתוך הנקניק, ומומחה יכול להכיר זאת בעינו, או במשמוש בידים, שמנים אינם נמסים בין האצבעות, ואי אפשר להורידן בידים, וחלב רך מאוד ונמס בין האצבעות ולכן ניתן להבחין זאת בידים, רק השמנים שמסביבות הלב דומים לחלב של הכליות, לכן צריך להישמר שלא לתת להכניס שומן

הבא מן הלב, רק אם זה בא ביחד עם חלק מהקנה שאז ברור שמדובר בשומן.

ט. גם יש יוצא מן הכלל בבהמה שמנה שיסחבו יחד החלב של הכליות עם הקנה, וצריכים להיות זהירים מאוד בכך.

י. אותו דבר יכול לקרות אצל כבש שמן כיוצא מן הכלל והשומנים של המעיים שהם ליד הכרכשתא הוא גם דומה לחלב של הכליות, לכן חייבים בכך להיזהר במשנה זהירות ולהשתמש רק אם זה מחובר לחלק מן המעיים.

יא. כשבית החרושת לנקניק קונה בשר ושומנים מהסוחר או מהמשחטה חייב לבוא יחד עם הבשר או השומן כתב של המשגית, (ברור שקודם חייב להיות לפחות בבית מסחר אחד משגית, דבר שעד כה לא הקפידו על כך, ואין שם משגיחים).

יב. על ידי זה שהמשגית יערוך חישוב מדוייק הבעל הבית יחשוש להעביר בשר או שומן שאינו כשר, אותן הוא לוקח ממקומות אחרים, אך אנחנו חייבים להוסיף שהמשגית חייב להיות הבעל הבית

על כל עניני ההשגחה בכדי שיהיה לכך ערך, ולכן חשוב מאוד שהמשגיח לא יקבל את משכורתו מבית החרושת (שעד היום זה לא קורה פרט למקומות בודדים).

יג. בענין המעיים הממולאים ראה במדור הלכה.

פרק ב'

משגיחים

א. בבתי המלון, קייטרינג, אטליזים, מסעדות, בתי חולים, בתי אבות, ומוסדות, חייבים למנות משגיחים שיהיו מומחים גדולים שיוכלו להבחין נכונה איזה בשר כשר, להבחין בשמות ובמשקל, כי לכל חלק יש שם אחר ומשקל אחר, ועל ידי זה שהוא ינהל חישוב מדוייק מה נכנס ומה יוצא הוא יוכל לפקח נכונה.

ב. ועיקר העיקרים שהמשגיח צריך לדעת מאיזה מקום הוא קונה, ואפילו כשיש לזה השגחה שזה יהיה באמת כשר, הוא חייב להתעניין במקום שהוא קונה מהיכן מביאים את הסחורה, האם קיימת שם

ט אכילת בשר הלכה למעשה

השגחה מעולה, כי אם אין שם השגחה טובה הוא לא הועיל דבר כשהוא קונה מאטליז המוכר ככשר, כי הסחורה המיובאת אינה טובה.

