9
ז' כסלו
תשפ"ז

בהכוונת
רבני מערכת
הכשרות
שליט"א

קהילות לכתחילה

• מהנעשה במערכת הכשרות •

כחשגחת הבד"ץ
קהילות
שע"י קהילות החרדים באה"ק

דבר הכשרות

בסייעתא דשמיא אנו שמחים להגיש בפניכם את הגיליון התשיעי של "כשרות לכתחילה", הממשיך לפתוח צוהר אל מאחורי הקלעים של מערכת הכשרות.

במרכז הגיליון עומדת הפעם כתבת שטח מרתקת על חטיף הצ'יפס, מוצר שנראה לכאורה פשוט ביותר להשגחה. כדי להכין את הכתבה יצאנו עד למפעלים בהודו, ושם נחשפה המורכבות שמסתתרת מאחורי כל מוצר, גם כזה שנראה פשוט.

בהמשך הגיליון תוכלו לקרוא על הכינוס המיוחד שנערך לצוות השחיטה, ועל דבריו המעוררים של הרה"ג רבי ישראל פישביין שליט"א שנשא בפניהם. כמו כן, במדור "מושג הלכתי" נעסוק הפעם בדין נותן טעם בר נותן טעם.

אנו בטוחים שגם גיליון זה, כקודמיו, יוסיף לקוראים הבנה מחודשת בעולמה המורכב של מערכת הכשרות המהודרת, ונשמח לקבל מכם תגובות, שאלות או רעיונות לנושאים מעולם הכשרות שתרצו שנרחיב עליהם.

בברכת הצלחה,
הנהלת מערכת הכשרות

מעוניינים שנרחיב על מושג הלכתי או סוגיית כשרות המעניינת אתכם?

שלחו אלינו את הצעותיכם, ואנו נשתדל להתייחס אליהן בגיליונות הקרובים.
office@bkehilot.co.il

מושג הלכתי

• נותן טעם בר נותן טעם •



מהו נ"ט בר נ"ט?

כאשר טעם מאכל (בשרי או חלבי), נבלע בתוך כלי, וממנו הוא נפלט אל מאכל פרווה אחר בעודו בהיתר, המאכל מוגדר כ"נותן טעם בר נותן טעם", כיון שעבר בשני שלבים מן המאכל לכלי, ומהכלי אל המאכל הפרווה.

מה הטעם להיתר?

הראשונים נחלקו בטעם ההיתר. לדעת הרשב"א לאחר שהטעם עבר פעמיים הוא נחלש במידה כזו שאין לו משמעות ואינו יכול להיאסר. ולדעת הרמב"ן טעם קלוש יכול להיאסר, אך אינו חזק דיו לאסור מאכל אחר.

חשוב להדגיש: ההיתר נאמר רק בבשר וחלב, ורק במאכל שאין בו חריפות. בדבר חריף, כמו צנון, בצל ושום, הדין שונה (ראה גיליון 7) בבליעת נבילה או איסור הטעם אסור לעולם, ואין בו היתר של נ"ט בר נ"ט.

מה ההלכה למעשה?

לדעת השולחן ערוך, מותר לאכול מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי או חלבי יחד עם המין השני. והרמ"א פוסק שלכתחילה אין לעשות כן, אך בדיעבד, אם המאכל כבר התערב במין השני, מותר לאוכלו.

לדוגמה: תפוח אדמה שהתבשל בסיר חלבי - לדעת השולחן ערוך מותר לאוכלו עם בשר, ואילו למנהג האשכנזים אין לעשות כן לכתחילה, אך אם ערבוהו בטעות בבשר, מותר לאוכלו שנחשב בדיעבד.

ולכל הדעות אין צורך להמתין בין אכילת בשר לאכילת מאכל זה.

מקורות: פסחים מ"ד ע"ב; חולין קי"א ע"ב; שולחן ערוך ורמ"א יורה דעה סימן צ"ה; ש"ך שם ס"ק ג.

משרדים: יקינטון 3 אשדוד | **טלפון:** 08.800.71.74 | **פקס:** 08.800.71.73 | **דוא"ל:** office@bkehilot.co.il | **משלוח דואר:** ת.ד. 48 אשדוד

מאחורי הקלעים של ייצור הצ'יפס בהודו: המסע מתפוח האדמה ועד לחותמת הכשרות

אימפריית הצ'יפס הכשר בהודו



ממיליון וחצי טונות תפוחי אדמה בשנה ועד למערך כשרות קפדני ומורכב: יצאנו לעקוב מקרוב אחר תהליך הייצור וההכשרה של חטיף הצ'יפס במפעל הענק שבהודו, ולגלות מה באמת מסתתר מאחורי השקית התמימה שמגיעה אל מדפי החנויות.

מאת: סופר "כשרות לכתחילה"

הצרכן הממוצע הפוסע אל מדפי רשתות המזון ומסיר מהמדף שקית צ'יפס פריכה, בטוח לתומו כי מדובר באחד המוצרים הפשוטים ביותר להשגחה. "מה כבר יכול להיות מסובך בצ'יפס?" תוהים רבים, "הרי מדובר בסך הכול בתפוח אדמה טבעי, שמן צמחי ומעט מלח".

אלא שבמציאות התעשייתית התמונה שונה לחלוטין. מאחורי השקית התמימה מסתתר עולם שלם של מערכות ייצור משוכללות, מערכות טיגון ענקיות הפועלות בטמפרטורות גבוהות לאורך כל ימות השנה, ומורכבות הלכתית וטכנולוגית המצריכה פיקוח הדוק ומקצועי, משלב השדה ועד למוצר המוגמר.

כדי לעמוד מקרוב על המערך הכשרותי המורכב שמאחורי החטיף האהוב, יצאנו למסע מרתק אל מדינת גוג'ראט שבהודו, אל אחד ממפעלי המזון הגדולים בתת-היבשת, שם מתנהל מבצע כשרותי רחב היקף תחת השגחת בד"ץ 'קהילות'.

הודו היא מדינה עצומה המאכלסת 1.4 מיליארד בני אדם, וכבר ברגע הנחיתה אין דרך לטעות: הקולות, המראות והריחות העזים והייחודיים מקבלים את פנינו מכל עבר. ככל שהתקרבנו למחוז גוג'ראט, המונה מעל 60 מיליון נפש, השתנתה מעט האווירה.

שמנו פעמינו אל מתחם הייצור של חברת ענק המזון Iscon Balaji Foods. מדובר במפעל מוצרי תפוחי האדמה הקפואים הגדול ביותר בתת-היבשת ההודית, והנתונים במקום עוצרי נשימה: המפעל מעבד כ-1.5 מיליון טונות תפוחי אדמה בשנה, הנקלטים מחקלאות חוזים מבוקרת הכוללת למעלה מ-8,000 חקלאים מקומיים.

המוצרים היוצאים מקווי הייצור של המפעל מסופקים לרשתות המזון המהיר הגדולות בעולם. אולם כאשר מדובר בייצור מיוחד המיועד לציבור בני התורה, הדורש כשרות ללא פשרות, המפעל כולו נדרש לעבור שינוי יסודי ולהתאים את עצמו לסטנדרט ההלכתי הגבוה של בד"ץ 'קהילות'.



המשגיח הרב מאיר שיף מסייר בקו הייצור ומצביע על שלבי הולכת חומרי הגלם במערכת המטגנות הענקית.

ניקיון מקדים ללא פשרות: סטנדרט של 100%

כשנכנסנו בשערי המפעל נדרשו לנו כמה שניות כדי לקלוט את המתרחש סביבנו. הרעש האדיר שבקע מהמכונות הכה באוזנינו, עשרות עובדים התרוצצו במהירות ממקום למקום, והמתחם כולו נראה כמו עיר קטנה.

אלא שדווקא בתוך כל ההמולה הזאת החלה להתבאר לנו עובדה חשובה: תהליך ההכשרה מתחיל עוד הרבה לפני שתפוח האדמה הראשון נכנס לקו הקילוף.

עוד בטרם החלה ההכשרה עמדה בפני המשגיח, הרב מאיר שיף, משימה מורכבת וסיזיפית במיוחד. קווי טיגון תעשייתיים הפועלים ברציפות לאורך כל השנה בשמן רותח מותירים אחריהם שאריות עקשניות של שומן דביק ושרוף. שומן זה מסתתר בחורים הזעירים ובסדקים הנסתרים לאורך מסועי הענק, ואף בחוליות השרשראות המובילות.

כאשר פגשנו את המשגיח, הוא סיפר לנו כי הציב תנאי חד-משמעי להנהלת המפעל: רמת ניקיון מוחלטת של 100% ולא 99%.

במשך שעות ארוכות עמדו צוותי הניקיון המקומיים וקרצפו מחדש כל פינה במערך המטגנות וליין הקילוף. באמצעות מברשות מיוחדות וחומרים כימיים עוצמתיים לפירוק שומנים נוקו המערכות פעם אחר פעם.

"בוא נגיד שהם לא כל כך אהבו את זה", מספר המשגיח בחיוך. "הם לא הבינו למה מסוע שהרגע סיימו לנקות אותו בכל הכוח זקוק להברשה מחודשת".

אך המשגיח לא ויתר. המערכות שופשפו שוב ושוב, עד שכל מערך הכלים והמסועים קיבל הברקה בוהקת, ככלי חדש שיצא זה עתה מבית החרושת.



הרב שיף רוכן ומציץ אל תוך מערך המטגנת הגדולה כדי לוודא ניקיון והכשרה מוחלטים בכל פינה נסתרת.

האתגר ההנדסי והפתרון ההלכתי

לאחר שהושג הניקיון המוחלט הגיע השלב המרכזי: ההכשרה ההלכתית של מערכות הייצור. במהלך תהליך הייצור הצ'יפס עובר דרך שתי מטגנות ומספר מסועים.

המטגנת המרכזית (מס' 1) משמשת לייצור הצ'יפס הטבעי ללא ציפויים, ועברה תהליך הכשרה יסודי.

אלא שדווקא במעבר שבין המטגנות נרשם האתגר ההנדסי וההלכתי המורכב ביותר.

הצ'יפס היוצא מהמטגנת הראשונה לוהט, בטמפרטורה הגבוהה אף מהגדרת 'יד סולדת בו'. משם הוא מועבר על גבי מסוע מתכתי מקשר המוביל אל המטגנת השנייה.

אלא שכאן טמון האתגר: מאחר שלאורך ימות השנה משמשת המערכת גם לייצורים אחרים, קיימים חששות של בליעות שונות במתכת המסוע.

"בתחילה כבר חשבנו שאין לכך פתרון", מספר המשגיח, "אך בסייעתא דשמיא מיוחדת הצלחנו להכשיר גם את זה".

המשגיח הורה על פתרון יצירתי ומורכב: ביצוע הכשרה מיוחדת למטגנת השנייה ולמערך הקו המקשר באמצעות עירוי מים רותחים מהמטגנת הראשונה. הדבר מסובך ביותר לביצוע, מאחר שהמים נשפכים כל העת לצדדים ואינם נשארים על גבי המסוע. לאחר מספר ניסיונות החזרמו המים הרותחים ונשפכו ישירות מתוך המטגנת אל תוך המסוע המתכתי, ובכך הוכשר הליין המורכב כדת וכדין.



דיון והנחיות מקצועיות של המשגיח יחד עם צוות מהנדסי הייצור של המפעל ההודי הבכיר.

חומרי הגלם: פיקוח שמתחיל הרבה לפני הטיגון

אם חשבנו שכעת נוכל סוף סוף לראות כיצד מכינים את חטיף הצ'יפס, התברר לנו שעבודת הפיקוח רחוקה מלהסתיים.

לצד ההכשרה הפיזית של הכלים והמערכות, מנהלת מערכת הכשרות פיקוח הדוק על כל שרשרת חומרי הגלם הנכנסים בשערי המפעל.

לכאורה רשימת חומרי הגלם פשוטה למדי: תפוחי אדמה ומלח. אולם בפועל נדרשים חומרים נוספים לצורך תהליך הייצור והטיגון, וכל אחד מהם מחייב בדיקה ואישור.

שמן: המפעל עושה שימוש בשמן איכותי הנושא תעודת כשרות, המיובא במיוחד לצורך הטיגון. המשגיח בודק פיזית כל מיכלית המגיעה למפעל ומצליב את תעודות המשלוח הרשמיות עם אישורי ניקיון המוכיחים כי המשאית לא הובילה שמנים מן החי או שמן ממוחזר העלולים להכיל בליעות של מאכלות אסורות.

חומרי עזר: עוד קודם הטיגון עוברים תפוחי האדמה שטיפה במים המעורבים ב'סודיום אסיד' (Sodium Acid) לצורך שמירה על צבעם הלבן. אף שהחומר אינו נשאר במוצר הסופי, הוא אושר לשימוש במיוחד עבור מפעלים הנזקקים לו.

מעבר לבדיקת כל חומר בנפרד, חלק מרכזי מתפקידו של המשגיח הוא לוודא שאף חומר גלם אחר אינו נכנס בשערי המפעל, ושהחומרים המאושרים לשימוש אינם מוחלפים חלילה בחומרים אחרים שאינם מאושרים. גם הם זקוקים לפיקוח מתמיד.

רק לאחר שכל מערך חומרי הגלם נבדק ואושר ניתן להתקדם אל שלב הייצור עצמו.

כעת, לאחר שהבנו מה עבר על המפעל עוד בטרם החל תהליך הייצור, הגיע סוף סוף הרגע לראות את הצ'יפס נוצר לנגד עינינו.

המשגיח ניגש למטגנת הראשית ומרתיח את השמן הנמצא בה ובקווים, באופן הנחשב בישול ישראל אף לשיטת הבית יוסף למהדרין.



הרב מאיר שיף בוחן את מסכי השליטה והניטור הדיגיטליים של חברת KEY Technology.

ניטור אופטי בלייזר: עין אלקטרונית על כל צ'יפס

לפתע הבחנו במשגיח מתחיל לצעוד במהירות לעבר חדר הבקרה של המפעל. בקושי רב הצלחנו להדביק את צעדיו, וכשהגענו אליו מצאנו אותו רכון מעל לוח הבקרה.

מתברר שגם בשלב זה עבודתו עדיין לא הסתיימה: במהלך הזרמת הצ'יפס עוקב המשגיח מקרוב אחר מערכות המיון הדיגיטליות המתקדמות של חברת KEY Technology.

מדובר במערכות המשתמשות בקרני לייזר ממוחשבות, הסורקות את הצ'יפס בטכנולוגיה מדויקת ומתקדמת ומבטיחות ניקיון מוחלט. המערכות הללו מסייעות לשמור על הרף הכשרותי לאורך כל המסלול שעובר הצ'יפס, לצד שמירה על רמת האיכות הגבוהה של המוצר.

הפרדה מוחלטת: שני מסלולי ייצור נפרדים

כשישבנו לאחר מכן לשיחה עם המשגיח הוא חשף בפנינו נדבך נוסף במערך הפיקוח: כדי למנוע כל חשש לתערובת או לבלבול בין המוצרים, מחולקת עבודת הייצור לשני מסלולים ברורים תוך הפרדה מוחלטת ביניהם.

במסלול אחד מיוצרים מוצרי הדגל של המפעל, ובראשם "צ'יפס זיגזג" תחת המותג המוכר KURA, לצד הצ'יפס הקלאסי ופלחי תפוח אדמה טבעיים.

במסלול השני מיוצרים ארבעה סוגים של צ'יפס מצופה, המבוססים על חומרי ציפוי מאושרים, שנבדקו ואושרו מראש.

סיכומו של דבר

בסיומו של מבצע הלכתי ולוגיסטי רחב היקף עוברים המוצרים תהליך הקפאה מהירה בטכנולוגיית IQF, נארזים באריזות ייעודיות ונשלחים לארץ ישראל.

כשיצאנו משערי המפעל, מלאי התפעלות ממה שראינו, הבנו מחדש עד כמה רחוק מגיעה מלאכת הכשרות: מאחורי כל שקית צ'יפס הנפתחת בבית בישראל עומדת מערכת אדירה של פיקוח, בדיקות, הכשרות ופתרונות הנדסיים מורכבים.

מערכת כשרות שחצתה יבשות עמדה על משמר ההלכה, התמודדה עם אתגרים מורכבים והצליחה להכשיר קווי ייצור תעשייתיים עצומים, מתוך הקפדה בלתי מתפשרת על כל פרט ופרט.

וכך, מהמפעל הענק שבמחוז גוג'ראט הרחוקה שבהודו, מגיע אל שולחנם של בני התורה בישראל מוצר העומד ברמת ההידור הגבוהה ביותר של בד"ץ 'קהילות' ■



פתרון יצירתי ומורכב: ביצוע הכשרה מיוחדת למטגנת השנייה ולמערך הקו המקשר באמצעות עירוי מים רותחים מהמטגנת הראשונה.



המסוע מוכן להכשרה לאחר ניקיון יסודי

חדש! בכשרות מהודרת

שניצלים איכותיים
עשויים עם 100% חזה עוף
פשוט לחמם ולהגיש



למהדרין יש תנובה

גל אורן BSD התמונה להמחשה בלבד

מתוך אחריות ושליחות:

מעמד חיזוק מיוחד לצוות השחיטה

במוצאי שבת קודש פרשת וירא התכנס צוות שחיטת העופות לסעודת מלווה מלכה מפוארת בראשות הרבנים האחראים על מערך השחיטה,

הסעודה נערכה סביב שולחנות ערוכים בכל טוב, והתקיימה במטרה לגבש את צוות השחיטה ולחזק את הקשר בין חבריו. גיבוש הצוות הוא עניין שהרבנים מקפידים לקיים מעת לעת, ובפרט בתקופה זו, עם המעבר למשחטה החדשה - משחטת 'מעוף' בקריית מלאכי. (ראה סיקור נרחב בגיליון מס' 4).

במהלך המעמד הודו המשתתפים לבורא כל עולמים על הזכות להשלים, לאחר חודשים רבים של עמל והכנות, את המעבר למשחטה החדשה, הפועלת תחת כל כללי הכשרות המחמירים של כשרות 'קהילות'. לצד ההודיה על ההתקדמות המשמעותית, עמד הצורך בחיזוק גדרי הכשרות והנהלים, ובהטמעת חשיבות האחריות המוטלת על כל אחד מאנשי הצוות.

במעמד השתתפו הרבנים הגאונים הרה"ג רבי ישראל פישביין שליט"א, הרה"ג רבי צבי הירש ויזניצר שליט"א, הרה"ג רבי אברהם נחמן גוטרמן שליט"א, הרה"ג רבי שמואל מרדכי זלפריינד שליט"א, הרה"ג רבי אלעזר שטרן שליט"א והרה"ג רבי יהודה לייב ליכטשיין שליט"א.

את המעמד פתח הרה"ג רבי ישראל פישביין שליט"א אשר בדבריו עורר את צוות השחיטה על חובת ההקפדה בכל פרט ופרט, בלי להקל ראש באף חומרא ובאף תקנה. (דבריו המלאים מובאים במסגרת נפרדת).

אחריו נשא דברים הרה"ג רבי אברהם נחמן גוטרמן שליט"א אשר בדבריו עורר רב עורר את הצוות על הרצינות הנדרשת משוחט, ועל חשיבות ההקפדה בכל העניינים הנוגעים להתנהלות המשחטה, בדבריו הדגיש את החובה לנהוג כראוי הן בעניינים שבין אדם למקום, והן בעניינים שבין אדם לחבירו, והזכיר את ההלכה על חובת השוחט להיות ירא שמים מרבים, והוסיף שמוכרח שיחד עם הרצינות והאחריות, תבוא החובה המוטלת להקפיד על כל פרט מהעוף הראשון ועד לכיסוי הדם של העוף האחרון.

כמו כן נשא דברים הרה"ג רבי יהודה לייב ליכטשיין שליט"א ועורר את צוות השוחטים על חשיבות ההקפדה על שני סכינים בכל עלייה, בדבריו פנה גם אל מערך הבודקים והדגיש את הצורך בעמידה בסדר ההפסקות שנקבע מראש לכל בודק. לדבריו, ההפסקה אינה רק צורך סוציאלי ופיזי, אלא ממש חלק בלתי נפרד ממערך הכשרות עצמו שכן מנוחת הבודק בין עלייה לעלייה, מאפשרת לו לשוב לעבודתו כשהוא עירני ומרוכז, ולהבחין כראוי בכל הנדרש.

עוד עמד בדבריו על חובתם של השוחטים לקבוע עיתים ללימוד ולחזרה בספר "שמלה חדשה", הוא הזכיר כי בדרך כלל מופיע בכל כתב קבלה של שוחט תנאי מפורש, שלפיו המינוי מותנה בחזרה מתמדת על הלימוד.

◆◆◆

עם סיום הערב יצאו צוות השחיטה בתחושת סיפוק והערכה, מתוך הודיה על העבר, ותפילה לעתיד שיזכו להמשיך לשמש שליחים נאמנים להביא לכלל ישראל בשר מהודר לפאר את שולחנות השבת והחג בכשרות הטובה ביותר, ושלא יצא חלילה כל מכשול תחת ידם ■



נראים מימין לשמאל: רבותינו חברי הבד"ץ ורבני השחיטה: הרה"ג רבי ישראל פישביין שליט"א,רב דחסידי גור פתח תקווה (נואם), הרה"ג רבי שמואל מרדכי זלפריינד שליט"א דומ"צ דחסידי בעלז אשדוד, הרה"ג רבי צבי הירש ויזניצר שליט"א רב דחסידי ויזניץ אשדוד, הרה"ג רבי אלעזר שטרן שליט"א מרא דאתרא קדישא מירון, הרה"ג רבי אברהם נחמן גוטרמן שליט"א רב דחסידי גור דימונה, הרה"ג רבי יהודה לייב ליכטשיין שליט"א מרבני השחיטה













לכבוד חמוכה



מוצר חדש!
בכשרות
בד"ץ קהילות

› להשיג ברשתות ובחנויות המובחרות ‹



מן הפרט הקטן נבנית הכשרות

הרה"ג רבי ישראל פישביין שליט"א בכינוס לצוות מערך הכשרות, בכינוס המיוחד מוצ"ש פרשת וירא

בדרשה שנשא הרה"ג רבי ישראל פישביין שליט"א, רב המשחטה ומראשי הבד"ץ, בפני צוות עובדי מערך הכשרות, עמד על חשיבות ההקפדה גם על הפרטים הקטנים ביותר, על האחריות המוטלת על כל אחד מהעוסקים במלאכת הקודש ועל הצורך להתחדש ולהתחזק ללא הרף.

דברי פתיחה: בפתח דבריו העלה הרב על נס את זכרו של הרה"ג רבי מרדכי ב"ר שלום גלאי זצ"ל, שנפטר ימים אחדים קודם לכן. הרב ציין שמלבד היותו חלק ממערך הכשרות 'קהילות', היה הרב גלאי גם ידיד אישי שלו, והעלה זיכרונות ממקצת מפעלותיו הרבות ומהנהגותיו הנפלאות שבין אדם לחבירו. הרב הוסיף כי ודאי שכל החיזוקים שיעלו בכינוס יהיו לזכרו ולעילוי נשמתו.

הלקח מאנשי סדום: בהמשך עמד הרב על לקח מפרשת השבוע, פרשת וירא, ואמר שיש לימוד גדול מאוד שאפשר ללמוד דווקא מאנשי סדום. אמנם לכאורה אין קשר בינם לבינינו, שהרי מעשיהם היו פסולים בתכלית, אולם אם התורה מספרת לנו על מעשיהם, וכפי שמופיע במדרשים, ובכל שנה אנו שבים וקוראים את הדברים, הרי יש בהם מסר שעלינו ללמוד. התורה נקראת כך מלשון הוראה, ללמדנו כיצד ראוי לנהוג.

חז"ל מלמדים אותנו שאנשי סדום היו רשעים גדולים, אך רצו להיראות כשומרי חוק וסדר. הם לא היו גונבים באופן רשמי, אלא נטלו מכל אדם פחות משווה פרוטה, שאין אפשרות לתבוע עליו בדין. כך מתארים חז"ל: הייתה נכנסת לעיר עגלה עמוסה בתבואה ויוצאת ריקה, לאחר שכל אחד מבני העיר נטל ממנה מעט, והגנבים עצמם התהלכו בתחושה של "לא עשיתי כלום", שהרי ממילא מכל עגלה נופלים כמה גרגירים.

מכאן ביקש הרב ללמוד יסוד הנוגע לכל אחד ואחד מאיתנו: הסכנה הגדולה אינה מצויה רק במעשים חמורים וברורים, אלא דווקא בזלזול המצטבר בפרטים הקטנים. כל אחד יכול לחשוב לעצמו: "מה בסך הכול אני מזיק? הרי מדובר בדבר קטן, לפי רוב הדעות זה מהודר". אך כאשר כל אחד מרשה לעצמו לוותר במעט או לא לדייק עד הסוף, עלולה להיווצר מציאות של פגיעה ממשית באיכות העבודה ובסטנדרטים המצופים מכולנו.

הרב הדגיש כי הדברים נאמרים בחבורת יראים ושלמים ואנשי מעשה, אך גם במקום כזה עלול חוסר תשומת לב לפרטים הקטנים להכניס בהדרגה הרגלים פסולים, שעם הזמן הופכים לתרבות קלוקלת.

להמחשת הדברים הזכיר הרב את מכת הברד במצרים. התורה מספרת שהירא את דבר ה' הניס את מקנהו אל הבתים, ואילו מי שלא שם לב לאזהרה והותיר את בהמותיו בחוץ, הרי שחסרה בו יראת שמים. מכאן שלעיתים אי תשומת לב היא עצמה הגורמת לחוסר יראת שמים.

שלמות המערך כפאזל: בהקשר לכך אמר הרב שכשם שבשמירה על גדרי הטכנולוגיה פעמים שאנשים מבקשים להתיר דבר קטן, שבאמת אינו מזיק כשלעצמו, אך הוא חלק מפאזל גדול שכל חלק בו חשוב, כך גם במערכת הכשרות: כל דבר, ואפילו הקטן ביותר, בין אם בהקפדה על הלכות השחיטה ובין אם בהנהגה שבין אדם לחבירו, הוא חלק מפאזל גדול, שאם יחסר בו חלק אחד יתעוות כל התמונה.

האחריות בעבודת הקודש: הרב הוסיף והזכיר כי ציבור הצרכנים הרוכש את מוצרי 'קהילות' משלם ממיטב כספו מתוך ציפייה לקבל רמת כשרות מהודרת ביותר, ללא כל כשל או פשרה. ממילא מוטלת על כל אחד מהעוסקים במלאכה אחריות כבדה למלא את תפקידו בשלמות וביראת שמים.

בהקשר זה הזכיר הרב את המובא בספרים כי מאמץ שמושקע בהכנת האוכל מתוך יראת שמים מוסיף לקדושת האוכל. ואם יהיה מי שיתרשל במלאכתו ויחשוב "מה כבר עשיתי", הרי הוא דומה בכך לאנשי סדום.

מעשה בחפץ חיים: כדוגמה לכך הביא הרב את המעשה הידוע על מרן החפץ חיים זצ"ל, שפנה אליו חזן ושאל במה עליו לכוון בתפילתו כדי לעשות נחת רוח לקב"ה. החפץ חיים השיב לו שעליו לדאוג בראש ובראשונה שקולו יהיה ערב ונעים ושיבצע את הניגונים כראוי, שכן לשם כך משלם לו הציבור ועל כך הוא מחויב כלפיו. המסר ברור: על צוות הכשרות מוטלת החובה לבצע את מלאכתו בצורה הטובה והמדויקת ביותר.

השחזת הסכין: בסיום דבריו עמד הרב על חשיבותם של כינוסים מסוג זה, שכן טבעו של האדם להישחק עם הזמן, כמו סכין שחיטה שאף שהיא חדה בתחילת דרכה, במהלך הזמן היא מאבדת מחידודה ונדרשת להשחזה מחודשת. זו מטרתם של כינוסים אלו: לחדד מחדש את ההקפדות, לרענן את הכוחות ולהעלות את הרמה הרוחנית והמקצועית של כלל העוסקים במלאכת הקודש. את דבריו חתם הרב בברכה שיהיה כינוס זה נאה לצדיקים ונאה לעולם, ושיזכו כל העוסקים במלאכה שתשרה ברכה במעשה ידיהם ■

התחדשו בהידור

הרינו לאשר בזה כי

מסעדת 'בר בשרים'

שדרות האמוראים 2 בית שמש

חנות לממכר שווארמה וקבבים

התחדשו בכשרות של בד"ץ קהילות

יאכלו ענווים וישבעו

התחדשו בהידור

הרינו לאשר בזה כי

'אושר עד' בני ברק

התחדשו בכשרות של בד"ץ קהילות

- **בקצביה במחלקת הבשרים** -

השגחת הבד"ץ הינה רק על אריזות סגורות
עם הולגרמה של הבד"ץ

תגובת המערכת



בעקבות הכתבה שפורסמה בגיליון הקודם על דמותו המרוממת של הרב מרדכי גלאי זצ"ל הגיעו לשולחן המערכת פניות רבות מצד קוראים שבקשו לעמוד על פשרה של תמונה ששולבה בכתבה ובה נראה הרב גלאי כשהוא עוסק בעצמו במלאכת מליחת העופות.

להלן תגובת המערכת: הרב גלאי זצ"ל נהג להביא באופן קבוע עופות לבית מרן הגאון רבי חיים קנייבסקי זצוק"ל.

מבין כל השחיטות שבהן הסתובב הרב גלאי או שבהן היה שותף, והיו לא מעט כאלה, הוא בחר להביא לרבינו מרן את העופות דווקא משחיטת קהילות, ומרן סמך על שחיטה זו באופן מוחלט.

היה חשוב לו להדר ולמלוח את העופות בעצמו, כחלק מהנהגתו המיוחדת מתוך חביבות המצוות: הוא השתדל לקיים בעצמו כל מצווה שהייתה בידו, ולא להסתפק בעשייתם של אחרים. אין זה משום פקפוק או חוסר אמון באחרים, אלא הידור אישי שנהג בו.

הופסקה ההשגחה

הרינו להבהיר בזה כי

במסעדת 'פוד שאבעס'

נחל ניצנים 12 בית שמש

בוטלה הכשרות

הופסקה הכשרות

• ואין לנו יותר אחריות על המסעדה •


בס"ד
בר בשרים
LET'S MEAT
הלו, רמה ד'.. שומעים?
מהיום אנחנו
בכשרות
כשרות הבד"ץ
קהילות
שע"י קהילות החרדים בארה"ק
בר בשרים • קניון סאן מול
האמוראים 2, רמה ד'
02-5869970