

תולעת אניסאקיס בדגים – סוף המערכה

סקירה הלכתית ומקצועית בעקבות חתימת מרנן ורבנן גדולי ישראל שליט"א על האיסור שבתולעת זו גם כשהיא בתוך בשר הדגים

תולעת אניסאקיס מהי ומה ייחודה?

כידוע איסור שרץ המים אסור מן התורה והאוכלו עובר בד' לאוין. הפונדקאיים העיקריים שבאמצעותם אנו מקבלים אלינו את השרץ, הם הדגים מכל מקורות הגידול שלהם.

בשולחן ערוך יו"ד סי' פ"ד סעי' ט"ז נפסק להלכה, שטפילים – תולעים הנמצאים על עור הדג, או בבטנו או על אחד מאיבריו הפנימיים – כיון שמקורם הוא מבחוץ, חל עליהם איסור שרץ המים. מאידך תולעים שבתוך בשר הדגים נפסק בשולחן ערוך שהם מותרים, וזה כדעת רוב הראשונים, ולא כדעת רבינו הרמב"ם שאוסר גם אותם שבתוך בשר הדגים. והטעם שהתולעים שבתוך בשר הדגים שהם מותרים, ביארה הגמרא במס' חולין דף ס"ז ע"ב, שהיינו משום דמינייהו קגבלי, כלומר הם נוצרו בתוך בשר הדג, ולא באו מבחוץ ואם כן מעולם הם לא היו שרץ המים, ולכן הם מותרים. וכלשון הראשונים בביאורם על הסוגיא "דא"א שבאו מבחוץ" ועוד לשונות כיו"ב.

ועל פי הנפסק בשולחן ערוך, גם היום בפועל רבו מאד הטפילים שבבשר הדגים שאיננו מוצאים אותם אלא בבשר הדג, ולכן אנו מתירים בפועל, את אותם טפילים המצויים בבשר דגי "טונה" "אלסקה פולוק" "סול" ועוד.

בשונה מן האמור, יש תולעת מסוג "אניסאקיס" הנמצאת לרוב באיברים הפנימיים ובדפנות הבטן של דגים רבים המצויים בימות השונים, [ולא בכלם, כגון הים שבמדינת מרוקו, ובחופי ניו זילנד ועוד שנמצא נקי מתולעים אלו נכון לימים אלו]. תולעים אלו מעבר לכך שהם נמצאים בדפנות הבטן של הדג, נמצאים גם בתוך בשר הדגים. ואם ברור שלגבי אותם הנמצאים בבטן הדג ובאיברי הפנים פשוט וברור שאסורים כדין שרץ המים, וכנפסק בשולחן ערוך. היה מקום לדון לגבי אותם תולעים כאשר הם נמצאים בבשר הדג, האם דינם שונה כיון שהם בתוך הבשר ושמא יש להם דין של תולעים שבתוך הבשר שהם מותרים.

לאחר שנות מחקר ולאחר שביצענו נסיונות ובדיקות בהרבה ממקומות הדייג ברחבי העולם, ולאחר שבצענו מספר רב של נסיונות בדגים בשיטות דייג שונות הנהוגות ברחבי העולם, ולאחר ביצוע בפועל של שיטות עיבוד מסוגים שונים, הגענו למסקנות מאד ברורות על תולעת זו. וכל זה בשיתוף של מומחים מטעם המכון למצוות התלויות בארץ, יחד עם ביולוגים ימיים ועם פרופסורים מכובדים וידועים בתחומם. [=כאשר חשוב לציין שכל תוצאה מהמחקר הוכחה בפועל על ידינו וכמעט בכל שלב ראינו בעינינו ובדרך כלל לא נזקקנו לשירותי המחקר כיון שהכל היה למראית העין].

על חיי התולעת ואופן כניסתה לבשר הדגים:

תולעת אניסאקיס מצוייה רק בים הגדול ולא בבריכות ורק כאשר יש תנאים מספיקים למחזור חיים של התולעת. "אניסאקיס" היא שמה של משפחת תולעים הגדלים וחיים במי הים בכל רחבי העולם, הן במים קרים והן במים יותר חמים. מחזור חייהם של תולעים אלו הוא מחיות הים החיים בים. כאשר בים שוחים חופשי ביצים מופרות שמתפתחים לתולעים כשהם זעירות ביותר. התולעים הללו נבלעים ע"י דגיגים או סרטנים [קרי"ל או שרימ"פ] המצויים בים. הדגיגים נבלעים

ע"י הדגים הגדולים יותר וממשיכים להתפתח שם. חיות הים אוכלים את הדגים הגדולים, והתולעים מתפתחים שם עד שמגיעים לשלב הברגרות הסופית. עם צואת חיות הים הם מוציאים לים החופשי ביצים המתפתחים בים לתולעים ונבלעים ע"י הדג הבא וכך זה חוזר חלילה. חשוב לציין כי כל מעבר של התולעת זה שלב נוסף בהתפתחות שלה. כלומר עם יציאת הביצים מהיונק הגדול, הם שוהים ימים או שבועות בקרקעית הים – תלוי בטמפ' המים. וכאן הם בשלב הירווי השני. כשהם נבלעים ע"י הסרטנים או הדגיגים הקטנים הם מגיעים לשלב השלישי שלהם. ובתוך הדגים הגדולים הם מגיעים לשלב הבוגר שלהם. כך שבפועל כשהם נאכלים במים הם כבר בשלב של התפתחות ולא בשלב הביצים.

היו מן הפוסקים שרצו לדון להתיר כיון שהתולעת בשלבים הראשונים כשהיא במים היא בגודל מיקרוסקופי ולכן יש מקום להתירה אף שהיא גדלה אח"כ במעי הדג. והדברים אלו אינם נכונים מכמה צדדים, האחד שאם כן יש להתירה גם כשהיא נמצאת במעיים – וזה היפך הפסק בשולחן ערוך. ועוד שדעת מרן הגר"ש אלישיב שליט"א ועוד מפוסקי דורינו שמיקרוסקופי היינו כשהוא נשאר כך, אולם אם הוא גדל לאחר מיכן איננו נקרא מיקרוסקופי. ועוד הדברים דחויים מן המציאות, א. מדברי המומחים וצינתי את דבריהם במאמר ארוך שנתפרסם בתנובות שדה גליון 89. שלהדיא הם מדברים סביב גודל של 5 מ"מ. ב. מהמציאות שניכר לעיני כאשר פתחתי סרדינים ושרימפסים קטנים והרוב המוחלט היה בגודל של חצי ס"מ, ואף כאשר מצאתי באופן נדיר תולעת קטנה ביותר היא הייתה יותר מגודל של חצי מ"מ, אולם מעולם לא מצאתי פחות מגודל זה. ובמאמרי שם ביארתי הסוגיא וההגדרה ההילכתית של ניכר ואינו ניכר, וצינתי שם לדברי המהר"ם בן חביב שכתב (שו"ת קול גדול סי' ה), שאפילו אם הבריה דקה מחוט השערה נקרא ניכר, ע"ש.

אלא שלמעשה כאמור כל הדיון סביב סוגיא זו אין בה חשיבות של ממש, שלאחר שבבני המעיים הם אסורים הדבר פשוט שתולעים אלו אסורות, וזה שהם נמצאים בבשר הם נכנסו לשם מן הבטן, ואם כן אלו תולעים שהיה עליהם דין של שרץ המים ונשארו באיסורם גם לאחר שנכנסו לבשר.

התולעת חודרת לבשר בדרך כלל רק לאחר המוות של הדג:

בשיחותיי עם המומחים הם ציינו שהתולעת למעשה ברוב ככל הפעמים חודרת אל הבשר רק לאחר שהדג מתחמם בצאתו מן המים. כי כל עוד הוא בחיי הדג בתוך המים התולעת נמצאת בתנומה ואיננה פעילה כלל. ובאמת זו המציאות שאנו רואים בעינינו מייד לאחר הדייג אנו מוצאים את התולעים מפותלות ולא בתנועה. ולכן כל עוד שהם נשמרים במים קרים או בהקפאה כמות שהיא מיידית, הם יישארו לעולם בתנועה מפותלת ולא בפעולה, ורק אם יש איזה זמן שהם מספיקים להתחמם הם נכנסים לפעולה, וכאשר נשארים הבני מעיים הם בד"כ מתחפרים בבני המעיים וכאשר הם ללא בני המעיים [כיון שבסוגי דייג מסויימים מוציאים את הבני מעיים מייד לאחר הדייג], אותם תולעים שהיו תפוסות לכתחילה על דפנות הבטן, מתחממות ונכנסות לתנועה וחודרות אל תוך הבשר.

לצורך המחשת הדברים ביצענו בערב פסח של שנה זו, נסיון במפעל של דגי העריני"ג בנורבגיה ואתאר אותו לפי סדר השתלשלות הדברים:

וכיון שכהרגלי אני רוצה ללמוד ולראות את הדברים גם ללא מומחים, הזנחתי את המחקרים שעשיתי בעבר, ובחודש האחרון הייתי אישית בנורבגיה ושבוע אחרי היה צוות שלם מטעמי בנורבגיה ולהלן התוצאות:

מדובר בחברה שיש לה 11 מפעלים בנורבגיה של דג הרינג בעיקר. ונפגשתי עם מנהל שאחראי על הייצור בכל המפעלים כולם כלומר הוא המנהל כבר 20 שנה אל אופן הייצור בכל המפעלים. ולפני שניגשנו לבדיקות שוב ביררתי איתו האם אי פעם הוא פגש בבשר של ההרינג תולעי אניסאקיס [כי בבטן יש עשרות וכן על דפנות הבטן ועל הביצים וכו'] ותשובתו היא: שהוא עוקב כבר שני עשורים אחרי התולעים הללו ואף פיתח מכוונות מיוחדות להסיר את התולעים מביצי הדגים [כעת הם הגיעו לפיתוח מדהים שיכול הרבה לפתור את בעיית תולעי אניסאקיס בביצי הדגים] – אולם בשיטת הדייג שהם עובדים כבר עשרים שנה, הוא מעולם לא ראה תולעת אחת בבשר הדג. והוא הוסיף והסביר ואני מצטט אותו כמעט מילה במילה: בשיטת הדייג שלנו שהיא דייג שמעלים את הדגים מהים וישר מכניסים אותם לציילרים = מיכלי ענק של מים קרים בקור של מינוס 2 [=וכיון שמדובר במים מליחים הם אינם קופאים] ואז הדגים מתים מיד והתולעים ממשיכים את תנומתם שהיה בים, בקור הזה, אך הם נותרים חיים, וכאשר הדייג מגיע מידי יום למפעל הוא נכנס לבריכות ענק במפעל באותם תנאים, ועובר ישר למכוונות עיבוד שחותכות את הדג לשניים לחתיכות "פילה" ומנקות אותו מכל דפנותיו, ואילו את כל חלקי הפנים יחד עם התולעים מפריד לצד אחר, ובחודשים דצמבר עד פברואר שיש גם ביצי דגים, הם מופרדים משאר חלקי הפנים, ועוברים עיבוד מיוחד, והכל במהירות ובמכוונות אוטומאטיות, ובמהירות של 15 טון בשעה! ולכן לעולם עד סוף העיבוד התולעים עדיין בתנומה ואינם פעילים ולכן אינם חודרים לבשר ולא לאף מקום.

ואכן, ביומיים שהייתי שם, לא מצאתי ולו בחתיכת פילה אחד תולעים, ומאידך בדפנות הבטן לפני העיבוד מצאתי עשרות תולעים וכולם מפותלות כלומר בתנומה וללא פעילות. וכאשר הפרדתי את התולעים והנחתי אותם בחוץ תחת אור לאט לאט תוך זמן קצר התחלתי לראות אותם שהם נפתחים ומתחילים בתזוזה.

ושוב שבוע לאחר מיכן הוצאתי צוות מומחים מטעם המכון לאותו מפעל, ונבדקו שם טונות רבות של פילה דג הרינג ולא נמצאה תולעת אחת! ומאידך הם השאירו עשרה דגים שנלקחו ישר מן הים, בתוך חדר מחומם, למשך יממה שלימה, ולמחרת בבוקר נפתחו הדגים ובכולם [להוציא דג אחד] נמצאו כל התולעים בתנועה והם מחופרות באיברי הפנים ונכנסים ויוצאים והיו כאלו שאף חדרו חלקית לתוך הבשר! כלומר באלפי חתיכות פילה לא נמצאה נגיעות אחת, ואילו בעשרה דגים בודדים שנשארו לא בתנאי קירור נמצאו כמעט בכולם תולעים מחופרות – האם עדיין צריך הוכחה נוספת שאכן הם חודרים רק לאחר שהם פעילים שזה לאחר מיתת הדג באם משאירים אותו בתנאי טמפרטורה רגילים.

ועל פי המתואר לעיל גם יובן מדוע בדג מרלוזה בקלה – המיובא בארגנטינה ממפעלים אין אנו מוצאים בבשר כמעט שום תולעים מחופרות, ומאידך באותם המיוצרים על גבי האוניות, או לחילופין כל דגי הבקלה המיובאים מאלסקה, קנדה, רוסיה ועוד, אנו מוצאים תולעים גם בבשר. וכל זה מהחילוק הני"ל, שדגי בקלה המעובדים במפעל מגיעים אל המפעל טריים במי מלח קרים מאד, שהתולעים בתנומה ואינן פעילות, ולכן אינם חודרים אל הבשר. ומאידך בדייג רגיל שמתחילים לעבד מייד כאן החשש לתולעים הוא גבוה שכן כל זמן שהם כבר ממתינים לעיבוד התולעים חוזרות לפעילות והם חודרים לבשר [ולכן תמיד הם נמצאים רק בחלק הרך של הבשר שיותר קל להם לחדור בזמן הקצר שיש להם עד אשר מקפיאים אותם באוניות]. ובכל זה אין הבדל בין סוגי הדגים אלא בכל מדינה שזה מצוי שם התולעים, ושיטת הדייג היא שהוא נפגש עם

הטמפרטורה הרגילה ואיננה בקירור אפשר למצוא את התולעים בבשר וזה אכן המציאות בדגי הסלמון, הפלאונדר, הסול, הפולוק, ההרינג ושאר דגים המגיעים מאלסקה, קנדה, רוסיה ועוד. שכן היא שיטת הדייג שלהם והשיווק למפעלים הוא כשהדגים מנוקים וקפואים, ולכן כל אותם תולעים שנותרים בדפנות הבטן מתעוררים מתנומתם ומתחילים לחדור אל הבשר. ואז הם בזמן ההקפאה נותרים כמות שהם בצורות שונות בבשר הדג. ומאידך בכל הדגים שנותרים טריים במי קרח התולעים עדיין בתנומתם, ואינן פעילות עד זמן העיבוד, ואם בזמן העיבוד מנקים היטב, הם אינם נמצאים בבשר כלל.

ומכאן יובן מדוע אנו כותבים בכל מיני פירסומים שפילה בשר ההרינג המצוי בארץ ישראל הוא בחזקת נקי – וזאת מכיון שאנחנו בודקים הרינג כבר שנים הן בנורבגיה, והן בארץ ישראל שהרוב המוחלט מגיע מנורבגיה, ותמיד נמצא נקי. ומאידך, המיובאים מאלסקה או בחלק של קנדה, או ארה"ב או רוסיה, ניתן למצוא נגיעות גם בבשר – ואין לי מידע מפורט באחוזים שזה קיים שם, אך אני מעריך שזה כפי המצוי בסול ובפלאונדר ובאחרים – וכל זה עקב השיטות השונות של סוג הדייג של אותם דגים.

אם כן נמצינו למידים למסקנת הדברים:

א. ההיתר של תולעים בבשר הדגים היא הלכה פסוקה וכן המנהג בפועל בכל סוגי הטפילים המצויים רק בבשר הדגים.

ב. מדברי כל הראשונים מבואר שההיתר איננו הלכה למשה מסיני, אלא יש בו טעם, שתולעים אלו לא באו מבחוץ ולכן אין דינם כשרץ המים, כיון שמעולם לא שרצו במים.

ג. תולעת אניסאקיס להבדיל משאר סוגי הטפילים שבבשר נמצאת גם בדפנות הבטן, ואם כן יש רגלים לדבר שכשם שאסורה במעיים כך היא תהיה אסורה גם בבשר.

ד. תולעת זו, לכו"ע מקורה מבחוץ וזה על פי כמה הוכחות מן המציאות גם ללא דברי המומחים, וק"ו שכל המומחים מסכימים לדבר, וא"כ דינה כתולעת ששרצה במים, ודינה כשרץ אף אם אח"כ היא נמצאת בבשר.

ה. תולעת זו, אין כ"כ חשיבות לגודלה, כי אחרת נתירה גם בבני המעיים. אולם לגופו של עניין ברוב המוחלט של הבדיקות בשרימפסים ובדגיגים הקטנים היא נמצאה על ידינו בגודל של כ 0.5 ס"מ [וכך גם דעת גדולי המומחים ששוחחתי והתכתבתי עמם], וגם בפעמים הבודדות שמצאנו קטן ממילימטר ואף היה בגודל כחצי מ"מ, מ"מ זה ניכר היטב לעין ומעולם לא מצאתי גודל זעיר שיש להסתפק אם הוא מיקרוסקופי. [כולל כאשר חיפשתי בכל אמצעי הגדלה שיש לנו במעבדה].

ו. גם לאותם שרצו לומר שגודלה כ 0.2 מ"מ עדיין זה נחשב כניכר לעין מפאת גודלה וכדין המילבי"ן [האקריות] ועוד. וגם אם יאמר מי שרוצה לומר נגד המציאות הנראית לעינינו שהיא מיקרוסקופית עדיין יש לזכור את הדיעות של גדולי דורינו שאם כעת היא נראית לעין אף שבתחילתה אינה נראית לעין דינה כפירשה ואסורה במצב שלפנינו שהיא נראית לעין.

ז. ובנוסף לכל האמור הבאתי את המציאות שנכתבה ע"י המומחים ואנו נתקלים בה במציאות חוזרת ונשנית, שתולעים אלו נמצאים ברובם המוחלט בתנומה מוחלטת בתוך הדג, ותמיד שמוציאים את הדג מן המים אותם תולעים סגורים בספירלה ואינם בתנועה, ורק לאחר שהם מתחממים מעט הם נכנסים לפעולה ואז חודרים לבשר, כלומר כל חיותם דינם כתולעים שבמעיים ורק לאחר המוות חודרים לבשר, וממילא מעולם לא היה דינם כתולעים בבשר. ובסו"ד ציינתי את המחקר שעשינו בחודש האחרון בנורבגיה שמשאשר את המציאות הידועה לנו כבר שנים מאז שהתחלנו לעסוק בנושא.

ח. מן הסעיף האחרון אנו למידים מדוע בנורבגיה בכל דגי ההרינג למרות שיש ריבוי גדול במעיים ובדפנות הבטן, אין מוצאים כלל בבשר. וכן בדגי בקלה בארגנטינה כאשר הם מעובדים במפעל, כיון שבשניהם לאחר הדייג הדגים נכנסים למים קרים מאד שהדג מת, והתולעת ממשיכה בתנומתה, והדגים מגיעים למפעל כשהם טריים וקרים ומעובדים מייד ולכן הם נקיים. וכל זה להבדיל מאותם דגים שדגים אותם בשיטות דייג אחרות, והם מתחממים עד לנקיון שעושים להם באוניות עצמם, או ההקפאה שמקפיאים אותם כדי לשלחם לעיבוד לאחר זמן, וגם בזה רואים הבדל ברמת הנגיעות בין הדגים שמקפיאים אותם ללא בני מעיים שאז הנגיעות גבוהה יותר כי הם עוברים זמן חימום גבוה יותר, לבין אותם הנידוגים עם בני המעיים, שהנגיעות בבשר מופחתת יותר.

ט. לסיום, אני רוצה להדגיש שבדגים שבעיקר הם נגועים והם הדגים המיובאים מאלסקה כקפואים למפעלי העיבוד בעולם ובעיקר בסין, רמת הנגיעות גבוהה בין דגי הסלמון שיש רוב נגיעות בכמה וכמה תולעים בכל דג ודג [וכמובן שדגי סלמון מהכלובים נקיים וכמבואר לעיל – יש לציין את בדיקת המעבדה שנעשתה לבקשת הגאון רבי גרשון בעס שליט"א חבר ביה"ד דלוס אנג'לס ביום חמישי ח אייר כאשר הוא הביא דג סלמון שמקורו מן הים ושיש עליו חותם בד"ץ מסויים ובבדיקה שנערכה לפניו הוצאו 61 תולעי אניסאקיס = 244 לאוין מפילה של דג אחד ה' יצילנו!]. וכן המציאות בדגי פלאונדר, קוד ועוד. לבין דגים אחרים כגון יילו פין סול או פולוק שבכל דג יש תולעת אחת או שניים והכי נקי שראיתי זה כל דג שני שהוא נגוע, [וזה המיעוט יותר כי המצוי יותר זה נגיעות בכל דג]. הרי שיש לנו חזקת נגוע ודאי בדגים אלו. ואותם המסתמכים רק על הגויים בבדיקה ללא משגיח ישראל מומחה שעומד על גבם טעות גדולה בידם, כי אף אם משגיח מומחה העבודה קשה מאד, וק"ו לסמוך על הגויים בלבד שמנסיוני כל התועלת שלהם היא לכל היותר 30-40% מניקיון הנצרך לעשותו, וגם זה תלוי מאד בסוגי המפעלים וברמת הנגיעות של התוצרת. די לי לציין שצוות מומחים שלנו שהיה לפני חודש בסין לייצר פולוק בהשגחה צמודה וכמובן ללא עור [שצבעו כהה וחובה לבדוקו משני הצדדים] ולמרות כל הבדיקות שנערכו 4 פעמים בכל הדגים הריבוי היה כל כך עצום עד שלמרות כל העבודה נותר מעל 12% נגיעות של אניסאקיס בבשר הדגים, ובלית ברירה פסלנו את כל הייצור, והצוות שב ריקם!

והנה לאורך השנתיים האחרונות הבאנו את כל הנתונים הנז' לפני מרן ורבנן גדולי ישראל שליט"א ולפני חלק גדול מאותם פוסקים נכסתי יחד עם הגאון רבי משה מרדכי קארפ שליט"א יחד עם צוות המעבדה ויחד עם דגים שונים והראנו לפניהם את התולעים הן אותם שבדפנות הבטן, והן אותם שבבשר הדגים. והם הביעו את דעתם באותו זמן יש שאמרו תורה שבעל פה ויש שהוציאו דעתם בכתב, ופירסמו הדברים לכלל הציבור עוד לפני כשנה.

אולם עתה שב הנושא ועלה לדיון בארה"ב, כאשר יש רבנים שם שטענו שדעת מרן גדולי הדור מאשר שפרסמו, ויש דברים שממש לא עלו בקנה אחד עם האמת שהייתה ידועה לנו בבירור. אשר על כן בסוף שבוע האחרון נכנסנו שוב לפני מעלת מרן ורבנן שליט"א כדי להפריך את דעת הטועים ומפרסמים דברים אחרים בשמם, ולהלן דעתם של מרן ורבנן בכת"ק:

באילו דגים מצויים תולעי אניסאקיס

דגים שמקורם מארץ ישראל:

- א.** כל דגי הבריכות – שהם המקור העיקרי בארץ ישראל לדגים טריים, מקורם מן הבריכות, ואין בהם כל חשש של תולעי אניסאקיס אולם מצוי בהם טפילים חיזוניים ויש צורך לרכוש עם כשרות מיוחדת שהם ללא טפילים.
- ב.** דגים מכלובים שבים – כגון דגי הדניס. ללא חשש תולעי אניסאקיס וללא חשש טפילים חיזוניים.
- ג.** דגי נחלים – כגון דגי הפורל, נקיים מכל חשש תולעים וטפילים.
- ד.** דגי אגמים – כגון כנרת, ללא חשש תולעי אניסאקיס, ומאידך נגועים בטפילים חיזוניים, ושם אין אפשרות לטיפול כיון שהמים משמשים למי שתייה, ועל כן יש לבדוק כל דג למי שבקי ויודע לבדוק.
- ה.** דגים מחופי ארץ ישראל – קיים חשש לתולעים בדפנות הבטן ולעיתים אף בתולעי אניסאקיס, עקב שיטת הדייג, הנגיעות מצוייה רק בחלל המעייים וע"ג האיברי פנים, ולא בתוך בשר הדג.

דגים שמקורם מחו"ל – דגי ייבוא:

שם הדג	ארץ ייצור	אופן העיבוד	אופן הנגיעות	אופן הבדיקה והנקיון
אמנון	סין	פילה - וואקום/תפוזרת	בחזקת נקי	בחזקת נקי
בקלה מרלחה	ארגנטינה	פילה ללא עור	עקב העיבוד	בחזקת נקי
	ארגנטינה	פילה עם עור	חשש לטפילים שנכנסו מהעור ונמצאים בין העור לבשר. ולעיתים חשש לתולעי אניסאקיס ובפרט בתוצרת שנארה באוניות	לא להשתמש אלא עם חותמת נבדק ללא טפילים
	ארגנטינה	בקלה צעיר ללא ראש	אניסאקיס בדפנות הבטן	נגוע מאד בחלל ובדפנות הבטן, ויש לנקות היטב ולהסיר את הקרום השחור.
בקלה מרלחה	סין	פילה עם עור	תולעי אניסאקיס בבשר	לא להשתמש נגוע מאד
	סין	בקלה צעיר ללא ראש	אניסאקיס בבטן ובבשר	לא להשתמש נגוע מאד
	סין	פילה ללא עור	אניסאקיס בבשר	לא להשתמש אלא עם חותמת נבדק ללא טפילים
ברבוניה הליבוט	תיאלנד	פרוסות פילה עם עור	בחזקת נקי	בחזקת נקי
	כל המדינות	פרוסות ונתחים	אניסאקיס בדפנות הבטן	חלקי הדג עם הבטן, חובה לגרד ולנקות היטב
הרינג	סקנדינביה	שלם	אניסאקיס בדפנות הבטן	חובה לגרד את דפנות הבטן ולהסיר את הקרום
		פילה ופרוסות דג מלוח	עקב העיבוד	בחזקת נקי
זהבנון/פולוק	סין	פילה ללא עור	אניסאקיס בבשר	עם עור אין להשתמש. ללא עור רק עם חותם ללא טפילים
טונה	כל המדינות	נתחים ופרוסות	עקב העיבוד	בחזקת נקי
מקרל	כל המדינות	שלם / מעושן	אניסאקיס בדפנות הבטן	חובה לגרד את דפנות הבטן ולהסיר את הקרום
		פילה פרוסות	עקב העיבוד	בחזקת נקי
נסיכת הנילוס סול	אפריקה הולנד	נתחים ופרוסות	בחזקת נקי	בחזקת נקי
סול	סין	פילה עם עור לבן	בחזקת נקי [לעיתים נדירות נגוע ויש חוששים לבדוק ממול מקור אור]	בחזקת נקי
סלמון [כלובים]	נורבגיה	שלם, נתחים, פרוסות, מעושן	אניסאקיס בבשר	לא להשתמש אלא עם חותמת נבדק ללא טפילים
	צ'ילה	שלם, נתחים, פרוסות, מעושן	כינה חיזונית, ללא אניסאקיס	להפשיר, לשטוף, להבריז או לגרד את העור
סלמון [מהים]	סין	שלם, פילה, נתחים, פרוסות	אניסאקיס בבשר+ כינה חיזונית	להפשיר, לשטוף, להבריז או לגרד את העור
				עם עור אין להשתמש. ללא עור רק עם חותם ללא טפילים

שם הדג	ארץ ייצור	אופן העיבוד	אופן הנגיעות	אופן הבדיקה והנקיון
	ארה"ב	שלם, פילה, נתחים, פרוסות	אניסאקיס בבשר+כינה חיצונית	עם עור אין להשתמש. <u>ללא עור</u> רק עם חותם ללא טפילים
	קנדה	שלם, פילה, נתחים, פרוסות	אניסאקיס בבשר+כינה חיצונית	עם עור אין להשתמש. <u>ללא עור</u> רק עם חותם ללא טפילים
	יפן	שלם, פילה, נתחים, פרוסות	אניסאקיס בבשר+כינה חיצונית	עם עור אין להשתמש. <u>ללא עור</u> רק עם חותם ללא טפילים
סרדינים	מרוקו	שימורים, מעושנים	בחזקת נקי	בחזקת נקי
	שאר מדינות	שימורים, מעושנים, תפוזרת	אניסאקיס בדפנות הבטן	חובה לגרד את דפנות הבטן ולחסיר את הקרום
פורלים	ארגנטינה	שלם, פילה, נתחים	אניסאקיס בבשר	לא להשתמש אלא עם חותמת נבדק ללא טפילים
פלאונדר	הולנד	פילה ללא עור	בחזקת נקי [לעיתים נדירות נגוע ויש חוששים לבדוק ממול מקור אור]	
		פילה עם עור	כינה חיצונית	להפשיר, לשטוף, להבריש או לגרד את העור
פלאונדר	סין	פילה <u>ללא</u> עור	אניסאקיס בבשר	עם עור אין להשתמש. <u>ללא עור</u> רק עם חותם ללא טפילים
קוד	כל המדינות	פילה <u>ללא</u> עור	אניסאקיס בבשר	עם עור אין להשתמש. <u>ללא עור</u> רק עם חותם ללא טפילים
רוטברש/מנטלה	איסלנד	שלם / פילה	טפיל חיצוני+אניסאקיס בבטן	להוריד את העור ולראות אם יש שורש טפיל, ניקוי הבטן
רוטברש/מורינס	איסלנד	שלם / פילה	אניסאקיס בדפנות הבטן	חובה לגרד את דפנות הבטן ולחסיר את הקרום
רוטברש/לוטוס	אלסקה / סין	שלם / פילה	אניסאקיס בבשר	עם עור אין להשתמש. <u>ללא עור</u> רק עם חותם ללא טפילים

היית צילנו משגיאות ויראנו מתורתו נפלאות, ויזכנו שלא נכשל בדבר הלכה, והכל בעזה"י מתוך אהבה ואחוה, שלום ורעות.