

**הבעלי בתים והעובדים של המפעל  
"מיל-מארט - עללי פראסעסינג קא."**

**MEAL MART - ALLE PROCESSING CORP.**

**מקדמין את פני האורחים החשובים של  
האיחוד קהילות האורתודוקסים דאמעריקע - O.U.**

ביום כ"ה מנ"א, תשס"ח לפ"ק

\*\*\*\*\*

בקונטרס הזה מבואר בקיצור את סדר הכשרות של  
השחיטה, ניקור, מליחה, הדחה, של בשר גסות, דקות, ועופות  
הבישול והייצור של כל המאכלים  
בהמפעל שעומדת תחת השגחת

האיחוד קהילות האורתודוקסים דאמעריקע - O.U.  
והרה"ג אהרן טייטלבוים שליט"א, אבדק"ק נירבאטור.

\*\*\*\*\*

באם שיש למי שהוא איזה הערות בענייני כשרות, נא לפנות להרב המכשיר שליט"א,

Rabbi Aaron Teitelbaum

1617-46th Street, Brooklyn, N.Y. 11204

Tel. 718-851-1221 \* Fax. 718-436-4505

לשון המחבר יו"ד סי' י"ח סי"ח - הרבה צריך יישוב הדעת ויר"ש לבדיקת הסכין עכ"ל. וכ"ה במחבר סי' ל"ט לבדיקת הריאה. ובאוה"ק דמי שמזלזל באיזה מצות ה', לא יוכל להרגיש הסכין כדבעי. מר"ד טולנא זצ"ל שקיבל מאבותיו איש מפי איש על אלי הנביא, דשוחט יר"ש, המלאך מיכאל בעצמו מסייעו שיהי דכיננו כשר חד וחלק לשחוט בו בזכותא דרבים.

- **יישוב הדעת** – שיהי להשוחט יישוב הדעת בשעת בדיקת הסכין, שחיטה, בדיקת פנים וחוף. וע"כ לא יהי הרבה שעות עבודה רציפות בלי הפסק, ולא הרבה שעות ביום א'. וגם יהי לו חדר לנוח באמצע עבודה עם סטים ועיר קאנדישען בלע"ז. שינה בלילה - די זמן.
- **נוהגין שאין אדם שוחט א"כ נטל קבלה לפני חכם ואין החכם נותן לו קבלה עד שידע בו שהוא יודע הלכות שחיטה ובקי ביד** (רמ"א יו"ד סי' א' סי"א). ועוד ברמ"א שם דקצת מקומות נוהגין להחמיר דהמקבל נוטל כתב מן החכם לראי שנתן לו קבלה עכ"ל. והמנהג שהמלמד שלמדו אומנות שחיטה נותן לו הודעה ואח"כ מקבל כתב קבלה מהרב.
- **שהשוחטים צריכין לחזור תמיד את הלכות שחיטה** - כמבואר ברמ"א יו"ד סי' א' סי"א וז"ל כל שוחט אע"פ שנטל קבלה, יראה שיחזור לפרקים הלכות שחיטה, שיהי שגורים בפיו ובלבו שלא ישכח עכ"ל. ואצלנו נהגו בסי' שמלה חדשה.
- **מצב הבהמה בעת השחיטה** - לנקות הצאנור כהוגן, כדי למנוע פגיונות מהסכין. הבהמה בשעת השחיטה צריך להיות באופן שלא יזוז באמצע השחיטה, דאלי"כ יש חשש שהי ודרסה.
- **לא להכות על הראש של הבהמה או לחתך המפרקת - לאחר השחיטה - קודם גמר זינוק הדם.** בספר הבלעת דם באברים יש שם חתימות של יותר מדי מאות רבנים שאסרו זה, משום שהדם אינו יוצא כהוגן ע"י המליחה.
- **להכין הסכינים בליל הקדום.** דאז יש לו יותר זמן לתקנו ביישוב הדעת.
- **לבדוק הסכינים ע"י בודק סכינים** בבוקר קודם העבודה ובאמצע השחיטה.
- **צריך שיהי להשוחט - כל שעת עבודה, כמה סכינים מוכנים להשחיטה.** דכשבאמצע השחיטה נעשה פגימה בהסכין, ולא יוכל בקל לתקנו כהוגן, ישחוט בסכין אחר.
- **כשמגיע לשנת השבעים, מפסיק עבודתו באומנות שחיטה ובדיקה.** כמבואר בפוסקים.

#### שחיטה -

חמשה הלכות שחיטה - דכ' וזבחת כאשר צויתך (דברים י"ב כ"א), והה' הלכות שחיטה הם הלכה למשה מסיני -  
 (א) שהי' סי' כ"ג. (ב) חלדה. סי' כ"ד. (ג) זרסה. סי' כ"ד. (ד) הגרמה. סי' כ'. (ה) עיקור. סי' כ"ד.  
 לתחלה מדקדקין לשחוט ב' סימנים בעוף ובבהמה. ובדיעבד כשר - בעוף - רוב סימן א', ובבהמה רוב שני סימנים (כ"א א').  
בודק פנים -

שמונה מיני טרפות נאמרו למשה מסיני. ובמשנה חולין מונה ח"י טרפות. והרמב"ם פ"י מהל' שחיטה מונה בפרטן שבעים. והשמנה הוא כדגמת אבות). וסימנים ד"ם חנ"ק נפ"ש, זרוסה, נקובה, חסרה, נטולה, קרועה, נפולה, פסוקה, שבורה. וכל השבעים הם בכלל ח' אלו.

הדין הוא שרוב בהמות כשרות הן וא"צ לבדוק כשרותן, אבל טרפות המצוי חייב לבדוק.

והיות שטרפות הריאה הוא מצוי, ע"כ חייב לבדוק.

להריאה יש ה' אונות, ג' בימין ובי' בשמאל (כשפני הבהמה נגד פני הבודק וימין הבהמה נגד שמאל הבודק), ב' אומות מלמעלה, וורדא מקמא. ובודק בפנים הבהמה את כל חלקי הריאה, ומבואר ברמ"א ביו"ד סי' ל"ט סי"א דהמנהג הוא לבדוק הריאה של גסה גם בחוף - על ידי נפיחה, ובמקום הורדת הריר, בודקין במים פושרין, לברר שאין שם נקב.

הטעם של טרפות הסירכא - לרש"י - דאין סירכא בלא נקב בהריאה, והנקב נסתם ע"י הסירכא, וקרום שעלה מחמת מכה ל"מ לסתום הנקב, ולתוסי - שאם הי' הבהמה חי הי' הסירכא עתיד להתפרק וינקב הריאה, וכל העומד לנקוב כנקוב דמי.

בשר נקרא "גלאט", ע"ש שאין מכשירין ריאה שיש לו סירכא. ובנסות מכשירין רירין ע"י שמורידין אותו ובדקין אותו מקום הריאה במים פושרין, לברר שאין שם נקב. אבל בדקות אין מכשירין שום ריר. והנ"מ בין סירכות לרירין, שריר אינו דבוק לגוף בשר הריאה, אבל סירכה הוא מחובר לגוף בשר הריאה, וחוששין שיש שם נקב. ובבהמות דקות שהרירין רכים הם, אין סומכין על בדיקה זו, דחוששין על נקיבת הריאה - אף שהורד הריר ונבדק במים פושרין שאין בו נקב.

המאכל נכנס מהוושט לכרס, לבית הכוסות, להמסס, לקיבה ולדקין (ריש סי' מ"ח). והיות שלפעמים מצוי בהם נקב ע"י שאוכלין יתדות וכו', ע"כ בודקין אלו אברים לברר כשרותן.

- אין חותכין החזה קודם בדיקת פנים, מחשש שינתק הרירין.
- אחר גמר בדיקת פנים, כותב תוצאות הבדיקת פנים על הכתב שי"ב תמונת הריאה וגם כותב שם את מספר הבהמה, ומניחו עם הריאה. וגם על הבהמה רושם סי' שיעשה בדיקת חוץ על הריאה של בהמה זו.

ויש בזה ג' אופנים -

- א' - "קעלבעל גלאט" - כשאין בהריאה שום רירין, שבעגלים מכשירין רק כזה כני"ל.
- ב' - "גלאט" - כשיש להריאה קצת רירין, מסמן הבודק על התמונת הריאה את המקום שבריאה שמצא שם הרירין, כדי שבבדיקת חוץ יסירם ויבדוק בפושרין (הרבה מרירין אלו כשרים גם לשי"ב ב"י (להספרדים)).
- ג' - "טרפה" - מסמן על הכתב שבהמה זו טרפה.

**בודק חוץ** - בודק את כל הריאה בחוץ בנפיחה, ומוריד את הרירין שנמצא בבדיקת פנים, וע"י מכשיר מיוחד הוא מנפח הריאה ע"י שמכניס אויר לתוך הריאה, ובודק אותו מקום הריאה במים פושרין, לברר שאין מבצבץ, שזהו סי' שלא ניקב הריאה. וכשהריאה כשר, אז רושם על הטבלא שלו, שבהמה במספר זו כשרה, ואם ע"י הורדת הריר ניקב הריאה, וניכר הנקב ע"י שיוצא אויר מהריאה בהמים, בהמה זו טרפה. ורושם על הטבלא שלו, שבהמה במספר זו טרפה. ומודיע להמשגיח, שבהמה זו טרפה הוא, שלא יסמנו לכשר ח"ו. ואף בקעלבעל גלאט נוהגין לבדקו בחוץ, לברר שאין בו טרפות, דלפעמים אין מרגישין את הטרפות בפנים.

**משגיח** - אחר בדיקת פנים וחוץ, המשגיח מסמן את בהמות הכשרות - בחותם מיוחד, שיש בו יום השבוע של יום השחיטה. כדי שנידע יום השחיטה, שג' ימים אחר השחיטה, לא מהני עוד מליחה לבשלו אח"כ בקדירה, כמבואר ביו"ד סי' ס"ט.

- סדר המספרים - שיתאים מספר הבהמה עם מספר שעל החלקים כלשון, כבד וכו', הוא ענין נחוץ מאד להכשרות, שתוצאות הבדיקה לכשר, הוא על מספר בהמה זו, וע"י מכשירין גם שאר החלקים, וגם כשנתנבל בשעת השחיטה, מודיעין להבודק את מספר הבהמה, כדי שלא יבדקו לכשר.

#### שחיטת עופות -

- שלא לזרוק הקופסאות של העופות, מחשש נפילה. יו"ד סי' נ"ח סי"א.
- השוחט צריך להשים לב בשעת השחיטה, להרגיש שאין העוף מסוכנת. סי' י"ז.
- מריטת הנוצות. כהפוסקים דס"ל דיש בזה חשש חלדה ושהי'.
- כשמוצא פגימה בסכין - מחומרא, מטריפין כל העופות שנכנסו בגדר הספק. אף שנודע הפגימה קודם הסרת הנוצות - דמדינא בטל הנבילה בהכשרות, דכשעודן בנוצות, אינו דבר שבמניין ולא חתיכה הראויה להתכבד, אבל כשנודע הפגימה אחר הסרת הנוצות, אז מדינא לא בטל הנבילה. סי' ק"א ובדרת"ש סקל"ז.

- **מצות כיסוי דם** (סי' כ"ח). דכ' וכסהו בעפר, וצריך השוחט להניח עפר ללמטה (קודם השחיטה) וגם למעלה. עפר יבש ולא לח, דלא נקרא עפר.
- **בדיקת הדקין, כבד, עקימת השדרה** (מחשש שבירת המפרקת), **בוקא דאטמא**.
- **הסרת דם בעין, דל"מ מליחה**, ובדיעבד בדאיכא סי' בהבשר נגד הדם בעין אז בטל הדם. רמ"א סי' ס"ט ס"ב.
- **בדיקת ריאות בעופות הודו** - דלפעמים מצוי שהטרפות הוא מיעוט המצוי, שהוא יותר מעשר אחוז. אבל בעופות אין בודקין, (דבחוי"ל אינו מצוי הטרפות בריאות העופות). ובחוי"ל גם אין בודקין את צומת הגידין בעופות, דהוה מיעוט שאינו מצוי (ובא"י בודקין דמצוי שם הרבה טרפות בזה).

### קודם המליחה - חותכין קצה הגרגרת שיש שם הרבה דם בעין מן השחיטה.

- **חותכין גיד הדם שבגרגרת**, סי' ס"ה ס"ג. כשחתך קצת מהגרגרת, א"צ להתוך את גיד הדם שבו.
- **חותכין קצה גף העוף**. שם.
- **מסירין כל האברים הפנימיים והכליות**. אחרונים בדרת"ש סי' ס"ט סקפ"ה.

### סדר הניקור בבשר בהמה -

- **בודק שיש בו רק י"ב צלעות ולא י"ג**, שצלע הי"ג שייך לאחוריים, שאין משתמשין לכשר.
- **מנקרין הבשר, והמשגיח מברר שנעשה כהוגן**.

### שרי' קודם מליחה -

ו' טעמים של שרי' קודם המליחה (פמ"ג פתיחה לה' מליחה) -

- הדם נתייבש ע"פ הבשר, והמלח יבליע הדם בעין להבשר בגמר המליחה (רא"ה). (ב) או תוך שיעור מליחה.
  - שהמלח יוציא קצת דם מהבשר, ויבליעו תוך שיעור מליחה (רא"ש).
  - לרכך גוף הבשר שיצא הדם (י"א שבמרכ"ב).
  - לרכך פני הבשר שיצא הדם (רי"ז).
  - המלח יתמלא מהדם בעין שע"פ הבשר, ולא יהא לו כח להוציא הדם מהבשר (מרכ"ב).
- **שורין במים חצי שעה**. סי' ס"ט רמ"א ס"א.
  - **שיהי' מים בהכלי שרי' קודם שמשימין שם בשר**, כדי שיגיע המים לכל החתיכה ולא ידבקו זל"ז.
  - **כל חתיכה יהי' פתוח**, כדי שלא ידבקו ב' חלקים של חתיכת הבשר זל"ז, דאז לא יגיע המים לכל החתיכה.
  - **החתיכות יהי' כולן במים** - דכשאין כל הבשר במים כל החצי שעה, ל"מ השרי' מהטעם של ריכוך (דרת"ש שם סק"ב). וע"כ מניחין טס מלמעלה על גבי הבשר גסות ודקות, שיכבד על הבשר.

### המליחה -

- **קודם המליחה, צריך כל המים לזוב מעל הבשר, כדי שלא ימס המלח** (רמ"א סי' ס"ט ס"א).
- **למלוח הבשר תוך ג' ימים של השחיטה** (שם ס"ב). דאחר ג' ימים נתייבש דמו בתוכו ולא יצא ע"י מליחה. ואם שרה הבשר במים חצי שעה, אז מותר למלחו עד כלות ג' מעת לעת של גמר השרי' (שם ס"ג), והדחת הבשר, ל"מ לכמה פוסקים.
- **שלא ישאר מקום בהבשר בלי מלח** (שם ס"ד), ובבשר גסות ודקות, לדקדק למלוח היטב תוך הנקבים של מקומות הניקור. ובעופות לדקדק למלוח היטב תחת העור - במקום שנפרד העור מן הבשר, די"א דדינו כנמלח בצד א', שכשר רק בה"מ. דרת"ש שם סקפ"ג.
- **המלח לא יהי' עב או דק ביותר** (שם ס"ג).
- **המלח יהי' יבש ולא לח, וכ"ש שלא יהי' בו ציר או דם**.

- ה הכלי שהבשר מונח שם בשעת המליחה יהי מנוקב מלמטה (שם סט"ז), כדי שיצא הציר של המליחה. דכשנמלח בכלי שאינו מנוקב, נאסר הבשר (שם).
- חתיכות בשר שיש בו חלל, יהא מונח בשעת המליחה, באופן שהחלל הבשר הוא למטה, כדי שיזוב הציר, ברמ"א יו"ד סי' ע"א, דנוהגין להחמיר בזה. ובעופות - להעמידן באופן שיזוב הציר של תוך חלל הגוף.
- העצמות יהי מונחין בשעת המליחה מלמעלה ע"ג הבשר, רמ"א סוף סי' ע"א.
- ישאר במלחו שעה א'. שם ס"ו.

#### ניפוץ והדחה אחרונה -

- לאחר המליחה מנפץ המלח מהבשר ומדיחו בב' הדחות, סי' ס"ט ס"ז.
- הניפוץ יהי עם די מים, כדי שהמים יוריד את כל המלח והדם.
- המים של הדחה אחרונה יהי צלולים כל הזמן של ההדחה אחרונה, דרכת"ש סי' ע"א סק"כ.

#### האריזה -

- ב' חותמות על הבשר שמונח בהקופסא (יו"ד קי"ח ס"א). דמצוי הוא שבאמצע שילוח נאבד החותם של הקופסא מבחוץ. וגם צריך חותם אי על הקופסא מבחוץ - להכירא.
- כשמארזין במפעל שמשתמשין שם גם בשר טרפה, אז צריכין להכשיר א השרינק טאנעל בלע"ז או להשתמש בו רק בשר כשר, דכשמשתמשין בכלי זה גם לבשר טרפה, י"ל שנאסר הבשר הכשר, שהמים שבו עולה עד 200 בערך.

#### צליית כבד -

- להדיח הכבד קודם הצלי, כדי להוריד ממנו כל הדם בעין, רמ"א יו"ד סי' ע"ו ס"א, ובש"ך שם סי' ע"ג סק"ט.
- לצלות הכבד עד שיתייבש מבחוץ, כדאי בטי"ז יו"ד סוף סי' ס"ט.
- להדיח הכבד לאחר צלי, רמ"א יו"ד סי' ע"ג ס"ה.

#### בחדר הבישול

- שלא יעבור לילה על בצלים ושומין קלופין, חוץ כשהן מכוסין במים עם מעט מלח או צוקער.
- כל המאכלים יהי בישול ישראל ופת ישראל.
- נטילת חלה ע"י ישראל שומר תורה ומצות.
- כל המאכלים יהי ישן.
- כלים מיוחדין לבישול בשר ולבישול פארווע.
- סדר השתמשות בהגידולים שמוחזקין בתולעים, ע"י בדיקת משגיח מיוחד או כשמשתמשין מאותן שנעשו תחת השגחה מעולה, וא"צ לבדקם עוד פעם.