

בעזרת השם יתברך

ספר

# אכילתבשר הלכה למעשה

ח' ל' ח

יצא לאור על ידי

יוזעך הכשרות דהתאחדות הקהילות

בನשיאות הגאון הצדיק מהאלמין שליט"א

יצא לאור על ידי

הוצאת אמונה

שנת תש"מ פה ברוקלין נוא יארק

**פרק א'****כשרות והשגחה על נקניקיות**

א. מצאנו בכמה מקומות שהכינו שם נקניק בלי שהוא שם משגיח שישמר על החששות הגדולים שיש בהכנת הנקניק, כגון ניקור, חלב, דם, (וזאת בנוסף לכל אותן חששות שצינו לנו לעלה כמו שחיטה, בדיקה, מליחה וכו'), כדי שידעו מכניםים לנקניק שומן בנוסף לבשר, שם מכניםים בדרך כלל את כל שאריות הבשר הנשארות לאחר שחתכו וניקטו את השמנים מהבשר, וכך ממה שזה נעשה מכל הפסולת של הבשר באטליזים, סוחרים, קייטרינג ועוד, וכי הרופאים הזהירו לא אחת שזה מזיק מאד לבריאות האדם), ומיל שם לב כלל אם מדובר בחלב או בשומן רגיל.

ב. בארץ ישראל וגם כאן בארץ יב תפסו שהכניסו לתוך הנקניק בשר של חמורים וסוסים, כדי שהדבר פורסם בעיתונות.

## ד אכילתבשר הלכה למעשה

ג. תפסו בארי"י יהודי שהבריח מהערבים מעיים ונקניקים, לדאボוננו תפסה את זה המשטרה ולא הרבניים כפי שהיה צריך להיות.

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

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

ו. אנו רוצים למנות מספר דברים שהמשגיח צריך לדעת בכך שיווכל לפקח על כשרות הנקניק:

כמה היה ההספק של השבוע.

כמה בהמות שחטו בשבוע.

מהו עושים את האלטערס את מעיים של הנקניק: א) ממעיים של בהמות? ב) מניר? ג) מפלעסטיק? ד) ממעיים של צאן? מה אורכו של המעיים.

כמה מטר יוצא מבהמה אחת.

ה

## אכילתבשר הלכה למעשה

כמה בשר וכמה שומן מוציאה בהמה  
אתה.

כמה קילו של נקניק יצא מבית החروسת.  
מה אחוז הבשר שהכנסו (בערך 58  
 אחוז).

האם הבשר מנוקר כמו שצדיך.

חומרים אחרים שמכניסים לנקניק,  
למשל דם הזבובים שמערבים בכדי  
לצבע את הנקניק לצבע אדם 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, כדי שידעו בשר גמל  
טعمו וצבעו שונה מבשר חמורים וסוסים,  
כמו שידעו תפסו כבר כמה פעמים  
באטלייזים ידועים שמכרו שם בשר סוסים  
וגמלים.

הוא חייב גם להכיר ולהבחן אם לא  
הכנסו חלק אחוריים וכו'.

## ו אכילתבשר הלכה למעשה

ז. כפי שידוע ישנן רמות גבולות בمعايير של הבהמות כי את זה מביאים ישירות מהמחטה לבית החروس ששם מנקים זאת, ואם אין חותמת אפשר בקלות גדולה להעביר לשם בני מעיים מבהמות שאין כשרות, לנוכח חייב שיהיה עליהם חותם מתוך השגחה מיוחדת שכפי הידוע ההשגחה על כך חלשה ביוטר.

ח. כפי שידוע ישנים נקנקיות של בשר בהמה, כבשים, שיעים, עופות, תרגולי הודו, וכוכו וכי בין 10 ל-15 סוגים שונים וההשגחה על כך קשה.

ט. לדוגמה, המשגיח חיב להכיר את השמנים המכניים לתוך הנקנקיות כפי שהזכירנו קודם, בערך 40 אחוז מכניים לתוך הנקניק, ומומה יכול להכיר זאת בעינו, או במשימוש בידים, שמנים אינם נמים בין האצבעות, ואי אפשר להורידן בידים, וחלב רק מאד ונמס בין האצבעות ולכן ניתן להבחין זאת בידים, רק השמנים שבסביבות הלב דומים לחלב של הכליות, לנוכח צריך להישמר שלא לתת להכנס שמן

## אכילת בשר הלכה למעשה

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

ט. גם יש יוצא מן הכלל בבהמה שמנת שיסחבו יחד החלב של הכליות עם הקנה, וצריכים להיות זהירות מאד בכך.

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

יא. כשהבית הח:rightoshת לננקיק קונה בשר ושמנים מהסוחר או מהמחטה חייב לבוא יחד עם הבשר או השומן כתוב של המשגיח, (ברור שקדום חייב להיות לפחות בבית מסחר אחד משגיח, דבר שעד כה לא הקפידו על כך, ואין שם משגיחים).

יב. על ידי זה שהמשגיח יערוך חישוב מדויק בעל הבית יחשוש להעביר בשר או שומן שאינו כשר,ongan הוא לוקח מקומות אחרים, אך אנחנו חייבים להוסיף שהמשגיח חייב להיות בעל הבית

## ח אכילתבשר הלכה למעשה

על כל ענייני ההשגחה בצד שיהיה לכך ערך, ולכן חשוב מאוד שהמשגיח לא יקבל את משכורתו מבית החירותת (שעד היום זה לא קורה פרט למקומותבודדים).

יג. בעניין המעיים הממולאים ראה במדור הלכה.

### פרק ב'

#### MSGIICHIM

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

ב. ועיקר העיקרים שהמשגיח צריך לדעת מאייזה מקום הוא קונה, ואפילו כשיש לו השגחה שזו יהיה באמת כשר, הוא חייב להתעניין במקום שהוא קונה מהיין מביאים את הסטוריה, האם קיימת שם

ט

## אכילתבשר הלכה למעשה

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

