

ספר תולעת שני

דיני חרקים במזון – בחי ובצומח

כרך שני

דגים ומוצרי ים

ובסופו קונטרסים, על 'סימני טהרה' בדגים,
עניני כשרות בדגים מעובדים ועוד,
מלווה במאות תמונות להמחשת הדין וההלכה

חיברתיו וערכתיו בחמלת ה' עלי

שניאור ז. בלאאמו"ר הרה"ג ישראל שליט"א רווח

רב קהילת משכן התורה אלעד

וראש המכון למצוות התלויות בארץ

מח"ס קצירת השדה, שביתת השדה, חלקת השדה - ד"כ,

גבולות השדה, עץ השדה, תבואת השדה, שו"ת שש משור - ב"כ ועוד.

בהוצאת



שנת תשס"ו

מהדורה שניה - תשפ"א

אלעד



— הספר נערך בסיוע והשתתפות —

צוות המחלקה התורנית והיישומית של 'המכון למצוות התלויות בארץ'

הרב אביחי בן ססי

הר' נחמיה חדד

הספר יו"ל בסיוע

— משרד המדע והתרבות - מינהל התרבות —

©

— כל הזכויות שמורות —

בסדרת ספרים זו הושקע הון רב ויגיעה רבה, ולכן ע"פ דין תורה והזכויות הבינלאומיות, אנו אוסרים בכל תוקף: לצלם, לשכפל, או לאחסן בכל מאגר שהוא, כל חלק מהספר, הן מהטקסט והן מהתמונות, ללא רשות בכתב מהמכון למצוות התלויות בארץ.

— המכון למצוות התלויות בארץ —

ת.ד. 176 אלעד מיקוד: 4081003

טלפון: 03-9030580 פקס: 03-9030891

דוא"ל: m.torani@macon.co.il



תוכן עניינים

אינדקס לפי שמות הדגים בסוף הספר

דיני שדך המים.....א

טפילים בדגים

סקירה על טפילים ושאר חרקים המצויים במים ובדגים לפי סדר א-ב.....מא
טיפול נגד טפילים ותולעים בבריכות הדגים.....לט, מה
טיפול נגד טפילים ותולעים במאגרי מים לשתיה.....נט

דגים

רשימת הדגים ואופן בדיקתם לפי סדר א-ב.....סז

דגים מעובדים וצמחיה ים

דגים מנוקים.....רכא
דגים חתוכים - פילהרכג
דגים טחונים, קציצות דגים.....רכה
דגים בשימורים - אנשובי, גובי, הרינג, טונה, מקרל, סלמון, סרדינים, קילקה, שפרוטים.....רכז
דגים מעושנים - טונה, מקרל, סלמון, גרבושהרמח
דגים מיובשים.....רנג
דגים מלוחים - הרינג, מטיאסרנד
דגים מבושלים, מטוגניםרנז
דגים מצופים.....רנח
סלט דגים - סביצ'ה, סלט סלמון.....רנט

הלקי פנים

ביצי דגים - בורי, בקלה, דאון, הרינג, לוקוס, סלמון, סמאלט, קוד, קפליו, קרפיוןרסד

תוכן ענינים

ביצים מפוררות.....	רסט
חלב דגים.....	רעא
'נקניק' ביצים.....	רעב
סלט איקרא.....	רעב
קוויאר מלאכותי.....	רעג
כבד דג שיבוט.....	רעד

שמן דגים - מקור מן החי ל-'אומגה 3'

שמן דגי סרדין, מקרל, טונה, סלמון, ועוד.....	רעז
שמן כבד דג שיבוט, וכבד דגים טמאים.....	רפ

אצות וצמחי ים

אצות ים.....	רפה
וואקמה/Wakame.....	רפז
קומבו/Kombu.....	רצד
השיקי/Hijiki.....	רפז
נורי/Nori.....	רפח
אולווה/Ulva.....	רפה
גרצילריה/Gracilaria.....	רפו
ספירולינה/Spirulina.....	רצג
אבקת אצות.....	רצה
אצות ים - שימורים.....	רצו
דפים לסושי - תחליפים לצמחי ים.....	רצו

מבוא כללי על המים והדייג בעולם

גידולי ים.....	שא
ים סוף, מפרץ אילת.....	שג
מים מתוקים.....	שג
חקלאות ימית.....	שה
בריכות דגים.....	שו
דגי מים קרים.....	שז

שיטות הדייג השונות

אמצעים ידניים, רשתות, מלכודות, מערך חכות, מכונות איסוף.....	שט
---	----

תערובת דגים טמאים בזמן הדייג והשש לאיסור 'כבוש'

דגי אלסקה פולוק.....	שיא
דגי סול.....	שיא
מקרלים, סרדינים ואנשובי.....	שיב
דגי טונה.....	שטו

סקירה על עולם הדגים, ומבנה הקשקש והסנפיר בדגים השונים

הקבוצות במחלקת הדגים..... שכד
 מבנה הדג - סנפירים..... שכו
 קשקשים פלקואידיים, גנואידיים..... שכז
 קשקשים אלסאמודים, קטנואידיים..... שכז

דיון הלכתי על סוגי דגים שונים

מבוא הלכתי על סוגי הקשקשים השונים ודיון על דג החדקן, שטירל..... שכט
 אראס, סיכן משיש, סיכן הודי..... שלג
 בלו מרלין..... שלה
 ג'ון דורי..... שלז
 דאון..... שלח
 דוראדו..... שמד
 חזיר, חנוזר, נצרן..... שמז
 חרב..... שלח
 טרבוט..... שמד
 מרלוזה דה קולה..... שמו
 פירורקו, ארפיאמה ענק..... שמח
 קינג קליפ..... שנ
 ראש נחש צפוני..... שס

בענין חובת בדיקת סימני טהרה בדגים

אופני זיהוי דגים ע"פ טביעת עין..... שסה
 א. מראהו הכללי של הדג..... שסו
 ב. קשקשים דקים..... שסו
 ג. זיהוי חתיכות..... שסו
 ד. ראש ושדרה..... שסח
 ה. האם יש טביעות עין דוקא בראש ושדרה..... שעז
 ו. טביעות עין בצבע בשר הסלמון..... שפב
 ז. בית קשקש הוא טביעות עין מובהק..... שפה

אופני זיהוי הדגים על פי מקום גידולם

א. במקום שיש חזקת טהורים אין צריך בדיקה..... שפח
 ב. דין הדגים היוצאים מבריכות וכלובי הדגים..... שפט
 ג. דין הדגים המצויים היום היוצאים משאר אגמים וימים..... שצב

מצוות 'והבדלתם'

א. בירור שיטת הרמב"ם..... שצה
 ב. שיטת הרמב"ן שאין מצות בדיקה..... שצז
 ג. חובת בדיקה במקום ספק דוקא..... שצח

תוכן עניינים

ד. שקו"ט בשי' הריב"ש דלא אזלינן בתר רובא.....שצט
סיכום הדינים היוצאים הלכה למעשהתו

הנדסה גנטית בדגים

כשרות דגים שהוחדרו בהם גנים של דגים טמאים.....תטו
א. טיבה של הנדסה גנטית ובפרט בדגים.....תטו
ב. כלאיים בהנדסה גנטית בצמחים ובעלי חיים.....תטז
ג. כשרות הדגים שהוזרק להם גנים של דג טמא.....תיז
ד. השפעת אכילת דגים אלו על טמטום הלב.....תיט

תוספים בדגים – כשרותם לכל השגה ולימות הפסח

סוגי התוספים השונים.....תכט
המטרות והשיטות השונות להוספת התוספים.....תלא
סוגי הדגים שמצויים בהם התוספים.....תלד
כשרות התוספים.....תלו

נספח – תולעת אניסאקיס

מכתבם של גדולי ישראל בענין תולעת אניסאקיס.....תלט

אינדקס

שמות הדגים לפי סדר א-ב.....תנה

דגים מעובדים

דגים מנוקים



285. הסרת קשקשים באופן ידני



286. הורדת הראש באופן מכני

בתהליך עיבוד הדגים קיימים אופנים שונים של עיבוד. כאשר עיבוד תעשייתי כולל הסרת הקשקשים במקשקשת, הסרת חלקי הפנים. לעיתים גם הסרת הראש, ולעיתים עם ראש. וכך הדג משווק טרי או קפוא. בשיווק קפוא יש שהתהליך מבוצע במפעלים על היבשה כאשר הדגים מגיעים טריים למפעל. ויש שהעיבוד נעשה במפעל צף - באונייה, אלו אוניות דייג לטווח ארוך שיכול להיות גם לתקופה של חצי שנה. חשיבות מרובה יש מבחינת תולעי אניסאקיס, לפרט

זה, כאשר בדגים אשר מצוי בהם תולעים כל עוד וחלקי הפנים בתוך הדג, התולעים נותרים שם, ואם בזמן הניקוי מסירים את חלקי הפנים תוך כדי הקפדה על ניקוי דפנות הבטן והקרומ הפנימי לבל יותרו תולעים כלל, בשר הדג בחזקת נקי. מאידך, אם יסירו את חלקי הפנים ללא ניקוי דפנות הבטן התולעים שנשארים שם, חודרים לבשר שזה מקום הנוח להם לאחר הורדת איברי

הפנים. גם בשלב שהדגים נכנסים להקפאה, הדג קופא כאשר התולעת עדיין שורדת וחיה, ואחר זמן נוסף גם היא קופאת.

בנוסף יש לציין כי דגים ללא ראש הם כעין מיון נוסף לדגים. ולכן בולט ונראה לעין ההפרש שיש בין משלוח דגים המגיעים לעיבוד עם ראש ואותם ללא ראש, ובדידי הוה עובדא שהייתי נוכח בזמן עיבוד דגי סול שהגיעו עם ראש, כלומר לא עברו מיון כדבעי, וראיתי בעיני דגים השייכים למשפחה זו והם ללא קשקשים, כלל כגון דגי סול STARRY FLAUNDER, שאין לו קשקשים כלל, והוא דג טמא. ובאותו זמן מוינו שמונה ארגזי פלסטיק עם דג טמא זה מכלל הייצור של יום אחד, כלומר חלילה ללא השגחה צמודה על כך, מאות דגים טמאים יכולים להשתחל לייצור של דגים טהורים. ומאידך המגיעים



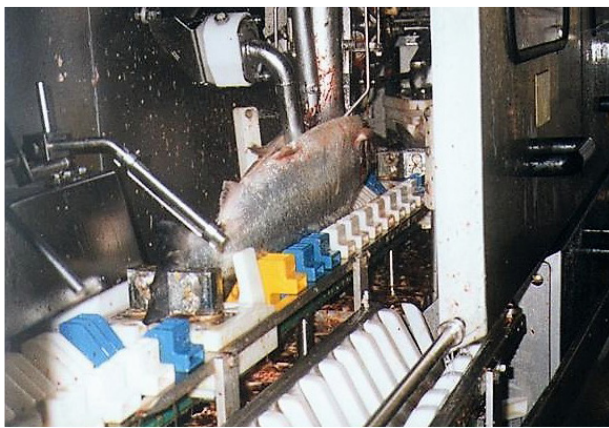
287. תערובת דגים בדגי סול שהגיעו עם ראש מאלסקה



288. סטארי פלאונדר דג סול טמא בין דגי סול שהגיעו עם ראש



289. דג סול שהגיעו ללא ראש וניתן להבחין שאין תערובת במשלוח



290. שאיבת פנים בדג הסלמון, שאיננה מושלמת מבחינת נקיון

למפעל ללא ראש, כיון שהם כבר לאחר מיון, לא נמצא ביניהם דגים טמאים.

גם בעניני טפילים, הניקוי חיצוני תועלתו לטפילים החיצוניים היא מוגבלת. הגם שבטפיל הבולט לעין הם מקפידים לנקות ולהוריד מסיבות אסתטיות אולם פעמים רבות שהטפיל חבוי במקום שלא בולט לעין והם לא מורידים [ראה לעיל ערך רוטברש ועוד]. זאת ועוד שכאשר הניקוי הוא על האונייה ההקפדה היא מאד מועטה ואף טפילים שבולטים הם אינם מורידים [ראה לעיל ערך בקלה]. זאת ועוד, שגם כאשר הם מורידים את הטפיל יחד עם הקשקשים עדיין שורש הטפיל נותר בדג, וכיון שהוא ניכר במראה ובמישוש הוא איננו בטל, וכמבואר בשו"ת שש משזר ח"א יו"ד סי' ה-ו. וזאת יש לציין שאף בדגים מנוקים ללא בני מעיים אין כל הוכחה על נקיות מתולעים התפוסים על דפנות הבטן, וכמבואר לעיל ובאריכות בפרק הקודם בערך 'בקלה' קוד' ועוד [ראה לעיל תמונות 55, 60, 72 ועוד].

לכן הלכה למעשה, אין לסמוך על ניקוי הדגים מקשקשים וכמו"כ אין לסמוך על ניקוי המעיים של המפעלים ויש לבדוק כל דג לפי המבואר בערכו בפרק הקודם [ראה כדוגמא לעיל תמונה מס' 205 ועוד].

דגים חתוכים - פילה

תהליך עיבוד "פילה" בדגים, פירושו נתח דג ללא עצמות. ופעמים שהדג משווק ללא עור כלל. פעמים הוא משווק עם עור, ופעמים משווק עם פס עור בלבד. תהליך הורדת העור מתבצע לאחר שחוצים את הדג לשני חלקיו, ומסירים את השדרה, באמצעות פינצטה מוציאים את הקוצים הגדולים ומיישרים את הקצוות, עד לקבלת פילה נקי ומסודר.

את הסרת העור, מבצעים באחת משתי דרכים, או באמצעות מיכון, כאשר מעבירים כל פילה תחת המכונה שתופסת את קצה העור, ומוציאה אותו ואת הדג הנקי מוציאה לצד הני של המכונה. או לחילופין בעבודה ידנית, באמצעות סכין שמסירים את העור.

בתוצרת המעובדת לשימורים, בדרך כלל גירוד העור הוא לאחר בישול הדג, כדי

שישאר כחתיכה אחת בזמן הבישול, ולאחר שמתקרר, מגרדים את העור על השולחן לפני ההכנסה לקופסא או חיתוך אחר המתבקש.

מחמת שקיים הפרש כשרותי מובהק בין פילה עם עור באופן שניתן לזהות קשקשים או בית קשקש [ראה להלן



291. תהליך הכנת וסידור פילה הדג



293. הסרת עור הדג באופן ידני



292. הוצאת הקוצים עם פינצטה



295. גירוד העור לאחר הבישול והכנסה לקופסא כפילה



294. הסרת העור באמצעות מכונה



296. פילה ללא עור כלל



297. פס עור שהושאר על כל חתיכת פילה דג נסיכת הנילוס



298. חתיכה מהעור עם קשקשת שנותר על ביצי דגי בורי

בקונטרס בענין חובת בדיקת סימני טהרה בדגים אות ג, שגם בית קשקש חשיב סימן מובהק], לבין פילה ללא עור, המחייב פיקוח בהשגחה צמודה [ראה בקונטרס שם אם ניכר הדג באופנים אחרים אי חשיב כסימני טהרה או טביעות עין, יעו' שם], יש מפעלים ששילבו הכל, כאשר מחד הם מסירים את העור, ומאיךך מותירים פיסת עור קטנה, שהיא תשמש את דרישות הכשרות. ויש לציין כי לא תמיד זה יעיל הלכתית. אולם גם באופן המועיל יש לוודא שפיסת העור תפוסה ועדיין דבוקה לדג, כי כבר אירעו כמה פעמים בעבר ובעיקר בדג נסיכת הנילוס, שהורידו את כל העור לחלוטין, ושוב החזירו פיסת עור לכל פילה ועם ההקפאה זה נתפס, ושוב לאחר ההפשרה אותה פיסה הופרד מהדג, וברור שאין בכך כל תועלת.

בענין הטפילים, ברור שבפילה ללא עור, הדג לכאורה בחזקת נקי מטפילים חיצוניים, ומן הנסיון למדנו שכאשר בזמן העיבוד נמצא טפיל שחודר לתוך בשר הדג, הדג אינו נכנס כלל לעיבוד ומוציאים אותו מקו העיבוד. גם כאשר מותירים פס עור וקשקשת הדג בחזקת נקי מכל טפילים חיצוניים [אם כי יש מקרים נדירים שלא כך, ראה לעיל בתמונה 93].

מאיךך כאשר מותירים עור שלם על נתח הדג, אכן הוא יותר נקי מחשש טפילים חיצוניים בולטים, כגון הסיפריון לומפי, או לרניאה ועוד, כיון שניכרים בד"כ או בעצמם או ברושם שהם מותירים כגון סימני פציעה, אולם לעיתים גם בפילה עם עור מותירים אפילו טפילים בולטים לעיתים תדירות יותר רק עם שורש תקוע בפנים, ולעיתים כולל כל החלק החיצוני, [ראה לעיל תמונה 92, 278 ועוד]. כאשר מדובר על טפילים ממשפחת הקפופודה שנמצאים על העור ללא חדירה ונצמדים חזק אל העור, או אף לעיתים בין הקשקשים, זו תופעה מצוייה ביותר שמוציאים על פילה דג עם עור טפילים אלו, ולכן בסוגי דגים שטפילים אלו מצויים בהם כגון סלמון וכיו"ב, חובה להשלים הניקוי קודם השימוש בדג. [כמבואר

תולעת

דגים מעובדים

שני

רכה



299. שימוש בתאורת אולטרה סגול להסיר התולעים שנערמו בקצה הדג (בעיגול)

הקפאה הטפיל כבר מת ואין לו אחיזה כלל בדג, אלא מחמת הקרח שהתפיס אותו, ולכן בשטיפה טובה סביב כל עור הדג די בזה כדי להסירם].

כל האמור לגבי טפילים חיצוניים, אולם בדגים שמצויה בהם תולעת "אניסאקיס" בתוך בשר הדגים וכגון בדגי סול, קוד, סלמון ים, גם בצורת העיבוד הנז' נותרים כל התולעים בבשר הדג, ואין אפשרות להשתמש בדג אלא אם יבדקו את הדגים, באמצעות השיקוף שלהם על שולחן אור, באופן המבטיח שכל תולעת שתשתקף תוסר באמצעות פינצטה מהדג. כאשר כמובן קודם הבדיקה יש להסיר את העור השחור שמפריע לשיקוף, להוציא את דגי הסול שהעור לבן, ולא מפריע לשיקוף, שאפשר לשקף עם העור.

כל האמור בכל דגי הים שבשרם לבן, שלאחר השיקוף בשולחן אור ניתן להבחין בתולעת. אולם בדגים שצבע בשרם הוא אדום, אין אפשרות לשקף את הבשר, ולכן האפשרות היחידה לבדוק תחת אור UV -אולטרה סגול, שמסייע לזהות את החרקים במוצב כזה. בדיקה זו קשה מאד ועד בלתי אפשרי לבצעה ובוודאי לא ברמה מוסדית, ויש להימנע מלתת כשרות בהסתמך על בדיקה זו.

ומכאן ברור שכל דג שיש בו חשש אניסאקיס, והוא עם עור, וכתוב עליו 'נבדק מטפילים', אין זה אלא תרמית, שאין שייך לבדוק את הדגים באופן זה.

דגים טחונים/קציצות דגים

טחינת דגים היא פעולה המתבצע במפעלי עיבוד דגים לצרכי תעשייה שונים, וכן בתנויות הדגים, ואצל הצרכן בביתו הפרטי. הדגים נטחנים כדי שיהיה קל להשתמש בהם כמילוי במוצרים שונים, או עבור קציצות דגים שהוא סוג מאכל פופולרי בעדות שונות.

כאשר כמובן על כשרות כללית, יש לפקח הן על סימני טהרה, והן על כך שהמטחנה מיועדת לדגים כשרים בלבד. כי בלא"ה יש צורך בהכשרה או במיכון נפרד, כל מקום לפי ענינו, וכמו כן על כל התוספים של חו"ג הנמצאים בקציצות אלו, על 'בישול ישראל'. חשוב