

נחום ברגר

רחוב מנחת יצחק 18/12

ירושלים

רב מחלקת מהדרין ועד השחיטה לונדון.

ורב בבד"ץ קהילות.

בס"ד

לכבוד ר' משה קליין ני"ו,

מנכ"ל חברת קאושר דלי, לונדון

ולכן מאן דבעי

שני קמא, ח' חשוון תשפ"א

כפי בקשתך הנני להעלות על הכתב, כמה מעלות טובות, יש לאכסניה זו.

בנדון: שחיטת עופות תחת השגחתינו בבראדפורד, אנגליה,

בשר בקר תחת השגחתינו, מפולין.

ידוע כי ברוך השם נתרבו ספסלי דבי מדרשא, והציבור צורכי כשרות, למהדרין, גדל מיום ליום, מאידך כמים פנים אל פנים נתרבו ספקים ומוצרים, אשר רוב הציבור אינו מודע לרמת הכשרות, ולפעמים אין המוצר תוכו כברו וד"ל.

לכן מרגיש אני, שחובה קדושה מוטלת עליי, להודיע בשער בת רבים, את ההקפדות ורמת הכשרות שזכינו להקים. למען ידעו הציבור ויזהרו, ויאכלו ענוים וישבעו.

האמת שאי אפשר לפורטם כי רבים הם, אבל פטור בלא כלום אי אפשר.

עופות:

השחיטה במשחטת העופות בבראדפורד, הוא למהדרין מן המהדרין, והושקעו מאמצים רבים ביותר, בדמים תרתי משמע שיצא דבר נאה ומתוקן.

להלן עיקרי ההקפדות.

1. צוות שוחטים, בודקים ומשגיחים באמת ירא שמים, יראים שלמים, מומחים, ורק בשנה האחרונה לימדו והוכנסו 5 אנשי צוות חדשים.
2. יש לנו פיקוח הדוק על עניין הזריקות בעופות. תחילה יש התחייבות בכתב, גם מכל המשקים (מעל 60 משקים, וכ-300 בתי גידול) וגם מהמגדרות, שאנחנו לוקחים מהם העופות לשחיטה, שאינם מזריקים חיסונים או תרופות כלל וכלל. ושבמידה ויצטרכו בעתיד יודיעו לנו מראש. כמו כן אנו בודקים את המסמכים הרפואיים שמגיע עם כל משלוח ורואים את התרופות הניתנות ויודעים אם יש חשש שיתנו על ידי זריקה. ב"ה אפשר לומר בוודאות גמורה שאין לנו שום חשש לזריקות, שלא כמו במקומות אחרים.
3. בדיקת סכינים על ידי בודק סכינים מומחה ייחודי, שאינו עוסק באותו יום בשחיטה, כך שידיו אינן כבדות, וההרגשה על צד היותר טוב. למותר לציין שכמעט הדאורייתא היחיד בשחיטה זה הסכין והשחיטה. אנו דורשים רמה גבוה מאוד מאוד של סכינים.
4. כל הרגש אפילו הקטן ביותר, (אפילו שהיה כשר על פי דין, לחלק מן הפוסקים, ובתוכם השמ"ח), איננו לוקחים למהדרין, משאירים לכשר רגיל. בדבר זה אין אח ורע בכל השחיטות בבדצ"ם באירופה, אין גם אחד שיזרוק 10% מהעופות, אצלינו לא לוקחים את העופות שנשחטו בסכין זה למהדרין רק לכשר הרגיל על ידי הפרדה מיוחדת ונאותה.
5. בודקים כל סכין, כל 6-8 דקות, גם ביבש! ודורשים יופי כמו תחילת היום. כדי שלא יהיה לחץ על הבודק סכינים, השוחט מכין מראש מינימום 3 חלפים, והבודק מחליף את הסכין של השוחט כך שיוכל לבדוק לאט ובכוונת הלב.

6. מסמנים, כל עוף אחרון לפני החלפת הסכין לבדיקה, כדי שאם ח"ו, צריכים לפסול או להוריד לכשר, נדע בדיוק כל העופות בדיוק! לא בערך אלא בדיוק של 100% איזה עופות צריכים להוריד. אין עוד שחיטת מהודרת באירופה שנוהגת כך.
7. בדיקת סכינים ברוגע, כי יש מעל 20 דקות להוריד העופות. כי כאמור הכל מסומן וידוע.
8. כל עוף נבילה מקבל מיד אזיקון שחור על הרגל, וכמו כן חותכים את שני הכנפיים לפני שנכנס למכונת המריטה (כך מונעים חשש (מוכח) שמכונת המריטה תולשת את האזיקון). לצערינו הוכחתי למאות ולא לפנים כי האזיקון יכול ליפול.
9. מורידים את כל הכפניים השבורות עוד לפני המריטה. מכמה סיבות. א. כדי שהבוקדים יראו שחתוך ויפסקו אם להכשיר או להטריף. שהרי אם נשאר שיעור של אצבע, מכשירים, ואם פחות או נתלש מטריפים. אינני מסתמך על צבע הדם אם זה לפני השחיטה או אחרי, כי ביוזע ומכירי, וכבר הוכחתי זאת פעמים רבות, שכיום מכונות המריטה שנותנים מכות חזקות עם מקלחות מים, שוטפים המקום (אם העור פתוח) עד שאי אפשר להבחין בין דם לדם. ב. שלא יהיה שום חשש של אבר המדולדל (אבר מן החי). אנו נוהגים דווקא לפני המריטה, כדי לדעת שמה ששבור אחרי זה נשבר על ידי מכונת המריטה ולא מחיים.
10. מהירות הליין נשלט על ידי המשגיח הראשי, בהוראתי, יום יום, שעה שעה. כך שיהיה בדיוק במהירות שאנחנו מרגישים שאפשר לשלוט ולבדוק היטב, אם משום, אנשי הצוות, אם משום בעיות אחרות של טרפות וכדומה.
11. מכל העופות שאינם מהדרין לא לוקחים חלקי פנים. כדי שלא יהיה תערובות.
12. העופות הלא מהדרין, מקבלים סימון מיוחד על הכנפיים, ומונחים במקרר נפרד, רק אחרי גמר מליחת המהדרין, מתחילים אחרי הפסקה קצרה הכשרת הכשר הרגיל.
13. צומת הגידים פותחים (על ידי פועל גוי, על מנת לא להכביד על הבודקים) כל עוף ועוף ברגל הצהוב, בודקים גם על ידי מתיחת הגידים וגם במישוש בתחתית השוק, לצאת ידי כל השיטות.
14. כל שאלה מורידים מהליין, או מטריפים מיד.
15. אנו מקבלים אך ורק ממשקים שנבדקו מחיים (כשבוע מראש), שאין אחוזים גדולים של בעיות בצומת הגידים. משק שיש לו טרפות של 5% בבדיקה מחיים הני"ל, לא מביאים לשחיטה אצלינו.
16. כל הנבילות וטרפות, מורידים מהליין, וכל שעה בערך, עושים הפסקה הליין, לשלוח כל העופות ביחד עד הסוף, כך, המשגיח הראשי מפקח על הכל, ומפקח אישית, שמורידים אותם מהליין מכניסים למקרר נעול על ידו.
17. בודקים ריאות ומעיים בכל עוף ועוף. ברוך השם באנגליה כמעט ואין בעיות בריאות בעופות הפטם, אולי אחד לאחד ואף פחות, יחד עם זאת, עדיין בודקים הריאות, וכבר היה דבר לעולמים.
18. משגיח מיוחד שבודק כל עוף, לניקיונו בפנים, מחלקי פנים, ודם בעין, ומבחוץ מצרירות דם.
19. רוב רובם של העופות נפתחים (לרוחבם, לדעתי זה טוב יותר מלפתוח לאורכם), כך שיהיה קל למלוח בכל מקום. (20-30% משאירים סגורים על פי דרישת הקונים, ומוודאים שנמלחים טוב טוב!! אני עדיין נותן כשרות למהדרין לעופות הללו, היות ואנו עושים כמות מועטת, עם הקפדה שיהיה נמלח על צד היותר טוב, אם מאן דהוא רוצה דווקא מהפתוחים יכולים להזמין וספקו להם).
20. פיקוח על המליחה, שיהיה על צד היותר טוב. שיכנס לכל מקום, מתחת לעור ומעל העור. ניפוץ, ג' הדחות.
21. מלח, עם הכשר גם לפסח. כמו כן, המלח אינו ממי ים, אלא מכריה, כפי שדרש כ"ק מרן אדמו"ר זיעוכי"א, בדברי יציב חלק יו"ד סימן ??
22. כל המפעל כולו עובד אך ורק מהדרין. העופות שאינם מהדרין נשלחים שלמים. אין בכלל שחיטה שאינה כשרה במפעל זה, וכל כולו מיוחד לשחיטה כשרה.
23. בסיום החיתוך נארזים כל המשטחים, עם שני סימנים כהגון.

כך שלפי דעתי העניה, יסדנו שחיטת עופות, במחיר השווה לכל נפש, ויתכן שהיא הכי מהודרת באירופה, עם הקדפות **במקומות הנכונים**, על כל צעד ושאל. ובעזרת השם, עוד נוסיף כהנה וכהנה.

ההודו:

ברוך השם התחלנו כבר השבוע לשחוט הודו גם בדרגת מהדרין, ועל כך יבוא בקרוב עוד פירוט במעלות הטובות למקום עלינו.

הבשר בקר, מפולין.

- א. לעת עתה אנו נותנים השגחתינו רק על חלק בית יוסף. (בבשר בקר, "חלק בית יוסף" הוא הרמה הכי גבוה, דהיינו שמקפידים על כל חומרות הרמ"א זי"ע, ובנוסף מוסיפים להחמיר ככל חומרות מרן הבית יוסף זי"ע).
- ב. השחיטה מונחת, כפי שנהוג מקדמת דנא כמבואר בפוסקים. (יתכן ובזמן הקרוב יהיה בשר בקר גם משחיטה מקומית באנגליה, אשר לא תהיה מונחת, כפי הנהוג פה, ונציין זאת על ידי מדינת ייצור/שחיטה).
- ג. צוות מלא וגדוש יראים ושלמים, חסידים ואנשי מעשה. מומחים במלאכתם מלאכת קודש. הטובלים כל יום קודם השחיטה.
- ד. כל הרגש הכי קטן בחליף, מורידים ממהדרין, ודורשים גם בין השחיתות שיהיה באותו רמה כמו תחילת היום.
- ה. כמובן שבודקים בין כל שחיטה ושחיטה החליף אתלת רוחתא.
- ו. אין עושים פעולת רודינג האסורה לרוב גופי הכשרות המהודרות בעולם. ידעתי גם ידעתי שיש שמתירים זאת אפילו במקומינו, אך גדר גדרנו לא להקל בזה, וכך קובלנו מבית אבי מורי הגרי"ד מלפנים גאב"ד מנשסתר. מחשש ניתוק סירכות/רירים בפועל חוץ מחשש נענוע, ועוד חששות.
- ז. אין נותנים מכות חשמל בשעת הפשטת העורות. כנ"ל.
- ח. כל ריאה מקבלת מספר וכך גם כל בהמה, כדי למנוע טעויות, כמו כן רשום איזה יום נשחטה, (ב' ג' ד' ה' ו') כדי למנוע טעויות או חששות.
- ט. בדיקת פנים כאשר הבהמה עוצרת, ולא תוך כדי הילוך על הליין. ובמיוחד כפתור עצירה מיוחדת, משני צדיו גם בימין וגם בשמאל, שאם הבדק פנים רוצה עוד זמן לבדיקה יכול לעצור כל פעם.
- י. בדיקת חוץ, על ידי בודקים מומחים, תחת פיקוחי יום יום. (בימים ששוחטים לנו).
- יא. ניקור אירופאי.
- יב. מליחה על צד היותר טוב, מלח כשר לפסח שאינו מי ים.
- יג. אריזה עם סימנים מיוחד, הן על התווית והן על האריזה הכוללת עם הולוגרמה.

בצאתי מן העירה, אוסיף עוד, אחרון אחרון חביב, חברת קאושר דלי, מנוהלת על ידי יהודי, חרד לדבר השם, "ערליכע" איד, מעולם לא מצאתי אצלו פגם או רמאות כלשהוא. ותמיד מנסה ככל יכולתו בדמים תרתי משמע להרבות ולהעלות קרן הכשרות.

כל הנ"ל כמובן, אך ורק כאשר, ארוז ומסומן עם תווית מהדרין מיוחדת עם הולוגרמה.

בכבוד רב

חיים קרליץ
נחום ברגר
רב ועוז השחיטה לונדון מהדרין
וחב בבד"ץ קהילות
וראש צוות הרבנות הראשית

הערה: לא אקול מחקות הקצ"ץ
ולא זכאל מתי. אימן.