



Prepare for Elul in a more meaningful way.

ASK OU Virtual Kashrus Seminar

SOURCEBOOK

Monday August 17 to Thursday August 20, 2020

כ"ז אב - א" ר"ח אלול תש"פ



HARRY H. BEREN



Prepare for Elul in a more meaningful way.

ASK OU 2020 Virtual Kashrus Seminar Agenda

Monday, August 17

BEDIKAS TOLAIM

10:30 am	Rabbi Eli Eleff	Welcome
10:35 am	Rabbi Menachem Genack	Overview of OU Kosher
10:45 am	Rabbi Lenny Steinberg	בעניני בדיקת תולעים
11:30 am	Rabbi Daniel Sharrat	Workshop: Insect Inspection Practicum

Tuesday, August 18

MEAT

10:30 am	Rabbi Menachem Genack	בעניני שחיטה
11:05 am	Rabbi Moshe Klarberg	בענין צירוף חצי זית נבלה וחצי זית טריפה
11:40 am	Rabbi Chaim Loike	Workshop: Checking Chalafim and Tzomas Hagidin

Wednesday, August 19

KASHERING

10:30 am	Rabbi Eli Gersten	בענין הנשר כלים במפעלים
11:20 am	Rabbi Moshe Perlmutter	Video: Kosherization 101
11:40 am	Rabbi Avraham Stone	Kashering: The Rest of the Story

Thursday, August 20

CHEESE

10:30 am	Rabbi Avi Juravel	נפק"מ בין חלב לגבינת עכו"ם
11:15 am	Rabbi Avrohom Gordimer	Workshop: How Cholov Yisroel Milk Works. The Actual Cheese Making Process.
11:50 am	Rabbi Moshe Elefant	Participant Q & A



Table of Contents

About OU Kosher	2
Faculty	3
Kosher Food: The Kosher Primer	5
Bedikas Tolayim.....	14
Meat	25
בענין היתר שחיטה	26
בענין חצי זית נבלה וחצי זית טריפה.....	30
Kashering.....	33
Cheese	44
Aged Cheese List.....	57
Appendix.....	60

This source book is dedicated ז"ל משה בן יוסף ישראל בן משה ז"ל – Rabbi Yosef Grossman, z”l.

About OU Kosher

The OU (Orthodox Union) Kosher is the world's largest and most widely recognized kosher certification agency, certifying over 1,201,950 products produced in more than 9,715 plants located in 104 countries around the world.

Our 1000+ Rabbinic Field Representatives located across North America and throughout the world – from Europe to Australia, from China to South Africa—are proficient in modern food production techniques and chemical and biological processes, no less than the intricacies of Jewish law.

Our New York headquarters staff consists of over 60 Rabbinic Coordinators who serve as account executives for OU certified companies, supplemented by a roster of ingredient specialists, flavor analysts and other support staff.

A state-of-the-art computer system stores and tracks product information and ingredients. The Orthodox Union database contains information on more than 2,613,415 food ingredients.

Many of the food industry's most recognized brands, large and small, choose the OU for their kosher certification. These include: ADM, Avebe, Cargill, Coca Cola, Peter Cremer, Danisco, Dean Foods, DSM, General Mills, Chr. Hansen, Hebei Welcome Pharmaceutical, H.J. Heinz, Hershey's, Kraft/Nabisco, McCormick & Co., Nestlé, Novartis, Procter & Gamble, Quest, Reynolds Aluminum, Rhodia, Unilever, and thousands more.

The OU does much more than ensure the highest standards of kosher certification. OU Kosher is unique among all the major kosher certification agencies, as it is part of a non-profit communal organization (founded in 1898), so that it can maintain the highest levels of integrity without any possible conflict of interest.

The Orthodox Union, now in its second century of service to the Jewish community of North America and beyond, is a world leader in community and synagogue services, adult education, youth work through NCSY, political action through the IPA, and advocacy for persons with disabilities through Yachad and Our Way.

For more information about the Orthodox Union visit <http://www.ou.org>

Faculty

Rabbi Menachem Genack - is the CEO/Rabbinic Administrator of the Orthodox Union's Kashruth Division since 1980, overseeing the growth of its certification program to more than 1,000,000 products produced in 100+ countries around the world. He is also the Rav of Congregation Shomrei Emunah in Englewood, NJ. In addition, he gives a Yoreh Deah shiur for smicha students at Yeshivas Ohr HaChaim and Yeshiva Rabbeinu Yitzchak Elchanan. Rabbi Genack is a close disciple of Rabbi Joseph B. Soloveitchik, zt"l, from whom he received semicha yoreh yoreh yadin yadin. He is the author of over ten seforim including: Birkat Yitzchak, Gan Shoshanim, and Chazon Nachum, and is co-editor of the Mesorah Torah journal.

Rabbi Moshe Elefant - is Chief Operating Officer of OU Kosher and the maggid shiur of the Orthodox Union's Daf Yomi webcast. In his role at OU Kosher, Rabbi Elefant manages the day-to-day operations of some 1,000+ mashgichim and Rabbinic Coordinators operating out of 10,000 plants in over 110 countries. For listeners of the popular Talkline With Zev Brenner radio program, Rabbi Elefant's name has additionally become strongly identified with the Passover holiday, as he joins the host on air the for the weeks leading up to the holiday to help people with their kashrut questions.

Rabbi Eli Eleff – is the managing director of community relations and a rabbinic coordinator at OU Kosher. When not assisting community members and organizations, he specializes in the dairy, beverage, and ingredient industries. Rabbi Eleff is a *talmid* of Yeshivas Mir Yerushalayim, Yeshivas Dvar Torah (R' Menachem Eichenstein) and Yeshivas Ohr HaChaim. He also holds advanced degrees from Touro College and the University of Pennsylvania.

Rabbi Eli Gersten – is a rabbinic coordinator and the recorder of OU Psak and Policy (Safra D'dayna) working closely with the OU Poskim. A *musmach* of Yeshiva Ner Yisroel, he previously served as a Rosh Chaburah in Kollel Avodas HaLevi.

Rabbi Avrohom Gordimer - is a rabbinic coordinator specializing in the dairy industry. He has written and spoken on major dairy topics (and other issues) and heads the OU Kosher Dairy Committee. Rabbi Gordimer is also a frequent contributor to various media sites, such as Yated Neeman, Arutz Sheva, American Thinker and Cross-Currents, and he serves as Chairman of the Rabbinic Circle at Coalition for Jewish Values.

Rabbi Avi Juravel - serves as a rabbinic coordinator and the OU Kosher Director of Technical Services. A *talmid* of Telz Chicago, Yeshiva Toras Chaim Denver, and Bais Medrash Govoha Lakewood, he is consulted by many Kashrus agencies worldwide, including the Badatz Eida Hacharedis in Yerushalayim.

Rabbi Moshe Klarberg - Australian born and bred Rabbi Moshe Chaim Klarberg is a Senior Rabbinic Coordinator and director of the meat department. He learned under Rav S.Z. Auerbach zt"l in Yeshivas Kol Torah and kollelim in Israel, after which he spent many years in Manchester Yeshivah Kollel headed by the Manchester Rosh Yeshivah, Rabbi Yehudah Segal zt"l. He has semicha from Rabbi M.M. Schneebalg of Manchester and Rabbi Y. T. Weiss, Raavad of the

Eidah Hachareidis in Yerushalayim. Previously he served as the Kashrus director of the Manchester Beth Din.

Rabbi Chaim Loike - serves as OU Kosher rabbinic coordinator focusing on animals, eggs, spices and chemicals. He is a trained shochet and mesorah expert. Rabbi Loike is also an adjunct professor at Touro College and Yeshiva University. He is the director of the board of the Biblical Ornithological Society.

Rabbi Moshe Perlmutter - is a NJ-based Rabbinic Field Representative and kosherization specialist.

Rabbi Daniel Sharratt - is a rabbinic coordinator with special expertise in Bedikas Tolayim. He has worked on behalf of many kashruth agencies and also owned and operated a kosher vegetable company. Rabbi Sharratt holds a degree in mechanical engineering from Notre Dame University and learned in Yeshiva Tehillas Shlomo, Yerushalayim, and Mesivta Torah Vodaas, where he received *smicha* from Rav Belsky, *zt'l*.

Rabbi Lenny Steinberg - is a rabbinic coordinator handling new applications in the foodservice and other fields. He also manages university kosher kitchens and kosher departments of major supermarket chains. Rabbi Steinberg has much practical experience in the catering field, specifically koshering and managing the kashrus of off-premises affairs in hotels. He received his *smicha* from Beth Medrash Govoha, Lakewood.

Rabbi Avraham Stone - is a Senior Rabbinic Field Representative based in NJ. Through 2 decades of dealing with the intricacies of modern food production, he has become adept at explaining the complexities of kashrus to companies and laymen alike in an easy, understandable manner. His recently released 3-hour e-course, "Managing Kosher Production", developed by Alchemy Academy is quickly becoming the standard for kosher training and education in food production facilities throughout the industry. Rabbi Stone is the Rabbi of Congregation/Kollel Bnai Torah in West Orange, NJ.

Kosher Food: The Kosher Primer

The Kosher Definition:

The Hebrew word “*kosher*” means fit or proper as it relates to Jewish dietary law. Kosher foods are permitted to be eaten and can be used as ingredients in the production of additional food items.

The basic laws are of Biblical origin (Leviticus 11 and Deuteronomy 17). For thousands of years, Rabbinic scholars have interpreted these laws and applied them to contemporary situations. In addition, Rabbinic bodies enacted protective legislation to safeguard the integrity of kosher laws.

Kosher Dietary Rules and Regulations.

The laws of kosher are complex and extensive. The intention of this guide is to acquaint the reader with some of the fundamentals of kashrut and provide insight into its practical application. Given the complex nature of the laws of kosher, one should consult an Orthodox Rabbi whenever an issue arises.

Though an ancillary hygienic benefit has been attributed to the observance of kashrut, the ultimate purpose and rationale is to conform to the Divine Will, as expressed in the Torah.

Not too long ago, most food products were made in the family kitchen, or in a small factory or store in the local community. It was relatively easy to ascertain if the product was reliably kosher. If Rabbinical supervision was required, it was attended to by the Rabbi of the community, who was known to all. Today, industrialization, transcontinental shipping and mass production have created a situation where most of the foods we eat are treated, processed, cooked, canned or boxed commercially in industrial settings, which can be located hundreds or thousands of miles away from home.

What adds further complication is that it is generally not possible to judge the kosher status of an item on the basis of the information provided in the ingredient declaration for a variety of reasons.

First, the product may be made from kosher ingredients, but processed on non-kosher equipment. Second, the USDA does not require the listing of certain processing aids, such as pan liners and oils that serve as release agents. Though not legally classified as ingredients, these items could nonetheless render the product non-kosher. Third, many ingredients can be kosher or non-kosher, depending on their source of origin. For example, glycerin and emulsifiers are made from either vegetable (most likely kosher) or animal oils (most likely non-kosher). Finally, many ingredients are listed only in broad terms, with no breakdown of the many complex components that make up the actual item. For example, a chocolate flavor may contain 50 ingredients, but the ingredient declaration will list this entire complex of ingredients as “flavors”.

Unless a person is an expert in food production, the average consumer cannot possibly make an evaluation of the kosher status, which is why it is important to purchase only those products that have the endorsement of a reliable kashruth agency.

Kosher Food

I. Kosher Meat and Non-Kosher Meat, Poultry, and Fish

A. Meat:

The Torah states that kosher mammals are those that chew their cud (ruminants) and are cloven-hoofed. The following animal species are among those considered to be kosher: addax, antelope, bison, cow, deer, gazelle, giraffe, goat, ibex and sheep. In addition, kosher meat and poultry require special preparation, which will be discussed below.

B. Poultry:

The Torah does not enumerate specific characteristics to distinguish permitted and forbidden birds. Instead, it enumerates 24 forbidden species of fowl, while all other birds are considered to be kosher. Nonetheless, for various reasons, in practice we eat only those birds which have an established tradition that the species is kosher.

In the United States, the only poultry accepted by mainstream *kashrut* organizations as kosher are chicken, turkey, duck and goose.

C. Fish:

The Torah establishes two criteria to determine which fish are kosher. The fish must have fins and scales. The scales must be easily removable without damaging the skin. [Generally, scales on kosher fish are either thin, rounded and smooth-edged (cycloid) or narrow segments that are similar to teeth of a comb (ctenoid)]. All shellfish are prohibited. Unlike meat and poultry, fish requires no special preparation. Nonetheless, the fish scales must be visible to the consumer in order to establish the kosher status of the fish. Therefore, filleted or ground fish should not be purchased unless properly supervised, or the fillet should have a skin tab with scales attached to the flesh. Furthermore, purchasing fish in a non-kosher fish store is problematic – even if the scales are intact – because the knives and tables are not kosher, and Rabbinic guidance should therefore be sought.

Rabbinic law prohibits consumption of fish and meat together.

Processed and smoked fish products require reliable rabbinic supervision, as do all processed foods.

II. Meat & Poultry Processing

A. *Shechita* (Slaughter):

The Torah requires that meat and poultry be slaughtered in a prescribed manner known as *shechita*. The trachea and esophagus of the animal are severed with a special razor-sharp, perfectly smooth blade, causing instantaneous death with no pain to the animal. Only a trained kosher slaughterer (*shochet*), whose piety and expertise have been attested to by rabbinic authorities, is qualified to slaughter an animal for kosher consumption.

B. *Bedika* (Inspection):

After the animal has been properly slaughtered, a trained inspector (*bodek*) inspects the internal organs for any physiological abnormalities that may render the animal non-kosher (*treif*). The lungs, in particular, must be examined in order to determine that there are no adhesions (*sirchot*), which may be indicative of a puncture in the lungs. If an adhesion is found, the bodek must further examine it carefully to determine its kosher status. It should be noted that in addition to fulfilling the requirements of *halacha* (Jewish law), the *bedika* of internal organs ensures a standard of quality that exceeds government requirements.

C. Glatt Kosher:

Though not all adhesions render an animal non-kosher, some Jewish communities or individuals only eat meat of an animal that has been found to be free of all adhesions on its lungs. “*Glatt*” literally means “smooth”, indicating that the meat comes from an animal whose lungs have been found to be free of all adhesions. Recently, the term “*glatt kosher*” is increasingly used more broadly as a generic phrase, implying that the product is kosher without question.

D. *Nikkur* (Excising):

In some kosher animal species, many blood vessels, nerves and lobes of fat are forbidden and must be removed. There are special cutting procedures for beef, veal and lamb known as *nikkur* (Hebrew word for “excising”), which must be performed by a specially trained individual.

E. *Koshering Meat*:

The Torah forbids the consumption of the blood of an animal. The two accepted methods of extracting blood from meat, a process referred to as “*kashering*”, are either salting or broiling.

Meat should not be placed in warm water before it has been “*kashered*”. Once meat is cooked prior to kashering, it cannot be made kosher.

1. Salting Meat:

The meat must first be soaked for a half hour in cool (not ice) water in a utensil designated only for that purpose. After allowing for excess water to drip off the meat, the meat is thoroughly salted so that the entire surface is covered with a thin layer of salt. Only coarse salt should be used. Both sides of meat and poultry must be salted. All loose inside sections of poultry must be removed before the kashering process begins. Each part must be soaked and salted individually.

If the meat or poultry was sliced during the salting process, the newly exposed surfaces of the cut must now be soaked for a half hour and salted as well.

The salted meat is left for an hour on an inclined or perforated surface to allow the blood to flow down freely. The cavity of the poultry should be placed open, in a downward direction.

After the salting, the meat must be thoroughly soaked, and then thoroughly washed to remove all of the applied salt.

According to Jewish law, meat must be *kashered* within 72 hours after slaughter so as not to allow the blood to congeal. If meat has been thoroughly soaked prior to the 72 hours limit, an additional seventy-two hours time stay is granted to complete the first step of the salting process.

2. Broiling:

An alternate means of “*kashering*” meat is through broiling. Liver may only be kashered through broiling, because of the preponderance of blood in it.

Both the liver and meat must first be thoroughly washed to remove all surface blood. They are then salted slightly on all sides. Subsequently, they are broiled specifically on a designated liver-broiling perforated grate over an open fire, which draws out the internal blood. When kashering liver, slits must be made in the liver prior to broiling.

The meat or liver must be broiled on both sides until the outer surface appears to be dry and brown. After broiling, the meat or the liver is rinsed off.

F. The Kosher Butcher:

Years ago, salting of meat and poultry was performed in the home of the consumer. More recently, the kosher butcher performed salting in the butcher shop. Today, the entire process of slaughtering, *bedika*, *nikkur* and salting has shifted to the slaughterhouse. This allows for uniform consistency of high standards. Nonetheless, the kosher butcher plays a critical role in distributing the product. The butcher must be a person of integrity and the store should be under reliable Rabbinic supervision.

G. Packaging:

From the time of slaughter, kosher meat and poultry must be properly supervised until it reaches the consumer. A metal tag called a *plumba*, bearing the kosher symbol is often clamped on the meat or fowl to serve as an identifying seal of supervision. Alternatively, the meat or fowl is packed in tamper-proof packaging with the kosher logo prominently displayed.

H. Kosher Costs:

Because kosher meat and poultry have many processing requirements (*shechita*, *bedika*, *nikkur* and salting), which must be performed by specially trained individuals, the labor costs associated with kosher meat and poultry are significantly greater. This accounts for the higher cost of kosher meat and poultry.

III. Kosher Caterers, Kosher Restaurants & Hotels:

Caterers, restaurants, and hotels must be supervised by a reputable Orthodox Rabbinic authority.

It cannot be assumed that kashrut is maintained simply because a kosher impression is created by an advertisement or by a statement, such as, “we serve a kosher clientele.” Too often, ‘vegetarian’ or ‘dairy’ restaurants are assumed to be kosher and beyond the need for supervision. Unfortunately, this is a prevalent misconception. Fish, baked goods, cheese, shortening, oil, eggs, margarine, dressings, and condiments are among the many foodstuffs requiring supervision in

‘vegetarian’ and ‘dairy’ restaurants. Even those food items that are kosher in their raw states could be rendered non-kosher when prepared on equipment used for non-kosher food. For these reasons, reputable kosher supervision is required.

IV. Meat and Milk in the Kosher Kitchen

The Torah forbids: 1) cooking meat and milk together in any form; 2) eating such cooked products, or 3) deriving benefit from them. As a safeguard, the Rabbis extended this prohibition to disallow the eating of meat and dairy products at the same meal or preparing them on the same utensils. Furthermore, milk products cannot be consumed after eating meat, for a period of time. There are different traditions for how long to wait between meat and dairy, but the most prevalent custom is to wait six hours.

Meat may be eaten following dairy products with the one exception of hard cheese that is aged 6 months or more, which requires the same waiting time as that of dairy after meat. Prior to eating meat after dairy, one must eat a solid food, either drink a liquid or thoroughly rinse one’s mouth, and check the cleanliness of one’s hands.

A. Utensils:

Unless one is a vegetarian and meat is totally excluded from his kitchen, a kosher kitchen must have two different sets of utensils, one for meat and poultry and the other for dairy foods. There must be separate, distinct sets of pots, pans, plates and silverware.

B. Washing Dishes:

Ideally, it is best to have two kitchen sinks, one for meat and the other for dairy. If this is not feasible, and one uses one sink for both meat and dairy, dishes and utensils should be placed and washed on a rack, so as not to touch the sink. Separate racks are to be used for meat and dairy use. Care must be taken to make sure that the water should not be allowed to rise to reach the level of the rack, and dishes cannot be soaked in a sink used for both dairy and meat.

V. Eggs

The eggs (or other by-products) of non-kosher birds or fish are not kosher. Caviar, therefore, must come from a kosher fish and this requires reliable supervision. Commercial liquid eggs also require supervision. Eggs of kosher fowl that contain a blood spots must be discarded, and therefore eggs should be checked before use.

VI. Shortening and Oil:

Government regulations concerning the labeling of food ingredients have undergone strict changes. Not only must the label specify the type of shortening, i.e., vegetable or animal, but it must declare the actual source as well. Thus, it is commonplace to find mention of cottonseed oil, lard, coconut oil, and other oil sources. The result of this explicit label display is that the consumer can easily detect what is blatantly non-kosher. However, it is important to be aware that the kosher status of a product containing even pure vegetable shortening can only be verified by reliable kosher certification. The reason for this is that manufacturers of vegetable shortening

often process animal fats on common equipment. Pure vegetable products may satisfy USDA guidelines for purity, however, in terms of Jewish law, vegetable oil may be non-kosher because it is processed on non-kosher equipment.

VII. Emulsifiers:

Emulsifiers are complex substances that are used in many types of food production. They can perform a number of critical functions, among them acting as a surfactant (reducing the surface tension of a liquid) thus making oil and water soluble. Emulsifiers are critical components in many food items, such as margarine, shortenings, cream fillings, toppings, coffee creamers, whiteners, prepared cake mixes, donuts, puddings, ice cream, frozen desserts, instant mashed potatoes, peanut butter, breakfast cereals, chocolates and candies. Emulsifiers may be listed on the ingredient label as polysorbates, glycerides, mono and diglycerides, sorbitan monostearates, etc. Emulsifiers are produced from either animal or vegetable oil, and emulsifiers require reliable kosher supervision.

VIII. Flavors:

A critical sector of the food industry is manufacturers of flavors. Flavors, whether artificial or natural, are components of nearly every product. Flavor production is highly complex and uses raw materials from every imaginable source. Some common kosher sensitive ingredients used in flavors are fusel oil (which may be extracted from grape juice), glycerin and castorium (a beaver extract). Since the ingredient declaration never includes a breakdown of ingredients used in flavors, food items containing natural or artificial flavors require reliable supervision.

IX. Fillings and Cremes:

All fillings, cremes, and fudge bases must be certified kosher because they may contain fats, emulsifiers, gelatin stabilizers and flavors.

X. Breads, Rolls, *Challah*, Bagels and Bialys:

These basic household staples present several kosher problems and require kosher certification.

Many types of bread are made with oils and shortenings. Basic ingredients of specially prepared dough mixes and dough conditioners are shortenings and di-glycerides. In bakeries, pans and troughs in which the dough is placed to rise and to bake are coated with grease or divider oils, which may be non-kosher. These oils often do not appear on the label. There may also be an issue of other non-kosher products prepared and baked on the same equipment. These are some of the reasons that bread requires kosher supervision.

It is Rabbinically prohibited to produce bread utilizing dairy ingredients. Since bread is frequently eaten at all meals, the Rabbis were concerned that one might inadvertently eat dairy bread with a meat meal. There are two exceptions – if the bread is baked in an unusual shape or design indicating that it is dairy, or if the loaf is so small that it would be consumed at one meal.

Jewish law requires that a portion of batter or finished baked product be set aside for what is known as “*challah*”. While any size portion is adequate for *challah*, it is customary to separate a

portion the size of an olive. After separation, the *challah* is burned. This ritual is obligatory only when the owner of the dough at the time of its preparation is Jewish, and the dough is made from flour of any of the following five grains: wheat, oats, rye, spelt, and barley. In addition, there is no requirement to separate *challah* if the batter contains less than 2-1/2 pounds of flour. If the batter contains at least 5 pounds of flour, a blessing is recited before separating *challah*.

If this *mitzvah* has not been performed in the bakery, it may be performed in the home by placing all the baked goods in one room, breaking open all sealed packaged material, and taking a small piece from any of the baked goods and burning it.

XI. Cake, Pastries and Doughnuts

These products generally contain shortening, emulsifiers, flavors and other kosher sensitive ingredients, and therefore reliable supervision is necessary.

XII. Dairy Products

A. Milk:

Rabbinic law requires that there be supervision during the milking process to ensure that the source of the milk is from a kosher animal. Following the opinion of many rabbinic authorities, OU policy is that in the United States, the Department of Agriculture's regulations and controls are sufficiently stringent to ensure that only cow's milk is sold commercially. These government requirements fulfill the Rabbinical requirement for supervision. However, some individuals are more stringent and only consume milk that was produced with full-time supervision. This is known as *cholov yisroel*.

B. Cheese:

All cheeses require kosher certification, including hard cheeses (Swiss, cheddar, etc.) and soft cheeses (cottage, farmer, pot, and cream cheese). Rennet, processed from the stomachs of unweaned calves, is often used in the production of hard cheese as a curdling and coagulating agent. Kosher hard cheese is produced with microbial rennet, which is derived from kosher sources. Because hard cheese is typically made with animal rennet, the Rabbinic sages decreed that even when animal rennet is not used, a full-time supervisor must be present to guarantee the kosher integrity of the product. Hard cheese produced with kosher ingredients and a full-time supervisor is known as *gevinas yisroel*.

Soft cheeses may contain cultures and flavors that are not kosher. Since these products are pasteurized, the integrity of the equipment is an issue as well.

XIII. Pareve Foods:

The adjective '*pareve*' means that the food item does not contain dairy or meat ingredients, and it was not processed with heat on dairy or meat equipment. *Pareve* foods are neutral and may be eaten with meat or dairy foods.

A. Labeling:

OU policy is that dairy or meat items are labeled OU-D and OU Dairy or OU Meat respectively. An item that is labeled OU without a suffix can be assumed to be pareve. Nonetheless, we recommend checking the ingredients listed on the label, since on rare occasions, the OU-D is inadvertently omitted.

B. Sherbets:

According to government standards, any product labeled ‘sherbet’ or ‘fruit sherbet’ must contain milk and is, therefore, not pareve. Water ices may be pareve or dairy, which will be reflected in the OU designation.

C. Margarine:

Margarine contains oils and glycerides and requires rabbinic certification. Additionally, margarine may contain up to 12% dairy ingredients, and therefore some margarines are OU Dairy while others are pareve.

D. Non-Dairy Creamers:

Many non-dairy creamers are, in fact, dairy and bear an OU-D. The government requires that creamers be labeled “non-dairy” if milk derivatives are used instead of whole milk.

XIV. Natural and Health Foods

With the proliferation of so-called “Natural” or “Pure” and similarly promoted health food products in the United States, some clarification is in order with regards to their kashrut status. There is a mistaken notion that natural products are inherently kosher. In fact, all non-kosher food items are natural, and therefore natural has no bearing on the kosher status.

XV. Wines and Grape Products

All grape juice, grape wines or brandies must be prepared under strict Orthodox Rabbinic supervision. Once the kosher wine has been cooked, no restrictions are attached to its handling. Such products are generally labeled “*mevushal*”.

Grape jam (produced from grape pulp) as well as all varieties of jam and jelly require supervision because they may be processed on non-kosher equipment and may contain non-kosher additives.

Grape jelly is produced from grape juice and can be used only when produced from kosher grape juice under proper supervision.

Natural and artificial grape flavors may not be used unless they are kosher endorsed. Many grape flavors contain natural grape extracts and are labeled artificial or imitation because other flavoring additives are used in the formula.

Liqueurs require supervision because of the flavorings used in these products. In addition, the alcohol base may be wine derived.

XVI. Traveling

For the businessperson or tourist traveling across the United States, kosher certified products are available almost everywhere, even in the smallest groceries in the most remote towns. However, it is much more difficult to obtain reliably kosher certified products in most foreign countries.

A traveler bringing along frozen (TV) dinners where only non-kosher ovens are available for reheating, may use the ovens by covering the frozen package with two layers of aluminum foil. If a microwave will be utilized, then the food must also be double wrapped. Kosher meals should be ordered in advance when traveling by plane, train or ship. These meals are also heated in non-kosher ovens. The employees of the carrier are instructed to heat these meals in the same manner that they were received; totally wrapped in double foil with the caterer's seal and the Rabbinic certification seal intact. The traveler can ascertain by the intact seals that the dinners have not been tampered. Any dinner, which is not properly sealed, should not be eaten. The kosher certification only applies to the food in the sealed package.

Any other food (rolls, wines or liqueurs, cheeses, and coffee creamers or snacks) served loose by the carrier is not included in the kosher endorsement, unless it is sealed and bears its own separate endorsement.

Bedikas Tolayim

Monday August 17, 2020

כ"ז אב תש"פ

מראה מקומות – בדיקת תולעים

תלמוד בבלי מסכת בבא מציעא דף סא עמוד ב

אמר ליה רב חנינא מסורא דפרת לרבינא: יציאת מצרים דכתב רחמנא גבי שרצים למה לי? - אמר ליה: אמר הקדוש ברוך הוא: אני הוא שהבחנתי בין טפה של בכור לטפה שאינה של בכור, אני עתיד ליפרע ממי שמערב קרבי דגים טמאין בקרבי דגים טהורין, ומוכרן לישראל. - אמר ליה: אנא המעלה קא קשיא לי, מאי שנא הכא המעלה דכתב רחמנא? - אמר ליה: לכדתנא דבי רבי ישמעאל, דתנא דבי רבי ישמעאל: אמר הקדוש ברוך הוא: אילמלא (לא) העליתי את ישראל ממצרים אלא בשביל דבר זה, שאין מטמאין בשרצים - דיי. - אמר ליה: ומי נפיש אגרייהו טפי מרבית ומציצית וממשקלות? - אמר ליה: אף על גב דלא נפיש אגרייהו טפי, מאיסי למכלינהו.

שולחן ערוך יורה דעה הלכות בהמה וחיה טהורה סימן פד סעיף ה

ולא מהני בהם אם בדק הרוב, אלא צריך לבדוק כולם, כח דהוי מיעוט דשכיח) (רשב"א בת"ה ובתשובה סימן רע"ד).

ש"ך יורה דעה סימן פד ס"ק כח

דהוי מיעוט דשכיח - וכל שמצוי אין סומכין על בדיקת הרוב ודומה לבדיקת הריאה בר"ס ל"ט שהוא מיעוט המצוי ואין סומכין המקצת על בדיקת הרוב וכ"כ הרשב"א שם:

ערוך השולחן יורה דעה סימן פד סעיף סא

וזה לשון הרב בעל חכמת אדם [כלל ל"ח] ואין כל המדינות שוות בזה כי הקירסי"ן במדינות אשכנז זאקסין צרפת כל המינין מוחזקין בתולעים בעודן במחובר זולתי מין אחד שקורין זויע"ר קירסי"ן וכן כל מיני פלוימע"ן וכל מיני פירות וצריך לבדקן מבפנים ובדאנציג וק"ב ומדינותיהן הפלוימען שכיח בהם מתולעים אבל הקירסי"ן אינו שכיח אלא המתולעין ניכרין מבחוץ שיש בו כמו גומא ובמדינת ליטא הפלוימע"ן הגדילים שם מחמת שהפירות כחושים מאד לא שכיח בהם תולעים כמו כן בקירסי"ן אבל הפלוימע"ן היבשים שמביאין ממדינות אחרות צריך לבדוק מבפנים כי הם מוחזקים בודאי בתולעים עכ"ל וכן המנהג פשוט בכל ישראל שהפלוימען היבשים שבאים ממרחק פותחין כל פלוי"ם ואותן שיש בהן כמין גרגרים שאינם חלקים ויפים משליכין אותן שמפני שהם מוחזקים בתולעים יש לשער שהם הם התולעים שנתרסקו או שזהו ריקום התולעת:

שו"ת אגרות משה יורה דעה חלק ב סימן כה

בענין כמהין ופטירות ומאלינעס וקטניות אם צריך בדיקה מתולעים במדינה זו שלא מצוי בהן תולעים י"א אדר ראשון תשכ"ב. מע"כ ידידי החו"ש ויר"א מו"ה אברהם שיף שליט"א בבית מדרש עליון במאנסי.

הנה בדבר כמהין ופטירות שבמדינותינו ביוראפ היו מהמינים שדרכן להתליע (לבד אלו שנקראו בשם לעסיצעס שלא היה דרכן להתליע והיו קורין להם אידישע שוואימען) והיו צריכין בדיקה וכן כרוב שקורין קראיט היה דרכו להתליע טובא וכן מאלינעס היה דרכו להתליע טובא והיו מחוייבין בבדיקה, והרבה לא רצו לאכול אף בבדיקה כי חששו שמא לא בדקו יפה מכיון שהיה מצוי טובא בתולעים. אבל במדינתנו כאן בין כמהין ופטירות ובין קראיט ובין מאלינעס כמעט שלא נראה בהו תולעים ואינם מהמינים שדרכן להתליע. וכן קטניות היה מצוי תולעים טובא במדינותינו ביוראפ ובמדינתנו כאן לא מצוי כלל. ולכן לכאורה אין חייבים לבודקם אף שלפעמים רחוקות נמצא גם תולעת דהא גם בכל מינים נמצא לפעמים תולעים ומ"מ לא הצריכו לבודקם וכ"כ מינים אלו במדינה זו שלא מצוי בהם תולעים. אבל כתבתי בספרי אגרות משה על יו"ד בסימן ל"ה שכיון שמסתבר שמה שבמדינה זו ליכא תולעים אינו מצד שמינים אלו משונים בכאן אלא משום שבעלי הגנות עושין מעשה בשעת הזריעה ובשעת הצמיחה שמצד המעשה ליכא תולעים לכן יש אולי להחשיב כרובא דתלוי במעשה דלא אזלינן בתר רובא כדאייתא בבכורות דף כ' שיש לחוש דשמא לא עשו המעשה, לכן יש להצריך לכתחלה לבדוק מינים אלו גם במדינה זו. אבל בדיעבד אין לחוש משום שכאן עדיפא דחזקה על בעלי הגנות שיעשו מה שהוא לטובת פרנסתן דלא מרעי אומנותן עיין שם בספרי וכן יש להורות למעשה. ולעדעס יש ג"כ לבודקם לכתחלה אבל בדיעבד אין לאסור כי אין מצוי כ"כ תולעים בהם. וראמנע לעדעס שיש שנוטלין אותן למרור כי אומרים שזהו החזרת שקורין סאלאט, מצוי תולעים טובא וגם שהתולעים הם ירוקים כמראה העלים וצריך לבודקן בעיון גדול ובלא בדיקה אסור אף בדיעבד.

רשימות פסקים מהרה"ג ר' חיים ישראל בעלסקי זצ"ל בעניני הלכות תולעים

יותר משתים עשרה שנים, משנת תשס"ד עד תשע"ו, היה לי הזכות הגדול להגיש שאלות על עניני תולעים להרה"ג ר' חיים ישראל בעלסקי זצ"ל. קבלתי הרבה פסקים והדרכה ממנו על הנושא של תולעים, וחלק מהם כתב כתשובות. אמנם, יש הרבה פסקים והדרכה שגם קבלתי בעל פה. ולמרות שיודע אני שזה רק טיפה מן הים, כדי שכמה מפסקיו שלא כתב לא יהיו "כאותיות פורחות באויר שאין להם על מה שיסמכו" החלטתי לרשום כמה מהפסקים העיקרים. ויהי רצון שזה יהיה לתועלת לציבור שצמאים לתורתו של מו"ר.

1. יש חיוב בדיקה על פירות שדרכן להתליע במחבור (שו"ע יו"ד פד:ח). "ודרכן להתליע" זה כל זמן שמצוי או שכיח להתליע. ושיטתו המפורסם של המשכנות יעקב ביו"ד סימן י"ז של 10% רק נותן גבול בין מה ששכיח למה שאינו שכיח. ופעם אחד אמר מו"ר שהמשכנות יעקב "עשה טובה גדולה לכל העולם עם המספר 10%. אבל זה ברור מכל הראשונים שהעיקר מה ששכיח ומה שאינו שכיח". ורבינו תמיד השתמש בביטויים כ"צפוי" או "מופתע" להורות איך להחליט אם משהו נחשב כמיעוט המצוי או לא, וגם התנגד לאילו שהשתמשו במספר 10% כגזירת הכתוב. ופעם הזכיר איך שהיה פגישה של רבנים על נידון המים בעיר נוא יארק, ושרב אחד שם הציע שאם יש אפילו תולעת אחד בחמשה מאגרים לכל העיר, אולי זה כבר 20%. ורבינו התייחס לגישה הזאת בחריפות. מאידך, הוא גם טען שאם יש רק שלשה פטלים על צלחת שמגישים בחתונה, זה גם צריך בדיקה למרות שהכמויות מאוד קטנות, מפני שאנחנו יודעים "שיש תולעים בפטלים".

2. אין גדר מסוים איך לחשב אם דבר נידון כ"מיעוט המצוי" או "מיעוט שאינו מצוי", והכל לפי הענין.
רבינו לא קבל דעתם של אילו שטענו שזה תמיד הולך אחרי פירות או ירקות בודדות, וגם לא קבל דעתם של אילו שטענו שזה תמיד הולך אחרי גודלו של מנה. לפעמים רבינו צטט תשובתו של המנחת שלמה (ב:סא) שמזכיר "אגודה של ירק" ותמיד דיבר על ה"יחידה". ורבינו טען שכל מקרה תלוי על מה שנראה כמסתבר לנידון. והרבה פעמים הביא דוגמא מכרוב כבוש, שלפעמים מיצרים מאה פאונד רק מעשר כרובים. היה רב אחד שהציע שחרק אחד במאה פאונד של כרוב כבוש זה כבר מיעוט המצוי, מפני שזה באמת אחד מעשר. ורבינו טען שזה לא מסתבר וחרק אחד במאה פאונד (שיכולים להיות מאתיים פחיות) בוודאי מיעוט שאינו מצוי. בדרך כלל, דעתו של רבינו היה ללכת אחרי ירקות או פירות בודדות או איך שהמוצר נמכר בשוק, לפי מה שהוא חשב כהגיוני לפי הענין הפרטי.

3. אין הגדר של מיעוט המצוי או מיעוט שאינו מצוי משתנה אם לפעמים משתמשים עם כמויות גדולות או קטנות. בקובץ תשובות (א:עד) כתוב שבמסעדות שמבשלים כמויות גדולות בכל סיר, אולי אי אפשר להסתמך על ספק ספיקא בדיעבד, שזה כבר יותר קרוב לוודאי ונחשב כמוחזק בתולעים. ודעתו של רבינו תמיד היה (אחרי שמחליטים על גדר מסוים בנידון) ששינויים בכמות לא משנה.

4. כאשר בודקים כמויות גדולות ויש טרחא יתירא לבדוק הכל, מספיק לבדוק רק שלשה פירות או ירקות מחבילה. כמו כן, במפעלים שמשתמשים באלפי ירקות, אפשר לקחת דוגמאות מכל המשלוח, ולהסתמך על סטטיסטיקה ע"פ שיטתו של המשכנות יעקב על מיעוט המצוי. בתשובת הרשב"א סימן רע"ד כתוב שפירות שדרכן להתליע צריך לבדוק כולם, ואין מסתמכים על רוב כיון דהוי מיעוט דשכיח. וכן כתב הרמ"א ביו"ד סימן פ"ד סעיף ח שמביא דבריו. ובשו"ת טוב טעם ודעת (א:קכג) מחדש אפילו לשיטת הרשב"א, כאשר בודקים שלש ירקות אפשר לסמוך על רוב וחזקה ביחד. ואפילו לשיטת רבי מאיר שחוששין למיעוטא, חשש תולעים נידון כמו מיעוטא דמיעוטא מפני החזקה. ורבינו אמר שחזקה צריך להיות בצורה הגיוני, ולמשל, אי

אפשר ללכת לשוק לבדוק שלשה כרובים ולהחזיק כל הכרובים במדינת נוא יארק כנקיים. ואכן, אפשר להסתמך על דוגמאות וסטטיסטיקה במפעלים שמשתמשים בכמויות גדולות ביותר מפני שזה מקובל על הדעת.

5. אין חובה לבדוק שום ירק או פרי באופן מעל ומעבר שאינו רגיל. ולכן, רבינו דחה בשתי ידיים אילו שטענו שיש חיוב לשרות צימוקים במים לכמה שעות ולהפוך אותם לענבים, לבדוק אם יש תולעים במים, וליבש הענבים בתנור כדי לעשות אותם לצימוקים עוד פעם בחזרה. וכן שמעתי ממנו על כשרות המים, אפילו לאילו שטוענים ש"קופודס" אסורים ואפשר לראות אותם כאשר המים בזכוכית קטנה כמבחנה שקוראים "טעסט טוב" בלע"ז, אין אנחנו חייבים לעשות כן. ושמעתי מר' יצחק גראנשטיין שליט"א שהוא שאל רבינו כמה פעמים אודות קלחי תירס, ורבינו השיב לו שאין צורך לחתוך התירס מן הקלח.

6. אפשר לשטוף ירקות ולסנן המים במפה, ולבדוק המפה על תיבות אור. אמנם, למרות שיש מומחים שטוענים שבדיקה כזאת יותר אמין, עדיין גם אפשר להמשיך לבדוק בצורה יותר מסורתית על העלה. וכתב אלי רבינו, "בודאי מי שמלומד ורגיל בבדיקה ישרה, ר"ל ישר על העשב והירק, יכול לעשות כן ונכון הוא, אבל יעוץ לעבור בחינת מומחה" עכ"ל.

7. אין חיוב לבדוק עם זכוכית המגדלת. אמנם, יש עצה טובה לבדוק עם זכוכית כדי להתרגל, או לברר ספק.

שרצים קטנים שלא רוחשים ונראים לעין כנקודות קטנות, ואי אפשר לזהות אותם בשום פנים ואופן בלי זכוכית, מותרים. בשו"ת טוב טעם ודעת קונטרס אחרון (ב:נג) דן על בדיקת אורז בזכוכית המגדלת, וכתב שאין חוששים על מה שרואים ע"י זכוכית. אמנם, בשו"ת שאילת יעב"ץ (ב:קנד) החמיר. ומאידך, בבית אדם (לד) וערוך השולחן יו"ד (פד:לו) הקילו. ועיין בספר הליכות שלמה הלכות פסח דף 176 ושו"ת שבט הלוי (ז:קכב). וקבלתי מרבינו מתי להשתמש בזכוכית ומתי לא להשתמש בזכוכית, שזה תלוי עם הזכוכית רק חוסך זמן אבל עדיין אינו עוזר לראות דבר שאי אפשר לזהות בעצמינו. ורבינו הסביר שיש לו תמיד זכוכית בכיסו לבדוק אתרוגים, בתים של תפילין וכו', מפני שהוא מאוד עסוק וצריך לחוס על הזמן. והזכוכית של רבינו היה 7 X , והוא יעץ לא להשתמש בזכוכית יותר מ10.

8. אפילו אם יש מישהו עם עינים מיוחדים שיכול לזהות שרץ שאף אחד יכול לראות, עדיין מותר. למרות שה"מומחה" צריך להקפיד לעצמו. כן קבלתי מכמה תלמידיו משיבת תורה ודעת שזה דבר ידוע בשמו.

9. פירות וירקות יבשים שנתייבשו היטב בתנור, ודומים לעץ אחרי היבוש, מותרים ואין חיוב לבדוק אותם. כדברי בינת אדם (לו) שחידש שיש ליבוש בתנור חם מאוד דינו של י"ב חודש, כגמ' חולין (נח). אמנם, רבינו טען שאם אפשר למים השרץ כמו שהיה בהתחלה, זה עדיין אסור מפני שנתייבש כעץ "זה כמו מת". ותמיד צטט המשנה בנדה (נד:): "והשרץ והנבלה והשכבת זרע מטמאין לחין ואין מטמאין יבישים. ואם יכולים להשרות ולחזור לכמות שהן מטמאין לחים ומטמאין יבישים".

מעיקר הדין, רבינו גם טען שאם באמת השרץ נתייבש כעץ, זה מותר אפילו אם עדיין יש לשרץ אותו צורה והביא ראיה מרמ"א יו"ד (פז:י). (אמנם, הוא גם כתב שיש מקום להחמיר על השאלה הזאת).

רבינו גם סבר שדרגת החום בתנור לא משנה, והכל תלוי על לחות השרץ בסוף, וצריכים לעשות ניסיונות אצל כל שאלה לדעת אם אפשר להחזיר השרץ לקדמותו או לא.

10. מותר לאכול צימוקים בלי בדיקה. כט"ז יו"ד (פ"ד:י"ב) שמותרים ע"פ ספק ספיקא, ספק א' אם יש תולעים שם, ואפילו אם יש שם, ספק ב' שמא לא פירשו. עיין בחולין (זו) שהשרץ בתלוש מותר עד שפירש, ובשו"ת חתם סופר יו"ד (ע"ז) שא"צ לבדוק פרי שיש חזקת היתר בתלוש. הפמ"ג במשבצות זהב (פד:יא) כתב כמו הט"ז לדינא, נגד המנחת יעקב (מו:יד, יח), כאשר א"א לברר בקל. אמנם, הפמ"ג מסיים בדבריו

והבעל נפש יחמיר. ואמר רבינו שלמרות שהפמ"ג כתב והבעל נפש יחמיר, מעיקר הדין דבריו כדברי הט"ז והמנהג ישראל לדורות היה להקל. ועיין לעיל מספר 5.

11. אין תותים מוחזקים בתולעים. בשנת תשס"ז, כאשר התותים היו מנוגעים ביותר, הרבה רבנים פסקו שתותים מוחזקים בתולעים, ואסורים מדאורייתא. ורבינו התעקש שהם עדיין מיעוט המצוי שיש רק חובת בדיקה מדרבנן, מפני שאף אחד הוכיח שיש תולעים ברוב התותים (ורבינו היה צודק על המציאות). ועיין בתשובות הרשב"א סימן קיג. רבינו הורה לנו שאנחנו חייבים לכתוב הוראות מספיקות לציבור איך לטפל בתותים, אבל לא לשים עול על הציבור בחינם. עשינו בדיקות וניסיונות במשרד עם ר' יצחק גראנשטיין שליט"א, ורבינו השתתף אישית. ואחרי כן, רבינו כתב בעצמו מכתב לציבור איך לטפל בתותים.

ולמרות שדעתו של רבינו היה שאפשר לספור תותים בודדים, דעתו היה יותר נוח ומרוצה אחרי שעשינו בדיקות על תותים קפואים, כאשר התוצאות היו נקיים לגמרי או חרק אחד ממאה תותים. ובדרך כלל, כן היה.

גם שמעתי מרבינו, אפילו לאילו שטענו שתותים מוחזקים בתולעים, יש רבנים שטענו איך שהבינו הרמ"א ביו"ד סימן פד סעיף ט על המחבר שכתב על מי שעובר ומבשל אם נמצאו קצת תולעים בקדירה משליכם ואוכל השאר. ויש מי שאומר אם רק נמצאו אחד או שתיים, אבל ג או ד הכל אסור. וכתב הרמ"א שם וז"ל, "ודווקא מאכל דאי אפשר לסננו ולהסיר מהם התולעים. ומאחר שהוחזק בתולעים כולו אסור. אבל אם אפשר לסננו מעביר משם התולעים הנמצאים שם והשאר מותר". ויש שטענו ע"פ הרמ"א שכל דבר שהוחזק בתולעים צריך "מתיר מיוחד" וא"א להסתמך על בדיקה רגילה שזה אינו מספיק, אלא צריכים "סינון". וע"כ, הם טענו אם יש פרי או ירק שהוחזק בתולעים, יש רק היתר לרסק ולסנן הפרי או הירק. ומו"ר טען שזה לא נכון ואין שום "דין של סינון", אלא הרמ"א רק נתן לנו עצה נכונה מה לעשות אם יש הרבה תולעים שנמצאים בתשביל.

12. רוטב עם תבלינים טריים נידון כמיעוט שאינו מצוי. כמה פעמים רבינו הקיל בתנאים מסויימים: א) התבלינים עוברים שטיפה, ב) התבלינים קצוצים דק, ג) משתמשים בתבלינים בכמויות מאוד קטנות, וד) הרוטב עם התבלינים מבושל. וכתב אלי רבינו על הענין, "מש"כ בשמי נכון הוא וראוי לעשות כן" עכ"ל.

אמנם, גם היו שאלות דומות (בלי כל התנאים) שרבינו לא רצה להקל, ולכן, א"א לדמות מילתא למילתא במקרים אחרים.

13. אין נקודות הלבנות על אוכמניות טריות אסורות. למרות שהם באים משרצים מאוד קטנים שעושים גולם, אין לנקודות דינם של מאכל, אלא הם פירשא בעלמא וכמו עץ ואבן.

Ⓢ Document C-23

What is considered a *miut hamatzui* 10% of products or servings?

February 2000

If a type of vegetable contains a *miut hamatzui* of bugs then the vegetable cannot be eaten unless it is cleaned or checked.¹ The Ⓢ follows the opinion of *Mishkenos Yaakov*² that a 10% infestation level is considered a *miut hamatzui*.³ There are two methods of calculating whether a vegetable does or does not have a 10% infestation:

- **Product:** 10 heads of lettuce are checked and if one or more bugs are found then the batch is rejected. This is the opinion of Rav Elyashiv⁴ and Rav Shlomo Zalman Auerbach.⁵
- **Serving:** 10 servings of lettuce are checked and if one or more bugs are found then the batch is rejected. This is the opinion of Rav Schachter⁶ who reasons that a vegetable is permitted if 9 out of 10 people eating from it will not eat a bug.

The first method is a *chumrah* for items where each unit contains more than one serving (e.g. lettuce) but will be a *kulah* in cases where a number of vegetables are required to produce one serving (e.g. blueberries).

*Responsa Chasam Sofer*⁷ rules that in determining if a batch of dried fruit is *muchzak b'tolaim* or merely has a *miut hamatzui* of bugs, one should check how many fruits have bugs and not how many barrels have bugs. Should one infer from this that one generally calculates based on products (i.e. one fruit) or based on servings (i.e. each fruit is one serving but a barrel is not)?

Rav Auerbach argues that it is unreasonable to think that if a head of lettuce has 1 bug in it then it would be permitted to eat it if it was divided into 11 portions but forbidden if it was divided into 9

¹ See *Shulchan Aruch* and *Rema* 84:8.

² *Mishkenos Yaakov* Y.D. 17 pages 206 and 210.

³ Ⓢ C-5, 10 & 22.

⁴ Ⓢ C-5.

⁵ *Minchas Shlomo* II: 61:1:2.

⁶ Ⓢ C-22.

⁷ *Responsa Chasam Sofer* Y.D. 77.

portions. Therefore, he understands that the objective standard is that no more than 10% of the products may contain a bug. However, we can pose a similar question on his opinion. It seems unreasonable to think that one may eat rice which contains “merely” one bug in each 11 grains. Rather, it must be that in certain products we must check 10 batches or cluster rather than 10 products. Obviously, we must apply a “reasonable-man” standard to whichever method we follow. What should the criteria be for establishing such a standard? If we follow the serving method, must we determine the portion of a “typical” end-user or should the serving-size be different for each restaurant/caterer/consumer? In applying the product method should we follow the unit by which they are sold? What would be the basis for this? What about items such as rice which come in 5, 10- and 50-pound containers?

In addition, what if 20 items are checked and 1 item is found to contain 3 bugs? Should we say that there is a 15% infestation rate since 3 bugs were found in 20 items? Or should we say that there is only a 5% infestation rate because only 1 out of 20 items contained bugs? Or maybe we should say that according to the product method there is a 5% rate since 5% of the products contain bugs while according to the serving method there is a 15% rate because if the items were divided into servings then 3 separate people may have eaten bugs?

Rav Schachter and Rav Belsky recently ruled that we should not certify vegetables which have less than a *miut hamatzui* of bugs (e.g. 8% infestation) if other companies clean those same vegetables until they are completely bug-free.⁸ Does this apply even if the infested item is qualitatively better than the bug-free variety or comes in a form which the bug-free does not (e.g. in a crepe)? What if the infested vegetables are cheaper, more widely available or packaged more appropriately for a specific business?

על פי פשוטו ה' נראה שהכל תלוי בכמות המנה הנאכל, שאם כפי הנהוג שיעור המנות הוא שכזה, שאם יאכל רק מנה אחת, קיימת אפשרות של פחות מ-10% (לדעת המשכנות יעקב או לדעת הגרי"ש אלישיב - 7.5%) אז מיקרי מיעוט שאינו מצוי, ואינו תלוי במספר האחוז של הפירות המתולעים, אלא באחוז של האפשרות של עבירת האיסור.⁹ ואין הכי נמי שצריכים לפרסם במאמרים שבעיתונים, שירקות הנמכרים

⁸ @ C-22.

⁹ In June 2006, R' Bistricher showed Rav Schachter the following section of *Tuv Ta'am Vada'as* III: I:158 which indicates that one follows the fruit rather than the portion size in determining *miut hamatzui*:

הנה על דבר שאלתו... בדבר הקטניות מהשרביטין שקורין ארבי"ן אשר בשנה העברה נמצא... כעין זבובים קטנים בתוכן אחר הבדיקה מתולעים, והיה שלם ונקי מבחוץ בלי שום רושם שחור, אך אח"כ כשנחתך הארבי"ס לשנים נמצא בתוכו זבוב קטן... והאריך קצת בטעמו כי טורח רב לחתוך כל הארביס לשנים וכו', ורו"ם מצדד להיתר...

והעיקר לדינא נראה לפענ"ד כך, אם הוא רק מיעוט דשכיח כן בהארבי"ס, אבל לא ברובו, ודאי דמותרין, ומה דאפשר בבדיקה לבדוק, ומה דלא אפשר מותרין כך. אבל אם הוחזקו הרוב להיות כך אסורין, דזה אינו דומה לנאבדה הריאה, דשם הוא רק מיעוט דשכיח. מיהו אם נבדק קופה אחת או שק אחד ונבדק בו ג' ולא היה בהם בתוך הפרי הזבובים, ודאי מותר אותו הקופה והשק כמ"ש בחיבורי טוב טעם ודעת [מהדו"ק תשובה קכג]. כן נראה לפענ"ד נכון לדינא....

וכעת אבאר יותר בעזה"י, דודאי אם מבשולן לאכול אח"כ אחד אחד, אז כשנטולו לאוכלו כל אחד לבדו הוא נקל הדבר, בזה ראוי לחלקו לשנים ולבדקו בפנים, אבל אם מבשולו לאכול בכף עם לביבות וכדומה, דאז אי אפשר לבדקו בשעת אכילה, וקודם הבישול הוא רק הטיחה לבדוק כל אחד לשנים, גם יתקלקל ויהיה נמחה אם יחלקם כך, אז הוא טירחא גדולה, ואז אין חיוב לבדוק כל אחד לשנים רק אם הוחזקו רובן בכך, דאז הוא כודאי. זולת זה אין להאריך ואין מהצורך לפלפל, יכתוב לי קושיא חמורה וכדומה ואז אפלפל עמו באריכות בעזה"י. דברי ידו הטרוד וכו'.

Rav Schachter commented as follows:

ככשר על פי מה שאנחנו סומכים על כך דינא דמיעוט שאינו מצוי שאין צריך לבדוק - שאין לאכול מהם ב' מנות (או יותר) בשעה אחת, דאם כן יעשה אז יצא, שאחוז עבירת האיסור יהי' כבר בדרגת מיעוט המצוי. אבל אם אוכל רק מנה אחת בכל יום, אין לאסור לאדם אחד לאכול ביום המחרת, כי על כל אכילה יש להקל.¹⁰

והשוה שו"ע יו"ד ריש סימן ק"ט דבזה אחר זה מותר אפילו לאדם אחד לאכול שלשתם. ואפילו לפי דברי הרמ"א שכתב להחמיר כדעה השניה שאין לאדם אחד לאכול את שלשתם, היינו דוקא לאכול כל שלשתם, אך לאכול רק ב' חתיכות - מותר. כמו אדם ששותה חלב היום מפרה זו, ולמחר - מפרה אחרת, ולמחר - מפרה שלישית, וכו' - אין אומרים שהלא בין מאה הפרות בודאי אחת מהן תהי' טריפה, והיאך אפשר לאדם אחד לשותות חלב מכל אלו הפרות, דמסתמא אמרינן - שכל שתיה (שלכל יום) לבדה שריא ואין מצרפים את כל השתיות הנפרדות אהדדי לאסור. [אך צ"ע בזמן הזה שהקאמפעיני"ז מערבים את כל החלב מכל מאה הפרות ביחד, וכשאני שותה כוס של חלב, אני שותה תערובת של חלב מכל מאה הפרות, ונמצא שיש שמה חצי שיעור (שאסור מן התורה, ואפילו הי' אסור מדרבנן- גם כן קשה) של חלב (האסור) שבא מפרה הטריפה. ואם היינו מבררים שאחוז הבהמות הטריפות הוא פחות מאשר אחת בששים, הי' שייך לומר שהחלב האסור בטל בסמ"ך. אך כמדומה לי שאין זה נכון. וזה צע"ג, היאך אנחנו ממשיכים לשתות חלב בהמות בזמן הזה, מאחר שמערבים את כל החלב שמכל הבהמות ביחד?]

צבי שכתר

כ"ה אדר הא' תש"ס

משמעות דברי תשובת הטוב טעם ודעת הנ"ל היא שהיות שרוב הארבע"ס אין בהם תולעת, אע"פ שאדם זה אוכל כמה מהם בסעודה אחת, דינו רק כמיעוט המצוי, ולא כמחזק בתולעת [אשר ההבדל שביניהם הוא, שבמיעוט המצוי היכא דאיכא שעת הדחק לבדוק, מותר לו לאכול בלי בדיקה, שהרי אין בדיקה זו אלא מדרבנן, משא"כ בהחזק, דאז הבדיקה מדינא, ומטעם ספק דאורייתא לחומרא, ולזה לא יועיל מה שיש שעת הדחק וטרחא גדולה, דספק דאורייתא לחומרא אפילו בשעה"ד] מפני שאין על שום מעשה אכילה רוב לאיסור. ועל פי פשוטו הי' נראה שאין לנהוג כן, אלא - הואיל ובסעודה אחת ובישיבה אחת הוא אוכל עשרה, אע"פ שאין שם אלא תולעת בפרי אחד מעשרים (5%), הרי זה כמחזק בתולעת, שהרי קיימת אפשרות של 50% שיאכל תולעת בישיבה זו.

צבי שכתר, עש"ק פ' בהעלותך תשס"ו

¹⁰ See C-68 for more on this position.

Ⓢ Document C-67

Determination of *miut hamatsui* – before or after washing?

Rav Belsky dictated the following to his *talmid*, R' Avi Neuhaus, in January 2006.

An issue that has been frequently discussed with regard to *tolaim* is whether or not examination to determine whether a group of vegetables have a *miut hamatsui* of *tolaim* should be before or after the washing of the vegetable.

Some contend that once a vegetable is determined to have more than 10% infestation before washing, the obligation (“*chiyuv*”) to conduct the *bedikah* is incumbent (“חל”) and can no longer be removed by washing even if it can be determined that the washing always lowers the level to below *miut hamatsui*.

Rav Belsky feels that this is not so because of 3 major considerations:

1. Washing is part of the ordinary and usual preparation of any food product grown in the natural environment. Only after the food is readied for use, can it be measured for infestation. The dirt that it brings in from the field in no way affects its halachic status.
2. Even if we were to concede that a *chiyuv bedikah* is obligatory upon the species and cannot be removed – what does the *chiyuv* require us to do? Nothing more than to remove the bugs. They can be removed by many methods that are suitable. One – inspection by hand and manual removal of each and every insect. Another is soaking it in soapy or chemical solution and draining off the infested waters. A third would be straining (סינון); see Y.D. 84:9. A fourth would be washing in a manner determined to be effective. Thus, a thorough washing which removes the bugs is a fulfillment of the *chiyuv bedikah* and the inspection afterwards is nothing more than a test to determine if the washing did its job properly. This reasoning would require the level of infestation after the washing to be much lower than 10% so that the washing may be considered a cleaning.
3. There is no such thing as a *chiyuv bedikah* on a vegetable. Only *issurim* such as *tevel* or *k'lai hakerem* can be “חל” on vegetables. *Chiyuvim* are only “חל” on people and the *chiyuv bedikah* is חל on the user who must first make a *bedikah* before eating the product if it is determined at that time to be infested (*miut hamatsui*). The obligation is חל when the person is ready to use the food, which in our case is after washing!

י. בעלסקי

C-101

© Document C-101 Raisins

בענין צמוקים

דבר ברור הוא שתמיד היה נהוג להתיר אכילת צמוקים (ריזינ"ז בלע"ז) מבלי לבדוקם, וטעם קולא זו מבואר היטב בט"ז ליו"ד (סי' פ"ד סק"ב), דאין הצמוקים מוחזקים בתולעים אלא רק שיש בזה מיעוט המצוי, והיות שאינו ברור שהתליעו במחובר ואדרבא, ע"פ רוב דבר ידוע הוא שהתליעו בתלוש, וממילא אינם אסורים אא"כ פירשו, נמצא שתמיד יש ס"ס להקל, ספק א' אולי אין כאן תולע בכלל (במה שאני אוכל) וספק ב' אפילו יש כאן תולע, אולי לא פירש, ומותר הוא. ועיי"ש בפרמ"ג על דברי הט"ז הנ"ל דאף דבעלמא יש דעות בראשונים שבכל ס"ס היכא דאפשר לברורי צריכים לברר, היינו דוקא בדאיכא לברורי בקל, אבל כאן א"א לבדוק הצמוקים בקל, ואדרבא אופן בדיקתם הוא לשרותם במים, ואח"כ לסנן המים דרך מפה, ואם כן נעשה, יתקלקלו כל הצמוקים, ומאחר שא"א לבדוקם מבלי לקלקלם, כל כה"ג מיקרי א"א לבדוקם ושפיר יש לסמוך על הס"ס להתיר לאכלם אפילו לכתחילה. ומש"כ החזו"א (ליו"ד סי' י"ד אות ה') אודות המילב"ן הנמצאים בצמוקים שדרכם לפרוש לגמרי מצבור הפרות וכו' דבר ברור הוא שהתולעים הקטנטנים אשר אנו דנים עליהם אינם המילב"ן שדיבר בהם החזו"א ותולעים דידן אינו נראה כלל שרכם לפרוש.

ישראל הלוי בילסקי ט"ו שבט תשע"א

ויש להדגיש דיותר ממיעוט המצוי ליכא לכו"ע ואין כאן אלא חיוב בדיקה, והרי א"א לבדוק מבלי להשחית הצמוקים לגמרי, ובאמת אין כאן אלא מיעוט שאינו מצוי ואין לאסור מה שהתירו כל הקדמונים הנ"ל

צבי שכטר

יום ג' לס' יתרו, י"ג שבט תשע"א

Meat

Tuesday August 18, 2020

כ"ה אב תש"פ

בענין היתר שחיטה

הרב מנחם דוב גנק

בענין היתר שחיטה יש לחקור אי הוי חלות מתיר וכמו בשאר מתירים כגון חליצה, שהשחיטה פועלת חלות היתר, או דלמא לא הוי חלות היתר אלא דהוא מדיני נבילה שבהמה שנשחטה ע"פ הלכות שחיטה לא שמה נבילה, ולכן מותרת, וכמו ניקור הגיד דכל שהוסרה הגיד ממילא הותר, וה"ה דע"י שנשחטה הבהמה ע"פ הלכות שחיטה ממילא הותרה אבל אין השחיטה פועלת חלות היתר.

והנה איתא במשנה (חולין דף יד.) השוחט בשבת שחיטתו כשרה, והקשו האחרונים דאמאי לא אמרי' אי עביד לא מהני, ובשו"ת רעק"א (סי' קכ"ט) ובמהרי"ט (ח"א סי' ס"ט) תירצו דכיון דגם אי הוה אמרינן דלא מהני עדיין היה עובר על איסור שבת, בכי האי גוונא לא אמרי' אי עביד לא מהני. ומקושייתם חזינן דס"ל דשחיטה הוי חלות היתר, דאל"כ לא שייך למימר אי עביד לא מהני. ועי' בחי' רעק"א (יו"ד ריש סי' י') שהקשה מהא דאסור לשחוט מסוכנת בסכין של ע"ז משום שנהנה מע"ז, ובזה לא יועיל תירוץ הנ"ל, דאם נימא באמת דהשחיטה פסולה נמצא שלא נהנה ולא עבר על שום איסור, והניח בצ"ע. עכ"פ חזינן דעת הגרעק"א דשייך אי עביד לא מהני בשחיטה, וע"כ דס"ל דהויא חלות מתיר. אולם אם נימא דאין בשחיטה חלות מתיר לכאן אין מקום לקושיא זו כלל.

והראוני בחי' הגר"ח על הש"ס החדש (חולין יד.) שכתב לתרץ קושיא זו, דאי עביד לא מהני שייך רק באיסורים התלויים בחלות מסוימת כגון אלמנה לכהן גדול, דעל ידי דאי עביד לא מהני לא חל הקידושין, אבל איסורים שאינם תלויים בחלות מסוימת לא שייך בהו אי עביד לא מהני, דמ"מ המעשה נעשה ולכן אין כל מניעה להיתר השחיטה שהוא תוצאה ממעשה השחיטה. ובאופן אחר תירץ הגר"ח דאף אם נימא דהשחיטה הוא ענין חלות ולא רק דמעשה השחיטה מתיר, מ"מ נראה דאי עביד לא מהני שייך רק בחלות הנעשה ע"י האדם, דכיון שהתורה אמרה שלא לעשותו הרי אין כח בידו לעשות חלות ע"י מעשהו נגד ציווי התורה, אבל בשחיטה גם אם חל איזה היתר שחיטה מ"מ אין האדם עושהו אלא דחל כן מכח מעשה השחיטה, ובזה דחל ע"י מעשה השחיטה לא שייך אי עביד לא מהני, עכ"ד [ועי' בחי' הגר"ח פ"ד מהל' יבום וחליצה ובקובץ הערות סי' ע"ו]. הרי שנסתפק הגר"ח בזה גופא אי היתר שחיטה אינו חלות כלל אלא תוצאה דממילא ממה שנשחט, או דהוי חלות ורק דאינה חלות הבאה ע"י האדם, ובחלות כגון זו לא אמרי' אי עביד לא מהני.

ונראה דפליגי בזה הש"ך והט"ז, דהנה עיין בר"ן על הרי"ף (חולין דף מ:): וז"ל, השוחט בהמת חברו לעבודת כוכבים לא מיתסרא בהנאה ומיהו איכא מאן דאמר דבאכילה אסורה וכו' שכל שיש בו סרך לעבודת כוכבים מיתסרא באכילה וליכא למימר לענין איסור אכילה אין אדם אוסר דבר שאינו שלו דהכא לאו איהו אוסר לה אלא דלא שרי לה והוה ליה כאילו לא נשחטה אלא שמתה מאליה, עכ"ל. ונחלקו האחרונים בהבנת דברי הר"ן שהט"ז (יו"ד סי' ד סק"ד) כתב דעיקר טעם איסור אכילה להר"ן משום דנסתלקה מעשה שחיטתו והוה כאילו לא עשה בה מידי. ועפ"ז כתב לתרץ קושיית הב"ח על הר"ן, דבגמ' מביא הא דשנים אוחזין בסכין אחד ושחט אחד לשם הרים דשחיטתו פסולה ומוכיח הגמ' מזה דאדם אוסר דבר שאינו שלו, ולפי הר"ן י"ל דשחיטתו פסולה תנן אבל לא אסור בהנאה. ותירץ הט"ז וז"ל, ואגב חורפיה לא עיין בזה, וזה לא שייך אלא ביחיד השוחט משא"כ בשנים אוחזין בסכין אע"פ שתאמר שאותו ששחט לשם פסול נסתלק מעשה שלו וכאילו לא היה כאן, מ"מ אין כאן נבילה שהרי יש

כאן השני ששחט לשם דבר כשר אלא ודאי שזה השוחט לשם הרים אוסר השחיטה וא"כ אדם אוסר דבר שאינו שלו, וזה פשוט, עכ"ל הט"ז. ולכאורה לפי הבנת הט"ז בדברי הר"ן דהשוחט לשם ע"ז אין השחיטה מכשיר משום דנסתלקה מעשה שחיטתו לא שייך אלא אם נימא דשחיטה היא חלות ובעינין שע"י השחיטה תחול חלות היתר, אבל אם נימא דכל שנשחטה מותרת משום דלא הוי נבילה א"כ איך שייך למימר דמסלקין מעשה שחיטתו.

אולם הש"ך בנקודת הכסף שם כתב וז"ל מה שכתב על הב"ח שלא עיין בזה, נהפוך הוא שהוא לא עיין במה שכתב הב"ח קודם לכן על דברי הר"ן וז"ל, ורצונו לומר דהוי כסתם שחיטת עובד כוכבים לעבודת כוכבים אף על גב דלא היה כוונתם לעבודת כוכבים אלא הוה ליה כמתה מאליה עכ"ל [הב"ח]. רצה לומר דודאי ליכא למימר דהוי כמתה מאליה וכדעת המחבר הזה, שהרי שחוטא לפניך, אלא הוי כשחטה עובד כוכבים דהוי נבילה משום דאין שחיטתו שחיטה והוי מתה מאליה, ואם כן קשה מאי פריך משנים אוחזין הא על כל פנים הוי כעובד כוכבים וישראל שאוחזין בסכין דפסולה, וכל זה ברור, עכ"ל. הרי שהש"ך הקשה על הט"ז דאיך יתכן לומר דהוי כמתה מאליה והרי שחוטא לפניך, ונראה שהש"ך הבין דלא בעינין חלות היתר אלא דע"י השחיטה מותרת ממילא. [ומ"מ משמעות דברי הר"ן מורים כהבנת הט"ז. ועי' בחידושי הרא"ה (חולין מא.). וז"ל, וכל שנאסר משום סרך ע"ז לעולם שחיטתו אסורה באכילה, וליכא למימר לענין איסור באכילה אין אדם אוסר דבר שאינו שלו משום דהכא לאו אמטו לתיה הוא דמיתסרא אלא שהוא כאילו לא נשחטה ומתה מאליה או כאילו שחטה במגרה דלא סגי דלא מיתסרא, ולא עוד אלא אפילו מה שישחוט ישראל זה מיכאן ואילך אפי' לשם דבר כשר, חוכך אני בזה להחמיר לאסור באכילה שדינו כמשומד לע"ז לענין שחיטה, מכיון שנאסרה מעולם שחיטתו מפני ענין ע"ז, עכ"ל.]

והנה המהרש"ל בים של שלמה (חולין פ"ב סימן י"ג) ס"ל דאע"ג דשחיטה א"צ כוונה אבל אם כוון שלא להתיר היא שחיטה פסולה, ועי' בפמ"ג (שפתי דעת יו"ד סי' ג'). ואם נימא דמהני כוונה להיפך בשחיטה חזינן דבשחיטה איכא חלות, דאי ליכא חלות אלא דבהמה שנשחטה כהלכתה מותרת משום דלא הוי נבילה, פשוט דלא מהני כוונה להיפך. [ובעיקר דברי הים של שלמה, יש מן האחרונים שכתבו דכוונתו היא רק שאם מכוון לנחור ועלתה בידו שחיטה כהלכתה במתעסק, הוי חסרון בכח גברא ולכן הוי שחיטה פסולה, ולא דמהני כוונתו שלא להתיר לפסול השחיטה, ולפ"ז אין ראייה מדבריו לנדו"ד.]

ויתכן דחלוק בזה שחיטת חולין משחיטת קדשים, דבשחיטת קדשים דצריך כוונה יש להסתפק אם שחט בלא כוונה אי הוי נבילה, עי' מש"כ בזה בגן שושנים ח"ב (בקונטרס חזון נחום סי' ל"ח), ואם נימא דהוי נבילה, אם כן י"ל דשחיטת קדשים הוי חלות משא"כ שחיטת חולין, ועי' באחיעזר (יו"ד סו"ס ד') שכתב כעין זה בביאור דברי הים של שלמה הנ"ל. וכבר דן בזה בס' דגל ראובן להג"ר ראובן כ"ץ (ח"א סי' ב') שהקשה דבשחיטת קדשים דצריך כוונה נימא דאי עביד לא מהני, וע"ש בס' ג' שהביא תשובת הגר"י מפונוביז' שכתב כתירוץ השני של הגר"ח הנ"ל, ושם ח"ב סי' ב' הביא תשובת הגר"א ווסרמן בזה, ע"ש.

והנה הרמב"ם (מ"ע קמ"ו) מנה שחיטה כמצות עשה, והשיג עליו הראב"ד במנין המצות וז"ל, א"א אין לו טעם, ואולי לאו הבא מכלל עשה עשה, ע"כ. וזכורני שפעם שוחחתי בענינים אלו עם הג"ר שמואל בירנבוים זצ"ל והעליתי דיש לבאר פלוגתת הרמב"ם והראב"ד בזה, ע"פ מה שייסד לנו מרן הגר"ד סולובייצ'ק זצ"ל דהרמב"ם במנין המצות שלו מונה לא רק מצוות שיש בעשייתן קיום אלא מונה ג"כ

ענייני התורה, וכמו שביאר הרמב"ם בסה"מ (מ"ע צ"ו) וז"ל ואני אזכור עתה הקדמה, ראוי שתזכור אותה בכל מה שנזכר ממני הטומאות. והיא כי זה שנמנה כל מין ומין מן הטומאות מצות עשה, אין ענינו שנהיה חייבין להטמא בטומאה ההיא ולא גם כן שנהיה אנחנו מוזהרין מהטמא בה ותהיה מצות לא תעשה. ואמנם היות התורה אומרת כי מי שיגע בזה המין נטמא או זה הדבר יטמא על תואר כך למי שנגע בו היא מצות עשה, כלומר שזה הדין שנצטוונו בו הוא מצות עשה והוא אמרנו שמי שנגע בכך על תואר כך נטמא ומי שהיה על ענין כך לא יטמא. וההטמא בעצמו רשות אם רצה יטמא ואם רצה לא יטמא, עכ"ל.

[וע"פ זה ביאר הגרי"ד בשם אביו הגר"מ זצ"ל שיטת הבה"ג שמנה מצוות דרבנן במנין תרי"ג, דאע"ג דודאי אין בעשייתן קיום מצוה מן התורה, אבל מ"מ הלומד מסכת מגילה מקיים מצוה דאורייתא של ת"ת, וא"כ גם מצוות דרבנן הווי ענין מענייני התורה, שהרי בתרי"ג מצוות נמנו לא רק מצות שיש בהם קיום אלא גם עניני התורה כגון דין שומר חנם וכו', והוא ביאור נפלא.]

ונראה דאף לשיטת הרמב"ם שחיטה נמי לא היא קיום מצוה, אלא חידוש שחידשה תורה שהשחיטה מתרת, ומ"מ מנאו הרמב"ם. אולם היינו דוקא אם נימא דשחיטה היא חלות מתיר, דאם נימא דהוי רק דין שכל שנשחטה לא הוי נבילה א"כ הוי בכלל מצות נבילה דכל שאינה נבילה מותרת, אבל אם נימא דאיכא חלות בשחיטה א"כ היא ענין ומצוה בפ"ע. והראב"ד י"ל דס"ל דאינה חלות היתר אלא מדיני נבילה שבהמה שנשחטה מותרת, ולכן אין למנותה אי לאו דאיכא איסור עשה. וכן ביאר מו"ר הגרי"ד זצ"ל דברכת השחיטה היא ברכה על החלות, ולא על מעשה השחיטה, ולכאורה י"ל כן רק אם שחיטה היא חלות מתיר [וע"ע מש"כ בענין ברכת השחיטה בספרי גן שושנים ח"ג סי' ס"א].

והנה כבר דנו האחרונים בהיתר בן פקועה אי הוי משום דהוולד עצמו נחשב כשחוט מחמת שחיטת אמו דחשיב כאחד מאבריה, או דהוא דין בפ"ע מקרא דכל בבהמה תאכלו דהוולד נותר בשחיטת אמו אף דלא חשיב הוולד עצמו כשחוט, עי' בס' אתון דאורייתא (כלל י"ד), ועי' מש"כ בזה בס' גן שושנים ח"א (שושנת העמקים סי' כ"א). ואם נימא דהוא היתר בפ"ע ואין נחשב הוולד כשחוט, צ"ל דהשחיטה היא חלות מתיר ולכן שייכת לוולד, דאל"כ פשוט דאין השחיטה שייכת לוולד כלל.

והנה איתא בגמ' (חולין דף יז.) בעי רבי ירמיה איברי בשר נחירה שהכניסו ישראל עמהן לארץ מהו וכו' תיקו, ע"ש. ורש"י פי', ודרוש וקבל שכר הוא, שצריכין אנו לעמוד על האמת ואע"פ שכבר עבר. אבל הרא"ש (סי' כ"ג) נחלק עליו, דמאי דהוה הוה, ולכן פי' דנפקא מינה כגון שרצו ב"ד לאסור דבר אחד כמו שאסרו גבינות העובדי כוכבים ושלקות וכיוצא בהן אם אסור מה שיש לו ממנו מאותו המין ביד ישראל, ע"ש. והעירני הרב אליהו קרקובסקי נ"י לדברי הצ"ח שם שכתב וז"ל, הא דבעי ר' ירמיה בעיא זו על ביאתן לארץ דלא שייכא רק אליבא דר' עקיבא [דס"ל שבמדבר הותר להם בשר נחירה], ולא בעי על אברי בשר נבילה שהיה להם מקודם מתן תורה אם נאסרו להם במתן תורה כשנאמר להם לא תאכלו נבילה, ובעיא זו שייכא אליבא דכ"ע. אלא על כרחך אין בזה ספק, וכשנצטוו באיסור נבילה אין חילוק בין נבילה שהיה להם מקודם שכבר היתה מותרת ובין נתנבלה אחר כך, ודלא כסברת הרא"ש שכתב דנפקא מינה בבעיא זו אם דבר המותר יכול להיות נאסר, וכו'. ולפי מה שכתבתי הרי זה דומה ממש ללא תאכלו נבילה שאין ספק שנאסר גם מה שהיה להם מקודם, אבל בעיא דר' ירמיה הוא משום שהרי בשר זה נחירתו עשה בו פעולה בשעת נחירה לטהרו מנבילה ולהכשירו באכילה להוציאו מאיסור

לאו של לא תאכלו נבילה, ועכשיו כשנצטוו על הזביחה הא ודאי שאי אפשר לחול איסור נבילה על מה שכבר נזהר במדבר ולכך נסתפק וכו', עכ"ל הצל"ח.

הרי דהקשה הצל"ח על פי' הרא"ש והוא מפרש דבעיא דהגמ' שייכת לבשר נחירה דוקא ולא לשאר איסורים החלים לאחר זמן מסויים, "שהרי בשר זה נחירתו עשה בו פעולה בשעת נחירה לטהרו מנבילה ולהכשירו באכילה", ולכן יש צד לומר דאין הבשר נאסר שוב כשיכנסו לארץ. ונראה דסברת הצל"ח הוא דאיכא חלות היתר ע"י הנחירה. וא"כ יש לבאר דזהו גופא הספק של הגמ', דשחיטה ודאי פועלת חלות היתר אבל בנחירה אולי אינה חלות היתר אלא היתר דממילא, וכיון שנכנסו לארץ ישראל ונתחייבו בשחיטה לא סגי בהיתר זו של הנחירה. ולכן פי' רש"י דמיבעי לן רק משום דרוש וקבל שכר, שאין נפק"מ אי נחירה פועלת חלות היתר דהא אין עוד היתר נחירה אלא היתר שחיטה ובזה לא מיבעיא לן דשחיטה פועלת חלות היתר.

ובשיטת הרא"ש נראה דס"ל דנחירה ודאי אינה פועלת חלות היתר, וא"כ בשר נחירה דמי לשאר איסורים שחלים לאחר זמן, דאין לחלק ביניהם משום דבשר נחירה יש לו מתיר, דכיון דאין בנחירה חלות היתר אין סברא דתשתרי הבשר משום הנחירה משנכנסו לא"י, דכיון דלא חל היתר על הבשר אלא דבשר שהונחרה היתה מותרת במדבר, סו"ס השתא שנכנסו לא"י הוי נבילה. [ובקו' הצל"ח אמאי לא מיבעי להגמ' מנבילה קודם מ"ת, עי' מש"כ ליישב בנובי"ת יו"ד סי' ס"ד]. אולם עדיין יש להסתפק אליבא דהרא"ש בשחיטה אי הויא חלות היתר או לא. [ולפ"ז אין צורך למש"כ בקה"י (חולין סי' ט') דהרא"ש ס"ל דבמדבר כמו שנחירה מותרת ה"ה דנבילה מותרת, ע"ש].

והנה מצינו בעגלה ערופה דעריפתה מטהרתה מידי נבילה, וכן בשעיר המשתלח דחייתה לצוק זו היא שחיטתה לענין אותו ואת בנו, וכתבו האחרונים דה"ה דמטהרת מידי נבילה, וכן במליקה מטהרת מידי נבילה, וע"כ דאיכא חלות דאל"כ אין כאן שחיטה כדין דנימא שטהורים ממילא, אבל יתכן שיש לחלק בזה בין טומאת נבילה לאיסור נבילה, דדוקא לגבי טומאה עריפתה מטהרתה וכו' אבל לגבי אכילתם כולהו הוי בכלל איסור נבילה, ועי' באחיעזר (יו"ד סי' ז') שכתב לבאר וז"ל, משום דבטומאה במותם אמר רחמנא וכל שנעשה דרך מתיר אינו מטמא אבל לטהר מידי נבילה בעינן זביחה והכשר סימנים דוקא ושום הכשר אחר ליכא להתיר באכילה, עכ"ל. ונראה דלגבי טומאת נבילה כל שלא חלה עליה שם נבילה ממילא הוי טהורה, ובזה סגי בכל הכשר בעלמא כגון דחייה לצוק למנוע חלות נבילה, אבל לגבי היתר אכילה לא סגי במאי דאינו נבילה אלא בעינן שחיטת סימנים בהכשר דוקא.

ועי' ברמב"ם פ"א מהל' שחיטה ה"ג וז"ל דגים וחגבים אינן צריכים שחיטה אלא אסיפתן היא המתרת אותן. הרי הוא אומר הצאן ובקר ישחט להם ומצא להם אם את כל דגי הים יאסף להם אסיפת דגים כשחיטת בקר וצאן. ובחגבים נאמר אוסף החסיל באסיפה לבדה. לפיכך אם מתו מאיליהן בתוך המים מותרין, ומותר לאכלן חיים, עכ"ל. ומרן הגרי"ד זצ"ל ביאר לשון הרמב"ם דס"ל דאסיפה בדגים הויא מתיר, וכך ביאר גם שיטת רס"ג שהביא הכס"מ (בהל' שחיטה שם) דלא מהניא אסיפה בדגים שמתו (וע"ע בספרי ברכת יצחק סו"פ בהעלתך). ולכאור' אם נימא דאיכא דין אסיפה בדגים צ"ל דהיא חלות מתיר דא"א לומר דהוי היתר דממילא שדג הנאסף מותר, דאין חילוק בין דג הנאסף לשאר דגים.

בענין חצי זית נבלה וחצי זית טריפה

רמב"ם הלכות מאכלות אסורות פרק ד הלכה יז

כל הנבלות מצטרפות זו עם זו, ונבלה מצטרפת עם טריפה, וכן כל בהמה וחיה הטמאים מצטרפין זה עם זה, אבל בשר נבילה עם בשר בהמה טמאה אין מצטרפין, כיצד הלוקח מנבלת השור ונבלת הצבי ונבלת התרנגול וקבץ מן הכל כזית בשר ואכלו לוקה, וכן אם קבץ חצי זית מנבלת בהמה טהורה וחצי זית מן הטרפה, או חצי זית מבשר נבלה וחצי זית מבשר מן החי מן הטהורה ואכלו לוקה, וכן בשר הגמל והחזיר והארנבת שקבץ מכולם כזית ואכלו לוקה, אבל אם צירף חצי זית מנבלת השור וחצי זית מבשר הגמל אינן מצטרפין וכן כל כיוצא בזה, וכן בהמה טמאה ועוף טמא או דג טמא אין בשר שניהן מצטרף, לפי שהן שני שמות, שהרי כל אחד מהן בלאו בפני עצמו כמו שביארנו, אבל כל העופות הטמאין מצטרפין כמו שמצטרפין כל בהמה וחיה הטמאין, זה הכלל כל שאיסורן בלאו אחד מצטרפין, בשני לאוין אין מצטרפין, חוץ מנבלה וטריפה הואיל והטריפה תחלת נבלה היא. +/השגת הראב"ד/ כל הנבלות וכו'. כתב הראב"ד ז"ל /א"א/ פלוגתא היא במעילה ורב ורב אסי הוא דאמרי הכי ולוי פליג עלייהו וברייתא מסייעא ללוי דמצטרפי, עכ"ל.

רמב"ם הלכות מאכלות אסורות פרק יד הלכה ה

כבר ביארנו שכל איסורין שבתורה אין מצטרפין זה עם זה לכזית, חוץ מבשר נבלה עם בשר טרפה ואיסורי נזיר שיתבארו במקומן, וחמשת מיני תבואה וקמחין שלהן והבציקות שלהן הכל מצטרפים לכזית בין לאיסור חמץ בפסח, בין לאיסור חדש מלפני העומר, בין לאיסורי מעשר שני ותרומות.

תוספות מסכת חולין דף לב עמוד ב

וליהשוב נמי דחזקיה - ואם תאמר אמאי לא פריך וליחשוב דזעירי דאמר (לעיל דף כ:): נשברה מפרקת ורוב בשר עמה נבלה וי"ל דאינה נבלה אלא אם כן נפסק נמי חוט השדרה והא תני לה דבנפסק חוט השדרה לחוד אסור אבל מחזקיה פריך שפיר דמשכחת ליה גיסטרא דנבלה אפילו חוט השדרה קיים כגון נעקרה צלע מכאן וצלע מכאן וחוט השדרה קיימת דקרי ליה רב גיסטרא באלו טרפות (לקמן נב.) אי נמי שעשאה גיסטרא למטה מבין הפרשות דלא מיטרפא בפסיקת חוט השדרה וא"ת אמאי קשיא ליה דניחשוב דחזקיה ודרכי אלעזר והא לקמן באלו טרפות (דף מב:): מפרש דלא חשיב בסג"ר ושב שמעתתא משום דאתיא בזה הכלל כל שאין כמוה חיה טרפה דטרפה היינו אסורה כמו אלו טרפות דאמר אלו אסורות קתני ויש לומר דלא משמע ליה לרבוויי נבלה מזה הכלל דקתני כל שאין כמוה חיה דמשמע הלשון דעכשיו היא חיה אלא שאין יכולה לחיות עוד משום טרפות וא"ת אמאי פריך וליחשוב דרכי אלעזר והא בהמה שנחתכו רגליה מן הארכובה ולמעלה אתי בזה הכלל דהיינו בסג"ר ואם כן שפיר שמעינן מיניה ניטל הירך וחלל שלה דאסורה ולא צריך למחשביה וי"ל דדלמא דמן הארכובה ולמעלה דאסורה היינו סמוך לצומת הגידים אבל למעלה ברחוק שרי וכן נשבר העצם דאמר בפרק בהמה המקשה (לקמן דף עו:): דהויא טרפה כשאין עור ובשר חופין את רובו שמא היינו בעצם שני

אבל בעצם שלישי המחובר לגוף לא מיטרפא שום שבירת העצם גרידא ומיהו בפ"ק (לעיל דף כא.) פ"ה ניטל הירך והבשר והעור חופין עד חצי הירך או שלישו היא טרפה.

מנחת חינוך מצוה עג אות א

(א) שלא לאכול טרפה. מצוה זו צריכה חיבור מיוחד עיין במס' חולין ור"מ פ"ד מהמ"א וה' שחיט' ויו"ד ה' טריפות ולא זו היא בבהמה חיה ועוף הטהורים ולא בטמאים ע"ש בר"מ פ"ד ובמ"מ ולח"מ ונכלל בזה כמה ענינים כמ"ש הרהמ"ח בשר קדשי קדשים חוץ לעזרה ובשר קדשים קלים שיצא חוץ לחומת ירושלים והוא בר"מ פי"א מה' מעה"ק ובשר הפסח שיצא חוץ לחבורה והוא בר"מ פ"ה מהק"פ ועל כל הנכללים דעת הר"מ דלוקין וכן דעת הרמב"ן ולא הוי לאו שבכללות כמ"ש הרהמ"ח בסוף המצוה וכ"כ תוספות מכות דף י"ח ע"א ד"ה ולילקי וע"ש בהגה"ה שמצוה לע' בתוספות יומא ל"ו ד"ה לאו דנבלה וכו' ושם כתבו דקדשים שיצאו וכן עובר שהוציא אבר אין לוקין דלענין זה הוי לאו שבכללות אין טרפה זה מפורש בפסוק לוקין ע"ש. והנה להאריך בזה אכ"מ עיין בסמ"ק להר"מ שהאריכו בזה. ויש כאן פרט א' דהיינו בשר מן החי דנוהג ג"כ בב"נ כמ"ש בר"מ פ"ט דמלכים ובכ"מ הניח שם בצריך עיון כיון דפוסק הר"מ דבמה"ח עוברים על לאו זה דטרפה אם כן מן התורה יהי' מוזהר ב"נ ע"ז הא אינו מוזהר על הטריפה והיא פלוגתא דר"י ורשב"ל והר"מ פסק כר"י א"כ למה יהי' מוזהר ב"נ ובלח"מ יישב ד' הר"מ והרהמ"ח דלא כ' כאן דב"נ מוזהר וגם במצוה תנ"ב לא כ' מזה ע"ש מוכח דסובר אין ב"נ מוזהר על במה"ח ויבואר שם אי"ה. וביומא שם בתוס' מבואר דיש מ"ע גבי טרפה להשליך לכלב היינו טרפה או יצא יד העובר אבל גבי קדשים שיצאו אסור להשליך לכלב אך טרפה מ"ע להשליך לכלב ומ"מ לא הוי טרפה לאו הנל"ע א"כ לפ"ז האוכל טרפה עובר בלאו ועשה וגם מצוה עליו בקו"ע להשליך לכלב ועיין בסוגי' דפסחים שיטת חזקי' ור"א והנה לא ראיתי למוני המצות שימנו מ"ע זו. וגם מבואר שם בנבלה דמצוה לגר וכו' ולא ראיתי ג"כ לשום א' ממוני המצות שימנו למ"ע בפ"ע. אך ראיתי בפיוט אתה הנחלת במוסף יום א' דשבועות מביא שם טרפה להשליך ונבלה למכור וכן ראיתי בסמ"ק להר"י מקורבל מביא מצוה זו גבי נבלה ליתן לגר וגבי טרפה לא הביא וצל"ע בזה. עכ"פ דעת התוס' דהוי מצות עשה אם כן עובר על לאו ועשה ומצוה עליו להשליך. וצריך עיון שלא דברו בזה ראשונים ואחרונים שתהי' מ"ע בפ"ע.

והנה לאו זה ככל הלאוין שבמאכ"א שא"א באכל שלכד"א או שנפסד מלאכול אדם. ולענין הדיני' המבוארים בר"מ המ"א. ונראה לפמ"ש"ל דיש סוברים דעובר בעשה ג"כ א"כ אף שלכד"א או נפסד ממ"א דגרע משלכד"א עיין במק"ח תמ"ב וח"ד סי' ק"ג מ"מ נהי דא"ע על לאו מ"מ יש איסור תורה דעובר על העשה דלכלב תשליכון דבזה לא כתיב אכילה ועובר בכ"ע וכה"ג במק"ח סי' הנ"ל לענין חמץ דעובר בעשה אף שלכד"א ע"ש ה"נ. ולענין אי מצוה עליו להשליך אפי' פחות מכזית או אם אכלו שיהיה עובר בעשה בפחות מכזית כבר ביארתי בח"ז דבכל מ"א אף דלא כתיב אכילה מ"מ צריך כזית דשיעורין הל"מ דצריך כזית ואין לכפול הדברים אם כן יש חילוק בין הנכללין בלאו זה כגון טרפה ובמה"ח ויוצא אבר דהם בכלל עשה א"כ אף שלכד"א עובר בעשה אבל בבשר קדשי' שיצאו חוץ למחיצה כמ"ש דאינו בכלל העשה כמ"ש התוס' דלעיל הם ככל איסורים של מ"א שהם בלאו לבד לענין שלכד"א ופשוט. ומבואר בר"מ פ"ד מהמ"א דכל דבר שהם משני שמות אין מצטרפין זע"ז כגון אכל ח"ז נבלה וח"ז טמאה

פטור ממלקות חוץ מנבלה וטרפה אף על פי שהם משני שמות מ"מ אם אכל ח"ז טרפה או במה"ח דהיא בכלל לאו זה וח"ז נבלה מצטרפין לכזית ולוקין. והטעם דטרפה תחלת נבלה ע"ש. היא מהש"ס דמעילה וד"ז דטרפה ונבלה מצטרפין לא ראיתי שם ואפשר הוא בספרא ואין הספר' ת"י. והנה לטעם שכתב דטרפה תחלת נבלה ל"ש בטרפה רק באברים מחמת מכה או במה"ח כיון דסופה למות אבל בעובר שהוציא ידו או בשר קדשים שיצא או בשר פסח דזהו גזה"כ והוי בכלל לאו זה אף דלא שייך הטעם מחמת טרפה דסופה למות אם כן אם אכל ח"ז בשר קדשים שיצא עם ח"ז נבלה נראה דאין מצטרפין דל"ש הטעם דטרפה תחלת נבלה היא וז"פ. ואם אכל חצי זית טרפה באברים וח"ז בשר קדשים ודאי מצטרף דזה משם א' עכ"פ והנה אף דכלל הוא דכ"ד שהוא משני שמות אין מצטרף מ"מ נבלה וטרפה מצטרף וה"ל כמו מש"א א"כ אפשר לענין איסורים מבטלין זא"ז הו"ל ג"כ מש"א ועיין יו"ד בפמ"ג בפתיחה לה' טרפות הביאו בשם הב"ח דנ"מ בין נבלה וטרפה לענין איסורין מבטלין דה"ל משני שמות ע"ש מה שפלפלו בדבריו ולפמ"ש אפשר דה"ל ש"א כיון דטרפה כו' כמו כאן ואי"ה אשנה פרק זה ומ"ש הרהמ"ח דע"ב טריפות עם א' שיתר בעוף ער"מ פ"י מה"ש כתב דע' טרפות ויתר בעוף שני טריפות ויש טרפות בעוף כגון טחול וע"ש בכ"מ ויש טרפות שמחולקים הפוסקים אם הוא נבלה או טרפה ומ"ש הרהמ"ח בה' ריאה צריך חיבור מיוחד. ולענין תשובה ופסול לעדות הוא ככל הלאוין שיב"מ שלוקין ונוהג בכל האישים חוץ מחש"ו אך אסור להאכילם בידיים וכבר מבוארים ענינים אלו בחיבור זה ואין צריך לכפול וגם אם טרפה מתה אי חל איסור נבלה על טרפה לחייב שני מלקיות אכ"מ:

Kashering

Wednesday August 19, 2020

כ"ט אב תש"פ

משנה ברורה סי' תנב ס"ק לא - וכלי שפיו צר שא"א לשפשפו בפנים או שיש לה קנים [שקורין רערי"ן] אסור בהגעלה:

שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תנא סעיף ד - ונוהגין כסברא ראשונה בכל דבר שדינו בליבון, אבל דבר שדינו בהגעלה, רק שיש בו סדקים או שמחמירין ללבנו, סגי בליבון קל כזה.

משנה ברורה סימן תנא ס"ק לג - רק שיש בו סדקים - ר"ל ומבואר לעיל דצריך ליבון באותו המקום דהיינו שישים שם גחלים בוערות די שישהה אותם שם עד שקש נשרף עליו מבחוץ שבזה השיעור בודאי נשרף כל ממשות האיסור שימצא בעומק הסדקים והגומות:

ט"ז יורה דעה סימן קלח ס"ק יד - ואין מחייבין אותו ללקט החרצנים. - בב"י בשם רבינו שמשון מסיים בזה דאין זה מבטל איסור לכתחלה שלא נתכוין לבטל עכ"ל ואין קושיא מזה על מה שכתבתי בסימן קל"ז סעיף ב' דהיכא דאפשר בענין אחר הוה כמבטל איסור לכתחלה דהכא נמי כמו א"א בענין אחר דאחר שכבד אותו כראוי לא הטריחוהו עוד לחפש אחר החרצנים שאינם בעין לפנינו דכל מה שהוא בעין אזיל ליה על ידי הכבוד:

שו"ת אגרות משה יורה דעה חלק א סימן ס

בדבר מה שרוצה כתר"ה לידע דעתי העניה בפעקטארי שעושין גליצירין מחלב אסור ורוצים להכשיר את המכונות ואת הצינורות כדי לעשות אח"כ גליצירין משומן כשר ודרכם תמיד לנקות בזיעת מים של ר"מ מעלות בשביל שלא יתקלקלו האחרונים ומדקדקים שלא ישאר אפילו משהו וכשיכשירו כדי לעשות אח"כ משומן כשר יכולים לנקות ע"י חום שיותר גדול אף עד תק"נ מעלות וכל תשמישם היה רק ע"י חום של ק"ע מעלות, הנה אם היה זה ע"י מים מרותחין לא היה בזה שום חסרון דכיון שמקפידים לנקות ברותחין מצד עצם המלאכה שלא יתקלקל יש לסמוך שניקו היטב אף אם יש שם מקומות שא"א לעיין שם ולראות אם הם מנוקים כדין. ויש להצריך שיהיו רותחין להעלות רתיחות אף שהשתמשו בהם רק בחום של יד סולדת שהוא רק בק"ע מעלות דהא כן נוהגין לכתחלה שכל דבר שהשתמשו בו בחמין להגעילו ברותחין, אף שמעצם הדין סגי כפי דרך תשמישן.

ומה שראה כתר"ה שמבחוץ ניכר שומן החלב סביבם, הנה ההגעלה להפליט הבלוע שבפנים לא נגרע מזה ונשאר רק שיבליע אח"כ מהשומן שבחוץ וזה יש לשער שאם הוא פחות מששים נגד שומן הכשר שיתבשל שם אחר ההכשר יהיה מותר. אבל הוא רק באם אי אפשר לנקות מה שבחוץ אבל לכתחלה צריך לנקות כל האפשרי שלא יהיה כלום מבחוץ משום שיש חולקין על הרשב"א שפסק המחבר בסוף סימן צ"ט שמתיר בנבלע איסור מועט בכלי שדרכו להשתמש בו בשפע היתר עיין בט"ז שם ובטור סימן קכ"ב. אבל באי אפשר יש להתיר דמסתבר שגם הטור יודה דבמכונות אין שייך למיגזר כלל שמא ישתמשו בו במעט דבשביל מועט לא יעסקו כלל כידוע. וגם בדיעבד הא יש להורות כהמחבר שגם הרמ"א לא השיג עליו.

שו"ת אגרות משה יורה דעה חלק ב סימן מא

ואם המרגרינא הוא של ישראל שהוא אסור לעשות בכלי העכו"ם אף שאינם בני יומן אסור להעמיד שם משגיח בלא הגעלה אף לרוב הפוסקים שליכא איסור על מה שנתבשל דהא אסור מצד לפנ"ע לגרום לו

שיעשה איסור בשול בכלים שאינם בני יומן האסורים ולהרשב"א הא יהיה גם אסורה המרגרינא מדין קנס דהרי נעשו רק לישראל שיקנו ממנו. ואף בהמרגרינא של עכו"ם שבארתי שאם הוא המציא לעשות המרגרינא הכשרה שכשר אף בלא הגעלה אם אינם בני יומן ונקנחו היטב שליכא בעין, מ"מ מכוער הדבר להשגיח בלא הגעלה. אבל עכ"פ יש לסמוך על ההגעלה שעושין בשביל מנקרותא לטובת הרוותחים ומאימת עונש המלכות אם גם הם עושין ברוותחין.

ט"ז יורה דעה סימן קכא ס"ק ז

ואם כן לא יפה עושים אותן הולכי דרכים שלוקחים שפוד של עובד כוכבים ומלבנין החלק העליון שצולין בו ולא יותר אלא דבדיעבד ודאי אין לאסור אם לא ליבן רק המקצת מידי דהוה אידות הכלים דכשר בדיעבד אם לא הגעילם כמו שכתב רמ"א בהלכות פסח ואפילו לכתחלה נראה דאם מלבן השפוד חלק גדול גם במקום שלא הגיע שם האיסור אף שלא ליבן כל השפוד כולו סגי כיון שמקום שלא הוכשר הוא מרחק רב ממקום הצלייה כן נראה לי:

Ⓢ Document M-5

Master list of temperatures

January 2008

The following is the policy of the Ⓢ regarding temperature levels:

Minimum required to maintain *bishul* or *pas yisroel*

176° F

Source—A-112

- Applications
- A Jew modified the flame in an oven to avert a problem of *bishul akum* or *pas paltar* and that flame was subsequently extinguished and relit by a non-Jew. The food cooked in the oven after the fire was relit, is only *bishul* or *pas yisroel* if the oven chamber was at least 176° F during the entire time the flame was off.
 - A Jew modified the flame in a boiler to avert a problem of *bishul akum* and, sometime later, the company turned off the boiler for 8 hours in order to service it. If the boiler maintained a minimum temperature of 176° F during the hours that it was off, a non-Jew may relight the boiler and the food will still be considered *bishul Yisroel*.

Hag'alah* and *pegimah

212° F

Sources—K-1, 2, 3, 93,
177, 253 &

M-2:21ff

- Applications
- Equipment which requires *hag'alah* must be *kashered* in water which is at least 212° F even if the non-kosher food cooked in the equipment never reached that temperature.
 - Non-kosher oil was heated to 350° F in a deep fryer. The deep fryer can be *kashered* with water which is 212° F even though the oil was hotter than that.
 - The temperature of the water must be 212° F and it is irrelevant if the water is boiling or not. Therefore:
 - *Hag'alah* can be done with water which is 212° F even if the water isn't "boiling" because it is under pressure.
 - *Hag'alah* cannot be done with water which is less than 212° F even if the water is "boiling" because it is in a vacuum.

- *Hag'alah* cannot be done with liquids (e.g. alcohol) which are less than 212° F but are “boiling” because their boiling point is less than that of water.
- All of the aforementioned rules also apply to one who is being *pogem* equipment in anticipation of *kashering* it before it is *aino ben yomo*.
- There are limited situations where *hag'alah* and *pegimah* may be done at lower temperatures but only after the situation is evaluated by a *kashering* expert and weighed by the Rabbinic Coordinator.

Minimum baking temperature 200° F
which demands *libun gamur*

Sources—K-182 & 313

- Application
- A dryer which processes non-kosher breakfast cereal at less than 200° F may be *kashered* with *libun kal* (or *hag'alah*) even though the cereal is dry, and the flame is very close to the drying chamber.
 - There are limited cases where *libun gamur* is not necessary even if the temperature is somewhat higher than 200°. Such situations require a specific ruling from Rav Belsky or Rav Schachter.

***Libun gamur* for a thin item 900° F**
or if applied for an extended amount of time

Sources—K-118 & 285

- Applications
- A thin belt which comes in direct contact with non-kosher pastries in the oven can be *kashered* by heating the belt to 900° F for a few seconds (using the procedure outlined in © K-285 to prevent it from buckling).
 - A baking pan or frying pan which was used to bake or fry a non-kosher item can be *kashered* by allowing them to go through an oven's entire self-clean cycle since the pans will be heated to 900° F for many hours.
 - A pizza oven was used to bake non-kosher food which came in direct contact with the floor of the oven. Momentarily heating the oven to 900° F is insufficient to *kasher* it. That method was only permitted for thin items.

Libun kal performed without a direct flame— Temperature of the <u>equipment</u> itself as opposed to the <u>air</u> in the equipment	1 hour at
	550° F or
	1½ hours at
	450° F or
	2 hours at
	375° F
	Sources—K-203 & 255

- Applications
- Non-kosher bread was baked in an oven on pans. After the oven is cleaned, the chamber (as opposed to the pans) can be *kashered* by heating it until the walls, floor and ceiling of the oven reach 550° F and then this temperature must be maintained for one hour. Alternatively, the walls etc. can be heated to 450° F for 1½ hours or to 375° F for 2 hours.
 - A spray dryer can be *kashered* by heating its walls to 550° F and maintaining that temperature for 1 hour, to 450° F and maintaining that temperature for 1½ hours or to 375° F and maintaining that temperature for 2 hours. Special care must be taken to ensure that even the coldest portions of the spray dryer reach the required temperature.
 - In many of the above cases, the equipment’s temperature measuring device will measure the temperature of the air in the chamber. This temperature should be ignored because *libun kal* requires that the equipment reach the required temperature.
 - *Mishnah Berurah* 451:33 notes that *libun kal* can remove residual *issur* left in the cracks and crevices of a utensil. That *libun kal* requires a direct flame as described below; *libun kal* without a flame at the temperature described above would not be effective.

Libun kal performed with a direct flame	160° F
	on the backside of the equipment
	Source—K-203

- Applications
- A stainless steel worktable/counter was used for hot non-kosher meat. The counter can be *kashered* by slowly passing a blowtorch over every inch of the top of the counter until the entire underside of the counter reaches 160° F (i.e. *yad soledes bo*).
 - The same procedure can be followed for a drum dryer heated by steam (as opposed to one heated by a flame or electric element which would require *libun gamur*).

***Yad soledes bo*—minimum**

120° F

Sources—K-185 & X-1:17

- Application
- Non-kosher patties come out of the oven and get transferred onto a series of belts. Those belts which come in contact with patties which are hotter than 120° F must be *kashered* before they are used for kosher products. Those belts which come in contact with patties which are cooler than 120° F do not have to be *kashered*.
 - A heat exchanger is used to keep warm non-kosher products from getting too hot. If the products never get hotter than 120° F and all remnants of the non-kosher product have been removed, the heat exchanger can be used for kosher products without *hag'alah*.
 - A non-Jew curdles cheese in a temperature-controlled vat and produced whey as a byproduct. If the vats get hotter than 120° F, the whey is forbidden because it has absorbed taste from the *gevinas akum*. Otherwise, the whey is kosher.
 - On *Shabbos*, one may place a cold liquid next to the fire if it is impossible for the liquid to become heated to above 120° F even if left there the entire *Shabbos*.
 - There are limited cases where one may consider *yad soledes bo* to be 125° F after consulting with Rav Belsky or Rav Schachter.

***Yad soledes bo*—maximum**

165° F

Source—K-169, 217:2,
M-1:31ff & M-2:21ff

- Applications
- Cold *stam yayin*, milk, or *chametz* was *kovush* in a tank for 24 hours. The tank can be *kashered* via *irui kli rishon* using water which is at least 165° F.
 - Liquids which were heated to 165° F are considered fully cooked as relates to *bishul* on *Shabbos*.¹¹

For wine or grape juice to be considered *mevushal*

175° F

Sources—A-18 & 128

- Application
- Wine or grape juice cannot become forbidden as *stam yayin* after it was pasteurized to 175° F.

Rav Belsky Rav Schachter read and signed this

¹¹ See *Iggeros Moshe* O.C. IV: 74:1 (in the *bishul* section) based on *Gra*”z 318:9; also see *Shulchan Aruch* 318:4 and *Shemiras Shabbos K'hilchaso* Chapter 1 footnote 15.

L-3 When Is Kashering Necessary?

Equipment which was used to produce non-kosher food must be kashered before producing kosher food. Sometimes it is very easy to determine that kashering is necessary. For example, if a product which contains *issur* which is not *batel b'shishim* was cooked in a *kli* the *kli* must be kashered. On the other hand, in general, if the *issur* is *batel b'shishim* in the product the food will be *mutar* and the equipment does not have to be kashered.

What if the non-kosher ingredient is *batel b'shishim*, but it falls into the category of *issurim* that are not *batel*? Are the *keilim* affected in such situations to the extent that kashering is necessary? This will vary from situation to situation.

1. ***Davar Ha-ma'mid***: A company produces kosher and non-kosher yogurt. The non-kosher yogurt contains gelatin which is *batel b'shishim*; however, since it changes the consistency of the yogurt it is considered a *davar ha'mamid*. The yogurt is obviously not *mutar b'achilah* but the *kailim* do not require *kashering* (See Document K-296).
2. ***Chazusa Milsa***: A beverage company pasteurizes drinks that are colored with carmine. Although the amount of carmine that is used is *batel b'shishim*, nevertheless the beverage is *asur* because the carmine changes the color of the product, *chazusa milsa*. However, the equipment used to pasteurize the drinks does not have to be kashered (Document I-4).
3. ***Milsa D'avida L'tamah***: A company produces a tomato sauce with spices from *Eretz Yisroel* which are *tevel*. Even though these spices are less than 1% of the ingredients in the sauce (*batel b'shishim*) since the spices give a distinct flavor to the sauce, the sauce is *asur* and the equipment must be kashered before producing kosher food (Document K-371).

The reason for this distinction is because the *halacha* of kashering *kailim* is based upon the principle of *ta'am k'ikar*. Therefore, if there is *ta'am* of *issur* in the final product (as in *Milsa D'avida L'tamah*) the *kli* requires kashering. If there is no *ta'am* of *issur* in the product (as in an *issur* that is *davar ha-ma'mid* or gives color) the *kli* does not have to be kashered.

The Kashering Primer

Rabbi Eli Gersten

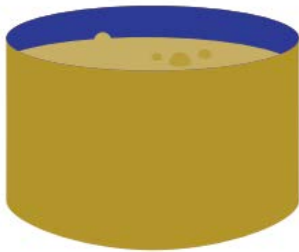
One of the most daunting preparations we make for Passover is kashering, a process to prepare chametz utensils for Passover use. As with all areas of halachah, those who are unsure of how to apply the rules of kashering to their situation should consult an Orthodox rabbi.

The Torah (Bemidbar 31:23) requires kashering utensils acquired from a non-Jew, as they are presumed to have been used with non-kosher (and will have absorbed non-kosher flavor). Since chametz on Passover is also forbidden, the Talmud applies the laws of kashering to chametz as well. There are four basic methods of kashering. The prescribed method depends on the utensil and how it was used.



LIBUN Gamur (Burning)

Utensils used directly in the fire (e.g. BBQ grate), must be kashered by placing them into fire. This process has the effect of burning away any absorbed taste. To qualify as a complete libun, metal must be heated until it glows. A self-clean cycle of an oven (approx. 850° F) also qualifies as libun. There is no need to wait 24 hours before libun, though it is advised. There is no need to scrub the utensil before performing libun, since the fire will burn off residue, but some cleaning is advised.



HAGALAH (Boiling)

Utensils that were used to cook non-kosher liquid can be kashered with hagalah (boiling in water). To prepare the utensil for hagalah, the utensil must be thoroughly cleaned. Only utensils that can be scrubbed clean should be kashered. Items that have narrow cracks, crevices, deep scratches or other areas that cannot be cleaned, cannot be kashered for Passover. The following, for exple, cannot be kashered for Passover: pots with rolled lips, bottles with narrow necks, filters, colanders, knives (or other utensils) where food can get trapped between the blade and handle. After cleaning, the utensils should then be left idle for 24 hours. To kasher, every part of the utensil must make contact with boiling water. This process can be done in parts. For exple, a large spoon can be immersed into a pot of boiling water for 10 seconds, turned over and then the remainder immersed. When the utensil is removed from the boiling water, it should be rinsed off in cold water. While strictly speaking these utensils may be kashered in a clean non-Passover pot that was not used for 24 hours, the minhag, however, is to kasher the pot first, by boiling water in the pot and discarding.



IRUY KLI RISHON (Poured boiling water)

If the utensil only came in contact with hot liquid being poured on it (iruy), it can be kashered in the same manner. If the utensil came in contact with hot chametz solids, then one should kasher by pouring boiling water accompanied by an even melubenet, a heated stone. For exple, if hot pasta fell into a sink, stones should be heated on the stove, and moved around the surface of the sink while boiling water is poured over them. In this way, the water will remain boiling on the surface of the sink. The stones may need to be reheated several times, since they cool down quickly. In all other aspects the process is identical to hagalah.



LIBUN KAL (Light burning)

In certain cases, libun kal is sufficient. This can be accomplished by heating in an oven at 550° F for one hour. This method of kashering can be used in place of hagalah. It is also used when the need for libun is only an added stringency.

Not every material can be kashered. Ceric, such as china, and enel coated pots cannot be kashered. It is the custom of Ashkenazim not to kasher glass as well. Some poskim do not permit kashering plastic or other synthetic materials for Passover; however, the opinion of the OU rabbanim is that it may be kashered, if there is a need. Ask your rabbi for guidance. Composite stone (e.g. quartz counters) which is made mostly of stone, but is held together with resin, can be kashered. As a rule, materials such as metal, wood, stone, natural rubber and fabric can be kashered.

Kashering Checklist

LIBUN GAMUR

- Surface must be heated to a dry temperature of approximately 850° (i.e. self-clean oven) or until it begins to glow.

HAGALAH

- Surface should be completely cleaned with hot water and unused for 24 hours.
- Surface should be completely clean and dry.
- The utensil should be completely submerged in a pot of boiling water.
- Cold water should be poured over surface.

IRUY KLI RISHON

- Surface should be completely cleaned with hot water and unused for 24 hours.
- Surface should be completely clean and dry.
- Boiling water should be poured directly over all surfaces followed by cold water poured over the entire surface.

LIBUN KAL

- Surface should be completely cleaned with hot water and unused for 24 hours.
- Surface should be completely clean and dry.
- Surface should be heated to a dry temperature of 550° F (i.e. oven) for a minimum of one hour.

SOME HELPFUL TIPS:

It is recommended that one not wait until erev yom tov to run the self-cleaning cycle to kasher their oven, as this is known to be hard on the oven and repairs may be required.

Some newer self-cleaning ovens employ Aqualift technology that cleans at low heat; they should be considered like non-self-cleaning ovens.

Please note that kashering may discolor oven racks and stovetop burners. If racks have rubber wheels, the wheels may melt. Replacement racks for Pesach should be ordered well in advance.

Cheese

Thursday August 20, 2020

א' ר"ח אלול תש"פ

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מאכלי עובדי כוכבים סימן קטו

סעיף א

חלב שחלבו עובד כוכבים א ואין ישראל רואהו, אסור, שמא עירב בו חלב טמא. היה חולב בביתו וישראל יושב מבחוץ, אם ידוע שאין לו דבר טמא בעדרו, מותר, אפילו אין הישראל יכול לראותו בשעה שהוא חולב. היה לו דבר טמא בעדרו, והישראל יושב מבחוץ והעובד כוכבים חולב לצורך ישראל, אפילו אינו יכול לראותו כשהוא יושב, אם יכול לראותו כשהוא עומד, מותר, שירא שמא יעמוד ויראהו, והוא שיודע שחלב טמא אסור לישראל. הגה: ולכתחלה צריך להיות הישראל בתחלת החליבה ויראה בכלי שלא יהיה בכלי שחולבין בו דבר טמא (א"ו הארוך כלל מ"ה). ונהגו להחמיר שלא יחלוב בכלי שדרכו של עובד כוכבים לחלוב בו, שמא נשאר בו צחצוחי חלב של עובד כוכבים (שם). מיהו בדיעבד אין לחוש לכלל זה. ושפחות שחולבות הבהמות בבית ישראל או בדיר שלהם, כל מקום שאין בית עובד כוכבים מפסיק ואין לחוש לדבר טמא, מותר אפילו לכתחלה להניח אותן לחלוב, אף על פי שאין שם ישראל כלל, דמאחר שהוא בבית ישראל או בשכונתו אין לחוש לדבר טמא (ש"ד סימן פ"ב בשם ר"ת ומהרא"י שם). אבל אם בית עובדי כוכבים מפסיק, צריך להיות ישראל שם, כאילו חולבות בבית עובד כוכבים (או"ה שם). ואפילו ישראל קטן או קטנה מועילים, דהעובד כוכבים מרתת לפנייהם (ג"ז שם). ואם חלבו עובד כוכבים מקצת בהמות ולא היה שם ישראל, ואחר כך בא ישראל אל האחרים, עכשיו בזמן הזה שאין חלב דבר טמא מצוי כלל, מותר. (הגהות ש"ד). מיהו אם לא בא שם הישראל עד אחר שנחלבו כולם, הוי י' כחלב שחלבו עובד כוכבים דאסור אף על פי שאין דבר טמא בעדרו (ב"י בשם הר"ף ובשם סמ"ק). חלב של עובדי כוכבים יד אוסרים כלים טו שנתבשלו בהם כשאר איסור, אף על פי שאינו רק ספק שמא עירב בה דבר טמא. וכן גבינותיהם, (תשובת הרשב"א סימן קמ"ג ובארוך), יא אבל לא חמאה שלהם, טז אפילו במקום שנהגו בה איסור אינה אוסרת הכלים שנתבשלה בה ולא תערובת שלה, <ח> שאם נתערבה בהיתר, הכל שרי (בערוך) כדלעיל גבי פת של עובדי כוכבים. ועיין לעיל סימן קי"ב (תשובו' מהרי"ל ל"ח / ל"ה / ואו"ה שם). חלב של עובדי כוכבים שנאסרה, אינו מועיל אם יעשו אח"כ גבינות או חמאה ממנה, אלא נשארת באיסורה וכל מה שנעשה ממנה אסור (מרדכי פא"מ ואגודה שם ותשובת מהר"ם סי' רי"ו ואו"ה ורשב"א וב"י ונ"ל שכ"ד הרמב"ם ודלא כהר' המגיד).

סעיף ב

גבינות העובדי כוכבים, אסרום מפני שמעמידים אותם בעור קיבת שחיטתם שהיא נבלה. ואפילו העמידוהו בעשבים, אסורה. הגה: וכן המנהג, ואין לפרוץ גדר (ב"י), אם לא במקום שנהגו בהם היתר מקדמונים. ואם הישראל רואה עשיית הגבינות והחליבה, מותר (אגור פ' שואל). וכן המנהג פשוט בכל מדינות אלו. ואם ראה עשיית הגבינות ולא ראה החליבה, יש להתיר בדיעבד, כי אין לחוש שמא עירב בו דבר טמא כד מאחר שעשה גבינות מן החלב, כי דבר טמא אינו עומד, ובודאי לא עירב בו העובד כוכבים כה מאחר שדעתו לעשות גבינות (הגהות אשיר"י פא"מ ובארוך). ומכל מקום אסור לאכול החלב כך (שם).

ש"ך יורה דעה סימן קטו ס"ק כ

ואם הישראל כו' - זהו ע"פ מ"ש בד"מ ובת"ח כלל פ"א וז"ל כתב המרדכי פכ"ה דאפילו אם ישראל רואה החליבה והעובד כוכבים עשאה גבינות אפ"ה אין נוהגים ללוקחן מן העובד כוכבים אבל באגודה פ' שואל כ' וז"ל אדם קונה סכום גבינות והעובד כוכבים מתקנם בשבת וישראל רואה ושומר ואינו מדבר וכבר נהגו כדברי האגודה עכ"ל אבל באמת נלפע"ד דהאגודה לא פליג אהמרדכי דהאגודה לא מיירי התם אלא לענין איסור שבת ולכך כתב דין זה במס' שבת פרק שואל ולא בעבודת כוכבי' פא"מ גבי גבינות העובד כוכבי' אלא ודאי לא מיירי מדין איסור גבינות העובד כוכבים ואפשר דבאמת הגבינות אסורות משום גבינות העובד כוכבים אלא דמשום שבת מותרים ונ"מ דמותר לקנות סכום הגבינות כך בשבת ולמכרם אח"כ לעובד כוכבים או אפשר דמיירי במקומות הנוהגים היתר בגבינות עובדי כוכבים ע"פ ר"ת שהביא דבריו בפא"מ והא דכתב וישראל רואה ושומר היינו ששומר שלא יעשה לו שום זיוף בגבינות או בהא דהאגודה שאני שהישראל קנה מתחלה הגבינות והרי הם שלו ואין כאן משום גבינות העובד כוכבים וכמ"ש לקמן אבל ודאי אין לחלק בין ראה הישראל עשיית הגבינות או לא כיון שאסרו חכמים גבינות העובד כוכבים כל הגבינות אסרו דהא אפילו העמידוה בעשבים אסרו משום לא פלוג א"כ ה"ה ראה שעשאן העובד כוכבים והיינו דבמתניתין פא"מ תנן סתמא גבינות העובד כוכבים אסורין וגבי חלב העובד כוכבים תנן התם חלב שחלבו עובד כוכבים ואין ישראל רואהו אסור ואם ישראל רואהו מותר אלמא דבגבינות אין חילוק בין ראה עשיית הגבינות או לא וכן כל הפוסקים כתבו סתמא ולא חלקו בגבינות כמו שחילקו בחלב העובד כוכבים אלא ודאי גבינות העובד כוכבים בכל ענין אסורים וכן הוא בתשובת מיימוני המ"א סימן ח' מתשובת רבי' שמשון ב"א וז"ל ומעולם לא ראיתי ליקח גבינות העובד כוכבים אפילו ראה החלב משחלבו עובד כוכבים עד שעשה ממנו שאין לחוש לאיסור כו' עכ"ל וכן הוא בתשו' מהר"מ מרוטנבורג סימן שע"ד בגבינה שהעמיד עובד כוכבים במעמד ישראל דבעי דליעבד ישראל מעשה שישים ישראל הקיבה לתוך החלב ואם עובד כוכבים משים נ"ל אף על פי שישראל עומד על גבו ואפילו הקיבה כשירה אסורה ומ"ש הגה"א ואו"ה (ותשובת מהר"מ סימן רי"ז בשם ר"ת) דהיכא דידוע דדעת העובד כוכבים להקפיא אפילו לא היה בתחלת החליבה שרי התם לא מיירי אלא מדין חלב שחלבו עובד כוכבים ואין ישראל רואהו וקאמרי דלא אסור משום תערובות חלב טמא כיון דדעת העובד כוכבים להקפיא לעשות ממנו הגבינות אם כן למה יערב חלב טמא שהרי אינו עומד הלכך מותר החלב והיינו שיעשה הישראל הגבינות וכן הוא באו"ה כלל מ"ד דין ה' להדיא והיינו דכתב דין זה בכלל מ"ה גבי איסור חלב שחלבו עובד כוכבים ולא כתבו בכלל מ"ו גבי איסור גבינות העובד כוכבים אלא ודאי כדפי' וכן בתשובת מהר"מ ובהג"א שם משמע דלא שרי אלא כשהישראל עשאה אחר כך ומה שנתפשט המנהג שלוקחין גבינות מהשוואגין אף על פי שעושין אותן העובדי כוכבים היינו משום שנהגו לשכור הבהמות וא"כ הגבינות של ישראל הם ולא מצינו שום איסור בשום מקום בגבינות של ישראל שעשאן עובד כוכבים דעל גבינות העובד כוכבים גזרו ולא על גבינות ישראל שעשאן עובד כוכבים וכן נוהגין ג"כ שהעובד כוכבים בבית ישראל עושים גבינות הישראל וה"ה כשאין שוכרין הבהמות וקונין סכום גבינות ממנו אם כן הגבינות הם בשעת עשייתן של ישראל אבל אם העובד כוכבים עושה הגבינות לעצמו אף על פי שהיה שם ישראל מתחלה ועד סוף אסור משום גבינות העובד כוכבים כל דלא עביד ביה ישראל

מעשה

וכדאמרינן:

ערוך השולחן יורה דעה סימן קטו סעיף טז

אמנם לדינא אין נ"מ כלל שהרי אפילו אם ברור הוא שמעמידין בדבר היתר אסור כמ"ש הרמב"ם שכן הורו מקצת גאונים מפני חשש העמדה בדבר אסור ואפילו אם בכל המדינה מעמידין בדבר היתר ג"כ אסור מפני שגבינה אסרוה במנין וכל דבר שבמנין נאסר לעולם אפילו כשבטל הטעם וצריך גדולים בחכמה ובמנין מאותם שגזרו לאיסור אם רצונם להתיר וזה א"א להיות ובזה גבינה חמור מחלב דחלב האיסור הוא משום חלב טמא ולא נגזרה במנין לאיסור סתמא אבל גבינות נאסרו במנין ואינו מועיל שום דבר כן כתבו הקדמונים [הה"מ שם] ולפ"ז לדידן הגם שמעמידים אותה בעור קיבה שנתייבש כעץ דהוה כעפרא בעלמא ואין בה איסור כלל כמ"ש בס"י פ"ז או גבינה פשוטה שלנו שאין בה העמדה כלל מ"מ האיסור במקומו עומד מטעם שנתבאר:

ערוך השולחן יורה דעה סימן קטו סעיף יט

וכתב רבינו הרמ"א ואם הישראל רואה עשיית הגבינות והחליבה מותר כן המנהג פשוט בכל מדינות אלו ואם ראה עשיית הגבינות ולא ראה החליבה יש להתיר בדיעבד כי אין לחוש שמא עירב בו דבר טמא מאחר שעשה גבינות מן החלב כי דבר טמא אינו עומד ובוודאי לא עירב בו הכותי מאחר שדעתו לעשות גבינות ומ"מ אסור לאכול החלב כך עכ"ל ביאור דבריו דאם הישראל ראה עשיית הגבינות והחליבה המנהג פשוט להתיר ולא אמרינן דצריך דווקא שהישראל יסייע בעשיית הגבינות כמו בפת ושלקות דלא מצינו זה בגמ' ויש מגדולי אחרונים שהשיגו עליו דבגבינות אין היתר רק בסיוע הישראל בעשיית הגבינה [ש"ך סק"כ] וכמו כן דחו דבריו במה שהתיר בלא ראה החליבה דכיון דאנן קיי"ל כהרמב"ם דאפילו העמידוהו בעשבים אסור משום לא פלוג וה"נ כן הוא [ט"ז סקי"א] אבל כבר הרבה מהגדולים דחו דבריהם וקיימו דברי רבינו הרמ"א בשני הדינים אלו והכי קיי"ל [נודע ביהודה תנינא או"ח סי' ל"ז ומנ"י ופר"ח] וכדבריו מפורש בפ"י המשנה להרמב"ם וז"ל וכמו כן כשאנו רואים שהעכו"ם העמיד החלב בקיבה עצמה מותר לנו לאכול דהיא פירשא בעלמא וכו' ואשר הביא שלא תאסר הגבינה משום חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואהו לפי שטעם איסור זה כדי שלא יתערב חלב טמא עם אותו החלב וחלב טמא אינו מעמיד וכו' עכ"ל הרי שהרמב"ם בעצמו התיר זה ולא דמי להעמדת עשבים שאסרום משום לא פלוג דוודאי כן הוא אבל כל זה בלא ראיית הישראל אבל כשראה לא גזרו בזה וסיוע הישראל א"צ רק בפת ושלקות שעשייתן ע"י האור אבל בזה לא מצינו בגמ' שיהא צריך עשיית ישראל אלא ראיית עין [וזה שבחלב תנן ואין ישראל רואהו ובגבינה תנן סתם דזהו משום דבגבינה צריך לכתחלה לראות גם החליבה ומתורץ דקדוק הש"ך שם ולבד זה אין זה דקדוק לפי המשכת לשון המשנה ע"ש והראיה שהביא מתשו' מיימוני ס"ח שכתב ומעולם לא ראיתי ליקח גבינות אפילו ראה החלב משחלבו עד שעשה וכו' התם הטעם מפני איסור הקיבה והדקין דעיקר השאלה שם מפני זה ע"ש והגם שבתשו' מהר"ם מרוטנבורג סי' שע"ד פסק דצריך לעשות מעשה קיי"ל כהרמב"ם דלא מצינו כן בכל הפוסקים

ומשמע להדיא להיפך ובתוספתא פ"ה יש שינוי לשון מנוסחא שלפנינו להנוסחא שהביא הר"ם מרוטנבורג שם והגר"א סקי"ד פסק בהש"ך ויש להחמיר לכתחלה למעשה שישים הישראל החלב לתוך הקבה או לתוך היורה ובדיעבד אין לאסור כיון שרוב הגדולים הסכימו להיתר ומפורש כן בהרמב"ם ודו"ק]:

שולחן ערוך אורח חיים הלכות שבת סימן שז סעיף כב

כל שבות דרבנן מותר בין השמשות לצורך מצוה, כגון לומר לאינו יהודי להדליק לו נר בין השמשות; או (עה) אם היה טרוד והוצרך ל לעשר בין השמשות. הגה: כל דבר שאסור לומר לאינו יהודי לעשותו בשבת, (עו) לא אסור לרמוז לו לעשותו; אבל מותר לרמוז לו לעשות מלאכה אחר שבת (א"ז). אינם יהודים המביאים תבואה בשבת לישראל שחייבים להם, והישראל נותן לו מפתחו לאוצרו והאינו יהודי נותנו לשם ומודדים ומונים, יש מי שמתיר משום דאינו יהודי (עז) לב במלאכת עצמו עוסק ואינו של ישראל (עח) עד אחר המדידה, ושיחשוב עמו אח"כ; וכן א"י העושים גבינות בשבת והישראל (עט) רואה, יקנה אותם ממנו דמ"מ הא"י אדעתא דנפשיה קעביד אף על פי שהישראל לג עומד [כו] בעדר חודש או חדשים (פ) ואדעתא למכרם לישראל קא עביד, שרי.

משנה ברורה על שולחן ערוך אורח חיים הלכות שבת סימן שז סעיף כב

(עה) אם היה טרוד - עיין לקמן בסימן שמ"ב במ"ב:

(עו) אסור לרמוז וכו' - דגם זה הוא בכלל אמירה לא"י כיון שע"י רמיזתו עושה בשבת [פה] וה"ה שאסור לומר לו בשבת איזה דבר שיבין מתוך כך שיעשה מלאכה [פז] וע"כ אסור לומר לא"י שיקנה חוטמו כדי שיבין שיסיר הפחם שבראש הנר [פז] אך כשאומר הרמיזה לא"י שלא בלשון צווי כגון שאומר [פח] הנר אינו מאיר יפה או איני יכול לקרות לאור הנר הזה שיש בו פחם ושומע הא"י ומתקנו שרי דאין זה בכלל אמירה ואין לאסור מטעם שנהנה ממלאכה שעשה הא"י בשבילו דאין זה הנאה כ"כ דגם מקודם היה יכול ע"פ הדחק לקרות לאורו [פמ"ג]:

(עז) במלאכת עצמו וכו' - אבל אם התבואה של ישראל אסור לומר לא"י לפנותו וה"ה בכל דבר המוקצה דהו"ל שבות דשבות ואין מותר כ"א לצורך מצוה או קצת חולי וכנ"ל בס"ה [מ"א והט"ז לקמן בסימן ש"ח סק"ז חולק ע"ז ודעת הא"ר כהמ"א ועיין בפמ"ג מה שכתב אודות זה ובמה שכתבנו בסימן רע"ט ס"ד בהג"ה במ"ב]:

(עח) עד אחר המדידה ושיחשוב וכו' - ר"ל קודם המדידה [פט] והחשבון אינם שלו. א"י שהביא חפציו בשבת לבית ישראל אפילו הם אסורים בטלטול והביאם בשביל ישראל כיון שהם ביד א"י רשאי לומר לו לפנותן לאיזה מקום שירצה [מ"א בשם המ"מ]:

(עט) רואה ויקנה וכו' - ר"ל דאע"פ שהישראל עומד בעת עשיית גבינות ובעת חליבת החלב [צ] כדי שיוכל אח"כ לקנותם ממנו אפ"ה שרי דבעת העשייה הא"י אדעתיה דנפשיה קעביד:

(פ) וּאֲדַעְתָּא לְמַכְרָם וְכו' - וּאֲפִילוּ [צא] אִם הָא"י אֵינוֹ עוֹשֶׂה הַגְּבִינּוֹת כ"א בְּשַׁבַּת אִם הַיִּשְׂרָאֵל מִקְבֵּלָם בְּחֻבּוֹ וְשָׂאֵם לֹא יִקְבֵּלָם יִפְסִיד חֻבּוֹ שְׂרִי דְּבַעַת הַעֲשִׂיָּה עֲדִיין הֵם שְׁלוֹ:

שַׁעַר הַצִּיּוֹן סִימָן ש"ז

(פה) מִגֵּן אֲבֵרָהֶם בְּשֵׁם רִקְנַט"י:

(פו) מִגֵּן אֲבֵרָהֶם וְאֵלִיָּה רֵבָה בְּסַעֲיָף ז' וּמֵאֲמַר מֵרַדְכִי, וְדַחֲו רֵאִית הַב"ח וְהַט"ז שְׁמִקְלִין בְּזֵה, וְכֵן כְּתַב הַחַיִּי אָדָם:

(פז) מִגֵּן אֲבֵרָהֶם:

(פח) כְּנֶסֶת הַגְּדוּלָה בְּשֵׁם מֵהֶרַם"ט:

(פט) וְלִכְךָ לֹא מַחְזִי כְּקוֹנָה קִנִּין בְּשַׁבַּת. וּבְבֵית יוֹסֵף אֵיתָא בְּהֵדִיא, עַד אַחַר שִׁיחְשׁוּב עִמּוֹ:

(צ) עֵיין ש"ך יוֹרָה דְּעָה סוֹף סִימָן קט"ו דְּחוֹלֵק עַל רַמ"א שֶׁם דְּמַתִּיר כְּהַאי גוּוֹנָא הַגְּבִינּוֹת לְאוֹכְלָן, אֶךְ הַמְנַחַת יַעֲקֹב מִסְכִּים עִם הַרַמ"א, וְכֵן בְּנוֹדַע בִּיהוּדָה מֵהַדּוֹרָא תְּנִינָא, וְהַבִּיאֵם בְּחִכְמַת אָדָם כְּלָל ס"ז:

(צא) מִגֵּן אֲבֵרָהֶם בְּשֵׁם הַשְּׁלֵטִי גְבוּרִים:

שׁו"ת אַגְרוֹת מֹשֶׁה יוֹרָה דְּעָה חֵלֶק ג' סִימָן ט"ז

גְּבִינּוֹת עִכּו"ם שְׂרָאָה יִשְׂרָאֵל עֲשִׂיתָן וְלֹא רָאָה הַחֲלִיבָה בַּע"ה. כ"ב אֲדָר תְּשַׁל"ה. מַע"כ יִדִּידִי וְחַבִּיבִי מַחְו', הִרְה"ג מֵהֶר"ר יוֹסֵף טַעֲנַדְלַעַר שְׁלִיט"א. הִנֵּה גְּבִינּוֹת שְׂרָאָה יִשְׂרָאֵל עֲשִׂיתָ הַגְּבִינּוֹת וְלֹא רָאָה הַחֲלִיבָה שְׁהֶרַם"א /יו"ד/ כְּתַב בְּסִימָן קט"ו סַעֲי' ב' דִּישׁ לְהַתִּיר בְּדִיעֵבֶד כִּי אֵין לְחוּשׁ שְׂמָא עִירַב בּוֹ דְּבַר טַמָּא מֵאַחַר שֶׁעָשָׂה גְּבִינּוֹת מִן הַחֵלֶב כִּי דְּבַר טַמָּא אֵינוֹ עוֹמֵד וּבּוֹדָאֵי לֹא עִירַב בּוֹ הַעִכּו"ם מֵאַחַר שֶׁדַּעַתּוֹ לַעֲשׂוֹת גְּבִינּוֹת, וְהוּא תְּמוּהָ לְכַאוּרָה כִּי מֵאַחַר שֶׁכְּתַב הַרַמ"א שְׁבוּדָאֵי לֹא עִירַב בּוֹ הַעִכּו"ם דְּבַר טַמָּא אֵין לָךְ רֵאִיָּה גְּדוּלָה מִזֵּה, דְּהָא עֲדִיף זֶה מֵרֵאִיָּה דִּיּוֹצָא וְנִכְנַס דְּכַתַּב הַט"ז בְּס"ק ג' שְׁמוּתָר שֶׁהוּא מֵטַעַם דְּמִירְתַּת שְׂאִיתָא בְּחוֹלִין דָּף ג' בְּרַש"י וְבַע"ז דָּף ס"ט בְּגַמ' שְׁוֹדָאֵי אֵיכָא גַם עִכּו"ם דְּלֹא מִירְתַּתִּי דְּהָא עֵבִיד צְרִיכּוֹתָא בְּגַמ' דְּהֵיִינוּ אֹמְרִין דֵּאֵין לְסַמוּךְ עַל יוֹצָא וְנִכְנַס כְּשֶׁהִנִּיחַ עִכּו"ם בְּחֻנּוֹתוֹ דֵּאֵימָא אַחִיד לֵה לְבַבָּא וְעֵבִיד כָּל דְּבַעֲי וְהַקַּמ"ל בְּמַתְנֵי שְׁמוּתָר אֵינוֹ מְשׁוּם דְּסוּבֵר דְּלִיכָא דְּבַר כֹּזֵה אֵלֹא דּוּדָאֵי אֵיכָא עִכּו"ם דְּלֹא מִירְתַּתִּי בְּשִׁבִיל מַה דִּיּוֹצָא וְנִכְנַס אֶךְ שְׁמ"מ מוֹתֵר מְשׁוּם דְּלֹא חִיִּישִׁינָן לְמִיעוּטָא דְּלֹא מִירְתַּתִּי, וְכַשְׁעוֹשָׂה גְּבִינּוֹת הִרִי אֵין לָךְ אֲפִילוּ מִיעוּט שִׁיעֵרַב בּוֹ חֵלֶב טַמָּא שְׁלַכְן כְּתַב הַרַמ"א בְּלִשׁוֹן וְדֵאֵי שְׂא"כ הוּא עֲדִיף שְׁלֹא שִׁיךְ כְּלָל לְחוּשׁ וּמ"ט אֵינוֹ מַתִּיר לְכַתְּחַלָּה. דְּהָא מִצַּד הַגְּבִינּוֹת לִיכָא חֲשֵׁשׁ לְהַרַמ"א מֵאַחַר שְׂרָאָה עֲשִׂיתָ הַגְּבִינּוֹת דֵּאֵינוֹ חוּשֵׁשׁ כְּלָל לְסַבְרַת הַש"ך דָּאֵם הִיָּה זֶה מִצַּד שְׁחוּשֵׁשׁ לְכַתְּחַלָּה לְסַבְרַת הַש"ך דְּצְרִיךְ שִׁיעֵשָׂה הַיִּשְׂרָאֵל מִעֲשָׂה בְּעַצְמוֹ לֹא הִיָּה מוֹעִיל לְהַתִּיר לְכַתְּחַלָּה גַם כְּשֶׁרָאָה הַחֲלִיבָה, אֵלֹא הַאיִסוּר לְכַתְּחַלָּה מוֹכְרַחִין לוֹמֵר דְּהוּא בְּשִׁבִיל הַחֵלֶב וְהָא לִיכָא שׁוּם חֲשֵׁשׁ מִצַּד הַחֵלֶב.

וְצְרִיךְ לוֹמֵר דְּאוּלֵי חוּשֵׁשׁ לְאִסוּר לְכַתְּחַלָּה לְשִׂמָּא נַחֲלָב תַּחֲלָה לְאִכִּילָה דְּאִזּוֹ אִסוּר אֶף כְּשֶׁנַּעֲשָׂה אַח"כ גְּבִינּוֹת, וְאוּלֵי זֶה כּוּוֹנַת הַט"ז ס"ק י"א דְּכַתַּב עַל הַרַמ"א זֶהוּ דַּעַת ר"ת שֶׁכְּתַבּוּ מִקְצַת פּוֹסְקִים בְּשִׁמּוֹ

דמיתר באם ידוע שהעכו"ם חולב לגבינה אבל לא בחולב לאכילה או לכותח, ויהיה כוונתו לא רק על ההיתר בדיעבד אלא גם על האיסור לכתחלה, ואף שלא מצינו שר"ת חושש לזה דהא בתוס' בג' מקומות כתבו בע"ז דף ל"ה שליכא שום חשש בד"ה לפי ו בד"ה חדא ובד"ה לגבינה, וגם במרדכי בע"ז בסימן תתכ"ו כתב לענין חמאה גם הורה ר"ת דאם חלבו לצורך אכילת חלב ועתה נאסר משום חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואהו תו לא מקילינן כשנמלך לחמאה ואנן לא חיישינן להכי דלמא נעשה כך שהרי אין אנו חוששינן בגבינות העכו"ם אלא לזיהרא דקאי ביני אטפי, דהוא מאיסור גילוי לחוש לזיהרא דנחש אף כשנתייבש כמפורש בתוס' לשיטתו, אפשר שכוונתו למה שמביא המרדכי אחר זה לשון ר"ת בתשובה דכתב כל עצמי אני מתיר גבינות העכו"ם בחלב שחולבין לעשות גבינה אבל לא בחלב שחלבו לאכילה ולכותח שזה אני אוסר, שאולי מפרש הט"ז שכשלא ידוע חושש ר"ת לזה. אבל ודאי א"א לפרש כן בכוונת ר"ת מאחר שכתב בפירוש תחלה שאנן לא חיישינן להכי וכדחזינן שהמרדכי כתב על מה שביאר תחלה הוראת ר"ת שאנן לא חיישינן לשמא חלבו לאכילה כדחזינן ממה שלא אסרו שכן כתב ר"ת בתשובה הרי שסובר שליכא סתירה לזה, וכוונת ר"ת בתשובה נראה פשוט שהוא לתרץ הקושיא שעליו מהאב"א בגמ' שם שאוסר לעשות גבינות מחלב שחלבו עכו"ם שהישראל לקחו בלא ראיית החליבה כיון שאינו סובר כפרש"י אליבא דר' חנינא שאיסור גבינה הוא משום צחצוחי חלב שחלבו עכו"ם בלא ראיית ישראל שנשאר בנסיובי בין הגומות, דל"ק משום דהתם שכבר נאסר החלב אינו מתיר לעשות גבינות ולא חמאה מטעם צחצוחי החלב שנאסרו כבר וישארו בהגומות כהאב"א אבל הוא מתיר בחלב שנחלב לגבינות ולחמאה ובסתם גבינות וחמאה אין חוששינן לשמא נחלב לאכילה ולכותח ונמלח לעשות גבינות וחמאה. וגם אולי סובר ר"ת דאף כשלא ישאר נסיובי דחלבא בין הגומות כגון למש"כ הכ"מ בפ"ג ממ"א הט"ו דכשנתייבשה הגבינה כלו צחצוחי החלב נמי אסורה מאחר שכבר נאסרה החלב, והגמ' באב"א דאוסר משום דאיכא דקאי ביני אטפי הוא משום דאם לא היה נשאר כלל נסיובי דחלבא לא היה שייך לאסור משום דלא היה שייך לאסור כלל הגבינות והיה כל האיסור דחלב שחלבו עכו"ם בלא ראיית ישראל רק לשתות החלב אבל כיון דאיכא דקאי ביני אטפי אף שהוא רק למשך זמן עד שיתייבש שבשביל זה הרי הוצרכו לאסור את הגבינות וממילא נשארו באיסורם אף שהיה טעם להתיר וכלשונו תו לא מקילינן כשנמלך לחמאה, דלשון זה משמע שהיה טעם להתיר אבל מ"מ לא מקילינן, וגם אולי סובר שהיה שייך להקל בחמאה מטעם הרמב"ם ע"י בשול וסובר דאסור בחלב שנאסר כבר, ועיין במ"מ שם הט"ז דהרמב"ם סובר שמותר אפילו מחלב שנאסר כבר לגבן גבינה ולעשות חמאה ע"י בשול עד שהלכו צחצוחי החלב ור"ת סובר שאסור, אבל בגבינות וחמאת העכו"ם ליכא שום חשש מצד החלב. ואין כוונת הט"ז אלא על ההיתר ולא על איסור דלכתחלה, ומש"כ רק שכתבו מקצת פוסקים בשמו דמתיר יקשה לפ"ז דהא כל הפוסקים כתבו דלר"ת בחולב לגבינה מותר, ואין לומר דהוא הסמ"ק בשם ר' יעקב שאולי הוא ר"ת או הסמ"ג בשם הר"ח שר"ת סובר כמותו דאף שסובר כריב"ל שהוא משום ניקור לא נבטל גזירה זו אף שאיסור גילוי ליכא במדינותינו שאין מצויין נחשים מפני שנגזר במנין, דהא לפ"ז יש לאסור אף בידוע שהעכו"ם חלבו לגבינה דהא העכו"ם לא קפדי אגילוי.

אך היה אפשר לומר דהרמ"א חושש לכתחלה גם לטעם ר' חנינא או ר' ירמיה שהוא משום צחצוחי חלב שחלבו עכו"ם בלא ראיית ישראל דלא כתוס' שכתבו דלא חיישינן כלל לזה משום שאין העכו"ם שוטים לערב בו חלב מאחר שאינו עומד דאולי יש שאין יודעין זה וסוברין שגם חלב טמא עומד ואינו סובר כר"ת אלא לענין דיעבד, אבל הא לפ"ז לא היה לו לומר בלשון ובודאי לא עירב בו העכו"ם דהוא

שיטת ר"ת כיון שאינו סובר כוותיה לגמרי והי"ל רק לומר כי הוא חשש קטן שיערכו בו מאחר שדבר טמא אינו עומד שלכן אין לאסור בדיעבד, וא"כ מוכרחין לומר שפוסק לגמרי כהתוס', שא"כ אין מקום לכאורה לאסור אף לכתחלה.

ולכן נראה דטעם הרמ"א שלכתחלה יש לחוש לשיטת הר' שמואל שהביא המרדכי בע"ז סימן תתל"א על מה שפסק סמ"ג דלא חיישינן שמא יטיל העכו"ם איסור בקדירת ישראל להכשילו כשלא ירויח העכו"ם כלום שהר' שמואל כתב דיש אוסרין דחוששין שיטיל איסור אף שלא ירויח ודוחה הראיה מדף י"ב שהביא הסמ"ג עיין שם, והב"ח בר"ס קט"ו כתב על הא דכתב המרדכי בסימן תתכ"ו בשם ר' בנימין מקנטבוריא וכן הר' פרץ בפסקיו דאפילו אין דבר טמא בעדרו יש להחמיר להיות הישראל שם בתחלת החליבה פן יערב או ישם העכו"ם דבר טמא בכלי קודם שיבא הישראל, דהוא אליבא דהר' שמואל שהביא המרדכי דחיישינן שמא יטיל העכו"ם איסור גם בשביל להכשיל אף כשלא ירויח כלום עיין שם, שלפ"ז הא יש לחוש גם בחלב לגבינה כיון שעושה זה עבור הישראל שיקח ממנו יתן שם חלב טמא כדי להכשיל, ואף שהרמ"א סובר כהסמ"ג וכתוס' דף י"ב ד"ה ושדי דאין חוששין שיעשה העכו"ם להכשיל כשאינו מרויח כלום סובר שיש לחוש לכתחלה, וא"כ ניחא לשון ובודאי לא עירב שכתב הרמ"א דהיינו להחשש שיש לאסור גם בדיעבד שהוא לתערובות איסור להרויח ודאי אין לחוש, דמה שאינו מתיר לכתחלה הוא מענין חשש אחר דעירוב איסור כדי להכשיל. וגם הוא כהרשב"א שהביא בב"י בבדה"ב בסימן קי"ח שאביא בסמוך סובר דלכתחלה חוששין, וזהו טעם הרמ"א.

ויש לתרץ בזה דברי הג"א שכתב תחלה שכיון שעשה גבינות שרי אפילו לא ראה הישראל החליבה כלל דהוא כתוס' שכיון שחלב טמא אינו עומד אין לחוש שיערב חלב טמא שאינו עומד, ואח"כ כתב ואפילו אם נפשך לאסור כה"ג, היינו שיש לחוש שיערב כדי להכשיל דהוא להר' שמואל שהביא המרדכי, היכא שראה הכל לבד התחלת החליבה מותר, שלכאורה לא מובן אם יש לחוש לאיסור החלב גם בהתחלת החליבה כשלא ראה הישראל מ"ש דלענין הגבינות מתיר אף להאוסרין גבינות שעשה העכו"ם מחלב שלא ראה הישראל אף שלא ראה תחלת החליבה, דלפ"ז אפשר שבשביל עירוב חלב טמא להרויח שכל עכו"ם היו עושין כן חוששין אף לזמן המועט דתחלת החליבה דהיה לו למירתת שיבא הישראל כדחזינן שתיכף בא הישראל דבשביל הרוחה שכולן רוצין לערב יש לחוש לאלו שלא מירתתי כל כך ויסמכו שלא יבא בזריזות כל כך להיות גם בתחלת החליבה שלכן יש לאסור כשלא היה בתחלת החליבה ולא ראה הכלי שהיה נקי, אבל בחולב לגבינה שלא ירויח כלל והחשש הוא רק בשביל מיעוט עכו"ם דחשידי לערב גם כדי להכשיל שהרבה מהם יהיו מירתתי בידעם שצריך הישראל לבא הוי זה כמיעוטא דמיעוטא שאין לחוש. ואח"כ הביא שר"ת התיר אף כשבא הישראל אף שכבר נחלב, ומשמע שהתיר ר"ת אף כשלא אמר הישראל שיבא כלל דלא הי"ל למירתת משום שסובר דאין לחוש כלל לערובי כשלא ירויח דכן הא כתבו בשם הר"י בדף י"ב והביאו ראה גדולה ולא מצינו בתוס' מי שיחלוק ע"ז, וע"ז מסיק הג"א דאין להתיר זה בליכא הפ"מ = הפסד מרובה = משום דבהפ"מ יש לסמוך על ר"ת ודעימיה, משום דאף דג"כ נוטה יותר לסבור דבלא ריוח אין חוששין בעכו"ם שיערב סובר עכ"פ שהיא פלוגתא דרבואתא דלכן בלא הפ"מ אין להתיר. והרמ"א סובר בעצם כתוס' שאין לחוש שיערב כשלא מרויח ורק לכתחלה מאחר שאיכא מי שפליג חושש לדבריו לכתחלה.

ולכן מאחר שהתוס' והרא"ש והר"ן והטור /יו"ד/ בסימן קי"ח סוברין שלא חיישינן שמא יערבו ויחליפו להכשיל כשלא ירויח כלום, ובתוס' מפורש שאף לכתחלה אין לחוש דכתבו ומה"ט שבקינן בכל יום קדרות שלנו לשפחותינו עכו"ם והרא"ש שכתב וליר"ש נכון להחמיר הוא מצד שאירע לפעמים קלקול עי"ז וגם בשביל להשביח חלקה נותנת חלב, והקלקול לפעמים שאירע נראה שהוא רק בשפחות שאירע שהקניטתה גבירתה ורוצה מתוך הכעס להכשילה אבל לעכו"ם אחרים לא שייך לחוש לזה אף ליר"ש =לירא שמים=, וגם ההיא ארבע דמוריסא דבע"ז דף ל"ד הא לכתחלה היה מותר ליקח מהם המורייסא מאחר שהיין היה במקומו של העכו"ם ביוקר ממורייס, יש להתיר גם לכתחלה. ואף דב"י בבדה"ב הביא שהרשב"א בתשובה סימן תשס"א מסתפק אם יש לסמוך לכתחלה על הנכרי כשאינו מרויח דאולי לא אמרו אלא בדיעבד כמעשה שהיה בארבע דמוריסא, מ"מ אין ספקו של הרשב"א מוציא מידי ודאי דתוס' והרא"ש, וגם לשון הר"ן דפשיטא היא דלעולם לא חיישינן שיחליף העכו"ם או יערב אלא כשיש לו תועלת בדבר מוכח שאף לכתחלה דאם היו חוששין לכתחלה הרי אין זה שוב פשיטא שלא לחוש גם לדיעבד. ומש"כ הרשב"א שעובדא דארבע דמורייס היה בדיעבד לא מובן דהא איירי שהיה המורייסא של העכו"ם דלכן בעכו אותיב ר' אבא דמן עכו נטורי בהדה משום שבעכו היין בזול ויש לחוש שיערב בו חמרא דאם היה של ישראל לא היה צריך לנטורי וצ"ע, וגם מש"כ דקרוב בעיניו שלא להתיר לכתחלה מהא דאין משלחין לכתחלה בשר ביד עכו"ם אף במקום שהטבחין ישראלים שבשר הנמצא ביד עכו"ם מותר, לא מובן דודאי יש לחוש שישגיג בשר נבלה אף במקום שכולם ישראלים בזול ולהחליף על הטוב שנשלח על ידו ולהרויח מזה, ואף מה שמכשיר הרשב"א בדיעבד הוא דבר תמוה דמסתבר שאסור בלא חותם אף בדיעבד, ול"ד לבשר הנמצא ביד עכו"ם שקנה לעצמו שמותר לישראל לקנות מדין שהולכין אחר רוב בשר שהוא כשר שאמרינן מדין הרוב שלקח מן הרוב שהוא הכשר, וכמפורש בגמ' חולין דף צ"ה שנמצא ביד עכו"ם עדיף מבשר שנתעלם מן העין, וצ"ע"ג בין במה שמכשיר בדיעבד, ובין לשיטתו שבדיעבד מותר ולכתחלה אסור שאין להוכיח לאסור כשאין ריוח להעכו"ם לכתחלה דלא שייך כלל לשם. ואם הראיה לשיטתו שמכשיר בדיעבד היא שחזינן שאף שכשר מדין רוב אסור לכתחלה, שכמו כן יש לאסור לכתחלה מחשש שמא עכו"ם זה יערב כדי להכשיל, אף שנימא שמיעוט יש שחשודין לערב כדי להכשיל, נמי הא יש לחלק בין ליתן בשר להעכו"ם החשוד להחליף אם אך ישגיג בשר נבלה והרוב הוא רק בהשגת בשר נבלה שאין לסמוך לכתחלה על הרוב, ובין הרוב דאין חשודין כלל לדונן שהעכו"ם שמניח בביתו אינו חשוד כלל, דבמניח העכו"ם הרי יש לו לדון עתה אם הוא מהרוב או מהמיעוט, ודאי גם לכתחלה סומכין על הרוב בכל דיני התורה כמו שסומכין לכתחלה על חזקה דהא אוכלין בשר ושותין חלב וסומכין על עדות של ע"א =עד אחד= וכדומה אף לכתחלה אף בעלי נפש ביותר, אבל בנותן לעכו"ם חשוד להחליף בודאי דהרי כל העכו"ם חשודין להחליף להרוחתו והנאתו והנידון הוא מצד הבשר הרי בשר הזה שהוא נותן בכל אופן יש לחוש שיחליף, דהרי אף כשיחליף על בשר כשר אחר אינו הבשר ששלח על ידו, וצריך לדון על הבשר שיביא למי ששלח לו, שכיון שעתה אין בשר שהוא לפנינו לא שייך לפנינו לידון עליו, דדין התורה לילך בתר רובא הוא שמה שהוא עתה לפנינו ניזיל בתר רובא, ולא אמרה תורה לנו לעדות שכל מה שיארע בעולם יהיה מהרוב דודאי יהיו הרבה דברים בעולם שיהיו מהמיעוט שלכן אסור, שא"כ בעובדא דתשובת הרשב"א אם מותר לסמוך על נכרי חייט למסור לו בגד צמר כשחוטי קנבוס זולים מחוטי פשתן שהרוב אין חשודין להפסיד משלהם כדי להכשיל את הישראל אף אם נימא שאיכא מיעוט שגם יעשו להכשיל אפשר יש לסמוך לכתחלה על הרוב ולדונן לאינו חשוד ולכן צ"ע"ג דברי הרשב"א. עכ"פ לדינא אין ספקו של הרשב"א מוציא מידי ודאי של רוב רבותינו הראשונים

שאינן חוששין. ולכן למה שסובר הרמ"א דמצד הגבינות ליכא איסור אף לכתחלה בראה ישראל העשיה יש להתיר לכתחלה גם בלא ראה החליבה אם אך נחלב לגבינה, וגם בסתם כשעשה גבינות מהחלב אמרינן דנחלב לגבינה כדלעיל.

ועיין בגליון מהרש"א שמשמע שמסיק להתיר אף בלא ראה בשעה שחלב העכו"ם, שהביא מפ"י המשניות להרמב"ם והוא מש"כ על מתני' דדף כ"ט אחר שכתב דהאיסור הוא משום דמעמידין בעור הקבה אבל בהקבה מותר לפי שהיא פירשא בעלמא, כשאנו רואין העכו"ם העמיד החלב בקבה עצמה מותר לנו לאכול אותה גבינה ואשר הביא שלא תאסר הגבינה משום חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואהו לפי שטעם איסור זה כדי שלא יתערב חלב בהמה טמאה עם אותו החלב ועיקר הוא בידנו שחלב בהמה טמאה אינו מעמיד, וגם בפ"ג ממ"א הי"ג כתב שליכא חשש חלב טמא בגבינות והאיסור הוא רק מהעמדת העור דהקבה וא"כ כשליכא חשש זה ע"י זה שראוהו במה העמיד אין לאסור, ומה שאוסר בהי"ד כשהעמיד בעשבים ובמי פירות הוא רק כשלא ראו אלא שיודעין זה מחמת שניכרין בגבינה או מחמת שכן עושין במדינה זו הגבינות, וכדאיתא כן בפ"י המשנה ולא תועיל בזה הפרסום, היינו מה שידוע ממנהג המקום שמעמידין בקיבה ולא בעור וה"ה שאין מועיל פרסום דנוהגין להעמיד בפרחים, ולא מה שהדעת נותן אלא ראיית העין, אבל ראיית העין בהעמדה דגבינות מועילה אף שהחלב לא ראו כשנחלב. אבל הרמב"ם לא הזכיר שאין לחוש לשמא עירב העכו"ם כיון שחלב לגבינה שאין לו תועלת מזה אלא משום שיצא חלב הטמאה עם הקום של גבינה וטעמו שהיה מותר מחמת שבטל במיעוטו כדכתב במ"מ ומטעם זה כתב שהמפרשים שסוברין שאין הולכין באיסורין אלו של עכו"ם בנ"ט = בנותן טעם = שהוא הראב"ד ורמב"ן ורשב"א אוסרין, אבל לשיטת התוס' שאין לחוש כלל לעירוב דבר טמא אף אם יסברו ג"כ שאין הולכין באיסורין אלו אחר הרוב נמי יכשירו הגבינות דראו כשהעמיד העכו"ם אף על פי שלא ראו החליבה, וכן איתא בהגר"א ס"ק י"ז לענין חמאה דלשיטת התוס' מותר החמאה לכו"ע ואין לחוש להגבינות שעשאו עכו"ם מצד החלב אפילו לתירוץ בתרא, וכנראה שפוסק כן הגר"א. ובחדושי בית מאיר שבגליון הש"ע הביא לענין שאף שנראה לו כסברת הש"ך מצא בב"י ס"ס קי"ח מתשובת הרשב"א שסובר כהרמ"א דאף גבינות של עכו"ם מותרין בראה ישראל העשיה, ומאותה תשובה חזינן שגם ליכא איסור בראה עשיית גבינות אף שלא ראה החליבה, דהיא תשובה דסימן ס"ז שאיתא שם על הא דנשאל בגבינה של גוים שעמדו ישראל בשעת עשייתה והניחה ביד גוי ומכיר חותמו מי חיישינן לשמא החליקו פניה בשומן חזיר דאם של ישראל היא פשיטא דחמפ"ג = דחלתית מורייס פת גבינה = מותר בחותם אחד ועוד דאין חוששין לשמא יאבד את שלו כדי להכשיל את ישראל, ואם של גוים היא אפילו כן אין חוששין להם עכשיו שהימים אסורין להם באכילת בשר, דהיתה השאלה בימים שהגוים לפי אמונתם אין אוכלין בשר, דהפירוש של גוים היא היינו דהגבינה לא היתה קנויה לישראל אלא שעכ"פ נזדמן איך שראה הישראל איך שעשה העכו"ם, שלכן לא היה נמנע מלהחליק פניה בשומן חזיר דלא היה איכפת לו שלא יוכל הישראל לאכול ממנה, אבל ודאי אם היה רוצה העכו"ם שהישראל יקנה ממנו אף שהיה לו רשות ליקח לאכילתו, היה דינו כגבינה של ישראל דמותר בחותם אחד וג"כ לא היה חשוד להחליק בשומן חזיר מה שאינו רוצה לאכול ומשאירו לישראל, אלא איירי אף בגבינה של עכו"ם שלא איכפת לו כלל אם יקנה הישראל ממנו ויש לו להעכו"ם להתנהג כמו בכל גבינה לאכילת עצמו, והנידון היה אם עכ"פ רשאי הישראל לקנות ממנו דהא אפשר שהחליק בשומן חזיר כהדרך שעושה לאכילתו, שמ"מ התיר הרשב"א להישראל ליקח ולאכול מגבינות אלו בימים שאין נוהגין לאכול בשר מצד אמונתם דבכל דבר שאין

דרכם אין חוששין, וא"כ שאיירי ממש בגבינות שעשה העכו"ם לעצמו הרי היה לו לפרש שאיירי שגם נזדמן שראה הישראל החליבה דחלב זה שעשה ממנו הגבינות אלו דהא כמעט דבר רחוק שאינו בנמצא הוא שיזדמן שהיה בשעת החליבה ביום ויומים ויותר קודם שהוא זמן שצריך להעמדת החלב לגבינות, ונזדמן שידע שלא היה לו עוד חלב אחר, והי"ל להזכיר זה שכן נזדמן שרק אז מכשיר, אלא משמע שסגי במה שנזדמן שראה בשעת עשיית הגבינות אף שלא ראה החליבה דאין חוששין שיערב חלב טמא כיון שעשה מהן גבינות וגם אין חוששין שמא חלב מתחלה לאכילה וערב בשביל זה חלב טמא ואח"כ נמלך לעשות גבינות. והוא גם לכתחלה מאחר דהם גבינות שעשה העכו"ם לעצמו והנידון הוא אם יקנה ממנו הישראל.

וראיתי בספר אבני נזר חיו"ד סימן ק"א על הפאבריק /בית החרושת/ שעושין גבינות מחלב שקנה הישראל ע"י קאנטראקט /חזוה, הסכמ/ להעמיד לו חלב לגבן גבינות, שסמכו על לשון הג"א ישראל שהלך לכפר לקנות גבינות ואנו יודעין שדעת ישראל להקפיד כל החלב אפילו לא ראה ישראל החליבה כלל שרו שמשמע מלשון זה דסגי בידע העכו"ם שהישראל צריך החלב לגבינות, שזה ודאי טעות דהעכו"ם מה איכפת לו במה שהישראל צריך לגבינות דודאי יש לחוש שיערב שם חלב טמא להרויח, וכמפורש בד"מ אות ג' ובש"ך ס"ק כ"ג, אף שהביא שבספר עיקרי דינים גם - כן פירש כן בכוונת הג"א, אבל הא אף לפי טעותם היה אסור לכתחלה ולהג"א הוא צריך שיהיה דוקא הפ"מ = הפסד מרובה = ולא הזכיר זה כלל האבני נזר שם, חזינן דבזה נהגו להתיר גם לכתחלה והוא מטעם דבארתי.

ועיין בש"ך ס"ק כ"ד שכתב ע"מ שכתב הרמ"א יש להתיר בדיעבד כי אין לחוש שמא עירב דבר טמא מאחר שעשה גבינות מן החלב, הלשון אינו מתוקן דאפילו לא עשה גבינה אלא שנחלבה החלב מיקרי בדיעבד כמש"כ האו"ה ומביאו בד"מ וכן פוסק להלכה ומפרש שגם הרמ"א סובר כן דהא כן מפורש בד"מ בשם או"ה ואינו חולק עליו, ולכאורה צריך להבין דאם ליכא הפסד להישראל דהוא לא קנה ממנו החלב הרי הוא ודאי לכתחלה, ואף אם איירי בקנה החלב ויכול לחזור בו מאחר שחלב קודם שבא הישראל הרי נמי הוא לכתחלה, ואם איירי דאיכא הפסד הרי הוא ממש כמו בעשה כבר הגבינות דמ"ש מכבר עשה הגבינות דאף שאוסרין לכתחלה מתירין בדיעבד דהוא במקום הפסד כדכתב הש"ך בס"ק כ"ב, שודאי כמו כן יש להתיר לעשות הגבינות לכתחלה מאחר שיש לו הפסד כשלא יעשה הגבינות ולא היה לו להרמ"א לפרש זה דדין הרמ"א הוא רק באם שקודם עשיית הגבינות לא היה לו הפסד דלא היה לוקח החלב כלל שלכן לא היה מתירו אם היה שואל קודם עשיית הגבינות והוצרך להתיר דוקא בכבר עשה הגבינות שאית לו הפסד וטירחא, אבל אם קנה החלב ואינו יכול לחזור בו מקניית החלב שאית לו הפסד אם לא יעשה הרי ודאי יש למילף מזה שמותר לעשות הגבינות וא"כ מתוקן הלשון שפיר. וצריך לומר דכוונת הש"ך הוא דאפילו ליכא הפסד מחמת שיכול לחזור בו מאחר שהעכו"ם חלב קודם שבא לראות החליבה אבל הוא צריך לגבינות שבשביל צורך שיש לו בגבינות נחשב נמי דיעבד שמתיר האו"ה, ומשמע שמחשיב הש"ך הצורך שיש לו בגבינות כמו הפ"מ דהא הש"ך כתב בס"ק כ"ב דלהג"א ואו"ה צריך שיהיה הפ"מ ומ"מ מתירין אף בליכא הפסד בשביל צורך הגבינות.

ונמצא שהמסקנא לדינא שיותר נוטה שיש להתיר גם לכתחלה הגבינות שראה בעשיית הנכרי מחלב שלו משום דליכא שום חשש לעירוב חלב טמא לפסק הרמ"א ובזה שהרמ"א אינו מתיר אלא בדיעבד לא נהגינן לפסוק כמותו דטעם הרמ"א משום שחושש לכתחלה לשמא יערב העכו"ם כדי להכשיל שבזה

פוסקין רוב הפוסקים דאין לחוש כלל. אך אף אם נחמיר כהרמ"א שלא להתיר לכתחלה יש להתיר כשיש צורך לגבינות דזה עדיף מהפסד סתם כדצריך לומר להש"ך, ואף שודאי אם אפשר להשיג גבינות שנעשו מחלב שראה ישראל עדיין הוא מן הראוי להחמיר בשביל פרש"י בהא דר"ח, אין להחמיר כשקשה להשיג כיון שהרמ"א וכל האחרונים לא פסקו כוותיה, וכ"ש שאין להחמיר זה לבני ביתו.

וזה כתבתי בחלב עכו"ם ממש שמן הראוי להחמיר כשאפשר להשיג גבינות שנעשו מחלב שראה ישראל ואפשר להשיג הוא כשליכא חלוק בהשויי אלא משהו דבאיכא חלוק במקח בערך שתות הוא בחשיבות הפסד מרובה וכיון שרמ"א מתיר בדיעבד הוא אף בשביל שינוי קטן במקח ובשביל טירחא קטנה, עיין בש"ך סימן ס"ט ס"ק י"ד שאפילו טירחת מעשה המליחה נקרא דיעבד, ובחלב הקאמפאניעס/החברות/ שבמדינתנו הא בארתי בתשובותי אג"מ חיו"ד א' סימן מ"ז שמדינא אין לאוסרם ורק שהוא מן הראוי להחמיר שלא שייך אפילו לבעלי נפש להוסיף תרי חומרי בעלמא אפילו באיסורין דאורייתא החמורים, וכ"ש כאן שכל החשש הוא רק לאלו המפרשים הא דר' חנינא כרש"י וסברי שיש לחוש אף לטעם ר' חנינא, דלפסוק לגמרי כר' חנינא ליכא שום פוסק אלא רק שיש דסברי דיש לחוש גם לטעמו דר' חנינא ולהגר"א בס"ק י"ז אלו שאוסרין חמאה הם אליבא דר' חנינא שמפרשין כרש"י, והאוסרין חמאה הוא רק מספק לחוש גם לטעם צחצוחי חלב דאף להגרסא בירושלמי גם על חמאותיהן הא בגמ' דילן ליכא זה ואין לפסוק כירושלמי, וגם רוב הראשונים לא ראו גירסא זו, ורוב הפוסקים אין חוששין כלל להא דר' חנינא ושכן פוסק הרמ"א שודאי אין לחוש שהוי ספק ספקא דרבוותא דשמא לא אמר אף ר' חנינא זה ואף אם א"ר חנינא שמא אין הלכה כמותו שכה"ג אף באיסורים חמורים דאורייתא היו מורין להיתר, ועיין בלח"מ שלא כתב לפי דברי הגאונים שפסקו כר' חנינא שגזרו מטעם צחצוחי חלב אלא כתב לפ"ד הגאונים שחששו לטעם צחצוחי חלב הרי מפורש שליכא שיטה שפוסק כר' חנינא אלא אלא שחושש להסתפק שמא הלכה גם כטעם ר' חנינא. סוף דבר אף בחלב עכו"ם ממש אין לאסור הגבינות שעשה העכו"ם ממנו כשראה ישראל העשיה אלא רק לבעלי נפש במקום שאפשר להשיג בלא טירחא ובלא חלוק בהשויי כדבארתי, ובחלב של הקאמפאניעס דמדינתנו שבארתי שאין לאוסרם מדינא אלא רק מן הראוי להחמיר לבעלי נפש שנמצא שהוא חומרא על חומרא אין לחוש כלל. (ולע"ד משמע מלשון ר"ת בתשובת מיימוניות סימן ט"ו דהאוסרין חמאה אינו משום החשש דנעשה מחלב שלא ראה ישראל דהא לר"ת ליכא חשש זה כלל, אלא הוא משום דבמדינתו היו לפעמים מערבין בו נסיובי דחלבא, כנראה לרככו או ליתן בו קצת טעם חמוץ ומתיקות והוא דלא כהגר"א שכתב שהוא מחמת דחוששין לדר' חנינא ולא הזכיר תשובת מיימוניות זו, ולדינא אינו נוגע זה).

ומצד שיטת הש"ך דגבינות של עכו"ם אסורין כשלא עשה בו ישראל שום מעשה, הנה רוב האחרונים חולקים עליו עיין בנו"ב תנינא האו"ח סימן ל"ז ובפ"ת ס"ק ו' ובחדושי בית מאיר ובגליון מהרש"א, וכן משמע שפוסק במ"ב סימן ש"ז ס"ק ע"ט ובשער הציון אות צ', אבל אפשר בנקל לעשות שיוכשר גם להש"ך דהרי כתב הש"ך בס"ק כ' בסופו וה"ה כשאין שוכרין הבהמות וקונין סכום גבינות ממנו א"כ הגבינות הם בשעת עשייתן של ישראל, וסובר הש"ך דלא נחשב זה לא בא לעולם כיון דאית לו החלב ודבר המעמיד לעשות מהם הגבינות ואולי מצד שהוא קנין בדינא דמלכותא, וזה הרי מכיון שאומרין להעכו"ם שיעשה ויקנו ממנו יקנו ממנו תיכף בקנין המועיל ע"פ דיני המדינה שהוא בקאנטראקט שמותר גם להש"ך אף שהעכו"ם יעשה בעצמו בלא סיוע דישאל.

והנה בהגר"א ס"ק י"ד הביא מקור תשובת מהר"מ שהוא שיטת הש"ך שגבינות עכו"ם אסורות אף בראיית ישראל החליבה והעשיה, שהוא מתוספתא פ"ה דע"ז דתניא פת שאפאה עכו"ם בלא מעמד ישראל וגבינה שהעמידה עכו"ם בלא מעמד ישראל אסור פת שאפאה ישראל אף על פי שהעכו"ם לשה וגבינה שהעמידה ישראל אף על פי שהעכו"ם עבדה מותר אלמא דהעמדת ישראל בעינן, וא"כ לשיטה זו יש להיות כמו בפת דצריך סיוע מהישראל ממש במלאכת האפיה ולא מהני מה שהפת הוא של ישראל אם העכו"ם עשה את כל מלאכת האפיה בלא סיוע מישראל, ואדרבה אם הפת הוא של ישראל חמור דלא היה זה בכלל ההיתר דפת בהרבה מקומות משום דהוא אסור באיסור שלקות שלא נהגו היתר בשום מקום כדאיתא בטור /יו"ד/ סימן קי"ב, וא"כ גם בגבינה אף שהיא של ישראל יש לאסור כשעשאה עכו"ם בלא סיוע הישראל, והש"ך הא מתיר בגבינות של ישראל שעשאן עכו"ם ורק בגבינות של עכו"ם מצריך סיוע של ישראל, וא"כ גם הוא מפרש שאף שנאמרו בלשון אחד אין דומין לגמרי פת וגבינה שא"כ אפשר שאינם דומין גם לזה דפירוש בלא מעמד ישראל דכפת הוא בלא סיוע של הישראל ובלא מעמד ישראל שבגבינה הוא בלא עמידתו שם לראות איך עשה והא כדאיתיה והא כדאיתיה, והסיפא וגבינה שהעמידה ישראל אף על פי שהעכו"ם עבדה מותר, לא מובן לכאורה איך שנפרש דאיזה עבודות אחרות כלל איכא בעשיית גבינות ובפרט מהשייכות לכשרות, דבשלמא שאין ענינו כלל לכשרות דהא בפת לא הוזכר שאיכא חשש איסור, וכדחזינן דמותר פת של עכו"ם ברוב המקומות לגמרי בלא שום ראיית ישראל, שייך למיתנא חדוש דאם האפיה היתה בישראל מותר הפת אף ששאר המלאכות כלישה היו בעכו"ם, אבל בגבינה שהאיסור הוא מצד חששות דאיסורא לא שייך כלל למיתני לחדושא שאר עבודות דלא שייך בהו חששות דאיסורא שמותר, וצע"ג. והנני ידידו מוקירו, משה פיינשטיין.

Aged Cheese List

Rabbi Avrohom Gordimer

We are familiar with the rule of refraining from consuming meat after eating certain types of cheese. In Yoreh Deah 89:2, the Remo writes, “And there are those who are strict and do not consume meat after eating cheese (source: Mordechai and Beis Yosef in the name of Maharam; v. Tur Yoreh Deah 89), and such is our minhag, that we do not eat any meat, even poultry, after hard cheese...” This is the basis for waiting the same time period after eating certain cheeses before then partaking of meat that one waits after eating meat before then partaking of dairy. (V. Taz ibid. s.k. 4.)

The Shach (ibid. s.k. 16) explains that “hard cheese” as referenced by the Remo means cheese which has aged (approximately) six months. Poskim note that after eating pungent, strong-tasting cheeses, one should similarly wait before eating meat, regardless of the cheese’s age. (V. Taz ibid. s.k. 4.)

Below is a list of many varieties of cheese, along with the times for which they are aged. An asterisk next to an entry indicates that the OU’s poskim maintain that one must wait after eating that specific cheese before then partaking of meat.

- **Appenzeller** (Swiss-made): Classic: 3-4 months; Surchoix: 4-6 months*; Extra: over 6 months*
- **Asiago**: Fresh Asiago/Asiago Pressato: 3-6 weeks; Asiago d’Allevo/Mezzano: 3-8 months*; Asiago d’Allevo/Vecchio: 9-18 months*; Asiago d’Allevo/Stravecchio: over 18 months*
- **Bastardo del Grappa**: 3 months
- **Bleu** (including Danish Bleu (“Danablu”) and Roquefort): 2-4.5 months
- **Brie**: 3-6 weeks
- **Caciocavallo**: fresh variety: 2 months; semi-aged variety: up to 6 months*; aged variety: well beyond six months*
- **Caciotta Alpina**: up to 1 year*
- **Caciotta al Tartufo**: 2-3 months
- **Caciotta di Pecora**: 30 days
- **Camembert**: 3-5 weeks
- **Ciliegene**: 1 week to 30 days
- **Dry Monterey Jack**: 7-10 months*
- **Cheddar, Mild (Regular)**: 2-3 months
- **Cheddar, Medium, Sharp and Aged**: close to 6 months, and up to 7 years (!)*
- **Chevre** (Goat Cheese): usually aged for two weeks or less; however, if label says “aged” or states a specific cheese variety, may be aged much longer
- **Colby**: 1-3 months
- **Dolce** (Mild, Regular) Provolone: 2-3 months

- **Edam:** 3 months
- **Emmental** (Swiss Cheese-Switzerland): 6-14 months*
- **Feta** (cow milk): brined 2-3 months
- **Feta** (goat or sheep milk): brined 3-6 months
- **Fontina:** 1-8 months*
- **Golden Jack:** 2 months
- **Gouda:** 3 months
- **Gruyere:** 7 weeks-3 months
- **Havarti** (Regular): 3 months; however, Aged Havarti: 1 year*
- **Kashkaval:** 3-6 months*
- **Marble Cheese:** 4-6 months*
- **Monchego:** Monchego Fresco: 2 weeks; Mochego Curado: 3-6 months*; Monchego Viejo: 1 year*
- **Montaggio:** 3-4 months
- **Montasio:** fresh variety: 2 months; semi-aged variety: 5-9 months*; aged variety: 10 months*
- **Monterey Jack** (in American market): 2 months (although foreign market Monterey Jack can be aged 6 months to 1 year*); see also Dry Monterey Jack, above
- **Mozzarella:** 30 Days
- **Muenster:** 5-7 weeks
- **Parmesan:** 10-24 months or more*
- **Pecorino Fresco:** 15-45 days
- **Pecorino Romano:** 6-8 months*
- **Pepper Jack:** Same as Monterey Jack (above)
- **Piccante Provolone:** 6-12 months*
- **Primo Sale:** approximately 30 days
- **Provola Sfoglia:** 3-4 months
- **Provola dei Nebrodi:** at least 6 months*
- **Provolone:** see Dolce Provolone and Piccante Provolone
- **Pressed Asiago:** 6 weeks
- **Queso Quesadilla:** less than 1 month
- **Reggianito:** 6 months*
- **Romano:** 5-12 months*
- **Scamorza:** 1 week
- **Speedy Piccante:** at least 9 months*

- **Stracchino:** 1-20 days
- **Stravecchio:** 1-3 years*
- **Swiss** - American-made, Baby Swiss and Lacey Swiss: 3-4 months; see Emmental, above, for Swiss made in Switzerland
- **Tabor:** 30 days
- **Tilsit:** 6 months (when produced correctly *, although it is suspected that much Tilsit cheese is not aged anywhere near a 6-month period)

Notes:

1. As mentioned earlier and indicated in the words of the Shach, the six-month age is an approximation. The OU's poskim thus maintain that cheese aged within a general range of this period necessitate waiting.
2. Asiago d'Alleva/Mezzano, Fontina, Kashkaval and Marble Cheese vary widely in terms of age, and, unlike the case with most cheeses in the list, there exist no specific names or descriptive titles that denote the ages of these cheeses. Consumers should carefully review the labels of these cheeses for any indication of age.
3. American Cheese ("Process Cheese Food") is typically made from non-aged cheddar that is melted and mixed with additives and is then solidified and molded.
4. Although goat and sheep milk Feta can be aged in brine for up to six months, the effects of aging cheese in brine are quite different than the effects of aging cheese in dry environments, the latter of which is the predominant method of aging cheese. Cheese which ages (or "ripens", in technical cheese-making terminology) in dry environments loses moisture and gains firmness throughout the process, thereby creating "hard cheese" for the purposes of waiting before consuming meat. Brine appears to largely prevent such textural aging from occurring. Although there is almost no halachic literature on the subject, it would seem that aging Feta in brine for six months would not per se engender a waiting period before consuming meat. However, aging Feta in brine can impact Feta's flavor and could create a significant potency of flavor that would necessitate waiting before consuming meat.






Appendix

OU Kosher Consumer Relations

- Rabbonim available to answer your questions
- Responds to Questions:
 - About OU products
 - About OU Policy
 - About OU P'sak
- Hotline: 212-613-8241
 - Monday to Thursday 9am to 5pm
 - Friday 9am to 2:30pm (1pm in Winters)
 - Extended Pesach hours
- Webbe Rebbe Email Service: kosherq@ou.org
- iOS and Android Apps: Ou.org/apps

Fruit and Vegetable Inspection Chart

This is only a brief summary to serve as a quick reference guide. Please do not rely on this summary alone.

Fresh Vegetables	Type of Insect*	Location of Insect	Method of Inspection **
	Aphids and thrips	Deep between the leaves	Artichoke leaves: Examine one by one. Heart of the artichoke: Spread apart the artichoke leaves; carefully examine around and between the leaves. If no sign of insect infestation, wash thoroughly. Due to the difficulty involved in checking, they are not allowed in OU restaurants. Solid artichoke bottom: No inspection. Rinse prior to using.
	Thrips	Under triangle parts along the stem and in the tips	Green asparagus: Shave down the tips; remove the triangle parts along the stem and in the tips. White asparagus: Wash thoroughly before using.
	Worms, when stored prolonged or improperly	Can be in the middle of the bean	Soak for approximately 1/2 hour; remove wormy beans that float to top of water.
	Aphids, thrips or broccoli worm; may appear brownish after parboiling	Lodged in the floret head, or at the base of area connecting the floret to the stem	Fresh broccoli, stems: Wash thoroughly. Fresh broccoli, whole: Parboil for no more than 1 minute. Segregate each head individually. Look carefully at the branched area of each floret, in the crevice formed by two branches forking out from a single trunk like a Y; spread apart each floret head and look through the florets, into the branch area; if 1 or 2 insects are found, continue examining the remaining sections of head; if 3 insects are found, the entire head should be discarded.
	Thrips or cabbageworms	Most often in the outermost six leaves	Green cabbage: Detach loose leaves; discard; core the cabbage and split head in half. Peel 3 layers; carefully check these 6 leaves under direct light; check both sides. If 1-2 insects are found, check an additional layer. If last three consecutive layers were clean and the remaining leaves are tightly packed together, the remaining leaves of the head may be used without further checking, but should be washed well before use.

* Aphids – size of a pin head, light-green, round insects; Thrips – size of a “1” in a dollar bill serial number; linear, black or grayish insects.

** When checking leafy vegetables or herbs, both sides of each leaf must be checked.



Thrips or cabbageworms

Most often in the outermost six leaves

If 3 or more insects are found, the remaining leaves must be washed and checked before use.
Red cabbage: Same as green cabbage.

CAULIFLOWER

Thrips or small orange insects

Inside or between small thin white branches

Separate and remove florets from stem.
Examine the under part of the floret; wash thoroughly.



CELERY

Thrips, flies or worms

On inside and outside of stalk, especially close to base or on leaves

Remove all leaves; hold celery firmly under strong stream of water; brush down both inside and outside of stalk with finger or a vegetable brush; if a worm burrow is spotted, slit open celery stalk, remove worm, and wash thoroughly. Leaves must be washed with soapy solution.



ENDIVES

Thrips

On leaf

Remove leaves and wash, no visual inspection needed.



HERBS

Aphids or thrips

On surface of leaves or stem

Soak in cold water; add several drops of concentrated, non-scented liquid detergent or vegetable wash; agitate herbs in the water, removing all foreign matter and soap from leaf surface; alternatively, a vegetable brush may be used on both sides of leaf. Check each leaf on both sides under direct light. If one or two insects are found, rewash the herbs.



ICEBERG LETTUCE

Aphids or thrips

In the folds and crevices of the first four layers

Detach loose leaves; discard; core lettuce; split head in half, peel 4 layers off the head; carefully check these leaves by holding the leaf under direct light; check both sides of each leaf. If 1-2 insects are found, check an additional layer. If last three consecutive layers were clean and the remaining leaves are tightly packed together, the remaining leaves of the head may be used without further checking, but should be washed well before use. If 3 or more insects are found, the remaining leaves must be washed and checked before use.



MUSHROOMS

Small white or red worms

Imbedded in under part or in inner sections of mushroom

Shitake and Button: wash thoroughly.
Oyster: Break apart in several places, especially the base, examine inner sections. If insects are found, discard mushroom.
Portobello: remove stem, examine detached cap. Remove entire brown fan-like under-part. Wash thoroughly.



Fresh Vegetables

Type of Insect*

Location of Insect

Method of Inspection**



OPEN LEAF LETTUCE
(e.g., green/red leaf, Boston, chicory, bok choy, romaine, etc.)

Aphids or thrips

Found even in the inner leaves due to its open growth

Cut off lettuce base; soak lettuce in cold water with several drops of concentrated, non-scented liquid detergent or vegetable wash; agitate leaves using a strong stream of water to remove all foreign matter and soap from leaf surface or use a vegetable brush on both sides of the leaf; check leaves under direct light.



ONION

Thrips

Tips or outer layers

Cut off onion tips; peel off inedible and loose layers of skin; wash thoroughly



SCALLION

Light-green or brown thrips

Mostly in upper area of bulb, also between branches and occasionally on outside and inside of shoots

Cut scallion root from top to bottom of bulb; examine between thin layers where they merge from the bulb.



SPINACH & ARUGULA

Thrips or worms

In curls and inside of leaf

Soak in cold water; add several drops of concentrated non-scented liquid detergent or vegetable wash; agitate leaves in water to wash their surface; use a strong stream of water to remove all foreign matter and soap from surface of the leaf; check leaves under direct light.

Frozen Vegetables

Type of Insect*

Location of Insect

Method of Inspection**

ASPARAGUS

Thrips

See "Fresh"

Not recommended.

BROCCOLI
(spears or florets only)

Aphids, thrips, or worms

Lodged in the floret head, or at base of area connecting the floret

Allow to thaw completely; look carefully at branched area of each floret; inspect inside the floret from the top into the branch area. If 3 insects are found, the entire package should be discarded. Frozen broccoli is difficult to check; it is therefore best to avoid uncertified product.

CAULIFLOWER

Thrips

See "Fresh"

Same as fresh.

* Aphids – size of a pin head, light-green, round insects; Thrips – size of a "1" in a dollar bill serial number; linear, black or grayish insects.

** When checking leafy vegetables or herbs, both sides of each leaf must be checked.

Canned Vegetables

Type of Insect**

Location of Insect

Method of Inspection**

ARTICHOKE HEARTS

Aphids or thrips

Deep between leaves

Avoid completely.

ASPARAGUS

Thrips

See under "Fresh Vegetable"

Avoid completely.

Fresh Berries

Type of Insect**

Location of Insect

Method of Inspection**

BLACKBERRIES

Thrips

On surface of berry,
nestled in crevices

Drop pint of berries onto white cloth or light box, then inspect one by one. If insects are found, do not use pint of berries. Due to the difficulty involved in checking, they are not allowed in OU restaurants.



BLUEBERRIES

White maggots

Cultivated:
Generally insect-free
Wild: On surface or
in center of berry

Cultivated: place in a strainer or colander and wash thoroughly under running water.
Wild: Cut open and carefully examine on white cloth after washing.



RASPBERRIES

Thrips

On surface of berry
or in open cavity

Gently drop raspberries onto a white cloth or light box to dislodge the insects, then inspect one by one. If insects are found, do not use pint of berries. Due to the difficulty involved in checking, they are not allowed in OU restaurants.



STRAWBERRIES

Aphids or thrips

Under green leaf or
on surface

Remove tops. Carefully rotate and inspect each berry. Place in soapy solution. Agitate each berry and soak for several minutes. Wash each berry thoroughly under powerful spray of running water.



Dried Fruit

Type of Insect**

Location of Insect

Method of Inspection**

DATES

Worms

Inside of date

Slice lengthwise and examine.
No checking necessary when using pitted dates.



FIGS

Wasps or worms

Inside of fig

Cut fig horizontally and split in half; check for obvious signs of insect damage or dark colored worms.



Dehydrated Herbs

All dehydrated herbs may be used without checking.

* Aphids – size of a pin head, light-green, round insects; Thrips – size of a "1" in a dollar bill serial number; linear, black or grayish insects.

** When checking leafy vegetables or herbs, both sides of each leaf must be checked.



OU Kosher is all about COMMUNITY

We are here to share our expertise with you.

THROUGH A GENEROUS GRANT FROM THE
HARRY H. BEREN FOUNDATION
WE ARE ABLE TO OFFER THE FOLLOWING PROGRAMS:

■ **ASK OU** **Advanced Seminars in Kashrus**

- Training and Educational Programs including internships and week long intensive kashrus immersive program
- Community programs
- Speakers available for your school, shul or organization

■ **VISIT OU**
Bring your school or organization to OU Kosher's world headquarters to learn more about the world of kosher.

■ **ASK OU Virtual**
Can't make it out to our office, or we can't make it to you? Try our virtual option.

CONTACT: Rabbi Eli Eleff
at 212.613.0602
or koshereducation@ou.org

