



# ה ר ב נ ו ת ה ר א ש י ת ל י ש ר א ל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

### נוהל – דגי בריכה, ים ויבוא

#### גידול בבריכות

הדעה המקובלת כיום בעניין ההשגחה על דגים היא כי יש להעדיף מתן הכשר לחברות המשווקות את תוצרתן, רק לאחר הגעתן למחסן (מרכזי שיווק) ולמפעל מרכזי מושגח על ידי רבנות מוסמכת. בכך מתאפשרת שליטה על כשרות הדגים המשווקים לחנויות. פיקוח על מדגה פרטי תוך שיווק הדגים ישירות משטח הגידול לחנויות המכירה הינו מורכב יותר, ועשוי לפתוח פתח לתקלות דוגמת החדרת דגים ללא פיקוח למערך השיווק.

ניתן לחלק את תהליך גידול הדגים עד לשיווקם ל-6 שלבים עיקריים:

1. ייצור הדגיגים במכונני ההפריה (למעט דג הבורי המגיע מהים) המתבצע בעיקר בחודשים מרץ עד מאי.
2. הכנסת הדגים לבריכות האימון הראשוני בחודשי האביב.
3. העברת הדגים לבריכת אימון עקרי העשויה לרוב מבטון או עפר ובה מאוחסנים מספר מיני דגים מלבד המושט.
4. שמירת חורף האורכת כ-4 חודשים, במהלכה דואגים להזנה מיוחדת לדגים הצעירים ולהחלפת מי הבריכה.
- \* בשלבים אלו מעורבות הגורם המכשיר הינה מועטת ביותר.
5. העברת כל הדגים לבריכות פיטום. מגוון נפוץ כולל: קרפיון, אמנון ובורי, לצדם מוסיפים את דגי ה"אמור" והכסיף בכמויות קטנות לצורך תחזוקת הבריכה, ולעיתים גם דגים נוספים הניזונים מפסולת הדגים שנועדו למכירה ושומרים על נקיון הבריכה. שלב זה אורך כ-8 חודשים, ומסתיים כאשר הדגים מגיעים למשקל המאפשר את שיווקם. הואיל והבריכה גדולה ביותר ומעורבים בה מס' מיני דגים, אין באפשרות המגדל לטפל באופן משמעותי וממוקד בסוג הדגים שנועדו לשיווק ועל כן על המשגיח בשלב זה לקבל אינפורמציה עדכנית באשר לרמת הנקיון וסוגי הטפילים העשויים להימצא בה על מנת להיות מוכן לבאות.
6. העברת הדגים לבריכות אופרטיביות כהכנה לשיווק. בריכות קטנות אלו קולטות דגים לאחר מיון לתקופה קצרה (8 חודשים לכל היותר) כאשר בכל בריכה דג מסוג אחד בלבד. בשלב זה חובה על המשגיח לערוך בדיקות מקיפות לגבי רמת הנגיעות של מי הבריכה ומצב הנגיעות בדגים.

#### נגיעות נפוצה בבריכות

הטפילים הנבדקים הם בעיקר אלה שנראים בעין בלתי מזויינת, כגון:

- ה"ארגולוס" – טפיל הנע על גופו של הדג ונצמד אליו בעזרת שני כפתורי מציצה. במקרה זה יש לטפל בנגיעות כבר בבריכת השיווק, ע"י הוספת חומר הדברה מיוחד למשך פרק זמן (כגון ברומקס, דמלין, דיופן וכדומה ובלבד שהוא מאושר על פי תקן משרד הבריאות). במקרים



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

חריגים ניתן לטפל בדגים הנגועים בתוך מיכל המשלוח טרם צאתו מאתר הגידול, באישור מראש מהמשגיח ובנוכחותו בלבד בכפוף לעמידה בנהלי משרד הבריאות. רק במידה שהטיפול עזר ישווקו הדגים לחנויות, כאשר הם מלווים באישור כשרות חתום ע"י המשגיח בו יפורט סוג הדג, כמות, תאריך ושעת יציאה וכן היעד אליו מופנים הדגים. במקרה של תוצרת נגועה ללא יכולת טיפול, על המשגיח לוודא כי התוצרת תשווק למגזר הלא יהודי בלבד מתוך ידיעה שהסוחר הלא כשר אינו נמצא בקשרי שיווק עם רשת או חנויות כשרות, על מנת למנוע אפשרות להכשלת הרבים.

- ה"לרניאה" – טפיל סרטני שבראשו מעין עוגן הנצמד לגוף הדג. נקבת טפיל זה עשויה להגיע לאורך של 16 מ"מ, כאשר ראשה נמצא בתוך שריר הדג ולעיתים אף חודר לתוך אברים פנימיים של הדג, תוך כדי גרימת פצע עמוק בצבע אדום סביב למקום החדירה. הואיל והטיפול בסוג טפיל זה הינו ממושך ביותר (לפחות 10 ימים ולעיתים אף יותר) אין לאשר משלוח נגוע.
- ה"נמטודה" – תולעת טפילה בעלת גוף עגול וארוך בצורת חוט. רוב הנמטודות נכנסות לגוף הדג הנושא אותן (פונדקאי) יחד עם המזון הימי בצורת ביצים ורימות, או כאשר הדג בולע דג פונדקאי אחר. גם במקרה זה אין לאשר משלוח נגוע. יש לציין כי כיום נדיר למצוא טפיל זה.
- בשלב זה אין צורך להתייחס לתולעים המצויות במעי הדג, הואיל וניתן לנקות את בטן הדג ובכך לפתור את הבעיה בכפוף לנוהל זה.

### אחריות נותן ההכשר

באחריות נותן ההכשר לפקח על מספר נושאים בבואו להעניק הכשר לחברת שיווק דגים:

1. החברה משווקת דגים טהורים בלבד.
2. מתקיימות בדיקות טפילים ותולעים בדגים במהלך הגידול וטרם לשיווקם.
3. במסגרת זו יבקר המשגיח באתרי החברה לכל הפחות 3 פעמים בשבוע, בהתאם לצרכי הכשרות והנחיות נותן ההכשר.
4. במדגה פרטי תוצרת היוצאת ביום א' בבוקר תיבדק על ידי המשגיח שנית לפני המשלוח.
5. לוודא שלא מתבצע עיבוד ושיווק דגים בשבת.
6. החברה נערכת לקראת הפסח ובמהלכו ללא חשש חמץ (הזנת הדגים בכופתאות ללא חשש חמץ).
7. על גבי תעודות המשלוח המלוות את התוצרת יוטבע חותמת נותן ההכשר בצרוף חתימת ידו של המשגיח מטעם הרב נותן ההכשר.
8. לוודא כי המשגיחים העוסקים במלאכה השתלמו בתחום כשרות הדגים.



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

#### שיווק תוצרת של חברה הרוכשת מבריכות שונות, ודרכי התמודדות

חברה אשר משווקת דגים ממדגים שונים (ולא רק מהמדגה שלה), כאשר חלקם "מתארחים" אצלה בבריכת השיווק לפני השיווק וחלקם עשויים להימכר ישירות לחניות ללא מעבר דרך גורם ההשגחה, נדרשת לעמוד בתנאים הבאים:

1. שיווק כל הדגים החיים יתבצע אך ורק דרך בריכת השיווק, לאחר שנבדקו בידי המשגיח ואושרו על ידו בכתב (אישור כשרות).
2. קליטת דגים מצוננים תיעשה אך ורק מספקים מושגחים כחוק, תוך וידוא שהסחורה מלווה בתעודה חתומה בידי משגיח הרבנות.
3. הטיפול בנגיעות יעשה בבריכת השיווק בלבד.
4. בריכה אשר נמצאה נגועה מחויבת בטיפול כאמור. מחובת המשגיח לוודא כי פעולת הטיפול לניקיון הדגים מטפילים אכן בוצעה בשנית כראוי ועל פי הנוהל, טרם שיווק הדגים ואישור הבריכה.
5. הכנסת דגים לבריכת השיווק תדווח למשגיח, על מנת שלא יתערבבו דגים בדוקים ולא בדוקים ביחד.
6. דגים שנפסלו ימכרו למגזר הלא יהודי כמצויין לעיל, בידיעת ובאישור המשגיח וזאת ללא ציון שם החברה בעלת המותג הכשר ו/או שם נותן ההכשר.
7. המשגיח יערוך טבלת טיפולים בה ירשמו ימי משלוח, סוג הדגים ודרכי הטיפול בברכת השיווק. הטבלה תהיה שבועית ותתויק אחת לחודש בתיק הכשרות הנמצא במשרד הרב נותן ההכשר.
8. יש להגדיל את שעות פעילותו של המשגיח בהתאמה לפעולות הנדרשות ובכפוף לדרישות נותן ההכשר.
9. במקרה שבו תתקבל תלונה על חשד לדגים נגועים אשר שווקו מחברה זו לחנויות מושגחות, יוזמן משגיח הרב נותן ההכשר לחנות על מנת לראות את הממצאים, בכדי שיוכל לדווח לנותן ההכשר הממונה עליו.
10. במידה ומקרי הנגיעות יחזרו על עצמם באופן מוחזק, אין להעניק הכשר לחברה זו עד להסדרת השיווק דרך מרכז שיווק מושגח.
11. משלוח דגים מחברה אחת לשניה ילווה באישור כשרות מטעם המשגיח של הרב נותן ההכשר.
12. אי עמידה בנהלים אלו מצד החברה במעשה או במחדל יהווה עילה להסרת אישור הכשרות מתוצרתה, בכפוף לנהלי אגף הכשרות הארצי של הרה"ר לישראל.
13. יש להעמיד בפני המשגיח אמצעי ניידות נאותים ובלתי תלויים לצורך עבודת ההשגחה והפיקוח בשטחי הגידול ומתחם הייצור.



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

בס"ד

### קליטת דגי בריכה וים מספקים במקומות המושגחים

מסעדות, מלונות, אולמות וגני אירועים, חנויות דגים ומחסני אחסנה ושיווק, סופרמרקטים וכד' יקלטו דגי בריכה וים מצוננים או חיים אך ורק אם הם מלווים בתעודת משלוח המוחתמת בחותמת כשרות מטעם נותן ההכשר לעניין טהרתם ונקיונם מתולעים ומטפילים.

### משוקי דגים

1. אדם או חברת שיווק המושגחים ע"י רבנות מוסמכת לא יוכלו לגדל, לאחסן ולשווק דגים טמאים או כל מאכל האסור באכילה במקביל לשיווק המוצר הכשר ותחת אותו שם ומערכת חשבונאית.
2. כמו"כ אין להתיר שינוע דגים כשרים ולא כשרים באותה משאית/מכונית.

### דגים מיובאים מחו"ל

1. על היבואן לפנות בבקשה מסודרת למחלקת היבוא הארצית ברה"ר טרם יבוא הדגים על מנת לקבל את הדרכתה ואישורה לסדרי ההשגחה בחו"ל.
2. כל דג או חלקי דג טהור המעובד ונארז בחו"ל (לרבות הזרקת נוזל, חומר משמר, תבלינים ופרורי לחם וכד') חייב לקבל את אישור מחלקת היבוא של הרה"ר לישראל, גם אם לאחר העיבוד נשארו סימני הטהרה על נתחי הדג.
3. דג מיובא שלא עבר תהליך עיבוד מכל סוג שהוא (לרבות חיתוך) והוא ממין טהור יוכל להיקלט במקומות המושגחים, ובלבד שכל סימני הטהרה מצויים עליו בגלוי.
4. גם יבואנים המבקשים לייבא ולשווק דגים כשרים לפסח חייבים לקבל את אישור מח' היבוא.
5. מפעלי ייצור בארץ העושים שימוש בדגים מיובאים, גם אם מדובר על שרותי אריזה בלבד, חייבים לדאוג להשגחה מטעם הרבנות המקומית המוסמכת. המוצר המוגמר ישא את ציון הכשרות של הרבנות המקומית.
6. דגים וביצי דגים המוחזקים כמתולעים על פי פסיקת הרה"ר חייבים להיבדק ע"י משגיח לפני השימוש בהם בתעשייה ולעבור ניקוי המתיר אותם על פי ההלכה.
7. דגים אשר אין יכולת לנקותם מתולעים כפי דרישות ההלכה, אסור לשווקם ולעשות בהם שימוש בתעשייה.
8. אין לשווק לציבור ביצי דגים לא בדוקים.
9. חל איסור להוסיף סימני טהרה באופן מלאכותי לחלקי הדגים המעובדים ללא פיקוח רבנות מוסמכת ובכפוף להנחיות משרד הבריאות.
10. סימון דג מיובא או מוצריו כ"נקיים מתולעים" ע"י היבואן חייב לקבל את אישור מח' היבוא ברה"ר לישראל.



# הרבנות הראשית לישראל THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

## אגף כשרות ארצית

בס"ד

11. דגים המותרים לשיווק על פי נוהל זה ומשווקים באריזה ללא בדיקת תולעים, יצויין על גבי האריזה בסמוך לסימון שם נותן ההכשר: "לא בדוק מתולעים – יש לנקות היטב את חלל הבטן".

12. בחנויות מושגחות ע"י רבנות מקומית המוכרות דגים בתפוזות המחייבים בדיקה לפני השימוש ומותרים לשיווק על פי נוהל זה – על המשגיח לדאוג להצבת שילוט מתאים וגלוי המצהיר כי הדגים מחוייבים בבדיקה לפני השימוש וכן להוסיף סימון על כל דג בפני עצמו (כגון על "הרינג" שלם).

### דגים כבושים/מעושנים

1. אין למפעל או משווק למכור דגים כבושים או מעושנים שלמים ללא ניקיון בטן הדג.
2. מפעל דגים מושגח לא ימכור במקביל גם דגים נגועים וכל שכן דגים טמאים.

### משגיח

1. משגיח אשר מתפקידו להשגיח על כשרות דגים או ביצי דגים נדרש להשתלם בתחום כשרות הדגים, זיהויי תולעים וטפילים ודרכי הטיפול בהם.
2. מתפקידו לוודא כי תוצרת הדגים הנקלטת במקומו תקינה כגון: שלא השתרבו דגים טמאים בתוך קרטון של דגים טהורים (בעיקר ביבוא), שלא השתרבב קרטון שלם של דג טמא בתוך משטח של קרטונים של דגים טהור (בדיקה מדגמית), הימצאותה של תעודת משלוח מוחתמת על פי הנוהל, אריזות המשלוח מסומנות ע"י ציון כשרות מגורם מוסמך, בדיקת תולעים וטפילים וכד'.
3. להימצא בקשר מתמיד עם הממונה עליו ברבנות המקומית ולדווח למחלקת היבוא על כל חריגה ותקלה לגבי מוצרים מיובאים.
4. סימון והחתמת התוצרת המשווקת בהתאם לנוהל ובכפוף להנחיית הרב המקומי.
5. בניית תיק כשרות במקום ההשגחה הכולל מידע בתחום כשרות הדגים ודרכי ההתמודדות עימם. העתקי תעודות הכשר של התוצרת הנקלטת, רישום טבלה מסודרת של התוצרת המטופלת ודכי הטיפול בה וכד'.
6. לוודא שמירת נוהל מפעלי ייצור מזון במפעלי דגים מעובדים הן בהתייחס לתהליך הייצור והאריזה והן לגבי חומרי הגלם הנקלטים.

### פסח

1. אין לקלוט במהלך ימי הפסח דגים מכל סוג שהוא אלא ממקור כשר לפסח בלבד בהשגחת רבנות מוסמכת.



# הרבנות הראשית לישראל

## THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

### אגף כשרות ארצית

בס"ד

2. אין להעניק הכשר לדגים מעובדים או לדגים המגיעים ממפעלים העוסקים בעיבוד דגים אלא אם כן קיים במפעלים אלו משגיח צמוד.
3. חומרי הגלם בהם נעשה שימוש במהלך עיבוד הדגים חייבים לשאת ציון כשרות לפסח מרבנות מוסמכת.

### הערה:

1. נוהל זה לא בא לפטור את המגדל, היצרן או המשווק מכל דין אחר, אלא להוסיף עליו.
2. יש לוודא כי הטיפולים והחומרים בהם נעשה שימוש לצורך מניעת הנגיעות בדגים לא יפגעו בבריאות הציבור.
3. יש להקצות כלים נפרדים לעיבוד הדגים והבשר.
4. דגים נגועים (כגון דג בקלה, רוטבש, ברוטולה, הליבוט וכד') במגזר הפרטי חייבים בדיקה וניקוי יסודי של חלל הבטן לפני השימוש.