

חובת  
הזהירות  
מתולעים  
וחרקים

### חובת בדיקה מחרקים, במוצרים שבהשגחת הבד"צ

מאחר ונוכחות חרקים במוצרי מזון שונים הינה תופעה שבחלק מהמקרים אינה ניתנת לשליטה או פיקוח באופן מוחלט. לפיכך גם אלו המוצרים שעליהם חותמת הבד"צ, על הציבור לבדוקם לפני השימוש.

בהוראת הרבנים שליט"א חילקנו את המוצרים ברשימת המוצרים דלהלן לשתי דרגות. וכדלקמן:

**(א) "יש לבדוק לפני השימוש"** (דהיינו הוראה מחייבת על פי ההלכה), כגון מוצרי קטניות (אורז, גריסים, חיטה, עדשים, שעועית, חומס וכו'), פירות יבשים (תמרים, תאנים, צימוקים ומשמש) ועוד הנארזים בבתי אריזה שבהשגחתנו שהם ללא חשש טבל שמיטה וחששות איסור.

אולם בעניין חשש תולעים, גם לאחר הקפדתינו לארוז באיכות טובה וגם לאחר בדיקות מדגמיות לא ניתן להבטיח ניקיון מוחלט, וכן ישנה אפשרות של התפתחות וחדירת חרקים אחרי האריזה בתקופת האחסון, גם בחנות וגם בבית שהתליעו אחר כך,

במוצרים אלו חלה חובה על פי ההלכה לבדוקם לפני האכילה. על כן מופיעה על האריזות הוראה "יש לבדוק לפני השימוש".

**(ב) "ראוי לבדוק לפני השימוש"** (נכון וראוי לנהוג כך לכתחילה).

כגון שימורי ירקות ופירות ועוד, הנבדקים בתהליך היצור או לפני השיווק באופן מדגמי, ומהניסיון שלנו שכיחות נגיעות בהם לאחר הבדיקות היא לעיתים רחוקות.

וכן מוצרים שעצם המציאות של חרקים בהם היא בשכיחות נמוכה באופן שהדעת נוטה שאינו בגדר "מיעוט המצוי", אולם אין הדבר מוכרע.

כמו"כ ישנם מוצרים שלאחר הייצור הם ללא חשש תולעים, אולם הם בדרגת רגישות גבוהה אף כי בפועל השכיחות בהם נמוכה לחדירת חרקים באחסון בצרכניות ו/או בבית הצרכן וכדו'. ע"כ ראוי ונכון לכתחילה לבדוקם בבדיקה קלה, אולם אינו בגדר חיוב גמור.



כידוע איסור תולעים הוא אחד מהאיסורים החמורים שבמאכלות אסורות הכתובות בתורה.  
ראשית: מחמת ריבויי הלאוין שנכתבו בתורה על אכילת תולעים.  
שנית: התולעים השלמים אין להם ביטול אפילו בשישים.  
שלישית: תולעים קטנים במזון הם דבר מצוי ושכיח מאד, ולפעמים בחתיכת מזון קטנה אפשר למצוא כמה וכמה חרקים.

## זהירות בתולעים

**מאז** ומקדם היה נהוג ומקובל בכל תפוצות ישראל שיש חיוב לבדוק היטב כמעט כל הפירות, קטניות, וירקות עליים, ועוד.

**לצערנו** גם כעת, על אף התפתחות הטכנולוגיה בכל ענפי תעשיית המזון, עוד קיימת נגיעות חרקים במגוון רחב של מוצרי מזון, וגם במוצרים בהשגחה. מדי פעם כאשר מתגלה נגיעות מיוחדת במוצר מסויים אנו משתדלים לפרסם זאת לידיעת הציבור הרחב, כדי שידע כל אחד את אשר לפניו.

**ועד** הכשרות בשיתוף עם המפעלים שבהשגחתנו, עושים מאמצים רבים למנוע מכשול עד כמה שאפשר. משגיחי הביד"צ במפעלים שבהשגחתנו עומדים על המשמר, לבדוק בעינא פקיא כל חשש של התלעה.

**עם** כל זאת בתנאי איחסון שונים ובתקופות מסויימות, במיוחד בימים חמים ולחים, לא ניתן להבטיח נקיון מוחלט של המוצרים השונים, ויש ומתפתחים חרקים וביצי תולעים, גם אחרי שיוצרו ו/או נארוזו.

**בדרך** כלל אם זה עוד קורה במפעל, שהנגיעות מתגלה, אין משווקים אותם בחותמת הבד"צ. אך במקרים רבים הדבר קורה במחסני השיווק או במערך השיווק ובמדפי החנויות, וזה עלול לקרות אפילו בבית הצרכן. ועל כן במוצרים הרגישים להתלעה, יש לבדוק אם קיימים סימני נגיעות, כגון: גושים, קורים, פירורים מוזרים וכדו'. במיוחד יש להקפיד בבדיקת אריזות פגומות או נקובות.

**במפעלי** השימורים, הקטניות, כגון אפונה, שזיפים, בטנים, שעועית וכדו', הוראת הבד"צ היא לבדוק דוגמאות לפני הייצור, ואם המשלוח נמצא נגוע, או אינו נקי באופן כללי, המשלוח נפסל לייצור בהשגחתנו. עם זאת, גם אלו שבהשגחה ראוי לבדוקם לפני השימוש.

**במוצרי** קטניות ופירות יבשים וכדו' הנארזים במפעלים, ו/או בחנויות שבהשגחת הבד"צ, נבדקים דוגמאות של המוצרים באופן שוטף וכדלעיל. ברם נשאר עדיין על כל אחד ואחד חובת הבדיקה מחשש תולעים. מה גם שהמוצרים עלולים להתלע אחרי הבדיקות שלנו במפעל, כאשר הם כבר נמצאים באריזתם הסופית, ואף לאחר שיצאו מבתי האריזה.

**חשוב** לציין כי גם פירות שבדרך כלל אינם נגועים בתולעים, הרי שבסופי עונה עם התגברות החום עלולים גם בהם להתפתח חרקים.

**להלן** נפרט רשימה חלקית של המוצרים שמתגלה בהם לעתים תולעים, ושמהם בגדר מיעוט המצוי, ויש לברר ולבדוק אותם לפני השימוש בהם. כל המוצרים הללו יש להקפיד שהיו מאיכות טובה ומאוחסנים כראוי במקום קריר ויבש. כמו כן יש לברר לגבי סוגים ומוצרים אחרים, מאחר ולעתים מתעוררים שאלות במקומות ובסוגים שונים.



**בכל** מקרה, באם גיליתם חרקים במוצרים שבהשגחת הבד"צ, אנו מבקשים מאוד להודיע מיד בכתב למפעל המייצר, עם שליחת העתק אלינו. וגם להודיענו בטלפון 02-6700200 כדי שנוכל לבדוק ולפעול מיד לתיקון הדבר. וכמו כן במידת האפשר אנו מבקשים לשמור את המוצר הנגוע, בכדי שנוכל לבדוק את סוג הנגיעות, ובכך לקבל את המסקנות לגבי מקום הנגיעות, ונקיטת הפעולות הנדרשות לשיפור ומניעת תקלות בעתיד.

**בפנים** מדריך הכשרות ברשימת המוצרים השונים יצוינו גם ההוראות בדבר בדיקת תולעים.

**באלו** שע"פ הוראה מחייבת ע"פ ההלכה לבדוק, רשום "יש לבדוק" וכו'. ואלו שנכון וראוי לבדוק, רשום "ראוי לבדוק" וכו'.

### מנהג זהירות:

**בכל** המוצרים והמאכלים, גם לאחר הבדיקה המדוקדקת, וכן המינים שאינם כלל בגדר מיעוט המצוי. ידועים דברי ה"חכמת אדם" בכלל ל"ח סעיף כ', וזה לשונו: "ראוי לאדם להסתכל במה שאוכל ועל ידי זה ינצל מכמה תולעים, ומעיד אני עלי שכמה פעמים ניצלתי על ידי זה ב"ה"

**היא** הוראה כללית לפקוח עין ולגלות עירנות שמא נפל זבוב או נמלה וכדומה. ואינו בגדר בדיקה מעליייתא, אלא הסתכלות וגילוי ערנות.

**תולעים** במי הכינרת

**הרותצים** וטובלים במי הכינרת, עליהם להזהר שלא לשתות מהמים, מפני שמצויים בהם תולעים רבים. אולם מי השתיה הנשאבים מהכינרת ומסופקים ע"י הרשויות, עוברים תהליכי ניקוי ולא מצויים בהם תולעים.

זהירות  
בתולעים

## לאפרושי מאיסורא חרקים בשום טרי ויבש:

עקב הימצאות חרקים קטנים ב'שום טרי ויבש'  
על גבי הקליפות ואף על גבי (שיני) השום עצמם.  
לכן אין להשתמש בשיני שום עם הקליפה.  
ורק לאחר קילוף השיניים יש לשטפם היטב תחת  
זרם מים. [וכשאפשר ראוי לפני השטיפה להשרות אותם  
במי סבון למשך 3 דקות].

נ.ב. ראוי לאחסן את השום בנפרד ולא ביהוד עם שאר מזון למנוע מעבר חרקים,  
וכמו"כ במארוזים ל"פדיון הבן" ראוי לארוז את השום בנפרד מהסוכר.

ועד הכשרות  
שע"י בד"צ העדה החרדית  
ירושלים ת"ו



פירות קיץ כגון: אפרסק, משמש, שזיף, נקטרינה, דובדבן, ענבים, גויבה, וכדומה, מצויים בהם לעיתים רימות (תולעים) של זבוב הפירות (בצבע לבן שקוף ניכר נקודה שחורה בקצה הרימה), - ובפרט בפירות רכים ובשלים,

לכן ראוי לחתוך כל פרי ולבדוק מבפנים על ידי התבוננות להלן נביא כמה דוגמאות של בדיקת פירות וירקות / קטניות

זהירות  
בתולעים



רימות זבוב הפירות בגוייבה, קשה לזיהוי עקב הצבע הזהה לבשר הפרי



רימת "זבוב הפירות" במשמש טרי



רימת זבוב הפירות בדובדבן



## נגיעות בעגבניות

להלן נביא כמה דוגמאות של בדיקת פירות וירקות / קטניות



זחל בעגבניה, חודר בדרכי מהחלק העליון בסמוך לעלה הכותרת



סימני חדירת הזחל בעגבניה

## נגיעות בתמרים



חיפושית בתמר



תמרים יש לבדוק הייטב לאחר הוצאת הגרעין, מול מקור אור

זהירות  
בתולעים





תות שדה לאחר קילוף השכבה החיצונית כולל הגומות

**ערכנו** בדיקות רבות באופנים שונים ועמל רב, ליעילות השטיפות להסרת חרקים בתות שדה - ונוכחנו כי השטיפות כפי מה שהיה מקובל אינן יעילות מספיק, ועלולים להישאר חרקים בודדים.

**חלק** מסוגי החרקים מסתתרים בשקעים של זרעי התות על כל הפרי. התברר כי גם בתות יפה ואיכותי מצויים מקומות מסתור וסדקים.

**החרקים** שנמצאו הם בעיקר תריפסים צעירים, אקריות, כנימות עלה ופסוקאים.

**במאפיות** וקייטרינגס שבהשגחת הבד"צ נאסר השימוש בתות שדה טרי.

**במוצרי** תעשייה - רק לאחר בדיקת מומחים מטעמנו כפי הוראת הרבנים עוברים התותים בישול וריסוק, (כמויות גדולות מהבדיקות נפסלו, ולכן יש מחסור במוצרי תות).

## חשש תולעים בתות שדה

אנו חוזרים ומפרסמים בזה הוראת הרבנים:

**ראוי שלא להשתמש כלל בתות שדה טרי**

(גם לא אחרי שטיפות)

**מותר לכתחילה על ידי קילוף כל הפרי עד להסרת כל השקעים**

**והורדת העלים עם מעט מבשר הפרי ולשטוף היטב תחת זרם מים.**

### תות טרי לצורך ריסוק דק בבלנדר

אפשר להקל לאחר הורדת העלים עם מעט מבשר הפרי,

שרייט התות לשלוש דקות עם מעט מי סבון

ושטיפה טובה בזרם מים (שלוש פעמים), וריסוק דק בבלנדר.

(פרי רך ורקוב יש להוריד חלקים אלו ולחצות כל פרי שיש בו חריץ או סדק).



## הוראות לשטיפת ובדיקת פלפלים

**פלפלים כל הסוגים (כל הצבעים):**

**מצויים** בהם חרקים קטנים באזור העוקץ מתחת לעלה הכותרת, ולעיתים הם גם חודרים לבפנים, כמו כן מצויים לעיתים זחלים בתוך הפלפל, **ולכן** חובה להוריד את עלה הכותרת עם מעט מבשר הפלפל, לחצות לשניים, להוציא את הליבה והזרעים, להשרות בקערה עם מעט מי סבון או חומר לחיטוי ירקות [למשך 3 דקות], ולשטוף היטב תחת זרם מים. **בפלפל** למילוי, שאין אפשרות לחצות, יש להוריד את עלה הכותרת עם מעט מבשר הפלפל, להוציא את הליבה והזרעים ולשטוף היטב תחת זרם מים.

זהירות  
בתולעים



יש לחתוך את ראש הפלפל [העוקץ] עם מעט מהפלפל שם מסתתרים חרקים קטנים



שטיפה הייטב תחת זרם מים



לאחר הורדת הראש והזרעים מבפנים יש לפרק לכמה חלקים ולהשרות במים עם חומר ניקוי [סטרילי, דטרגנט] למשך 3 דקות



## הוראות בדיקת אורז לבן



מסננת לבדיקת אורז לבן, וקטניות  
[גודל החורים כ 1.5 מ"מ]

**א)** יש לסנן את האורז בכמות של רבע ק"ג במסננת אטריות (גודל חורים כ- 1.5 מ"מ, פחות מעט מרוחב גרגירי אורז).

**ב)** יש לנענע ולנער את המסננת עם האורז היטב על גבי משטח לבן ולהתבונן אם מצויים שם חרקים הנראים לעין, כגון חיפושית באורך בין 2-3 מ"מ. או זחלים (תולעים) בצבע לבן - בז' עם ראש כהה. או חרקים קטנים באורך כ-1 מ"מ בצבע חום בהיר/אפור.

**ג)** גם אם לא רואים חרקים הנראים לעין - יש לבדוק שוב אחרי הסינון, על ידי פיזור האורז בשכבה של גרגרים בודדים על גבי משטח לבן ולראות שאין בין הגרגירים חרקים כנוכר לעיל.

**אורז באריזות וואקום עם הכיתוב "בחזקת נקי מתולעים" שבהשגחת הבד"צ עוברים תהליך ניקוי ובדיקות, וכשהאריזה עדיין במצב של וואקום אין בהם חשש תולעים. והמהדר יבדוק קלות.**

## לאפרושי מאיסורא

באורז אדום, מצויים אחוזים גבוהים של נגיעות סמויה בתוך הגרגרים אשר בבדיקה רגילה בסינון ופיזור לא ניתן לזהותם. ולכן בדרך כלל לא ניתן להשיגם בהשגחת הבד"צ ועל הציבור להיזהר.

## זהירות!

באריזות נייר של סוכר ומלח, עלול להימצא חרקים קטנים (בצבע חום בהיר/אפור), במקום הקיפול הנסגר בדבק, ויש להיזהר.

## להסיר מכשול!

במוצרים דלהלן נמצאים לפעמים נגיעות סמויה, גריסים/גריסי פנינה, חיטה (שלם), אורז מלא/אורז בסמטי מלא, גרעיני כוסמין אורגני (שלם) ולכן בנוסף לבדיקה הרגילה (כמו באורז לבן), יש להשרותם במי מלח לפחות דגימה (3 כפות גדושות מלח לליטר מים), ולראות אם צפים גרגירים במים - ואם כן, יש לשוברם ולראות אם אין משהו פנימי (נגיעות פנימי של תולעים).  
**נמצא נגוע אין להשתמש!**

זהירות  
בתולעים



## הערות והוראות בענין ניפוי קמח/ סולת.

### קמח רגיל - לבן

לכתחילה יש להשתמש בנפה של 70 מש, במידה ונמצאו חרקים בפסולת הנשארת בנפה ראוי לנפות פעם נוספת

### קמח מלא

יש להשתמש בנפה של 50 מש, במידה ונמצאו חרקים בפסולת הנשארת בנפה ראוי שלא להשתמש בקמח.

### קמח תירס/חומוס, וכדומה.

לפזר על גבי משטח לבן.

### קמחים ארוזים בחזקת נקי- ללא צורך בניפוי.

משווק בהשגחתינו כמה סוגי קמחים שיוצרו בתהליך מיוחד והם בחזקת נקי-ללא צורך בניפוי.

על גבי האריזות צויין הוראות ההשגחה כגון באריזת וואקום, חנקן (מילוי אויר), - יש לנהוג לפי הוראות אלו. לאחר פתיחת האריזה נא לאחסן בקירור.

### סולת

כדאי לנפות בנפה של 25 מש במידה ונמצאו חרקים אין להשתמש בסולת. כאשר בפסולת הניפוי לא נמצאו חרקים יש לפזרם על גבי נייר לבן כמות של כ- 3 כפות, ולהתבונן בבדיקה ע"ג הנייר ואח"כ להרים את הנייר בקלות ולתת לסולת ליפול ולבדוק אם נשארו זחלים קטנים דבוקים לנייר. במידה ונמצאו זחלים בסולת אין להשתמש בסולת זו.

### קמח מצה

להשתדל לקנות טרי. ולבדוק ע"י פיזור בצלחת או להעביר בתוך קערה מצד לצד לראות שאין גושים וקורים.

### ניתן להשיג בחנויות כלים, נפות של 70 מש

### באישור הבד"ץ שנבדקו על ידינו

מחברת "בן עמי פלסט" על כל אחד יש חותמת מאושר מטעם הבד"ץ

### יש לבדוק את שלימות הנפה לפני השימוש.

### הוראות כלליות!

אין לסמוך על התאריך אחרון לשיווק המופיע על גבי האריזה, אלא להקפיד על טריות המוצר ע"י בדיקת תאריך הייצור, וכן לבדוק את שלמות האריזה ושאין סימני נגיעות חיצוניים (כגון חורים, קורים, פירוורים רבים), ולא מאחסון ממושך, ולאחסנם במקום נקי קריר ויבש עד השימוש, ואז לבדוקו על פי כללי ההלכה.

השימוש בקמחים הנ"ל אחרי הניפוי אמורים רק באופן שמשמש עם הקמח באותו יום, או כשמאחסנם במקפיא לאחר הניפוי, אם משאירים אותם בחוץ הם עלולים להתליע במיוחד בימי הקיץ, וראוי לנפותם שוב לפני השימוש.

זהירות  
בתולעים





## לאפרושי מאיסורא

עקב תלונות על הימצאות רימות (תולעים) וכדומה, במאכלים מבושלים או חיים, ובפרט בבשר ודגים, ומבדיקות שערכנו גילינו כי מקורם מזבובים שונים שמטילים ביצים או רימות (תולעים), לתוך המאכלים **על כן יש להקפיד לא להשאיר מאכלים מגולים בפרט בימי הקיץ, ובוודאי במקומות הימצאתם של זבובים. וחמירא סכנתא מאיסורא!**

## לאפרושי מאיסורא

בבדיקות שערכנו השנה בענבים מצאנו כי שכיחים תולעים על גבי הענבים והגבעולים.

**ולכן חובה לשוטפם ולבודקם היטב לפני האכילה כדלקמן:**

- 1 להפריד כל אשכול לכמה חלקים (אפשר בעזרת מספרים) בכדי שהשטיפה תהיה יעילה יותר.
- 2 להשרותם במים עם מעט סבון ל-3 דקות.
- 3 לשטוף היטב היטב תחת זרם מים.
- 4 בעת האכילה לבדוק שהענב שלם ואין בו מקום רך ממוסמס או רקוב, ושואין נקודה בצבע שחור או חום בקוטר כ- 1 מ"מ או יותר וניכר שנמשך ממנו מחילה לבפנים, שאז יש חשש לרימות (תולעים) בתוך הפרי - ואין לאכלו.

ועד הכשרות  
שעי"ה העדה החרדית ירושלים

תמוז תשע"ד

## לאפרושי מאיסורא

בצל יבש המשווק בעונות השנה מצויים חרקים, ובמיוחד בעונה זו בשכיחות גבוהה.

(חרקים קטנים כ-1 מ"מ בצבע לבן/צהוב בהיר או שחור/חום), ולכן יש לבדוק ולנהוג כפי ההוראות דלהלן בכל ימות השנה.



1. יש לחתוך את הקצה העליון. דהיינו כל החלק הרפוי ונועט יותר, תלוי באורך צינאר הבצל, שהוא בדרך כלל בין 1 עד 3 ס"מ. באזור זה מצויים אחוזי הנגיעות הגבוהים ביותר וראוי לזרוק או לבודק היטב היטב.



2. להסיר את השכבה החיצונית הרפיוות מהבצל.

3. אם יש חלל בין גלדי הבצל, המצוי בעיקר במרכז ו/או בין 2 קבוצות גלדים (נראה כעין תאומים), (ראה המניה) יש לנצות ולהפריד בין כל אזור החלל ולשטוף היטב עם שפשוף ביד תחת זרם מים.



4. בצלים הסגורים היטב לאחר הורדת חלק השיפוע העליון אינו חייב בבדיקה

והשי"ת יצילנו ממשולות



# להסיר מכשול! חובת זהירות מתולעים בפירות וירקות והוראות שטיפה ובדיקה.

לתועלת הציבור ומניעת מכשול, הננו בזה לפרסם מקבץ הוראות בעניין חשש תולעים והדרכה לבדיקה ושטיפה, ממה שכבר פורסם על דינו בעבר עם עדכון הוראות [מודגש באדום] ממה שנמצא ביותר לאחרונה. בכדי להינצל מכל צד מכשול של חרקים חיצוניים המצויים לעיתים על גבי פירות וירקות, ראוי ונכון לשטוף היטב כל סוגי פירות וירקות לפני האכילה. אמנם בסוגים בהם שכוח יותר, ראה הדרכה מפורטת לקמן.

### פלפל-גמבה



מצויים בהם חרקים קטנים באזור העוקץ מתחת לעלה הכותרת, ולעיתים הם גם חודרים פנימה דרך חור או רווח של הפלפל, כגון מצויים לעיתים זחלים בתוך הפלפל.

**ולכן חובה להוריד את עלה הכותרת עם מעט מבשר הפלפל, לחצות לשניים, להוציא את הליבה והזרעים, להשרות במים עם מעט סבון ל-3 דקות ולשטוף היטב תחת זרם מים.**

בפלפל למילוי, אין אפשרות לחצות, יש להוריד את עלה הכותרת עם מעט מבשר הפלפל, להוציא את הליבה והזרעים, להשרות במים עם מעט סבון ל-3 דקות, ולשטוף היטב מבפנים עם זרם מים.

### בננות - נגיעות חיצוניות



נמצאו חרקים קטנים חיצוניים. (המצויים בין הבנות ובעלים המיובשים שבקצה הקליפה).

**יש להוריד העלה המיובש בקצה, ולנגב את הבננה חיצונית עם נייר מגבת וכדומה, ראוי שלא להניח את הבנות ליד מאכלים (שאינם נשטפים).** אין חשש בפרי עצמו.

### ענבים



בבדיקות שערכנו בענבים מצאנו שמצויים חרקים קטנים על גבי הענבים והגבעולים.

**ולכן חובה לשוטפם ולבודקם לפני האכילה כדלקמן:**  
1. להפריד כל אשכול לכמה חלקים קטנים (אפשר בעזרת מספרים) בכדי שהשטיפה תהיה יעילה ביותר.  
2. להשרות במים עם מעט סבון ל-3 דקות. ולשטוף היטב תחת זרם מים.  
3. בעת האכילה לבדוק שהענב שלם ואין בו מקום רך ממוסס או רקוב, ושזין נקודה בצבע שחור או חום בקוטר כ-1 מ"מ או יותר, וניכר שנמשך ממנו מחילה לבנים, שאז יש חשש לרימות (תולעים) בתוך הפרי - ואין לאכלו.

### תאנים טריים או מיובשים



**ראוי לכל ירא שמים שלא לאוכלם. אלא אם יודע לבדוק היטב.**

בתאנים מיובשים (כולל הנמכרים בחנויות שבהשגחתנו) מצויים לעיתים קרובות חרקים שונים (חיפושיות, זחלים וכדומה). החרקים מצויים בין חלקי הפרי (הזרעים והסביבה) וממחמת גזון ומבנה הפרי יש קושי רב לבדוקם. ובמיוחד בפרי בעל גזון קאה. ללא בקיאות ראויה ובדיקה מדוקדקת מאד עלולים להיחשל באיסור תולעים החמור, וראוי לכל ירא שמים שלא לאכלם כלל (ענין קיצור ש"ע סימן מ"ו - ל"ט)

### עגבניות/עגבניות שרי



**לאחרונה נמצאו ביותר נגיעות חיצוניות של חרקים קטנים ב'עגבניות רגילות' ו'עגבניות שרי' ובמיוחד באזור העוקץ. ולכן חובה להוריד את עלה הכותרת [ראוי יותר להשרות במים עם מעט סבון למשך 3 דקות ואח"כ] לשטוף היטב תחת זרם מים.**

בתקופות שונות במשך השנה נמצאים בעגבניות ועגבניות שרי, תולעים בצבע לבן עד חום-בהיר עם ראש כהה, **החודרים לפרי**, סמוך לעלי העוקץ וגם בשאר שטח העגבניות. סימני החודרות ניכרים על ידי חורים או כתמים (בצבע חום-בהיר עד שחור), ולעיתים גם בסימני לכלוך פיזורים כהים וכדומה.

**ולכן יש לבדוק לפני השימוש, וכשרואים סימני חודרה וכרסום כנ"ל, יש לפתוח ולבודק.**

### ירקות עלים מגידול מיוחד



ירקות עלים מגידול מיוחד המאושר ומפוקח על דינו, הם אך ורק על אריות שמדפס

עליהם חותמת מיוחדת כזו: << אין להשתמש רק בתנאי השטיפה המפורטים על האריזה. >>  
• אריות מאותן חברות ובאותם מותגים שאין עליהם את חותמת הנ"ל, אינם מפוקחים ואינם מאושרים על דינו! ועל הציבור להזהר!  
• ירקות עלים מגידול רגיל, הרי הם מוחקים בריבוי חרקים, ויש עליהם חובת בדיקה מעולה. וראוי לכל יר"ש שלא לאוכלם כלל.  
הירקות המצוננים והחתוכים שעל האריזה חותמת הבד"ץ עוברים שטיפה יסודית בפיקוח צמוד של משרדים מומחים והם בחזקת נקיים מתולעים, ואין עליהם חובת הבדיקה.

### שומר



**מצויים בו חרקים קטנים בין השכבות של הירק, חובה להסיר את הגבעולים הירוקים עם העלים הקטנים, לחצות ולהפריד את הגלדים (השכבות הלבנות) עד שהיו חלקים ומופרדים ללא סדקים ומקומות מסתור, להשרות במים עם חומר ניקוי למשך 3 דקות ואח"כ לשטוף היטב כלל תחת זרם מים עם פששוף ביד.**

### פירות קיץ



**שמשע, אפרסק, נקטרינה, חזבדבני, שזיפים וכדומה** עלולים להיות נגועים ברימות בצבע

לבן שקוף **יש לנקות במשנה זהירות בבדיקתם ויש לחתוך כל פרי לחלקים והתבוננות היטב נהוג כיפוי בשר הפרי, בפרט בפירות רכים או ממוססים.**

### בצל



בבצל יבש המשווק בעונות השנה מצויים חרקים. (חרקים קטנים כ-1 מ"מ בצבע לבן / צהוב בהיר או שחור / חום),

**יש לבדוק בכל ימות השנה. כפי ההוראות דלהלן:**  
1. יש לחתוך את הקצה העליון, הדיינו כל החלק הרפוי ומעט יותר, תלוי באורך צינור הבצל, שהוא בדרך כלל בין 1 עד 3 ס"מ. באזור זה מצויים אחוזי הנגיעות הגבוהים ביותר, וראוי לזרוק או לבדוק היטב היטב.  
2. להסיר את השכבה החיצונית הרפוייה מהבצל.  
3. אם יש חלל בין גלדי הבצל, המצוי בעיקר במרכז ו/או בין 2 קבוצות גלדים (נראה כעין תאומים) יש לחצות ולהפריד בין כל אזור החלל ולשטוף היטב עם פששוף ביד תחת זרם מים.  
4. בצלים הסגורים היטב לאחר הורדת חלק העליון אינם חייבים בבדיקה.

### שום



עקב הימצאות חרקים קטנים ב'שום טרי ויבש' על גבי הקליפות ואף על גבי (שיני) השום עצמם.

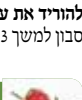
**לכן אין להשתמש בשיני שום עם הקליפה.** לאחר קילוף השיניים יש לטפסם היטב תחת זרם מים. [וכש אפשר ראוי לפני השטיפה להשרות אותם במי סבון למשך 3 דקות].  
גב. ראוי לאחסן את השום בנפרד ולא ביחד עם שאר מזון למנוע מעבר חרקים, וכמו"כ במאדריס ל"פדיון הבן" ראוי לארוז את השום בנפרד מהסוכר.

### חצילים וקישואים



בירקות שונים ובפרט **חצילים וקישואים** מצוי על גביהם חיצונית חרקים קטנים מאוד **ולכן חובה להוריד את עלה הכותרת** [ראוי להשרות במים עם מי סבון למשך 3 דקות] ולשטוף היטב תחת זרם מים.

### תות שדה



**כן הראוי לא להשתמש בתות שדה שלם (גם לא אחרי שטיפות).** גם הנמכרים בחנויות שבהשגחת

הבד"צ, יש לנהוג כפי ההוראות דלהלן: מותר לכתחילה על ידי קילוף כל הפרי, עד להסרת כל השקעים, והורדת העלים עם מעט מבשר הפרי, (בפרי סדוק, רך, או רקוב, יש לסלק אזורים רכים וממוססים ולחצות היכן שיש סדק לבנים), ולשטוף היטב תחת זרם מים. תות טרי לצורך טחינה בבלנדר, אפשר להקל לאחר הורדת העלים עם מעט בשר הפרי (בפרי סדוק, רך, או רקוב, יש לסלק אזורים רכים וממוססים ולחצות היכן שיש סדק לבנים), השריית הפרי עם מעט מי סבון, ושטיפה טובה תחת זרם מים (שלוש פעמים) וריסוק דק בבלנדר.