

יסודות הידורי הכשרות בתנובה

מחלבות תנובה - אלון תבור, תל יוסף, רחובות וקריית מלאכי (טנא נוגה) - בהן מייצרים מוצרי חלב לסוגיהם, עומדות תחת השגחת "ועדת מהדרין", והמוצרים המסומנים בחותמת הוועדה הינם בדרגת מהדרין, "גלאט כשר", ומיוצרים בתכלית הכשרות וההידור הראוי לעלות על שולחנות מלכים, המה רבנן ותלמידיהן, כיון שהמה ללא סרך קולות ואביזריהן.

כידוע, בדורות האחרונים יש להחמיר יותר, כמבואר בספרים: אות היא לעולם ח"ג דף קט"ו, תולדות שמשון על אבות פ"ג; מועד לכל חי סי' ט"ו אות כ ובספר נפש כל חי מערכת ח', ועי' שו"ת וישב הים סי' כא. ובפרט בני תורה ועמלי תורה צריכים להדר ביותר בכל פרטי ודקדוקי המצוות - עי' שבת נ"א ע"א. ואין צריך לומר במאכלות, שיש להתרחק משערי היתר דחוקים, ונצרך הידור ודקדוק טפי - עי' שו"ע, יו"ד סוף סימן י"ז וסוף סימן קט"ז ברמ"א. על כן בהכשר למהדרין אין לאשר מוצר שהותר רק בהפסד ממון, כמבואר בשו"ת בצל החכמה ח"ד סי' פ"ט, וכ"ש כשיש שיטות שמחמירות בזה - עי' שו"ת הרי בשמים מהדור"ת סי' ל"א.

ענין משגיח צמוד הוא אחד מהעניינים החשובים לכשרות בהידור - עי' שו"ת אגרות משה ח"ח יור"ד סי' א'. וצריך המשגיח להיות ירא שמים ובקי במלאכתו, ויראה כאילו חרב חדה מונחת לו בין ירכותיו וגיהנם פתוחה לו מתחתיו, ובזה אית ליה סייעתא מלעילא להוציא מתחת ידו דבר מתוקן, על כן קאטינא מעט לפרט את תהליכי והידורי הכשרות הנהוגים בתנובה.

ניתוחי פרות - ניתוחים המתבצעים בפרות נערכים מתחילתם ועד לסופם בנוכחות משגיח, בעל ניסיון וידע בתחום. המשגיחים, שעברו הכשרה מיוחדת בתחום, מתמצאים היטב בפרטי החששות שיכולים להתהוות במהלך הטיפול הוטרינרי.

פיקוח חליבה - במקומות שאין חולב נכרי, יש פיקוח פעם בחודש שלא שינו. במקום שיש חולב נכרי, הפיקוח הוא ע"י משגיחים שנכנסים לשם חמש פעמים בחודש בזמן החליבה - או ע"י מצלמות המפוקחות בקביעות ע"י משגיחים במשרד רב תנובה.

חלב שבת - מאושר רק אם נחלב כדין ויש על כך השגחה באמצעות משגיח או מצלמות. מובן שאין הובלת חלב בשבת. גם לצורך כשרות רגילה מקפידים שלא תהיה הובלת חלב למחלבות בשבת. זהו תיקון גדול וחיזוק לשמירת השבת. חלב שנחלב בשבת מתקבל רק ממקורות בהם חולבים כדין ע"י נכרי כאשר הפיקוח נעשה ע"י מצלמות וידאו המשדרות צילומים למשרד הרב משלוש נקודות: ממיכלי החלב, ממערכת ההפעלה החשמלית וממכון החליבה. הצילומים משודרים במהלך כל החליבה ובין חליבה אחת לחברתה. מפקחי כשרות בודקים את הצילומים בכל מוצאי שבת, וכך מוודאים שאכן החליבה בוצעה כהלכתה. בכל מקרה שנתגלו סטיות מהכללים ההלכתיים, ולפי החלטת הממונים, החלב לא נתקבל למחלבות כמהדרין. כמו"כ, מתקבל חלב ממקומות בהם הרפתות בבעלות יהודי נאמן שומר תו"מ, באופן שאין לחשוש לא לחלב שבת ולא לחלב עכו"ם.

משגיחי המחלבות - בכל המחלבות יש משגיחי כשרות, מיומנים ובעלי ניסיון, המשגיחים על כל שלבי הייצור. המשגיחים מכירים את כל נבכי המחלבה ותהליכי הייצור. בנוסף, חברי ועדת מהדרין מבקרים בקביעות במחלבות ובודקים ביסודיות את המערכות לסוגיהם: מיכלי איחסון החלב, מיכלי הכנת התוצרת, המפסטרים, מערכת הקיטור, הפילטרים, מגדלי הייבוש, מערכות החימום

והקירור, הפריסה, הטחינה, האריזה, מערכות וסדרי הניקוי.

חומרי יסוד ורכיבים - כל חומרי הגלם והרכיבים השונים, בין אלה המיוצרים במפעלים בארץ ובין אלה שמקורם בחו"ל, המה רק אלו שאושרו ע"י מפקחי הכשרות אשר בדקו אותם או אשר יוצרו בפיקוחם. גם חומרים אלה אשר אושרו ע"י גופי כשרות שונים, נבדקים ע"י ועדת מהדרין ומאושרים על-ידיה וע"י רב תנובה.

מערכת הכשרות - מערכת הכשרות מורכבת ממשגיחים וממפקחים מומחים ובעלי ניסיון בנושאי חומרי-גלם, רכיבים תזונתיים וענייני תפעול. מספר פעמים בשנה מתקיימים ימי עיון למשגיחים ואנשי הכשרות.

ועדת מהדרין - ועדת מהדרין מקיימת התייעצות מתמדת עם פוסקי הדור שליט"א. כל פרט, קטן כגדול, במוצרים, במרכיביהם ובהליכי הייצור, נידון לכל פרטיו ע"י חברי ועדת הרבנים. לוועדת הרבנים נמסרים דו"חות מפורטים על כל יצור של מוצר הנעשה בחו"ל לכל פרטיו עד השלמת המוצר ואריזתו. לא נזקקים לקולות בשום שלב, ואם יש צורך בהכשרה - אף היא נעשית בהידור וללא כל קולות. כל נושא נבדק ביסודיות ובעיון הלכה. קיים שיתוף פעולה מלא ומתמיד של הנהלת תנובה עם המפקחים והרבנים. ועדת מהדרין נעזרת במפקח-על וביועץ לחומרי גלם, מגדולי המומחים בתחום.

יש לציין כי, ראש לביצוע כל תהליכי הכשרות בתנובה הוא הרב זאב וייטמן שליט"א, רב תנובה, שמסירותו ורצונו העז להעמיד כל המערכת כדת, הם שעמדו להגיע לכשרות מושלמת ערוכה בכל ושמורה, וחפץ ה' בימינו להצליח להוציא מתחת ידינו דבר מתוקן.

כשרות מהדרין במוצרי החלב בתנובה

(סקירה כללית)

- א. חלב שבת
- ב. חלב נכרים
- ג. טיפולים וטרינריים
- ד. מחמצות
- ה. אנזימים
- ו. פירות וירקות במוצרי החלב
- ז. השגחה ממוחשבת
- ח. השגחה בעזרת מצלמות וידאו

מוצרי תנובה מיוצרים בשתי רמות כשרות - כשרות רגילה וכשרות מהדרין. הסיבה לחלוקה זו נובעת מהעובדה שיש חלב וחומרי גלם אחרים, שיש מחלוקת לגבי כשרותם. חלק מהפוסקים מתירים אותם וחלק אחר אוסרים. אשר על כן, אי אפשר לומר שחומרי הגלם הללו אינם כשרים, שהרי פוסקים מובהקים ומקובלים מתירים אותם, אך גם אי אפשר לומר שהם כשרים לכל הדעות ולכל השיטות, שהרי חלק מגדולי וחשובי הפוסקים אוסרים אותם. לכן חומרים כאלו, שכשרותם נתונה במחלוקת, יכולים לשמש לייצור מוצרים בכשרות רגילה, כאשר לצורך ייצור מוצרים בכשרות מהדרין משתמשים רק בחומרים ובחלב הכשרים לכל הדעות - גם למחמרים. מיותר לומר, כי כל החומרים המשמשים לייצור בכשרות רגילה מאושרים לשימוש ע"י הרבנות הראשית לישראל וע"י ועדי כשרות מקובלים ומפורסמים בכל העולם.

כשרות המהדרין של מוצרי החלב המיוצרים בתנובה מפוקחת ע"י אחד משני הגופים: "ועדת מהדרין תנובה" או בד"ץ העדה החרדית. מוצרי מהדרין המפוקחים ע"י ועדת מהדרין תנובה מסומנים בחותמת משולבת של ועדת מהדרין בראשות הגאון הרב מרדכי גרוס, סמלי הכשרות של בד"צ בעלזא מחזיקי הדת ובד"צ חוג חתם סופר בני ברק והרב זאב וייטמן רב תנובה. מוצרי מהדרין המיוצרים בהשגחת בד"ץ העדה החרדית ירושלים מסומנים בחותמת בד"ץ העדה החרדית.

א. חלב שבת*

בשבת הותר משום צער בעלי חיים והפסד לחלוב ע"י לא יהודי, או ע"י מכונת חליבה המופעלת בעזרת שעון שבת ושמותקנת בה מערכת המאפשרת להרכיב את הגביעים על עטיני הפרה בשעה שהחלב זורם לאיבוד או בשעה שאין חליבה. תחילת החליבה או הפניית החלב לשמירה מתבצעת בעזרת מערכת גרמא.

כאשר חולבים בשבת באיסור, כפי שחולבים בימות החול, אנו נכנסים לשאלת הנאה ממלאכת

* ר' להלן עמ' 65, מאמר מפורט בנושא זה.

איסור בשבת. יש אומרים שבמוצאי שבת חלב כזה מותר למי שלא חלב אותו, ויש המחמירים לאוסרו גם למי שהחלב נחלב עבורם, בידיעתם ולרצונם. בנוסף, יש אומרים שמכיוון שלחולב עצמו שנחלב בשבת במזיד אסור למכור את החלב לאחרים, הרי שהקונה את החלב ממנו עובר על איסור "לפני עיוור" או איסור "מסייע לדבר עבירה". מחשש לדעות הללו, חלב שנחלב בשבת באיסור איננו מאושר לשימוש לצורך מוצרי מהדרין, אלא אך ורק למוצרים בכשרות רגילה, וזאת, על סמך הדעות המקלות והמתירות.

לצורך ייצור מוצרי חלב בכשרות מהדרין, ישנה בתנובה הקפדה להפריד בין חלב שנחלב בשבת באופן אסור ובין חלב שנחלב בשבת בהיתר, או חלב שנחלב בימות החול. בעניין זה, מקפידים לכתחילה לא לסמוך על ביטול ברוב, לא על ביטול בשישים ולא על המתנה במוצאי-שבת 'בכדי שיעשו', ומערכת ההשגחה של תנובה מבקרת בכל המשקים על מנת לוודא שהחלב שנחלב בשבת באיסור לא יתערב בחלב המאושר ככשר למהדרין.

במקביל, נעשים מאמצים למצוא פתרונות שיאפשרו לכלל המשקים לחלוב בשבת בדרך מותרת, וב"ה יש התקדמות משמעותית מאוד בנושא זה. וחלק מהמשקים - גם אלו שאינם שומרים תורה ומצוות - חולבים כבר כיום באופן המותר בשבת וחג.

ב. חלב נכרים

חלב הנחלב ע"י גוי ללא שיהודי רואה את החליבה נאסר מחמת החשש לערוב חלב טמא (חלב שנחלב מבהמה טמאה). איסור זה, המפורש במשנה במסכת עבודה זרה, נבע מהמציאות הרווחת של חליבה ביתית מבהמות שונות, שחלקן טהורות וחלקן טמאות.

למרות שאיסור חלב נכרים הינו איסור ברור שאין לגביו כל מחלוקת, הרי שיש מחלוקת בין הפוסקים בשאלה האם חלב הנחלב ע"י נכרים בימינו נחשב לחלב נכרים ונאסר אף הוא. יש אומרים, שבימינו שוב לא קיימת המציאות של עירוב חלב טמא בחלב כשר, לכן החלב מותר, והאיסור המפורש במשנה אינו מתייחס למציאות הקיימת בימינו. מצד שני, יש אומרים שהחלב אסור גם בימינו משום שהגזירה הינה גזירה כללית, וחכמים שגזרו על איסור חלב נכרים לא חילקו ולא הבדילו בין מציאות בה יש חשש לערוב חלב טמא ובין מציאות שבה אין חשש כזה. גם בין הסבורים שמדובר בגזירה כללית, יש הסוברים שאם יש ידיעה ברורה שלא עורבב חלב טמא בחלב הטהור, כגון, בגלל הפיקוח של המדינה או של המחלבות הגדולות הקולטות את החלב, אזי החלב נחשב למפוקח, והחלב כשר ואינו נחשב לחלב נכרים, גם אם בזמן החליבה לא נכח יהודי במקום.

יהודים רבים בעולם סומכים על הדעות המקלות ומשתמשים כיום בחלב שנחלב ללא נוכחות יהודי בזמן החליבה, ואילו אחרים חוששים שמדובר בגזירה שלא בטלה גם בימינו ומקפידים לצרוך רק חלב ישראל, כלומר, חלב שנחלב בנוכחות ישראל. יש גם מי שמקלים דווקא בחלב שנחלב לגבינה או בחלב שנעשה לאבקה ברשות נכרי.

כל החלב הניגר בו משתמשת תנובה כיום הינו חלב ישראל. כך גם כל אבקת החלב בה נעשה שימוש בתנובה. בתוצרת בכשרות רגילה נעשה, לעתים, שימוש ברכיבי חלב (כגון חלבונים לסוגיהם) שמגיעים עם אישור כשרות מחו"ל של הסומכים על ההיתרים הללו. רכיבים אבקתיים אלו משמשים תמיד כתוסף לחלב הניגר ממנו מייצרים את המוצר, והדבר מסומן על גבי המוצר בנוסח "מכיל אבקת רכיבי חלב נכרים".

ג. טיפולים וטרינריים

הטיפולים הוטרינריים בפרות כוללים ניתוחים או טיפולים העלולים לגרום לחשש הטרפת הפרות החולבות. מדובר, בעיקר, בחמישה סוגי ניתוחים או טיפולים אופייניים:

ניקוב הכרס לשחרור גזים - טיפול הנדון בהרחבה בספרות האחרונים (החל מהגהת הטור בסימן מ"ח, תשובת בעל הגידולי טהרה המובאת בשו"ת מלמד להועיל סימן ט' ועוד). בעיה זו של התנפחות הכרס ושחרורה באמצעות דקר, שהייתה רווחת בעבר בחו"ל וגם בארץ, כמעט ונעלמה כיום בעדר החולבות הישראלי. זאת, משלוש סיבות עיקריות: האחת - הזנה מבוקרת ומדויקת הנמצאת תחת מעקב ופיקוח מתמיד (בניגוד למרעה ירק בשטחים פתוחים). השנייה - טיפולים חדשניים בבעיה המונעים את הצורך לנקוב את הכרס (שתיית מי סבון או החדרת צינור לשחרור הגזים). והשלישית - האיסור על הטיפול באופן כזה מצד גורמי הכשרות.

ניתוח קיסרי - בשנים האחרונות חלה ירידה משמעותית במספר הניתוחים הקיסריים המתבצעים בארץ, כתוצאה מרמה גבוהה יותר של טיפוח העדר. ההמלטות בארץ קלות, בדרך כלל, יותר מאשר בחו"ל, הן בגלל הקפדה על הזרעת הפרות מפרים המולידים עגלים קטנים, והן כיוון שלפריה הישראלית בארץ יש אגן רחב. בנוסף לזה, הוטרינרים משתדלים כיום למעט בניתוחים כאלו, גם אם הדבר דורש מהם מאמץ יתר. ניתוח כזה - כאשר הוא נעשה - נעשה על-ידי חיתוך דופן הפרה ועשיית חתך בדופן הרחם שממנו מוציאים את העגל. חיתוך הרחם עצמו איננו אמור להטריף את הפרה (ראה סנהדרין לג ע"א בסיפור הפרה שניטלה האם שלה והאכילה ר' טרפון לכלבים ובא מעשה לפני חכמים ביבנה והתירוה, וראה גם בכתב העת המעיין תש"ל א' עמ' 26 במאמרו של הרב י. לוינגר על ניתוח קיסרי בבהמות ללא הטרפת הבהמה). עם זאת, יש להשגיח בעת הניתוח, שלא תהיה כל פגיעה באיברים הפנימיים. גם מדברי המנחת יצחק ח"ד סימן נ"ז שחושש לכשרותה של בהמה שעברה ניתוח קיסרי משמע, שהדברים אמורים רק ביחס לנושא דיונו, דהיינו, בהמת נכרי בחו"ל כשאין הפסד מרובה, אך בבהמת ישראל הוא עצמו מעלה להתיר וכפסק השו"ע והרמ"א יו"ד מ"ה, א והאחרונים על אתר - עיי"ש בש"ך ט"ז ופר"ח.

הוצאת גוף זר מאיבר פנימי של הפרה - טיפול זה אף הוא נדיר. כיום נוהגים להשתיל מגנט בקיבת הפרה (בבית הכוסות), ומגנט זה קולט את המסמרים וחוטי הברזל שהפריה בולעת ומונע מהם לטייל בגוף הפרה ולחדור אברים פנימיים. גם מרכזי המזון המספקים את מזון הפרות מודעים לחשיבות ניקיון המנות שהם מכינים לפרות מכל גוף זר. ניתוח כזה, הנעשה בדרך כלל כדי להציל את הבהמה לפני שאותו גוף זר יחדור ללב וימית אותה - עלול להטריף את הבהמה (הדבר תלוי היכן מצוי הגוף שאותו מוציאים), אלא שברוב המקרים בהם מזהים בעיה זו יעדיפו להוציא את הפרה מעדר החולבות לשחיטה, ולא להסתבך בניתוח שסיכויי הצלחתו אינם רבים. לאמיתו של דבר, פרה הזקוקה לניתוח כזה הינה ממילא, לפחות, בגדר ספק טריפה, מכיוון שקיימת סבירות רבה שחדירת הגוף הזר לחלל הגוף נעשתה דרך אברי העיכול.

שחרור גז מהמעי העיוור - לעיתים נדירות מצטברים גזים במעי העיוור ויש צורך להוציאם. בחו"ל זה נעשה על-ידי חיתוך דופן הפרה, ניקוב המעי העיוור לצורך שחרור הגזים ותפירת החתך לאחר מכן. בארץ, עקב דרישות הכשרות, לא ניתן לטפל בבעיה באופן הזה, לכן מנסים טיפול תרופתי. אם הטיפול לא מצליח, ומעוניינים להשאיר את הפרה בעדר, חותכים את דופן הפרה, מוציאים את המעי העיוור ודוחסים את הגזים ללא ניקוב המעי. ע"פ בדיקה וברורים שונים שנערכו מדובר בעשרות פרות מתוך מעל למאה אלף פרות, כך שמדובר על פחות ממחצית פרומיל של בעיה כתוצאה מניתוחים אלו (סדר גודל של 1/6000). מדובר, אפוא, במספר קטן ביותר של פרות מכל

העדר הישראלי שעלולות להיות ספק טריפה כתוצאה מניתוחים אלו.

היסט קיבה - זהו הטיפול הנפוץ והמצוי ביותר בארץ ובעולם. לעיתים, כתוצאה מבעיות הזנה, מתרוממת קיבת הפרה ממקומה הטבעי בחלק התחתון של הפרה, והדבר גורם לכך שהפרה לא יכולה לאכול, וכמובן שתנובת החלב יורדת באופן משמעותי. הטיפול הרפואי בבעיה זו הינו בדרך כלל טיפול כירורגי שבו הרופא הוטרנר מקבע את הקיבה חזרה למקומה הטבעי בחלק התחתון הפנימי של הפרה. קיבוע זה יכול להיעשות ע"י ניתוח שאיננו מטריף את הפרה ובדומה לניתוח קיסרי - ללא ניקוב הכרס, ללא ניקוב הקיבה וללא ניקוב כל איבר אחר במערכת העיכול. ניתוח כזה איננו מטריף את הפרה וחלבה כשר ללא חשש (ראה מה שכתב הגר"ש קלוגר בשו"ת טוב טעם ודעת מה"ק ע"ה ובמה"ת קע"ב לגבי פרה שכרסה התנפחה והיא נדקרה בדקר, אלא שלא ברור שהדקר חדר ועשה בה נקב מפולש מכיוון שלא ראו כל פרש היוצא מהכרס, וכתב שם, שהחלב מותר, והפרה לא נכנסת אפילו לגדר ספק טריפה מחמת הכנסת המחט, ואע"פ שהייתה כוונה לבצע נקב, וק"ו שאין כל חשש במקרה בו נזהרים מאוד שלא לנקב כל אבר פנימי וחזקה שרופא אומן בקי במלאכתו). לעומת זאת, יתכן לעשות טיפול כירורגי כזה באופן שכן עלול להטריף את הפרה כתוצאה מניקוב הקיבה (לצורך משיכתה חזרה למקומה, או לצורך שחרור הצטברות גזים, או לצורך קיבועה למקומה החדש), או כתוצאה מפתיחת הבטן מלמטה (על מנת לבצע את הטיפול) במקום המוגדר כבשר החופה את רוב הכרס שאם יעשו בו חתך של טפח - הפרה טריפה.

הוטרנרים והרפתנים הודרכו כיצד לבצע את הטיפולים בפרות באופן שאינו מטריף אותן, ודגש מיוחד הושם לגבי אופן ביצוע הניתוח האחרון. בנוסף נדרשו הרפתנים והרופאים להבטיח שכל ניתוח ייעשה רק תחת השגחה ופיקוח. ואכן מערכת ההשגחה של תנובה משגיחה על כאלף ניתוחים כאלו בשנה ומבטיחה שהניתוחים נעשים בהתאם להנחיות ללא כל חשש להטרפת הפרה.

ד. מחמצות

כדי לייצר גבינות, יוגורט או תוצרת ניגרת (לבן, אשל ושמנת) יש צורך להוסיף לחלב מחמצת. המחמצת הינה תרבות חיידקים (או בלשון ההלכה חלב חמוץ) והיא נחשבת לדבר המעמיד או ל"דבר דעבידא לטעמא דלא בטיל", כיוון שהיא הגורמת ליצירת המוצר, להסמכתו ולטעמו המיוחד. החיידקים המתרבים בחלב גורמים לתהליך החמצה מועיל ומבוקר - תהליך הכרחי בייצור גבינות ותוצרת ניגרת.

המחמצות מיוצרות בחו"ל כאשר שיטת הגידול היא ריבוי חיידקים מזן מסוים ומוגדר באופן סטרילי על גבי מצע גידול המכיל חומרי גלם שונים כולל חומרים המופקים מחלב. בנוסף לבעיות של חומרי הגלם שיוצרו מחלב שנחלב ע"י נכרים ללא שישאל עמד על גבם בעת החליבה, עלולים, לעתים, להוסיף למצע הגידול גם חומרים לא כשרים, כגון, תמצית בשר ושומנים מן החי. כדי להתיר את השימוש במחמצות לתוצרת כשרה, יש לוודא שהחומרים בהם משתמשים בתהליך הייצור של המחמצת הינם כשרים, כאשר לצורך ייצור מוצרים ברמת כשרות מהדרין נדרשות מחמצות שלצורך גידולן גם לא השתמשו בחלב לא מפוקח. בעבר נהוג היה ע"י כל ועדי הכשרות בארץ ובעולם להשתמש במחמצות שיוצרו על בסיס חלב לא מפוקח, וזאת, לאחר שלוש העברות שנעשו באופן הבא: המחמצת שבכשרות רגילה הוכנסה תחילה לחלב ישראל, וחלב ישראל זה שימש להחמצת חלב ישראל נוסף, והחלב השני שימש להחמצת חלב שלישי, ורק החלב השלישי הותר לצורך החמצת החלב שיועד לייצור תוצרת מהדרין. שיטה זו, בודאי איננה שיטה ראויה לכתחילה, מכיוון שהב"י עליו מתבססים בהיתר זה (יו"ד בסוף סימן קטו), מתיר זאת רק בדיעבד.

אחד ממפעליו החשובים של הרב יחזקאל דאום זצ"ל, רבה הראשון של תנובה, היה לייצר מחמצות אלו בחו"ל - לצורך תוצרת מהדרין - בהשגחה מיוחדת ועל בסיס חלב ישראל בלבד, ובכך הצעיד את כשרות החלב ותוצרתו צעד משמעותי קדימה.

מפעל זה נמשך ואף הורחב, בהשקעה רבה מאד, למחמצות נוספות, ואין ספק שהשימוש במחמצות אלו מעלה את רמת הכשרות של כל תוצרת המהדרין בארץ ובעולם. ייצור מחמצות אלו נעשה תחת השגחה צמודה, כדי לוודא שאכן כל שלבי הייצור נעשים רק על בסיס חומרי גלם כשרים למהדרין ולאחר הכשרת מערכות הייצור. לעומת זאת, בתוצרת כשרה בכשרות רגילה ייתכן שלעיתים יעשה שימוש במחמצות שיוצרו על בסיס חלב לא מפוקח.

יש פוסקים, שלדעתם גם המחמירים בימינו באיסור חלב שאין ישראל רואהו, אינם צריכים לחשוש לאיסור בגבינה או יוגורט שהועמדו במחמצת שגדלה על בסיס חלב כזה (ראה במהרי"ט צהלון בסימן פ"א, שלדעתו במחמצת לא שייך החשש המקורי של ערוב חלב טמא, שכן הדבר המעמיד שבמחמצת אינו יכול להיעשות מחלב טמא, שהרי חלב טמא אינו עומד וק"ו אינו מעמיד, וראה עוד בחקרי לב בחיו"ד סי' קלט שכתב על בסיס הירושלמי שמוותר להעמיד במחמצת נכרים. ולדעתו, אישתמיט למרן הב"י דברי הירושלמי הזה ולכן החמיר להתיר רק לאחר שלוש העברות).

מעבר לזה, פעילות המחמצת במוצר נעשית רק לאחר שהמחמצת מתפתחת במשך מספר שעות, ובשעות אלו גדלים דורות רבים של חיידקים המתרבים כולם על בסיס חלב ישראל ורק ה"דורות האחרונים" של החיידקים הם אלו שיש בכוחם לפעול את פעולתם על המוצר ולגרום להחמצתו ולטעמו. לכן, גם אם לא מתבצעת העברה בפועל, הרי שאת המוצר יוצרים חיידקים שהם כמה וכמה דורות אחרי החיידקים המוכנסים למוצר שגדלו על בסיס חלב לא מפוקח, והחיידקים המבצעים את הפעילות גדלו על בסיס חלב ישראל.

בייצור תוצרת מהדרין לא מסתמכים על דעות אלו, וגם אם המחמצת הינה הבעיה הכשרותית היחידה שיש במוצר - הוא יסומן בכשרות רגילה בלבד.

יש מקרים בהם משתמשים לצורך ייצור גבינות בכמה מחמצות שונות שביחד יוצרות את המוצר. אם חלק מהמחמצות הינן כשרות למהדרין וחלקן אינן כשרות למהדרין, יש מקום להקל עוד יותר, מכיוון שיצירת הגבינה נעשית על ידי מחמצת מהדרין ביחד עם מחמצת רגילה, ובמקרה של העמדה בשני מעמידים שכל אחד זקוק לשני על מנת להעמיד את המוצר יש לומר דהוי זה וזה גורם שמותר. אע"פ כן, גם מוצר שיוצר בדרך כזו לא יסומן כמהדרין אלא בכשרות רגילה.

ה. אנזימים

תהליך הגיבון של גבינות קשות נעשה בעזרת אנזים בשם רנט, שהופק בעבר מקיבות בעלי חיים. עובדה זו גררה בעקבותיה בעיות כשרות (בעיקר בגבינות קשות), מכיוון שאנזים זה יוצר בעולם מקיבות נבלות, וממילא, גם האנזים שיוצר מהן לא היה יכול להיות כשר, אלא אם כן, בתהליך הייצור הוא נפסד לחלוטין או התייבש באופן מוחלט ואיבד שם אוכל (וגם זה לא לכל הדעות). ראה במקורות המובאים ב"משיב מלחמה" ח"ב קנ"א וביביע אומר ח"ה יו"ד יא, ח, ובמה שהסיקו שם לגבי שימוש ברנט המופק מקיבות לא כשרות, וראה מה שכתב בעניין במנחת יצחק ח"ז סימן נח אפילו לגבי שימוש ברנט המופק מקיבות כשרות).

מזה שנים רבות עברה תנובה לשימוש ברנט מיקרוביולוגי והשימוש ברנט המופק מהחי הופסק, כך שכיום משתמשים לכל הגבינות באנזים כשר לכל הדעות ואף למהדרין. האנזים

המיקרוביולוגי המהווה תחליף לרנט מופק כיום במספר מפעלים גדולים בעולם. הייצור נעשה ע"י חיידקים, שגדלו על מצע גידול כשר למהדרין, המפרישים אנזים באיכות מקבילה, ולעיתים גם באיכות טובה יותר, מהאנזים המופק מקיבות העגלים.

הטיפול בכשרות מפעלי האנזים המיקרוביולוגי - לכל השנה ואף לפסח - נעשה בעזרת מערכת הכשרות של בד"צ העדה החרדית, כשהעקרונות ההלכתיים נתבררו ונקבעו כבר לפני שנים רבות ע"י גאב"ד העדה החרדית הגר"י וויס זצ"ל, בעל המנחת יצחק, שאף ביקר במפעל המייצר אנזים כזה.

יש להדגיש ולדעת, שבארצות רבות בעולם הגבינות הקשות מיוצרות עדיין מרנט המופק מקיבות נבילות, ובמיוחד, בארצות המקפידות על מסורת ייצור גבינות משובחות ומקוריות.

ו. פירות וירקות במוצרי החלב

בחלק ממוצרי החלב של תנובה נעשה שימוש בירקות ופירות מגידולי הארץ, ושם יש כמובן לוודא את קיום כל המצוות התלויות בארץ - תרומות ומעשרות, ערלה, ושמיטה באופן מהודר.

אישור מערכת הכשרות של תנובה לשימוש בחומרים כגון שמיר, עירית, עשבי תיבול, תות שדה ועוד, כולל, כמובן, התייחסות ובדיקה של מצב הנגיעות כדי להבטיח, שהירק או הפרי המוכנס למוצרים הינו בחזקת נקי מחרקים.

ירקות העלים מגיעים ממפעלים בהם נעשה שימוש בחומרים מאיכות מעולה. בנוסף, הירקות עוברים טיפול למניעת התפתחות נגיעות מביצים בשלב מאוחר יותר. הירקות הללו נמסרים לבדיקה מעבדתית על מנת לוודא שהם נקיים מחרקים. בכל משלוח של חומר נעשית בדיקה בעזרת אתר על מנת לוודא שהחומר נקי מחרקים. החומרים נשמרים במחסני קירור, ומפעם לפעם נעשית בדיקה מדגמית לוודא את ניקיונם של הירקות מנגיעות כלשהי. לכן ירקות כאלו מתאימים גם לרמת מהדרין.

התות שדה עובר חיתוך ראש כדי להסיר את המקומות בהם מסתתרים בדרך כלל הטריפסים, והוא עובר ניקוי יסודי בשטיפות חזקות במים ובעזרת שפשוף במברשות. כמו-כן הוא עובר בדיקות מדגמיות לפני כל ייצור, על מנת לוודא את ניקיונו. לאחר טיפול כזה יוצא התות מחזקת נגוע או אף ממצב של נגיעות ברמת מיעוט המצוי, ולכן אף הוא מותר גם למוצרים ברמת מהדרין. לאחרונה, נתגלתה רמת נגיעות מסוימת בחלק ממקורות התות בארץ ובעולם, והדבר הביא לידי בדיקה חוזרת על מנת לוודא שאכן מקורות התות בהם משתמשת תנובה למוצרי המהדרין נקיים לחלוטין.

יש להדגיש, שגם אם מבחינה הלכתית נעשו כל הפעולות להתיר את הירק או הפרי לאכילה גם למהדרין, הרי אין זה אומר שלא ייתכנו מקרים חריגים ויוצאי דופן בהם יתברר שהניקיון לא היה מוחלט ונשאר משהו שלא היה אמור להישאר במוצר, והתורה לא נתנה למלאכי השרת ויש מקרי אונס שרחמנא פטריה.

ז. השגחה ממוחשבת

מערכת הכשרות של תנובה נעזרת באמצעים טכנולוגיים מתקדמים. כל משגיחי הרפתות מצוידים במסופוני מחשב עם תוכנה מיוחדת שהוכנה עבור מערכת הכשרות וההשגחה. תוכנה זו מאפשרת להם להקליד את כל נתוני הכשרות ואת כל פעילותם ברפתות ולשדר אותם למחשב המרכזי

בתנובה. הנתונים משודרים בעזרת רשת סלולארית והמחשב המרכזי מעבד את הנתונים הללו, ובהתאם להם הוא יודע לקבוע את רמת הכשרות של כל מיכלית ומיכלית בהתאם למקום ולמועד בו נאסף החלב הנמצא במיכלית. המחשב המרכזי מחובר למחשבי קבלת חלב ולמחשבי מחלקת הכשרות הפרושים בכל מחלבות תנובה, וכך המשגיחים יכולים לדעת את רמת הכשרות של כל מיכלית ומיכלית המגיעה למחלבה. תוכנת המחשב המשוכללת מאפשרת לנו שליטה מלאה על רמת הכשרות של כל חלב המגיע למחלבה, וכך נמנע ערבוב של חלב מהדרין עם חלב בכשרות רגילה.

בנוסף, שמורים במחשב נתונים לגבי כל הניתוחים הוטרנאריים שנעשו בארץ בשנים האחרונות, מסודרים לפי מספר הזיהוי של הפרה, שם המשק, והתאריך בו בוצע הניתוח, דבר המסייע למשגיחים לוודא שאכן לא נעשים ניתוחים מבלי ידיעתנו.

המחשב מסייע לנו גם לעקוב אחר עבודת המשגיחים. הוא מספק מידע מושלם על כל ביקור וביקור של המשגיחים ברפתות והוא מאפשר לנו לדאוג לכך שאכן נערכו ביקורים בכל המשקים בזמנים הראויים ושאינן חוסרים בביקורים בזמני החליבה. כמו-כן, הוא מאפשר מעקב צמוד אחר עבודת המשגיחים הבודקים אחר כל שבת את ניקוי המיכל מחלב לא מהדרין בטרם ניתן יהיה לאשר את הרפת שוב כמהדרין.

ח. השגחה בעזרת מצלמות וידאו

אמצעי טכנולוגי מתקדם נוסף היא מערכת המצלמות שבעזרתה ניתן להשגיח ממושרדי תנובה במשך 24 שעות ביממה על כל מה שנעשה ברפתות בהן מוצבות המצלמות, כאשר החומר כולו גם מוקלט באופן שניתן לתחקר גם את כל מה שקרה בעבר, דבר שמאפשר לנו גם לבצע השגחה מלאה ומדויקת על כל מה שנעשה ברפתות אלו בשבת ובחג.

חלב ממשקים בבעלות של אינם יהודים מתקבל בתנובה רק אם הייתה השגחה בעת החליבה. מבחינה מעשית, יש קושי רב בהעמדת משגיח בכל דירי הנכרים בארץ על מנת שהוא יהיה נוכח בכל החליבות, ועל כן אנו נעזרים במערכת מצלמות המשדרת למשרדי תנובה את כל מה שהתרחש בעת החליבות וביניהן מהמשקים שאינם בבעלות יהודים. ברפתות אחרות מתבצעת השגחה באמצעות המצלמות גם על אופן החליבה בשבת. הכוונה למשקים שחולבים בשבת כדין, וחלבם יכול להיות מאושר לכשרות מהדרין, ללא חשש חלב שנחלב בשבת באיסור. השגחה זו נועדה מצד אחד להבטיח שאכן החליבה בשבת נעשתה ללא כל חילול שבת, ומצד שני, היא מבטיחה שהחלב הינו חלב ישראל גם למהדרין, למרות שהחליבה נעשתה בשבת ע"י חולב גוי.

בעל המשק איננו יכול לשנות או להפריע לזמני הצילום והשידור, והוא לא יודע מתי אנו צופים בו ומשגיחים עליו. בכל מוצאי-שבת וחג, נצפות כל ההקלטות שנעשו במהלך השבת במשקים, ורק לאחר שמוודאים שהחליבה בשבת נעשתה בהיתר, ללא כל סיוע אסור מצד היהודים שברפת, החלב מאושר כחלב מהדרין. היתרון החשוב של השימוש במצלמות הוא צימצום המשקים בהם נעשה חילול-שבת בחליבה, מכיוון שאותם משקים מחויבים לשמירת השבת ברפת, גם אם אינם שומרי תורה ומצוות בדרך-כלל.