

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 ידינו 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 שכיח יותר, ראה הדרכה מפורטת לקמן.



זהירות!

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.



מוגש כשירות ע"י
המחלקה לבדיקת ומניעת חרקים במזון
שע"י ועד הכשרות בד"צ העדה החרדית ירושלים ת"ו
טל. 02-6700200



בנות - נגיעות חיצונית

נמצאו חרקים קטנים חיצונים. (המצויים בין הבנות ובעלים המיובשים שבקצה הקליפה).
יש להוריד העלה המיובש בקצה, ולנגב את הבנה 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 מספריים) בכדי שהשטיפה תהיה יעילה ביותר.
2. להשרותם במים עם מעט סבון ל- 3 דקות. ולשטוף היטב תחת זרם מים.
3. בעת האכילה לבדוק שהענב שלם ואין בו מקום רך ממוסמס או רקוב, ושאינן 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.



פלפל-גמבה

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

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



פירות קיץ

משמש, אפרסק, נקטרינה, דובדבנים, שזיפים וכדומה

עלולים להיות נגיעים ברימות בצבע לבן שקוף.

יש לנקוט במשנה זהירות בבדיקתם ויש לחתוך כל פרי לחלקים והתבוננות היטב תוך כיפוף בשר הפרי, בפרט בפירות רכים או ממוסמסים.



תות שדה

מן 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 וממוסמסים ולחצות היכן שיש סדק לבפנים), 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 וממוסמסים ולחצות היכן שיש סדק לבפנים), השריית הפרי עם מעט מי סבון, ושטיפה טובה תחת זרם מים (שלוש פעמים) וריסוק דק בבלנדר.



תאנים טריות 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 והסיבים) ומחמת גוון ומבנה הפרי יש קושי רב לבדוקם. ובמיוחד בפרי בעל גוון כהה.

ללא בקיאות ראויה ובדיקה מדוקדקת מאוד עלולים להיכשל באיסור תולעים החמור, וראוי לכל ירא שמים שלא לאכלם כלל (עייני קיצור שו"ע סימן מ"ו - ל"ט).



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, דהיינו כל החלק הרפוי ומעט יותר, תלוי באורך צוואר הבצל, שהוא בדרך כלל בין 1 עד 3 ס"מ. באזור זה מצויים אחוזי הנגיעות הגבוהים ביותר, וראוי לזרוקו או לבדקו 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 שפשוף ביד תחת זרם מים.
4. בצלים הסגורים היטב לאחר הורדת חלק העליון אינם חייבים בבדיקה.



ירקות שונים

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.



עגבניות/עגבניות שרי

לאחרונה נמצא ביותר נגיעות חיצונית 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 החדירות 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 חדירה ונרסום כנ"ל, יש לפתוח ולבדוק.



שום

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

לכן אין להשתמש בשיני שום עם הקליפה.

לאחר קילוף השיניים יש לשטפם היטב תחת זרם מים. [וכשאפשר 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 במארזים ל"פדיון הבן" ראוי לארוז את השום בנפרד מהסוכר.



ירקות עלים מגידול מיוחד

ירקות עלים מגידול מיוחד המאושר ומפוקח על ידינו, הם אך ורק על אריות שמודפס עליהם חותמת מיוחדת כזו: << ואין להשתמש רק בתנאי השטיפה המופרטים על האריזה.

• אריות מאותן חברות ובאותם מותגים שאין עליהם את חותמת הנ"ל, אינם מפוקחים ואינם מאושרים על ידינו! ועל הציבור להזהר!

• ירקות עלים מגידול רגיל, הרי הם מוחזקים 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 משגיחים מומחים והם בחזקת נקיים מתולעים, ואין עליהם חובת הבדיקה.



שומר

מצויים בו חרקים קטנים בין השכבות של הירק, חובה להסיר את הגבעולים הירקיים עם העלים הקטנים, לחצות ולהפריד את הגלדים [השכבות הלבנות] עד שיהיו חלקים ומופרדים ללא סדקים ומקומות מסתור, להשרות במים עם חומר ניקוי למשך 3 דקות ואח"כ לשטוף כל גלד תחת זרם מים עם שפשוף ביד.



חובה להפריד את העלים, להשרותם במי סבון ל- 3 דקות, ולשוטפם היטב תחת זרם מים