

בדיקת המעבדה הוכיחה: בסושי ה"כשר" מסתתרים שרצים

הרב הראשי שלמה עמאר יפסוק בקרוב אם להחמיר את בדיקות הכשרות של אצות הסושי המיובאות לישראל

מאת אסף פטריק

לפני שבועיים חזר הרב שניאור זלמן רווח ממשימה הלכתית ביפאן. הרב, המנהל מכון מחקר הלכתי קטן למצוות חקלאיות התלויות בארץ, יצא לבדוק במפעלי הסושי היפאניים אם בין אצות הסושי המש' ווקות לקהילות היהודיות ברחבי העולם לא מסתתרים שרצים.

בעקבות ממצאיו, החליטה הנציגות הישראלית של הארגון היהודי האמריקאי OK, המספק תעודות כשרות למפעלים ברחבי העולם, להקפיד את תעודת הכשרות שנתן OK לקונצרן היפאני "מיטוקו". זאת, עד לפסיקתה של משלחת מומחים. כעת מחכים לפסיקת הרב הראשי לישראל, שלמה עמאר,

בעניין זה שתינתן בימים הקרובים.

במאמר שפירסם רווח הוא מציג כמה סוגי סרטנים שנצפו בבדיקות מעבדה שעשה בעלי הסושי במכון שלו במושב בית עוזיאל. טענתו העיקרית נגד היצרן היפאני היא, ששיטת העין האלקטרונית הנהוגה לאי-תור חרקים במפעליו אינה רגישה דיה לחרקים והסרטנים הזעירים הדבוקים על גבי האצות.

רווח מבחין בין שתי קבוצות של עלי סושי. את אצות "ווא" קאמה", "קומבו" ו"הישיקי", המשווקות כעלים לסלט, הוא מציע בינתיים להכשיר בארץ בשיטה חלופית: להשרות במים ובחומר סטרילי במשך עשר דקות ואז לשטוף.

הסוג השני הנפוץ משווק כדפי סושי (העשויים מאצת "נורי") שבהם מגלגלים את מילוי האורז או הדגים. אותם הוא מציע להניח על משטח קשה וכהה ולברוק מקרוב ובדק דקנות. זאת משום שהידבקות



תצלום: אלוך רון

הרב רווח בודק דפי סושי. השרצים לא התגלו בבדיקות השגרתיות

הסרטנים ל"נורי" בעייתית יותר.

OK מספק תעודת כשרות ל-114,000 מוצרים ומעסיק כ-350 משגיחים ברחבי העולם. הארגון מעסיק גם משגיח המפקח על אריות הסושי במפעלים ביפאן. מנגנון העין האלקטרוני של המפעלים, המותאם לסינון דפי אצות מחוררים ופגומים, שימש עד היום גם

מסננת לשרצים. "המפעלים הללו הם בעלי בקרת איכות מאוד גבוהה", אומר הרב אהרן חסקל, ראש ארגון OK בישראל, "אולם לאחר שרווח הציג בפנינו את הממצאים, יחד עם הבדיקות של המומחים שלנו, החלטנו להקפיד את מתן הכשרות עד למיצוי הבדיקה היסודית בעניין". הרב חסקל מסייג ומוסיף כי ייתכן שמדובר במש-

לוח מסוים של אצות, ולכן מומדחה של הארגון בודק בימים אלה דגימות מעשרה פסי ייצור שונים.

OK נחשב ארגון כשרות מוביל בארה"ב, אולם בישראל הנציגות שלו אינה מנפיקה תעודות כשרות למסעדות הסושי, אלא לחברת "טעם טבע - טיבולי" המייבאת את האצות של מיטוקו ומשווקת אותן לחנויות טבע ומלונות. אצות מיובאות לארץ גם מדרום קוריאה, על ידי חברת "מזרח מערב", המשווקת אותן בעיקר למסעדות. שיטת הבדיקה של האצות הקוריאניות דומה - באמצעות עין אלקטרונית - וגם עליה מערער הרב רווח. עד כה קיבלה המשווקת את תעודת הכשרות שלה מהרב נסים אברג'יל, נציג הרבנות הראשית היושב דרך קבע בסינגפור. עתה גם כשרות היבוא הזה תיבדק מחדש.

במסעדות הסושי הכשרות בגוש דן השינוי אינו מורגש בינתיים. שי סלע, הבעלים של

מסעדת סושי כשרה ברמת גן, מאשר ש"50% מתפריט הסושי במסעדה בנוי על אצת 'נורי', אבל מבחינתי הסושי הוא סוג ירק שגרל בים, וכמו שמוצאים לפעמים חרקים בחסה, כך גם לגבי הסושי. זה לא אומר שניתן לפסוק באופן גורף לגבי החרקים בסושי. אוכלים אצלנו לא מעט לקוחות מבני ברק, ואנחנו עומדים לקבל מהדרין על הכשרות".

הרב רווח משוכנע שמעתה ואילך יחויבו גם משגיחי הכשרות במסעדות הסושי הכשרות בישראל לדקדק בבדיקת כל סוגי הסושי. לעומתו, הרב חסקל סבור שיש לחכות לבדיקת המומחים, ושאוילי בעתיד יש לבחון הקמת בתי גידול ימיים לאצות כשם שמקימים חממות לגידול חסות ללא חרקים.

מלשכת הרב עמאר נמסר כי "הרב יבחן את ממצאי המעבדה של המכון למצוות התלויות בארץ" וייתן את פסיקתו בקרוב.