

אופן ניקוי ובדיקה של דגים מרתולעים

ע"פ ספר "תולעת שני"

ומידע מעודכן ממפקחי כשרות בכירים לענייני דגים

הקדמה: הגדרת מושגים

לאחר ניקוי הדג מאיבריו הפנימיים, יש להתבונן שלא נותרו תולעים (מפותלות כעין ספירלה ששמש אניסאקיס) ואם נמצאו יש לנקות היטב את חלל הבטן בסכין ובעיקר באזור השדרה ואח"כ לשטוף היטב תחת ברז מים.

יש תולעים בראש הדג ועל עורו ולכן יש להסיר את ראשו ולקלף את העור של הדג ולזורקם.

פיקוח כשרותי גם לענין תולעים בדגים חיים, הדואגים שדגי ברכות יובאו מברכות מטופלות.

פירושו שאין פיקוח לענין תולעים (וכ"א יבדוק לגבי בחנות שקונה ממנה איזו תעודה יש במקום על סימני טהרה או גם על תולעים) ובמקום שלא חילקנו אם יש תעודה או לא הכוונה שבכל מקרה הדין אותו דבר.

"טיפול פנימי"

"טיפול חיצוני"

"תעודת כשרות"

"ואחרת"

אדמונית (אמנון אדום)

כשיש תעודת כשרות - בחזקת נקי מתולעים.
אחרת - צריך "טיפול חיצוני".

אילתית

ראה ערך "סלומון".

אמור

כשהוא בא מברכות:

שלם או חתוך כשיש תעודת כשרות - בחזקת נקי מתולעים. אחרת - צריך "טיפול חיצוני".

פילה - בחזקת נקי מתולעים.

כשהוא בא מנחלים:

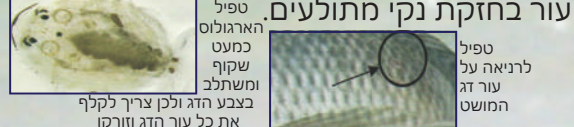
צריך "טיפול חיצוני".

אמנון (מושט - אמנון הירדן)

כשיש תעודת כשרות - בחזקת נקי מתולעים

אחרת - צריך "טיפול חיצוני"

פילה - אם בלי עור בחזקת נקי מתולעים. ואם יש עור - יש להסירו ולזורקו. *אם זה מסין - אפילו אם עור בחזקת נקי מתולעים.



באס (הסלע / מפוספס)

כשהוא מברכות:

כשיש תעודת כשרות - בחזקת נקי מתולעים.

אחרת - צריך "טיפול חיצוני".



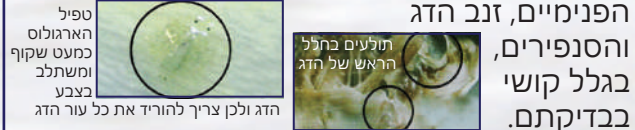
באס לבן

בתוצרת הארץ כשיש תעודת כשרות - בחזקת נקי מתולעים. אחרת - צריך "טיפול חיצוני".

פילה מסין - בחזקת נקי מתולעים.

בבוז (לקס)

צריך "טיפול חיצוני" וכן להסיר את איבריו הפנימיים, זנב הדג



בורי (קיפון מצוי)

כשיש תעודת כשרות - בחזקת נקי מתולעים.

אחרת - צריך "טיפול חיצוני".



בקלה ים תיכונית (מרלו)

תוצרת הארץ או מסנגל או ממצרים

צריך "טיפול פנימי" מתולעים (יש תולעים בצבעים שונים) ולעיתים רואים בתוך הפה כל מיני שרצים למינהם (סרטנים ושרמפנים) ולכן עדיף להוריד את הראש ולזורקו.

בקלה מרלוזה / צעיר

צריך להסתכל חיצונית על הדג ולזהות את התולעת (שנראת בתמונה) ולהוציאה ולקלף את כל העוגן הפנימי שבתוך הדג שהוא קשיח מאוד. וכן צריך "טיפול פנימי" מתולעים. בנוסף יש לגזור את החלק "השחור".

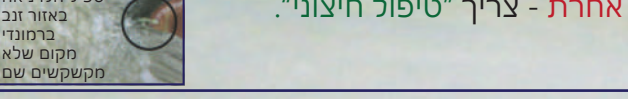
פילה - *מארגנטינה - בלי עור - צריך כשרות מהודרת שנקי מתולעים, עם עור - אפילו שיש תעודת כשרות יש בעיה של תולעים (בצבעים שונים לבן כהה עד שקוף בבשר הדג ומתחת לעור - ולכן אין להשתמש בדג זה. *מסין - נגוע בתולעים ועדיף שלא להשתמש. *מדורם אפריקה ("הק") עם השגחה מהודרת - בחזקת נקי מתולעים (בין עם עור בין בלי עור).

ברבוניה (מולית אדומה, סולטן איברהים)

בחזקת נקי מתולעים.

ברמונדי (נסיכה אסייתית)

כשיש תעודת כשרות - בחזקת נקי מתולעים. אחרת - צריך "טיפול חיצוני".



ברקודה

לאחר שמוציאים מהדג את אבריו הפנימיים יש להתבונן שלא נותרו "כיסים" של טפילים בתוך חלל הבטן, אם כן יש להוציאם. את הראש עדיף להסיר לחלוטין או לחילופין לבדוק היטב בכל חלליו, יש להתבונן היטב גם בבשר שבקצה חלל הבטן באזור שהסנפיר מחובר לבשר.



ג'רבידה (ורדית מצויה)

צריך "טיפול פנימי" מתולעים.

דג אדום

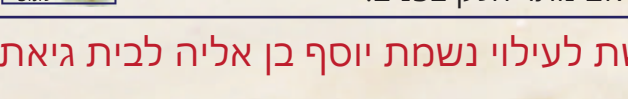
ראה ערך רוטברש.

דניס/ג'פורה (ספרוס זהוב)

בחזקת נקי מתולעים [כולם מכלובי שבייה].

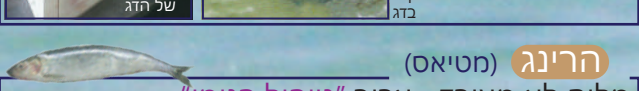
האדוק

צריך "טיפול פנימי" מתולעים כאשר הזיהוי בד"כ קל, כיוון שדפנות הבטן עטופים בכעין קרום שחור ואילו התולעים בד"כ צבעם לבן, וכן יש להתבונן חזותית על הדג מכל צדדיו, אם יש טפיל ניתן בקלות לזהותו. במידה וקשקשו את הדג והורד החלק החיצוני של הטפיל, החלק שנותר בתוך הבשר בולט בצבעו הכהה מבעד לעור הדג וצריך להסירו ע"י חיטוט עד שורשו, כדאי להוריד את העור באותו מקום ואז יהיה ניתן להבחין בברור אם נותר חלק בפנים.



הליבוט

הדג נגוע מאוד בתולעי אניסאקיס ולכן יש להשתמש רק בחלק האחורי של הזנב או לקנות דג בהשגחה מהודרת.



הרינג (מטיאס)

מלוח לא מעובד - צריך "טיפול פנימי"

{ראוי שלא להשתמש בחלקי הפנים (תולעים לבנים)}

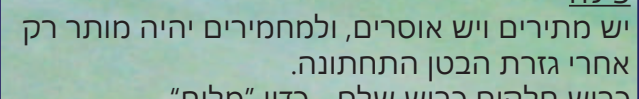
וכן יש לגזור את הבטן הרכה.

שימורים

(שפורטים) - יש להסיר את חלקי הפנים ולשטוף ולנקות היטב.

פילה - יש מתירים ויש אוסרים, ולמחמירים יהיה מותר רק אחרי גזרת הבטן התחתונה.

כבוש חלקים כבוש שלם - כדין "מלוח".



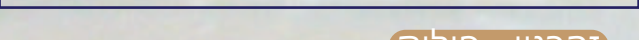
וויט פיש (White Fish)

שלם/חתוך

אין להשתמש בו - מאחר ויש תולעים שחדרו מבחוץ בתוך בשר הדג עצמו וקשה מאוד לזהותם ולהוציאם.

טחון/קציצות - אין לחוש לתולעים

*יש וויטפיש בהשגחת בד"ץ עידה החרדית שהוא בחזקת נקי מתולעים.

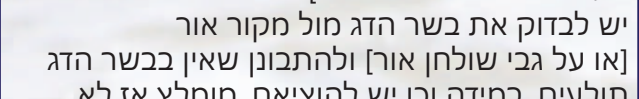


זהבון - פולוק

מאחר ויש בבשר הדג תולעים שבאו מבחוץ וקשה לזהותם ראוי ורצוי לקנות באריזה עם חותם: "נקי מחשש תולעים" כגון: של "מכון מצוות התלויות בארץ" שנקי מתולעים.

ואם בכל זאת קונים רגיל [לא עם חותם נקי מחשש תולעים] אע"פ שזה בהכשר מהודר יש לבדוק את בשר הדג מול מקור אור

[או על גבי שולחן אור] ולהתבונן שאין בבשר הדג תולעים, במידה וכן יש להוציאם. מומלץ אז לא לקחת דג זה, כי זו משימה מאוד קשה לזהותם.



טונה

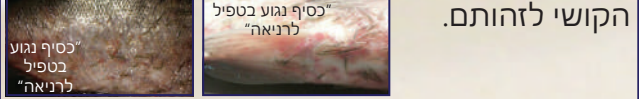
טרי שלם - יש להוציא איברים פנימיים ולנקות היטב את חלל המעיין ואת צידיו הפנימיים. וכן לנקות את חלל הפה משרצים.



שימורים, פילה, מעושן - בחזקת נקי מתולעים.

כסיף (שפל עין)

כשיש תעודת כשרות - בחזקת נקי מתולעים. אחרת - צריך "טיפול חיצוני" מתולעים בגלל הקושי לזהותם.



הטבלה מוקדשת לעילוי נשמת יוסף בן אליה לבית גיאת ז"ל ת.נ.צ.ב.ה.

לברק

כשיש **תעודת כשרות** - בחזקת נקי מתולעים.
אחרת - צריך **"טיפול פנימי"** מתולעים,
כגון: אניסאקיס כעין ספירלה או הצסטודה (שרשור)
בתוך ציסטה - קפסולה
[ראה תמונות בערך פרידה]
כמו כן יש לפתוח את הראש
ולהתבונן היטב בכל החללים ועל
לשון הדג ואם נמצאים טפילים
שקופים יש להוציאם.
[כל הדגים המצויים בארץ מקורם הים התיכון]

לוקוס (דקר)
צריך **"בדיקה פנימית"** מתולעים
[ובפרט אלה המיובאים מספרד הנגיעות בהם
גדולה יותר].

לקס
ראה ערך "בבז".

מוסאר
כשבא מהים - צריך **"טיפול פנימי"** מתולעים,
כמו כן יש להתבונן היטב שלא נותרו "כיסים"
של טפילים או בתוך חלל הבטן שאם כן יש
להוציאם.
כשבא מבריכות - בחזקת נקי מתולעים
[*ניתן לזהותו ע"פ נקודה שחורה הנמצאת
בבסיס הזנב].

מושט
ראה ערך "אמנו".

מקרל (סקומביה)
צריך **"טיפול פנימי"** מתולעים
מעושן: צריך **"טיפול פנימי"** מתולעים ואח"כ יש
ל"גזור" את החלק שקרוב למקום חיתוך הבטן
(הבטן הרכה) ולזרוקו.

מרלוזה
ראה ערך "בקלה".

נסיכה אסיאתית
ראה ערך "ברמונדי".

נסיכת הנילוס (יאורן)
בחזקת נקי מתולעים
[צריך לראות שיש חתיכת עור על חתיכת הדג כדי
לוודא שהדג כשר
מבחינת סמנים]
עור שהודבק
לדג - זיוף

סאבלו
ראוי לעשות **"טיפול פנימי"** מתולעים אך אין חובה
כי אחוזי נגיעות נמוכים מאוד.

סוק (משה רבינו)
[פוטית/פיונית/פלאונדר]
מתוצרת הולנד: בחזקת נקי מתולעים.
מתוצרת שאר המדינות: מאחר ויש בבשר הדג
תולעים שבאו מבחוץ וקשה לזהותם ראוי ורצוי
לקנות באריזה עם חותם "נקי מחשש תולעים",
כגון: של "מכון מצוות התלויות בארץ" - שנקי
מתולעים. ואם בכל זאת קונים רגיל
[לא עם החותם "נקי מחשש תולעים" אע"פ שזה
הכשר מהודר] יש לבדוק את בשר הדג מול מקור
אור [או על גבי שולחן אור]
ולהתבונן שאין בבשר הדג תולעים.
במידה ויש, יש להוציאם.
[באמצעות פינצטה] מומלץ לא
לקנות באופן כזה כיוון שהבדיקה
מאוד קשה.

סלט איקרא
אין להשתמש בסלט זה אלא אם כן יש חותם או
אישור שבצי הדגים נבדקו מתולעים לפני העיבוד.

סלומון/אילתית

מתוצרת נורבגיה: טרי/קפוא שלם/פילה:
1. אם מורידים את העור לחלוטין או שהתוצרת
משווקת ללא עור - בחזקת נקי מתולעים
[אבל אין להסתפק בגירוד קשקשים כי
הטפילים נמצאים גם במקומות שאין
"קשקשים"]
2. אם לא מורידים - מצוי על גבי העור "טפיל כינת
הסלומון" שצבעו חום אדמדם, הטפיל יורד
כשמפשפים באמצעות
סכין או מברשת קשה
את הדג מכל צדדיו,
(כולל הראש
חיצוני)
*לגבי הראש - בכל מקרה (2,1) אם רוצה
להשתמש בראש הדג צריך להסיר את הזימים,
לחתוך את
הראש לאורך
ולרוחב ולשטוף
תחת זרם מים
חזק עם שפשוף
קל.
מתוצרת צ'ילה: קפוא שלם
או פילה: כדן תוצרת נורבגיה.
מתוצרת שאר המדינות:
אין להשתמש כי נגוע מאוד בתולעים בבשר הדג
*טחון או פרוס 2 מילמטר מותר להשתמש.

סרדין ים/טבריה (טירית דקה)
חי שלם/חתוך: כשיש **תעודת כשרות** בחזקת נקי
מתולעים, **אחרת** - סרדין ים: צריך **"טיפול פנימי"**,
סרדין טבריה: צריך
"טיפול חיצוני".
שימורים - סרדין ים - צריך לנקות
את חלל הבטן, סרדין טבריה - צריך **"טיפול חיצוני"**

פולוק
ראה ערך "זהבון".

פוטית/פיונית/פלאונדר
ראה ערך "סול".

פורל (טרוטת עין הקשת)
בא מנהרות ומנחלים נקי מתולעים.
שבא מהים [יבוא] - צריך לקנות עם חותם
"נקי מחשש טפילים" בכשרות מהודרת.

פלמידה לבנה / שחורה
צריך **"טיפול פנימי"**
מתולעים [כעין "ספירלה" או
בתוך צ'יסטה - קפסולה].

פרידה (שינ החוט)
צריך **"טיפול פנימי"** מתולעים כגון: אניסאקיס כעין
"ספירלה" או הצסטודה (שרשור).
בתוך צ'יסטה - קפסולה.

קוד
מאחר ויש בבשר הדג תולעים שבאו מבחוץ
וקשה לזהותם ראוי ורצוי לקנות באריזה עם חותם
"נקי מחשש תולעים" כגון: של "מכון למצוות
התלויות בארץ" - שנקי מתולעים. ואם בכל זאת
קונים רגיל [לא עם החותם "נקי מחשש תולעים"]
אע"פ שההכשר מהודר יש לבדוק את בשר הדג מול
מקור אור [או על גבי שולחן אור] ולהתבונן שאין
בבשר הדג תולעים, במידה וכן יש
להוציאם. (ע"י פינצטה) פעולה
שקשה מאוד לעשותה ולכן באופן זה
לא לקנות דג זה. [בדיקה פנימית בתוך חלל הבטן
אין צורך כי מגיע
"ללא בטן"].

קורבינה
צריך **"טיפול פנימי"** מתולעים.

קרפיון

כשיש **תעודת כשרות** - בחזקת נקי מתולעים.
אחרת - צריך **"טיפול חיצוני"**.

רד סנפר (לוטין)
צריך **"טיפול פנימי"** מתולעים.

רוטברש (דג אדום)
זו מנטלה (צבעו נוטה לאדום) - עקב הנגיעות
הגבוהה של תולעים בזן זה יש להמנע כלל
מלהשתמש בדג זה, ואפילו כשהוא בצורה של
פילה. אך אם בכל אופן מעונינים להשתמש בו
להלן דרך הכשרתו:
בחלק החיצוני: נגיעות גבוהה
ביותר של טפיל ששמו
"סיפיון לומפי".
יש להסיר לחלוטין

את עור הדג, ואז מקום הנגיעות
נראה בבירור לעין (הטפיל מחדיר
לתוך בשר הדג "עוגן") ויש לחטט
אחריו עד אשר מנקים כליל
את חלקי הטפיל (עד לעומק של 1.5 ס"מ בבשר
הדג) (קיים מצב שהמפעל המייצא מנקה את הדג
חיצונית ופנימית באמצעות
מכונה להורדת קשקשים, וחותר את כל החלק
החיצוני של הטפיל, אולם הוא משאיר את העוגן
כולו תקוע בתוך הדג ומבחוץ ניכר במראה
(אדמומית) ובמישמוש (מקום קשה) וכיון שהוא
ניכר הוא אינו בטל אף שאינו
שלם, וצריך להוציאו. גם בדגים
המשווקים כפילה יש
שאריות של טפילים
ויש לבדוקם חיצונית היטב.

חלק פנימי: עקב ריבוי התולעים
עדיף להוריד את חלק הבטן
לחלוטין (ראה תמונה)
או לחלופין לגרד היטב
עם סכין כל מקום בחלל המעיין של הדג, ולהתבונן
היטב שלא נותרו תולעים (בד"כ קל להבחין כיון
שהתולעים הם בצבע לבן, ודפנות הבטן הפנימיות
הם בצבע שחור) על הדפנות או
שחלקן תקועות תחת הקרום
השחור (התולעת
מסתובבת סביב עצמה
ונראית כעין ספירלה,
אולם גם אז עדיין ראש התולעת נשאר בחוץ וניתן
להבחין בה).

זו מורינס
(צבעו נוטה לכתום)
חלק חיצוני: נקי לחלוטין מטפילים חיצוניים.
חלק פנימי: כבזן מנטלה.

שולה (אינטיאס)
צריך **"טיפול פנימי"** מתולעים כגון: אניסאקיס כעין
"ספירלה" או
הצסטודה (שרשור)
בתוך צ'יסטה - קפסולה.

דגים טחונים
בחזקת נקי ואין צורך בבדיקה, כיון שהם נטחנים
דק מאוד כולל הטפילים אם היו, אבל אם הטחינה
גסה לא ואז תלוי כדן כל דג בהתאם בטבלה.

בצי דגים
ביצים שמוציאים מדגים טריים שגדלו בבריכות
בא"י או בחופי א"י בד"כ נקיים מחשש תולעים
ובפרט אם קונים מחנות עם "תעודת הכשר".
בביצי הרינג, בקלה, לוקוס, קוד, רוטברש יש
נגיעות גבוהה של תולעים.
וביצי בורי - בחזקת נקי מתולעים.

בצי בקלה בצי הרינג בצי רוטברש בצי קרפיון