



לוח לבדיקת דגים מתולעים

ע"פ "תולעת שני" ח"ב לרה"ג שנאור רווח ומידע מעודכן ממפקחי כשרות

"טיפול חיצוני" את הראש- להסיר או לחילופין לפתוח אותו לשניים ולהוציא את הזימים והאברים הפנימיים ולשטוף היטב תוך כדי שפשוף, את העור- להתבונן חזותית ובעיקר באזור הסנפירים, צידי הבטן התחתונים ובאזור הצוואר והזנב ובמידה ורואים סימן אדום זהו סימן לטפיל שחדר לתוכו ולכן יש לחטט אחריו עד עומק חצי ס"מ ולהוציאו. טפילים שעל העור [בלא חדירה פנימה] – יש לקלף את העור או לחילופין לגרד היטב עם סכין גם במקום שאין קשקשים ולשטוף בזרם חזק.

"טיפול פנימי" לאחר הסרת כל האיברים הפנימיים יש לנקות בפנים עם סכין או מברשת קשה בפרט בקרום השחור וגם בצמוד לשדרת הדג ולשטוף תחת זרם מים חזק, ולהתבונן שלא נותרו ציסטה או כיסים של טפיל בחלל הבטן וא"כ יש להסירו.

"תעודת כשרות" תעודת כשרות אפילו של הרבנות שהיא מוודא שדגי הבריכות מגיעים מבריכות מטופלות.

"הכשרים מיוחדים" שהם בד"צ בית יוסף, בד"צ יורה דעה, בד"צ עדה חרדית ים, המכון למצוות התלויות בארץ- הרב שנאור רווח.



דניס/צי'פורה (ספרוס זהוב) - בחזקת נקי מתולעים.



האדוק - רק פילה ללא עור ורק "בהכשרים המיוחדים".



הליבוט (לשונוף) - קפוא שלם ללא ראש- צריך **"טיפול חיצוני"** ובנוסף יש לחתוך את כל חלק הדג הקדמי ולזרוקו [דהיינו מהראש ועד אחרי חלק הדג שמכיל את המעיין]. פילה קפוא- רק "בהכשרים המיוחדים".



הרינג - טרי שלם - צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**. ובנוסף יש להסיר את "השחור" שבבטן ולהוריד את חלק הבשר הדק העוטף את המעיין. קפוא שלם ללא בטן- כמו טרי שלם. מעושן שלם עם ראש ללא בטן- להסיר את הראש וכן לגזור את חלק הבשר הדק שעוטף את המעיין. חתיכות פילה כבוש- רק "בהכשרים המיוחדים".



וויט פיש - רק "בהכשרים המיוחדים".



זהבנון (פולוק) - פילה-רק "בהכשרים המיוחדים".



טונה - שימורים/פילה/מעושן - בחזקת נקי מתולעים.



כסיף (שפל עין) - כשיש **תעודת כשרות**- בחזקת נקי מתולעים אחרת צריך **"טיפול חיצוני"**.



לברק - טרי [מבריכות שזה המצוי בד"כ]- בחזקת נקי מתולעים.

טרי מהים [מחירו גבוה ב- 50% משל בריכות]- צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**. פילה יפני קפוא עם עור- בחזקת נקי מתולעים.



לוקוס (דקר) - טרי - צריך

"טיפול פנימי" ועדיף להסיר את הקרום השחור. קפוא ללא בטן שלם [יבוא]- לאחר ההפשרה צריך **"טיפול פנימי"** ולהסיר את הקרום השחור ולחתוך את הבשר הדק שעוטף את המעיין ולזרוק פילה חתיכות- בחזקת נקי מתולעים.



אדמונית (אמנון אדום) - כשיש **תעודת כשרות** - בחזקת נקי מתולעים אחרת צריך **"טיפול חיצוני"**



אמנון (מושט/אמנון ירדן) - כשיש **תעודת כשרות** - בחזקת נקי מתולעים אחרת צריך **"טיפול חיצוני"**. **אמנון ים** - צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**.



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



באס (הסלע / מפוספס / לבן) - כשיש **תעודת כשרות** - בחזקת נקי מתולעים אחרת צריך **"טיפול חיצוני"**.



בורי (קיפון מצוי) - כשיש **תעודת כשרות** - בחזקת נקי מתולעים אחרת צריך **"טיפול חיצוני"**. **בורי ים** - צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**.



בקלה ים תיכונית (מרלון) - טרי- צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**. **בקלה צעיר** - עדיף לא להשתמש ואם רוצה בכל זאת - צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**. **בקלה מרלזה** רק בלי עור - רק "בהכשרים המיוחדים".



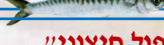
ברי ים (בר פראי/מבו לברק) - טרי- צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**.



ברבוניה (מולית אדומה, סולטן איברהים) - טרי- צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**. פילה קפוא [יבוא] - בחזקת נקי מתולעים.



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



ברקודה - טרי **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**.



ג'רבידה (ורדית מצויה) - טרי- צריך **"טיפול פנימי"** ו**"טיפול חיצוני"**.



קוד - כשר רק "בהכשרים המיוחדים".

כבד קוד [כבד דג שיבוט במיץ טבעי, כבד קוד מעושן] - רק "בהכשרים המיוחדים" [אין בנמצא].



קורבינה

טרי - צריך "טיפול פנימי" ו"טיפול חיצוני".
קפוא שלם ללא בני מעיים: צריך "טיפול פנימי" ו"טיפול חיצוני", ובנוסף יש לגזור את חלק הדק של בשר הדג העוטף את בני המעיים ולזרוק. פילה קפוא - רק "בהכשרים המיוחדים".



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



רד סנפר (לוטין)

טרי מכלובי שביה - צריך "טיפול חיצוני".
טרי מהים - צריך "טיפול פנימי" ו"טיפול חיצוני".



רוטברש (דג אדום) - עקב הנגיעות הגבוהה של תולעים בזן זה יש להימנע מלהשתמש בדג זה, ואפילו כשהוא בצורה של פילה. אך אם בכל אופן מעוניינים להשתמש בו דרך הכשרתו כדלהלן:
מזן מנטלה (צבעו נוטה לאדום) - צריך "טיפול חיצוני" ובפרט בטפיל סיפריון לומפי שמחדיר לבשר הדג עוגן ולכן יש לחטט ולהוציאו ו"טיפול פנימי", ולגזור את חלק הבשר הדק שעוטף את בני המעיים ולזרוק.
מזן מורינוס (צבעו נוטה לכתום) - צריך רק "טיפול פנימי" וכן לגזור חלק הבשר הדק שעוטף את בני המעיים ולזרוק והראש צריך טיפול [חיצוני].



שולה (אינטיאס) אריצ'ולה (סריול אטלנטי)
צריך "טיפול פנימי" ו"טיפול חיצוני".

שפרוטים (סרדין רוסי)

שימורי שפרוטים - מתוצרת לטביה (ריגה) וההשגחה מהודרת - נקי מתולעים.
מתוצרת שאר מדינות רק "בהכשרים המיוחדים".
שפרוטים מעושנים רק "בהכשרים המיוחדים".

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

ביצי דגים/חלב דגים (דין חלב כדין ביצים)

* ביצי לוקוס טריות, ביצי קרפיון טריות, ביצי בורי - בחזקת נקיים מתולעים.
* ביצי סלומון, ביצי בקלה, ביצי לוקוס קפוא (יבוא) ביצי קוד, ביצי הרינג, ביצי קרפיון קפוא (מחולל) - נגועים בתולעים - ויש לקחת רק "בהכשרים המיוחדים".



מוסר (בריכות) ים (אדום) חום (עייט ים) - טרי

מבריכות [שזה המצוי בד"כ] - בחזקת נקי מתולעים.
טרי מהים [בחנות מדגישים שהוא מהים כי מחירו גבוה ב- 50% מהבריכות] - צריך "טיפול פנימי" ו"טיפול חיצוני".



מקרל (סקומבריה) - קפוא שלם ללא מעיים -

לאחר הפרשה צריך "טיפול פנימי" ויש להסיר את הראש ואת "השחור" שבבטן ולהוריד מהדג את חלק הבשר הדק העוטף את בני המעיים.
מעושן שלם עם ראש ללא בטן - כמו קפוא שלם.
שימורים פילה - בחזקת נקי מתולעים.
שימורים שלם ללא ראש וזנב - נגוע בתולעים ולכן אין להשתמש, אלא אם כן הוא מתוצרת מרוקו.



נסיכת הנילוס (יאורן) - בחזקת נקי מתולעים.



סול (פוטית) פיונית (פלאונדר)

מתוצרת הולנד - בחזקת נקי מתולעים.
מתוצרת שאר הארצות - אין להשתמש [נגוע בתולעים]

סלט איקרא - רק "בהכשרים המיוחדים".



סלומון אילתית

מתוצרת נורבגיה/צ'ילה - צריך "טיפול חיצוני" אלא שלגבי העור טרי - צריך שפשוף עם סכין ובקפוא מספיק שטיפה עם שפשוף ביד.
מתוצרת שאר הארצות - נגוע בתולעים ואין להשתמש, אלא רק "בהכשרים המיוחדים".



סרגוס (פיג'מה) - צריך "טיפול פנימי" וגם

להסיר את הראש או לנקותו [כמבואר בטיפול חיצוני]



סרדינים - טרי - מחופי ישראל, הודו, פורטוגל

ומרוקו - בחזקת נקי מתולעים.
שימורים - מתוצרת מרוקו בלבד ובהכשר מהודר אם לא, נגוע בתולעים אפילו עם הכשר מהודר.



פורל (טרות עין הקשת)

טרי מנחלים/זה המצוי - בחזקת נקי מתולעים.
קפוא - ים [מחולל] - רק "בהכשרים המיוחדים".



פלמידה שחורה/לבנה

טרי שלם - צריך "טיפול פנימי" ו"טיפול חיצוני".
מעושן/קפוא שלם ללא בטן - לאחר ההפרשה יש להסיר את הראש וכן צריך "טיפול פנימי".
בכל המקרים הנ"ל חובה להסיר את "השחור" שבבטן ולהוריד מהדג את חלק הבשר הדק העוטף את בני המעיים.



פרידה (ספרוס המצוי)

טרי שלם - צריך "טיפול פנימי" ו"טיפול חיצוני".

הנחיות: כשיש השגחת רבנות על החנות זה מועיל לגבי סמני טהרה ושדגי הבריכות מגיעים מבריכות מטופלות, ושאר הדגים צריכים טיפול כמפורט. וכשיש הכשרים מיוחדים [הנ"ל] זה מועיל גם לעניין תולעים בבשר הדג שמביאים את אותם דגים ממקומות שאין בעיה. בכל מקרה לגבי דגי הים לא מועיל שום הכשר וצריך טיפול פנימי וחיצוני כמפורט.