

בס"ד

א' כסלו תשע"ז  
01 דצמבר 2016  
עז027

לכבוד

המנקרים בארץ ובחו"ל

השלום והברכה!

**הנדון: נוהל אופן הניקור שהתקבל על דעת וועדת הניקור**

**להלן תקציר הבעיות המרכזיות:**

- 1. הפרדה בין קדמי לאחורי:** נמצאו סינטות קצרות וארוכות למרות שרוחבם אחיד, דהיינו סינטות אלו הופרדו חלקם בין צלע 12 ל 11. וחלקם בין 11 ל 10 וכך יוצא שבסינטות אלו שהפרידו בין ה 11 ל 12 דילגו על כל צלע ה 12 הטעונה ניקור כי השאירו כדי לעשות יחלון'.  
**2. סינטות המיובאות כמנוקרות:** מנקרים אשר עובדים בחו"ל לא מנקרים במקום צלע ה 12 ו 13 העולה בצירוף כ 8 אצבעות אלא ההיפך, ניקרו כאצבע 1, או כ 2, ויש גם כ 3, ויש אשר זכו לנקר כ 4 אצבעות.  
**3. מיקום החלון לא במקום:** נמצאו סינטות שלא נוקרו כלל, לא במקום הצלעות 12 ו 13, אלא באמצע או בתחילת הסינטה "זכר לדבר" שלא תשכח תורת "חלון".  
**4. הפרדת הפילה טריפה בסכין:** במציאות קשה לכפות על העובדים להניח את הסכין ולעבוד בידיים ולמשוך את הפילה טריפה כמובא בספרי ניקור ובכל רפיון שהוא הם חותכים עם סכין את החוטי/גידי חלב המחוברים בין הפילי-כשר לפילי-טריפה, וכך נשארים חוטי/גידי חלב בפילי כשר. ויש גם מנקרים שכלל לא יודעים שחובה היא למשוך את 'הפילה טריפה' ובכך למשוך את החוטי/גידי חלב שדינם כחוטי/כגידי הסינטה ממש.

**להלן החלטות חברי הועדה:**

- 1. ניקור הסינטה:** על המשגיח/המנקר לוודא בעת פירוק הסינטה/או בעת ההפרדה בין הקדמי לאחורי, שההפרדה בין הקדמי לאחורי היא בין צלע 10 ל 11 וכך הסינטה הם כולל ג' צלעות (11 12 13 ו 6 עוקצים צלעות קטנות) כפי הנהוג בשחיתות חו"ל, ובשחיתות בארץ הקודש יש להפריד בין צלע ה 11 ל 12. והיה וחל שינוי יש להודיע למנקר ולראש הצוות. (מצו"ב תמונות להמחשה של סינטה, פילה וכבד)
- 2. על המנקר לוודאות שניקרו/נקו את השומן החיצון הפונה לצד העור עד מראה בשר כדלהלן: יש לדלג על מקום צלע ה 11 כ ד' אצבעות (דהיינו 8 ס"מ) ומשם יש לנקר כחלון דהיינו ממקום הצלע ה-י"ב ולכיוון ראש הסינטה הפונה לירך, שלא יפחת מ- ו' אצבעות (12 ס"מ לפי ר"ח נאה).**  
**צריך לקחת בחשבון שכיוון שיש בהמות גדולות שכל צלע ובשר מגיע ל כ ד' אצבעות ויותר, לכן יש לתת מקדם ביטחון וכ"ו.**
- מקורות:** הרב ניסן צישלר זצ"ל בעל ה"ניצני ניסן": בדף 284 ו 231: הרב צבי יצחק הכהן אדלר זצ"ל בעל ספר "הניקור המעשי": בדף-ק"מ ו בדף ע': הרב שלמה מחפוד שליט"א בעל ה"יד שלמה": מדף רכ"ח עד רל"ו. ומדף כ"ב עד דף כ"ו.
- 3. על המנקר לוודא שהוא או מי מטעמו ינקרו/ינקו את השומן החיצון עד גילוי בשר (בצד הפונה לעור) כרוחב ג' אצבעות (כ 6 ס"מ לפי ר' חיים נאה זצ"ל) לאורך הסינטה, המקביל לפלדה.**

4. על המנקר בלבד לנקר/לשלוף את שלושת גידי החלב ושני גידי הדם (ולבדוק אם ישנו גיד ששישי שלא ירד בקילוף), וכמובן לא לתת לאף אדם להוציא את הגידים (חוץ ממנקר מוסמך) וחייב לוודאות שאכן הגידים הוסרו משני צדדיו (ע"י חיטוט) ולכן חייב לגלות את מקום ראשי הגידים מצד השומן (במקום המכונה "הר"), גם אם המנקר בטוח שהוא הוציא את הגידים מצד הפנימי.
5. ניקור הפילה: ראשית כל יש להפריד את 'הפילה טריפה' באמצעות משיכה בלבד ולזרוקו לטרף, ויש להקפיד שהעובדים לא יפרידוהו על ידי סכין מפני שע"י חיתוך בסכין נשארים בפילה הגידים האסורים כדין גידי הסינטה ויש לחטט אחריהם כגידי הסינטה כמובא 'בתורת ניקור הירושלמי', במידה והפרידו בסכין על המנקר או מי מטעמו לחטט אחר הגידים האסורים שנשארו.
6. ניקור הטחול: א: יסיר את הקרום וחלב שעל גבי הקרום מכל צדדיו ע"י משיכה, וינקו/ינקרו מכל רושם שמנונית/חלב הנשאר דבוק ע"י הטחול (דהיינו: שאריות שומן שתחת הקרום הגס) הן בסומכיה והן בקולשיה. ב: יש למשוך/ולשרש אחר גידי הטחול בצורת ש"ן, ואם נפסקו יש לחטט אחריהם, וכן שאר הגידים המחוברים לגיד הגדול והגיד הגדול בכלל אם נפסקו/נקרעו יש לחטט אחריהם. מקורות: יד-שלמה עמוד ס"א ו רע"ט. מנחת שמואל מדף קכ"ח-קל"ה. תורת ניקור הירושלמי ח"ב דף ו'. ניצני ניסן דף 112-117.
7. ניקור הכבד: א: ינקר את כל החלב אשר על הכבד כולל כל החלב השקוע בתוכו וכן הכבד הלבן, וכל הקרומים שמתחת כל אלו שהיה דבוק עליהם חלב בחיי הבהמה עד גילוי מראה בשר. ב: ומצידו החיצון ינקר את כל הדופן הצמוד לרוט-פלייש כולל הקרום שעל גביו. מקורות: תורת ניקור הירושלמי ח"ב דף ו'. יד-שלמה דף פ"א.
8. כמויות, ושעות-עבודה: כמויות: כמות הניקור המותרת ליום לא תעבור את ה 300 סינטה ו 350 פילה.
9. מנקר אשר יפעל בניגוד לנוהלי הרבנות הראשית בכלל ונוהלי הניקור בפרט (כגון: צורת הניקור, שעות עבודה, כמויות וכ"ו וכ"ו) ישלל אישורו כמנקר מטעם הרבנות הראשית באופן מידי ולצמיתות, עד לדיון בעניינו בפני "הרבנים הפוסקים" או מי מטעמם, ויפסקו את החלטתם לגביו להמשך אישורו כמנקר תחת כשרות הרבנות הראשית לישראל.

כל הנ"ל הוחלט על פי וועדת ניקור:

הרב עוזי ביטון שליט"א

הרה"ג שלמה מחפוד שליט"א

יו"ר הועדה

הרב עקיבא קדוש שליט"א

הרה"ג אליהו כהן שליט"א

הרב יעקב עוזרי שליט"א

הרב יעקב זיידל שליט"א

הרב אריה בליזנסקי שליט"א

בכבוד רב,  
הרב יעקב טבג  
ראש אגף הכשרות הארצי

העתיקים:  
הרה"ג דוד לאו שליט"א, הרב הראשי לישראל ונשיא מועצת הרה"ר  
הרב משה דגן שליט"א, מנכ"ל הרה"ר  
הרב חיים לסרי שליט"א, מנהל מח' שח"ל  
הרב אברהם בוחבוט שליט"א, מנהל מח' מפעלי עיבוד בשר ואיטליזים  
הרב חגי בר גיורא שליט"א, מנהל מח' בתי מטבחיים  
עו"ד הראל גולדברג, היועץ המשפטי ברה"ר

## סינטה

סינטה מחיתוך 10 צלעות כנהוג בחו"ל, מנוקרת ע"י מנקר מומחה, הוריד שלוש אצבעות מהשומן לכל אורך הסינטה בצד של הפלדה ולאחר שהשאיר רוחב ארבע אצבעות שומן שלם קולף רוחב שש אצבעות מהשומן.

ניקור הסינטה – פילה – כבד נעשה ע"י מנקר מומחה בליווי יו"ר הועדה, הרה"ג שלמה מחפוד שליט"א.



פילה לא מנוקרת, הפילה מונחת תחת הכליות וחלב הכליות הוא חלב דאורייתא!



פילה מנוקרת





כבד לא מנוקר



כבד מנוקר

