

Μίνι σειρά μαθημάτων σε Kashrut & οι βασικοί νόμοι Kashrut:

Τα κράτη Torah σχετικά με τα kosher ζώα, "μεταξύ των ζώων εσείς μπορούν να φάνε, οποιοδήποτε που έχει και τα δύο δισχιδή hoofs και που μασούν τον τροφικό βόλο της". Το Torah προσδιορίζει και απαριθμεί τα ζώα που είναι kosher. Το ζώο πρέπει να έχει και τα δύο χαρακτηριστικά να μασήσουν τον τροφικό βόλο & τις χωρισμένες οπλές του _ ο καμήλα, χοίρος & κουνέλι μόνο έχω ένας έτσι αυτός είμαι όχι kosher. Τα κράτη Torah περαιτέρω σχετικά με τα kosher πτηνά "αυτοί είναι τα πετώντας ζώα που πρέπει να αποφεύγετε. Δεδομένου ότι πρόκειται να αποφευχθούν, μην φάτε οποιοιδήποτε από τον ακόλουθο, κ.λπ..." Επομένως μόνο εκείνοι που μέσω των γενεών έχουν γίνει αποδεκτοί παραδοσιακά ως kosher είδος μπορούν ναφαγωθούν. Το Torah δηλώνει σχετικά με τα kosher ψάρια και θαλάσσια ζώη "αυτό είναι αυτό που μπορείτε να φάτε στο ύδωρ, οποιοσδήποτε έχει τα πτερύγια και τις κλίμακες." Όχι όλα τα μέρη ενός kosher ζώου ή πτηνών τρώγονται παραδοσιακά, & δεν είναι όλοι οι τύποι κλιμάκων αποδεκτοί όπως kosher, όπως θα εξεταστεί αργά.

Τι η έννοια "kosher τρόφιμα" δείχνει; "Αυτός που είναι χρησιμοποιήσιμος, ταιριαγμένος για τη χρήση ή επιτρεπόμενος ως τρόφιμα σύμφωνα με τους εβραϊκούς διαιτητικούς νόμους." Το αντώνυμο είναι "Treif". Το Torah εξετάζει τους κύριους νόμους αυτού που ένα εβραϊκό άτομο μπορεί ή δεν να καταναλώσει. Το Shulchan Oruch από το ραβίνο Joseph Karo και τους σχολιαστές κωδικοποιεί τους νόμους Kashrus. Υπάρχει επίσης responsa από τους κύριους ραβίνους εκείνης της περιόδου πέρα από τις γενεές που έχει διευκρινίσει ή έχει αντιμετωπίσει πολλά ζητήματα σχετικά με Kashrus. Στους χρόνους μας που των περισσότερων από τα τρόφιμα που καταναλώνονται κατασκευάζεται στις εγκαταστάσεις εντόπιση οποιαδήποτε θέση στον κόσμο. Τι μια δυνατότητα κατασκευής τροφίμων πρέπει να ξέρει βασικά προκειμένου να είναι κατάλληλη για την κατασκευή των kosher τροφίμων;

Οι ίδιοι kosher νόμοι ισχύουν για τα τρόφιμα που γίνονται στο σπίτι και για εκείνους που κατασκευάζονται σε μια δυνατότητα.

Εν συντομία δηλωμένη, η πολιτική και οι υποχρεώσεις των επεξεργαστών τροφίμων έναντι της kosher παραγωγής τροφίμων, είναι οι ακόλουθες:

Γενικά, τα προϊόντα είναι επιλέξιμα για την kosher πιστοποίηση εάν ικανοποιούν τα ακόλουθα κριτήρια:

1) Τα ενεργά και αδρανή συστατικά είναι χωρίς:

α) Κρέας, λίπος κρέατος, υποπροϊόντα κρέατος του ζώου, των πτηνών, του θηλαστικού, του ερπετού, των αμφιβίων, των εντόμων ή των σκουληκιών, και β) ψάρια που δεν αντέχουν τις κλίμακες, ή τα παράγωγά τους.

γ) Γάλα, υποπροϊόντα γάλακτος ή παράγωγα.

Δ) Κρασί, υποπροϊόντα κρασιού ή παράγωγα.

Επεξεργασμένος στον εξοπλισμό, ο οποίος δεν έχει επεξεργαστεί οποιαδήποτε από τα επάνω από-απαριθμημένα προϊόντα.

Και να είστε χωρίς οποιοδήποτε συστατικό που αποτυγχάνει να συμμορφωθεί με τα ανωτέρω κριτήρια.

Μερικά παραδείγματα των μη-kosher τροφίμων είναι: αυγά ωαρίων, ζελατίνη, οστρακόδερμα, κονιάκ, κονιάκ, ψωμί που ψήνεται στα τηγάνια που λιπαίνονται στο λίπος.

2) Το κρέας, τα πτηνά ή τα υποπροϊόντα τους, καθώς επίσης και το γάλα και τα υποπροϊόντα γάλακτος είναι kosher όταν προετοιμάζεται με έναν αυστηρά εποπτευμένο τρόπο, σύμφωνα με τους kosher νόμους και βεβαιωμένος από έναν πεπειραμένο ορθόδοξο ραβίνο. Όχι όλα τα ζώα ή τα πτηνά είναι kosher ακόμα και όταν προετοιμάζονται κατά τρόπο kosher. Το Torah υποδεικνύει ως kosher μόνο εκείνα τα ζώα που έχουν τα δισχιδή hoofs και μασούν τον τροφικό βόλο τους, και ορισμένα πτηνά. Εντούτοις, για αυτό το

κρέας είναι kosher για την κατανάλωση, πρέπει να θανατωθούν σύμφωνα με το εβραϊκό τελετουργικό, από ορισμένο, που εκπαιδεύεται *shochet* (τελετουργικός σφαγέας). Το κρέας πρέπει επίσης να περάσει από μια διαδικασία τα απαγορευμένες λίπη και τις φλέβες αίματος. Το κρέας πρέπει επίσης να περάσει από μια διαδικασία αλατίσματος ή ψησίματος, η οποία πρέπει να είναι σύμφωνα με τη μέθοδο που ορίζεται από τον εβραϊκό νόμο. Λόγω στις δυσκολίες που περιλαμβάνονται με τον εξαγνισμό των απαγορευμένων λιπών από το πίσω μισό του ζώου είναι συνήθες να μην χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε μέρος του πίσω μισού ενός ζώου. Το κρέας πρέπει να αγοραστεί μόνο από έναν kosher χασάπη που είναι υπό την επίβλεψη μιας καταρτισμένης rabbinical αρχής. Η καρδιά μεταξύ μερικών άλλων μερών του κρέατος και τα πτηνά συνήθως δεν τρώγονται.

3) Μόνο αλιεύστε που έχει τα πτερύγια και οι κλίμακες είναι kosher. Όχι όλοι οι τύποι κλιμάκων θεωρούνται ως kosher κλίμακες.

4) Το φαγητό ή το μαγείρεμα σε οποιοδήποτε μορφή ή τρόπο του κρέατος και του γάλακτος είναι μαζί απαγορευμένο. Τα παράγωγα κρέατος και γάλακτος θεωρούνται όπως την προέλευσή τους κρέατος και γάλακτος. Ένας kosher καταναλωτής, καθώς επίσης και οι κατασκευαστές και οι επεξεργαστές τροφίμων πρέπει να έχουν τα χωριστά σύνολα εργαλείων και πιάτων για το γαλακτοκομείο και το κρέας. Το κρέας και τα γαλακτοκομικά εργαλεία πρέπει να πλυθούν χωριστά.

5) Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για να επεξεργαστεί ή να παραγάγει τα μη-κοσχερ προϊόντα δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να επεξεργαστεί τα kosher προϊόντα, εκτός αν υποβάλλεται σε μια/αποστείρωσης διαδικασία υπό την επίβλεψη ενός καταρτισμένου εκπαιδευμένου ραβίνου.

6) Όλα τα ανόθευτα και μη επεξεργασμένα προϊόντα, όπως τα φρούτα, λαχανικά, σιτάρι, μέταλλευμα-όλα πράγματα που αυξάνονται από το χώμα, άμπελοι ή δέντρο-είναι εγγενώς kosher.

Τα αντιβιοτικά και οι ορμόνες μπορούν να έχουν επιπτώσεις στη kosher θέση των πτηνών. Είναι κοινή διαδικασία για να εμβολιάσει τα πτηνά δι' εγχύσεως. Τα πτηνά είναι εμβολιασμένα την ημέρα ένα και διάφορους χρόνους έκτοτε. Η θέση της έγχυσης για τον πρώτο εμβολιασμό είναι στην περιοχή λαιμών. Η βελόνα που χρησιμοποιείται για τον εμβολιασμό είναι πολύ μικρή, όμως μπορεί να έρθει σε επαφή με τον οισοφάγο και να δώσει το πουλί ένα *treifa*. Μερικές από τις εγχύσεις δίνονται στην περιοχή ποδιών, η οποία μπορεί να βλάψει τους τένοντες ποδιών, οι οποίοι θα δώσουν επίσης το πουλί ένα *treife*. Τα τραύματα τενόντων ποδιών (ρήξη και) είναι κοινά λόγω της προερχόμενης από ιό αρθρίτιδας. Σε Eretz Yisroel είναι κοινή διαδικασία από το Mehadrin Shechitos για να ελέγξει τους τένοντες ποδιών για τη ρήξη και. Το Mehadrin Shechitos σε Eretz Yisroel έχει επίσης την επίβλεψη στους εμβολιασμούς ότι πρέπει να εγχεθούν μόνο σε μια περιοχή που δεν θα δώσει το πουλί ένα *treife*. Η κοινή ηλικία των κοτόπουλων από το shechita είναι έξι έως οκτώ εβδομάδες παλαιό. Προκειμένου πλήρως-αυξημένο ένα κοτόπουλο και να ωριμάσουν θα χρησιμοποιήσουν τις ορμόνες αύξησης. Οι ορμόνες αύξησης διατηρούν επίσης το ύδωρ στο κοτόπουλο.

Οι εμβολιασμοί και οι ορμόνες αύξησης προκαλούν τα κοινά προβλήματα υγείας στα πτηνά όπως η λεύκωση, τα προβλήματα τενόντων ποδιών, τη χαμηλή αντίσταση στην ασθένεια και τις χρόνιες αναπνευστικές παθήσεις. Η αναπνευστική ασθένεια έχει επιπτώσεις στη kosher θέση των πνευμόνων και θα απαιτούσε έναν προσεκτικό έλεγχο των πνευμόνων. Μερικοί (αλλά όχι όλοι) των εμβολιασμών δίνονται μερικές φορές στο πόσιμο νερό ή από έναν ψεκασμό στον αέρα.

Υπάρχει μια φυλή των κοτόπουλων που αναπαράγονται στο Ισραήλ κατά τη διάρκεια των τελευταίων 50 ετών, το οποίο δεν απαιτεί οποιοδήποτε εμβολιασμούς ή ορμόνες αύξησης. Ο κτηνοτρόφος υποστηρίζει ότι η φυλή δεν έχει οποιαδήποτε προβλήματα με τους τένοντες ούτε με τους πνεύμονες. Όσο ξέρουμε δεν υπάρχει καμία rabbinical αρχή που πιστοποιεί τη φυλή ότι αναπαρήχθη μόνο με τα πουλιά που έγιναν αποδεκτά παραδοσιακά ως kosher πουλιά;

7) Όλα τα κατασκευασμένα προϊόντα, που μπορούν να περιέχουν οποιαδήποτε συστατικά που προέρχονται από την αμφισβητήσιμη προέλευση, πρέπει να ελεγχθούν από μια καταρτισμένη rabbinical αρχή ως προς το εάν οι διαιτητικοί νόμοι δεν παραβιάστηκαν κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας τους.

8) Μια ουδέτερη ομάδα τροφίμων, που δεν είναι καμία από την παραγωγή γάλακτος ή κρέατος, όπως τα αυγά, φρούτα, λαχανικά, δημητριακά και ψάρια είναι γνωστή ως "pareve." Όλος ο προαναφερθείς, εκτός από τα ψάρια, μπορεί να προετοιμαστεί με το milchig (γάλα) ή fleishig (κρέας), και μετά παύουν να παραμένουν pareve. Τα πράγματα Pareve γίνονται επίσης είτε milchig είτε fleishig. Σύμφωνα με τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία τους.

9) Το kosher ψάρι είναι pareve & μπορεί να προετοιμαστεί και για το milchig & fleishig τη χρήση. Ενώ έχουμε την άδεια για να φάμε τα ψάρια κατά τη διάρκεια ενός κρεατάλευρου, είναι απαγορευμένο για να μαγειρευτεί ή να εξυπηρετηθεί και των δύο από κοινού. Η σάλτσα Worcestershire που περιέχει τις αντισούγιες δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το κρέας. Τα ψάρια πρέπει να εξυπηρετηθούν στα χωριστά πιάτα.

Πιστοποίηση των νέων προϊόντων: Όταν ένα νέο προϊόν είναι ακόμα στο στάδιο έννοιας, το εμπορικό τμήμα λαμβάνει μια απόφαση εάν πρέπει να είναι ένα kosher προϊόν. Εάν η απόφαση είναι να γίνει ένα kosher προϊόν, το προσωπικό ανάπτυξης προϊόντων προετοιμάζει ένα πλήρες φύλλο προδιαγραφών και διαδικασίας συστατικών. Προτού να εγκριθούν οι ετικέτες για το προϊόν, (στο οποίο ένα σύμβολο kashrus θα ενσωματωθούν), ένας ορθόδοξος εγγυητής θα ερχόταν σε επαφή με. Ο προτεινόμενος kosher εγγυητής πρέπει να ρωτήσει για και να λάβει τον πλήρη τύπο, την πηγή και τη φύση των συστατικών, και τη θέση και τη φύση του εξοπλισμού επεξεργασίας. Ο kosher εγγυητής θα αποφασίσει επίσης πόσοι kosher επόπτες θα πρέπει να είναι παρόντες κατά τη διάρκεια της παραγωγής. Αφότου συναντιέται όλος ο ανωτέρω με την έγκρισή του, η άδεια χορηγείται για να χρησιμοποιήσει το σύμβολο kashrus στην ετικέτα της συσκευασίας.

Kosher επίβλεψη (όλο το έτος): Προκειμένου να απαιτηθεί ένα προϊόν είναι kosher (από έναν προσδιορισμό στη συσκευασία, ή ειδικά), πρέπει να υπάρξει μια πιστοποίηση, από έναν ορθόδοξο ραβίνο, ότι οι kosher απαιτήσεις έχουν καλυφθεί. Αυτό ολοκληρώνεται συνήθως μέσω μιας σύμβασης με έναν πεπειραμένο ραβίνο ή έναν kosher φορέα πιστοποίησης που, μέσω της κανονικής επιθεώρησής τους των εγκαταστάσεων και των εγκαταστάσεων παραγωγής τροφίμων και μιας λεπτομερούς γνώσης όλων των τύπων, τα διάφορα συστατικά και η δημιουργημένος πηγή τους, πιστοποιούν

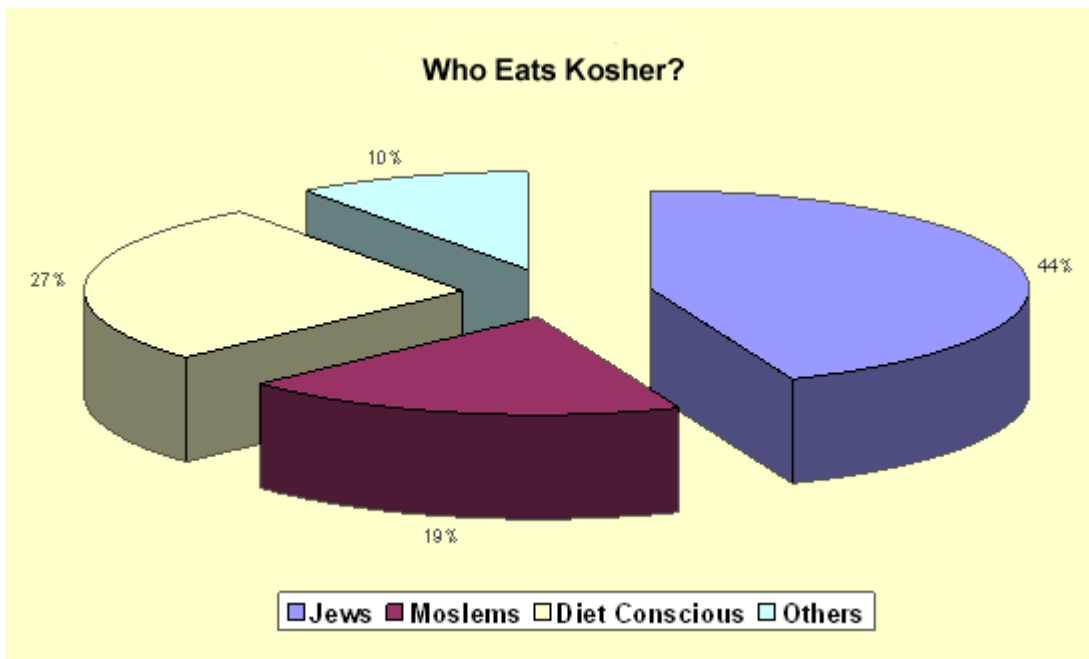
προϊόντα όπως kosher. Τα αδρανή καθώς επίσης και ενεργά συστατικά πρέπει να είναι kosher προέλευσης και επεξεργασμένος στον kosher εξοπλισμό επίσης. Τα αδρανή συστατικά ορίζονται ως οι γαλακτωματοποιώντας πράκτορες, οι σύνδεσμοι, οι αρωματικές ουσίες, οι διασκορπίζοντας πράκτορες, οι ουσίες απομονωτών, τα συντηρητικά, οι χρωματισμοί, dilutants, τα επιστρώματα, τα λιπαντικά, τα υλικά πληρώσεως, κ.λπ....

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος εποχής ή παραγωγής κονσερβοποίησης ο εποπτεύων ραβίνος θα επισκεφτεί κάθε κονσερβοποιείο και κάθε εγκαταστάσεις καθαρισμού αρκετές φορές κατά τη διάρκεια της εποχής. Κατά τη διάρκεια αυτών των επιθεωρήσεων ο ραβίνος μπορεί να αναθεωρήσει ή να υποβάλει τις ερωτήσεις για τη διαδικασία ή οποιοδήποτε αλλαγές που παρατηρεί. Ο ραβίνος θα ρωτήσει επίσης για τα συστατικά, τις ετικέτες και οποιαδήποτε αλληλεπίδραση που πραγματοποιούνται σε αυτήν την δυνατότητα παραγωγής ή οποιοδήποτε ομο- rak που γίνεται από τους ή για τους. Ο ραβίνος θα επισκεφτεί επίσης την εταιρική έδρα όπου θα συσχεφτεί με το εταιρικό προσωπικό σε οποιαδήποτε νέα προϊόντα, τους προμηθευτές ή τους νέους τύπους που εξετάζονται, και φυσικά οποιαδήποτε ζητήματα kashrus. Μια δυνατότητα παραγωγής τροφίμων, που επεξεργάζεται τα kosher και μη-kosher προϊόντα στον εξοπλισμό παρακείμενο ή στη στενή εγγύτητα ο ένας στον άλλο, μπορεί να απαιτήσει ένα πλήρους απασχόλησης Mashgiach (kosher πεπειραμένος επόπτης). Πρέπει να υπάρξει μια αξιόπιστη μέθοδος ότι τα τρόφιμα ή το συστατικό που παρήχθησαν στη δυνατότητα δεν έγιναν μολυσμένα με οποιοδήποτε μη-kosher συστατικό ή εξοπλισμό.

Kosher εξοπλισμός: Γενικά, ο εξοπλισμός που δεν έχουν χρησιμοποιηθεί ποτέ για να επεξεργαστούν το κρέας, το κρέας από τα προϊόντα, το θηλαστικό από τα προϊόντα κ.λπ. είναι αποδεκτοί να επεξεργαστούν τα kosher προϊόντα. Ως εκ τούτου ένα κονσερβοποιείο, οι εγκαταστάσεις καθαρισμού ή άλλη δυνατότητα κατασκευής που δεν έχει επεξεργαστεί ποτέ οποιοδήποτε κρέας, κρασί ή θηλαστικό από τα προϊόντα μπορούν να παραγάγουν τα kosher προϊόντα. Η προσοχή πρέπει να ληφθεί, εντούτοις, για να διατηρηθεί τη kosher θέση εγκαταστάσεων με την αποφυγή της εισαγωγής οποιοδήποτε ζωικού παραγώγου (π.χ.

γαλακτωματοποιητές) στο σύστημα. Μόλις πραγματοποιηθεί τέτοια μόλυνση, ένας πεπειραμένος εμπειρογνώμονας στην kosher αποστείρωση πρέπει να αποστειρώσει τον επηρεασθέντα εξοπλισμό. Η διαδικασία μπορεί να μετατραπεί σε ακριβό πρόγραμμα, κάτω χρόνο, εργασία για να καθαρίσει τον εξοπλισμό, επίβλεψη της αποστείρωσης κ.λπ.... Οι ανωτέρω προφυλάξεις πρέπει επίσης να ληφθούν με τις δεξαμενές, τα βυτιοφόρα βαγόνια, τα δεξαμενή-βαγόνια εμπορευμάτων, τα σκάφη βαρκών, κ.λπ....

Επίβλεψη Passover: Η εποχή Pesach φέρνει με το όλους τους ανωτέρω διαιτητικούς νόμους, συν τους πρόσθετους κανόνες Passover. Για να είναι κατάλληλο για ένα προϊόν να είναι kosher για Passover πρέπει, επιπλέον, να είναι χωρίς ακόλουθα προϊόντα σιταριού υποπροϊόντα ή παράγωγα ή εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται των ακόλουθων σιταριών Σίτος - όλες οι κατηγορίες, κριθάρι, που συλλαβίζουν, σίκαλη, βρώμες, όσπρια & ρύζι ή οποιοδήποτε παράγωγο δικό τους. Σημείωση: Όσπρια - περιλάβετε τη σόγια, Lechitin, τα μπιζέλια, τα φασόλια, το σιρόπι καλαμποκιού κ.λπ.... (Μερικά από το ορηγην δο υσε ρύζι Sephardik, & ή τα όσπρια σε Passover). Οποιοσδήποτε εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για οποιαδήποτε από το ανωτέρω προϊόν θα έπρεπε να περάσει από μια διαδικασία αποστείρωσης προτού να μπορέσει να χρησιμοποιηθεί για μια παραγωγή Passover. Η αποστείρωση πρέπει να γίνει σύμφωνα με την καθοδήγηση και τους κανόνες ενός πεπειραμένου εμπειρογνώμονα στην αποστείρωση αυτού του τύπου εξοπλισμού.



KOSHER TECHNICAL KONSULTANTS

7614 Dorcas Street

Philadelphia, Pennsylvania 19111-3324 USA

Telephone: (215) 745-3773 Fax: (215) 745-5101

Website: www.koshertechnikalkonsultants.org e-mail: info@koshertechnikalkonsultants.org