

תעשיית השחית(ט)ות

כיצד בצע כסף הפך את המזון שלכם לנברילות וטריפות

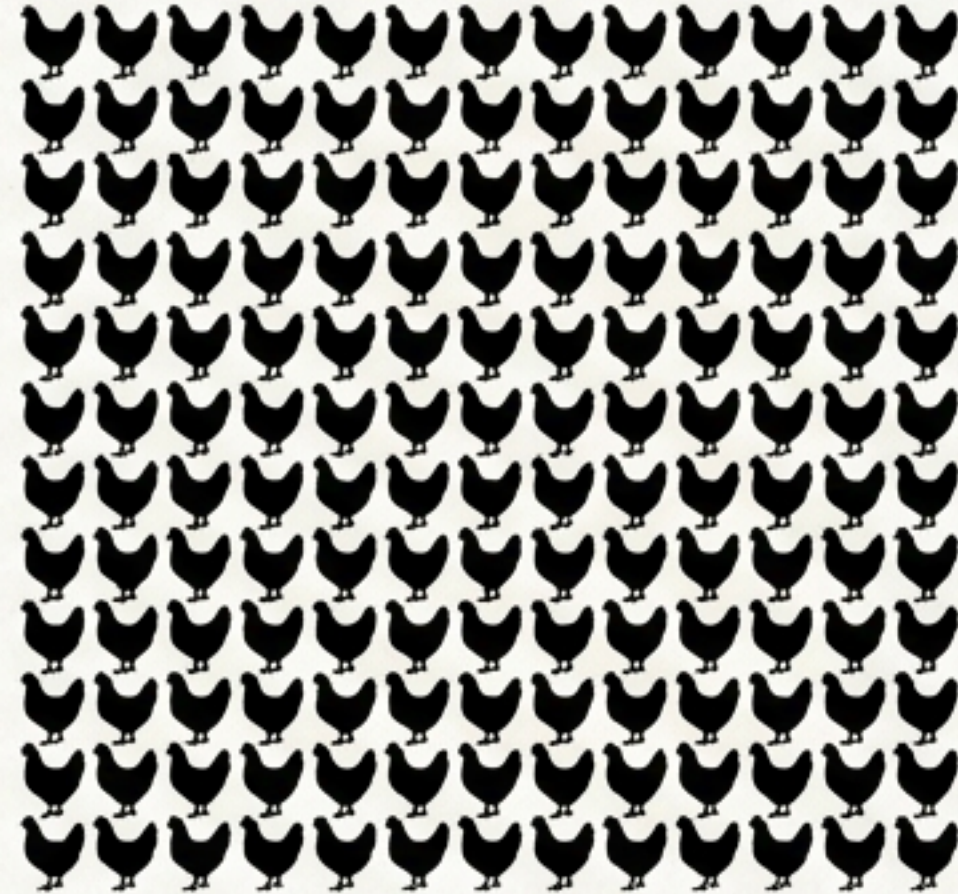
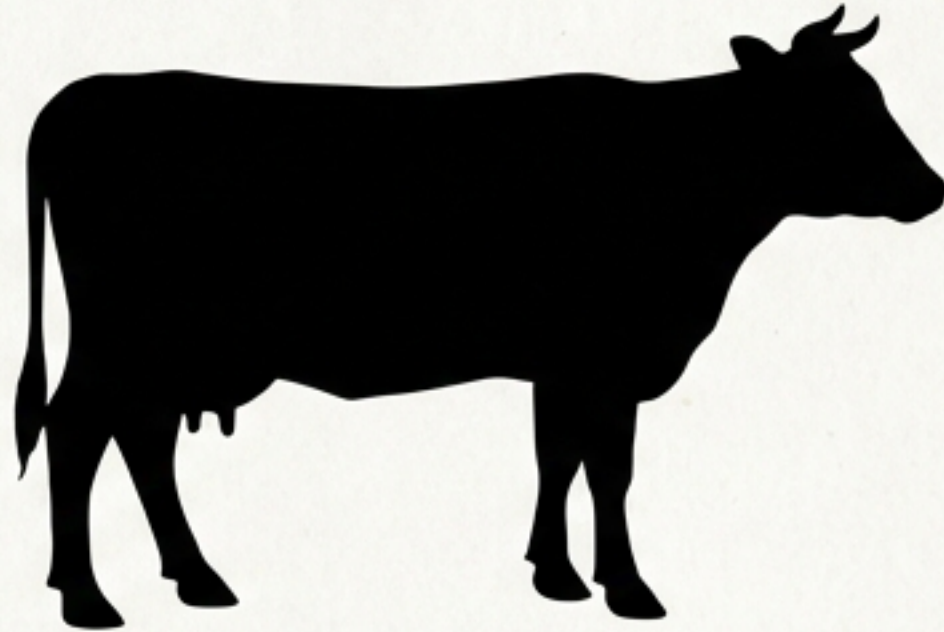
"חובה לבדוק את סכין השחיטה לפני
כל שחיטה, ואחרי כל שחיטה"
אך האם זה בכלל אפשרי בתעשייה של ימינו?

המציאות המספרית: פס ייצור של מוות

בקר וצאן

650-1,500

ראשים ביום



עופות

400

עופות בדקה
במשחטות הגדולות

הסה"כ היומי: מיליוני עופות ועשרות אלפי בהמות

התעשייה אינה עובדת לפי קצב ההלכה, אלא לפי קצב הביקוש. המשחטות הפכו למפעלים שבהם המהירות היא הדת החדשה.

"תחרות השחיטה": 30 עופות בדקה

- שוחט בתעשייה נדרש לשחוט כ-2,000 עופות ביום.
- בחישוב פשוט: כ-20 עופות בדקה.
- בפועל: ישנם שוחטים שעורכים "תחרויות" ומגיעים לשיא של 30 עופות בדקה ויותר.

**"הידיים של השוחטים מדברות
בעד עצמן... עיוורה אותם
עיוורה אותם תאוות הממון."**

**בקצב הזה, אין זמן למחשבה, אין זמן לכוונת
הלב, ובוודאי שאין זמן לבדיקת הסכין.**



הציווי האלוקי: "כֹּאֲשֶׁר צִוִּיתְךָ"

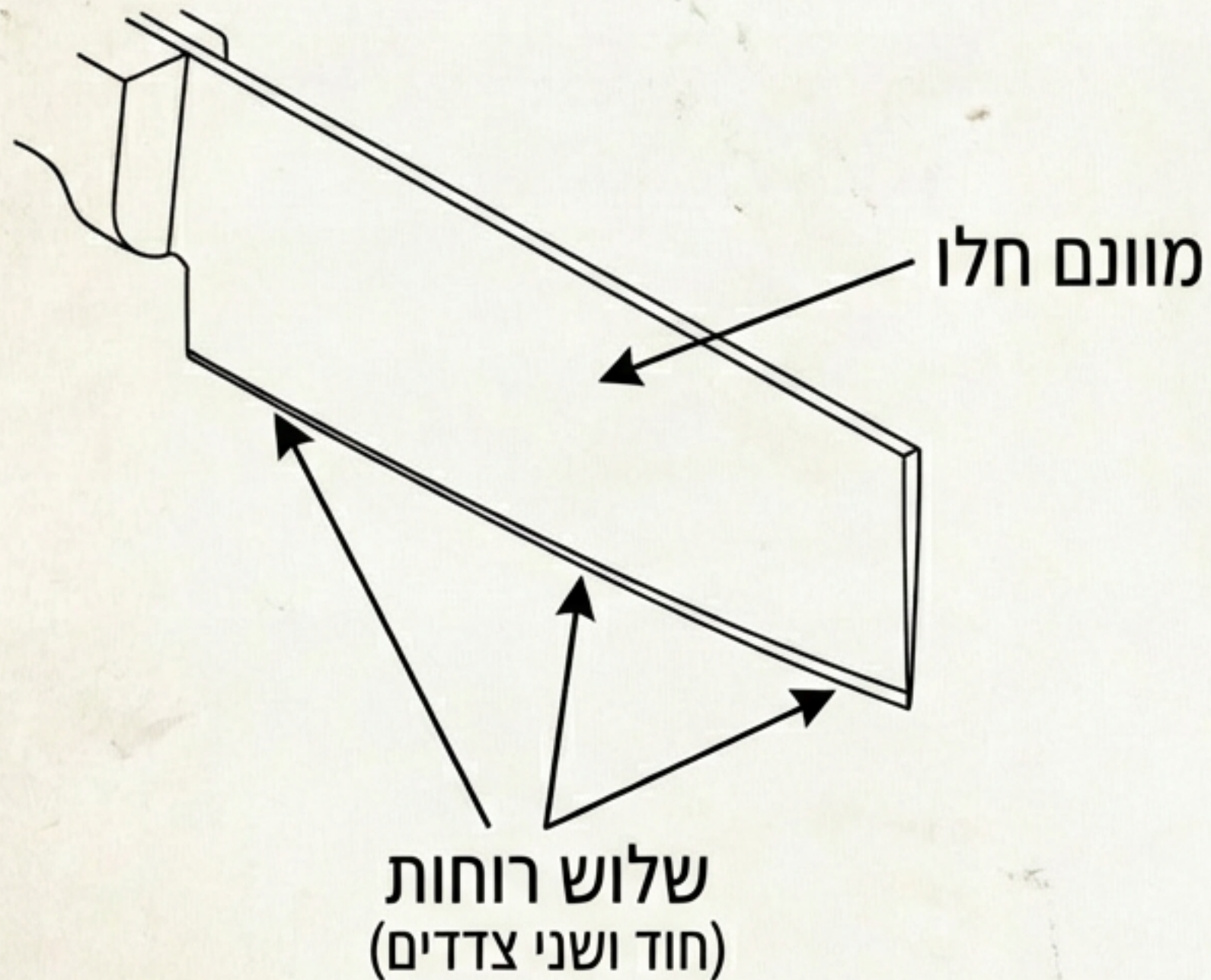
"וְזָבַחַת מִבְּקָרְךָ וּמִצִּאֲנָךְ... כֹּאֲשֶׁר צִוִּיתְךָ"
(דברים י"ב, כ"א)

השחיטה אינה סתם פעולת הריגה. היא אקט ריטואלי מדויק.

הקב"ה לא הסתפק בתוצאה (מות החיה), אלא דרש את ה*אופן המדויק.

שחיטה בכלי פגום אינה "זביחה" אלא "נחירה" או "עיקור" – והיא מבטלת את מצוות ה'.

חובת הבדיקה: לפני ואחרי כל שחיטה



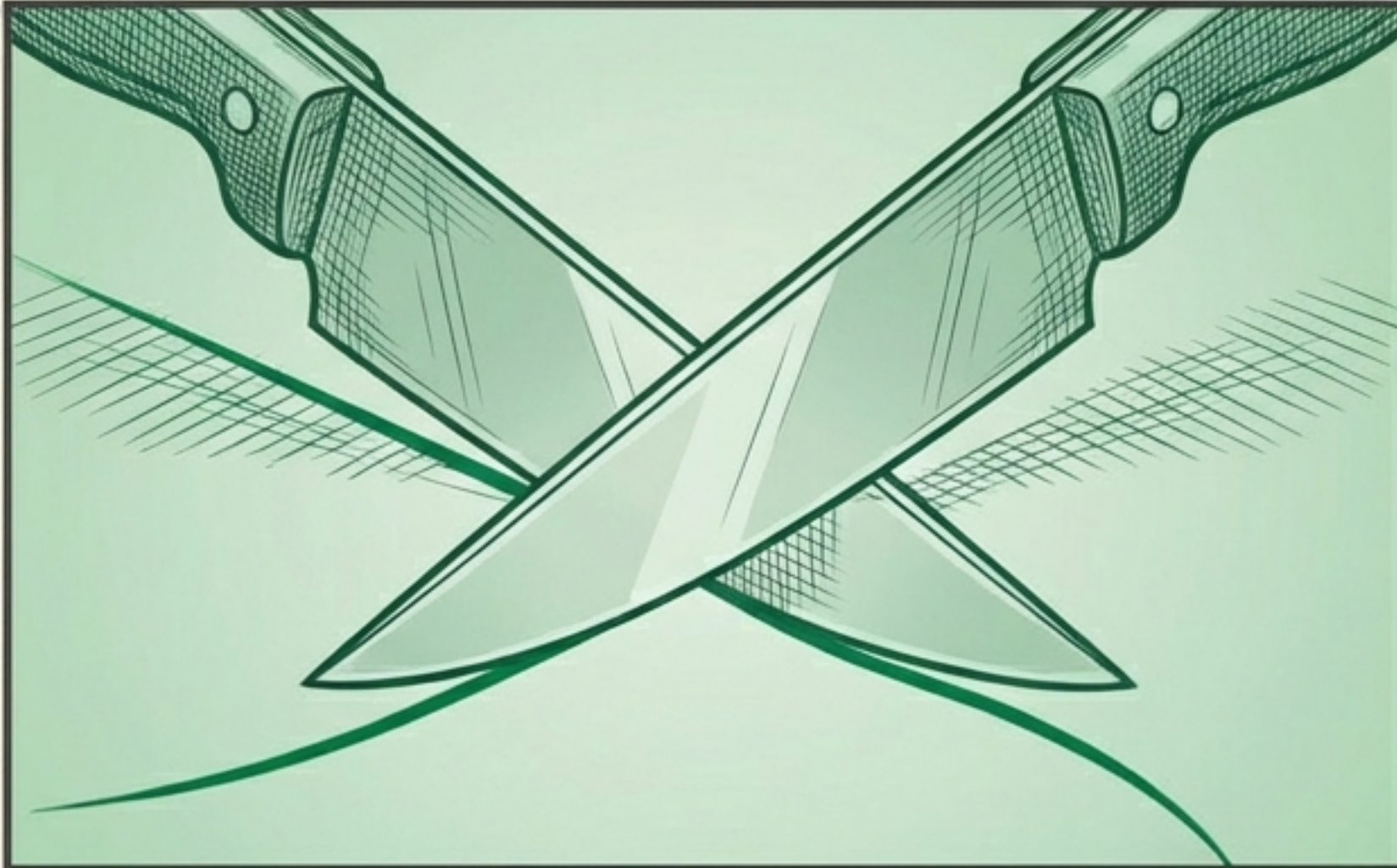
רמב"ם (הלכות שחיטה א', כ"ג-כ"ד)

חובה לבדוק את הסכין בבשר
ובציפורן משלוש רוחותיה.

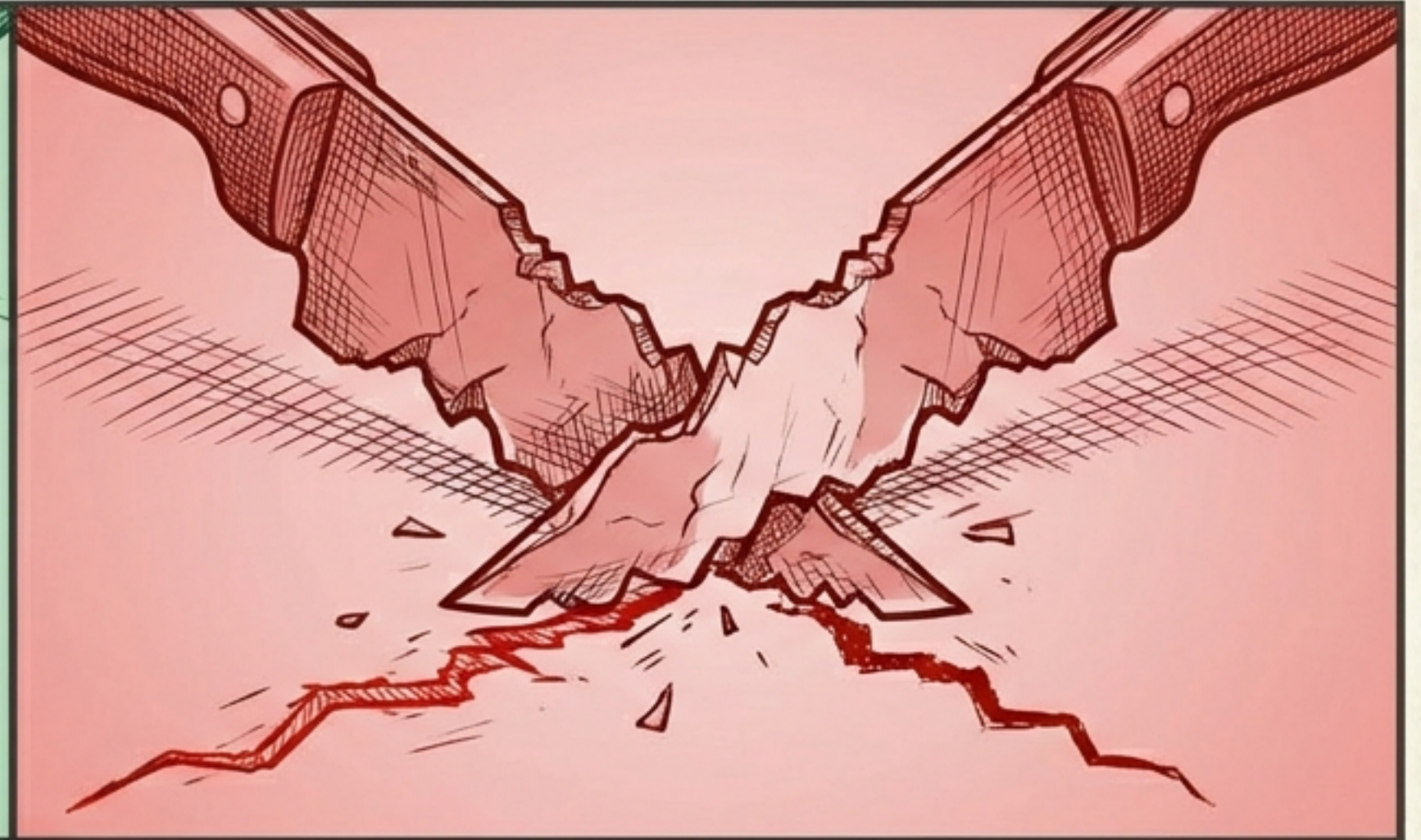
**"צריך לבדוק בין
כל אחת ואחת"**

בדיקת הסכין היא דין תורה. מי שמיקל בזה, דמו בראשו ועובר על איסורים חמורים.

הטעם השכלי: רחמנות מול אכזריות



סכין חלקה: חיתוך רציף, מינימום כאב.



סכין פגומה: לחץ וקרע ("דרסה"), סבל מיותר.

**"פגימה אינה רק בעיה 'הלכתית-פורמלית', אלא בעיה מוסרית-מעשית...
השחיטה בפגימה נפסלת דווקא משום שיש בה צער בעלי חיים."**

מבחן הציפורן: 0.1 מילימטר של איסור



עובי קצה הציפורן:
0.1–0.2 מ"מ

חז"ל: "כל שתחגור בה
ציפורן" – פסול



פגימה זעירה הופכת את הסכין ל"מגירה" (מסור). הציפורן היא הכלי היחיד הרגיש מספיק לאתר זאת. הבשר עצמו "סולח" למיקרו-פגימות, ולכן בדיקת הבשר לבדה אינה מספיקה.

פרדוקס הפלדה המודרנית



**בעבר: ברזל וך
שהתעקם.**

**כיום: פלדות פחמן
מוקשות ומלוטשות
ברמה מיקרוסקופית.**

“ככל שהסכין ‘מושלמת’ – היא שבירה יותר.”
החדות הקיצונית הופכת את קצה הלהב לרגיש לכל מגע עם
עצם או נוצה קשה.

הסכין המודרנית נפגמת *מהר יותר* מסכינים של פעם.

המתמטיקה של האיסור



ההלכה דורשת:
בדיקה בין כל עוף לעוף.

המציאות:
בדיקה אחת ל-400 עד 2,000 עופות!

בדיקת הסכין בין השחיטות היא בלתי אפשרית פיזיקלית.

"הליין": כשכסף גובר על ההלכה



1. שוחט בודק סכין לאחר 200 עופות ומגלה פגימה.



2. דין תורה: כל 200 העופות הם נבילה ודינם לפח.



3. דין התעשייה: בעל הבית לא מוכן לספוג את ההפסד.

**הלחץ הכלכלי גורם להעלמת עין.
התוצאה: שחיטה המונית בסכינים פגומות ביודעין.**

לא טריפה, אלא נבילה

נבילה:

השחיטה עצמה נכשלה.
הבשר נחשב כאילו
החיה מתה מעצמה
מעצמה (Roadkill).

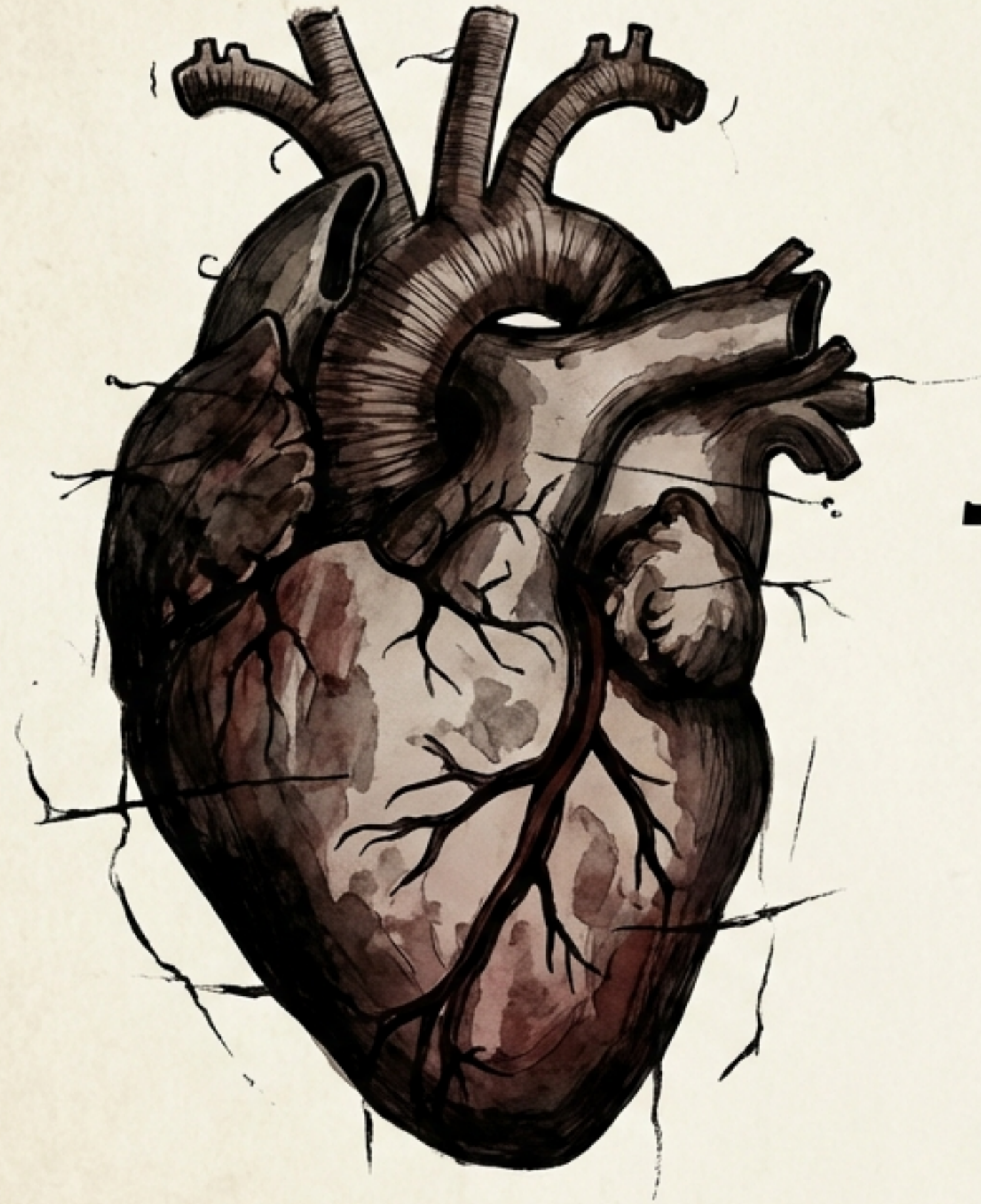
נבילה

טריפה:

בעיה פנימית
בחיה (מחלה).

בשר שנשחט בסכין פגומה הוא נבילה גמורה
מדאורייתא (מן התורה). זהו בשר טמא.

המחיר הרוחני: "טימטום הלב"



**"לאור כמות הנבילות
והטריפות שיש בעם
ישראל..הגובלת בהרמת יד
בתורת משה."**

אכילת נבילות וטריפות אוטמת את הלב
ומונעת צמיחה רוחנית.

תפילות שלא נענות, חוסר חיבור לקדושה –
המקור עשוי להיות בצלחת שלכם.

"שותפו של עמלק"

"הכשר שבטבחים שותפו של עמלק" (קידושין פ"ב)

חז"ל הזהירו מפני הקהות הרגשית.
שוחט שאינו בודק סכין הוא אכזר.
הוא גורם צער בעלי חיים מיותר ומאכיל את עם ישראל בטומאה
למען בצע כסף.

הפתרון: שחיטה פרטית (חבורות)

1. התרחקות מוחלטת מהתעשייה.
2. רכישה מ"חבורות" שבהן בודקים את הסכין אחרי כל 10 עופות או אפילו כל עוף.
3. השוחט הוא ירא שמים ולא עובד קבלן.



"האם זה קשה? כן. האם זה שווה כספית? לא. אבל זה המחיר של האמת."

אל תסמכו על החתמות

*"אני בעצמי כבר 5 שנים לא אוכל בשר מן
התעשייה המרושעת הזו."*

**שאלו את הספק שלכם: "האם אתם
בודקים סכין לפני ואחרי כל שחיטה?"
אם הם מגממים – דעו שזו נבילה.**

ה' יתברך דורש מאיתנו מעשים, לא רק כוונות. שמרו על נפשותיכם.