

17

פיקוח ממשלתי: בכל זאת אין בו משהו



מאת מיכל הולצמן ואבדהם נווה

צוות "מה כדאי" בדק שניים מתוך עשרות נושאים הנתונים לפיקוח ממשלתי. המסקנה: אין דרך לפיקוח יעיל וקשה לסמוך על עבודתם של פקחי הממשלה. אין טעם לפיקוח הממשלתי אם הצרכן לא יעמוד על המשמר.

אך חמור מזאת: משגיחי הכשרות מקבלים חלק משכרם מן המפעלים, האיטליזים והמסעדות שעליהם הם מפקחים! זוהי תופעה שאין לה אח ורע בארץ והיא אגב, מעוגנת בחוק!

מספר לנו בעל מסעדה תל-אביבית ידועה: „המשגיח שלי בא אלי שלוש פעמים בשבוע. הוא עוזר לי מעט בהכשרת הבשר ובבישול. תמורת עבודתו אני משלם לו 500 שקלים בחודש. כאשר מזג האוויר איננו נאה או כאשר הוא עסוק - הוא מסתפק בהרמת טלפון. אצלי במסעדה היה כשר עוד לפני שקבלתי הכשר ולמעשה אינני זקוק למשגיח. אך אם הייתי רוצה - הייתי יכול להגיש כאן בשר חזיר מבלי שאיש יידע על כך“.

אחד מתפקידי המשגיח הוא לוודא שבעל המסעדה קונה את הבשר רק במקומות כשרים. אך גם משגיח חרוץ ביותר איננו יכול לבדוק אם למטבח המסעדה לא נכנסו כמויות של בשר לא כשר. כדי להבטיח זאת על המשגיח להמצא במסעדה בכל השעות בהן היא פועלת. לצורך זה היה צריך להקים צבא של מאות משגיחים. כתנאים הנוכחיים אין שום אפשרות לכך.

במדינת ישראל כיום אין בעיה להשיג תעודת כשרות. הרבנות הראשית, הרבנות המקומית, בית הדין של העדה החרדית בירושלים, בית הדין של חסידי בעלז בירושלים, מערכת הכשרות של הרב לנדאו בבני-ברק - אלה הם רק חלק מן הגופים המעניקים תעודות הכשר.

אך דומה כי קיים יחס הפוך בין האפשרויות לקבל תעודות הכשר ובין נוצב הכשרות עצמה. רוב האוכלוסיה במדינת ישראל מגדירה עצמה כשומרת כשרות - אך ספק רק אם יש לה מושג על מה בדיוק היא שומרת.

הבעיה מתחילה במשגיחי הכשרות. זהו המקצוע הנחשב לנחות ביותר מבין „מקצועות הקודש“ ורוב העוסקים בו עושים זאת בליט ברירה. ממילא הרמה האנושית של המשגיחים הינה נמוכה ביותר. תוכל למצוא בין המשגיחים אנשים אשר לא כלי-כך ברור כי הם אמנם שומרי תורה ומצוות, עם מישהו שומר מצוות קפדן - אינו יודע בהכרח את כל הלכות הכשרות, שהן רבות ומסובכות. המשגיחים אינם מקבלים הכשרה מיוחדת לתפקיד זה. (במאמר מוסגר ייאמר כי יש משגיחים הרואים בעבודתם שליחות והם עושים אותה כעבודת קודש של ממש - אך למרבה הצער זהו מיעוט בלבד).

17



סועדים דתיים במסעדה מזרחית בתל-אביב אשר יש לה תעודת כשרות. האם ניתן לסמוך על התעודה?

מבחינה מינהלית - הפיקוח על תנאי השווק נעשה בידי העירייה, על פי הוראות משרד הבריאות. אך נראה כי רצונו של הקהל חזק יותר מכל פיקוח. חנויות רבות משלימות את הקנס העירוני וממשיכות בדרכן הקודמת. הצרכנים בלבד יכולים לשנות את כללי המשחק.

שאיפת שרות המזון היא להביא את כל מפעלי המזון (כמו את היבוא) לסמן את מוצריהם בתאריך אחרון לשיווק. עד היום רק בחלב, גבינות רכות, ובשר טחון

חויבו בסימון כזה. המוצר הבא שיחוייב בכך יהיה נקניקי יות ונקניקים מבושלים. המועצה לוחמת על הרחבת רשימת המוצרים שיחוייבו בסימון התאריך האחרון.

הבאנו כאן באופן אקראי שני תחומים אשר מעורבת בהם מידה רבה של פיקוח ממשלתי. דומה שהמסקנה היא אחת: כדי להיות בטוחים כאיכות הפיקוח - יש להעמיד צבא של מאות משגיחים ופקחים מסוגים שונים. נראה כי אין זה בגדר אפשרותיה של המדינה.

לא נותר, איפוא, אלא לפנות אל הצרכנים ולבקש מהם להיות ערים לכל תופעה. איש איננו יכול להיות תזליף לצרכן עירני.

שהוא משלם ביוקר עבור חוסר הנוחות הקשור בהליכה עד למקום מסודר.

דרך חשובה ופשוטה שהקהל חייב לשנוור עליה היא קניית מוצרים נוסומנים. החוק מחייב תוית סימון ברורה בעברית, שתכלול את שם היצרן וכתובתו וכן פרוט התכולה מוצר המופיע בשוק ללא תוית - לא רק שאינו בעל כל רישוי אלא הוא חסר זהות לחלוטין וקונהו מסכן את עצמו בלבד.

כל מפעל מזון זקוק לרישיון משרד הבריאות המחודש מדי שנה. חידושו כרוך בבדיקה כללית של אנשי שרות המזון. וקורה שהרישיון מוסר לעיתים ממפעלים מוכרים, עד ביצוע השיפורים.

מאות דוחות על עבירות הוגשו נגד מפעלים. חלקם הגיעו לבתי משפט, אך לדברי מנהל שרות המזון הקנסות אינם גורם מרתיע. טחנות הצדק טוחנות לאט, ומפעל שמשלם היום קנס על עבירה שנעשתה שנה קודם (במחיר רים של שנה קודמת) פשוט אינו מתרגש.

נקודות התורפה בתעשיית המזון הן פחות ביצור יותר בהובלה, איכסון ושווק (בעיקר בשווקים).

מוצרי מזון הם שטח רחב. שחיטת בשר לדוגמא צריכה להעשות בפיקוח משרד החקלאות. ריקורת האיטליוס היא בסמכותה של המחלקה הוטרינרית במשרד הבריאות. אך הפיקוח נעשה על ידי העירייה. על פי תנאים שמכתיב משרד הבריאות. נשמע מסובך? אמנם כך, תהליך הפיקוח כולל את משרדי הבריאות. החקלאות הנשפטים, המשטרה - ורק תאום מוצלח וקבוע יכול להביא לתוצאות. לא פלא, איפוא, שמרוב הורים נשאת הבעיה יתומה. כדי לפשוט על בתי מטבחים בהם היה חשד לשחיטה "שחורה", היה צורך בפעולה מתואמת בין משרד החקלאות, המחלקה הוטרינרית, רשות נוקומית ומשטרה. מבצע כזה הוא מטבעו מסורבל מבחינה מנהלית ועל כן גם אינו מתבצע לעיתים קרובות.

הפיקוח, באופן כללי, נעשה ברמה מחוזית, על פי אמות מידה שנקבעו מראש. במילים אחרות - הרופא המחוזי אחראי על יחידת פיקוח הכוללת הנדסאים ומהנדסי דסי תברואה שתפקידם לבקר במפעלים, לבדוק את דרכי השוק ולאסוף מוצרים מקו היצור ומידגם מן החנויות העובר בדיקות מעבדה.

העובר בדיקת מעבדה. ישנם מפעלים שיש בהם בקורת איכות וזהו כמובן יתרון עצום לצרכן. למרבה הצער, ברוב המפעלים אין ביקורת איכות.

ביחידת הפיקוח של מחוז תל אביב פועלים כעשרים איש בלבד ובתחום אחריות מחוז תל אביב מאות מפעלים! טבעי על כן שעל כל מפעל עובר בדיקה מלאה ולא לעיתים מזומנות. מר ליטמן-מור, מנהל שרות המזון מסביר כי ההחלטה היכן לבקר תלויה ברגישות המוצר, היקף היצור והרקע הכללי של המפעל. כללית, הוא טוען, כל מפעל מבוקר בין 12 - 1 פעמים בשנה. כלומר לפחות פעם אחת בשנה. האם זה מספיק? מר ליטמן-מור מודע היטב לשאלה זו. כמובן שלו היה לרשותו יותר כוח אדם ותקציב גדול יותר, ניתן היה לעשות יותר. אך לדעתו בנתונים הקיימים נעשה המקסימום ושרות המזון פועל על פי סדר עדיפויות. בדיקות שהציבור אינו יכול לעשות בעצמו כמו חומרים מסוכנים, צבעי מאכל, חומרים משמרים - על אלה שומר המשרד בעדיפות ראשונה. אך "הציבור חייב לשתף פעולה. מי שלא שם לב לתאריך המודפס על מוצרי חלב (תאריך אחרון לשיווק) לא יכול לבוא בטענות ליצרן או למפקח. מי שקונה חלב בחנות מכולת הנפתחת בשבע בבוקר צריך להבין שהחלב סופק לחנות לפחות שעתים קודם ועמד ללא קירור עד שעת פתיחת החנות".

המצב הרצוי בתעשיית המזון הוא מיחזור מהיר. אך החנות לא תמיד קונות מלאי על פי כושר המכירה ומוצרים רבים נשארים בחנות בתנאי איבסון בלתי מתאימים לאורך זמן - הרבה מעבר ל"חיי המדף" של המוצר.

"הציבור חייב לעזור לעצמו ולנו" אומר מר ליטמן-מור. "חנות מקוררת (בעלת מיזוג אוויר), מקררים מכוונים לטמפרטורה מבוקרת, ניקיון כללי - צריכים לומר משהו לצרכן. מי שמוכן לקנות בחנות לא נקיה צריך להבין

במסעדות רבות כתוב, "כשר למהדרין". ובכן, הרבנות איננה מעניקה כלל תעודת הכשר למהדרין. שם תואר זה ניתן למסעדה ע"י בעל המסעדה עצמו ולמעשה אין מי שמשגיח ולו תיאורטית בלבד - על קביעה זו. לכן, לצרכן המקפיד על כשרות קשה לסמוך על תעודה הניתנת ע"י הרבנות או גוף אחר. ואכן, יהודים דתיים רבים נמנעים מלאכול במסעדות ובעיקר במסעדות של בתי המלון הגדולים שם רוב העובדים הינם גויים שאין להם שמוץ של מושג בדיני כשרות. מי שבאמת נוקפיד על כשרות אוכל רק במסעדות בהן הוא מכיר אישית את הבעלים ויודע שאפשר לסמוך עליו.

פרשה אחרת היא פרשת כשרותו של הבשר הקפוא המגיע מחו"ל. גם כאן עקב האכילס הוא - החומר האנושי. הבשר הקפוא מהווה 80% מתצורת הבשר בארץ והוא מגיע מארצות רחוקות כגון ארגנטינה, חבש, יוגוסלביה וכו'. השוחטים נשלחים מן הארץ. בעולם התורני קיים זלזול מסויים במקצוע השחיטה. לעומת זאת השוחטים מקבלים שכר גבוה מאד כאשר הם עובדים בחו"ל. השכר עשוי להגיע עד 2,500 דולאר לחודש. כך קורה שאל מקצוע זה מגיעים אנשים שלא תמיד טורחים לבצע את עבודתם על טהרת ההלכה ומה שעומד לנגד עיניהם הוא השכר הגבוה בלבד.

הבעיה העקרת היא בשלב הניקור. לפי ההלכה יש לנקר את כל החלב וכל הגידים. פירושו של דבר הוא הפסד קילוגרמים של בשר. הבשר המגיע לארץ אמור להיות מנוקד אך הוא רחוק מלהיות מנוקד היטב. דבר זה ידוע בארץ ולכן הרבנות דורשת מבעלי האיטליוס לבקר בעצמם את הבשר כאשר ההשגחה. על כך נתונה בידיהם של המשגיחים. שוב אנו חוזרים אל הנקודה הראשונה באיו מידה ניתן לסמוך על ניקור של משגיח הנקבל את כספו מבעל האיטליוז? יש לזכור כי כל קילוגרם בשר שאיננו מנוקד פירושו רווח של עשרות שקלים לקצב. ידוע לנו על איטליוזים בהם מקבל המשגיח את "ליטרת הבשר" שלו - תרתי משמע - ובתמורה הוא עוזב את בעל האיטליוז לנפשו.

כמו במסעדות - גם כאן: מי שמקפיד מאד על כשרות חייב לקנות בשר רק במקום שבו הוא סומך על בעל האיטליוז עצמו. קשה יותר לסמוך על תעודת הכשרות.

מתוך שנתון הממשלה: - משרד הבריאות - "מינהלת המזון אחראית לכל הפעולות הקשורות בטיב המזון - יצורו, שיווקו ובפיקוח עליו בכל שלבי היצור והטיפול בו". האמנם?

למעשה משרד הבריאות אחראי, אך הפיקוח נעשה על ידי גופים רבים. גם האחריות בתוך משרד הבריאות מתחלקת בין סמכויות שונות ומתמונת המצב הכללית נראה, כי יש הרבה כוונות טובות אך מעט ביצוע. על מזון

יש לפקח קודם כל בדרכי יצורו, החל מבדיקת החומר הגולמי דרך שלבי היצור ומשם בדרכי השיווק עד לנקודות המכירה לצרכן.