



לק"י, בסייעתא דשמיא

# קונטרס עזר

## הכשרה לפסח תשע"ז של מחלקות המרכולים



## תוכן עניינים

3..... ברכת הרב הראשי לישראל, הרה"ג דוד לאו שליט"א

4 ..... ברכת מנכ"ל הרה"ר לישראל, הרב משה דגן שליט"א

5 ..... ברכת ראש אגף הכשרות הארצי, הרב יעקב סבג שליט"א

6 ..... פתח דבר

7 ..... דגשים כלליים

7 ..... דגשים בטיחותיים

8 ..... מחלקת בשר/קצביה

8 ..... תנור גריל

9 ..... מנדף/קולט אדים

9 ..... מכונת טחינת בשר

11..... סכינים

11..... מגנט סכינים

11..... גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף בוויטרינת הקירור/במקרר

12..... משור סרט

12..... כפפת עבודה (רשת מתכתית) של קצבים

12..... שולחנות עבודה וכיורים

13..... מקררים

13..... הוויטרינה וחלקיה השונים

13..... מתקני שקילה

13..... מכונת ניילון

14..... סטנד פלסטיק הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

14..... קרשי חיתוך/פלטות אוקולון

14 ..... מעדניה

14..... מכונת פריסת נקניק וגבינה

15..... סכינים

15..... מגרדת גבינה

16..... מלקחיים ממתכת (העשויים מיחידה אחת)

16..... שולחנות עבודה

16..... מקררים

- 16..... הוויטרינה וחלקיה השונים
- 16..... מתקני שקילה
- 17..... מכונת ניילון
- 17..... סטנד פלסטיק הנעוץ או המונח על מוצרי המזון
- 17..... קרשי חיתוך/פלטות אוקולון

**17..... מחלקת דגים**

- 17..... מכונת טחינת דגים
- 17..... סכינים
- 18..... גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי דגים בוויטרינת הקירור/במקרר
- 18..... משור סרט
- 18..... מכשיר חשמלי להסרת קשקשים (קשקשת)
- 18..... מברשת מקובעת לניקוי בטן הדג
- 18..... שולחנות עבודה
- 19..... מקררים
- 19..... הוויטרינה וחלקיה השונים
- 19..... מתקני שקילה
- 19..... מכונת ניילון
- 19..... סטנד פלסטיק הנעוץ או המונח על מוצרי המזון
- 19..... קרשי חיתוך/פלטות אוקולון

**20..... מחלקת תבלינים ופיצוחים**

- 20..... מטחנה של פיצוחים
- 20..... קערות התבלינים/פיצוחים
- 21..... קערות חמוצים
- 21..... כפות הגשה
- 21..... מסננת פיצוחים
- 21..... וויטרינות וארונות



**David Lau**  
Chief Rabbi Of Israel  
President of The Chief Rabbinic Council

**דוד לאו**  
הרב הראשי לישראל  
נשיא מועצת הרבנות הראשית

בס"ד, י"א אדר, תשע"ז  
9 מרץ, 2017  
כש' - 295.עז

לכבוד

רבני ישראל העוסקים בהכשרת המרכולים

השלום והברכה

ראיתי את הקונטרס ששם לעצמו למטרה להנגיש את דרכי ההכשרה לפסח. הקונטרס מקיף את כל הנושאים הקשורים להכשרת מרכולים לפסח, ערוך בטוב טעם ומוגש כשלחן ערוך.

יפה ציינו עורכי הקונטרס בתחילת דבריהם כי מטרתו היא עזרה והוא אינו נוהל מחייב, בדבריהם הם פרשו מדוע. אבל לנו ישנו נוהל מחייב והוא הרצון והחובה לשמור על מצוות בעור חמץ ולקיים את חג הפסח כהלכתו.

בזוהר מובא "חמץ ומצה - דא יצר הרע ודא יצר טוב". נלמד מכך שמהותה של מצוה זו, זה הצייווי לבער את החמץ מקרבנו. אם ישנה דרישה לבער את החמץ הגשמי, ודאי שחובה עלינו לטהר עצמנו ולנקות את פנימיותינו.

אחי ורעי!

בעת האחרונה מתנהל מסע הכפשה מתוזמן כלפי כל דבר שבקדושה וכנגד קיום יהדות במרחב הציבורי במדינת ישראל. המאבק מופנה גם כלפיכם, נושאי דגל השולחן הכשר. אני פונה אליכם בקריאה מלב, קדשו שם שמים במעשיכם, זכרו שיש מי שעוקב אחריכם ושש בכישלונכם. דעו שעניי רבים נשואות אליכם, ועליכם לזכור כי אתם מייצגים את תורת ישראל.

זו אחריות גדולה וחזקה עליכם שתעמדו בה כראוי.

יתן ה' שנזכה בימינו לאכול מן הזבחים ומן הפסחים ולראות בגאולה השלמה.

מברככם בכל לב  
בברכת חג פסח כשר

דוד לאו  
הרב הראשי לישראל





בס"ד, ט"ז אדר תשע"ז  
14 מרץ 2017  
15-17-68

לכבוד  
רבני ישראל די בכל אתר ואתר

השלום והברכה,

עם התקרב חג הפסח, אנו עדים לפעילות מאומצת ומסורה של כל העוסקים במלאכת הקודש על מנת להביא דבר מתוקן לציבור הרחב ובכלל זה מבצע ההכשרות לפסח המתקיים בכל מגוון בתי העסק המקבילים תעודת הכשר מטעם הרבנות המקומית. חשיבות גדולה יש להקפדה על יישום נהלי הכשרות על מנת לזכות את ציבור צורכי הכשרות.

הרב אדיריה פנחס שליט"א, המשמש כמנהל מחלקת מסעדות ורשתות שיווק במשרדנו, עמל ויגע על מנת לרכז חומרי הדרכה והלכה, תוך מתן עצות יעילות ומעשיות, דבר דבור על אופניו, וזאת במסגרת כתיבת "קונטרס עזר – הכשרה לפסח תשע"ז של מחלקות המרכולים".

אנו מברכים אותו על פועלו ומאחלים לו שימשיך לזכות את הציבור ביתר שאת וביתר כח על מנת לבצר את חומת הכשרות בארץ והעלאת קרן הרבנות הראשית לישראל.

בברכת חג כשר ושמח

משה דגן  
המנהל הכללי



ט' אדר תשע"ז  
08 מרץ 2017  
עז077

בס"ד

לכבוד

רבני ישראל העוסקים בהכשרת המרכולים בכל אתר ואתר!

השלום והברכה!

באנו בזאת לחזק את כל העוסקים במלאכת הקודש במהלך כל השנה ובמיוחד לקראת חג הפסח המצריך הערכות מיוחדות והשקעת משאבים גדולים על מנת להכשיר את המתחמים שבעליהם מעוניינים לקבל כשרות לפסח, ובכלל זה מחלקות השונות של המרכולים השונים הנדרשים לבצע ניקיונות יסודיים, הכשרת כלים שונים ומגוונים, אשר כל אחד בפני עצמו מצריך טיפול והכשרה מיוחדת בהתאם לאופי שימוש.

אין ספק שהפצת חוברת זו ע"י ידידינו הרב אדיריה פנחס שליט"א, המשמש כמנהל מח' רשתות שיווק ומסעדות, תתרום רבות למשגיחים ולרבנים העוסקים במלאכת ההכשרה, הן בידע הלכתי והן בידע מקצועי, תוך מתן הצעות פרקטיות כך שההכשרה תתבצע כהלכתה וזאת מבלי לגרום לנזק מיותר בהעדר ניסיון הכשרה מתאים.

אנו מברכים את הרב אדיריה פנחס שליט"א על יוזמתו החשובה לזיכוי הרבים, ומאחלים לו שבכל אשר יפנה יעשה ויצליח!

בברכת "פסח כשר ושמח",

הרב יעקב סבג

ראש אגף הכשרות הארצי

## הלימוד והמצווה

לרפואתם של עמיחי ישראל חי בן הדסה ושולמית חוה בת ברוריה צילה בתוך שאר חולי ישראל.

## פתח דבר

מטרתו של מסמך זה הנה להנגיש את דרכי ההכשרה לפסח תשע"ז של המחלקות השונות במרכולים על מנת שתהליך ההכשרה יהיה ברור ונהיר לכל דורש. בנוסף, אנו רואים חשיבות רבה בהדגשה של כלים, שלגביהם יש מורכבות גדולה יותר בתהליך ההכשרה, על מנת שנשים יותר לב להכשירם כראוי, ושהמורכבות לא תרפה את ידינו ממטרתנו.

בחרנו להגדיר את מסמך זה **כדף עזר וכדף מידע בלבד** ולא כנוהל מחייב עבור פסח תשע"ז, מהסיבות הבאות:

- א. ייתכן שהמסמך לא מקיף את כל הכלים הטעונים הכשרה.
- ב. לעיתים, יש דעות שונות כיצד להכשיר כלים וציוד.

ומכל מקום, אנו סבורים שדרכי ההכשרה שמופיעים במסמך וכן המקורות ההלכתיים התמציתיים יתרמו להגדלת המודעות להכשרה נכונה על פי ההלכה, וכן יגדילו את השיח ההלכתי הרצוי בנושא זה. נודה לקבלת תגובות והצעות למסמך זה **על מנת שנוכל ביחד להיערך טוב יותר לקראת פסח תשע"ח**.

מסמך זה הופק גם בסיוע של עובדי רבנות חכמים ומנוסים מרחבי הארץ. אנו רואים חשיבות גדולה באיחוד ובשילוב כוחות הרבנות, לכדי עוצמה מועילה לטובת כלל הציבור.

בברכת הצלחה טובה ובשורות טובות,

הרב אדיריה פנחס

מנהל מחלקת מסעדות ורשתות שיווק

## דגשים כלליים:

- א. יש לוודא לפני כל הגעלה שהכלי או הציוד אכן נקי באופן יסודי. הגעלה ללא ניקיון יסודי – אינה מועילה (שו"ע אור"ח סימן תנא סעיף ג; סימן תמב סעיף ז; עפ"י שו"ע יור"ד קכא, א).
- ב. יש להשבית את הכלים ואת הציוד למשך 24 שעות לפני ההכשרה. לחילופין, ניתן לפגום את מי ההגעלה באמצעות חומר פוגם. ויש עוד לעיין.
- ג. יש להיערך מבעוד מועד ולהכין ציוד הכשרה, כמפורט בנהלי הכשרות, וכן כוח אדם מתאים. הגעה לרגע ההכשרה ללא ציוד נכון וללא כוח עזר, כאשר יש לחץ לסיים את ההכשרה במועד, עלולה לגרום לתקלות או להכשרה שאינה מספקת עפ"י ההלכה.
- ד. אנו דורשים בכל ימות השנה לסמן את הכלים השונים שבמחלקות המרכולים על מנת להבחין בין חלבי ובין פרווה ובין בשרי. **אם חידשו את הסימונים במהלך השנה, באופן שהכלי כבר בלע חמץ לפני שעת הסימון, אזי הסימון עשוי להיות חציצה בפני ההכשרה, גם אם הוא נמצא רק על גבי הידית.** ועפ"י ההלכה, יש להגעיל גם את ידיות הכלים (שו"ע אור"ח סימן תנא סעיף יב), ולפחות באמצעות עירווי רותחים מכלי ראשון (רמ"א שם).

לכן, יש לפעול כדלהלן:

1. יש להסיר את הסימון, אם הוא חוצץ, לפני הניקיון וההכשרה.
2. אם לא ניתן להסיר את הסימון, והסימון מהווה חציצה – אין לאשר את ההכשרה, ויש לרכוש כלי חדש לפסח.
3. אם מדובר בסימון של צבע, שלא ניתן להסירו: בכלי מתכת יש לבצע ליבון קל על מקום הצבע, כך שיישרף גוף החמץ (כה"ח סימן תנא ס"קקנח). אם סימון הצבע נמצא על עץ או על פלסטיק או על כל חומר אחר שלא ניתן ללבנו ליבון קל – אין לאשר את ההגעלה, ויש לרכוש כלי חדש (עפ"י שו"ע אור"ח סימן תנא סעיף יג; עפ"י ט"ז ס"קו וכה"ח ס"קמ"ח; משב"ז סוף ס"קח; כה"ח ס"קקנח).

## דגשים בטיחותיים:

- א. יש לנתק מהחשמל את התנורים ואת שאר הציוד, הפועל באמצעות חשמל, ואשר יש צורך להכשירו, לפני ביצוע ההכשרה.
- ב. אין להתיז מים קרים על התנור לאחר הכשרתו (בעודו חם) מחשש לניפוץ דלת הזכוכית.
- ג. באופן כללי, יש להיזהר מעירווי מים או ביצוע ליבון בקרבת חוטי חשמל. כאשר ישנה התלבטות כיצד לבצע את ההכשרה כראוי מבלי לפגוע בתקינות החשמלית של הציוד יש להיוועץ עם בקיאים. כך נוכל גם להכשיר כראוי את הכלים ואת הציוד, וגם לשמור על רכוש המרכול.
- ד. יש לבחון לפעמים אם יש להעדיף לבצע ליבון קל או לבצע הגעלה בכלי ראשון, בהתאם לנסיבות: חשש שהליבון יקלקל את הציוד, כלי גדול או מקובע וכדומה. יש להתייעץ עם בקיאים.
- ה. אין להתיז חומרים פוגמים כלפי מעלה (כגון בתהליך ניקוי קולט האדים) אלא אם כן יש הגנה מתאימה לפנים ולעיניים.
- ו. יש לנקוט זהירות במהלך ההכשרות, ובפרט במהלך השימוש במבערים או במים רותחים, על מנת שלא תיארע ח"ו פגיעה עצמית או פגיעה לזולת.



## מחלקת בשר/קצביה

### תנור גריל

זהו נוסח סעיף הנוהל, כפי שהוא מופיע בנהלי היערכות הרשתות לפסח תשע"ז:  
יתבצע ניקיון יסודי לכל חלקי המכשיר, לרבות צירים המחברים, באמצעות מסיר שומנים.  
לאחר מכן, יבוצע ליבון לכל החלקים. ולאחר מכן, יופעל המכשיר בחום הגבוה מהשימוש הרגיל למשך שעה לפחות. על פי ניסיון העבר, מומלץ לא להשתמש בפסח במכשירי הגריל בשל הקושי בהכשרתם.

<p>בתנורי גריל, שבהם צולים עופות מתובלנים, יש לתת דגש מיוחד על ניקוי יסודי באמצעות מסיר שומנים וחומרים מתאימים אחרים, של כל חלקי התנור. לעיתים, בדלת התנור יש 2 זכוכיות עם מרווח. יש לנקות גם בין הזכוכיות. את השיפוד יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים ולבצע ליבון קל (עפ"י משב"ז אור"ח תנא, ס"קח). יש לפרק את הדופן בצד בתנור ולנקות.</p>		
---	---	--

<p><b>אטם דלת התנור.</b> יש להחליפו.</p> 	<p><b>"דופן כפולה".</b> יש לשחרר את הדופן הכפולה, ולנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים מכל צדדי הדפנות.</p>	<p><b>חלל התנור.</b> יש לנקות ניקיון יסודי את הרשתות יש לנקות ולבן ליבון קל.</p>	<p><b>תנור.</b></p>
			

**דגש:** בשל אופי השימוש בתנור זה, מצטברים בתנור שומנים רבים, ולכן יש לתת דגש עיקרי על ניקיון יסודי של התנור ושל חלקיו, כפי שיפורט להלן:

- א. יש תנורים אשר דלתם עשויה כדופן כפולה, כלומר שבצד הפנימי של הדלת יש דופן נוספת מזכוכית, אשר ניתן לשחררה באמצעות שחרור תפסן. במהלך הניקיונות יש לשחרר את הדופן הכפולה, ולנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים מכל צדדי הדפנות.
- ב. יש תנורים אשר באמצע חללם מותקן מעין שיפוד, שעליו צולים עופות, המתובלנים בתבלינים, אשר חלקם מכילים חמץ. על גבי השיפוד, מסביבו ועל גבי קרקעית התנור עשויים להצטבר שומנים רבים, אשר יש חובה להסירם לפני ההכשרה. יש לנקות היטב את השיפוד ולבון ליבון קל.
- ג. לעיתים, מותקן מנדף/קולט אדים מעל התנור. יש לנקותו בהתאם לנוהל (לקמן).
- ד. יש לנקות את גג התנור, וגם את הארובה (אם קיימת ארובה בתנור).
- ה. יש להיערך מבעוד מועד, ולהזמין טכנאי אשר יחליף את אטם הדלת. החלפת האטם תשרת גם את טובת הסניף ואת הפעילות התקינה של התנור, שכן האטם מתבלה עם הזמן. בתיאום עם תקשורת נכונה ניתן לתזמן את החלפת האטם לאחר ההכשרה לפסח של התנור.

**דגש:** יש לבדוק אם תקינות מתקן נר התמיד (אם קיים) לאחר ההכשרה.

**דגש בטיחותי:** אין להתיז מים קרים על דלת התנור לאחר ההכשרה, מחשש להתנפצות דלת הזכוכית.

### מנדף/קולט אדים

יש לפרק את הרשתות, ולנקות באמצעות חומרים פוגמים את הרשתות ואת החלקים הפנימיים.

לצורך הפירוק - ניתן להיעזר באנשי מקצוע.

בתיאום עם תקשורת נכונה ניתן לתזמן את ביקור איש המקצוע לפני ההכשרה לפסח.

**דגש בטיחותי:** אין להתיז חומרים פוגמים כלפי מעלה מבלי שיש הגנה מתאימה לעיניים ולפנים.



מנדף

### מכונת טחינת בשר

א. יש לפרק את החלק (מעין שפורפרת) שבו נמצא החילוון והסכין.

ב. יש לנקות היטב את החילוון ואת הסכין ואת החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון בסיוע חומרים פוגמים, ולבון ליבון קל או להגעיל בכלי ראשון. ליבון קל עדיף מהגעלה בנדון דידן מפני שחלקים אלו אינם חלקים, אלא יש בהם נקבים/בליטות/עקמומיות.  
(עפ"י שו"ע אור"ח סימן תנא סעיפים ג ו-טז; ב"ח אות יד; "הכשרות כהלכה" עמוד שלב).

ג. יש לבון ליבון קל את פנים המכונה.

ד. יש לנקות היטב את כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים, לייבש ולערות רותחים מכלי ראשון.

ה. את חלק הפלסטיק, שבאמצעותו דוחסים את הבשר למכונה (מדחס), יש להחליף בחדש לפסח.

**אופן פירוק מכונת הטחינה**

<p>4. יש לחלץ ולהפריד בין השפורפרת, החילזון, הסכין והחלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון.</p>	<p>3. כך נראית מכונת הטחינה לאחר ששלפו ממנה את השפורפרת.</p>	<p>2. יש לשלוף את השפורפרת, שמכילה את החלקים הפנימיים של מכונת הטחינה.</p>	<p>1. יש לשחרר את התפס, שנועל את השפורפרת בתוך גוף מכונת הטחינה.</p>
			

<p>השפורפרת. ליבון קל או הגעלה בכלי ראשון.</p>	<p>החלק המנוקב ממנו יוצא הבשר הטחון. ליבון קל או הגעלה בכלי ראשון.</p>	<p>החילזון. ליבון קל או הגעלה בכלי ראשון</p>	<p>הסכין. ליבון קל או הגעלה בכלי ראשון</p>
			

<p>את חלק הפלסטיק, שבאמצעותו דוחסים את הבשר למכונה (מדחס), יש להחליף בחדש לפסח.</p>	
---	---

### סכינים

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולאחר מכן להכשירם בכלי ראשון (שו"ע אור"ח תנא, ג; שער הציון ס"קכו).

**דגש:** ככלל, מומלץ לבצע את ריענון והחלפת כלי החיתוך וההגשה בסניפים לאחר הכשרת הסניף.

**דגש:** אם קיימים חריצים או גומות או שהידית עשויה מעץ - אין להגעיל, ויש להסדיר סכינים חדשים לפסח (שם; ב"ח אות ז; עפ"י מ"ב ס"קכג; כה"ח ס"ק לז).

**דגש:** יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי של הקת/הידית, ובפרט במקום החיבור ללהב (חק יעקב אור"ח סימן תנא אות טו; כה"ח ס"קמא ו-ס"קו).

**דגש:** אם חידשו את הצבע שעל גבי קת הסכין במהלך השנה, יש להקפיד להסיר את הצבע לפני ההגעלה או להסדיר סכין חדשה לפסח (עפ"י שו"ע אור"ח תנא, יג; ט"ז ס"קיו עפ"י הסוגיה במסכת פסחים דף ל עמוד ב).

### מגנט סכינים

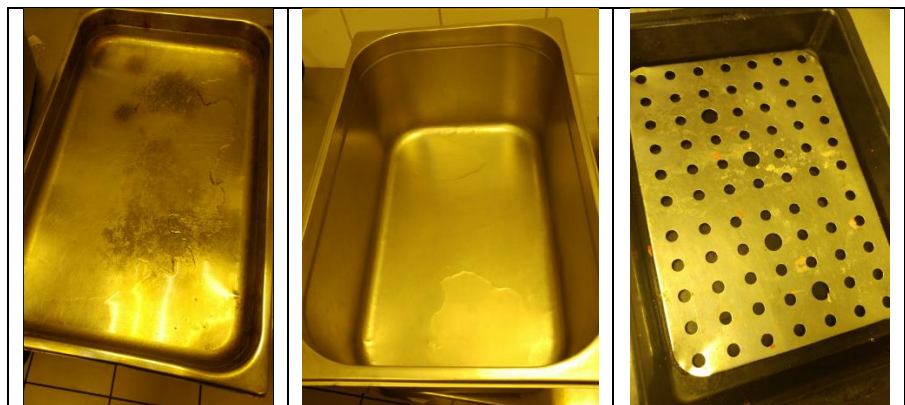
יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.  
יש לתת תשומת לב לניקיון החריצים  
(מ"ב אור"ח סימן תנא ס"קקיג).



### גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף בוויטרינת הקירור/במקרר

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, לייבשם, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון או להגעילם בכלי ראשון (עפ"י רמ"א אור"ח סימן תנא סעיפים ו ו-י; ע"פ מ"א ס"קיו; עפ"י מ"ב ס"קסא).

**דגש:** אם יש גסטרונומים, שעושים בהם שימוש בחם - אין להכשירם, ויש להסדיר חדשים לפסח.



## משור סרט

- א. יש לנקות היטב את כל החלקים בסיוע חומרים פוגמים.
- ב. יש לייבש את משטח החיתוך, ולערות עליו רותחים מכלי ראשון.
- ג. אין להגעיל את המשור, ויש להחליפו בחדש.

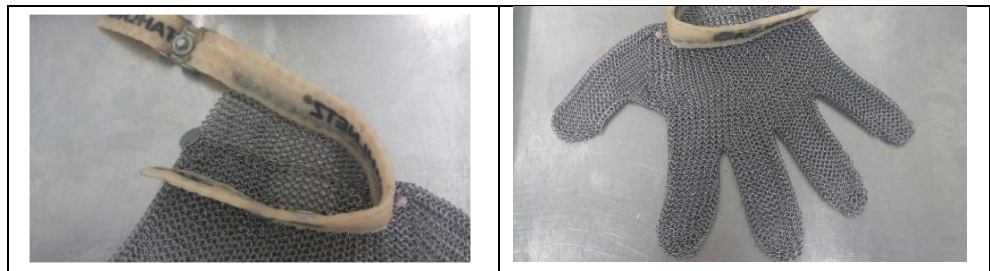


## כפפת עבודה (רשת מתכתית) של קצבים

יש לנקות היטב את הכפפה בסיוע חומרים פוגמים (יש להשרות את הכפפה במים עם מסיר שומנים למשך זמן ממושך, ולשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים), ולהגעיל בכלי ראשון או לייבש היטב ולערות רותחים מכלי ראשון (עפ"י שו"ע אור"ח תנא, יח ; עפ"י רמ"א תנא, י בתחילת דבריו ; עפ"י מ"ב ס"קסא ועפ"י מ"ב תנב ס"קכ).

**דגש:** ליבון קל אינו רצוי, שמא יחשוש לשרוף את רצועת ה בד שמחוברת לכפפה.

**דגש:** יש לנקות היטב את רצועת ה בד ואת מקום החיבור שבין רצועת ה בד ובין הרשת משאריות של בשר ושל שומנים.



## שולחנות עבודה וכיורים

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, לייבשם, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון (עפ"י שו"ע אור"ח סימן תנא סעיף כ ; בית יוסף ; סימן תנא מ"ב ס"קצב ; סימן תנב מ"ב ס"קכ).



### מקררים



יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.  
יש לשים לב במיוחד לניקיון החריצים, הפינות ואיזור הגומיות  
(על פי שוי"ע אור"ח סימן תמב סעיף ז ; מ"ב ס"קקיג ;  
כה"ח ס"קרלב).

### הוויטרינה וחלקיה השונים

יש לנקותם בסיוע חומרים פוגמים, כולל החוצצים. יש לשים לב  
לחריצים ולאיזור שמתחת לוויטרינה, שבהם עשויים להתקבץ  
פירורי חמץ  
(עפ"י שוי"ע אור"ח סימן תמב סעיף ז ; סימן תנא מ"ב ס"קקיג).

### מתקני שקילה

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לפרק את משטח המתכת, ולערות עליו רותחים.  
**דגש:** יש לוודא ניקיון של איזור הלחצנים  
(עפ"י שלחן ערוך תנא, כ ; ויש לעיין באור"ח סימן תנא מ"ב ס"קקיג וכה"ח ס"קרלב).

**דגש:** אין לערות רותחים על משטח המתכת בעודו מחובר למתקן השקילה על מנת למנוע נזק. יש להסירו,  
לנקותו, לייבשו, ורק לאחר מכן לערות עליו רותחים.



### מכונת ניילון

יש לנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולהפעיל חצי שעה  
בחום מירבי. יש לוודא ניקיון של חוט הלהט.

## סטנד פלסטיק הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

אין להכשירו, ויש להסדיר חדש לפסח.

## קרשי חיתוך/פלטות אוקולון

אין להכשירם, ויש להסדיר חדשים לפסח

(עפ"י אור"ח סימן תנא ט"ז אות כד ; מ"ב ס"קנו ; כה"ח ס"קכד).



# מעדניה

## מכונת פריסת נקניק וגבינה

**דגש:** יש לתת תשומת לב להכשרת סכין חיתוך הנקניק מפני שנקניקים עשויים להכיל גם מרכיבי חמץ, ובחלקם יש גם מרכיבים חריפים. **אין לאשר הכשרה של המכונה מבלי לפרק את הסכין.** אין להתרפות בעניין זה. יש לידע מראש את הנהלת הסניף, ולדאוג לכך שיגיע טכנאי או איש המוכשר לכך ויפרק את הסכין לפני ההכשרה. ומצויים אנשים בעלי כישורים טכניים בכל מקום.

א. **יש לפרק את הסכין העגולה.** בחלק האחורי של המכונה, בתחתית המכונה, ישנו בורג, שכאשר מסובבים אותו משתחרר הכיסוי שנמצא על גבי הסכין העגולה. מתחת לכיסוי, ישנם בדרך כלל מספר ברגים, המחברים את הסכין העגולה לגוף המכונה. יש לפתוח את הברגים, ולחלץ את הסכין.

ב. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה, ובפרט את הסכין.

ג. יש להגעיל את הסכין בכלי ראשון או ללבן ליבון קל.

(עפ"י שו"ע אור"ח סימן תנא סעיפים ג ו-טז ; עפ"י ר"ן פסחים דף ח ע"ב בשם בה"ג).

ד. יש לייבש את חלקי המכונה, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון.

## אופן פירוק הסכין העגולה של מכונת פריסת הנקניק/הגבינה

<p>במכונות שונות עשויות להיות הברגות שונות.</p>	<p>3. חושפים את הסכין, ומשחררים את הברגים.</p>	<p>2. בחלק האחורי של המכונה יש בורג או הברגה שבאמצעותו משחררים את הכיסוי שעל גבי הסכין העגולה.</p>	<p>1. מכונת פריסת נקניק. בחלק הימני ניתן לראות את הסכין העגולה, כאשר יש עליה כיסוי מתכת.</p>

## סכינים

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולאחר מכן להכשירם בכלי ראשון (שו"ע אור"ח תנא, ג; שער הציון ס"קכו).

**דגש:** ככלל, מומלץ לבצע את ריענון והחלפת כלי החיתוך וההגשה בסניפים לאחר הכשרת הסניף.

**דגש:** אם קיימים חריצים או גומות או שהידית עשויה מעץ - אין להגעיל, ויש להסדיר סכינים חדשים לפסח (שם; ב"ח אות ז; עפ"י מ"ב ס"קכג; כה"ח ס"ק לז).

**דגש:** יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי של הקת/הידית, ובפרט במקום החיבור ללהב (חק יעקב אור"ח סימן תנא אות טו; כה"ח ס"קמא ו-ס"קו).

**דגש:** אם חידשו את הצבע שעל גבי קת הסכין במהלך השנה, יש להקפיד להסיר את הצבע לפני ההגעלה או להסדיר סכין חדשה לפסח (עפ"י שו"ע אור"ח תנא, יג; ט"ז ס"קז עפ"י הסוגיה במסכת פסחים דף ל עמוד ב).

## מגרדת גבינה

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה.
- ב. יש לפרק את הסכין, לנקות היטב, ולהגעיל אותה בכלי ראשון או ללבן אותה ליבון קל.
- ג. יש לייבש, ולערות רותחים מכלי ראשון על המכונה.
- ד. יש להחליף את כלי הפלסטיק, המשמש לקליטת הגבינה המגורדת.

**דגש:** יש לנקות היטב גם בחלקים האחוריים של הסכין ושל חלקי המכונה השונים מפני שמצטברים בהם שאריות גבינה.



**דגש:** יש לנקות היטב גם בחלקים האחוריים של הסכין ושל חלקי המכונה השונים מפני שמצטברים בהם שאריות גבינה.





### מלקחיים ממתכת (העשויים מיחידה אחת)

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולהגעילן בכלי ראשון (רמ"א אור"ח סימן תנא סעיף ו).



### שולחנות עבודה

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, לייבשם, ולערוות עליהם רותחים מכלי ראשון

(עפ"י שו"ע אור"ח סימן תנא סעיף כ ; בית יוסף ; סימן תנא מ"ב ס"קצב ; סימן תנב מ"ב ס"קכ).

### מקררים

יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לשים לב במיוחד לניקיון החריצים, הפינות ואיזור הגומיות (עפ"י שו"ע אור"ח סימן תמב סעיף ז ; מ"ב ס"קקיג ; כה"ח ס"ק רלב).

### הוויטרנה וחלקיה השונים

יש לנקותם בסיוע חומרים פוגמים, כולל החוצצים. יש לשים לב לחריצים ולאזור שמתחת לוויטרנה, שבהם עשויים להתקבץ פירוורי חמץ (עפ"י שו"ע אור"ח סימן תמב סעיף ז ; סימן תנא מ"ב ס"קקיג).



### מתקני שקילה

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לפרק את משטח המתכת, ולערוות עליו רותחים.

**דגש:** יש לוודא ניקיון של איזור הלחצנים

(עפ"י שלחן ערוך תנא, כ ; ויש לעיין באור"ח סימן תנא מ"ב ס"קקיג וכה"ח ס"קקלג).

**דגש:** אין לערוות רותחים על משטח המתכת בעודו מחובר למתקן השקילה על מנת למנוע נזק. יש להסירו, לנקותו, לייבשו, ורק לאחר מכן לערוות עליו רותחים.

## מכונת ניילון

יש לנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולהפעיל חצי שעה בחום מירבי. יש לוודא ניקיון של חוט הלהט.

## סטנד פלסטיק הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

אין להכשירו, ויש להסדיר חדש לפסח.

## קרשי חיתוך/פלטות אוקולון

אין להכשירם, ויש להסדיר חדשים לפסח

(עפ"י אור"ח סימן תנא ט"ז אות כד ; מ"ב ס"קנו ; כה"ח ס"קקכד).



# מחלקת דגים

## מכונת טחינת דגים

- א. יש לפרק את החלק שבו נמצא החילוון והסכין.
- ב. יש לנקות היטב את החילוון ואת הסכין ואת החלק שממנו יוצאים הדגים הטחונים בסיוע חומרים פוגמים, וללבוש ליבון קל או להגעיל בכלי ראשון (ליבון קל עדיף על הגעלה).  
(עפ"י שו"ע אור"ח סימן תנא סעיף טז ; ב"ח אות יד).
- ג. יש ללבוש ליבון קל את פנים המכונה.
- ד. יש לנקות את כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים, לייבש ולערות עליה רותחים מכלי ראשון.

## סכינים

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולאחר מכן להכשירם בכלי ראשון  
(שו"ע אור"ח תנא, ג ; שער הציון ס"קכו).

**דגש:** ככלל, מומלץ לבצע את ריענון והחלפת כלי החיתוך וההגשה בסניפים לאחר הכשרת הסניף.

**דגש:** אם קיימים חריצים או גומות או שהידית עשויה מעץ – אין להגעיל, ויש לדאוג לסכינים חדשים לפסח (שם ; ב"ח אות ז ; עפ"י מ"ב ס"קכג ; כה"ח ס"ק לז).

**דגש:** יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי של הקת/הידית, ובפרט במקום החיבור ללהב  
(חק יעקב אור"ח סימן תנא אות טו ; כה"ח ס"קמא ו-ס"קו).

**דגש:** אם חידשו את הצבע שעל גבי קת הסכין במהלך השנה, יש להקפיד להסיר את הצבע לפני ההגעלה או לדאוג לסכין חדשה לפסח (עפ"י שו"ע אור"ח תנא, ג ; ט"ז ס"קיו עפ"י הסוגיה במסכת פסחים דף ל עמוד ב).

### גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי דגים בוויטרינת הקירור/במקרר

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, לייבשם, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון או להגעילם בכלי ראשון (עפ"י רמ"א אור"ח סימן תנא סעיפים ו-י ; ע"פ מ"א ס"ק יז ; עפ"י מ"ב ס"ק סא).

### משור סרט

- א. יש לנקות היטב את כל החלקים בסיוע חומרים פוגמים.
- ב. יש לייבש את משטח החיתוך, ולערות עליו רותחים מכלי ראשון.
- ג. אין להגעיל את המשור, ויש להחליפו בחדש.

### מכשיר חשמלי להסרת קשקשים (קשקשת)

יש לנקות היטב את המכשיר בסיוע חומרים פוגמים, ולבצע הגעלה לראש המכשיר העשוי ממתכת (שו"ע אור"ח תנא, ג).



**דגש:** יש לנקות היטב במקומות החיבור בין החלקים השונים.

### מברשת מקובעת לניקוי בטן הדג

יש לנקות **היטב** את המברשת בסיוע חומרים פוגמים. יש לשפוך חומר פוגם על המברשת ולהשאיר למשך מספר דקות, לשפשף היטב בין הסיבים, ולשטוף במים.



### שולחנות עבודה

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, לייבשם, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון (עפ"י שו"ע אור"ח סימן תנא סעיף כ ; בית יוסף ; סימן תנא מ"ב ס"ק צב ; סימן תנב מ"ב ס"ק כ).

### מקררים

יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לשים לב במיוחד לניקיון החריצים, הפינות ואיזור הגומיות (עפ"י שו"ע אור"ח סימן תמב סעיף ז ; מ"ב ס"קקיג ; כה"ח ס"ק רלב).

### הוויטרינה וחלקיה השונים

יש לנקותם בסיוע חומרים פוגמים, כולל החוצצים. יש לשים לב לחריצים ולאיזור שמתחת לוויטרינה, שבהם עשויים להתקבץ פירורי חמץ (עפ"י שו"ע אור"ח סימן תמב סעיף ז ; סימן תנא מ"ב ס"קקיג).

### מתקני שקילה

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לפרק את משטח המתכת, ולערות עליו רותחים.

**דגש:** יש לוודא ניקיון של איזור הלחצנים

(עפ"י שלחן ערוך תנא, כ ; ויש לעיין באור"ח סימן תנא מ"ב ס"קקיג וכה"ח ס"קקלג).

**דגש:** אין לערות רותחים על משטח המתכת בעודו מחובר למתקן השקילה על מנת למנוע נזק. יש להסירו, לנקותו, לייבשו ורק לאחר מכן לערות עליו רותחים.

### מכונת ניילון

יש לנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולהפעיל חצי שעה בחום מירבי. יש לוודא ניקיון של חוט הלהט.

### סטנד פלסטיק הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

אין להכשירו, ויש להסדיר חדש.

### קרשי חיתוך/פלטות אוקולון

אין להכשירם, ויש להסדיר חדשים

(עפ"י אור"ח סימן תנא ט"ז אות כד ; מ"ב ס"קנו ; כה"ח ס"קקכד).



# מחלקת תבלינים ופיצוחים

## מטחנה של פיצוחים

- א. יש לנקות היטב את כל חלקי המטחנה בסיוע חומרים פוגמים.
  - ב. אם קיימת גומיה על גבי המכסה, יש לשלוף אותה ולנקות אותה היטב בסיוע חומרים פוגמים.
  - ג. יש ללבן ליבון קל את הסכין ואת פנים המטחנה או להגעיל בכלי ראשון (אם הדבר ניתן) (שו"ע ורמ"א אור"ח תנא, טז).
- דגש:** אם יש גומיה בחלק הפנימי של המכסה, יש לשלוף אותה ולנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים.



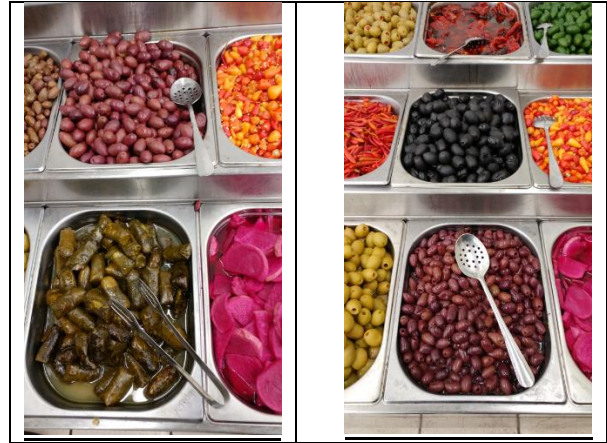
## קערות התבלינים/פיצוחים

- בדרך כלל, מדובר בקערות שניתן לטלטלן. יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולהגעילן בכלי ראשון או לערות עליהן רותחים מכלי ראשון (עפ"י רמ"א אור"ח סימן תנא סעיף ו).
- אם מדובר (מקרים פחות נפוצים) בקערות המחוברות באופן קבע לשולחן כך שלא ניתן לטלטלן, ואין חשש שעשו בהן שימוש אחר:
- א. אם השימוש הנו רק בצונן/קר - יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים (עפ"י כה"ח אור"ח סימן תנא ס"ק רצז).
  - ב. אם השימוש הנו בחם, כגון שהקערות מחוממות באמצעות גוף חימום – אין לאשר להכשירן.



### קערות חמוצים

יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולהגעילן בכלי ראשון (עפ"י: רמ"א אור"ח סימן תנא סעיף ו, מ"א אות יז, כה"ח ס"קקא).



### כפות הגשה

יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים ולהגעילן בכלי ראשון (עפ"י רמ"א אור"ח סימן תנא סעיף ו).

### מסננת פיצוחים

אין להכשיר, ויש להסדיר חדשה לפסח (עפ"י רמ"א אור"ח תנא, יח).



### וויטרינות וארונות

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לשים לב לחריצים ולפינות (שו"ע אור"ח סימן תמב סעיף ז; עפ"י סימן תנא מ"ב ס"קקיג וכה"ח ס"קקלג).

### מחלקת אפייה - סגורה בפסח.



ניתן לשלוח הערות/הארות/הצעות ייעול

בנושא הכשרת מחלקות המרכולים לפסח

באמצעות דואר אלקטרוני : [adirya@rabbinate.gov.il](mailto:adirya@rabbinate.gov.il)

**בברכת הצלחה טובה**

**לכל העוסקים במלאכת ההכשרות לפסח!**