



הרבנות הראשית לישראל

קונטרס
הכשרת
בתי אוכל'
ומרכולים
לפסח
תשע"ט

תאריך פרסום: כ"ז אדר ב' תשע"ט



תוכן עניינים

דברי ברכה וחיזוק מאת מרן הראשון לציון הרה"ג יצחק יוסף שליט"א
 דברי ברכה וחיזוק מאת הרב משה דגן, מנכ"ל הרבנות הראשית לישראל
 דברי ברכה וחיזוק מאת הרב יעקב סבג, ראש אגף הכשרות הארצי

פתח דבר	8
לקראת ההכשרה לפסח	10
הדרכות להכשרה לפסח	12
הדרכות בטיחות	12
אופן ההכשרה	16
ליבון	18
ליבון קל	18
עירווי מכלי ראשון	19
הכשרת בתי האוכל לפסח	20
ציוד/כלי אפייה וצליה - כלי ראשון	20
טוסטר	20
טוסטר חשמלי לצליית מוצרי בשר (כמופיע בתמונה)	20
מיקרוגל	20
מעשנת	21
מתקן לצליית נקניקיות	22
פלנצ'ה חשמלית (במקרה שיש אפשרות להתקין טס מקובע למשטח)	22
פלנצ'ה גז	23
רשת צלייה (לבשר) עבה	23
שיפודים עבים לצליית מוצרי בשר (עמוד שווארמה)	23
תבניות גסטרונום	24
תנור (למעט תנורים במאפיות)	24
תנור שיש בו גם מצב אדים	25
תנור לצליית המבורגרים	26
תנור אפייה עם אבן	27
ציוד/כלי בישול - כלי ראשון	28
אינדוקציה	28
כיריים גז/חצובות	29
כפות חלוקה (מקשה אחת)	29
סירים	29

30	"פסטה קוקר" (מתקן לבישול מיני אטריות)
31	כלי טיגון - כלי ראשון
31	מחבת
31	מחבת טיגון חשמלית
32	מטגנת/צ'יפסר
34	מסננת
35	ציוד/כלי חימום של מזון
35	ארון חימום
35	מתקן שמירת חום "בין"
36	בן מרי (רטוב)
36	בן מרי (יבש)
36	טוסטר לחימום לחמניות (כמופיע בתמונות)
37	מנורת חימום וגסטרונום (חימום בלבד)
37	מתקן לשמירת חום האוכל
38	פלטת חימום חשמלית (שמניחים עליה סירים וכדומה)
39	ציוד/כלי עבודה במטבח
39	דיטו (מכונה ידנית לקציצה)
39	כפפת עבודה של קצביה
39	מדיח כלים (דלת מתרוממת)
40	מטחנת בשר
41	מנדף (קולט אדים)
41	מכונה ידנית לחיתוך ירקות (כבתמונה)
41	סכיני מטבח
41	קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן בלבד)
42	שולחנות עבודה/שולחנות עבודה עם כיריים
42	שולחנות עבודה ממתכת ללישת בצק
43	ציוד קירור/הקפאה
43	מקררים/מקפיאים
43	מכונת קרח
44	מכונות שתיה/גלידה
44	מכונת אייס קפה/מכונת גלידה
44	מכונת קפה מקצועית
45	מכונות שתיה קלה (מוגז)
46	מכונות שתיה קלה (מיץ)
46	מכונה ייעודית לסחיטת תפוזים
47	דלפק/ויטרינה



בס"ד, י"ח אדר ב תשע"ט, 3-12-8-969/ט

דברי ברכה וחזיון

הננו לברך ולחזק את ידי העוסקים במלאכת שמים במסירות ובנאמנות, מנהלי המחלקות ברכנות הראשית לישראל האמונים על שמירת הכשרות, ולקראת ההערכות לחג הפסח הבעל"ט נערכים להכשר המרכולים, המסעדות ובתי המלון, שהיא מלאכה מורכבת, הדורשת היערכות מתאימה, כקיימות בהלכה, בפרטי הדינים ומנהגי ישראל השונים, ויחד עם זה להכיר את הכלים והציוד הנמצא בשירות המטבחים שעם ההתפתחות המודרנית צצות שאלות רבות כיצד לנהוג.

אשר על כן יבואו על הברכה החשוב והנעלה, יקר רוח ואיש תבונה יראת ה' היא אוצרו, מרבה פעילים לתורה ולתעודה כה"ר רבי יעקב סבג שליט"א מנהל אגף הכשרות ברכנות הראשית לישראל, העושה גדולות ונצורות בביצוע חומת הכשרות ברכנות, ועל ידו הרב אדיריה פנחס נר"ו, אשר טורחים לבאר למשגיחי הכשרות ובעלי בתי המלון כיצד יש לנהוג בהכשרת כל כלי ומיתקן, ואמנם כתבו כמה חומרות למיגדר מילתא, כי ברבים היו עמדי, והתחשבו בכל הדעות של הפוסקים, שהדברים יהיו בלי חששות. והיה זה לעזר ולתועלת למשגיחים והבעלים שבכל מקום, לדעת את הדרך אשר ילכו בה, ואת המעשה אשר יעשו.

וכדאי מאוד לכל העוסקים במלאכה חשובה זו, ללמוד היטב את כל הלכות הגעלת כלים בספר ילקוט יוסף פסח כרך ב', שם הרחבנו בס"ד את כל פרטי הדינים, מקורותיהם וטעמיהם, וירווח לו.

וכבר כתב בבאר היטב (סימן תמו): האר"י ז"ל כתב הנוהר ממשוהו חמץ בפסח מובטח לו שלא יחטא כל השנה, ע"כ. והובא דבריו בהרבה אח', וכן בכני יששכר (מאמר חודש ניסן מאמר ד' דרוש ו) כתב שדבר גדול דיבר לנו מרן האר"י ז"ל, שהנוהר ממשוהו חמץ בפסח מובטח לו שלא יחטא כל השנה, והמשכיל על דבר יבין הדבר לאשורו.

ובעל הפלאה בספרו פנים יפות עה"ת (פ' בא) אסמכיה אקרא, דכתיב, ושמרת את החקה הזאת למועדה (שמות י"ג), כלומר, כשתשמור את החקה הזאת בזמנה, מימים ימימה, יהיה לך שמירה כל השנה, היינו כענין ימים תהיה גאולתו (ויקרא כה כט), וכענין תשב הנערה אתנו ימים (בראשית כד נח), היינו סביבות הגלגל שנה שלימה. ע"כ. גם הגר"ח פלאג'י במועד לכל חי (סימן ב ס"ד) כתב, כתבו גורי האר"י דהנוהר בפסח מחמץ כל שהוא, מובטח לו שלא יחטא כל השנה, ועיין בס' דבש לפי (פערס"ח א אות יח).

ומרן החיד"א בספר עבודת הקודש (מועד באצבע סימן: אות קצד) כתב: כתבו ז"ל [כתבי האר"י ז"ל] שהנוהר מחמץ בפסח אפילו בכל שהוא, בטוח שתעלה לו שנה טובה. עוד שם (אות קצו) צריך ליתן דעתו ולעיין בעניני החג הקדוש הזה השייכים לנפש, ומן השמים בראות טוב כוונתו יסייעוהו. גמירי (ימצא לת): הבא ליטהר מסייעין אותו, וכתוב (תהלים ס"ג, יב) לא ימנע טוב להולכים בתמים. ולכן צריך שיכין עצמו ולבו לעשות כל הבא בידו. ע"כ.

והנני לברך את כל העוסקים במלאכת שמים זו, שיהי רצון ורצון חפץ ה' בידכם יצלה, ושלא תצא תקלה מתחת ידיכם, ונזכה לחוג את חג הפסח הבעל"ט בריצה וחדווה. חג כשר ושמה.

בברכת התורה,

יצחק יוסף

הראשון לציון הרב הראשי לישראל
5 תשיא הרבנות הראשית לישראל



47
47
48
48
48
48
48
48
49
49
49
50
50
50
50
50
53
69

דלפק/ויטרינה וקופה רושמת
מגירות מתכת לאחסון מוצרי מזון

אחסון

מגירות/ארונות לאחסון מוצרי מזון (במפרטורת החדר)

מגירות לאחסון כלים וסכו"ם (במפרטורת החדר)

מדפים שעל גביהם מניחים (במפרטורת החדר) את מוצרי המזון של בית האוכל

מתחם בית האוכל

כלי סעודה והגשה

כוסות

מלקחיים ממתכת (יחידה אחת)

סכו"ם (יחידה אחת)

צלחות

ריהוט

כיסאות

פח

שולחנות אכילה לסועדים

הכשרת מחלקות המרכולים

בברכת הצלחה טובה לכל העוסקים במלאכת ההכשרות לפסח!

בס"ד
ה' אדר ב תשע"ט
12 מרץ 2019

לכבוד
רבני ישראל, מנהלי המחלקות ומפקחי הכשרות
ברבנויות המקומיות ברחבי הארץ
השלום והברכה!

דברי ומכתב ברכה

עם התפתחות הטכנולוגיה וריבוי הציוד והכלים המודרניים, הנמצאים בשירות המטבחיים, יש צורך בחומר עזר שיהיה לשימושם של האחראים על מלאכת הכשרת הכלים לפסח. ע"כ באנו בזאת לחזק את כל העוסקים במלאכת הקודש לשמירת הכשרות במהלך כל השנה ובמיוחד לקראת ההיערכות לפסח תשע"ט - היערכות מיוחדת המצריכה לימוד והשקעת משאבים גדולים על מנת להכשיר את המתחמים, שבעליהם מעוניינים לקבל עליהם כשרות לפסח, ובכלל זה את המחלקות השונות בעסקים השונים שנדרש לבצע בהם ניקיון יסודי, הכשרת כלים שונים ומגוונים, אשר כל אחד בפני עצמו מצריך טיפול והכשרה מיוחדת בהתאם לאופי שימוש.

אין ספק שהפצת קונטרסים מעודכנים אלו, העוסקים בהכשרת הכלים והציוד בבתי אוכל ובמרכולים, ע"י ידידינו הרב אדיריה פנחס שליט"א, אשר ישב וליבן את הנושאים וההנחיות ההלכתיות עם לשכת הראשל"צ, בראשותו של ידידנו הרה"ג יצחק דניאל שליט"א, תתרום רבות למשגיחים ולרבנים העוסקים במלאכת ההכשרה, הן בידע הלכתי והן בידע מקצועי, תוך מתן הצעות פרקטיות, כך שההכשרה תתבצע ע"פ ההלכה לכתחילה, וזאת מבלי לגרום לנזק מיותר בהעדר ניסיון הכשרה מתאים. מהדורות תשע"ט של קונטרסי ההכשרה לפסח עודכנו בהתאם לפעילות תיקוף נהלי כשרות שנערכה ברה"ר לישראל, ונעשה מאמץ לגבש הנחיות הכשרה נכונות, אשר יתאימו למנהגי ישראל השונים וכמובן באישורו ובהנחייתו של הראשון לציון, הרה"ג יצחק יוסף שליט"א.

אנו מברכים את הרב אדיריה פנחס שליט"א, המשמש כמנהל מח' רשתות שיווק ומסעדות ואת כל המסייעים על יוזמתם החשובה ויהי רצון שחפץ ה' בידם יצלח להגדיל תורה ולהאדירה והצלחה רבה בזיכוי הרבים ובביצור חומת הכשרות בארץ. אמן!

בברכת "פסח כשר ושמח",
הרב יעקב סבג
ראש אגף הכשרות הארצי

בס"ד, כ"א אדר ב' תשע"ט
28 מרץ 2019

לכבוד
רבני ישראל די בכל אתר ואתר
השלום והברכה,

זו השנה השלישית בה רואה אור קונטרס הכשרת בתי אוכל ומרכולים לפסח תשע"ט. קונטרס זה מהווה נדבך נוסף בפעילותו הברוכה של אגף הכשרות ברבנות הראשית לישראל לביצור חומת הכשרות בארץ.

אגף הכשרות של הרבנות הראשית לישראל על מחלקותיו השונות, הפועל עפ"י הנחייתו של כב' הראשון לציון, הרב הראשי לישראל, הגאון הרב יצחק יוסף שליט"א, נשיא מועצת הרבנות הראשית ובפיקוחו ההדוק של ראש אגף הכשרות, הרב יעקב סבג שליט"א, עוסק במשך השנה כולה ביישום "נהלי הכשרות" של הרבנות הראשית ומשקיע משאבים רבים בפעילות זו. "נהלי הכשרות" עוצבו במטרה לייצג נאמנה את דרישות ההלכה ובו כבד לאפשר מתן כשרות ממלכתית אחידה ומקיפה, והם מיושמים בכל רחבי הארץ. לקראת חג הפסח עומדים בפני המחלקה אתגרים מורכבים במיוחד, ביניהם הנגשת הנהלים לצרכני הכשרות לסוגיהם, כולל המועצות הדתיות, משגיחי הכשרות והציבור הרחב.

תודה מיוחדת לרב אדיריה פנחס שליט"א, המשמש כמנהל מחלקת מסעדות ורשתות שיווק באגף הכשרות של הרבנות הראשית לישראל, אשר עמל ויגע על מנת לרכז את החומרים ההלכתיים והמנהליים, דבר דבור על אופניו ולכנסם יחד בקונטרס נגיש הכולל עצות יעילות ומעשיות.

ונסיים בברכה שלא תארע תקלה או מכשול תחת ידם, ילכו מחיל אל חיל ויראו ברכה והצלחה בכל מעשי ידיהם ויזכו להגדיל תורה ולהאדירה, מתוך חירות אמיתית וגאולה שלמה בקרוב בימינו אמן!

בברכת חג פסח כשר ושמח
משה דגן
המנהל הכללי



הלימוד לשם מי שאמר "למען תהיה תורת ה' בפיהך"
 וכן לעילוי נשמת הרב זאב בן משה יצחק הלוי ז"ל מנסבך ת.נ.צ.ב.ה -
 עובד אגף הכשרות הארצי
 וכן לעילוי נשמת עו"ד שמעון אולמן ז"ל בן יהודה וחיה רחל ת.נ.צ.ב.ה -
 היועמ"ש לרה"ר לישראל לשעבר

פתח דבר

קונטרס זה מאחד את שני קונטרסי ההכשרה שהופצו בשנים האחרונות - עבור מסעדות ומחלקות המרכולים.

מלאכת ההכשרה לפסח של המסעדות הנה מלאכה מורכבת מאוד. קיים מספר גדול של כלים ושל ציוד בכל מגוון המסעדות ברחבי הארץ. על מנת לדעת כיצד להכשיר את כלים אלו לפסח כראוי יש לדעת מהו אופן הפעולה של כל הכלי, עם אלו מוצרי מזון בא הכלי במגע, מהו אופן השימוש או העיבוד של מוצרי המזון ועוד. ולאחר שלומדים את כל זאת ובאים להעלות את הדברים על הכתב, יש לקחת בחשבון שייתכן שהלמידה לא הקיפה את כל הדרוש, שהרי אין אנו באים להכשיר רק כלים ידועים של מסעדה מסוימת, אלא את כל מגוון הכלים והציוד שקיימים בכלל המסעדות, וייתכן שיש אופני פעולה ואופני שימוש עם מזון, שנעלמו מאתנו. ובנוסף, יש צורך למצוא את הקו המקשר הנכון בין מספר דעות הלכתיות, וכן בין כללי ההלכה ובין ההלכה למעשה ודרך ההנהגה הרצויה.

החלק הראשון של קונטרס זה בא על מנת לתת מענה המכוון למסעדות הנמצאות תחת השגחת הרבנויות ברחבי הארץ, ולכן תוכן הדברים בא לעיתים בקצרה ולעיתים בארוכה, ובנוסחים שונים, בהתאם לצורך, על מנת שהקונטרס אכן יממש את ייעודו. את רשימת הכלים להכשרה ערכנו לפי אופן השימוש בכלים (צלייה/ אפייה, בישול וכו'), כאשר בכל פרק השתדלנו לסדר סדר פנימי לפי סדר האל"ף ב"ת. החלק השני של הקונטרס עוסק בהכשרת מחלקות המרכולים לפסח, והוא מסודר לפי שמות המחלקות השונות במרכולים, כאשר בתחילתו מופיעים ציוד וכלים, אשר קיימים במספר מחלקות ("כללי"). הקונטרס אינו מקיף את כל הכלים ואת כל הציוד שקיימים בבתי האוכל, ואנו רואים בו צעד חשוב לקראת המשך הרחבה.

מלאכת עריכת הקונטרס התבצעה בסייעתא דשמיא, ובסיוע של עובדים ברבנות הראשית לישראל, בסיוע של עובדי אגף הכשרות הארצי, בסיוע מסור של עובדי מחלקות כשרות של רבנויות מקומיות ברחבי הארץ (רבנים, מנהלים, מפקחים, משגיחים) ובסיוע של בעלי בתי אוכל ועובדיהם. השנה נערכו שינויים משמעותיים

בחלק מן הנחיות ההכשרה, בהתאם לתהליך תיקוף נהלי הכשרות ובהתאם להנחיות מרן הרה"ג יצחק יוסף שליט"א, ואנו סמוכים ובטוחים שבסייעתא דשמיא הפצת הקונטרס תמשיך את המגמה של שכלול ושיפור מתמיד ביישום ההנחיות לפסח בבתי האוכל המושגחים, וזיכוי הרבים בפסח כשר ושמח.

מצאנו רבים אשר מקדישים מזמנם ומכישרונותיהם על מנת לחקור ולהוציא הנחיות נכונות לזיכוי הרבים - ותבוא עליהם ברכת טוב. נבקש מהמעיינים לשלוח לנו דוגמאות של כלים ושל ציוד, שאינם מופיעים בקונטרס זה, וכן הערות והארות לגבי התוכן הכתוב או הצעות לגבי אופני הכשרת כלים, באמצעות פקס: 02-9705149 או באמצעות דואר אלקטרוני: adiryap@rab.gov.il, על מנת שנוכל ביחד, בסייעתא דשמיא, להמשיך ולהרחיב את המלאכה לקראת פסח תש"פ.

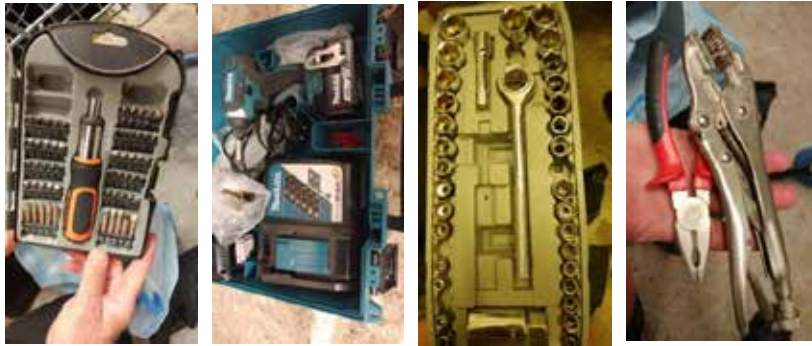
בתפילה לבורא עולם שלא תצא תקלה מתחת ידינו,

ובברכת הצלחה טובה למערכות הרבנות במלאכת ההיערכות לקראת פסח,

הרב אדיריה פנחס

מנהל מחלקת מסעדות ורשתות שיווק

לפרק את הציוד או את הכלים, שנדרש לפרקם, על מנת לבצע את ההכשרה לפסח כראוי. חוסר בציוד מתאים עשוי לעכב את ההכשרה, ואף למנוע הכשרה של חלק מהכלים, וחבל.



ציוד מגוון לפירוק ציוד וכלים.

יש להכין מראש, בהתאם לצרכים

ה. יש להודיע לבעל המסעדה את אשר נמצא ונקבע לגבי האמור בסעיפים א', ב', ג', ד'.

יידוע מוקדם - יאפשר לבעלי המסעדות להיערך כראוי, וימנע חיכוכים מיותרים.

- ו. באחריות הרבנות המקומית לבצע הדרכות הלכתיות ומקצועיות לצוותי ההכשרה מבעוד מועד, על מנת שכל אחד מצוותי ההכשרה יהיה בקי במלאכתו. כל צוות הכשרה חייב ליווי בזמן ההכשרה (כזמן אמת) של אדם שבקי בדיני ובאופני ההכשרה לפסח (מ"ב או"ח סימן תנב סוף אות ח).
- ז. ניתן להיעזר בחברות כלים מנוסות, אשר ברשותן יש את הידע המקצועי ואת הציוד הנדרש על מנת לבצע את ההכשרה לפסח ביעילות ובמקצועיות, על פי ההלכה. יש להדגיש שבכל אופן, על נציגי הרבנות המקומית ללוות את תהליך ההכשרה בפועל על מנת לוודא שאכן ההכשרה לפסח מתבצעת כדין וכהלכה.

לקראת ההכשרה לפסח

הכשרת הכלים לפסח הנה מלאכה מורכבת, הדורשת הן היערכות מתאימה, הן בקיאות הלכתית והן ידיעת המציאות בשטח, והחיבור ביניהן. לכן, יש לפעול כמפורט להלן:

א. יש ללמוד ולתעד מבעוד מועד אלו כלים וציוד במסעדה אינם ניתנים להכשרה לפסח ואלו כלים וציוד במסעדה כן ניתנים להכשרה, וכן איזה ציוד הכשרה נדרש על מנת לבצע את ההכשרה כראוי.

ב. יש לקבוע או לפחות לתכנן מי יהיה מופקד על ניקיון הכלים והציוד מטעם בעלי המסעדה, ובפרט לגבי כלים שיש קושי לנקותם, כגון מטגנות ותנורים.

ג. אנו ממליצים, לגבי כלים שקשים לניקוי, לפרוש את מלאכת הניקיון על פני תקופה. למשל, במהלך השבועות האחרונים לפני פסח, לבצע ניקיון יסודי יותר (גם אם לא מלא) של התנור או של המטגנת (או של כל כלי אחר) בסוף כל שבוע או השרייה במסיר שומנים, כך שכאשר ניגש למלאכת הניקיון המוחלט לפני ההכשרה לפסח - המלאכה תהיה קלה ופשוטה יותר. הניקיון של הכלים והציוד הנו חלק מהותי מתהליך ההגעה ולא ניתן לבצע הגעה ללא ניקיון מוחלט של הציוד ושל הכלים. יש להסדיר תכנית ניקיון כתובה, שבה תפורט רשימת הכלים והציוד שקיימים במסעדה, ולצידה יפורט סדר הניקיון המותאם ומי מופקד לבצעה.



ביצוע ניקיונות לקראת ההכשרה לפסח

ד. יש לקבוע איזה ציוד הכשרה נדרש על מנת לבצע את ההכשרה לפסח בכל מסעדה.

בהקשר זה, אין לשכוח לבדוק אם יש צורך במברגים, במפתחות וכו' על מנת

הדרכות להכשרה לפסח

הדרכות בטיחות

- יש לדעת כיצד להפעיל את הציוד לכיבוי אש. ניתן לבקש הדרכות לגבי תפעול ציוד כיבוי האש מ"כבאות והצלה לישראל".
- יש לוודא שלפחות ראשי צוותות ההכשרה יעברו הדרכה מבעל מקצוע, והם יעבירו את המידע לשאר חברי צוות ההכשרה.
- יש לתחם ולסמן את אזור ההכשרה על מנת לשמור על בטיחות.
- יש להסדיר מבעוד מועד ציוד בטיחות והגנה: ציוד לכיבוי אש, כפפות מוגנות חום, סינר מוגן חום, מגפיים, תיק עזרה ראשונה וכו'.
- יש לוודא שקיים אישור כתוב מטכנאי גז מורשה (ניתן לבקש מחברת הגז) שרכיבי מערכת הגז, המשמשים להכשרת הכלים, הנם בהתאם לתקן ישראלי 158. רכיבי המערכת כוללים: מיכל גז, צינור, ווסת ומבער.
- בלוני גז - יהיו תמיד במצב עומד, ולא במצב שכיבה, הן במקום האחסנה והן בזמן ההכשרה.



- טוב להסדיר מסגרת פלדה ייעודית, שתשמש כחצובה, לדוד ההכשרה. ובכל אופן, החצובה של דוד ההכשרה חייבת להיות עמידה בפני חום גבוה, בעלת יכולת נשיאת משקל כנדרש ועשויה מחומרים בלתי דליקים (כגון מתכת ובטון). ניתן לכסות את תחתית דוד מי ההכשרה בכיסויי מתכת מכל עבריו על מנת למנוע יציאה של אש, שעשויה לסכן את המכשירים.
- אין למקם את המבערים באופן שהם מוצבים זה מול זה (כמופיע בתמונה השמאלית), מפני שהם עלולים לשרוף זה את זה או עלולה להיגרם התלקחות

- אנו רואים חשיבות גדולה בהסדרה של הנחיות בטיחות מתאימות לפעילות הכשרת הכלים. ראינו לנכון לפרט מספר הנחיות, כפי שראינו וכפי שלמדנו, אך יש צורך לעיין גם בהנחיות מפורטות יותר, אשר מופיעות בספרות המקצועית.
- במהלך פעולות הניקוי של הכלים ושל הציוד, אשר נמצאים במסעדה, יש לאוורר את האזור, וניתן להפעיל את המנדף.
- בעת שימוש בחומרי ניקיון יש לשמור על בטיחות: אין לערבב חומרי ניקוי שונים, אין להשתמש באופן הנוגד את הוראות היצרן המופיעות על גבי תוויות חומרי הניקוי, יש לשטוף שאריות חומרי ניקוי שמצטברות במערכות הניקוז בטרם ביצוע ההכשרה,
- יש להשתמש באמצעי הגנה לעיניים, לפנים, לידיים ולרגליים בהתאם לצורך, יש לסיים את הניקיון לפני ההכשרה.
- יש למנות אחראי בטיחות בכל צוות הכשרה, אשר יהיה בקי בנהלי הבטיחות וידע כיצד לתפעל את ציוד כיבוי האש (ראה להלן). אחראי הבטיחות יבצע תדריך לשאר חברי הצוות לפני התחלת ההכשרה.
- יש למקם את עמדת ההכשרה במקום פתוח ומאוורר.



- על בעל העסק למקם ציוד לכיבוי אש בסמיכות קרובה למקום ההכשרה. ציוד לכיבוי אש מתאים הנו מטפה כיבוי אש 6 ק"ג אבקה יבשה.
- יש לציין שבשגרה, קיים בעסקים גדולים, בדרך כלל, ציוד לכיבוי אש בתוך העסק, ועסקים קטנים נסמכים, בדרך כלל, על ציוד לכיבוי אש שנמצא בקרבת מקום. לכן, ניתן לייעץ לבעל העסק לברר מראש היכן ממוקם הציוד לכיבוי אש שבקרבת העסק, ולדאוג למקם אותו בזמן ההכשרה סמוך מאוד למקום ההכשרה.



מצב צבירה של נוזל ובחלק העליון שלו יש מצב צבירה של גז, כך שנפילה של הבלון תגרום לזרימה של נוזלים, העשויה לגרום לפיצוץ.

של אש. יש להציבם באותו כיוון.

- כאמור, יש לשמור על נגישות לברז בלון הגז, כך שניתן יהיה לסגור אותו בכל מקרה של תקלה או תאונה.

מיקום שגוי של המבערים

הצובה מתכתית עמידה בחום גבוה, בעלת יכולת נשיאת משקל

כיסוי תחתית דוד מי ההכשרה



- יש לשמור על זהירות במהלך ההכשרות, ולמרות ההשתקעות במלאכת ההכשרה היסודית, יש להיזהר מלפגוע בזולת: לכוון את המבערים בתמידות רק כלפי דוד ההכשרה או הציוד/הכלים ולא לכיוונים אחרים, להיזהר לבל להשפירץ מים רותחים בעת הכנסת והוצאת הכלים מדוד ההכשרה, לערות רותחים רק כאשר אין אדם בקרבת מקום ולא על גופי חשמל, לא להתזיז חומרים פוגמים כלפי מעלה אם אין הגנה מתאימה לפנים ולעיניים, וכדומה.

- לפני הכשרת כלים, הפועלים באמצעות חשמל או גז - יש לנתק את חיבורי החשמל, ולכבות את אספקת הגז עוד לפני הניקיון.

- אם אירעה התלקחות של אש או אירעה שריפה של גז ח"ו, והאש כובתה - יש לזכור לסגור את כל ברזי הגז שהיו פתוחים.

- יש לנקוט זהירות בעת הדלקת מבערים גדולים לבל להיפגע.

הדלקה ראשונית: יש לוודא שברזי המבער סגורים (בתמונה הימנית). יש תחילה לפתוח את ברז בלון הגז (בתמונה השמאלית), ורק לאחר מכן לפתוח בעדינות את ברזי המבער עצמו (בתמונה הימנית).

כיבוי: בתום ההכשרה, יש לסגור תחילה את ברז בלון הגז (בתמונה השמאלית) ולאחר מכן לסגור את ברזי המבער (בתמונה הימנית).



- כפי שראינו, יש אפשרות להסדרה של דוד הכשרה חשמלי, אשר ניתן לכווננו לטמפרטורה הרצויה, ובאופן כללי, הטמפרטורה נשמרת יציבה במשך בכל זמן ההגעה.

כאשר מדליקים את המבער באמצעות גפרור רגיל או באמצעות מצית - אצבעות היד עלולות להיפגע מהשלהבת, הבוקעת מהמבער. לכן, יש להשתמש בגפרורים ארוכים וכדומה על מנת שמצד אחד יהיה לנו מקור אש ומצד שני אצבעות היד יהיו במרחק בטוח מהאש.



- הפעלת מבער, המחובר לבלון גז גדול, לצורך ליבון כלים וציוד,

דורשת זהירות יתרה לבל ייפול בלון הגז תוך כדי משיכת הצינור, ולכן יש לבצע את פעולת הליבון עם מיכל גז הניתן לטלטול. אם הדבר לא אפשרי בשום אופן, ויש הכרח לביצוע פעולת הליבון עם בלון גז גדול, חובה לבצע את הליבון בזהירות יתרה, ובין היתר להציב אדם נוסף שיחזיק את בלון הגז ויהיה מוכן לסגירתו במקרה חירום. יש לדעת שבחלק התחתון של בלון הגז יש



לדוד מי ההכשרה, לשאוב מעט מים ולערותם באיטיות חזרה אל דוד המים על מנת שאפשר יהיה לבחון שהמים אכן לא שינו את מראיתם.

מומלץ לאפשר אידוי חלקי טבעי של המים שבדוד ההכשרה ולמלא מדי פעם את החוסר במים חדשים, וכך המים ישמרו על מראם הטבעי למשך שעות ארוכות. כמו כן, יש לוודא לפני הכנסת הכלים לדוד ההכשרה שהכלים הנם נקיים לחלוטין (מאבק ומשאריות חומרים פוגמים - גם באופן שלא חוצץ בפני מי ההגעלה) על מנת שלא לכלוך את מי ההגעלה, וכך לא להגיע לידי ניסיון (עפ"י רמ"א או"ח תנב,ה).

- במקומות שבהם מגעילים ביחד כלים של מספר מסעדות, כגון בקניונים או במרכזים מסחריים, יש למעשה להימנע מלהגעיל בו זמנית כלים של מסעדות בשריות וכלים של מסעדות חלביות, אלא יש להגעילם בזה אחר זה. ודברים אלו נכונים גם לגבי הכשרת מחלקות המרכולים, שבהם יש גם מחלקות בשריות וגם מחלקות חלביות.



- כאשר מגעילים סכו"ם וכדומה, ניתן להכניס מספר מועט של כלים (ולא הרבה. שו"ע או"ח תנב,ג) לדוד ההכשרה באמצעות כלי המנוקב בנקבים גדולים, אך יש להקפיד שהסכו"ם יונחו כל אחד בפני עצמו ולא יהיו מדובקים זה בזה (רמ"א שם, ערה"ש או"ח סימן תנב אות יח). ואם מגעילים ביחד קערות מתכת - יש להצמידן אחור אל אחור באופן שהחלל שלהן, שבו עושים שימוש, ושהמזון בא עמו במגע, יתמלא כולו במי ההגעלה (עפ"י הגהות רע"א על רמ"א תנב,ג). ויש שמנערים מעט את הכלי המנוקב בתוך דוד ההכשרה, על מנת לוודא שרתיחת המים תגיע לכל מקום על פני הכלים ושהכלים לא יהיו דבוקים זה לזה (ויש לשמור על בטיחות לבל להשפריץ מים רותחים).

- כאשר מכניסים את הכלי לדוד ההכשרה באמצעות אחיזה של צבת יש להקפיד שהרתיחה תעלה גם במקום האחיזה של הצבת, ולכן יש לפעול על פי אחת מהאפשרויות הבאות:

אופן ההכשרה

- יש להסדיר ציוד מתאים להכשרת כלים, כגון: בלון גז, מבער גז, דוד מים להכשרה, חצובה מתכתית, מבער ידני, קומקום חשמלי, מוט ברזל לליבון, כפפות חסינות חום, מלקחיים מברזל, סינר מוגן חום, מגפיים.
- יש לוודא ניקיון מוחלט של הכלים והציוד לפני ביצוע הגעלה לפסח, ולפני הכנסת הכלים לדוד ההגעלה.
- יש להקפיד להשבית משימוש את הציוד ואת הכלים, הטעונים הכשרה, 24 שעות לפני מועד ההכשרה. לחילופין, ניתן לפגום את מי ההגעלה שבדוד ההגעלה, באופן שלא יגרום לעיבוי מי ההגעלה. חומרים פוגמים שאינם מעבים את מי ההגעלה - מותר להגעיל בהם (פסקי תשובות או"ח סימן תנב הערה 53 בשם סידור פסח כהלכתו בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל).
- יש לוודא שהמים שבדוד ההכשרה לא ינחו מרתיחתם בכל משך זמן ההגעלה (רמ"א או"ח תנב,א). כלומר, יש לוודא לפני הכנסת הכלים לדוד ההכשרה שהמים שבדוד מעלים בועות (מ"ב אות ח ; כה"ח אות חי), ואם המים אינם מעלים בועות - יש להמתין עד שהמים יעלו בועות. מומלץ לכסות את מי דוד ההכשרה כאשר לא מכניסים לתוכו כלים על מנת לשמור על חום המים. ומלכתחילה, יש לתכנן ולהציב את דוד מי ההגעלה במקום שאין הרוח שולטת בו באופן ניכר (ומכל מקום, יש למקם את עמדת ההכשרה במקום פתוח ומאוורר).
- כאמור, טוב להסדיר מסגרת פלדה ייעודית, שתשמש כחצובה, לדוד ההכשרה. ובכל אופן, החצובה של דוד ההכשרה חייבת להיות עמידה בפני חום גבוה, בעלת יכולת נשיאת משקל כנדרש ועשויה מחומרים בלתי דליקים (כגון מתכת ובטון).



בתמונות: חצובות מתכת עמידות בפני חום גבוה ובעלות יכולת נשיאת משקל, מכסה לדוד ההכשרה, מי הגעלה המעלים בועות.

- יש לבצע את ההגעלה במים, שלא השתנה מראם לכעין ציר. לכן, מדי פעם, במהלך ההכשרה, יש לתחוב מצקת או כלי דומה



עירווי מכלי ראשון

בהכשרה של עירווי מכלי ראשון דרוש שקילוח המים הניצוק יהיה מחובר אל הכלי הראשון, ושההכשרה לא תהיה באופן של זריקת המים באוויר (ד"מ סימן תנא אות ז* בשם מהרי"ל, כה"ח אות צ).

עירווי מקומקום חשמלי - חשוב כעירווי מכלי ראשון (מפני שהברזל המלוכלך נמצא בתוך הקומקום - הקומקום חשוב ככלי ראשון. הליכות שלמה, הגעלת כלים, דבר הלכה אות יח).

א. יש לשחרר את האחיזה בכלי (דגש בטיחותי: באמצעות הצבת בלבד) בעודו במים, ולאחוז את הכלי, באמצעות הצבת, במקום אחר (שו"ע או"ח סימן תנא, ד; מ"ב אות כג).

ב. לאחוז את הכלי באמצעות הצבת במקום אחר ולחזור ולהגעילו באופן שמקום האחיזה הראשון ייכנס למים (עפ"י שו"ע תנא, יא).



- לאחר ההגעלה יש לשטוף את הכלים במים קרים (שו"ע או"ח תנב, ז). ונוהגים לייחד כלי גדול עם מים קרים.
- יש לבדוק במהלך ההכשרה שהמים נשארים קרים, ויש להחליף את המים בהתאם לצורך.

ליבון

ליבון משמעותו שמחממים את הכלי באמצעות מבער וכדומה עד שניצוצות ניתזים מהכלי (שו"ע או"ח תנא, ד עפ"י תלמוד ירושלמי מסכת ע"ז פרק חמישי הלכה טו).

ליבון קל

כתבו פוסקים שאם מניחים נייר בצד השני של הכלי והנייר הושחר - זהו ליבון קל (אג"מ יו"ד ח"ג סימן כה ;

ספר "הכשרות כהלכה", הלכות הגעלת כלים, פרק לח הערה 19 בשם שו"ת ישיב משה בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל).



לחילופין, ניתן להשרותה 3 ימים במים כאשר מחליפים את המים כל 24 שעות או להגעילה בכלי ראשון (אם אין חשש לניפוץ הצלחת).

הערה: נכון, במידת האפשר, לחמם את המאכלים בפסח בקופסאות סגורות. (עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, י).

מעשנת

א. יש לנקות היטב את כל חלקי המעשנת באמצעות חומרים פוגמים.

יש לתת דגש לניקוי הרשתות וקפלי המתכת שבצד הפנימי של המעשנת.

ב. כאשר יש שימוש גם בחמץ או בתערובת חמץ (כגון תבלינים ורטבים המכילים חמץ) -

יש ללבן היטב את הרשתות שעליהן מניחים את מוצרי הבשר, המיועדים לעישון.

יש ללבן ליבון קל את כל החלקים הפנימיים של המעשנת: קרקע, דפנות, גג, פתח הארובה.

ג. אם קיים אטם דלת: יש לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעילו בכלי ראשון (שו"ע או"ח סימן תנא סעיף ד ; מ"ב סימן תסא אות ג).



הכשרת בתי האוכל לפסח ציוד/כלי אפייה וצליה - כלי ראשון

טוסטר

א. אין להכשירו לפסח

(ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, מח).



טוסטר חשמלי לצליית מוצרי בשר (כמופייע בתמונה)



א. כאשר יש שימוש בחמץ או בתערובת חמץ (כגון מוצרי בשר מעובדים עם חמץ) - לא ניתן להכשירו.

ב. כאשר אין שימוש בחמץ או בתערובת חמץ - ניתן לאשר את ההכשרה כמפורט להלן: ניקוי יסודי של כל חלקי

המכשיר באמצעות חומרים פוגמים, ליבון קל של משטחי הצלייה, החלפת יריעות הטפלון העוטפות את החלק העליון של המכשיר (ט"ז או"ח סימן תנא אות ח ; חק יעקב אות כג ; ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, ג).

מיקרוגל

א. יש לנקות היטב את כל החלקים בסיוע חומרים פוגמים.

ב. יש למלא כוס או כלי קטן במים עם מעט סבון או אמה, להכניסו למיקרוגל, ולהפעיל את המיקרוגל בעוצמה מירבית למשך 10 דקות.

ג. צלחת זכוכית - יש להחליף בחדשה לפסח.





פלנצ'ה גז

- א. יש לכבות את אספקת הגז.
- ב. יש לנקות היטב את הפלנצ'ה (משטח מתכת, אזור הכפתורים וכו') בסיוע חומרים פוגמים.
- ג. יש ללבן היטב את משטח המתכת של הפלנצ'ה.

הערה: מכשירים מצופים טפלון אין להכשיר, כגון סירים, מחבת, פלנצ'ה.

רשת צלייה (לבשר) עבה

- א. יש לנקות היטב באמצעות מברשת פלדה וחומרים פוגמים.
יש להשרות את הרשת במים עם מסיר שומנים ולנקות.
 - ב. יש ללבן היטב באמצעות מבערים את רשת הצלייה ואת מסגרת המתכת (העליונה) של מתקן הצלייה. אם לא ניתן ללבן היטב את רשת הצלייה - יש לרכוש חדשה לפסח.
- (שו"ע או"ח תנא, ד).



שיפודים עבים לצליית מוצרי בשר (עמוד שווארמה)

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל החלקים.
 - ב. יש ללבן את השיפוד ליבון קל.
 - ג. יש ללבן ליבון קל את הצלחת ואת חלקי המתכת שבתחתית המתקן.
 - ד. יש להפעיל את המתקן בחום מירבי כאשר כל גופי האש פועלים למשך שעה.
 - ה. לגבי הסכין החשמלית, שבאמצעותה מקלפים את עמוד השווארמה: יש לפרק את הסכין ואת משטח המתכת מהידית, לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעילם בכלי ראשון או ללבן ליבון קל. את הידית יש לפרק לכל חלקיה, לנקות היטב
- (עפ"י חק יעקב סימן תנא אות טו).

מתקן לצליית נקניקיות

- א. כאשר יש שימוש בחמץ או בתערובת חמץ - אין להכשירו לפסח.
- ב. כאשר אין שימוש בחמץ או בתערובת חמץ ידועים - ניתן לאשר את ההכשרה: ניקוי של כל חלקי המתקן באמצעות חומרים פוגמים, ליבון קל של פסי הצלייה העגולים בכל הצדדים, הפעלת המתקן בחום מירבי למשך מחצית השעה (עפ"י אוה"א (נח, כא) ורמ"א (יו"ד קכא, ז)).



פלנצ'ה חשמלית (במקרה שיש אפשרות להתקין טס מקובע למשטח)

- כאשר יש שימוש בחמץ או בתערובת חמץ בפלנצ'ה, כגון מוצרי בשר (או מאכלים אחרים) המעובדים עם חמץ -
- יש להתקין טס ברזל/מתכת מקובע למשטח, בהתאם לגודל הפלנצ'ה, להניחו על גבי משטח הפלנצ'ה הקיים, ועל גביו להכין את המאכלים הכשרים לפסח. לפני התקנת טס הברזל/המתכת, יש לנקות היטב את משטח הפלנצ'ה המקורי בסיוע חומרים פוגמים. (עפ"י שו"ע או"ח תסא, א).



טס מתכת, אשר נבנה במיוחד לפסח, בהתאם לגודל משטח הפלנצ'ה, הקיים באותה מסעדה.

פלנצ'ה חשמלית



תנור, שהדופן הפנימית שלו פורקה.

דופן פנימית, המכסה את גוף החימום, לאחר שפירקו אותה.

דוגמא לדלת תנור, בעלת דופן כפולה.



תנור שיש בו גם מצב אדים

א. יש להימנע מלהשתמש בתנור במשך 24 שעות. יש לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים, בדגש על ניקיון פינות וחריצים. קיימים תנורים שניתן לפרק את הדופן הפנימית שלהם (מכסה את גוף החימום), ומצוי שמאחוריה מצטבר לכלוך רב.

על בעל העסק לדאוג שיפרכו את הדופן, ולנקות הן את הדופן והן את החלק שנמצא מאחוריה. יש דלתות תנור, בעלות דופן כפולה (כמו בתמונה הימנית). יש להפריד בין הדפנות ולנקות היטב ביניהן. יש לנקות גם את גג התנור ואת הארובה (אם יש).

ב. לגבי אטם דלת התנור: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, טו).

ג. יש להפעיל את התנור במצב אדים למשך כשעה, על מנת שהמים שבמערכת ייפלטו. קיימים תנורים (ישנים יותר) שבהם יש מיכל האוגר את המים, ובתנורים אלו יש לרוקן את מיכל המים, למלא מים חדשים, להפעיל את התנור במצב אדים בחום מירבי למשך שעה, לרוקן שוב את המים שבמיכל ולמלא מחדש את המים.



שיפוד שווארמה אופקי

עמוד שווארמה אנכי

סכין חשמלית שבאמצעותה מקלפים את עמוד השווארמה



תבניות גסטרונום

א. אין להכשירן, ויש להסדיר חדשות לפסח.

תנור (למעט תנורים במאפיות)

א. יש להימנע מלהשתמש בתנור במשך 24 שעות.

ב. יש לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים, בדגש על ניקיון פינות וחריצים. קיימים תנורים שניתן לפרק את הדופן הפנימית שלהם (מכסה את גוף החימום), ומצוי שמאחוריה מצטבר לכלוך רב. על בעל העסק לדאוג שיפרכו את הדופן, ולנקות הן את הדופן והן את החלק שנמצא מאחוריה. יש דלתות תנור, בעלות דופן כפולה (כמו בתמונה הימנית). יש להפריד בין הדפנות ולנקות היטב ביניהן. יש לנקות גם את גג התנור ואת הארובה (אם יש).

ג. לגבי אטם דלת התנור: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון

(עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, טו).

ד. יש להפעיל את התנור בחום מירבי, במצב יבש, למשך כשעה

(שו"ע או"ח תסא, א; מ"ב אות ג; ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, ח).

ה. כאמור, אין להכשיר תבניות, ויש להסדיר חדשות לפסח (עפ"י מ"ב או"ח סימן תנא אות סה).

דגש בטיחותי: יש להיזהר שלא לקרב אש למערכת החשמל או ללחיצי החשמל.
(ט"ז או"ח סימן תנא אות ח ; חק יעקב אות כג ; ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, ג).

תנור לצליית המבורגרים והרשת (מסוע)



תנור אפייה עם אבן

- א. יש להסיר את האבן שבתחתית התנור.
- ב. אם קיים אטם בדלת התנור: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, טו).
- ג. יש לנקות היטב את התנור באמצעות חומרים פוגמים.
- ד. יש להשבית את התנור משימוש למשך 24 שעות.
- ה. יש להפעיל את התנור בחום מירבי למשך כשעה, ולאחר מכן להניח אבן חדשה בתחתית התנור.
- ו. כאשר לא ניתן להסיר את האבן הקיימת, יש להניח אבן חדשה לפסח על האבן הקיימת לאחר ביצוע ההכשרה, כאמור בסעיפים ב'-ה' (עפ"י שו"ע או"ח סימן תסא, א ; מ"ב אות ג).

- ד. יש להפעיל את התנור בחום מירבי, במצב יבש, למשך כשעה (שו"ע או"ח תסא, א ; מ"ב אות ג, ילקוט יוסף סימן תנא - ח).
- ה. כאמור, אין להכשיר תבניות, ויש להסדיר חדשות לפסח (עפ"י מ"ב או"ח סימן תנא אות סה).

תנור עם מצב אדים, בעל דלת עם דופן כפולה



תנור לצליית המבורגרים

- א. נוהל זה מתייחס לתנור, שבו צולים המבורגרים ללא מרכיב חמץ ידוע.
- ב. יש לנתק את התנור מן החשמל. יש להימנע מלהשתמש בתנור במשך 24 שעות.
- ג. יש לפרק את החלקים שניתנים לפירוק, ולנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
- ד. יש לנקות היטב את הרשת/רשתות (מסוע) באמצעות מברשת פלדה ובאמצעות חומרים פוגמים.
- ה. יש ללבן היטב את הרשת/רשתות (מסוע).
- ו. יש ללבן היטב את חלקי המתכת ואת המשטח התחתון שאליו יורדים ההמבורגרים.
- ז. יש להחליף את יריעת הטפלון, שאליה יורדים ההמבורגרים, בחדשה לפסח.
- ח. יש להרכיב את כל החלקים, לחבר את התנור לחשמל ולהפעיל את המתקן בחום מירבי למשך כשעה.

כיריים גז/חצובות

- א. יש לכבות את אספקת הגז.
- ב. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים את משטחי המתכת, את החצובות, את המבערים, את הברזים ואת הצינורות.
- ג. יש לבצע הגעלה/ליבון קל לחצובות ולשאר חלקי הגז באמצעות מבער (ילקוט יוסף פסח, חלק ב, תנא, כא).
- ד. יש לערות רותחין מכלי ראשון על משטחי המתכת.



כפות חלוקה (מקשה אחת)

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש על ניקיון בחיבור שבין החלק המאורך ובין החלק הכדורי/העגלגל.
- ב. יש להגעיל בכלי ראשון.



סירים

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. דגש: יש לתת תשומת לב מיוחדת לניקיון יסודי במקום החיבור של הסיר עם הידיות (עפ"י חק יעקב או"ח סימן תנא אות טו). יש להגעיל את הסיר ואת המכסה בכלי ראשון (שו"ע או"ח תנא, ה; ילקוט יוסף, הלכות פסח-כרך ב', תנא, יד).
- דגש: אין לאשר את ההגעלה אם לא ניתן לנקות כראוי את הסיר ואת המכסה.



הערה: מכשירים מצופים טפלון אין להכשיר, כגון סירים, מחבת, פלנצ'ה.



ציוד/כלי בישול - כלי ראשון

אינדוקציה

- א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים.
- ב. יש להניח סיר עם מים על גבי האינדוקציה, ולהפעיל בחום מירבי למשך מחצית השעה. דגש: רק חלק האינדוקציה שמתחת לקרקעית הסיר מגיע לחום גבוה, ולכן בעת ההכשרה יש להניח על גבי האינדוקציה סיר רחב, שקרקעיתו תכסה את כל שטח האינדוקציה, הנדרש להכשרה.
- ג. יש לכבות את האינדוקציה, לנתק מהחשמל, ולערות רותחים על משטח האינדוקציה כאשר המשטח יבש (יש להיזהר לא לערות רותחים על לחיצים או אלמנטים חשמליים).

ניתן להבחין שסמוך מאוד לסיר הרוחה, שמונח על גבי האינדוקציה, אפשר להניח אצבע על גבי משטח האינדוקציה - ואין היא סולדת מחום המשטח.



כלי טיגון - כלי ראשון

מחבת

- א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים. יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי במקום החיבור שבין הידית ובין גוף המחבת.
- ב. יש ללבן ליבון קל את המחבת. את הידית - ניתן להגעיל בכלי ראשון. אם אין במחבת גומות - ניתן להגעילה בכלי ראשון.
- ג. מחבת שמטגנים בה בלי שמן כלל, כגון מחבת מצופה בטפלון, אין להכשירה מכיוון שלא ניתן לבצע ליבון חמור.
הערה: מכשירים מצופים טפלון אין להכשיר, כגון סירים, פלנצ'ה, מחבת. (רמ"א או"ח סימן תנא סעיף יא ; ילקוט יוסף, הלכות פסח-כרך ב', תנא, כג-כד).

מחבת טיגון השמלית

- א. יש לנקות היטב את כל חלקי המטגנת בסיוע חומרים פוגמים. יש לנקות היטב גם במקום החיבורים שבין החלקים השונים.
- ב. יש ללבן ליבון קל את הצד הפנימי של מכסה המטגנת. (שו"ע או"ח תנא, יד ; עפ"י מ"א או"ח סימן תנב אות יא ; חק יעקב אות כ).
- ג. יש למלא את המטגנת במים (עם מעט חומר פוגם), ולהפעיל את המטגנת עד הגעה לרתיחה. כאשר המים במטגנת הגיעו לרתיחה, יש באמצעות מוט מלוכלך להעלות מים רותחים לאורך שפת המטגנת (שו"ע או"ח תנב, ו). לחילופין, יש ללבן ליבון קל לאורך שפת המטגנת וכן את פיית המטגנת.



"פסטה קוקר" (מתקן לבישול מיני אטריות)

- א. יש לנקות היטב את המתקן באמצעות חומרים פוגמים.
- ב. יש למלא את המתקן במים ולהפעיל עד הגעה לרתיחה של המים (עפ"י שו"ע או"ח תנב, ו).
- ג. יש ללבן ליבון קל את משטחי המתכת שבשפת המתקן.
- ד. את הרשתות, יש להשרות במים עם חומרים פוגמים (כגון מסירי שומנים), ולנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
לאחר מכן, יש להגעילן בכלי ראשון.
דגש: יש לאשר את הכשרת הרשתות רק לאחר הגעה לניקיון מוחלט.



מטגנת/צ'יפסר

א. יש לנתק את המטגנת מהחשמל.

ב. יש לנקות היטב את המטגנת בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש על הסרה של שאריות לכלוך ושומן, העשויות להישאר בתחתית המטגנת או בצנרת (ישנן מטגנות עם צנרת). יש להשתמש במסיר שומנים. יש למלא באופן חלקי את המטגנת במים עם סבון וכדומה, ולהרתיח את המים. יש לרוקן את המים ע"י הזרמתם במערכת. יש לחזור על התהליך עד הגעה לניקיון מוחלט. בחלק האחורי של המטגנת יש חריץ עמוק; יש לנקות היטב את החריץ. בחריץ מצטברים שומנים רבים, ולכן יש להסתייע במברשת ברזל עם ידית ארוכה בתוספת שימוש בחומרים פוגמים, וכן באמצעים נוספים, ככול שיידרש.

ג. יש לפתוח את דלתות המטגנת ואת המגירה, ולנקות גם שם לכלוך ושארייות של שמנים. ישנן מטגנות שבמהלך הפעולה הרגילה שלהן יש החזרה של שמן ממתקן סינון (ממוקם מתחת למגירה) אל מיכל הטיגון, ולכן יש לבצע הגעלה או ליבון קל (לחלקים המנוקבים) למגירה ולחלקי המתכת. בתחתית המטגנת יש ברז לריקון השמן. יש לנקותו.

ד. יש למלא את המטגנת במים בתוספת מעט חומר פוגם, ולהפעיל את המטגנת עד הגעה לרתיחה ולבעובע המים. יש ללבן ליבון קל את משטחי המתכת שעל שפת המטגנת (שו"ע או"ח תנבו).

ה. יש לפתוח את ברז ריקון השמן, ולהזרים דרכו את המים הרותחים.

דגש: יש להישמר בעת פתיחת ברז הריקון לבל להיכוזת מהמים הרותחים. יש לשוב ולערות רותחים דרך מיכל הטיגון ולהזרים אותם במערכת עד הגעה למים צלולים.

ו. את מכסה המתכת של השמן - יש להגעיל בכלי ראשון (שו"ע או"ח תנא, יד). הערה: אמנם, ייתכן שלא מכסים את המטגנת בזמן הפעילות אלא בסוף היום, אך ייתכן מאוד שהמטגנת תהיה עדיין חמה בזמן שמכסים אותה, ולכן נדרש להגעיל את המכסה בכלי ראשון.

דגש: יש קושי אמיתי לנקות באופן יסודי את המטגנת. לכן, יש להיערך מבעוד מועד, ולהקדיש לצורך הניקיון זמן ומשאבים מתאימים. מומלץ לפרוש את תהליך הניקיון על פני מספר שבועות, וכבר חודש לפני פסח להתחיל בתהליך ניקיון הדרגתי. אין לאשר את הכשרת המטגנת לפסח ללא הגעה לניקיון מוחלט.

ז. את הרשתות, יש להשרות במים עם חומרים פוגמים (כגון מסירי שומנים), ולנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. לאחר מכן, יש להגעילן בכלי ראשון.

דגש: יש לאשר את הכשרת הרשתות רק לאחר הגעה לניקיון מוחלט. קיים "ניקוי חול", שהנו יעיל ביותר, בנוגע למטגנת, אך בתהליך ניקיון זה יש לשלוח את המטגנת למקום הניקוי.

<p>יש לפתוח את דלתות המטגנת ואת המגירה, ולנקות לכלוך ושארייות של שמנים. יש לנקות את ברז ריקון השמן.</p>		<p>בחלק האחורי של המטגנת יש חריץ עמוק; יש לנקות היטב את החריץ. בחריץ מצטברים שומנים רבים, ולכן יש להסתייע במברשת ברזל עם ידית ארוכה בתוספת חומרים פוגמים.</p>
<p>יש לתת דגש על הסרה של שאריות לכלוך ושומן, העשויות להישאר בתחתית המטגנת או בצנרת (ישנן מטגנות עם צנרת). יש להשתמש במסיר שומנים. יש למלא באופן חלקי את המטגנת במים עם סבון וכדומה, ולהרתיח את המים. יש לרוקן את המים ע"י הזרמתם במערכת. יש לחזור על התהליך עד הגעה לניקיון מוחלט.</p>		

ציוד/כלי חימום של מזון

ארון חימום



א. יש לנקות היטב את ארון החימום, כולל המסילות, באמצעות חומרים פוגמים.

ב. לגבי האטם בדלת ארון החימום: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון.

ג. יש להפעיל את הארון בחום מירבי במצב יבש במשך כשעה.

ד. כאמור, אין להכשיר תבניות, ויש להסדיר חדשות לפסח.

מתקן שמירת חום "בין"

(דרכו עובר אוכל חם ארוז מהמטבח אל דלפק המכירה)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המתקן, את המסננות, ובפרט את פסי ההגשה.

ב. יש לערות רותחין מכלי ראשון על פסי ההגשה.



ישנן מטגנות שבמהלך הפעולה הרגילה שלהן יש החזרה של שמן ממתקן סינון (ממוקם מתחת למגירה), ולכן יש לבצע הגעלה או ליכון קל (לחלקים המנוקבים) למגירה ולחלקי המתכת.



את הרשתות, יש להשרות במים עם חומרים פוגמים (כגון מסירי שומנים), ולנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.

לאחר מכן, יש להגעילן בכלי ראשון.

מסננת

א. אין להכשירה, ויש להסדיר חדשה לפסח (רמ"א או"ח תנא, יח).



יש להחליף את כיסויי הטפלוני שעוטפים את הרשת בחדשים לפסח	טוסטר לחימום לחמניות

בן מורי (רטוב)

- יש לנקות היטב את גוף המתקן ואת אמבטיות המתכת באמצעות חומרים פוגמים.
- יש למלא את אמבטיות המתקן במים בתוספת מעט חומר פוגם, ולהפעיל בחום מירבי למשך כשעה.
- יש ללבן ליבון קל לאורך שפת המתקן.
- יש לערות רותחים על משטח המתכת, הממוקם בתחתית המתקן.



מנורת חימום וגסטרונום (חימום בלבד)

- יש לנקות היטב את כל חלקי המתקן בסיוע חומרים פוגמים. יש להקפיד על ניקוי מוחלט של מנורת החימום מכל שאריות של שומנים.
- אם נעשה שימוש בחמץ - יש להחליף את הגסטרונום בחדשים לפסח. אם נעשה שימוש בירקות בלבד (כגון צ'יפס) - יש להגעיל או ללבן ליבון קל את הגסטרונום.



מתקן לשמירת חום האוכל

- יש לשלוף את הקערות ואת הרשתות מהמתקן, ולנקות היטב את המתקן בסיוע חומרים פוגמים. דגש: אין לשפוך מים על מגעים אלקטרוניים מחשש לנזק. יש לתת דגש על ניקיון יסודי בחריצים.
- יש להפעיל את המתקן בחום מירבי למשך כשעה.
- אין להכשיר את קערות הפלסטיק ואת הרשתות, ויש להסדיר חדשות לפסח.

בן מורי (יבש)

- יש לנקות היטב את המתקן באמצעות חומרים פוגמים.
- יש להפעיל את המתקן בחום מירבי למשך כשעה, כאשר הפתחים אטומים.
- יש ללבן ליבון קל לאורך שפת המתקן והמסגרת.

טוסטר לחימום לחמניות (כמופיע בתמונות)

- יש לפרק את החלקים שניתנים לפירוק, להסיר את יריעת הטפלוני, ולנקות היטב שאריות של פירורים ולכלוך. דגש: אין לאשר את ההכשרה לפסח לפני הגעה לניקיון מוחלט של כל חלקי המתקן.
- יש ללבן ליבון קל או להגעיל בכלי ראשון את חלקי המתכת שניתנים לפירוק.
- יש ללבן ליבון קל את הרשת, שנמצאת מתחת ליריעת הטפלוני. יש להפעיל את המתקן (בחום מירבי), ללא כיסוי הטפלוני, למשך כשעה.
- יש להחליף את כיסויי הטפלוני שעוטפים את הרשת בחדשים לפסח.

ציוד/כלי עבודה במטבח

דיטו (מכונה ידנית לקציצה)



א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה, ובפרט את תושבות הסכינים, את הסכינים, ובפרט חלקים עם חורים. יש לוודא שלא נשארו שאריות מזון במתקן ובסכינים.

ב. כאשר יש שימוש גם בחמץ - יש להגדיל את סכין המתכת בכלי ראשון. יש לערות רותחים על כל חלקי המכונה.

כפפת עבודה של קצביה



א. יש לנקות היטב את הכפפה בסיוע חומרים פוגמים (יש להשרות את הכפפה במים עם מסיר שומנים למשך זמן ממושך, ולשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים), דגש: יש לנקות היטב את רצועת הבד ואת מקום החיבור שבין רצועת הבד ובין הרשת משאריות של בשר ושומנים.

מדיה כלים (דלת מתרוממת)

א. יש לפרק את כל החלקים שניתנים לפירוק, ולנקות היטב את המסננת ואת כל החלקים משאריות אוכל. יש לתת דגש על ניקיון הרשתות, ולכן יש להשרותן במים עם חומר פוגם, ואחר כך לשפשפן באמצעות מברשות ברזל וכדומה, באופן שלא יהיה חשש להישארות של שאריות מזון. יש לתת דגש על ניקיון פתח הניקוז.

ב. יש לחבר את כל החלקים ולהפעיל את המכונה עם חומרים פוגמים, בחום מירבי. (ילקוט יוסף, הלכות פסח-כרך ב', תנא, יא).

יש לתת דגש על ניקיון הרשתות.

<p>אין להכשיר את קערות הפלסטיק ואת הרשתות, ויש להסדיר חדשות לפסח</p>	<p>מתקן לשמירת חום האוכל. יש לשים לב שבחזית המתקן יש אלמנטים חשמליים.</p>	

פלטת חימום חשמלית (שמוניחים עליה סירים וכדומה)

א. יש לנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים.

ב. יש לייבש, ולערות רותחים מכלי ראשון על משטח המתכת של הפלטה.

ג. הרוצה להחמיר יעטוף את הפלאטה בנייר כסף עבה (ילקוט יוסף, פסח חלק ב, תנא, כב).

מנדף (קולט אדים)



א. יש לפרק את הרשתות, ולנקות באמצעות חומרים פוגמים את הרשתות ואת החלקים הפנימיים. יש לתת דגש לניקוי של הצטברויות שומנים במסילות המנדף.

ב. יש לנקות את הארובה באופן יסודי. לצורך הניקוי - ניתן להיעזר במנקה ארובות. בתיאום עם תקשורת נכונה ניתן לתזמן את ביקור מנקה הארובות לפני ההכשרה לפסח.



מכונה ידנית לחיתוך ירקות (כבתמונה)

א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה.

סכיני מטבח

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולאחר מכן להגעילם בכלי ראשון

(שו"ע או"ח תנא, ג; שער הציון אות כו; ערוך השלחן סוף אות י; ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, כ).

דגש: יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי של הקת/הידית, ובפרט במקום החיבור ללהב

(חק יעקב או"ח סימן תנא אות טו).

קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן בלבד)

א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. במקום הצורך יש להשרות במים עם מסיר שומנים, לפני הניקוי הסופי. דגש: יש להגיע לניקיון יסודי. (עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סוף סעיף יג).



מטחנת בשר

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

ב. יש לנקות היטב את הסכין, את החילוון את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון, את השפורפרת, את פנים המכונה ואת כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים.

ג. יש להגעיל בכלי ראשון את הסכין, את החילוון ואת השפורפרת. את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון יש ללבן ליבון קל.

ד. יש לערות רותחים מכלי ראשון על המשטח העליון של המכונה באופן שהמים יזרמו דרך פנים המכונה.

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



שולחנות עבודה/שולחנות עבודה עם כיורים

א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של פתח הכיור, אטם הכיור והצנרת, לכל יישארו שם שאריות מזון.

ב. יש לייבש, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון (עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סעיף כ ; בית יוסף ; מ"ב אות צב ; סימן תנב מ"ב אות כ ; ערה"ש תנא,מא).

ג. יש לבצע את עירוי המים הרותחים על פי הסדר הבא: ראשית, יש לערות רותחים על פתח הכיור ועל קרקעית הכיור. לאחר מכן יש לערות רותחים על דפנות (הפנימיות) הכיור. ולאחר מכן, לערות רותחים על השולחן. הערה: על גבי כיור מחרסינה יש לערות רותחין מכלי ראשון 3 פעמים (ילקוט יוסף, פסח - כרך ב', תנא,לו).

הסבר: יש להקפיד לערות את המים הרותחים על משטחים יבשים, מפני שמשטח רטוב גורם למי העירוי הרותחים להצטנן (מ"ב או"ח תנב אות כ). במציאות, על מנת לערות מים רותחים על פני כל השולחן ועל הכיור לא די בעירוי אחד, אלא יש לבצע מספר עירוים. ויוצא שמי העירוי הראשונים יצננו את רתיחת מי העירוי השניים. לכן, יש לבצע את סדר עירוי המים הרותחים מהמקום הנמוך אל המקום הגבוה (מתתא לעילא), כך שתמיד העירוי יתבצע על משטח יבש.



שולחנות עבודה ממתכת ללישת בצק

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים וללבן ליבון קל את פני השולחן. לחילופין, יש לייבש, להעביר על פני כל השולחן מוט מלובן ולערות עליו רותחין (שו"ע או"ח תנא,יז ; מ"ב אות צג ; כה"ח אות קצג).

ציוד קירור/הקפאה

מקררים/מקפיאים

יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לשים לב במיוחד לניקיון התריצים, הפינות ואזור הגומיות

(עפ"י שו"ע או"ח סימן תמב סעיף ז ; או"ח סימן תנא מ"ב אות קיג וכה"ח אות רלב ; ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא,ל).
דגש: לגבי מקפיאים - יש לנתק את המתקן מבעוד מועד מהחשמל על מנת להפשיר את הקרח ולאפשר את הניקיון.



מכונת קרח

א. יש לרוקן את הקרח, ולנקות היטב את חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים. מכיוון שיש כמות גדולה של קרח במכונה, רצוי לבחון אפשרות לנתק את המכונה מהחשמל זמן מה לפני מועד הניקיון, כך שלא יהיה צורך לזרוק קרח, אלא יעשו בו שימוש מוזמן ניתוק המכונה מהחשמל עד מועד ההכשרה לפסח.

ב. יש למלא בקרח חדש לפסח.



מכונות שתיה/גלידה

מכונת אייס קפה/מכונת גלידה



יש לשים סבון ייעודי עבור המכונה בתוך כף קפה ריקה, נקיה ואטומה. יש להצמיד את הכף עם הסבון לפתח יציאת המים החמים ולהפעיל את המכונה במצב אספרסו מלא. באופן זה, הסבון נשאב לתוך הצנרת הפנימית של המכונה.

מכונות שתיה קלה (מוגז)

- א. יש לבצע סניטציה של הצנרת לפני פסח.
- ב. את פיות/ברזי השתיה - יש לפרק ולנקות היטב.
- ג. יש לנקות את רשת הניקוז בסיוע חומרים פוגמים.

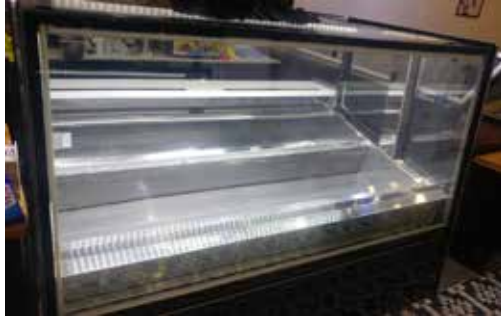


מכונת קפה מקצועית

- א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה. יש לפרק את המכסה העליון ולנקות היטב מלכלוך ומפירורים.
- ב. יש להעביר את המכונה למצב ללא רתיחה, באופן שהמים החמים יתרוקנו. יש לשים סבון ייעודי עבור המכונה בתוך כף קפה ריקה, נקיה ואטומה. יש להצמיד את הכף עם הסבון לפתח יציאת המים החמים ולהפעיל את המכונה במצב אספרסו מלא. באופן זה, הסבון נשאב לתוך הצנרת הפנימית של המכונה.
- ג. יש לפרק את צינוריות הקיטור ואת הברזים שנתינים לפירוק. יש להשרות את כל החלקים במים עם חומרים פוגמים ולנקות היטב. יש לוודא ניקיון הן מבפנים והן מבחוץ של החלקים החלולים (יש לעיין במחה"ש או"ח סימן תנב סוף אות יא). את הגומיות העוטפות את צינוריות הקיטור יש להשרות במים עם חומרים פוגמים ולנקות היטב.
- ד. יש להזרים מים חמים דרך כל ברזי וצינוריות המכונה. בצינוריות הקיטור - יש להפעיל את הקיטור (עפ"י שו"ע סימן תנא,ה).

דלפק/ויטרינה

דלפק/ויטרינה וקופה רושמת



א. יש לנקות בסיוע חומרים פוגמים. יש לשים לב לחריצים, לאזור שמתחת לדלפק/ויטרינה, ולאזור הלחיצים, שבהם עשויים להתקבץ פירורי חמץ. ניתן להיעזר במפוח אוויר (עפ"י מ"ב או"ח תנא אות קיג).

ב. כאשר יש העברה של מאכלים חמים על גבי שולחן/דלפק המכירה, העשוי אלומיניום: יש לנקות היטב את השולחן/דלפק, לייבש ולערות רותחין מכלי ראשון (שו"ע או"ח תנא, כ).
דגש: יש להיזהר שלא לערות נוזלים על גופי חשמל.

מגירות מתכת לאחסון מוצרי מזון



א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של חלקים מנוקבים.

ב. אם יש סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפות בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (עפ"י מ"ב או"ח סימן תנא אותיות קיג, קטו ; כה"ח אות רלב).

מכונת שתיה קלה (מיץ)

- א. יש לרוקן את מיכלי השתייה הקיימים. יש להוציא גם את חלקי המתכת.
- ב. יש לנקות היטב את המכונה ואת החלקים בסיוע חומרים פוגמים.
- ג. יש להכניס מיכלים עם שתייה כשרה לפסת.



מכונה ייעודית לסחיטת תפוזים

- א. יש לפרק את חלקי המכונה ולנקותם היטב באמצעות חומרים פוגמים. יש לתת תשומת לב לניקוי כראוי של חלקים מנוקבים.





כלי סעודה והגשה

כוסות

א. כוסות זכוכית - יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש או להשרותן 3 ימים במים ולהחליף את המים כל 24 שעות או להגעילן בכלי ראשון (אם אין חשש לניפוץ).

ב. כוסות העשויות מחרס, מקרמיקה, מפורצלן - אין להכשיר ויש להסדיר חדשות לפסח.

מלקחיים ממתכת (יחידה אחת)

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

סכו"ם (יחידה אחת)

א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים. מומלץ להשרות זמן מה במים עם חומר פוגם, ולאחר מכן לשפשף את הסכו"ם. יש לתת דגש על ניקיון המרווחים שבין שיני המזלג ועל ניקיון שיני הסכין.

ב. יש להגעיל בכלי ראשון (עפ"י רמ"א או"ח תנא,ו).

דגש: אין להכניס הרבה כלים ביחד, כאשר הכלים נוגעים זה בזה, לתוך סל מנוקב על מנת להגעילם בכלי ראשון, מפני שהרתיחה אינה עולה במקום המגע של הכלים (שו"ע או"ח תנב,ג; מ"ב אות כב).

לכן, כאשר מגעילים סכו"ם בכלי ראשון בתוך סל מנוקב יש להניח רק כמות מעטה של סכו"ם, ויש לנער מעט את הסל על מנת שהרתיחה תגיע לכל מקום בסכו"ם. יש להקפיד על כללי הבטיחות ולא לגרום להתזה של מים רותחים, ולאחוז את הסל המנוקב באמצעות כפפת מגן.



אחסון

מגירות/ארונות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של חלקים מנוקבים.

ב. אם יש סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפות בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (עפ"י מ"ב או"ח סימן תנא אותיות קיג,קטו; כה"ח אות רלב).

מגירות לאחסון כלים וסכו"ם (בטמפרטורת החדר)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.

ב. אם יש סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפות בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (עפ"י מ"ב או"ח סימן תנא אותיות קיג,קטו; כה"ח אות רלב).

מדפים שעל גביהם מניחים (בטמפרטורת החדר) את מוצרי המזון של בית האוכל

א. יש לנקותם היטב באמצעות חומרים פוגמים.

ב. אם יש במדף סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפותו בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (עפ"י מ"א אות לח; עפ"י כה"ח אותיות רלב,רלה).

מתחם בית האוכל

יש לבצע ניקיון כללי במתחם בית האוכל (כגון ע"י טאטוא ושטיפה) על מנת לוודא שלא נשארו שאריות של חמץ במתחם

(בית יוסף או"ח סימן תלג) בשם הכל בו והמרדכי; רמ"א או"ח סימן תלג סעיף יג).



רצוי להפוך את השולחנות על מנת לאפשר ניקיון גם בחלק התחתון שלהם

צלחות

- א. צלחות ממתכת או מזכוכית - יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י רמ"א או"ח תנא, ו). לחילופין, לגבי צלחות מזכוכית, יש להשרותן 3 ימים במים, ולהחליף את המים כל 24 שעות.
- ב. צלחות העשויות מחרס, מקרמיקה, מפורצלן - אין להכשיר ויש להסדיר חדשות לפסח.

ריהוט

כיסאות

- א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לנקות גם את החלק התחתון של הכיסא (עשויים להימצא שם מסטיקים), ולכן רצוי להופכם או להניחם על צידם במהלך הניקיון.

פח

- א. יש לרוקנו לחלוטין, ולנקות היטב בסיוע של חומרים פוגמים.

שולחנות אכילה לסועדים

- א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, לייבשם, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון (מר"ן תנא, פר"ח סימן תנא אות כ, ילקוט יוסף הלכות פסח חלק ב, תנא, מג).
- דגש: יש לשים לב לניקיון יסודי גם במקומות שבהם משטח פני השולחן אינו אחיד. יש לנקות גם את החלק התחתון של השולחן (מצויים שם מסטיקים), ולכן רצוי להופכם או להניחם על צידם במהלך הניקיון. ראוי לכסות את השולחן במפה.
- ב. אם קיים חשש שעירווי הרותחים יגרום נזק לשולחן, יש (לאחר הניקיון) לכסות את השולחנות באמצעות מפות במקומות שבהם השליטה על השולחנות אינה ברשות בעל בית האוכל ולא ניתן לפרוס מפות (כגון בקניונים שבהם יש מתחם אכילה משותף למספר מסעדות) יש לחלק לסועדים מפות נייר.



הכשרת מחלקות המרכזים

כללי (ציוד וכלים שקיימים במספר מחלקות)

תנור (למעט תנורים במאפיות)

א. יש להימנע מלהשתמש בתנור במשך 24 שעות.

ב. יש לנקות היטב את כל חלקי התנור באמצעות חומרים פוגמים מתאימים בדגש על ניקיון פינות וחריצים. קיימים תנורים שניתן לפרק את הדופן הפנימית שלהם (מכסה את גוף החימום), ומצוי שמאחוריה מצטבר לכלוך רב. על בעל המרכז לראות שיפרקו את הדופן, ולנקות את הדופן והן את החלק שנמצא מאחוריה. יש דלתות תנור, בעלות דופן כפולה. יש להפריד בין הדפנות ולנקות היטב ביניהן. יש לנקות גם את גג התנור ואת הארובה (אם יש).

ג. תנורי עופות: יש תנורים אשר באמצע חללם מותקן מעין שיפוד, שעליו צולים עופות, המתובלנים בתבלינים, אשר חלקם עשויים להכיל חמץ. על גבי השיפוד, מסביבו ועל גבי קרקעית התנור עשויים להצטבר שומנים רבים, אשר יש חובה להסירם לפני ההכשרה. יש לנקות היטב את השיפוד וללבוש ליבון קל.

ד. לעיתים, מותקן מנדף/קולט אדים מעל התנור. יש לנקותו בהתאם לנוהל.

לגבי אטם דלת התנור: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, טו).

ה. יש להפעיל את התנור בחום מירבי, במצב יבש, למשך כשעה (שו"ע או"ח תסא, א; מ"ב אות ג; ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא, ח).
דגש: יש לבדוק אם תקינות מתקן נר התמיד (אם קיים) לאחר ההכשרה.
דגש בטיחותי: אין להתזז מים קרים על דלת התנור מיד לאחר ההכשרה, מחשש להתנפצות דלת הזכוכית.



הכשרת מחלקות המרכזים

כללי (ציוד וכלים שקיימים במספר מחלקות)

53

53

54

55

55

55

57

57

58

59

59

59

60

60

60

60

61

61

61

62

62

62

62

63

65

65

65

65

65

65

65

66

66

67

68

69

69

69

69

תנור (למעט תנורים במאפיות)

מנדף/קולט אדים

סכינים

מגנט סכינים

מכונת טחינה

משור סרט

שולחנות עבודה וכיורים

קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן)

הוויטרינה וחלקיה השונים

סטנד פלסטיק (דוקרן) הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

מתקני שקילה/קופה רושמת

מכונת ניילון

מקררים

מגירות/ארונות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר או בקירור)

מדפים שעל גביהם מניחים (בטמפרטורת החדר או בקירור) מוצרי מזון

מתחם המרכול

מחלקת בשר/קצביה

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף

בוויטרינת הקירור/במקרר

כפפת עבודה (רשת מתכתית) של קצבים

מעדניה

מגדרת המיועדת לגבינה בלבד

מכונת פריסת נקניק או גבינה

מחלקת דגים

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי דגים

בוויטרינת הקירור/במקרר(שימוש בצונן)

מברשת מקובעת לניקוי בטן הדג

מכשיר חשמלי להסרת קשקשים (קשקשת)

מחלקת תבלינים ופיצוחים

מטחנה של פיצוחים

תנור לקליית פיצוחים

קערות מתכת וכפות הגשה לתבלינים/לפיצוחים/לקטניות יבשים (שימוש בצונן)

קערות מתכת לפיצוחים, המופעלות בחום

מסננת פיצוחים

ויטרינות וארונות

מחלקת אפייה - סגורה בפסח

בברכת הצלחה טובה לכל העוסקים במלאכת ההכשרות לפסח!

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

סכנים

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולאחר מכן להגעיםם בכלי ראשון (שו"ע או"ח תנא,ג ; שער הציון אות כו ; ערוך השלחן סוף אות י, ילקוט יוסף, פסח - חלק ב, תנא,כ).

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

דגש: יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי של הקת/הידית, ובפרט במקום החיבור ללהב (חק יעקב או"ח סימן תנא אות טו ; ילקוט יוסף, פסח - חלק ב, תנא,כ).

דגש: אם חידשו את הצבע שעל גבי קת הסכין במהלך השנה, ויש בצבע ממשות - יש להקפיד להסיר את הצבע לפני ההגעה

או להסדיר סכין חדשה לפסח (עפ"י שו"ע או"ח תנא,יג ; ט"ז אות יז עפ"י הסוגיה במסכת פסחים דף ל עמוד ב).

מגנט סכנים



יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת תשומת לב לניקיון בין פסי המתכת (כה"ח או"ח סימן תנא אות ון).

מכונת טחינה

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

ב. יש לנקות היטב את הסכין, את החילוון את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון, את השפורפרת, את פנים המכונה ואת כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים.

ג. יש להגעיל בכלי ראשון את הסכין, את החילוון ואת השפורפרת. את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון יש ללבוש ליבון קל.

ד. יש לערות רותחים מכלי ראשון על המשטח העליון של המכונה באופן שהמים יזרמו דרך פנים המכונה.

<p>אטם דלת התנור. יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון</p>	<p>דלת בעלת "דופן כפולה". יש לשחרר את הדופן הכפולה, ולנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים מכל צדדי הדפנות.</p>	<p>תנור עיפות/גרייל עיפות. את השיפודים יש לנקות היטב באמצעות מסירי שומנים, ולאחר מכן ללבוש ליבון קל.</p>

		<p>סוגי תנורים</p>
--	--	--------------------



מנדף/קולט אדים

יש לפרק את הרשתות, ולנקות באמצעות חומרים פוגמים את הרשתות ואת החלקים הפנימיים. יש לתת דגש לניקוי של הצטברויות שומנים במסילות המנדף.

לצורך הפירוק - ניתן להיעזר באנשי מקצוע.

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

יש לנקות היטב את חלק הפלסטיק, שבאמצעותו דוחסים את הבשר אל המכונה, באמצעות חומרי ניקיון.



משור סרט

א. יש לנקות היטב את כל החלקים בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון גם מתחת למשטח החיתוך. יש לתת דגש לניקיון החלק שמגן על המשור, ונמצא בין המשור ובין משטח החיתוך. יש להשרותו במים עם חומר פוגם ולנקותו היטב.



שולחנות עבודה וכיורים

א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של פתח הכיור, אטם הכיור והצנרת, לבל יישארו שם שאריות מזון.
 ב. יש לייבש, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון (עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סעיף כ; בית יוסף; מ"ב אות צב; כה"ח אות צד) ואות רלג, ערה"ש תנא, מא, שו"ת פעולת צדיק חלק א סימן קעב; חזון עובדיה

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

ו. יש לנקות היטב את חלק הפלסטיק, שבאמצעותו דוחסים את הבשר אל המכונה, באמצעות חומרי ניקיון. (ילקוט יוסף, פסח חלק ב', תנא, מה)

אופן פירוק מכונת הטחינה

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

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

הוויטרנה וחלקיה השונים

יש לנקות בסיוע חומרים פוגמים, כולל החוצצים. יש לשים לב להריצים, לאזור שמתחת לוויטרנה ולגג הוויטרנה,

שבהם עשויים להתקבץ פירורי חמץ (מ"ב סימן תנא אות קיג ; כה"ח אות רלב).



סטנד פלסטיק (דוקרן) הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

יש לנקותו היטב בסיוע חומרים פוגמים.

מתקני שקילה/קופה רושמת

יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.

דגש: יש לוודא ניקיון של אזור הלחצנים.

לגבי מתקן שקילה: יש לפרק את משטח המתכת, ולנקותו היטב.

לגבי קופה רושמת: יש לוודא ניקיון של המסוע מפירורי חמץ או משאריות מזון.

יש לפרק את משטח המתכת ולנקות היטב	יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים

- פסח, עמוד קנט (מהדורת תשס"ג).

ג. כאשר מחובר כיור לשולחן העבודה יש לבצע את עירוי המים הרוותחים על פי הסדר הבא: ראשית, יש לערות רוותחים על פתח הכיור ועל קרקעית הכיור.

לאחר מכן יש לערות רוותחים על דפנות (הפנימיות) הכיור. ולאחר מכן, לערות רוותחים על השולחן.

הערה: על גבי כיור מחרסינה יש לערות רוותחין מכלי ראשון 3 פעמים (חזון עובדיה - פסח, ילקוט יוסף, פסח - כרך ב', תנא, לו).

הסבר: יש להקפיד לערות את המים הרוותחים על משטחים יבשים, מפני

שמשטח רטוב גורם למי העירוי הרוותחים להצטנן (מ"ב או"ח תנא אות כ).

במציאות, על מנת לערות מים רוותחים על פני כל השולחן ועל הכיור לא די בעירוי אחד, אלא יש לבצע מספר עירוים. ויוצא שמי העירוי הראשונים יצננו

את רתיחת מי העירוי השניים. לכן, יש לבצע את סדר עירוי המים הרוותחים

מהמקום הנמוך אל המקום הגבוה, כך שתמיד העירוי יתבצע על משטח יבש.



קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן)

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. במקום הצורך

יש להשרות במים עם מסיר שומנים,

לפני הניקוי הסופי. דגש: יש להגיע לניקיון יסודי.

(עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סוף סעיף ג).





(עפ"י מ"א אות לח ; עפ"י כה"ח אותיות רלב,רלה).

מתחם המרכול

יש לבצע ניקיון כללי במתחם המרכול (כגון ע"י טאטוא ושטיפה) על מנת לוודא שלא נשארו שאריות של חמץ במתחם
 (בית יוסף (או"ח סימן תלג) בשם הכל בו והמרדכי ; רמ"א או"ח סימן תלג סעיף יג).

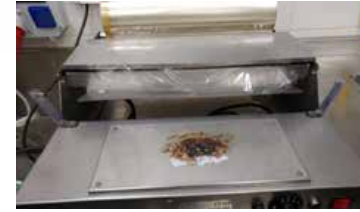
מחלקת בשר/קצביה

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף בוויטרינת הקירור/במקרר

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים.
 דגש: גסטרונומים, שעושים בהם שימוש בהם (כגון בישול ואפייה) - אין להכשירם, ויש להסדיר חדשים לפסח.



מכונת ניילון



יש לנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לוודא ניקיון של חוט הלהט.

מקררים



יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים, כולל את הרשתות ואת המדפים.
 יש לשים לב במיוחד לניקיון החריצים, הפינות ואזור הגומיות
 (על פי שו"ע או"ח סימן תמב סעיף ז; מ"ב אות קיג ; כה"ח אות רלב, ילקוט יוסף, פסח - חלק ב, תנא, ל).

מגירות/ארונות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר או בקירור)

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של חלקים מנוקבים.
- ב. אם יש סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפות בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה
 (מ"ב או"ח סימן תנא אותיות קיג,קטו ; כה"ח אות רלב).

מדפים שעל גביהם מניחים (בטמפרטורת החדר או בקירור) מוצרי מזון

- א. יש לנקותם היטב באמצעות חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של חלקים מנוקבים.
- ב. אם יש במדף סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפותו בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה

קיימות מגרדות שונות של גבינות



דגש: יש לנקות היטב גם בחלקים האחוריים של הסכין ושל חלקי המכונה השונים בשל הצטברויות של שאריות גבינה.



מכונת פריסת נקניק או גבינה

- א. יש לפרק את הסכין העגולה. בחלק האחורי של המכונה, בתחתית המכונה, ישנו בורג (ישנן מכונות שבהן הבורג ממוקם אחרת), 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. יש ליידע מראש את הנהלת המרכול, ולדאוג לכך שיגיע טכנאי או איש המוכשר לכך ויפרק את הסכין לפני ההכשרה.
- ב. יש לנקות היטב ולשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה, ובפרט את הסכין ואת החלק שבידית, אשר מצמיד את הגבינה או את הנקניק למשטח מכונת הפריסה.
- דגש: ישנן מכונות, שבהן יש אלמנטים חשמליים ולחיצים חשמליים. יש להיזהר לבל לערות עליהם מים.
- ג. את סכין מכונת הפריסה של הנקניק יש להגעיל בכלי ראשון. את סכין מכונת הפריסה של הגבינה - יש לשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים. ודי בכך.

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).

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



מעדניה

מגרדת המיועדת לגבינה בלבד

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה.
- ב. יש לפרק את הסכין, לנקות היטב ולשפשף היטב באמצעות חומרים פוגמים.
- דגש: יש לנקות היטב גם בחלקים האחוריים של הסכין ושל חלקי המכונה השונים מפני שמצטברים בהם שאריות גבינה.



מחלקת דגים

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי דגים בוויטריןת הקירור/
במקרר(שימוש בצונן)

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים.

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.

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

מכשיר חשמלי להסרת קשקשים (קשקשת)



יש לנקות היטב את המכשיר בסיוע חומרים פוגמים.

דגש: יש לנקות היטב במקומות החיבור בין החלקים השונים.

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. כשיש שימוש גם בחמץ יש ללבן ליבון קל את הסכין ואת פנים המטחנה או להגעיל בכלי ראשון (אם הדבר ניתן) (שו"ע ורמ"א או"ח תנא, טז).

1. יש להרכיב את כל חלקי התנור בעודו כבוי. לאחר מכן, יש להפעיל את התנור בחום מירבי למשך שעה.

דגש בטיחותי: תנור הקלייה מגיע לחום של מאות מעלות צלזיוס. יש להיזהר מלגעת בחלקיו הפנימיים או מלהתקרב אליהם בעוד שהתנור פועל.

דגש בטיחותי: גם אם התנור מופעל ללא חום ורק הרשת נעה, יש להיזהר מלהכניס ידיים לתנור בעוד שהרשת נעה.

המשפך (שדרכו מכניסים את הפיצוחים לתנור)	רשת (מסוע) הקלייה	תנור לקליית פיצוחים

קערות מתכת וכפות הגשה לתבלינים/לפיצוחים/לקטניות יבשים (שימוש בצונן)

יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים.



דגש:

אם יש גומיה בחלק הפנימי של המכסה, יש לשלוף אותה ולנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים.



תנור לקליית פיצוחים

א. יש לבדוק לפני ההכשרה אם משתמשים בתנור בקמח דגנים או בחמץ. אם משתמשים בתנור בקמח דגנים או בחמץ - אין לאשר את הכשרת התנור לפסח. ולכן, מי שמעוניין לשמור את האפשרות להכשיר את התנור לפסח, צריך להקפיד בכל ימות השנה להשתמש בקמח שאינו חמץ (כגון קמח תפוחי אדמה).

ב. יש להשבית את התנור מפעילות למשך 24 שעות לפני הכשרתו.

ג. יש לוודא שהתנור מנותק מהחשמל. יש לפרק את המשפך (שדרכו מכניסים את הפיצוחים לתנור), ולנקות היטב את החלל ואת המשפך עצמו. אם קיימים חלקים נוספים בתנור שבהם עוברים הפיצוחים - יש לפרקם. יש לנקות היטב את כל חלקי התנור בסיוע חומרים פוגמים.

ד. יש לחבר את התנור לחשמל, ולהפעילו ללא חום. יש להניע את הרשת, ולנקות את חלקיה באמצעות מברשת פלדה. ניתן להשתמש במטלית לחה לצורך הניקיון, אך לא במים, מחשש לבזק.

דגש בטיחותי: אין להכניס ידיים לתוך התנור בעוד שהרשת נעה. יש להפסיק את פעולת הרשת מידי פעם ורק אחר כך לנקות.

ה. יש ללבן ליבון קל את המשפך (שדרכו מכניסים את הפיצוחים לתנור), את פתח יציאת הפיצוחים, את פינות ומשקופי התנור וחלקים נוספים של התנור שבהם עוברים הפיצוחים. יש ללבן ליבון קל את הרשת (המסוע).

(על פי בדיק הבית סוף סימן תנא ; ט"ז אות ח ; מ"א אות נא ; חוק יעקב אות כג ; כה"ח אות שיב בשם חמ"מ).

דגש בטיחותי: אין להכניס ידיים לתוך התנור בעוד שהרשת נעה. יש להפסיק את פעולת הרשת מידי פעם ורק אחר כך ללבן. יש להסתפק בליבון קל על מנת לא לגרום לנזקים לרשת.

מסננת פיצוחים



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

ויטרינות וארונות

יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לשים לב להריצים ולפינות, ולאזורים שמתחת לוויטרינה/לארונות, שעשויים להתקבץ שם פירורי חמץ (עפ"י מ"ב סימן תנא אות קיג וכה"ח אות רלב).

מחלקת אפייה - סגורה בפסח

יש לבצע ניקיון של הציוד ושל הכלים במחלקת האפייה מחמץ בסיוע חומרים פוגמים, ולא לעשות בהם שימוש במהלך הפסח
(עפ"י שו"ע או"ח סימן תמב סעיף ז).

**בברכת הצלחה טובה לכל העוסקים
במלאכת ההכשרות לפסח!**

קערות מתכת לפיצוחים, המופעלות בחום

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים, וכן את החלל שמתחת לקערות.
- ב. אם מדובר בקערות מטלטלות - יש ללבן ליבון קל את הקערות (או להגעילן) ולצפות אותן בנייר כסף עבה במשך כל זמן הכשרות לפסח. אפשרות נוספת: אין לעשות שימוש בתבניות הקיימות, אלא יש להשתמש בתבניות חד פעמיות או בתבניות חדשות לפסח. יש לצפות את משטח החימום בנייר כסף עבה, ועל גביו להניח את התבניות החד פעמיות או את התבניות החדשות לפסח. אם הקערות מקובעות - יש ללבן ליבון קל, ולהניח על גבי המשטח קערות חד פעמיות, נייר כסף עבה או קערות חדשות לפסח.
- ג. יש להפעיל את גוף החימום בחום מירבי למשך שעה.

קערות שעברו הגעלה ונעטפו בנייר כסף	מתקן חימום לפיצוחים. יש לנקות גם את החלל שמתחת לקערות.	

עוצמת חום מתקן החימום עשוייה להגיע עד 100 מעלות צלזיוס. בדרך כלל, מפעילים את המתקן בחום שנע בין 30 ובין 70 מעלות צלזיוס, אם כי רק חלק קטן באופן יחסי מעוצמת החום מגיע בפועל לקערות הפיצוחים.	



המכון הלאומי לספרות
האוניברסיטה העברית