



יועצים מקצועיים:

סא"ל הרב אמיר זוזוט
רס"ן הרב אריאל כוכבי
רס"ן הרב חיים מרקוביץ

דגשים הלכתיים:

סא"ל הרב ישי איתן

עריכה וצילום:

רס"ם ינון יעקב

גרפיקה ועיצוב:

יוסף בוחניק
רון יפימוב

תוכן עניינים

44.....	מקפידים	4.....	דבר הרבצ"ר
45.....	מקריים	5.....	דבר רע"ן כשרות
46.....	מקרר ביתי	6.....	הכשרת כלי מטבח
47.....	מקרר משב (בלאסטר צ'ילר)	6.....	הערכות להכשרה
48.....	מתקן ערבול נייד לסירים גדולים	8.....	עקרונות ההכשרה
49.....	מתקן חימום עליון ותחתון	9.....	דגשים הלכתיים
50.....	מתקן שתיה מים/סודה	10.....	בטיחות
51.....	מתקן שתיה מיץ	10.....	דגשים נוספים
52.....	סיר בישול חשמלי /גז מתהפך	12.....	טבלת ניתוח סיכונים
53.....	סיר בישול עם מחולל קיטור עצמאי	14.....	פורמט/נוהל בדיקת חמץ
54.....	סיר בישול קיטור	15.....	הוראות הכשרה לפי סוגי כלים
57.....	עגלת מטבח 3 מדפים	20.....	ארון לחימום מזון
58.....	עגלת מסלולים למיכלי גסטרונום	21.....	בן מרי (יחידת חלוקה מחוממת עם מים)
59.....	עגלת מטבח (אמבטיה)	22.....	יחידת חלוקה מחוממת
60.....	עמדת הגשה עם חימום עליון	23.....	יחידת חלוקה מחוממת (פגודה)
61.....	פלטת קירור	24.....	כיריים חשמליים
62.....	ציפסר	25.....	כיריים שש להבות
63.....	שולחנות עבודה	26.....	כיריים אינדוקציה
64.....	שולחנות שטיפה	27.....	מחבת טיגון חשמלי מתהפך
65.....	שלוקר	28.....	מיחם חשמלי
66.....	תנור אפיה גז/חשמל	29.....	מיחם לסיר מרק
67.....	תנור לצלייה ואפייה רב תפקודי	30.....	מיקרוגל
68.....	תנור קונוקטומט גדול	31.....	מכונה להדחת כלים חד תאית
69.....	תנור ביתי	32.....	מכונה להדחת כלים רב תאית
70.....	תנור קומביסטימר	33.....	מכונה לחיתוך ירקות (דיטו)
71.....	תנור קומביסטימר אביזרים	34.....	מכונה לחיתוך ירקות (הלדה)
72.....	תנור שלשה תאים חשמל	35.....	מכונת הסרת שומנים מסירים ותבניות
73.....	כלים שאין להכשירם	36.....	מכונה לריסוק הוברט/סטפן
77.....	נספח הכשרת מערכת הקיטור לפסח	37.....	מכונה לריסוק רובוט קופה
80.....	הגדרות מחסן פסח במטבחי צה"ל	38.....	מכונת טחינה
81.....	נוהל מחסן חמץ	39.....	מכונת לרחיצת ירקות ופירות
82.....	מבער גז שדה	40.....	מכונה לקיצוץ ירקות
87.....	נספח א' - הפעלת שסתום זרימת היתר	41.....	מכונת קילוף ירקות
88.....	נספח ב' - חלקי מבער שדה גז	42.....	מכונת שטיפת סירים ותבניות
89.....	מבער הגעלה על גז (מבער רבנות)	43.....	מערבל הוברט

דבר הרבצ"ר

סגלי הרבנות הצבאית היקרים, בסדיר ובמילואים ה' עימכם!

כבכל שנה, אנו נערכים בהתרגשות רבה לקראת חג החירות, הנחגג בבית ישראל כבר אלפי שנים, וללא ספק מקבל פנים ייחודיות בדור הזה, כאשר אנו זוכים לממש את חירותנו כעם חופשי בארצנו.

בחזון הרבנות הצבאית הצבנו במקום מרכזי את חובתנו לפעול להעמקת האחדות ולקירוב לבבות. את זאת יש לדעת: היכולת של כלל חיילי וחיילות צה"ל באשר הם, להסב יחד באהבה ובאחוה סביב שולחן הסדר, תלויה בראש ובראשונה בביצוע "מבצע פסח" באחריות ובמסירות. ביעור החמץ והכשרת הכלים בכל מחנות צה"ל ומתקניו מהווים תנאי לאחדותנו, ומתוך כך גם לחירותנו.

חיילי ומפקדי צה"ל מוקירים את פועלכם ומאמציכם להצלחת "מבצע פסח", ועליכם נאמר שהעוסקים בצורכי ציבור באמונה - הקדוש ברוך הוא ישלם שכרם וישלח ברכה והצלחה בכל מעשה ידיהם.

חזקו ואמצו!

בברכת פסח כשר ושמח,

הרב איל קרים, תת אלוף
הרב הראשי לצה"ל

דבר רע"ן כשרות

אחי ורעי סגלי רב"צ ה' עמכם,

מבצע פסח הינו משימת הכשרת המטבחים וביעור החמץ בצה"ל. כבכל מבצע צבאי, סוד הצלחתו מותנה בתכנון מדויק לפריטי פרטים, כאשר ההישג הנדרש הינו ביצוע המשימה. במבצע פסח נדרשים אנו לבצע הליך מקדים של הכנת היחידה ליום ההכשרה ותכנון דקדקני לעמידה ביעד ביעור חמץ.

בחוברת זו תמצאו את כל ההכנות המקדימות הנדרשות לביצוע המשימה, את הוראות ההפעלה לביעור החמץ בכל המיכון המטבחי המצוי בצה"ל כיום וכמובן הוראות בטיחות להשבת כוחותינו בשלום לקיים את צווי חז"ל "ונשמרתם מאד לנפשותיכם".

מה נשתנה במבצע הזה? ייחודו של מבצע זה הינו ביצוע המשימה בשלמות עד ביעור גרגיר החמץ האחרון כדברי חז"ל האוסרים את החמץ אפילו "במשהו". אחי ורעי, סגלי הרבנות הצבאית אשר מתכננים ונערכים לפרטי פרטים למבצע מורכב זה, זכות גדולה נפלה בחלקינו לקיים מצוות עשה של ביעור החמץ אך טומנת בחובה אחריות רבה. ביטוחני בע"ה שלא תצא תקלה תחת ידינו ונזכה לקיים את סדר הפסח כהלכתו.

בהזדמנות זו ברצוני לאחל לכם ולבני משפחותיכם חג פסח כשר ושמח!

הרב זוזוט אמיר, סא"ל
ראש ענף כשרות

הכשרת כלי מטבח

א. הערכות להכשרה

1. יש לבצע פגישת תאום עם מנהל המטבח עד לתאריך ט"ו בשבט בשנה רגילה וט"ו באדר א' בשנה מעוברת.
2. **בפגישה זו יסוכמו הנושאים הבאים:**
 - מועד ההכשרה ביחידה לפי הוראות פסח מהרבצ"ר.
 - אלו כלים מוכשרים ואלו כלים יאוחסנו במחסן חמץ.
 - תוכנית ניקיונות כתובה מעוגנת בלו"ז היחידה.
 - דרישת כ"א ממקורות היחידה לביצוע ניקיונות.
 - זמני השבתה של הכלים ותפריט ליום ההשבתה ללא בישול חמץ בעין.
 - תפריט יום ההכשרה על בסיס מצות ומזון קר כולל בארוחת הבוקר.
 - הכנסת פריטי מזון למחסן פסח יהיו באישור משגיח כשרות בלבד.
3. **יש לבצע פגישת תאום עם ק. אג"ם/סגן מפקד היחידה עד לתאריך א' אדר בשנה רגילה וא' אדר שני בשנה מעוברת לתאום:**
 - הקצאת כ"א לביצוע ניקיונות.
 - הקצאת כ"א מתאים לביצוע הכשרת הכלים.
 - הוצאת פקודת פסח ליחידה כנגזרת של פקודת פסח מהרבצ"ר.
 - הוצאת פקודה לניקיון מטבחוני לשכות/חמ"לים/מרפאות והערכות להכשרתם.
 - בפקודה יוגדר אחראי לביצוע המשימה בכל מחלקה/ענף/ אגף.
4. **יש לבצע פגישת תאום עם קצין בטיחות של היחידה בנושאים הבאים:**
 - כתיבת נספח בטיחות למבצע והפצתו לכלל גורמי היחידה העוסקים בהכשרה לפסח.
 - ביצוע ניהול סיכונים פיזית בשטח ההכשרה.
 - יש לוודא תדרוך כוחות ההכשרה בתחום הבטיחות ביום ההכשרה ע"פ טבלת ניתוח סיכונים בעמוד 12 ו-13.
5. **הערכות מוקדמת להכשרה:**
 - בדיקת "כלבי הגז" והחלפתם במקרה הצורך בבסיס דלק, תתבצע עד חג פורים בכל שנה.
 - ציוד ההכשרה ייבדק מיד בהגיעו ליחידה. במקרה של פערים/תקלות יש ליידע את המפקדה הממונה במיידית.
 - יש לוודא מלאי של בלוני גז, גם ביחידה שמשתמשים עם צובר גז יש צורך בבלוני גז ניידיים.
 - יש לוודא הימצאות מלאי חומרי ניקיון במחסן היחידה לביצוע המשימה.
 - יש לוודא הזמנת איש טכני לפירוק שרשרת מכונת הדחת הכלים.
 - החל מארוחת הצהריים של יום לפני יום ההכשרה, עד ארוחת הערב של יום ההכשרה, כלל הארוחות יהיו עם כלים חד"פ בלבד.
 - תפריט ארוחת הצהריים וארוחת הערב של יום לפני ההכשרה, צריך להיות ללא

בישול חמץ בעין – כדוגמת פסטה.

- יש לתאם עם מפעיל הקיטור את החלפת המים במערכת הקיטור (ביחידות בהם קיים קיטור).

6. הכנות להכשרה:

- יש לוודא ניקיון יסודי של כל הכלים המיועדים להכשרה.
- יש למיין כלים שאין להכשירם ולאחסנם נקיים במחסן חמץ.
- יש למיין כלי עיסית (פלסטיק), צלחות וכוסות שרוטים אין להכשיר.
- יש לוודא הפשרת מכונת הקרח יומיים לפני ההכשרה וניקויה היטב מפרורי החמץ בתחתית.
- יש לוודא המצאות ניילון נצמד לצורך עטיפת כלים קבועים שלא ניתן להכשירם (כדוגמת: מטגנת רציפה).
- הכלים יושבתו מבישול חמץ (לאחר ניקיון יסודי) ל- 24 שעות, מומלץ סימון הכלי במדבקה עם תאריך ושעת השבתה.
- יש למנות אחראי להעמדת דוד ההכשרה והדלקת המבערים משעת בוקר מוקדמת, כדי שירתחו המים עד תחילת ההכשרה.
- יש לוודא הימצאותם של לפחות 3 מבערי שדה (כלבי גז) תקינים בכל נקודת ההכשרה.
- יש להכין דוד מים קרים או צינור מים להטביל ו/או לשטוף כל כלי שהוכשר.
- יש לתחם אזור בו ירוכזו כלי החמץ לפני ההכשרה ואזור/חדר בו ירוכזו כלים כשרים לפסח לאחר ההכשרה.
- יש להדריך את צוות החיילים העוסקים בניקיון והכשרה ושימת דגש על הוראות בטיחות.
- יש להקפיד על החלפת צינורות (גומי) המים המשמשים למילוי הסירים.
- יש לוודא המצאות שילוט המורה על כשרות המקום ואיסור הכנסת חמץ.

7. יום ההכשרה:

- לפני תחילת ההכשרה, יש לתדרך את כלל העוסקים במלאכה, בדגשי הלכה רלוונטיים למבצע, וכן בנהלי בטיחות.
- נידרש להכשיר מס' מכסים של גסטרונומים חלבי וכן בשרי, לטובת שימוש בהם כבסיס להניח עליהם את התבניות החד"פ במהלך חג הפסח.
- כלי ניח הנמצא במטבח ולא מכשירים אותו, יש לעוטפן בניילון וכדומה ולרשום עליו "חמץ – לא לשימוש".
- יש להגדיר אזור בו ירוכזו כלי החמץ לפני הכשרתם, ואזור או חדר בו ירוכזו הכלים שכבר הוכשרו, וזאת על מנת למנוע עירוב ובלבול.
- בסיום ההכשרה – לפני הכרזת המטבח ככשר לפסח, נידרש לבצע סיור מקיף ויסודי במטבח ובחדרי האוכל, ולבדוק בכל פינה שלא נשארו מוצרי מזון שאינם כשרים לפסח וכן מוצרי חמץ.
- אין להתחיל להוציא לשטח המטבח כלים ומוצרי מזון כשרים לפסח, אלא אך ורק לאחר קבלת אישור מאחראי הכשרה.
- לאחר הגעלת הכלים יש לאפיין את הכלי בהתאם עם כיתוב בשרי/חלבי/פרווה.

ב. עקרונות ההכשרה

הפעולה	מצב הכלי	הוראות הכשרה
הגעלה	נקי-ללא לכלוך, צבע, אבנית, שומן, חלודה, קפלים, שריטות.	<ol style="list-style-type: none"> 1. מים רותחים העומדים על האש או סיר הפועל על קיטור. 2. יש להקפיד שהמים יעלו בועות במשך כל ההכשרה. 3. יש לפגום מי ההכשרה. 4. מראה מי ההכשרה לא השתנה (עכור, סמיך כמרק וכדו'). 5. יש להכניס כל כלי בנפרד ולא כלי בתוך כלי. 6. אחר ההגעלה יוכנסו הכלים למים קרים.
עירוי	יבש, נקי, חלק	<ol style="list-style-type: none"> 1. שפיכת מים ישירות מכלי ראשון רותח על כלי המיועד להכשרה. 2. מים שנשאבו ע"י קנקן מכלי ראשון דינם כעירוי מכלי שני ויש להשתמש במוט ברזל מלובן.
ליבון קל	<ol style="list-style-type: none"> 1. אין מים על השטח המתלבן. 2. אין קפידה אם יש בכלי לכלוך, סדקים, גומות, קפלים, סמלים חרותים, סימון וצבע. 3. כלי שפיו צר ולא ניתן לניקוי. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. יש להתמקד בכל נקודה 5 שניות. 2. אין ל"טייל" עם מבער הגז.
ליבון חמור	כלי ששימוש באש ללא רוטב.	חימום עם מבער גז עד שיאדים ויהיו ניצוצות ניתזים ממנו או תסור קליפתו העליונה.

ג. דגשים הלכתיים

1. **ניקיון הכלים** - יש לנקות את הכלים קודם הגעתם מכל ממשות לכלוך הנראית בעין, ובמקרה שיש חריצים ולא ניתן לנקות היטב יש ללבן את אותן נקודות בליבון קל. אם אין אפשרות ללבן נקודות אלו מחשש קלקול הכלי, אין להכשיר את הכלי כלל (שו"ע אורח חיים תנא, ס"ג).
2. **חלודה** - כשקיימת ממשות חלודה בחלקו הפנימי של הכלי צריך להסיר את אותה ממשות או ללבן אותה נקודה בליבון קל. כתם חלודה אינו מעכב כלל (שו"ע שם, ומשנ"ב ס"ק כב).
3. **השבת הכלים** - יש להקפיד מאוד על המתנת 24 שעות מזמן השימוש האחרון בכלי עד להגעתו (שו"ע תנב, ס"ב). בכל מקרה של תקלה בעניין זה יש לפנות לרב היחידה.
4. **הרתחת מי ההגעלה** - מי ההגעלה חייבים להיות רתוחים ולבעבע ממש, ללא חילוק באיזו מידת חום בלע הכלי (שם ס"א בהגה). בזמן שהמים פוסקים מלבעבע כתוצאה מרצף הכנסת הכלים, יש להשהות את הכלים במים עד שיחזרו לרתיחתם (משנ"ב שם ס"ק ח).
5. **הגעת כמות כלים יחד** - אין להגעיל כמות רבה יחד באופן שנוגעים זה בזה (שו"ע שם ס"ג).
6. **הדחה לאחר הגעלה** - נהגו לשטוף את הכלי במים קרים מיד לאחר ההגעלה (שו"ע שם ס"ז) ויש לוודא כי המים נשארים קרים כל הזמן (בהתחמם המים יש להחליפם), ובדיעבד אינו מעכב (משנ"ב ס"ק לד).
7. **הכשרת כלי גדול** - כלי גדול שאינו נכנס בבת אחת למי ההגעלה ניתן להגעיל לחצאין ע"י הכנסת חלק, הפיכתו והכנסת חלקו השני (שו"ע תנא, יא) ובאופן שלא ניתן גם כך יש למלאותו מים ולהרתיחם בתוכו אך יש לגרום למי ההגעלה לגלוש ע"י ברזל מלובן וכדומה (שו"ע תנב, ס"ו).
8. **ליבון קל** - כל כלי שהכשרתו ע"י הגעלה מועיל לו גם ליבון קל (שו"ע תנא, ס"ד בהגה). ליבון זה ניתן לעשותו גם ע"י הכנסה לתנור (שכבר הוכשר) למשך שעותיים בחום של 200-250 מעלות.
9. **ליבון חמור** - הוצאת הניצוצות או אדימות הכלי צריכים להיות דווקא בצד הכלי שבולע את החמץ ולא מצדו החיצוני (אחרונים). כלי שמלבנים אותו כך אין חובה לנקותו קודם לכן (שו"ע יורה דעה קכא, כב).
10. **נקיות המים** - יש להוסיף חומר פוגם לדוד ההכשרה (לא אקונומיקה המתפרקת במים) אמנם יש להקפיד מאוד כי המים לא יהפכו לעכורים במשך כל זמן ההגעלה. במקרה שהפכו צבעם וכדומה יש להפסיק את ההכשרה ולהחליפם במים אחרים. ואף בדיעבד אם טעו, יש לחזור ולהגעיל (שו"ע תנב ס"ה בהגה, ומשנ"ב ס"ק כז).
11. **השהיית הכלי במים** - יש להקפיד להשהות את הכלי מעט במים הרותחים ולא להוציאו במהירות רבה (שער הציון בסימן תנב ס"ק ג).

ד. בטיחות

1. אין לבוא במגע עם מים ו/או אש בנקודות בהם עוברים חוטי או מפסקי חשמל.
2. אין לבוא במגע עם אש בברזי גז וצינורות גז.
3. נספחי בטיחות של המבערים נמצא בסוף החוברת בעמודים 82-91.
4. כתיבת נספח בטיחות ע"י ממונה בטיחות לתוכנית הכשרה.

ה. דגשים נוספים

1. יש לשים דגש על ניקיון והכשרת מטבחונים/לשכות.
2. יש לבדוק בדיקה פרטנית של מוצרי המזון בשקליות "כשר לפסח".
3. יש לוודא ניתוק וריקון מכונות הכריכים והשתייה חמה.
4. יש לוודא החלפת פחיות ובקבוקי השתייה במכונות השתייה לכשר לפסח ולשים דגש על ריקון פחיות החמץ.
5. כל רכש חוץ לטובת החג יבוצע בנוכחות רב היחידה/נגד הכשרות ויהיה ללא קטניות בדגש על תבלינים.
6. יש להכשיר את כל הסירים והמכסים המשופצים שמגיעים לפסח (גם המסומנים באות "פ").
7. תשומת לב: הכלים החדשים מסוג מתכת וזכוכית המנופקים ליחידות אינם טבולים ויש להטבילם (מצקות, כפות חלוקה, כלי נירוסטה וכו').
8. יש לסמן את התבניות החד פעמי המיועד לחלבי בחירור (אפשר במחורר מסמכים).
9. יש להחליף במטבחים וחדרי אוכל כפפות חום, מגבים, סמרטוטים ומטאטא חדשים לפסח.
10. יש לוודא שחומרי הניקוי והכלים החד פעמי כשרים לפסח כולל ניילון נצמד, כפפות חד פעמי ונייר כסף.
11. הכשרה בג'רמי - ניתן להכשיר כלים שהכשרם בעירוי (כגון שולחנות וכד') בג'רמי המוציא מים בטמפרטורה של 100 מעלות לפחות, אין להכשיר בג'רמי שמוציא אדים.
12. יש לתת תשומת לב מיוחדת לאיסור הכנסת חמץ שבין יום ההכשרה לחג הפסח. על כן, יש לתלות שילוט בשער הכניסה לבסיס המורה על איסור הכנסת חמץ למחנה, ובנוסף לכך, לתדרך בנידון את מפקדי המחנות.
13. יש להחליף לקראת פסח את כל הכלים שבמוצבים/פילבוקסים/דירות הגנ"ש בכלים חדשים.
14. אין לקיים ביום ההכשרה מסיבות, ארוחות חגיגיות, הרמת כוסית או כל תכניות אחרות העלולות לשבש את הכשרת היחידה.
15. כלים שלא הוכשרו מסיבה כלשהי, יאופסנו במחסן חמץ נעול. מפתחות אצל רב היחידה/נגד הכשרות בלבד.
16. על קבלני ההסעדה, זכיינים וספקי מזון למרכז מזון ולזכיינים (למעט ירקות) להציג אישור מכירת חמץ.
17. כלי הרכב הנשלחים למשיכת/דחיפת המזון לפסח, חייבים להיות נקיים מחמץ,

- והכלים בהם מועבר או מוחזק המזון חייבים להיות מוכשרים לפסח לפני השימוש בהם.
18. הרכב שנועד להובלת מצרכי מזון "כשר לפסח" יוביל אך ורק מצרכים אלו ולא ישולב עם הובלת פריטים אחרים.
19. חמץ שנשאר ביחידה מסיבה כלשהי וכן מצרכים שנשארו ואין עליהם הכשר לפסח, יש לאפסן במחסני חמץ למשך כל הפסח ומפתח יימצא בידי רב היחידה/נגד הכשרות. שאריות לחם וחמץ יש לשרוף ביחידה עצמה בעת מבצע ההכשרה. אין להשאיר בצקים במקפאים ו/או במקררים גם אם מכרו אותם לגוי.
20. אין להוציא במשך החג מהמחסנים את החמץ המאופסן או כל מזון שאין עליו הכשר לפסח ואין להיכנס למחסני החמץ לכל צורך שהוא במשך כל ימי הפסח והחל מיום ההכשרה.
21. בהתאם לפקודות מטכ"ל אין להוציא מהדואר במשך ימי הפסח חבילות שי פרטיות.
22. יש להנחות את השומרים בשערי היחידה/מוצבים, שלא לאפשר הכנסת מזון ליחידה/מוצבים בתקופת הפסח החל מיום ההכשרה.
23. שולחנות חדר אוכל פלסטיק/עץ סדוקים או שבורים חייבים בכיסוי מפה לאחר ההכשרה למשך כל ימי החג.
24. חובת ההכשרה של כלים שאינם נדרשים לשימוש בפסח, אך עלולים להשתמש בהם בעת חירום.
25. הנחיה לגבי הכשרת כלים בשעת הדחק, שתפורסם במקרה צורך מובהק על ידי ענף הלכה/ענף כשרות.
26. עירוי מקומקום חשמלי בזמן הרתיחה, דינו כעירוי מכלי ראשון.
27. מכונה לשטיפת תבניות אינה תחליף להגעלה למרות החומר הפוגם.
28. בכלים בהם יש חשש שלבון חמור יקלקל את הכלי (תבניות אפיה, תבניות גסטרונום וכד') - חל איסור להכשיר בכל אופן.

ו. טבלת ניתוח סיכונים

שלב	הגורם	המפגע	הערכת הסיכון	המלצות להפחתת הסיכון	הערכת סיכון מחדשת
הכשרת כלים	אדם/ סביבה	פציעה ופגיעה	10	<p>1. כל חייל שיעבוד מחויב בתדריך בטיחות ע"י קצין הבטיחות טרם תחילת העבודה – תנאי מחייב.</p> <p>2. קצין הבטיחות ינהל מעקב רשום של כל מי שעבר תדריך בטיחות.</p> <p>3. כל שימוש במכשיר או בחומר ניקיון יתבצע רק לאחר תדריך פרטני על אופן השימוש מקצין הבטיחות.</p> <p>4. לא תבוצע עבודה עם חומצה מסוכנת.</p>	3
הכשרה והגעת כלים	אדם/ סביבה	כוויות ממים חמים	10	<p>1. יש לתת דגש לגבי הסכנה ממים חמים.</p> <p>2. יש לתדרך את החיילים לגבי אופן השימוש בדליי המים החמים.</p> <p>3. חובה שימוש בכפפות.</p>	3
הגעה (שימוש בכלבי גז):	אדם/ סביבה	כוויות מאש משריפה	10	<p>1. החיבור לגז יתבצע ע"י קצין הבטיחות בלבד. כלב הגז יאושר ע"י נגד דלק של היחידה לאחר בדיקת כשירות חיצונית.</p> <p>2. השימוש בכלב גז יתבצע רק לאחר תדריך על אופן השימוש ע"י קצין הבטיחות.</p> <p>3. בכל עמדה בה קיים כלב גז יימצא מטף ודלי מים בקרבת מקום (לפחות 5 מ')</p> <p>4. בשימוש בכלב גז חובה שרוולים ארוכים.</p> <p>5. בשימוש בכלב גז חובה כפפות עבודה</p> <p>6. יש להיזהר בזמן השימוש מבן אדם שנמצא ממול.</p> <p>7. השימוש יתבצע עם כיוון הרוח.</p>	3

שלב	הגורם	המפגע	הערכת הסיכון	המלצות להפחתת הסיכון	הערכת סיכון מחדשת
עבודה עם חמורי ניקוי (מסירי שומנים וחומרים מסוכנים)	אדם/ סביבה	צריבה	10	<p>1. חובה לעבוד עם שרוול ארוך.</p> <p>2. יש לבצע התזה מהתרסיס עם כיוון הרוח.</p> <p>3. כל עבודה עם התרסיס תהיה עם כפפות.</p> <p>4. כל עבודה עם התרסיס מחייבת "נשמית" מסכת פנים למניעת נשימת התרסיס.</p> <p>5. יש לוודא ניקוי יסודי של כל אמצעי שבוצע עליו ריסוס מהחומר (בדגש על כסאות, שולחנות וכדו') מחשש של ישיבת גורם זר על האמצעי עליו מרוסס החומר.</p> <p>6. חל איסור להרים סקוצים מהרצפה ללא כפפות.</p>	3
שטיפה	אדם/ סביבה	החלקה	10	<p>1. יש להיזהר ולתדרך לגבי החלקות.</p> <p>2. אין לרוץ במקום בו מתבצעת שטיפה.</p> <p>3. יש להזהיר ע"י סימון או הגדרת חייל שמתריע על הימצאות מים ברצפה וחשש מהחלקה.</p>	3
הכשרה והגעלת כלים	אדם/ סביבה	תאונות דרכים באזור העבודה	10	<p>אזור העבודה יתוחם בסס"ל ויהיה רחוק מתנועת רכבים.</p>	3

ז. נוהל בדיקת חמץ

1. עם תום מבצע ההכשרה יבצע קצין השליטה סריקה מקיפה במטבחים וחדרי האוכל, יוודא שלא נותר בהם חמץ ויעדכן את הרמה הממונה.
2. סגל הרבנות הצבאית ימנה חייל דתי אחראי שייבצע בדיקת חמץ בכל מחנה צבאי.
3. בדיקת חמץ תבוצע לכתחילה בליל י"ד בניסן בברכה. במידה ולא ניתן לבצעה במועד זה, תוקדם הבדיקה לאחד הלילות שבין תום מבצע ההכשרה ביחידה למועד האמור ללא ברכה.
4. בדיקת החמץ תבוצע לאור פנס ותאורה חשמלית.
5. בודק החמץ יבדוק במידת האפשר את כל מתקני היחידה הציבוריים ובפרט המועדים לחמץ - ביכ"ג, מועדון, שקלית, וכד', וכן רכבי יחידה, ולכל הפחות את המטבחים וחדרי האוכל.

ח. פורמט בדיקת חמץ

שם מבצע הבדיקה: _____ תאריך הבדיקה: _____
שעת הבדיקה: _____ מס' טלפון: _____

מטקן	נבדק / לא נבדק	הערות
מטבח כולל		
מחסנים ומכולות		
חד"א		
מטבחונית		
לשכות		
בית כנסת		
מועדון		
שקלית		
רכבי יחידה		
מוצבים		
פילבוקסים		
כלי שיט		
טייסות		
כלי תעופה		
חדרי מגורים		
עמדות ש.ג.		
משרדים		

ט. הוראות הכשרה לפי סוגי כלים

שם הכלי	אופן הכשרה	תמונה להמחשה
אמבטיות פלסטיק	ניקיון יסודי ועירוי מכלי ראשון; אין להכשיר אם הכלי סדוק או עם חריצים עמוקים.	
אצטבה לארגזי ירקות, לחלקי מיכון, לסירים, לכלי מטבח וצלחות (מדפים)	ניקיון יסודי ושטיפה במים.	
ארון מטבח	ניקיון יסודי ושטיפה במים.	
בקבוק טרמוס	הגעלה בכלי ראשון מומלץ 3 פעמים.	
בר מים	ניקיון יסודי של כל חלקי המכשיר ובדגש על הפיה, לחיצה ממושכת על כפתור המים החמים למשך דקה.	
גסטרונום 20 ס"מ	ככלל אין להכשיר. ליבון גסטרונומים - במידות 20 ס"מ בלבד ע"ג העגלה בתנור בחום מרבי ללא לחות למשך חצי שעה באישור רב פיקודי בלבד (אין להניח גסטרונום אחד בתוך השני).	
כלי דורלקס/כלי ארקופל	הגעלה בכלי ראשון מומלץ 3 פעמים - אין לשטוף מיידית במים	
כלי עיסית	בדיקה שאין שריטות וסדקים, ניקיון והגעלה.	

שם הכלי	אופן הכשרה	תמונה להמחשה
כף חלוקה מציקה אחת	ניקוי והגעלה.	
כף משוט לסירים גדולים נירוסטה מציקה אחת	ניקוי, ליבון בחיבורים והגעלה.	
מגש נירוסטה למנה עיקרית	ניקיון והגעלה.	
מזלג בשר	ניקיון והגעלה.	
מיכל גסטרונום פלסטי	ניקיון יסודי הגעלה.	
מיכל פלסטי לשתיה קרה	ניקוי יסודי פירוק הברז והכשרתו, עירווי מכלי ראשון.	
מימיה	ניקיון יסודי, הגעלה בכלי ראשון.	
מכונה לייצור קרח	להפשיר יומיים לפני מועד ההכשרה ולנקות היטב.	
מכסה גסטרונום	ניקוי יסודי, השבתה 24 שעות והגעלה, (ניתן להשתמש במכסה כתחתית לתבניות חד פעמי).	

שם הכלי	אופן הכשרה	תמונה להמחשה
מנדפים	ניקיון יסודי כולל מסילות המנדף.	
מצקת חלוקה שהיא מיציקה אחת	ניקוי והגעלה.	
מקלף ירקות מיציקה אחת	ניקוי יסודי.	
מרכייה נירוסטה	ניקוי והגעלה.	
משטח הפרדה לעגלת חימום	ניקוי יסודי, השבתה 24 שעות, ליבון קל. (חלבי)	
סכו"ם	ניקוי יסודי, השריית הסכו"ם בחומר פוגם והגעלה.	
עגלות	עגלה לאחסון תבלינים, עגלת משטח להשלכת מזון וכדו - ניקיון יסודי ועירו מכלי ראשון.	
	יחידת חלוקה מקוררת לסלטים - ניקוי יסודי בדגש על הדלפק.	
	עגלה לצלחות וסכו"ם - ניקיון ועירו מכלי ראשון.	
	עגלה למכלי תרמוקן 40 ליטר - ניקוי יסודי ועירו מכלי ראשון.	

שם הכלי	אופן הכשרה	תמונה להמחשה
סיר בישול ומכסה	ניקיון יסודי, ליבון קל בחיבורי הידיות, בקיפולי שולי הכלי ובמכסה, במקום הצבע ובקפלים שבסיר ולאחר מכן הגעלה.	
פלטה לשבת	ניקוי יסודי, הפעלה לשעתיים וציפוי הפלטה בנייר כסף.	
ציננית	ניקוי יסודי.	
קומקום חשמלי	ניקיון יסודי בדגש על הסרת האבנית, יש למלא את הקומקום עד סופו ולהרתיח.	
קלחת אלומיניום מיציקה אחת	ניקוי והגעלה.	
קנקן פלסטי/זכוכית	השריה בחומר מלבין והגעלה.	
קנקן נירוסטה	ניקוי יסודי, ליבון קל בפיה ובחיבורים והגעלה.	
שולחן חדר אוכל פלסטיק/עץ	ניקוי יסודי בדגש על תחתית השולחן ועירווי ברותחין מכלי ראשון.	
שפינגדיש (מתקן לחימום)	פירוק גוף החימום והמכסה, ניקוי יסודי כולל הסרת אבנית, השבתה 24 שעות, הגעלה של כל החלקים או ליבון קל.	

תמונה להמחשה	אופן הכשרה	שם הכלי
	<p>תרמוקנים - ניקוי יסודי, פירוק הברזים והכשרתם, עירווי מכלי ראשון (אין להכשיר אם הכלי סדוק או עם חריצים עמוקים או גומייה קרועה).</p>	<p>תרמוקנים טרמופוטרים וחופיות</p>
	<p>טרמופוטרים וחופיות - ניקוי יסודי, והכשרתם ע"י עירווי מכלי ראשון (אין להכשיר אם הכלי סדוק או עם חריצים עמוקים או גומייה קרועה).</p>	

ארון לחימום מזון

חימום מזון

שימוש



1. אין להשתמש לניקיון הארון בסילון מים.
2. אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור מערכות החשמל.
1. ניקוי יסודי של ארון החימום כולל הגג, פירוק וניקיון הדופן הפנימית.
2. השבתת ארון החימום ל- 24 שעות.
3. ניקוי סביבת אטם הדלת ופגימתו ע"י חומר פוגם.
4. ליבון קל של דלת הארון והחיבורים (לא באזור הטרומוסטט או גוף החימום).
5. הפעלה הארון במצב יבש במידת חום מרבית למשך שעתיים.

**הוראות
בטיחות:
הנחיות
הכשרה:**

בן מרי (יחידת חלוקה מחוממת עם מים)

חימום

שימוש



הנחיות הכשרה:

1. ניקוי יסודי כולל הדלפק העליון (חלקו התחתון של הדלפק ינוקה ביסודיות עם חומר פוגם) והסרת אבנית.
2. השבתה 24 שעות.
3. מילוי מים עם חומר פוגם והפעלתו בחום מרבי למשך שעתיים.
4. ליבון קל של המסגרת והחלקים הנוספים.

יחידת חלוקה מחוממת

חימום

שימוש



מקרא:

1. גוף היחידה
2. רשת גסטרונום
3. דלתות
4. מדף תצוגה
5. מדפים
6. גלגלים

אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור מערכות החשמל, או וסת טמפרטורה או נורית ביקורת.

הוראות בטיחות:

1. ניקוי יסודי של העגלה, כולל דלפק עליון (תשומת לב לצידו התחתון של הדלפק) וכן למשטח ההפרדה החלבי.
2. השבתה 24 שעות.
3. ליבון קל לחלקים השונים למעט אזור הטרמוסטט ו/או גופי חימום.
4. ליבון קל של החיבורים ומשטח ההפרדה לחלבי.
5. הפעלה של יחידת החימום לשעתיים בחום המרבי.
6. יש לכסות את הפתחים עם מכסים או נייר כסף בשעת ההפעלה.

הנחיות הכשרה:

יחידת חלוקה מחוממת (פגודה)

חימום

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור מערכות החשמל, או וסת
טמפרטורה או נורית ביקורת.

**הוראות
בטיחות:**

1. ניקוי יסודי של העגלה, כולל דלפק עליון (תשומת לב לצידו
התחתון של הדלפק).

2. השבתה 24 שעות.

3. ליבון קל לחלקים השונים למעט אזור הטרמוסטט ו/או גופי
חימום.

4. הפעלה של יחידת החימום לשעתיים בחום המרבי.

5. יש לכסות את הפתחים עם מכסים או נייר כסף בשעת ההפעלה.

**הנחיות
הכשרה:**

כיריים חשמליים - 2 גופי חימום

בישול

שימוש



1. אין לבוא במגע עם מים ו/או אש באזור מערכת החשמל.
2. פעולות הניקוי ועירוי מים על המשטח רק לאחר ניתוק כבל החשמל ממקור ההזנה.

**הוראות
בטיחות:**

1. במוצבים/אגג"שים/פילבוקסים באישור רב פיקוד בלבד.
2. ניקוי יסודי, השבתה 24 שעות והפעלה עצמית בחום הגבוה למשך שעתיים.
3. ניתוק מהחשמל ועירוי רותחים על המשטח סביב לשטחי החימום.

**הנחיות
הכשרה:**

כיריים שש להבות

(ישנם ביחידות כיריים בגדלים שונים וההוראות שוות)

בישול

שימוש



מקרא:

1. ברז גז
2. פלטת שבת
3. בוערי 108
4. פיה לכניסת הגז

הוראות בטיחות:

1. יש לסגור את ברז מכלי הגז.
2. אין לבוא במגע אש באזור הברזים, צינורות נחושת/ גומי.
3. לאחר ליבון בוערי הגז והחצובות, יש להיזהר מלערות מים קרים עליהם, העלולים לגרום לסדיקתם.

הנחיות הכשרה:

1. ניקוי יסודי של כל חלקי הכיריים כולל חלקים מהם יוצא הגז.
2. ליבון המבער ע"י הדלקת אש עצמית.
3. החצובות והחיזוקים עליהם עומדים הסירים וכן פלטת השבת יש ללבן במידת חום עד שקש יישרף עליו.
4. ברזים וצינורות יש להכשיר בניקיון של ליפה וסבון בלבד.

כיריים אינדוקציה

בישול

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

1. ניקיון יסודי.
2. הנחת סיר ריק על הכיריים וחימומו עד שגם האינדוקציה עצמה תתחמם בדרגת חום שנייר ייחרך עליה.

**הנחיות
הכשרה:**

מחבת טיגון חשמלי/גז מתהפך

בישול

שימוש



מקרא:

1. גוף המחבת
2. מכסה
3. ידית המכסה
4. גלגל ההפיכה
5. חיזוקים לרגליים
6. רגליים
7. נורת ביקורת
8. ווסת תרמוסטטי
9. מפסק

הוראות בטיחות:

1. אין לבוא במגע של מים או אש עם וסת חום, נורת ביקורת ומערכות חשמל/גז.
2. אין לפתוח כל ברגים בתחתית המחבת על ידי מי שלא הוסמך לכך.

הנחיות הכשרה:

1. ניקוי יסודי של המחבת, הרגליים והמסד (כולל תחתית המחבת).
2. השבתה ל- 24 שעות.
3. ליבון קל למכסה, לפיית השפיכה, צירי המחבת ובמקום החיבור של הנירוסטה לפלדה.
4. מילוי המחבת במים וחומר פוגם והפעלה עד לרתיחה וגלישת המים מעל למחבת.
5. עירוי רותחים מכלי ראשון על משטח הרגליים.

מיחם חשמלי

הרתחת מים

שימוש



אין לבוא במגע אש ו/או מים באזור המפסקים וחוטי החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקוי יסודי בדגש על הסרת אבנית.
2. הרתחה עצמית עד לגלישת המים.
3. פתיחת הברז להוצאת מים רותחים.
4. הגעלת מכסה המיחם ועטיפתו בנייר כסף. (באם מחממים חמץ בעין ע"ג מכסה המיחם - לכתחילה יש להחליף המכסה, באם אין אפשרות להחליף את המכסה יש ללבנו או להגעילו ולעטפו בנייר כסף).

מיחם לסיר מרק

הרתחת מרק

שימוש



מקרא:

1. חלק חיצוני
2. סיר
3. מכסה

חלק חיצוני

1. ניקיון יסודי, השבתה 24 שעות.
2. מילוי במים והפעלה להרתחה עצמית.

חלק פנימי (סיר + מכסה)

1. ניקיון יסודי, השבתה 24 שעות והגעלה.

**הנחיות
הכשרה:**

מיקרוגל

חימום

שימוש



1. ניקיון יסודי, השבתה ל 24 שעות.
2. העמדת מים וסבון בכלי כשר לפסח והפעלה עד אידוי מים.
3. שימוש בפסח בכלי סגור/עטוף.

**הנחיות
הכשרה:**

מכונה להדחת כלים חד תאית

הדחה

שימוש



אין לבוא במגע אש ו/או מים באזור חוטי חשמל, מנועים וחלקי פלסטיק.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקוי יסודי של המכונה מכל שיירי מזון ולכלוך.
2. פירוק כל החלקים המתפרקים בשוטף (סלסילות, רשתות פנימיות, חיצוניות, צינורות וכד') ולנקותם היטב. השבתת המכונה ל- 24 שעות לאחר גמר הניקוי.
3. סלסילות פלסטיק-החלפה לחדשים או מיוחדים לפסח.
4. עגלות, רשתות וחלקים מתפרקים - הגעלה בכלי ראשון. מומלץ, ליבון קל (אין ללבן את הגלגלים).
5. הקפדה על ניקוי וליבון קל של המסילות וחלקי המכונה הפנימיים, בפרט באזור חריצים וקפלים.
6. הרכבת כל החלקים והפעלת המכונה בחום מרבי למשך שעה.

מכונה להדחת כלים רב תאית

הדחה

שימוש



אין לבוא במגע אש ו/או מים באזור חוטי חשמל, מנועים וחלקי פלסטיק.

הוראות בטיחות:

הנחיות הכשרה:

1. ניקוי יסודי של המכונה מכל שיירי מזון ולכלוך.
2. פירוק כל החלקים המתפרקים בשוטף (סלסילות, רשתות פנימיות, חיצוניות, צינורות וכד') ולנקותם היטב. והשבתת המכונה ל- 24 שעות לאחר גמר הניקוי.
3. סלסילות פלסטיק-החלפה לחדשים או מיוחדים לפסח.
4. עגלות, רשתות וחלקים מתפרקים - הגעלה בכלי ראשון. מומלץ, ליבון קל (אין ללבן את הגלגלים)
5. פתיחה וניקוי של המשאבה וצנרת מלבנית למזרקות העליונה והתחתונה.
6. שרשרת מובילה - חובה פירוק השרשרת, הפירוק יעשה ע"י טכנאי נציגה של החברה בלבד, לאחר הפירוק הגעלה בכלי ראשון.
7. הקפדה על ניקוי וליבון קל של המסילות וחלקי המכונה הפנימיים, בפרט באזור חריצים וקפלים.
8. הרכבת כל החלקים והפעלת המכונה בחום מירבי למשך שעה.

מכונה לחיתוך ירקות (דיטו)

חיתוך ירקות

שימוש



אין לבוא במגע מים או אש באזור המנוע ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקיון יסודי והשבתה 24 שעות.
2. עירוי מים מכלי ראשון על גוף המכונה.
3. הגעלת הסכינים והתושבת פלסטיק בתנאי שאין בה חריצים.
4. סכינים שיש בהם שילוב חלקי פלסטיק - אין להשתמש בפסח ויש להחליפם בחדשים.
5. סכין לחיתוך גזר בו משתמשים לפרורי לחם - אין להכשיר ויש לאחסנו במחסן חמץ.

מכונה לחיתוך ירקות (הלדה)

חיתוך ירקות

שימוש



מקרא:

1. ראש הזנה עצמית
2. ציר הראש
3. ממשך
4. מפסק ON-OFF
5. גועל ראש

אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המנוע והמפסקים.

הוראות
בטיחות:הנחיות
הכשרה:

1. ניקיון יסודי ושטיפה של גוף המכונה.
2. השבתה 24 שעות.
3. עירוי מים מכלי ראשון על גוף המכונה.
4. הגעלת החלקים המתפרקים בכלי ראשון.
5. סכין לחיתוך גזר בו משתמשים לפרורי לחם - אין להכשיר ויש לאחסנו במחסן חמץ.

מכונת הסרת שומנים מסירים ותבניות

שטיפה ונקיון

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקוי יסודי של המכונה מכל שיירי מזון ולכלוך.
2. פירוק כל החלקים המתפרקים בשוטף (סלסילות, רשתות פנימיות, חיצוניות, צינורות וכו') וניקויים. השבתת המכונה ל- 24 שעות לאחר גמר הניקוי.
3. סלסילות פלסטיק-החלפה לחדשים או מיוחדים לפסח.
4. עגלות, רשתות וחלקים מתפרקים - הגעלה בכלי ראשון. מומלץ, ליבון קל (אין ללבן את הגלגלים).
5. הקפדה על ניקוי וליבון קל של המסילות וחלקי המכונה הפנימיים, בפרט באזור חריצים וקפלים.
6. הרכבת כל החלקים והפעלת המכונה בחום מרבי למשך שעה.

מכונת ריסוק הוברט/סטפן

ריסוק מזון

שימוש



מקרא:

1. אטם

2. סכין

אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המנוע ומערכות החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. פירוק כל החלקים כולל הסכין (9 חלקים).
2. ניקיון יסודי של המיכל ואביזרי הערבול.
3. החלפת אטם טפלון, (באם לא ניתן להחליף האטם יש לנקר סביבו, פגימה בחומר פוגם ועירוי מים רותחים).
4. השבתה של 24 שעות.
5. עירוי מכלי ראשון או עם מוט מלובן על פנים וחוץ של המיכל כולל המכסה.
6. הגעלה בכלי ראשון של הסכינים והחלקים המתפרקים כולל הגומייה הנשלפת ממכסה המכונה.
7. סכינים שיש בהם שילוב חלקי פלסטיק - אין להשתמש בפסח ויש להחליפם בחדשים.

מכונת ריסוק רובוט קופה

ריסוק מזון

שימוש



מקרא:

1. אטם

2. סכין

אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המנוע ומערכות החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. פירוק כל החלקים כולל הסכין.
2. ניקיון יסודי של המיכל ואביזרי הערבול.
3. החלפת אטם טפלון, (באם לא ניתן להחליף האטם יש לנקר סביבו, פגימה בחומר פוגם ועירוני מים רותחים).
4. השבתה של 24 שעות.
5. עירוני מכלי ראשון או עם מוט מלובן על פנים וחוץ של המיכל כולל המכסה.
6. הגעלה בכלי ראשון של הסכינים והחלקים המתפרקים כולל הגומייה הנשלפת ממכסה המכונה.
7. סכינים שיש בהם שילוב חלקי פלסטיק - אין להשתמש בפסח ויש להחליפם בחדשים.

מכונות טחינה

טחינת בשר

שימוש



אין לבוא במגע אש ו/או מים על המנוע ונקודות החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. פירוק החלקים הניתנים לפירוק.
2. ניקוי יסודי והשבתה 24 שעות.
3. החלפת החילזון, הרשת, הסכינים.
4. עירווי רותחים מכלי ראשון על גוף המטחנה פנים וחוצץ.
5. חלקי פלסטיק, עץ וגומי יש להחליף בחדשים.

מכונה לרחיצת ירקות ופירות

רחיצת ירקות

שימוש



מקרא:

1. אמבט שטיפה
2. גוף
3. ברז כניסת מים

אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

ניקוי יסודי.

**הנחיות
הכשרה:**

מכונה לקיצוץ ירקות

שימוש

קיצוץ



חלקי המכונה :



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקיון יסודי והשבתה 24 שעות.
2. עירוי מים מכלי ראשון על גוף המכונה.
3. הגעלת הסכינים והתושבת פלסטיק בתנאי שאין בה חריצים.
4. סכינים שיש בהם שילוב חלקי פלסטיק - אין להשתמש בפסח ויש להחליפם בחדשים.
5. סכין לחיתוך גזר בו משתמשים לפרורי לחם - אין להכשיר ויש לאחסנו במחסן חמץ.

מכונת קילוף ירקות

קילוף

שימוש



מקרא:

1. גוף עם רגליים
2. מכסה
3. דלת
4. ידית הדלת

אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

ניקוי יסודי.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

מכונת שטיפת סירים ותבניות

שטיפה ונקיון

שימוש



1. ניקיון יסודי והשבתה 24 שעות.
2. פירוק הדיזות (מיקום יציאת המים) והגעתן.
3. ליבון קל של כל החיבורים בתוך המכונה.
4. הפעלה לשעתיים בחום הגבוה ביותר.

**הנחיות
הכשרה:**

מערבל הוברט

עירבול

שימוש



מקרא:

1. ציר

2. אבזרי עירבול

ככלל אין להכשיר, במקרה חריג נדרש אישור רב פיקודי/חילי.

1. ניקיון יסודי של המערבל תוך דגש על ציר המערבל אליו מחוברים אביזרי הלישה.

2. החלפת ווי לישה/בחישה/הקצפה לחדשים.

3. השבתה 24 שעות.

4. ליבון קל לאזור ציר המערבל ופין ההצמדה ופגימת המקום.

5. ניקיון יסודי של החריצים במברשת.

6. הפעלה של 15 דקות לבחון אם נופל קמח על משטח נייר.

**הנחיות
הכשרה:**

מקפיאים

הקפאה

שימוש



אין להשתמש באש גלויה ובהרכבה מים.

**הוראות
בטיחות:**

הפשרה יום לפני וניקוי יסודי כולל גג המקרר והגומיות.

**הנחיות
הכשרה:**

מקררים

קירור

שימוש



אין להשתמש באש גלויה ובהרכבה מים.

**הוראות
בטיחות:**

ניקוי יסודי בדגש על גג המקרר והגומיות.

**הנחיות
הכשרה:**

מקרר ביתי

קירור

שימוש



אין להשתמש באש גלויה ובהרבה מים.

**הוראות
בטיחות:**

ניקוי יסודי בדגש על גג המקרר והגומיות.

**הנחיות
הכשרה:**

מקרר משב (בלאסט צ'ילר)

קירור

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקוי יסודי בדגש על גג המקרר, הגומיות והוונטה.
2. פירוק הדופן השמאלית וניקיון יסודי מאחורי הדופן.
3. ניקוי יסודי של מחט המזון.
4. השבתה 24 שעות.
5. מחט המזון – הגעלה באמצעות קומקום חשמלי.

מתקן ערבול נייד לסירים גדולים

ערבול

שימוש



מקרא:

1. ראש ערבול
2. זרוע
3. ידית נעילה

אין לבוא במגע מים באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקוי יסודי והשבתה 24 שעות.
2. הגעלה בכלי ראשון של ראש המערבל לפחות עד למקום הגעת המזון.

מתקן חימום עליון ותחתון

חימום

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

1. ניקוי יסודי כולל מקור חום עליון, השבתה 24 שעות.
2. ניתוק מהחשמל ועירוי רותחים על המשטח סביב לשטחי החימום.
3. הפעלה עצמית בחום הגבוה למשך שעתיים.
4. עטיפת מקור חום עליון בנייר כסף ואי הפעלתו.

**הנחיות
הכשרה:**

מתקן שתיה מים/סודה

שתיה

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

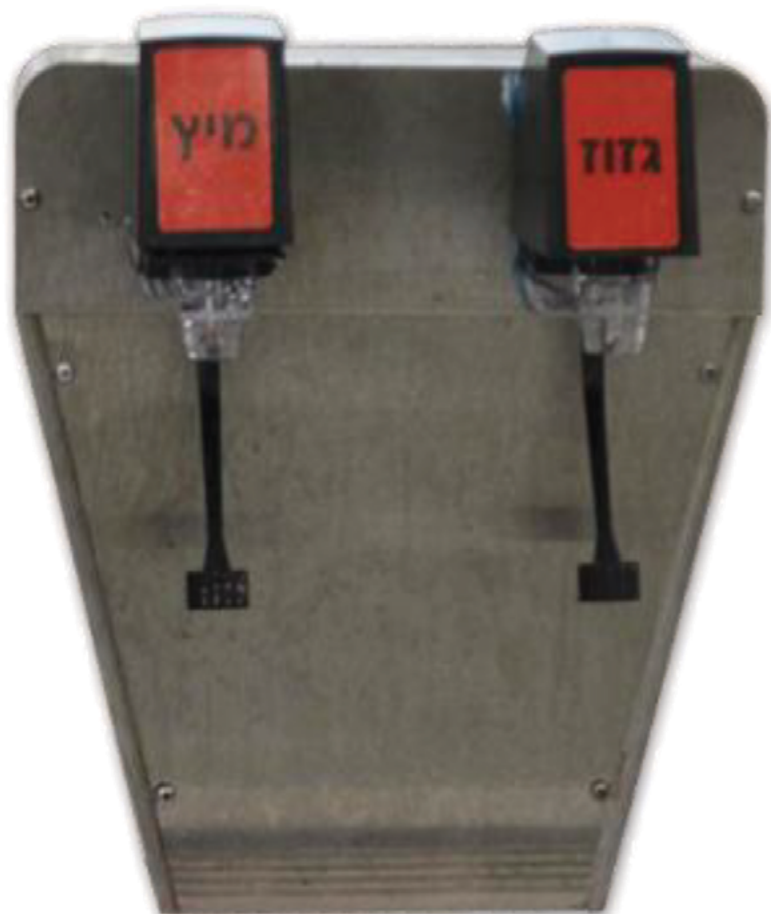
ניקוי יסודי בדגש על הברזים.

**הנחיות
הכשרה:**

מתקן שתיה מיץ

שתיה

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

1. ניקוי יסודי.
2. מילוי מיכל התרכיז במים רותחים ופתיחת הברז ליציאת מים חמים עד לקבלת מים צלולים.

**הנחיות
הכשרה:**

סיר בישול גז/חשמל

בישול

שימוש



מקרא:

1. מכסה
2. גלגל הפיכה
3. ברז ראשי (גז)
4. פיות שפיכה

אין לבוא במגע אש בברזים ובצינורות הגז.

הוראות בטיחות:

הנחיות הכשרה:

1. ניקוי יסודי - יושם דגש על המסד, הרגליים, המכסה וגלגל ההפיכה והשבתה 24 שעות.
2. מילוי במים והפעלה עד שהמים ירתחו ויגלשו מעל שפת הסיר.
3. ליבון קל לשפה המקופלת, למכסה הסיר ולצירי הסיר.
4. עירוי מים רותחים מכלי ראשון על משטחי הרגליים.

סיר בישול עם מחולל קיטור עצמאי

בישול

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. יש לרוקן מים לפני השבתה ע"י טכנאי מוסמך.
2. ניקיון יסודי.
3. השבתה 24 שעות.
4. מילוי במים והפעלה עד שהמים ירתחו ויגלשו מעל שפת הסיר.
5. ליבון קל לשפה המקופלת, למכסה הסיר ולצירי הסיר.
6. עירוי מים רותחים מכלי ראשון על משטחי הרגליים.
7. ריקון מים ע"י טכנאי ומילוי מחדש.

סיר בישול קיטור

בישול

שימוש



מקרא:

1. שפה מקופלת
2. ידית להרמת המכסה

1. ניקוי יסודי, כולל רגלי הסיר, מכסה הסיר, ברז ניקוי מי עיבוי, ידית להרמת המכסה.
2. השבתה 24 שעות.
3. מילוי במים והפעלה עד רתיחה וגלישה מעל שפת הסיר.
4. ליבון קל לשפה המקופלת, מכסה וצירי המכסה.
5. ליבון קל/עירווי מים רותחים מכלי ראשון על משטחי העבודה שעל הרגליים.

**הנחיות
הכשרה:**

מערכת קיטור

(יש לפעול בהתאם לנספח הכשרת מערכת קיטור בעמוד 77)

מערכת הקיטור פועלת בדרך הבאה:

- מים מגיעים ממקור חיצוני (מס' 1), ונכנסים למיכל (מס' 2) לריכוך המים. משם עוברים המים למיכל (מס' 3) הנקרא גם מיכל (קונדנס) לריכוז המים המרוככים המיוצרים והחוזרים לאחר השימוש בקיטור, משם למחולל הקיטור (מס' 4). לאחר שהפכו המים לקיטור עוברים לסירי הבישול (מס' 5). הקיטור עובר בדופני הסירים בלחץ ובחום גבוה לבישול המזון שבסירים, לאחר ש"טייל" הקיטור בתוך דופן הסיר שבמטבח, הופך הקיטור למים וחוזר (מס' 6) למיכל הקונדנס (מס' 3), וחוזר חלילה.
- מיכל ריכוך המים ניזון ממקור מים חיצוני נוסף (מס' 7,8), שבתערובת "מלחים" מנקה את המיכל מאבנית.

כיצד מגיע חמץ למערכת הקיטור?

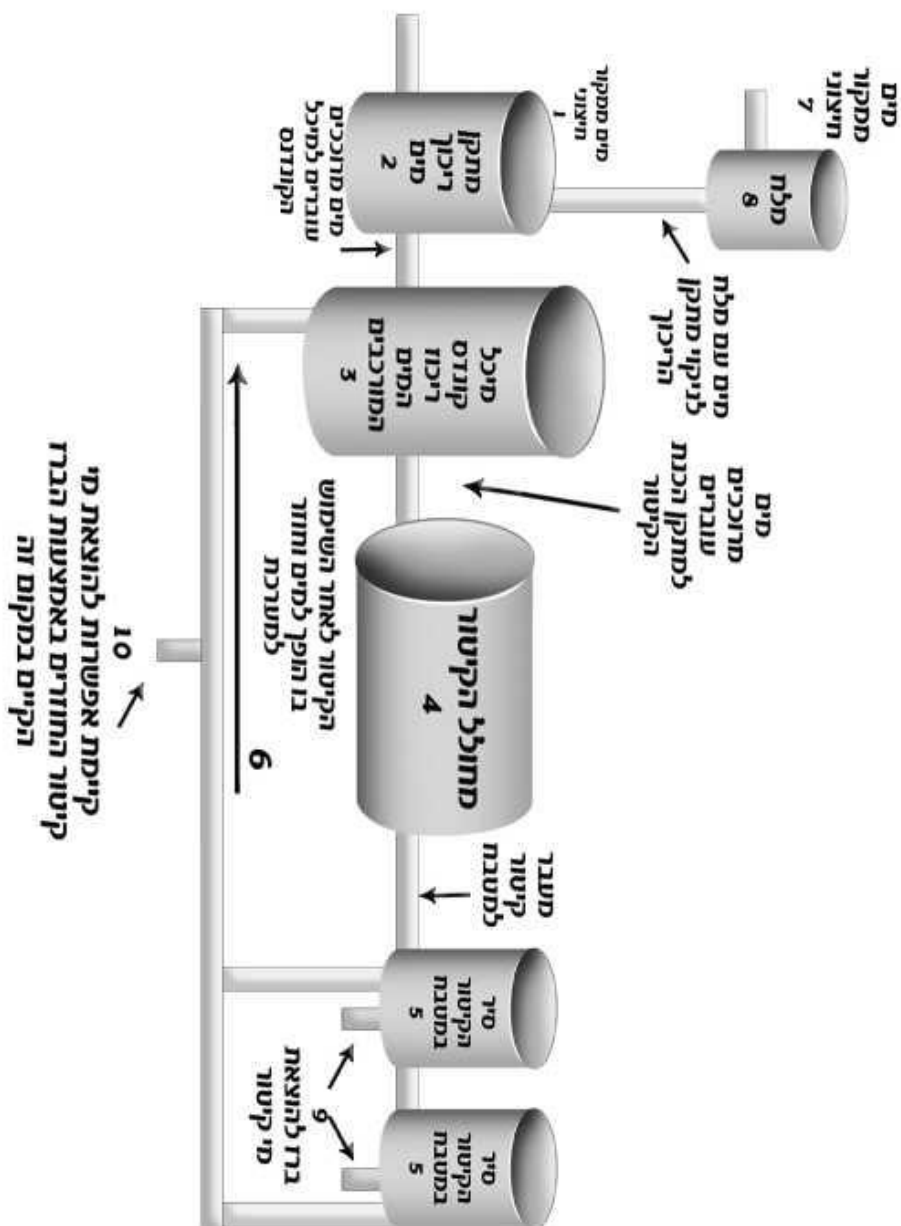
- כשמבשלים חמץ בסירי הקיטור (מס' 5), עוברת בליעה החמץ מדפנות הסירים לקיטור ודרכו לצינורות (מס' 6), למיכל מי הקונדנס (מס' 3), ולמחולל הקיטור (מס' 4) בו המים מורתחים והופכים שוב לקיטור.
- להכשרת המערכת לפסח, לא די בהכשרת סירי הבישול שבמטבח (מס' 5) אלא יש להחליף את כל המים שבמערכת הקיטור, כמו כן יש צורך בהכשרת כל המערכת דרכה עוברים מי/הקיטור.

הנחיות הכשרה:

- יש לרוקן את המים שבמערכת הקיטור מיכל קונדנס (מס' 3), מחולל קיטור (מס' 4) וסירי הקיטור שבמטבח (מס' 5) והשבתה של 24 שעות ללא שימוש.
- לאחר מכן, יש למלא את מערכת הקיטור ואת הסירים במים. להרתיח ולרוקן את המים, בסיום פעולה זו הוכשרה המערכת לפסח. וניתן למלא ולהפעיל מחדש, המערכת כשרה לפסח.
- באין אפשרות לשהות 24 שעות ללא שימוש בסירים במטבח: יש למלא את מערכת הקיטור, מיד לאחר ריקון המים פעם ראשונה ולהשתמש במערכת לבישול מזון שאינו חמץ בלבד, לאחר 24 שעות לרוקן המערכת ממים וקיטור, למלא שוב ובכך הוכשרה המערכת בפסח.
- לתשומת לב:** ביחידות בהם המים אינם חוזרים למיכל הקונדנס (מס' 3) ועושים בהם שימוש אחר, או שמוציאים אותם דרך ברז להוצאת מי הקיטור (מס' 10) במהלך כל השנה אין צורך לרוקן את דוד הקיטור ודי בהכשרת סירי הבישול (מס' 5) בלבד.

הערה:

בהכשרת כלים לפסח בסירי הקיטור, יש לפגום את המים בהם מכשירים (שלא תחמץ מערכת הקיטור).



עגלת מטבח 3 מדפים

שימוש

העברה



**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקוי יסודי.
2. השבתה 24 שעות.
3. עירוי מים חמים והעברת מוט ברזל מלובן - מדף תחתון ואח"כ מדף עליון - או ליבון קל של המדפים.

עגלת מסלולים למכלי גסטרונום

העברה

שימוש



1. ניקוי יסודי.
2. עירווי מכלי ראשון.
3. בפינות בהם מצטבר לכלוך יש ללבן ליבון קל.

**הנחיות
הכשרה:**

עגלות מטבח (אמבטיה)

העברה

שימוש

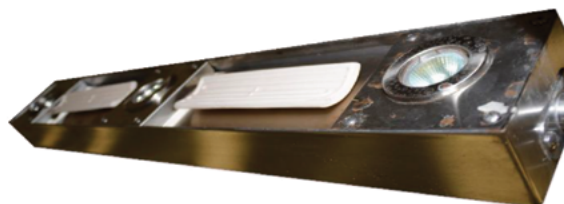
1. ניקוי יסודי.
2. ליבון קל ועירוי מים רותחים בהעברת ברזל מלובן.
3. יש להקפיד על ניקוי הצינור ו/או ברז ידני לריקון נוזלים.

**הנחיות
הכשרה:**

עמדת הגשה עם חימום עליון

הגשה וחימום

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש בלוח הפיקוד ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקוי יסודי של העגלה, כולל דלפק עליון (תשומת לב לצידו התחתון של הדלפק).
2. השבתה 24 שעות.
3. ליבון קל לחלקים השונים למעט אזור הטרמוסטט ו/או גופי חימום.
4. ליבון קל של החיבורים.
5. הפעלה של יחידת החימום לשעתיים בחום המרבי.
6. יש לכסות את הפתחים עם מכסים או נייר כסף בשעת ההפעלה.
7. את מקור החום העליון יש להכשיר באמצעות ניקיון יסודי והפעלה על חום הגבוה למשך שעתיים.
8. בסוף ההכשרה יש לכסות את גוף החימום העליון בנייר כסף.

פלטת קירור

קירור

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש באזור המפסקים ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

ניקוי יסודי, בדגש על פינות הפלטה.

**הנחיות
הכשרה:**

צ'יפסר

טיגון

שימוש



1. ניקוי יסודי כולל ברז השפיכה, השבתה ל 24 שעות.
2. ליבון קל בפינות.
3. מילוי במים וחומר פוגם, הפעלת הצ'יפסר עד לרתיחה וגלישה.
4. את הרשת חובה להחליף.

**הנחיות
הכשרה:**

שולחנות עבודה

שולחן עבודה

שימוש



1. ניקוי יסודי.
2. ניגוב השולחן מרטיבות.
3. ליבון קל בפינות ובקפלים.
4. עירוי מכלי ראשון בהעברת ברזל מלובן.

**הנחיות
הכשרה:**

שולחנות שטיפה

שולחן הדחה

שימוש



1. ניקוי יסודי של הכיורים, משטח השולחן ואחוריו.
2. ניקוי היטב של צינור הניקוז.
3. ניגוב השולחן מרטיבות.
4. ליבון קל בפינות ובקפלים.
5. עירווי רותחים בהעברת ברזל מלובן או ליבון קל על המשטח והכיור.
6. ליבון או ריקון המים הרותחים דרך צינור הניקוז.

**הנחיות
הכשרה:**

שלוקר

שתיה

שימוש



ניקוי יסודי.

הנחיות
הכשרה:

תנור אפייה גז/חשמל

אפייה/בישול

שימוש



אין לבוא במגע אש בווסטים, ברזים וצינורות הגז.

**הוראות
בטיחות:**

**הנחיות
הכשרה:**

1. ניקוי יסודי בחומר פוגם.
2. ניקוי יסודי של גג התנור.
3. השבתת 24 שעות אחר הניקוי.
4. ליבון קל של דלתות סגירה חיבורים ורשתות.
5. הפעלה בחום מרבי למשך שעותיים.

תנור לצלייה ואפייה רב תפוקתי

אפייה/בישול

שימוש



אין לבוא במגע מים ו/או אש בלוח הפיקוד ומערכת החשמל.

**הוראות
בטיחות:**

1. ניקוי של התנור כולל הגג, העגלה והרשתות.
2. השבתת התנור 24 שעות.
3. ליבון עגלות התנור.
4. פגימת גומיות התנור בחומר פוגם או החלפתם בחדשים.
5. הפעלת התנור בחום מרבי למשך שעתיים כשהעגלה בתוכו.

**הנחיות
הכשרה:**

קונוקטומט

שימוש

אפייה/בישול



מקרא:

1. מערכת בקרה ידנית
2. פתח לארובה
3. ידית הפתח

הוראות
בטיחות:

1. אין לבוא במגע מים ו/או אש לווסט טמפרטורה, נורית ביקורת, מפסק הפעלת מנוע, מפסק ראשי, פתחי אוורור ומערכות החשמל.
2. טרמוסטט התנור - אין לבוא במגע אש כלל.
3. באזור הפנימי מצד שמאל מצוי מאורר וגופי חימום, חל איסור על ניקוי עם מים ו/או אש. הניקוי יהיה יבש בלבד.
4. מעמד התבניות - יש להקפיד בעת הליבון לכל יגרם עיוות לברזלים.

הנחיות
הכשרה:

1. פירוק כל החלקים הניתנים לפירוק.
2. ניקוי יסודי עם חומר פוגם כולל גג התנור והארובה.
3. השבתת התנור 24 שעות.
4. ליבון דפנות, חבורים, חריצים ורשתות.
5. מעמד תבניות - ניקוי יסודי פגימה בחריצים וליבון קל.
6. חלזון בארובה - פירוק והגעה.
7. הכנסת המעמד לתנור והפעלת התנור בדרגת חום המרבית למשך שעותיים.

תנור ביתי משולב

אפייה/בישול

שימוש



מקרא:

1. הכיריים
2. תא התנור

הכשרת הכיריים:

1. ניקיון יסודי של כל חלקי הכיריים.
2. השבתה 24 שעות.
3. ליבון קל למבערים ולגוף הכיריים.

הכשרת תא התנור:

1. ניקיון יסודי.
2. השבתה 24 שעות.
3. הפעלה על חום מרבי למשך שעותיים.
4. אין להכשיר תבניות ורשתות.

הנחיות הכשרה:

תנור קומביסטימר (קיים בגדלים שונים)

אפייה/בישול

שימוש



הוראות בטיחות:

1. זהירות משימוש בכמות מים גדולה לניקוי התנור.
2. אין לבוא במגע מים ו/או אש במערכת החשמל והפיקוד.

הנחיות הכשרה:

1. ניקוי יסודי של התנור כולל הגג, העגלה והרשתות.
2. פירוק הדופן השמאלית וניקיון יסודי מאחורי הדופן.
3. ריקון המים הרכים.
4. השבתת התנור 24 ש'.
5. מילוי מחדש והפעלת התנור עם אדים למשך חצי שעה.
6. ריקון נוסף של המים ומילוי מחדש.
7. שלילת האטם והגעתו (אטם קרוע אין להכשיר, אטם שאינו נשלף יש לפגום).
8. ליבון קל של הרשתות והעגלה (במבער רבנות).
9. הפעלת התנור במצב יבש במידת חום מרבית למשך שעתיים, כשהעגלה והרשתות בתוכו.

תנור קומביסטימר - אביזרים

אפייה/בישול

שימוש

1. עגלה ורשתות, ליבון קל והכנסה לקומבי למשך שעותיים.
2. תבניות אפייה, אין להכשיר והשימוש יהיה בתבניות "חד פעמיות" על גבי הרשתות.

**הנחיות
הכשרה:**

תנור שלושה תאים חשמלי

אפייה/בישול

שימוש



1. ניקוי יסודי בחומר פוגם.
2. ניקוי יסודי של גג התנור.
3. השבתה 24 שעות.
4. ליכון קל של דלתות סגירה, חיבורים ורשתות.
5. הפעלה בחום מרבי במשך שעותיים.

**הנחיות
הכשרה:**

כלים שאין להכשירם



גרילר



כלי עץ מכל סוג



גלגליה לחיתוך בצק



טוסטר אובן



גרזן קצבים



טוסטר



כלי חרס מצופה



גסטרונומים



כלי חרסינה



כלי פורצלן



כלי קרמיקה



גיגית פלסטיק



כף טיגון עכביש



מחבת חשמלי טפלון



מסננת 36



כף שאינה מקשה אחת



כף טיגון מסננת



מערוך



מכונה לפריסת בשר



מחבת



לוח עיסית



מלחיות/משמנות



מכונת רידוד בצק



כפות חום



מטרפה



מטגנת רציפה



משטח טיגון יבש לביציות



מדחום למזון



מועך תפוחי אדמה



נפת קמח



סל ללחם



מסננת רשת מס' 20/36



מגב



משחזז סכינים



מוקדים משוגנים לקישוט



סכיני עבודה



סיר מסננת 44



מגרת



מברשת מריחה



רמבו



מיכל למזון עיסית



סלסלות למכונת שטיפה



פומפיה



שעוונית לשולחן



שק זילוף



פותחן ידני



תבניות אפייה וטיגון



פטיש לשניצלים



שולחן לישה



פותחן מכני



שפכטל



קולפן פלסטיק

אין להכשיר

כלי שיש בו חלקים מודבקים מעץ, פלסטיק, בקליט. כלי הגשה מפלסטיק/עיסית עם חריצים/סדקים עמוקים.

יא. נספח הכשרת מערכת הקיטור לפסח

סדר הפעולות בהכשרת המערכת

- ניקיון יסודי
- השבתת המערכת ל- 24 שעות
- מילוי מים חדשים
- הפעלת הקיטור עד לרתיחה
- ריקון המים שנית
- מילוי מים מחדש

לוח זמנים ועקרונות הכשרה

להלן יפורט לוח זמנים אפשרי להכשרה עם הדגשים לכל שלב במהלך ההכשרה. אעפ"כ, כיון שמערכות הקיטור שונות מבסיס לבסיס לא ניתן לקבוע במסמרות את זמני ההכשרה, שכן במערכות גדולות יתכן ויידרש לו"ז ארוך יותר (זמן צינון המערכת, זמן מילוי המים וכו'). הזמנים שלהלן הינם משוערים בלבד, וע"כ יש לתאם ולברר את אופן תפקוד המערכת עם תחזוקן הקיטור המקומי, ע"פ העקרונות שיובאו לקמן. ביחידות בהם מכשירים את המערכת במועד אחד (באישור ענף כשרות) יש לגזור את משמעות הזמנים בהתאם, ובלבד שסדר הפעולות ישמר, והמערכת תושבת מעל"ע.

יום קודם יום ההכשרה, 12:00 - השבתת המבערים וניקיון המערכת

כיבוי המבערים בשעה 12:00 יאפשר בישול ארוחת הצהרים בשעות הבוקר בסירי הקיטור. ניתן לנצל את הזמן עד למילוי המים החדשים (6 שעות!) לצורך ניקיון יסודי של כל חלקי המערכת, כלהלן: יש לנקות את המערכת על כל חלקיה, בדגש על סירי הבישול (פנים וחוץ וכן תחתית הסירים), וחלקי המערכת הנמצאים במטבח (כגון הצינורות המחוברים לסירים). כמו כן, יש לרוקן את מיכל המלח, לנקותו, ולמלא מלח חדש. ביחידות בהם מכשירים את מדיח הכלים המחומם באמצעות מערכת הקיטור, יש לסיים את ניקיון המדיח לפני ביצוע ההכשרה. לא ניתן לרוקן את המערכת (בטיחותית) מיד עם השבתת המבערים כיון שבשלב זה פתיחת ברזי הריקון של דודי הקיטור תגרום לפליטת קיטור ולא מים. מאידך, ניתן לרוקן כבר בשלב זה את מכלי המים לצריכה ואת מיכל מי הקונדנס.

יום קודם יום ההכשרה, 14:00 - ריקון המערכת מהמים (ריקון ראשון).

יש להקפיד על ריקון חלקי המערכת, כדלהלן:

1. דודי הקיטור
2. מיכל מי עיבוי (קונדנס)
3. דודי מים חמים לצריכה - מכלי המים במטבח מחוממים באמצעות מערכת הקיטור לבישול. ביחידות בהם קיימים מכלי מים נוספים לצריכה כללית (מקלחות וכד') יש לברר אם קיימת מערכת נפרדת לצריכה הכללית או שקיים קשר קיטור בין מכלי

המים לצריכה ובין מערכת הקיטור לבישול. במקרה הראשון; אין צורך לרוקן את כל מכלי המים אלא את המיכלים שבמטבח בלבד, ובמקרה השני, חובה לרוקן את כל מכלי המים לצריכה.

4. צינורות הקיטור (בחדר הקיטור, במרתף, ובמקומות נוספים בהתאם למבנה המערכת)
5. סירי הבישול - יש לוודא פתיחת כל ברזי הניקוז של הסירים והוצאת המים מהדפנות הכפולות. לעיתים יש צורך להטות מעט את הסיר (באמצעות הגלגלת) ע"מ ששאריות המים ינוקזו.
6. ביחידות בהם קיים מדיח הניזון ממערכת הקיטור (או צרכנים אחרים), יש לרוקן את בריכות האגירה.

חלקי המערכת שאין חובה לרוקנם:

1. מיכל הידרופור ומערכת המשאבות.
2. מכלים לריכוך מים.
3. מלכודות קיטור.

יום קודם יום ההכשרה, 16:00 - ניתן להתחיל למנות 24 שעות מעת לעת.

הזמן בו ניתן להתחיל למנות את 24 השעות, הוא החל מהרגע בו חום המים במערכת ירד מתחת לדרגת חום יס"ב (45 מע'). כיון שעברו 4 שעות מסגירת מבערי המערכת ובמקביל הוצאו מרבית המים החמים, ניתן להניח שחום המים הנשארים ירד במהלך 4 שעות אלו מתחת לדרגת חום יס"ב.

יום קודם יום ההכשרה, 18:00 - מילוי מערכת הקיטור במים חדים.

מילוי המים החדשים נעשה דרך מערכת ריכוך המים, לכן קצב המילוי איטי באופן יחסי (כ 4-5 שעות). יש לוודא מילוי המערכת בדודים, במכלי המים לצריכה, במיכל הקונדנס, ובסירי הבישול. לחילופין ניתן להמתין עם מילוי המים עד יום רביעי בבוקר.

יום ההכשרה, 16:00 - הפעלת המערכת מחדש.

בזמן זה חלפו 24 שעות מעל"ע וחלקי המערכת בלועים מטעם פגום. יש לוודא הגעה לרתיחה בכל חלקי המערכת. כיון שאת המים במיכל מי הקונדנס אין אפשרות לחמם באופן ישיר, אלא רק באמצעות המים החוזרים מסירי הבישול ועוברים דרך מלכודות הקיטור, יש להמתין עד שיתחמו המים במיכל (הערכה של כ - 4 שעות). לחילופין, ניתן לבצע מעקף למלכודות הקיטור ולהזרים קיטור באופן ישיר למיכל מי הקונדנס, באופן זה יתקצר באופן משמעותי זמן הרתיחה (הערכה של כחצי שעה). ניתן להוציא ממכל מי הקונדנס מעט מים ע"מ לוודא שהמים הגיעו לטמפ' גבוהה. הכשרת הסירים נעשית ע"י מילויים במים עד שפתם והרתחתם באמצעות הקיטור. יש להכניס מוט מלובן ע"מ לגרום לגלישת המים כדי ששפת הסיר תוכשר. כמו כן, יש לוודא שגם הדופן החיצונית של הסירים

תוכשר, ואם מי הגלישה לא הגיעו לכל המקומות יש להכשירם באמצעות ליבון קל. גם את מכסי הסירים יש להכשיר באמצעות ליבון קל. לאחר סיום ההכשרה יש להמתין כשעה לפני פתיחת ברזי הריקון של הסירים, ע"מ שהקיטור הלכוד בין הדפנות הכפולות של הסיר יתעבה (יהפך למים), והמים יפליטו את החמץ מתחתית הסיר. בזמן הרתחת המים בסירי הקיטור ניתן להכשיר כלי חמץ במים הרתחים שבסירים. ראוי להקפיד שהכלים המוכשרים לא יהיו בני יומם, ומי ההכשרה יפגמו באמצעות סבון, ע"מ שהקיטור לא יבלע מחדש טעם חמץ שאינו פגום.

יום ההכשרה, 23:00 - השבתת המבערים.

לאחר 5 שעות של הפעלת המערכת ברציפות, ניתן להניח שכל חלקי המערכת הגיעו לרתיחה. ראוי לוודא שאכן המים רתחו בייחוד במיכל מי הקונדנס ומכלי המים לצריכה. השבתת המבערים תאפשר לרוקן שנית את המים.

למחרת יום ההכשרה, 06:00 - ריקון המערכת מהמים (ריקון שני), ומילויה מחדש.

יש לרוקן את חלקי המערכת כפי שפורט לעיל בריקון הראשון. ריקון המערכת בשנית ומילויה מחדש צפוי להיערך כ - 4 שעות. כך שבשעה 10:00 ניתן להרתיח שנית את המערכת ולבשל מזון כשר לפסח. יחידות בהם קיים קושי מהותי בריקון חלקי המערכת בשנית, או שביחידתם יש שוני מהותי במבנה המערכת או באופן השימוש, יפנו לרע"ן כשרות ע"מ לאשר שינוי שיטת ההכשרה ביחידתם.

יב. הגדרת מחסן פסח במטבחי צה"ל

1. **כללי :** ביחידות גדולות נרכש ציוד חדש וכלי הגשה מהודרים לפסח **הנשמרים משנה לשנה, מסמך זה בה להגדיר את נוהל מחסן פסח ביחידות צה"ל.**
2. **מחסן פסח ביחידות צה"ל יאושר בתנאים הבאים:**
 - מחסן נעול, מפתחות אצל נגד כשרות / רב היחידה בלבד (ללא עותקים).
 - ביחידות בהם יש נגד כשרות בקבע או רב היחידה בלבד.
 - המחסן יאופיין לכלי פסח בלבד ללא שום ציוד אחר או מזון.
 - כלי פסח יהיו מסומנים בכיתוב המילה "פסח" בצבע אדום / כחול / צהוב בנוסף לכיתוב בשרי / חלבי / פרווה.
 - תבניות וגסטרונומים בשרי יהיו מסומנים ב- 4 חורים בנוסף לכיתוב פסח בצבע אדום. לא מאושר לשמור במחסן פסח תבניות וגסטרונומים חלבי / פרווה.
 - הכלים במחסן יהיו בהפרדה מלאה עם שילוט בשרי / חלבי / פרווה.
 - יש להכין רשימת תכולה למחסן הכוללת שם הפריט וכמות וחתימת נגד הכשרות.
 - פתיחת המחסן והוצאת הכלים תהיה בפיקוח נגד הכשרות / רב היחידה רק לאחר סיום ההכשרה ונעילת כל כלי החמץ ומזון החמץ.
 - הכנסת כלים למחסן פסח תתבצע במוצאי שביעי של פסח בפיקוח משגיח הכשרות/ רב היחידה ולפני פתיחת מחסני החמץ.
 - פתיחת המחסן לצורכי ספירה / ביקורת / הוצאת כלים תעשה באישור רב היחידה בלבד.
 - רב היחידה יוודא את תקינות אמצעי הנעילה של המחסן אחת לשלושה חודשים.
 - רב היחידה ישמור עותק מרשימת תכולת המחסן בתיק פסח.
3. רב פיקודי / חיילי יאשר בכתב את מחסן פסח ביחידה לאחר בדיקה ועמידה בכל התנאים דלעיל, העתק יש לשמור ביחידה.
4. הנחיות אלו יבדקו במסגרת ביקורות אכ"א וביקורות פיקודיות / חייליות.

יג. נוהל מחסן חמץ

1. הימצאות מחסן חמץ ביחידה, יאושר על ידי רב הפיקוד / זרוע / אגף בלבד.
2. בסמכות רב הפיקוד / זרוע / אגף לאשר מחסן חמץ רק ביחידה בה נמצא משגיח כשרות בקבע / רב / קצין דת.
3. אין לאשר מחסן חמץ במוצבים (למעט מפג"ד) / דירות הגנ"ש / פילבוקסים / טייסות / כלי שיט.
4. במחסן חמץ יאוחסנו כלי חמץ ומזון ללא סימון כשרות לפסח.
5. מחסן חמץ יהיה נעול (לרבות חלונות נעולים).
6. מפתח למחסן חמץ ימצא רק בידי משגיח כשרות בקבע / רב יחידה בלבד וביחידה שאין בה רב ונגד כשרות, ימצא המפתח בידי קצין הדת של היחידה.
7. מחסן חמץ ינעל החל מיום ההכשרה ויפתח על ידי משגיח הכשרות בקבע / רב היחידה / קצין דת רק לאחר סיום החג החל מכ"ב בניסן (בשנה בה יחול כ"ב בניסן בשבת יפתח המחסן בכ"ג בניסן, לאחר שמכירת חמץ תפקע).
8. יש לתלות שלט על דלת המחסן "מחסן חמץ אסור לפתוח בפקודה".

י.ד. מבער גז שדה – שימוש, אחסנה ובטיחות

כללי

1. הוראה זו קובעת את אופן השימוש, התפעול והאחסנה של מבער גז לשדה ("כלב גז") - מק"ט 969240224. כמו כן, מפרטת ההוראה את כללי הבטיחות עליהם יש להקפיד בעת הפעלת הפריט.
2. מבער גז לשדה מיועד לבישול בתנאי שדה.
3. מבער גז לשדה מופעל בגז וניזון מגליל גפ"ם (גז פחמני מעובה) תקני במשקל 98 ק"ג. (מק"ט 964273426)
4. מבער זה מחובר ישירות לגליל הגז (ללא ווסת גז להורדת לחץ).
5. **הוראה זו יש לקרוא עם ההוראות הצה"ליות הבאות:**
 - פ"מ 56.2026 - "גז בעירה, הספקה ליחידות והוראות בטיחות".
 - פ"מ 54.2320 - "מניעת שריפות".
 - הו"ק 44.23.24 - "גלילי גז בישול (גפ"ם) - בטיחות ואחסון".
 - הו"ק 24.20.28 - "כן לבישול למבער שדה על גז".

מבנה המבער

6. מבער שדה על גז מורכב מהחלקים העיקריים הבאים (ראה נספחים א' ו-ב'):
 - ראש המבער - לכל מבער 2 ראשים הכוללים נחיריים (דיזות) דרכם זורם הגז.
 - מחבר המבער - מחבר את ראש המבער לצינור הגז הקשיח.
 - צינור גז קשיח - דרכו זורם הגז אל הנחירים.
 - 2 זוגות דורגלים המשמשים להעמדת המבער על הקרקע.
 - 2 ברזי גז המשמשים לויסות זרימת הגז דרך הנחירים וכיוון גודל הלהבה ועוצמתה.
 - קשת חיבור בצורת U המשמשת לחיבור הצינור הגמיש אל 2 צינורות הגז הקשיחים.
 - ידית - המשמשת לאחיזת המבער.
 - צינור לחץ גמיש - צינור גומי לגז באורך 9 מ' שקצהו האחד מחובר באופן קבוע לצנרת הגז הקשיחה באמצעות מהדק, וקצהו האחר מחובר למפסק זרימת יתר.
 - מפסק זרימת יתר - ווסת בטיחות שתפקידו לנתק מיידית את זרימת הגז מן המיכל אל המבער, במקרה של תקלה כלשהי בצינור הגומי או במבער כגון: פיצוץ, חתך, נקב או ניתוק כלשהו בצינור הלחץ או במבער.

חיבור והכנת המבער להפעלה

7. מבער הגז יוגבה ויושען על הדורגלים, כאשר ראש המבער יכוון לכיוון נשיבת הרוח, כך שמשב הרוח יפנה את הלהבה מהמבער והלהבה.
8. לצורך מניעת כיבוי הלהבה ע"י משב הרוח, יוצב המבער באחד מהאופנים הבאים:
 - בתוך תעלה חפורה בקרקע.

- בתוך כן בישול מתכתי ייעודי (מק"ט 903404928). אופן השימוש בכך יהיה בהתאם להוראת קל"ר 24.20.28
- 9. יש לוודא שגליל הגז **יציב במצב מאונך על בסיסו**, בעמידה יציבה ובטוחה.
- 10. יש לחבר את המבער אל גליל הגז כאשר הקצה המוברג של מפסק זרימת היתר יחובר אל פיית גליל הגז תוך סיבובו נגד כיוון השעון.
- 11. יש לוודא כי צינור הגומי מהודק היטב למבער הגז מצידו האחד, ולמפסק זרימת היתר מצידו האחר.

הפעלת המבער

- 12. לפני הפעלת המבער יש לוודא כי:
 - קיים מטף אבקה 40 ק"ג בסמוך לאזור ההפעלה.
 - גליל הגז מונח על בסיסו באופן יציב (בעמידה) וממוקם באופן האמור בסעיף 4
 - הצינור הגמיש תקין ושלם לכל אורכו ומהודק היטב בשתי קצותיו באמצעות חבק מתכת.
 - ברזי המבער במצב סגור.
 - המבער **אינו מכוון** לכיוון גליל הגז, בני אדם, או כל גוף דליק או פציץ.
- 13. יש להפעיל את שסתום זרימת היתר ע"י לחיצתו כלפי ברז גליל הגז למשך כ 45-שניות (ראה נספח ב' להוראה זו).
- 14. יש לוודא כי אין דליפות גז בחיבורים ובהברגות. הבדיקה תעשה ע"י מריחה או התזה של תמיסת מי-סבון בחיבורים ובהברגות. במידה וישנן דליפות גז, יופיעו בועות סבון במקום הדליפות.
- 15. בהתגלה דליפת גז **אין להפעיל את המכשיר**, יש לפעול כמפורט:
 - במקרה של דליפות גז שאינן ניתנות לביטול ע"י הידוק המחברים בין רכיבי המערכת, יש לנתק את מכלול המבער והצנרת מגליל הגז עפ"י המפורט בסעיפים 07-09. בכל מקרה אין לפרק הצנרת או רכיביה מהמבער אשר יישארו כמכלול אחד.
 - במידה והדליפה בצנרת - מכלול המבער והצנרת יועברו לתיקון בבסיס הדלק המרחבי.
 - במידה והדליפה בגליל הגז, יש להוציא את הגליל לשטח פתוח ומאוורר אשר מרוחק ממקורות אש. נוהל הטיפול בסוג זה של גלילים - ראה הוראת קל"ר 44.23.24 - "גלילי גז בישול - בטיחות ואחסון".

באופן המתואר לעיל יודלק גם ראש המבער השני:

- 16. להדלקת המבער פתח את **אחד** מברזי הגז שע"ג המבער, הגש בזהירות נייר מגולגל דולק או חוט ברזל שבקצהו נייר דולק. אין להשתמש בגפרור מחמת סכנת כוויה מהלהבה הפורצת.
- 17. באופן המתואר לעיל יודלק גם ראש המבער השני.
- 18. כל אחד מראשי המבער יודלק **בנפרד**.

19. עוצמת הלהבה בכל אחד מהמבערים תכוון ותווסת באמצעות ברזי הגז שעל המבער.
20. במקרה בו לא נדרשת להבה בעוצמה חזקה, יש להדליק אש רק בראש מבער אחד.
21. כל פעולות ההדלקה וההפעלה הראשונית המתוארות לעיל, תבוצענה כאשר המפעיל עומד **מאחורי המבער בכיוון נגדי לראש המבער**.
22. במקרה וכבתה הלהבה ונדרש להדליקה מחדש, יש לסגור תחילה את ברזי המבער, להמתין מס' דקות, לוודא כי אין ריח אופייני של גז, ורק לאחר מכן להדליק המבער מחדש.
23. במידה ושסתום הביטחון סגר את זרימת הגז תוך כדי פעולת המבער, יש לנתק את מכלול המבער והצנרת מגליל הגז בהתאם לסעיפים 9-7ה"ר, ולאחר מכן להעביר המבער לתיקון בבסיס הדלק המרחבי.

כיבוי המבער וניתוקו

24. סגור את ברזי הגז שעל ראש המבער וכן את ברז הגז שעל גליל הגז.
25. וודא כי אין מקורות אש ברדיוס של לפחות 42 מ' מסביב למבער.
26. נתק את שסתום זרימת היתר מגליל הגז עם כיוון השעון.
27. אין לנתק בין הצנרת ומחברי הצנרת למבער עצמו. הללו יישארו כמכלול אחד.

אחזקת המבער

28. וודא ניקיון המבער באופן שוטף. לאחר כל שימוש במבער יש להמתין עד שהמבער יתקרר כליל ולאחר מכן לנקותו היטב במברשת מתאימה ובמטלית לכה.
29. בעת העברה ממקום למקום הקפד לארוז ולהעמיס המבער באופן בו לא ייגרם נזק לחלקי המבער.
30. יש לוודא באופן שוטף שלמות כל חלקי המבער. במקרה של שבר או חוסר באחד החלקים, אין להשתמש במבער, אלא להעבירו לתיקון בבסיס הדלק המרחבי.

אחסנת המבער

31. **אין לאחסן את המבער כאשר הוא מחובר לגלי הגז.** גלילי הגז יאוחסנו בנפרד עפ"י הנדרש בהו"ק 44.23.24.

32. אחסנה בעת שימוש שוטף.

- בגמר ניקוי המבער לאחר השימוש יש לגלגל את צינור הגומי ולארוז אותו בתוך הארגז המיועד לכך יחד עם המבער. יש להקפיד שלא לפגוע בשסתום זרימת היתר בעת אריזת המבער.
- המבער יאוחסן בארגז כך שלא יופעל עליו לחץ מפריטים אחרים. זאת על-מנת למנוע פגיעה בחלקיו הרגישים כגון: ברזי הגז, ראש המבער, צינור הלחץ הגמיש, שסתום זרימת יתר ומקומות החיבור.
- הארגזים יאוחסנו במחסן, תחת סככה או בתוך אוהל.

33. אחסנה ממושכת בהח"י

- לפני אחסנת הפריט יש לוודא ויזואלית כי הפריט מושלם וקיימים בו כל החלקים שפורטו בסעיף 6 לעיל.
- יש לאחסן המבער וחלקיו בתוך ארגז קרטון כך שלא ייפגעו אביזריו.
- הארגזים יאוחסנו במחסן או תחת סככה.

אחסנה ממושכת בהכן

34. בנוסף לאמור בסעיף 33, לפני האחסנה ממושכת בהכן יש לנקוט בפעולות הבאות:
- לעטוף את ראשי המבער ואת שסתום זרימת היתר בשקיות פוליאטילן כדי למנוע חדירת אבק ולחות לתוכם.
 - יש לזרות אבקת טלק על צינור הגומי.
 - את חלקי המתכת הבלתי צבועים או המצופים, יש למרוח במשחת סיכה 292 (מק"ט 960292699)

טיפולם תקופתיים למבער

35. אחת לשנה באחסנת הכן ואחת ל- 9 שנים באחסנת הח"י יש לבדוק את מבערי הגז המאוחסנים, כמפורט להלן:
- **בדיקה חזותית** - יש לוודא שלימות כל חלקי המבער, כמפורט לעיל. הבדיקה תכלול גם את ווסת זרימת היתר וצינור הגז.
 - **בדיקה פונקציונאלית** - לצורך כך יחובר המבער לגליל גז ויבדק בהפעלה, לפי הנחיות ההפעלה המפורטות לעיל. מבער שיתגלו בו תקלות יועבר לתיקון בבסיס הדלק המרחבי.
 - למבער שיימצא פגום יש להצמיד פתק עליו תצוין מהות התקלה/הפגם שנמצא במבער, ולאחר מכן להעבירו לתיקון בבסיס הדלק המרחבי.

הוראות בטיחות

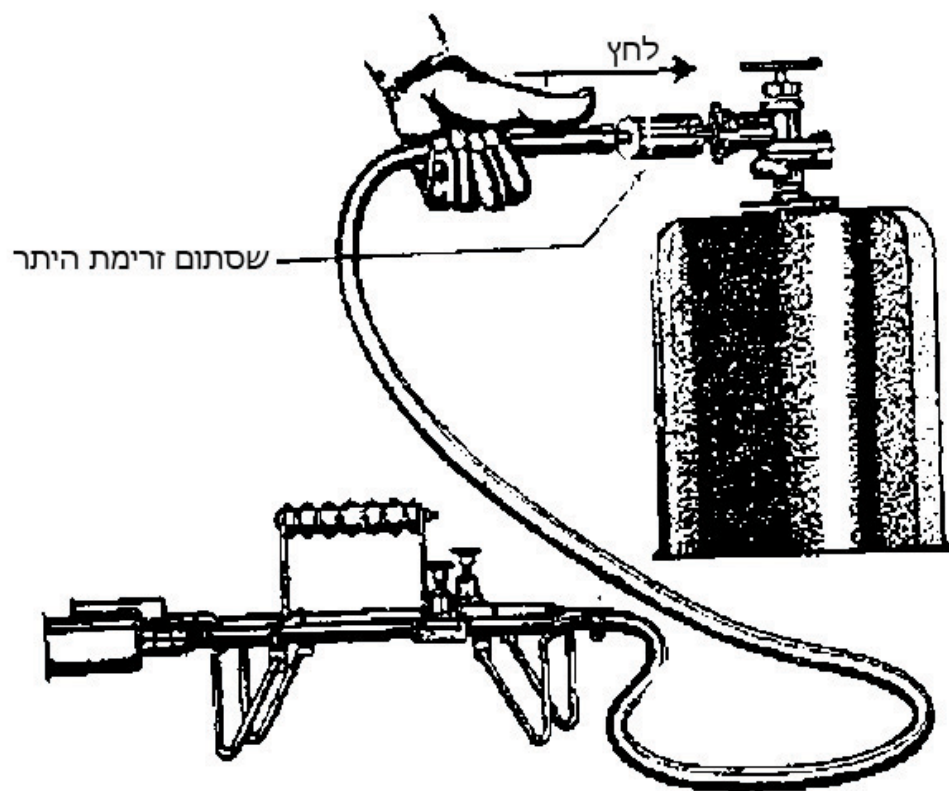
36. השימוש במבער שדה על גז יהיה לייעודו בלבד (בישול בשדה), חל איסור מוחלט להשתמש בו לצרכים אחרים.
37. אין להפעיל מבער גז לשדה באוהל, במטבח או בכל מקום סגור אחר.
38. אין להפעיל את המבער אם מורגש ריח אופייני לגז. במקרה ומתגלה דליפת גז באחד מחלקי המבער, יש להפסיק **מיד** את השימוש במבער, לסגור את ברזי הגז. **חל איסור מוחלט להשתמש באש גלויה לגילוי מקום הדליפה**, הדבר עלול לגרום להתפוצצות ודליקה.
39. כל טיפול בגליל הגז (באחסנה, העברה ובעת החיבור למבער) ייעשה כשהגליל במצב **מאונך** (בעמידה) בלבד.
40. חל איסור מוחלט לנטרל את מפסק זרימת היתר בעת השימוש במבער. אין להפעיל מבער גז כאשר מפסק זרימת היתר מנוטרל או לא תקין. במקרה זה יש להעביר המבער לתיקון בבסיס הדלק המרחבי.

41. יש להרחיק מהשטח בו מופעל מבער גז לשדה כל חומר דליק העלול להתלקח, כגון: סמרטוטים, קוצים ועשבים יבשים, ניירות וכיו"ב.
42. חל איסור מוחלט להזיז או לנייד את המבער בעת שהוא דולק.
43. יש לוודא הימצאות אמצעי כיבוי אש בסמוך למבער גז בעת הפעלתו כנדרש בסעיף 12 א' לעיל.
44. במקרה שאחזה אש במבער הגז, יש לסגור **מיד** את ברז הגז שעל גליל הגז ולכבות את האש באמצעות אמצעי כיבוי האש הקיימים למטרה זו.

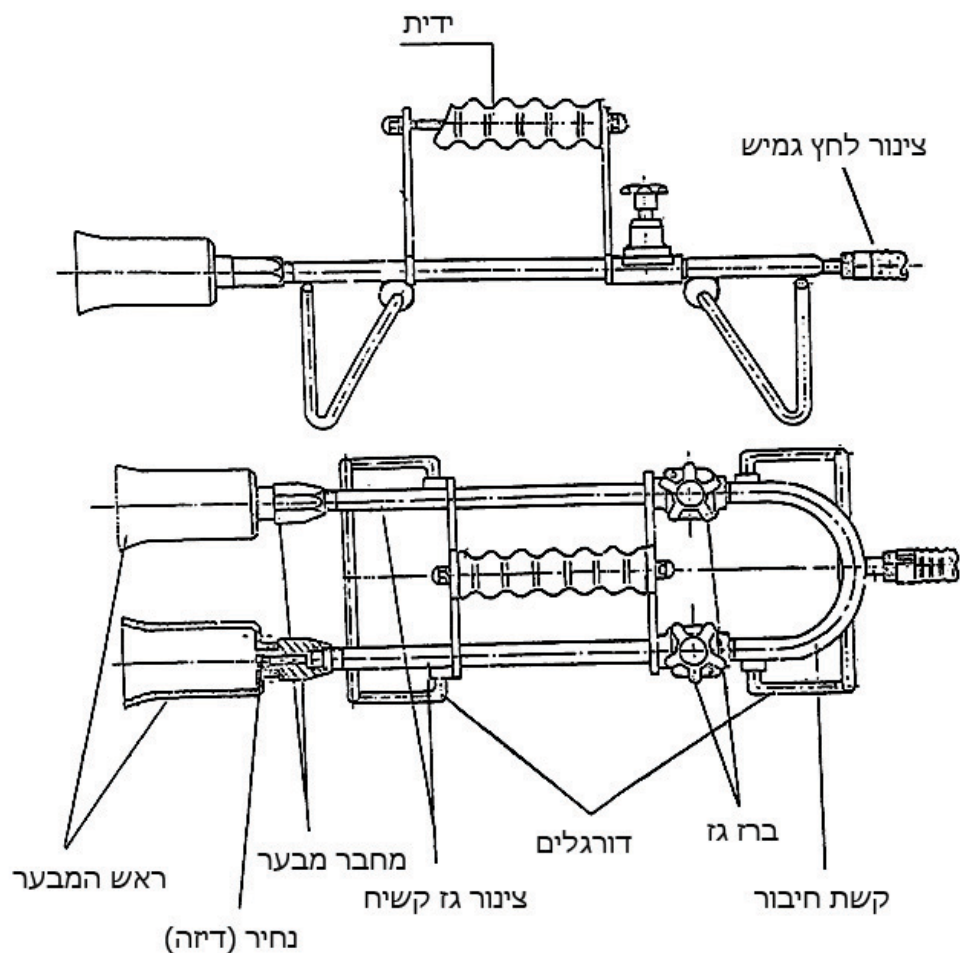
אישור

אישור מטכ"ל/אט"ל/תוא"ר: מנ- 547 - 3/0222 - 4060 מ- 3 מאי '00.

נספח א' - אופן הפעלת שסתום זרימת היתר



נספח ב' - חלקי מבער שדה גז



טו. מבער הגעלה על גז (מבער רבנות)

1. מבער הגעלה על גז (מבער רבנות ישמש לצורכי הכשרה בלבד).

2. מבער הגעלה (מבער רבנות) מורכב מהחלקים הבאים:

א. **ראש המבער** – דרכו נפלטת הלהבה (בגוף המבער קיימת הברגה אליה מוברג ראש המבער המאפשרת ויסות כמות גז-אוויר), כמו כן תפקיד ראש המבער להגן על הדיזות שדרכם יוצא הגז.

ב. **ידיית עץ** – המשמשת לאחיזת המבער ודרכה עוברת הצנרת לראש המבער.

ג. **ברז פליז** – לפתיחה, סגירה וויסות כמות הגז.

ד. **צינור גמיש** – משמש להעברת הגז מהגליל למבער.

ה. **שסתום בטיחות** – מספיק מיידית את זרימת הגז במקרה של תקלה בצינור הגומי, וזרימת יתר של גז כגון: פיצוץ, חתך, נקב, וכד'. (שסתום הבטיחות ממוקם ביציאה מן המיכל בצמוד למעברים).

ו. **מעבר חיבור** – המשמש לחיבור המבער אל מיכל הגז.

3. **הוראות הפעלה:**

א. חבר את המבער אל גליל הגז תוך כדי סבוב פרפר החיבור ימינה (עם כיוון השעון).

ב. וודא שגליל הגז יישאר במצב מאונך על בסיסו בעמידה יציבה ובטוחה במשך כל זמן תפעול המבער.

ג. לחץ את שסתום הביטחון לכיוון גליל למשך כ- 45 שני' (ע"מ לדרוך אותו) מס' 3 בציוור ושחרר באטיות רבה.

4. מרח תמיסת סבון על החיבורים, וודא שאין דליפת גז בחיבורים ובהברגות.

5. פתח את ברז המבער חצי סבוב והגש קיסם עץ דולק לאורך 42 ס"מ לפחות אל ראש המבער בזהירות רבה מאוד.

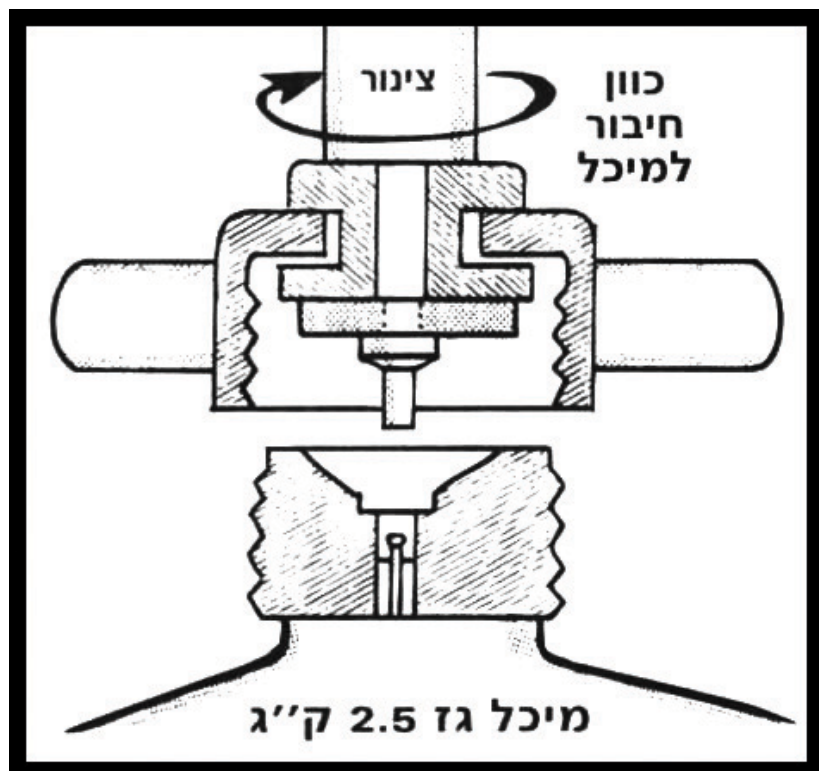
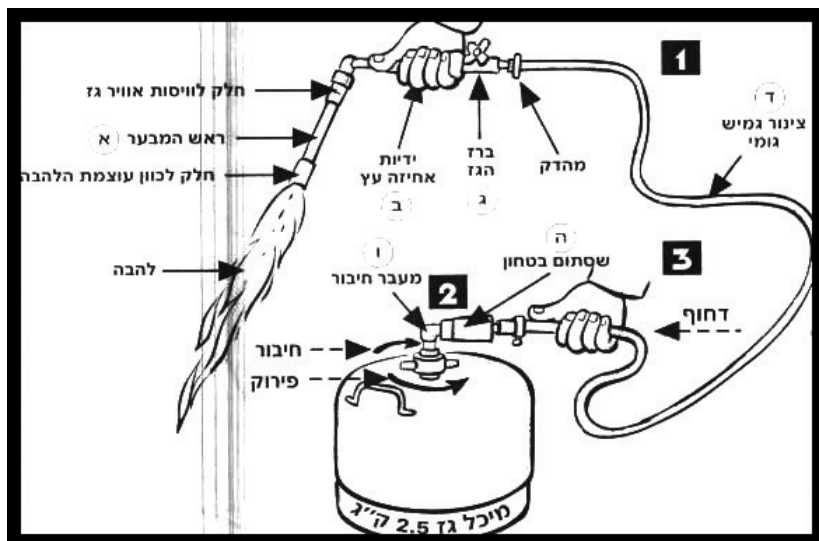
6. ווסת את עוצמת האש הדרושה באמצאות ברז הגז.

7. באם להבת הגז "מפिחת" – ווסת את זרימת בגז באמצאות סבוב ראש מבער (חלק חיצוני+חלק פנימי) כאשר ראש המבער התקרר לחלוטין ע"מ לכוון את תערובת הגז והאוויר חלקים אלו קיימים כחלק מגוף המבער.

8. כל פעולות הדלקת המבער המתוארות לעיל תבוצענה כשהמפעיל/מדליק עומד מאחורי המבער בכיוון הנגדי מראש המבער. בכל מקרה אין לכוון את מבער בדולק לכיוון חומרים דליקים, מיכל גז ובני אדם. אופן אחיזת המבער מס' 4 בציוור

9. במקרה וכבתה הלהבה – סגור תחילה ומיד את ברז המבער המתן כמה דקות, וודא כי אין ריח אופייני, אח"כ ניתן להדלקה מחדש, תוך ביצוע הוראות ההפעלה מסעיף 3 עד 8.

10. במידה ושסתום הבטחון נסגר תוך כדי עבודת המבער, יש לבדוק באם אין קרע, חור או נתק בצינור גומי. במקרה זה יש להחזיר המבער לתיקון לבסיס הרבנות הצבאית. (אין לבצע כל תיקון/שיפוץ במסגרת היחידה).



ניתוק / כיבוי המעבר

11. סגור את ברז המבער (ג) ציור הכללי.
12. וודא כי אין אש דולקת בסביבה ברדיוס של לפחות כ 20 מ'.
13. נתק את פרפר החיבור המוצמד לראש המיכל ע"י סבוב שמאלה.
14. לאחר הניתוק וודא כי אין דליפה מראש המיכל. באם יש דליפה הוצא המיכל לשטח פתוח ומאוור מרוחק מאש.

הוראות בטיחות

- יש להשתמש במעבר אך ורק בהתאם לייעודו כמפורט בהוראה זו סעיף 4 לעיל ואין להשתמש בו לכל ייעוד אחר.
- יש להשתמש במעבר רק כאשר קיים מטפה אבקה 40 ק"ג באזור הפעילות.
- אין להפעיל את המבער אם מורגש ריח אופייני לגז.
- אם תגלה דליפת גז באחד מחלקי המבער, יש להפסיק מיד את השימוש בו ולהעבירו לבסיס הרבנות הצבאית.
- אין להפעיל המבער בתוך אוהל או צריף או מבנה דליק אחר- לצורך הכשרה לפסח יש להוציא במקרים אלו את הפריטים מחוץ למבנה.
- בגמר השימוש יש לנתק את המבער מן הגליל ולאחסן את גליל הגז במחסן גלילי הגז היחידתי.
- יש לוודא שבעת ההובלה והאחסנה, גליל הגז יהיה תמיד במצב מאונך – בעמידה על בסיסו.
- יש להרחיק משטח פעולת המבער כל דבר העלול להתלקח כגון : פריטי עץ, קרטון, סמרטוטים, ניירות וכד'.
- אין לנתק את צינוק הגז מהמיכל כאשר המערכת דולקת.
- בעת ניתוק פרפר החיבור שבשסתום הביטחון. ממיכל הגז – עלול לדלוף מעט גז, לכן יש לוודא שהניתוק יעשה במרחק של לפחות 20 מ' ממקורות אש ובשטח פתוח.
- בכל עת נגיעה בראש המבער וודא שהוא קר לחלוטין.