

**34.0103 תקנון הכשרות במטבחים צבאיים**ציד מטבחים

1. כדי להבטיח כשרות המזון המיועד לחיילים, יש להקפיד על קיום שתי מערכות נפרדות של כלי בישול, כלי הגשה וכלי אוכל - האחת לבשר והשנייה לחלב, בכל מטבח וחדר אוכל.
2. כל מערכת תכלול: סירים ומכסים, תרודים (מצקות), מחבתות וכלי טיגון, קומקומים, קערות, מכונות טחינה, מסננות, לוחות לעבודות מטבח, צלחות, ספלים, כפות, מזלגות וסכינים.
3. כל מערכת תהיה נתונה במקום מיוחד ונפרד במטבח.
4. יש לסמן בצורה בולטת את מערכת כלי הבשר באותיות "בשר" ואת מערכת כלי החלב באותיות "חלב" או בסימן אחר, שיהיה ידוע לכל עובדי המטבח.
5. בכל מטבח יש להתקין קערות, צינורות וברזי שטיפה, חומרי ניקוי (צמר פלדה, ליפה, סבון כשר, סבון נוזל כשר וכו') ומגבות מיוחדות לכלי חלב ולכלי בשר, אשר יסומנו בסימן בולט ויוחזקו במקומות נפרדים. כל תכנית להתקנת מכונה לשטיפת כלים טעונה אישור של הרבנות הצבאית הראשית.
6. בכל מטבח יימצא כלי מיוחד (גיגית או אמבטיה) לשריית הבשר, כלי מנוקב או מדף עץ במצב משופע למליחת הבשר ורשת לצליית כבד.
7. בכל מטבח יש להתקין כלים מספיקים לצורכי הבישול בערב שבת וסידורי חימום מתאימים להחזקת חומו של האוכל, שיוגש בשבת.

כשרות הבשר והמזון

8. כל הבשר המיועד לחיילים חייב לשאת עליו חותמת של רבנות מוסמכת, אשר תעיד על כשרותו.
9. הבשר המסופק לצה"ל באמצעות מרכז מזון ושקם עובר, בדרך כלל, תהליך הכשרה (שרייה, מליחה והדחה) כדת וכדין. אם מגיע ליחידה בשר בלתי מוכשר, חייב הבשר לעבור לפני הבישול את שלבי ההכשר הר"מ:-
  - א. שרייה - יש לשרות הבשר במים במשך 30 דקות בכלי מיוחד לכך.
  - ב. מליחה -
    - (1) אחרי השרייה צריך למלוח את הבשר היטב מכל הצדדים ולהניחו ע"ג כלי מנוקב או מדף עץ במצב משופע המיוחדים לכך.
    - (2) הבשר צריך לשהות במלח 60 דקות.
    - (3) אסור להמליח בשר בכלי שאינו נקוב בתחתיתו, ואם הומלח בכלי כזה, ייאסר לשימוש.
  - ג. הדחה - אחרי המליחה צריך להדיח היטב את הבשר מן המלח. יש לבצע את פעולת ההדחה 3 פעמים, ובכל פעם להחליף את המים.
  - ד. בישול - רצוי לשים את הבשר בתוך סיר הבישול בשעה שהמים רותחים ומעלים בועות. אין לצלות בשר בלתי מוכשר או כבד במכשיר גריל.
  - ה. כבד - צריך להדיחו במים, אחר כך לפזר עליו מעט מלח ולצלותו ע"ג אשר או ע"ג גחלים, עד שיתפחם מבחוץ. אסור להשתמש בכבד בלתי צלוי, ואם בושל קודם שנצלה כראוי, הרי הוא טרף והכלי שבו בושל הינו טרף ואסור לשימוש.
10. עטינים - צריך לקרעם שתי וערב בכמה מקומות, לסחוט היטב את החלב מתוכם להשרותם, להמליחם ולבשולם לחוד בלי תערובת של בשר אחר.
- אם מגיע בשר בלתי מוכשר ליחידה, יש להכשירו מייד. בשר ששהה שלושה ימים בלא הדחה נאסר לבישול, ואם יבושל ייאסרו הכלים לשימוש, אבל מותר לצלותו על אשר פתוחה או ע"ג גחלים וללא שימוש בכלי.

11. אם הגיע בשר קפוא למטבח, צריך לבדוק אם יש עליו תעודה מוסמכת המעידה, שהבשר כשר (מן השחיטה) ושהוכשר (שרייה, מליחה והדחה). אם התעודה קובעת רק שהבשר כשר ולא הוכשר (כנ"ל), יש להכשירו מייד לאחר הפשרת הקרח כליל.
12. אין לבשל בשר ודגים יחד בסיר אחד, וכן אין להגישם יחד בצלחת אחת.
13. אין לספק בשר ומוצרי לחיילי צה"ל במחנות או בשדה שלא באמצעות מקורות האספקה של צה"ל, כגון: מרכז מזון, שקם, האגודה למען החייל, העומדים תחת פיקוח הרבנות הצבאית הראשית. אין להכניס למיתקני צה"ל מזון טרף המיועד לאכילת אדם.
14. אוכל, המוגש ע"י מוסדות צבאיים או אזרחיים לחיילים הנמצאים מחוץ למחנה עקב שירותם הצבאי, יהיה כשר ויעמוד תחת פיקוח הרבנות הצבאית.
15. הכשרות בשדה מבוססת על בישול בשרי בלבד. אין לבשל מוצרי חלב בזמן שהותה של יחידה בשדה.

הכשרת הכלים

16. בכל מקרה של שימוש בכלי בשר למאכלי חלב (או להיפך), יש להודיע מייד לאחראי על הכשרות. האחראי על הכשרות יודיע לרכז הדת או לקצין הדת הממונה על המטבח, כדי שיוודא הכשרת הכלים שנאסרו.
17. כלים הטעונים הכשרה אסורים לשימוש, ויש להוציאם משימוש עד שיוכשרו.
18. יש להכשיר פנכי אוכל משומשים, המסופקים לחיילים בשירות סדיר ומילואים, לפני השימוש.
19. ההכשרה תבוצע באמצעות רכז דת לפי הוראות הרב הצבאי.
20. סדר הגעלת הכלים -

- א. מנקים את כל הכלים הטעונים הגעלה מכל לכלוך או חלודה מבפנים ומבחוץ.
- ב. אם ישנן גומות בכלי, יש לנקותן היטב מלכלוך. במקום שאי אפשר לנקות, צריך ללבוש באש את מקום הגומה.
- ג. מרתיחים מים בחבית, בדוד או בסיר גדול ושמים בתוכם קצת סודה קאוסטית או סבון בכמות המספיקה, כדי לפגום בטעם המים. יש להיזהר מאד שלא להרבות בסודה או בסבון, עד כדי שינוי מראה פני המים.
- ד. כאשר המים רותחים ומעלים בועות, מטבילים בהם את הכלים הטעונים הגעלה.
- ה. אם פסקה רתיחת המים בעת הטבלת הכלים, יש להשאיר את הכלים בתוך המים, עד שהמים יחזרו לרתוח.
- ו. יש להטביל את הכלים במים כשפיהם מופנה כלפי מעלה או לצד, ולא כשפיהם כלפי מטה, כדי שיחדרו הרוחתין לתוך הכלי הטעון הגעלה.
- ז. אפשר להכשיר כלים רבים ביחד, אם הם נתונים בסל או בכלי נקוב.
- ח. מייד לאחר הגעלת הכלים ברותחין, יש לשטפם במים קרים.
- ט. דוד או סיר גדול, שאי אפשר להכניסו לתוך כלי אחר - יש למלאו מים עד לשפתו ולהרתיחו, עד שתעלינה בועות. בעת רתיחת המים, יש להטיל לתוכם ברזל או אבן מלובנים באש, כדי שהמים הרותחין יעברו על גדותיו.
- י. ידיות הכלי ומכסיו טעונים הגעלה כמו הכלי עצמו.
- יא. מכסה גדול, שאי אפשר להכניסו לתוך כלי - יש להניח עליו ברזל או אבן מלובנים ולהעבירם על כל המכסה תוך שפיכת רותחין עליהם.
- יב. סכינים בעלי ידיות של עץ או חומר אחר צריך לנקר היטב במקום החיבור ואחר כך להטבילם ברותחין.
- יג. מותר להגעיל כל כלי אלומיניום.

## בלמ"ס

34.0103  
פקודות מסכ"ל, 20 יולי 82

- י.ד. מותר להגעיל כל כלי המצופה אמאיל. אם הציפוי פגום במקומות אחדים, יש לנקר ולנקות היטב בפגימות ואחר כך להגעיל.
- טו. אפשר להגעיל ברותחין כל כלי עץ, שאין בו סדקים.
- טז. ספלים וצלחות של חרסינה, דורלקס, בקליט, ניילון ועיסית - אם אין בהם סדקים, מותר להגעילם ברותחין, בתנאי שיוטבלו פעמיים במים רותחים.
- יז. מחבתות של ברזל שהוטרכו יש ללבן באש עד כדי שקש או נייר שיושם עליהם יישרף.
- יח. מחבתות אלומיניום, העלולות להתקלקל בליבון אש, יש להגעיל ברותחין כמו סירים.
- יט. תנור שדה שהוטרכו - יש להכשירו בהתאם למפורט בתקנון הכשרות לפסח (ראה פ"מ [34.0205](#)).
- כ. במקרה של שימוש בכלי בשר למאכל חלב (או להיפך) כששניהם צוננים, אין צורך להכשירם ברותחין - די לשטפם במים.

## שבת

21. אין להדליק אש בשבת ואין לבשל שום אוכל או תבשיל. מזון שבושל בשבת אסור לאכילה באותו יום. כמו כן, אין להעביר בשבת מזון או מים ממקום למקום ברכב.
22. כדי לשמור על חום התבשילים לשבת, יש לעשות את הסיידורים הר"מ:-
- א. יש להפעיל את תנורי הגז והחשמל, ובשדה יש להפעיל את מטבחי השדה הניידים או הפתיליות מערב שבת, שיבערו כל השבת.
- ב. האש צריכה להיות מכוסה באזבסט או בפח, אשר יחצוץ בין האש לבין הסיר.
- ג. כל האוכל צריך להיות מבושל מערב שבת.
- ד. כל תבשיל המיועד לשבת חייב להימצא על מיתקן החימום מערב שבת. אם סילקו את הסיר מעל מיתקן החימום בשבת והניחוהו במקום אחר, מותר להחזירו, כל עוד לא הצטנן התבשיל.
- ה. אין להוסיף בשבת מים בלתי רותחים לתוך מיחם, העומד על האש.
- ו. מותר לחמם בשר שימורים בקופסאות או ביצים קשות בתוך סיר של מים רותחים, לאחר שהורד מהתנור.
23. יש לשטוף את הכלים בשבת בתמיסת סבון בלבד ולא בסבון גוש.
24. בכל מטבח או חדר אוכל צבאי ייקבעו במקום בולט תעודות הכשר מטעם הרבנות הצבאית, שיעידו על כשרות המטבח או חדר האוכל.
25. העתק תקנון זה ייקבע בכל מטבח צבאי במקום בולט, ותוכנו יובא לידיעת כל עובדי המטבח.