

34.0205 תקנון הכשרות לפסחכללי

1. בכל ימי הפסח אין להשתמש ואין להכניס ליחידות צה"ל ולמיתקניו חומר שהוא חמץ או המכיל תערובת חמץ. יש להטמין חמץ שנשאר ביחידות מלפני הפסח עד לאחר החג. סעיף זה חל גם על אזרחים הנכנסים למחנות צה"ל ולמיתקניו.
2. מפקדי היחידות ינהגו בכל הנוגע למצרכי מזון בימי הפסח לפי המפורט בפקודה זו.

כשרות מצרכים

3. רשימת המצרכים האסורים לשימוש בפסח מתפרסמת בנספח א' לפקודה זו.
4. רשימת המצרכים הטעונים הכשר מיוחד לפסח מתפרסמת בנספח ב' לפקודה זו.
5. רשימת המצרכים הכשרים לפסח מתפרסמת בנספח ג' לפקודה זו.
6. מיני קיטניות כגון: פול, שעועית, אפונה, עדשים, אורז, תירס יותרו בצה"ל בפסח, אך ורק לפי היתר מיוחד, שיוצא ע"י הרבנות, ובתנאי שיבררו אותם היטב מגרעיני תבואה לפני השימוש.

תוקף סעיף 6א מה- 29 בדצמבר 2005

- א6. הנספחים לפקודה זו יעודכנו בנוהל מקוצר, בלי סבב הערות וסבב חתימות, בהתאם לאמור בהפ"ע [1.0102](#), ובאישור הרבנות הצבאית הראשית.

הכנות לפסח

7. יש להוציא את כל מצרכי החמץ והמזון, שיש בהם תערובת חמץ, ואת כל הכלים, שלא הוכשרו לפסח, מהמטבח ומתוך המחסן, שנועדו לשימוש בפסח ולרכזם במקום סגור למשך כלימי הפסח. את מנות הקרב של חמץ יש להחזיר לבסיסי ההספקה.
8. יש להפריד ולהבדיל בקפדנות במחסנים של בסיסי ההספקה את מצרכי החמץ הנ"ל ולרכזם במקום מיוחד שיהיה סגור ואסור לשימוש במשך כל ימי הפסח.
9. אין להעביר במכוניות, גם לפני הפסח, מצרכים הכשרים לפסח יחד עם מצרכי חמץ.
10. המטבחים, המחסנים וחדרי האוכל, המיועדים לשימוש בפסח, ינוקו באופן יסודי לפני הפסח.
11. לפני הפסח ירוכזו כל המצרכים הכשרים המיועדים לפסח במקום מיוחד, שנוקה באופן יסודי מחשש חמץ. אותם מקומות שנקבעו להחסנת מצרכי פסח יישמרו בקפדנות, לבל יוכנס לשם כל דבר שיש לגביו חשש חמץ.
12. כניסת החיילים שאינם בתפקיד למחסני הפסח - אסורה.
13. אין להוציא מהדואר במשך ימי הפסח חבילות פרטיות, שנשלחו לחיילים, פרט לחבילות מזון "כשר לפסח", שהוכנו במיוחד בפיקוח הרבנות הצבאית למשלוח עבור החיילים וסומנו בהתאם.

תוקף סעיף 14 מה- 29 בדצמבר 2005

14. הכנות נוספות לחג הפסח קבועות בפ"מ [34.0201](#).

ערב פסח

תוקף ביטול סעיפים 15 עד 19 מה- 29 בדצמבר 2005

15. הסעיף מבוטל.
16. הסעיף מבוטל.
17. הסעיף מבוטל.
18. הסעיף מבוטל.
19. הסעיף מבוטל.

הכשרת המטבח

20. כל כלי המטבח טעונים הכשרה מיוחדת (הגעלה) לפסח.
21. הכשרת המטבח והגעלת הכלים יבוצעו בהשגחת רבנים צבאיים, קציני דת, רכזי דת או באי כוחם.
- תוקף סעיף 22 מה- 29 בדצמבר 2005
22. כלי המטבח והאוכל יוכשרו בהתאם למועדים המופיעים בפ"מ 34.0201.
23. לצורכי הגעלת הכלים יש להשתמש בדוד או בחבית גדולה. אם מגעילים את הכלים בסיר גדול, ואי אפשר להכניס לתוכו סירים אחרים, מותר להעביר את הרתחין מן הסיר הראשון לשני, מן השני לשלישי וכו', עד שיוכשרו כל הסירים, ובלבד שירתחו את המים מחדש בכל אחד מהכלים הנ"ל.
24. מותר להגעיל כלים רבים בתוך המים, ובלבד שלא ישתנה מראה המים, עקב הגעלת הכלים.
25. מותר להגעיל בדוד גדול, באותם המים, כלי בשר וכלי חלב.
26. הכשרת כיריים של גז -
- א. יש לנקות את כל חלקי הכיריים ניקוי יסודי ולנקר את החורים מהם יוצא הגז.
- ב. יש ללבן את המבער במקומו ע"י הדלקת האש העצמית ואת כל החישוקים שעליהם עומדים הסירים. יש ללבן באש במידת חוס גבוהה עד כדי כך שקש או נייר, שיושם עליהם ישרף.
- ג. על הטס שמתחת למבער יש לערות רותחין לאחר ניקוי יסודי.
- ד. על פלסות הברזל הקבועות לצידי הכיריים יש להעביר ברזל או אבן מלובנים תוך שפיכת רותחין עליהם.
27. הכשרת תנורי אפייה -
- א. כדי לאפשר הכשרתם של תנורי אפייה, אין להשתמש בהם לפחות 24 שעות לפני הכשרתם.
- ב. יש ללבן ליבון קל את איצטבאות הברזל עליהן מונחות תבניות האפייה.
- ג. תבניות אמאיל יש להגעיל בכלי ראשון, בתנאי שלא יהיו בשימוש לפחות 24 שעות לפני הכשרתן.
- ד. תבניות פח או פלדה יש ללבן ליבון קל.
- ה. יש לנקות את התנור עצמו ניקוי יסודי ולערות עליו רותחין מכל צדדיו; לאחר מכן יש להזליק את כל המבערים בחום מירבי במשך שעה אחת לפחות.
28. תנור אפייה חשמלי יש לנקות היטב, לאחר מכן יש לעלות את חומו לחום מירבי, עד כדי שתישרף בו פיסת קרטון או קש.

הכשרת מטבחי שדה ניידים

29. יש להימנע מהשימוש במטבחי שדה ניידים, שעומדים להכשירם לשימוש בפסח, לפחות 24 שעות לפני הגעלה.
30. יש להחליף באטמי גומי חדשים את כל אטמי הגומי במכסי הסירים.
31. לפני ההכשרה יש לשפשף היטב את החריצים בהם נמצא הגומי עם "בד שמיר" (או נייר זכוכית) ואחרי כן לעבור עם מנורת הלחמה על כל שטח פנים המכסה וחריצי הגומי מסביב, בתורת ליבון קל.
32. יש להיזהר מאד בהעברת אש על המכסה, שלא יתפוצץ מן החום. אין להחזיק את האש במקום אחד זמן ממושך, אלא בהעברה רצופה בלבד. אין לחכות עד שיישרף קש או נייר על המכסה, אלא כל שהצבע מהעבר החיצוני של המכסה מתחיל להתנפח או להתקלף ע"י חימום הצד הפנימי - דיו בכך.
33. את הדווידים עצמם יש להגעיל באופן הרגיל ע"י הרתחת מים בהם ובהכנסת ברזל מלובן, כך שהמים יעלו על גדותיהם.
34. המשטח העליון של מטבח השדה הנייד יוכשר ע"י עירווי מים רותחים על ברזל מלובן, שיועברו על כל המשטח. על הצדדים יערו מים רותחים בלבד.

בלמ"ס

34.0205
פקודות מסכ"ל, 20 יולי 82

35. את התאים לשמירת חום האוכל וכלי האוכל במטבח השדה יש להכשיר ע"י מילויים במים רותחים ובהכנסת ברזל מלובן בתוך המים. אין הכרח שהמים ירתחו ממש בתוך התאים.
36. ברזי הדוודים - אין הגעלה אפשרית בהם, ויש ללבנס ליבון קל. מאחר שהם עשויים מיציקה, וישנם אטמים העלולים להישרף בחום גבוה, יש לנהוג זהירות רבה בליבונם, לאחר ניקוי יסודי של הברזים באמצעות משחולת עם צמר פלדה או שרביט ניקוי של מברשת פלדה. יש לפתוח את הברזים בזמן שהמים רותחים בדוד, כדי שיזרמו דרכם המים הרותחים. לאחר מכן יש להוציא את ידיות הסגירה והפתיחה של הברזים ולכוון את האש של מנורת ההלחמה לתוכם בהבערה ולא ברציפות. אין להתמיד בכיוון האש כלפי הברז עד שיישרף קש או נייר, אלא כל זמן שאצבעות האדם נכוות ע"י מגע הברז - דיו.
37. את ידיות הסגירה והפתיחה יש להכשיר בתוך דוד נפרד של רותחין.
38. כל סוגי ההכשרה הנ"ל יבוצעו אך ורק לאחר ניקוי יסודי של כל המטבח הנייד.
39. אין לפרק את המכסים או את צינורות הברזים לצורכי הכשרה, ואין לנסות להחליף את שמן הגליצרין במיכלים.

סדר הגעלת הכלים

40. מנקים את הכלים הטעונים הגעלה לפסח מכל לכלוך או חלודה מבפנים או מבחוץ.
41. אם ישנן גומות בכלי, יש לנקותן היטב מלכלוך, ובמקום שאי אפשר לנקות, צריך ללבן קצת באש את מקום הגומה.
42. מרתיחים מים בחבית, בדוד או בסיר גדול ושמים בתוכם קצת סודה קאוסטית או סבון, עד שייפגם טעם המים. יש להיזהר מאד שלא להרבות בסודה או בסבון עד כדי שינוי מראה פני המים.
43. כאשר המים רותחים ומעלים בועות, מטבילים בהם את הכלים הטעונים הגעלה.
44. אם פסקה רתיחת המים בעת הטבלת הכלים, יש להשאיר את הכלי בתוך המים, עד שיחזרו לרתיחתם.
45. יש להטביל את הכלים במים כשפיהם מופנה כלפי מעלה או לצד ולא כשפיהם כלפי מטה, כדי שיחדרו הרותחין לתוך הכלי הטעון הגעלה.
46. אפשר להכשיר כלים רבים ביחד, אם הם נתונים בסל או בכלי נקוב.
47. מייד לאחר הגעלת הכלים ברותחין, יש לשטפם במים קרים.
48. דוד או סיר גדול, שאי אפשר להכניסו לתוך כלי אחר, יש למלאו מים עד לשפתו ולהרתיחו עד שתעלנה בועות. בזמן רתיחת המים יש להטיל לתוכם ברזל או אבן מלובנים באש, באופן שהרותחין יעברו על שפת הכלי.
49. ידיות הכלי ומכסיו טעונים הגעלה כמו הכלי עצמו.
50. מכסה גדול, שאי אפשר להכניסו לתוך כלי - יש להניח עליו ברזל או אבן מלובנים ולהעבירם על כל המכסה תוך שפיכת רותחין עליהם.
51. סכינים בעלי ידיות של עץ או חומר אחר צריך לנקר היטב במקום החיבור ואחר כך להטבילם ברותחין.
52. מחתכת לחם (מכונת חיתוך), אם דרושה היא בפסח לחיתוך ידקות וכדו', יש לפרקה, לנקות היטב את כל חלקיה ולערות עליהם רותחין.
53. כלי אלומיניום, על כל סוגיהם, מותרים להגעלה.
54. מותר להגעיל כלים המצופים אמאיל, אם הציפוי פגום במקומות אחדים, יש לנקר ולנקות היטב בפגימות ואחר כך להגעילם.
55. כל כלי עץ, שאין בו סדקים, אפשר להגעיל ברותחין.
56. ספלים וצלחות של חרטינה, דורלקס, בקליט, ניילון ועיסית, אם אין בהם סדקים, מותר להגעילם ברותחין לפסח, בתנאי שיוטבלו 3 פעמים במים רותחים.
57. כלי זכוכית יש להכשיר ע"י שרייה במשך 3 יממות לפני הפסח במים שיחלפו כל יממה. אם אין אפשרות להשרותן, די לערות עליהם 3 פעמים מים רותחים בזהירות, כדי למנוע היסדקות.

בלמ"ס

58. קערות וגירות לשטיפת כלים יש לנקות היטב ולערות עליהן רותחין מכל הצדדים.
59. גירות לשריית בשר וקרשי מליחה יש לשטוף ברותחין.
60. על דפי השולחנות במטבחים ובחדרי האוכל, שעליהם מעמידים תבשילים חמים, יש לערות רותחין.
61. שולחן מתכת, שמעמידים עליו סיר אחרי הסרתו מן האש, יש לנקות היטב ולהעביר עליו אבן או ברזל מלובנים תוך שפיכת רותחין.
62. טבלת כיריים של ברזל יש למרק היטב וללבן באש.
63. פרימוסים ופתילות יש לנקות היטב וללבן קצת באש את מקום שפיתת הכיריים.
64. מיחם חשמלי, שאין מרתחים בו אלא מים, די למלאו מים ולהרתיחם.
65. מחבתות של ברזל יש ללבן באש, עד כדי הישרף עליהם קש או נייר.
66. מחבתות אלומיניום המתקלקלות בליבון אש יש להגעיל ברותחין כמו סירים.
67. נפה של קמח אסורה בשימוש בפסח.
68. אין להכשיר תבניות אפייה וטיגון לפסח, אלא יש להחליפן בחדשות.
69. הכשרת מכונות טחינה -
- א. יש להקפיד על ניקוי מושלם של המכונה כולל הידיות ולגרד כל חור שבמסננת; אחרי כן יש לשפוך עליה ולמלא את החורים כוהל מפוגל, כשהמסננת מונחת, ולהדליק את הכוהל.
- ב. אחר האמור לעיל, יש להגעיל במים רותחים את כל המכונה, כשהיא מפורקת לחלקיה, ולהשאירה במים רותחים מספר דקות.
70. אין להכשיר לפסח מערבב חשמלי המשמש להכנת עוגות.
71. אין להשתמש בפסח בשעווניות, שהן בשימוש בכל ימות השנה.

"סדר" פסח

72. "סדר" של פסח ייערך ביחידות אך ורק לפי ההגדה הצבאית, בנוסח אחיד, המוצאת לאור ע"י הרבנות הצבאית. אין לקיים שום תכניות אחרות בערב זה.
73. "סדר" פסח בצה"ל ייערך וינוהל ביחידות ע"י אנשים מבין סגל הרבנות הצבאית או נציגיה המאושרים.
74. חיילים הנמצאים בתעסוקה מבצעית או בתפקידי שמירה, המונעים מהם השתתפות ב"סדר" מאורגן, יקבלו מנות "סדר" אישיות.

נספח א' לפקודה 34.0205

רשימת מצרכים האסורים לפסח

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 9. לחם. | 1. אטריות. |
| 10. מקלות מלוחים. | 2. אפיפות. |
| 11. סולת. | 3. ביסקוויטים. |
| 12. עוגות חמץ. | 4. בירה. |
| 13. פתיתים. | 5. גריסים (מכל הסוגים). |
| 14. צנימים. | 6. חומץ מתוצרת חוץ. |
| 15. קמח תבואה. | 7. י"ש דגן. |
| 16. תמרוקים תוצרת חוץ. | 8. כוהל מתוצרת חוץ. |

נספח ב' לפקודה 34.0205

רשימת מצרכים הטעונים הכשר מיוחד לפסח

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 17. סוכריות. | 1. בשר מעושן. |
| 18. פודינג. | 2. בשר משומר. |
| 19. פירות כבושים. | 3. דג מעושן. |
| 20. פירות משומרים. | 4. דג משומר (שלא בשמן טבעי). |
| 21. פלפל טחון. | 5. זיתים כבושים. |
| 22. קמח מצה. | 6. חומץ תוצרת הארץ. |
| 23. קמח תפוחי אדמה. | 7. חלב משומר. |
| 24. קפה. | 8. חלבה. |
| 25. ריבות. | 9. ירקות כבושים. |
| 26. רסק עגבניות. | 10. ירקות משומרים. |
| 27. רסק תפוחי עץ. | 11. משחת שיניים. |
| 28. תרופה בטבליות. | 12. משקאות חריפים. |
| 29. שוקולדה. | 13. מיצי הדר ממותקים. |
| 30. שמן. | 14. מרגרינה. |
| 31. תמרוקים תוצרת הארץ. | 15. מרק עגבניות. |
| 32. מיץ טבעי בבקבוקים וקופסאות. | 16. נקניק. |

נספח ג' לפקודה 34.0205

רשימת מצרכים הכשרים לפסח

- | | |
|--|-------------------|
| 1. אבקת ביצים. | 5. מלח לימון. |
| 2. אבקת חלב. | 6. סרדינים. |
| 3. דגים מלוחים (יש לשטפם לפני השימוש). | 7. פירות מיובשים. |
| 4. דגים משומרים (בשמן טבעי). | 8. קקאו. |