

סכר קיינעם מזון

ייצור ה'סכך קיינעס' בכשרות הבד"צ, דורש גם הוא פיקוח צמוד על כל תהליך היצור מהחל ועד כלה, תפקיד הפיקוח נועד לעקוב על ד' תנאים הכרחיים:

- א. הקנים הם בהווייתם כדרך גדילתם ולא נעשה בהם שינוי.
 - ב. החוטים שמחברים בהם את הקנים הם טבעיים לחלוטין מצמח הכשר לסיכון.
 - ג. לא נעשה בהם שום עיבוד שזירה או טווייה.
 - ד. שזירת הסכך וחיבור הקנים נעשה לשם סיכון ולא לשכיבה. שרק בעמידה בתנאים אלו, ניתן להשתמש עם הסכך לשם מצוה ללא שום פקפוק וחשש.
- סימן הכשרות על הסכך הוא: 1. חותמת הבד"צ על כל אריזה. 2. על המחצלת עצמה קשורה מדבקה עם שם המותג ומספר סידורי לצד חותמת הבד"צ.



זהירות - לידיעת הציבור:

קני הסכך טבעם שמצויים בהם חרקים, והם עלולים ליפול מהסכך במהלך החג לפעמים אל תוך התבשילים שעל השולחן. ולכן יש לנקוט בו בכללי זהירות כדלהלן:

לפני החג

1. לנער את הסכך היטב על גבי משטח לבן, 2. לבדוק על המשטח אם יש עליו חרקים, 3. לפרוס את הסכך לכל אורכו ולרסס עליו תרסיס נגד חרקים, 4. לגלגל את הסכך חזרה ולהניחו כשעתיים, 5. לאחר מכן לנער שוב את הסכך כנ"ל, באם עדיין נופלים ממנו חרקים, יש לחזור על פעולת הריסוס שוב. מומלץ מאד לא לפרוס את הסכך על הסוכה, עד שמוודאים שלא נופלים ממנו חרקים כלל.

לאחר החג

- כדי לשמור על שלמות הסכך ולמנוע שיתרבו בו חרקים ועיפוש, מומלץ להשיג על תנאי אחסון נכונים.
1. כדאי מאד שפעולת האחסון תתבצע בשעות הצהריים דוקא - שאז מדי הלחות נמוכים בדרך כלל, ולא בשעות הבוקר או הערב שאז ישנה לחות גבוהה. 2. לרסס את הסכך עם תרסיס נגד חרקים, ומיד לגלגל אותו ולעטוף עם ניילון סגור הרמטי. 3. במידה והסכך אינו יבש לחלוטין, אין לארוז אותו בעטיפה סגורה הרמטית בשום אופן. 4. למרות האחסון הנאות, מומלץ לבצע שוב את תהליך הניקוי האמור לעיל לקראת החג הבא.