

בחינת הסמכה למשגיחי כשרות

הוראות לנבחן:

1. יש לכתוב בכתב יד ברור וקריא.
 2. אין לכתוב את שם הנבחן או כל סימן מזהה בתוך מחברת הבחינה. מבחן שימצא עליו סימן מזהה – לא ייבדק, והנבחן יוזמן לוועדת משמעת.
 3. לתשומת לבכם – דפי הטיוטה לא ייבדקו כלל!
 4. חלק א' – עיון- 27 שאלות. חובה לענות על 24 שאלות מתוך 27 שאלות. נבחן שיענה מעבר לשאלות החובה ייבדקו רק 24 התשובות הראשונות. למעט אם הנבחן סימן בעיגול סביב 24 התשובות שאותן מבקש שיבדקו. תשובה נכונה מזכה ב-2.5 נקודות. סה"כ ניקוד לחלק זה – 60 נקודות.
 5. חלק ב' – מושגים בכשרות – 2 שאלות חובה. תשובה נכונה מזכה ב-5 נקודות סה"כ ניקוד לחלק זה 10 נקודות.
 6. חלק ג' – "נוהלי הכשרות" – 30 שאלות חובה. תשובה נכונה מזכה ב-1 נקודה. סה"כ ניקוד לחלק זה 30 נקודות. בחלק זה יש לכתוב במחברת הבחינה את מספר השאלה ואת סימון התשובה לידה.
דוגמא: שאלה מספר 29 תשובה ג'.
 7. יש לענות על כל חלק מחלקי השאלה בשורה נפרדת.
- בהצלחה!!

חלק א – עיון

במתן התשובה יש להתייחס לדברי השו"ע הרמ"א והבאה"ט.

1. מהו המושג "החזרה"? פרט מהן תנאי "החזרה" של קדירה על גבי כירה בשבת?
2. האם מותר לתת, בשבת בבוקר, תבשיל שהתבשל כל צורכו ע"ג הפלטה כדי לחממו?
3. האם מותר להשהות, בערב שבת, בשר חי, על מנת שיהיה מוכן בשבת, (א) בקדירה? (ב) בצלייה?
פרט את הדינים!!
4. מה דינו של תבשיל שהוטמן בשבת "בדבר המוסיף הבל"? בשוגג? ובמזיד?
5. כתוב 3 אופנים בהם מותר להטמין מאכל "בדבר המוסיף הבל"?
6. האם מותר לרמוז לגוי בשבת, לעשות מלאכה עבור הישראלי? **פרט!**
7. כתוב 4 אופנים בהם מותר ליהודי לומר לגוי לעשות עבורו בשבת?
8. הסבר מהו המושג "תולדת האור"? והאם מותר לבשל ע"י בשבת?
9. האם מותר לחמם מים או ביצה רכה, על ידי הנחתם בשמש?
10. האם מותר לתת "אינפאדה" כנגד האש לחממה? **פרט!**
11. מה הדין כאשר מלח את הבשר ולא הדיחו בתחילה?
12. באלו כלים ואופנים ניתן לעשות את המליחה עצמה? והאם זה מעכב אף בדיעבד?
13. האם כל בהמה שהיא מעלת גרה, היא גם מפריסה פרסה? **פרט!**
14. האם ניתן לאכול ביצי הדגים? והאם ניתן לקנותם מגוי?

15. מה דינן של התולעים הנמצאים : בגביות? בבהמה ? ובדגים?
16. ביצה שאינה כשירה לאכילה שהתערבבה בביצים אחרות ואי אפשר לזהותה מה הדין?
17. האם מותר לבשל בשר בהמה או בשר עוף עם חלב שקדים? **פריט!**
18. חתך קישואים בסכין בשרית "בת יומא". האם מותר לאכלם עם חלב ?
19. הדין : "אין מבטלין איסור לכתחילה". מה הדין כאשר עבר וביטלו. בשוגג? ובמזיד?
20. גוי – שאין דרכו לאפות כלל. ואפה לצורך מכירה מה דינה של הפת? ומדוע?
21. במאפיה בה האופים הם גויים בלבד, האם מספיקה הדלקת התנור בבוקר לאפיות שיהיו גם אחת"צ?
ומדוע?
22. כלי הנמצא בבעלות משותפת עם הגוי האם צריך טבילה ?
23. כלי גדול שאינו נכנס למקווה הכלים בבת אחת כולו. האם ניתן לטבול חציו בזה אחר זה? **ומדוע?**
24. מהו ליבון קל ? ומתי משתמשים בו?
25. גוי שנגע ביין של יהודי. מה דין היין? ומדוע? האם מותר לסחור בו? **פריט!**
26. מה הדין של תבואה שנזרעה בחודש שבט? ותבואה שנזרעה בחודש סיון?
27. פירות וירקות הגדלים בשדה הפקר? האם חייבים בתרו"מ? ומה הדין בזרע פירות בשדה הפקר?

חלק ב' – מושגים בכשרות

על פי הספר – 'השגחה וכשרות' – המדריך למשגיחי כשרות

עליך לענות על 2 השאלות.

באר את המושגים הבאים בהרחבה , והבא דוגמאות הלכתיות למושגים :

28. א. אין איסור חל על איסור. ב. בישולי גויים (עכו"ם) ג. בסיס לדבר האסור. ד. גרוף וקטום.
ה. דבר המעמיד. ו. דם האברים. ז. מוקצה מחמת חסרון כיס.
29. א. דמאי. ב. זיעת אוכלין. ג. חדש. ד. חני"י. ה. כבולעו כך פולטו. ו. כרמלית. ז. תרומת מעשר.

חלק ג' – "נוהלי הכשרות"

חובה לענות על 30 השאלות.

**בחלק זה יש לכתוב במחברת הבחינה את מספר השאלה ואת סימון התשובה לידה.
לדוגמא: שאלה מספר 29 תשובה ג'.**

30. מהו "בישול ישראל"?
- א. מונח הלכתי המתייחס למוצרים העוברים תהליך של בישול/אפיה/טיגון וכדו', וההלכה מחייבת שלפחות יהודי יפעיל את מערכת הבישול או את האפייה או המטגנת .
- ב. במסגרת ההלכה חובת "בישול ישראל" מתייחסת רק למוצרים שאינם נאכלים לרוב הציבור ללא בישול כמו דגים, תפו"א וכדומה, וגם מכבדים בהם את האורחים.
- ג. שתי התשובות נכונות.
31. דברי מאכל הנמצאים בשימורים וכן ירקות קפואים. האם נדרש לבצע בהם "בישול ישראל"?
- א. אינם צריכים לעבור תהליך של "בישול ישראל" מאחר והם קפואים ואינם ראויים לאכילה.

ב. לפי דעת מרן השו"ע חייבים. לפי דעת הרמ"א לא חייבים מאחר ואינם ראויים לאכילה כמות שהם.

ג. מאחר והם עוברים תהליך בישול או פסטור ובמקרים מסוימים על פי ההלכה הדבר מוגדר כבישול נדרש לבצע בישול ישראל.

32. האם מחלקת הייבוא מאשרת מציות וקרקרים, המוגדרים כחלביים?

א. אין כל היתר לעשות עיסה בחלב שמא יבוא לאכלה עם בשר.

ב. מותר רק בתנאי שתיאכלנה לבד.

ג. מותר. והוא שנעשו השינויים הנדרשים בהלכה.

33. מה מוגדר כ"חלב ישראל"?

א. כל חלב שהייתה בו השגחה של יהודי שומר מצוות מתחילת החליבה ועד לאריזה.

ב. כל חלב שנחלב מבהמה טהורה בלבד.

ג. כל חלב שנחלב במשק השייך ליהודי בלבד.

34. מהי דעת הרבנות הראשית לישראל ביחס ל"חלב נוכרי"?

א. אסרו את השימוש בין בפני עצמו ובין כמרכיב למוצר אחר.

ב. חלב נוכרי לשימוש בפני עצמו אסרו. לשימוש כמרכיב למוצר אחר – התירו.

ג. התירו את השימוש בו כשהוא מגיע ומלווה בתעודת משלוח שיש בה, קוד מוצר, תאריך ויבואן מוכר.

35. יבואן המייבא גם גבינות לא כשרות האם יכול לקבל אישור על הגבינות הכשרות ואם כן כיצד?

א. יוכל לקבל על הגבינות הכשרות ובתנאי שיופיע קוד ייצור וסימונים מיוחדים לגבינה הכשרה אשר אינם קיימים בגבינה שאינה כשרה.

ב. יוכל לקבל אישור על הגבינות הכשרות ובתנאי שיופיעו הסימונים המיוחדים יחד עם חותמת ידנית או הלוגוגרם של הרב המכשיר.

ג. יבואן המייבא גבינות לא כשרות לא יוכל לקבל אישור מח' הייבוא על הגבינות הכשרות.

36. יבואנים וספקים של מוצרי קטניות כיצד יינתן האישור על ידי מחלקת הייבוא?

א. אך ורק לאחר שהיבואן/הספק - מסר אותם לבדיקת מעבדה שאישרה אותם.

ב. רק לאחר בדיקה מדגמית של המשגיח שמצא שהקטניות נקיים.

ג. על משגיח הכשרות הניצב אצל היבואן והספק האחראיות למסור את החומר לבדיקה באריזתו המקורית.

37. האם הרבנות מאשרת לייבא את כל סוגי השמן?

א. מחלקת הייבוא מאשרת ייבוא של כל סוגי השמן לא כולל שמן חרצני ענבים.

ב. מחלקת הייבוא מאשרת לייבא את כל סוגי השמן כולל שמן חרצני ענבים. ובתנאי שיהיה בבקבוקים או בחביות בלבד.

ג. מחלקת הייבוא מאשרת לייבא את כל סוגי השמן בכל צורה שהיא כולל בבקבוקים, חביות, צובר וכדומה.

38. מהו נוהל הכשרות לגבי בתי אוכל הפתוחים בט' באב ואין אפשרות להשגחה ביום זה?
א. ניתן לסמוך על תפקודו שבכל השנה . אולם על המשגיח למצוא מחליף הולם.
ב. על המשגיח לעבוד בהשגחה גם ביום זה במידה והבעל העסק אינו רוצה לסגור .
ג. פתיחת בית אוכל בהעדר השגחה במקום הנצרך לכך מהווה עילה ראויה להסרת כשרות בשל הפרת נהלי הכשרות.

39. האם על הבשרים המשווקים, במפעלים לעיבוד הבשר, עליהם להיות מוכשרים?
א. כל סוגי הבשריים חייבים להיות מוכשרים, טרם אריזתם.
ב. כל הבשרים חייבים להיות מוכשרים חוץ מהבשר המיובא שאינו מוכשר ומשווק באריזתו המקורית.
ג. בשר מהבהמה חייב להיות מוכשר טרם שיוקו, אולם בשר עוף והודו, ניתן לשווק גם שלא הוכשרו.

40. מהו הזמן לשהיית הבשר במלח?
א. למשך חצי שעה רצופה מתחילת המלחתו.
ב. למשך שעה שלימה לאחר מליחת הנתח האחרון.
ג. על פי מכשיר ה'טרמומטר' הבודק את כמות המלח בבשר.

41. מהו הזמן הנדרש לצליית הכבד?
א. לכתחילה עד שיפסיק לנטוף ממנו הדם או הציר.
ב. יש לצלות את הכבד לפחות עד כדי שליש צליתו.
ג. אם הכבד עומד לבישול יש לצלותו עד מחצית צליתו. אם עומד הוא לאכילה בצליתו די בשליש צליתו.

42. תנור שצלו בו כבד מה דינו?
א. מותר בשימוש מידי מאחר ואין בליעת דם כי היה בחום כל הזמן.
ב. צריך לנקותו ולהכשירו . באופן שיופעל על חום מרבי במשך 10 דקות.
ג. צריך להפעיל את התנור על חום מרבי למשך חצי שעה.

43. האם ניתן במפעלי הבשר, לטחון את הבשר קודם הכשרתו ורק לאחר מכן להכשירו?
א. כל שהטחינה נעשית בנוכחותו ובפיקוחו של המשגיח מותר.
ב. בשר עוף והודו אפשר. בשר בהמה אסור.
ג. אין לטחון בשר שאינו מוכשר.

44. האם מותר לטגן באותה מטגנת בשר ודגים?
א. אסור וצריך בכל פעם לנקות היטב ולהחליף את השמן.
ב. מותר בזה אחר זה העיקר שלא ביחד.
ג. מותר והוא שיקפיד לטגן קודם את הדגים ורק לאחר מכן את הבשר.

45. מפעל המשתמש במערכת קיטור להכנת מוצרים שונים . מה הבעיה ההלכתית שיש בקיטור?
א. ייתכן תערובות של בשר בחלב.

- ב. לא נחשב לבישול גמור, ועדיין לא נפטר ממעשר עד גמר מלאכה.
 ג. בבישולי קטניות ייתכן תערובת של תולעים וחרקים האסורים ולא ניתן יהא לעצור את תהליך הבישול.
46. הפרשת 'חלה' תיעשה על ידי המשגיח :
 א. לאחר השלמת עשיית העיסה.
 ב. קודם השלמת עשיית העיסה.
 ג. לכתחילה קודם השלמת עשיית העיסה. ובדיעבד ניתן להפריש גם לאחר האפייה.
47. מה משמעותו של הסימון E על גבי המוצר?
 א. זהו סימון תעשייתי בינלאומי המציין את רכיבי המוצר. בד"כ קיימים 298 סוגים בסיסים.
 ב. מסמל חומרי צבע וטעם במוצר. וכל מספר מציין את סוגו השונה של הטעם שבמוצר.
 ג. מסמל בד"כ צבע מאכל, וקיימים 371 סוגים שונים, כאשר כל מספר מציין חומר או צבע מאכל שונה.
48. כיצד ייעשה ניפוי הקמח בקייטרינג?
 א. הניפוי ייעשה בנפה בצפיפות של 50 משי בכשרות רגילה ובמהדרין בנפה של 60 משי.
 ב. יניח את הקמח במקרר מראש וינפה בסמוך לשימוש בצורה מדגמית.
 ג. חייב לנפות את הקמח בנפה בצפיפות של 50 משי פעמיים.
49. האם יהיה מותר להכניס למסעדה מיני מתיקה שהוכנו בבתים פרטיים ע"י אורחי המסעדה?
 א. רק שידוע בוודאות שהשתמשו במוצרי כשרות תואמים את המסעדה.
 ב. בשום פנים ואופן לא יכניסו שום דבר.
 ג. על פי תיאום מראש ופעמים שהגשה שלהם תהיה בכלים חד פעמים.
50. כאשר אין התאמה בין הכשרות המצוינות בתעודה לבין פרסומי המסעדה בחוצות.
 א. על בעלי המסעדה לדאוג להורדת כל הפרסומים תוך 24 שעות.
 ב. הדבר מהווה עילה להסרת הכשרות מידית.
 ג. יש ליידע את באי המסעדה בשילוט גדול וברור.
51. באולם אירועים המשתמש במוצרי יבוא. על מה יקפיד המשגיח?
 א. יקפיד שלכל מוצר ומוצר בנפרד ישנה את תווית עם הכשרות והחותמת המתאימה.
 ב. יקפיד כי ישנה התאמה בין תעודת המשלוח למוצרים הנכנסים לאולם.
 ג. יבדוק צילום של אישור הכשרות מהרבנות הראשית והתאמה בין קוד המוצר לקוד שבאישור הכשרות.
52. האם ניתן להשתמש במסעדה בתירס קלחים, תאנים, ופירות יער כגון פטל?
 א. בגלל נגיעות של חרקים אין להשתמש בהם כלל.
 ב. בתירס קלחים ובפירות יער אין להשתמש. תאנים יש לבדוק היטב.
 ג. ניתן אך ורק לאחר השרייתם במים ושטיפתם היטב במי סבון.

53. האם ניתן להשתמש במסעדה במשמש מיובש ובתמרים?
 א. במשמש אין להשתמש כלל ובתמרים ניתן להשתמש בהם.
 ב. יש לערוך למשמש בדיקה מדגמית ולתמרים לחותכם לחצי ולבדקם מתולעים.
 ג. אין כלל בעיה במשמש ובתמרים ניתן לבדקם מדגמית ולהשתמש בהם.
54. האם ניתן להשתמש באבקת ביצים ובנוזל ביצים במסעדות ובמלונות?
 א. באבקת ביצים מותר ובנוזל ביצים אסור מצד התערובת.
 ב. במסעדות שהכמות היא קטנה ניתן לבדקם ולכן מותר במלונות לא התירו בכשרות מהדרין.
 ג. מותר בתנאי שיתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רבנות מוסמכת.
55. במסעדות בהן השימוש הניתן ללקוח הוא רק בבשרים על האש. האם ניתן להם לקבל בשר לא מוכשר?
 א. כן מאחר והשימוש הוא רק ע"י צלייה באש.
 ב. בשום אופן לא. רק בשר מוכשר, ולמעט כבד ולב לא מוכשרים.
 ג. בכשרות מהדרין – לא בכשרות רגילה – כן.
56. האם ניתן לצלות יחד בגריל ע"ג שיפוד או ברשת. בשר מוכשר וכבד לא מוכשר?
 א. מותר לצלותם יחדיו אך ורק שהם על רשת בגריל ויש לדם לאן לזוב.
 ב. יש להקפיד על הפרדה מוחלטת ביניהם בצלייה ובשיפוד על רשת בגריל.
 ג. רק בנוכחות המשגיח שיראה שהצלייה נעשית עד סופה.
57. מתי לא ניתן לקלוט ולקבל, למסעדה לב או כבד טריים שאינם מוכשרים?
 א. כאשר אישור הכשרות ותעודת המשלוח חתומים בכתב יד בלבד.
 ב. כאשר משתמשים במסעדה גם בהגשת בשרים אפויים ומבושלים.
 ג. כאשר התאריך ושעת האריזה במשחטה המופעים על האריזה מורים על ייצור למעלה מ- 24 שעות.
58. האם מותר בשבת לשים אוכל קר על סיר הנמצא ע"ג האש?
 א. מותר אך ורק אוכל יבש ומבושל אפילו שהוא קר.
 ב. מותר לשים בין אוכל לח ובין יבש כאשר עדיין שומר על חומו.
 ג. מותר אפילו שהאוכל הוא לח כל שלא יגיע ליד סולדת בו.
59. בתנור שנשאר דולק כל הזמן אלא שהטמפרטורות משתנות בסגירת הדלת. האם מותר לגוי לסוגרה?
 א. כל שאין מאכלים בתנור מותר לו לסגור. ואין צריך אח"כ להפעיל מחדש.
 ב. אסור לו לסגור. כי הוי בכלל בישולי גויים.
 ג. מותר ואין כל בעיה.