

ניסן תשע"ז

בס"ד

## בחינת הסמכה למשגיחי כשרות

הוראות לנבחן:

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

בהצלחה!

## חלק א – עיון

במתן התשובה יש להתייחס לדברי השו"ע והרמ"א ודברי הבאה"ט

1. מהו המושג "שהייה"? ומה טעמו? האם הוא מדין תורה או מדרבנן?
2. תבשיל החמין שהתייבש ומימיו התאדו, האם מותר להוסיף לסיר, מים רותחים או חמים בשבת?
3. האם מותר להטמין "בדבר שאינו מוסיף הבל", בשבת? ובערב שבת? ומדוע?
4. מה הפירוש "בכדי שיעשו"? ותן 2 דוגמאות על מה הוא נאמר?
5. מהו המושג "שבות דשבות"? ומה התירו מכוחו? תן 2 דוגמאות לכך!
6. הדליק הגוי מדורה לעצמו. האם מותר ליהודי להתחמם ממנה? פרט את הדינים!
7. האם יש דין "בישול" לאחר אפייה או צלייה? כגון לשים פת לחם בתבשיל?
8. מהי "הגסה"? באיזה אופן היא אסורה בשבת ובאיזה אופן היא מותרת?
9. כיצד נעשית ההדחה של הבשר קודם המליחה? ומפני מה עושים אותה?
10. פרט מהן הפעולות שצריך לעשות לאחר המליחה?
11. האם ניתן לסמוך על גוי העובד בבית היהודי כי מלח כדין?
12. מה דינו של דג, שיש לו סנפיר ואין לו קשקשת? ומה הדין של דג, שיש לו קשקשת אחת ואין לו סנפיר?
13. חיטים המתולעים האם מותר לטחנם?
14. מהי "ביצה מופרית"? ומהי ביצה של "ספנא דארעא"? ומה דינם כשנמצא בהן דם?
15. בשר בחלב יחדיו. מתי, ובמה הוא נאסר מהתורה? מתי ובמה נאסר מדרבנן?
16. מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי "בן יומו" האם מותר לאכלו יחד עם מאכל חלבי?

17. חתך בשר רותח בסכין חלבית. מה דינם של הבשר? והסכין? פרט!
18. מה הדין כאשר אפו בתנור יחדיו: לחם ובשר, דגים ובשר, האם מותר לאכלם עם חלב? פרט!
19. אלו איסורים אינם מתבטלים בשישים? פרט!
20. מהי "פת פלטר"? ומהי "פת בעל הבית"? ומהו דינם ביחס לאכילת יהודי מהם?
21. עד איזה שלב בעשיית הפת, ניתן ליהודי להציל את הפת מהיותה פת עכו"ם? פרט!
22. א. מהם התנאים שהם הכרחיים לקיומו, של איסור "בישולי גויים"?  
ב. האם איסור זה קיים כאשר הבישול בכליו ובביתו של הישראלי?
23. מהו דין גבינת עכו"ם? ומה טעמו? ואם גיבנו את הגבינה ע"י עשבים וכדו' האם הדין שונה?
24. מהי טעמה של מצוות "טבילת כלים"? והאם היא מהתורה או מדרבנן?
25. אלו כלים מהחומרים הבאים חייבים בטבילה ואלו פטורים מטבילה, ומדוע?  
א. מתכת? ב. זכוכית? ג. מחרס? ד. עץ? ה. אבן? ו. חד פעמי מנייר? ז. פלסטיק?  
ח. פורצולן? ט. אמאיל?
26. כיצד נקראים, ומה דינם, של פירות וירקות שלא הופרשו כדין? פרט מה אסור לעשות בהן?
27. מהי "חובת הביעור" בשביעית? וכיצד היא נעשית?

## מושגים בכשרות

### חובה לענות על 2 השאלות

- באר את המושגים הבאים בהרחבה, והבא דוגמאות הלכתיות למושגים :
28. א. אין מבטלין איסור לכתחילה. ב. אבקת חלב נוכרי. ג. ביטול במאתיים. ד. בשר שנתעלם מהעין.  
ה. בשר ששהה ג' ימים ללא מליחה.
29. א. גרמא. ב. דבר שיש לו מתירין. ג. מכירת חמץ. ד. יד שחט דם'. ה. כלי שני.

## חלק ב – "נוהלי הכשרות"

חובה לענות על 30 שאלות.

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

30. בהכשרת כלים לפסח, כמה זמן צריך לעבור בין ניקוי הכלים להכשרתם?  
א. לפחות 24 שעות.  
ב. לפחות 12 שעות.  
ג. בליבון- אין צריך המתנה כלל. ובהגעלה - עם חומר פוגם די ב 12 שעות.
31. האם ניתן להכשיר כיריים חשמליות ומיקרו-גלים לפסח?  
א. ניתן להכשירם על ידי ניקוי יסודי וליבון לכיריים, והפעלת המיקרו-גלים בחום גבוה לאחר ניקיונם.  
ב. את המיקרו גלים ניתן כדרך הכשרתם בבית פרטי. את הכיריים החשמליות לא ניתן כלל.  
ג. לא ניתן להכשירם כלל.
32. האם מכשירים לפסח כלים המצופים בטפלון או באמאיל?  
א. מכשירים אותם על ידי ליבון חמור.  
ב. כל מכשיר שהוי 'דבר האבדי' או הפסד מרובה, מכשירים.  
ג. לא מכשירים כלל.
33. רשתות ותבניות עבור צליית כבד האם מכשירים לפסח?  
א. תבניות – כן רשתות – לא.  
ב. לא מכשירים כלל.  
ג. מכשירים אותם על ידי ליבון.
34. כיצד מכשירים את משטחי השיש בבתי עסק ומלונות?  
א. ליבון קל ושפיכת מים רותחים מכלי ראשון.  
ב. עירוי מים רותחים עם חומר פוגם ולהעביר לבנה מלובנת.  
ג. לצפות אותם בפלטות עץ או בלוחות אלומיניום.
35. משגיח בקייטרינג, כיצד הוא יעשה, את בדיקת הקטניות?  
א. בבדיקה ביבש – על גבי משטח בהיר ובתאורה מתאימה, ובמוצר במים בדיקה נוספת אחר ההשריה וההוצאה של הקטניות הצפות.  
ב. יניח מראש את כל הקטניות במקרר, כך שיספיק בדיקה כללית ומדגמית.  
ג. כל קייטרינג המבשל מעל ל- 20 ק"ג ליום. הוא דבר שבהפסד, ודי בבדיקה מדגמית.
36. בדיעבד, אם הובאו לקייטרינג, ירקות ופירות שאין להם תעודת כשרות, על הפרשת תרו"מ. כיצד ינהג?  
א. אין לו להכניס אותם כלל וכלל.  
ב. בדיעבד יפריש תרו"מ. ויזהיר את בעל הקייטרינג על הפעם הבאה.  
ג. את הפירות לא יכניס בשום אופן. ואת הירקות יש להפריש על פי הנחיית הרבנות המקומית.

37. כיצד ינהג המשגיח בקייטרינג, בשימוש בביצים?  
 א. ביצים יתקבלו רק כאשר הן מוחתמות ומאושרות. פתיחתן ובדיקתן יעשו ע"י המשגיח בלבד.  
 ב. יבדוק מדגמית מכל תבנית ותבנית.  
 ג. אין צורך לבדוק כלל, אפשר לסמוך על כך שרובן הגדול מ'ספנא דארעא'.
38. כיצד ניתן לקבל תוצרת חקלאית ללא חשש ערלה?  
 א. רק תוצרת המגיעה עם אישור מחלקת מצוות התלויות בארץ וע"י אגרונום מאושר על ידי הרבנות. ותעודת משלוח חתומה.  
 ב. המפעל חייב להקפיד לקלוט סחורה רק ממקומות שרגיל לקחת מהם. ותעודת משלוח חתומה.  
 ג. יקבלו רק מתוצרת המגיעה חתומה ע"י אגרונום מוסמך, ותעודת משלוח חתומה.
39. כאשר נוצרה תערובת במפעל, בין מועשר לאינו מועשר, מה עושים עם הסחורה?  
 א. אוסרים את הכל. למען ילמדו וייראו מלעשות כן בכוונה.  
 ב. כשיש אפשרות, לוקחים מטבל ודאי, ומפרישים על הכל.  
 ג. וכשאין אפשרות, מפרישים כנגד כל התערובת, וקוראים לכל אחד בשם המעשרות שבתערובת.  
 ג. בזמן הזה שהכול רק מדרבנן בדיעבד מפרישים לפי האומדן כנגד הטבל שבתערובת.
40. מפעל המשתמש במערכת קיטור להכנת מוצרים שונים. מה הבעיה ההלכתית שיש בקיטור?  
 א. קיטור, לא נחשב לבישול גמור, ועדיין לא נפטר ממעשר עד גמר מלאכה.  
 ב. ייתכן ותהיה תערובות של בשר בחלב.  
 ג. בבישולי קטניות ייתכן תערובת של תולעים וחרקים האסורים ולא ניתן יהא לעצור את תהליך הבישול.
41. קמח הבא מחו"ל. האם יש צורך לבדוק גם מאיסור 'חדש'?  
 א. אין חובה. כי התבואה מחו"ל ולהרבה מהפוסקים אין בה איסור כלל.  
 ב. אין חובה לבדוק. מאחר ועל המשגיח להפריש בכל מקרה - ללא ברכה.  
 ג. חובה לבדוק.
42. כיצד יכול המשגיח להבחין ולדעת, האם על המוצר המיובא ישנן מגבלות של כשרות המוצר?  
 א. על פי מרכיבי המוצר עצמו, המופעים בתווית המוצר או באריזתו.  
 ב. על פי קוד הייצור ומספר הבטש (הלוט) של המוצר.  
 ג. על פי מידע מוקדם מנותן הכשרות, ולפי תאריך הייצור, קוד הייצור ומספר הבטש שלו וכדו'.
43. מהי דעת הרבנות הראשית לישראל לגבי חמאה המיוצרת על בסיס חלב נוכרי?  
 א. מאושרת לשימוש ובתנאי שעל גבי החמאה יצוין "לאוכלי חמאת נוכרי"  
 ב. אסרו את השימוש בה כדין החלב שבה.  
 ג. התירו את השימוש בחמאה. מאחר שאין בה מהחלב עצמו אלא רק משומנו בלבד.
44. מה נקרא "תבואה חדשה"?  
 א. כל תבואה שנקצרה וטרם הורמו ממנה תרומות ומעשרות.  
 ב. כל התבואה שנקצרה בשנה זו, עד הבאת קרבן העומר בחג השבועות לביהמ"ק, ובזמנינו עד זמן חג השבועות תקופת הקציר. תקנה זו מדרבנן לזיכרון  
 ג. אחד מחמשת מיני דגן אשר נשרשו לאחר ט"ו בניסן שנה שעברה. נאסרים באכילה עד למחרת הפסח בשנה הבאה. גם אם הם נזרעו בחו"ל ובשדה נוכרי.

45. מהם חמשת מיני הדגן?  
א. חיטה שעורה שיפון דוחן ושיבולת שועל.  
ב. חיטה שעורה שיבולת שועל כוסמת ושיפון.  
ג. חיטה שעורה שיבולת שועל שיפון ודגן.
46. האם צריך לחשוש, בזמן הזה, במשקאות חריפים כגון וויסקי וודקה לאיסור "חדש"?  
א. אין חשש כלל.  
ב. כל מה שמיוצר בארץ ישראל חוששים לו. ומה שמיוצר בחו"ל אין חוששים לו.  
ג. צריך לחשוש לאיסור "חדש" גם בהם. מאחר והם מכילים דגן.
47. 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.
48. מהי דעת הרבנות הראשית לישראל, ביחס ל"חלב נוכרי"?  
א. חלב נוכרי לשימוש בפני עצמו - אסרו. לשימוש כמרכיב למוצר אחר - התירו.  
ב. התירו את השימוש בו, כשהוא מגיע ומלווה בתעודת משלוח שיש בה, קוד מוצר, תאריך ייצור ויצרן מוכר.  
ג. אסרו את השימוש בו. בין בפני עצמו, ובין כמרכיב למוצר אחר.
49. מהי "גבינת נוכרי" ומה דינה?  
א. גבינה שנעשתה ע"י גוי, אפילו שמרכיביה וחומרי הגיבון כולל החלב כשרים למהדרין, אסורה באכילה.  
ב. גבינה שנעשתה ע"י גוי, ומרכיביה כולל החלב, אינם בפיקוח יהודי. ואסורה באכילה.  
ג. גבינה שנעשתה על ידי גוי, ואפילו מחלב כשר. אלא שחומרי הגיבון - מעמדי הגבינה, הם מהחי. לכן אסורה באכילה.
50. האם הרבנות הראשית לישראל מאשרת לבבות/ ותחתיות ארטישוק לשיווק לצרכנים?  
א. רק לאולמות ובתי עסק משום הפסד מרובה למשקים הפרטיים אין לזה אישור.  
ב. הרבנות אינה מאשרת לבבות ארטישוק בכל צורה שהיא. לעומת זה אין מניעה לאשר תחתיות ארטישוק  
ג. ארטישוק הבא בקופסאות שימורים - אין כל מניעה. ארטישוק הטרי - אינה מאשרת כלל. כי אין כל אפשרות לנקותו מתולעים.
51. איזה סוג ג'לטין הרבנות הראשית מאשרת?  
א. רק מעורות של דגים טהורים או מקשקשי דגים טהורים.  
ב. כאשר הוא בא כחומר גלם בפני עצמו, מותר רק מדגים טהורים.  
כאשר הוא אחד ממרכיבי המוצר המוגמר, מותר השימוש בו גם מבהמות וחיות.  
ג. רק אם הוא מיוצר מעורות או מעצמות של בהמות טהורות השחוטות כדת. או מעורות וקשקשים של דגים טהורים.
52. האם הרבנות הראשית מאשרת ייבוא של פטריות יבשות?  
א. אין דרך כלל להכשירם ולכן לא נותנים עליהם כל אישור.  
ב. פטריות יבשות אינם צריכות כלל אישור. ומיד בסיום ייבושם ניתן לייבאם.  
ג. הרבנות מאשרת ייבוא פטריות יבשות מכל המדינות, ובתנאי שיעברו 6 לפחות חודשים מזמן הייבוש בתנור ועד לשיווק בפועל. או לפחות 12 חודשים מיום הייבוש בשמש.

53. מהו נוהל הכשרות ביחס ליין מפוסטר? ולמגע הנוכרי בו?  
 א. דינו כייין מבושל לכל דבר. ומותר במגע ובשתייה לכתחילה.  
 ב. דינו כמבושל ומותר במגע נוכרי לכשרות רגילה בלבד ולא למהדרין.  
 ג. דינו כייין מבושל לכל דבר. אולם בבתי מלון וכדומה על המשגיח לפתח את החביות והבקבוקים.
54. מהו מכשיר ה"טרמומטר"?  
 א. מכשיר הבודק את מצב הפשרת הבשר, לפני הכשרתו.  
 ב. מכשיר הבודק את כמות מליחות הבשר לאחר הכשרתו, וטרם שטיפתו.  
 ג. שעון המודד את זמן השריית הבשר במלח, ולאחר מכן את זמן השטיפה.
55. מהו הזמן הנדרש מהפשרת הבשר ועד להכשרתו?  
 א. בתוך ג' ימים מהפשרתו, על המפעל להכשיר את הבשר.  
 ב. תוך פחות מ- 24 שעות מהפשרת הבשר חייבים להכשירו. כדי למנוע חשש 'כבושי'.  
 ג. מיד בתום הפשרת הבשר חובה להכשירו. כדי למנוע חשש 'כבושי'.
56. מתי נעשית הפרשת חלה באפיית המצות?  
 א. הפרשת חלה תיעשה ע"י המשגיח מכל עיסה. או לפחות אחר כל ניקיון של המערבל.  
 ב. הפרשת חלה תיעשה בתום כל סבב של אפייה אחת.  
 ג. הפרשת חלה תיעשה או בכל החלפת מערבל העיסה או בכל הפסקה של משמרת בין אפייה לאפייה.
57. בייצור של עוגות ומצה עשירה לפסת, אלו מן החומרים אסורים בשימוש?  
 א. מלח או תבלינים מחממים אחרים העלולים לגרום לתמוץ. וכן סוכר חום הסופג רטיבות.  
 ב. כל החומרים המתפיחים כגון: אבקת אפייה סודיום ואמוניום. קרבינט וביקרבינט.  
 ג. שתי התשובות נכונות.
58. מה עושים אם המצות הכפולות שלא נאפו ישר וטוב?  
 א. ניתן לשווקן ולמכרם כמצות בכשרות רגילה בלבד.  
 ב. על המשגיח להוציאן ולוודא את זריקתם ואי הפיכתם לקמח מצה.  
 ג. על המשגיח להוציאן ולהעבירם לצורך עשיית קמח מצה.
59. האם מותר להכניס אוכל לעגלת חימום בשבת?  
 א. אין להכניס אוכל לעגלת החימום בשבת. מהחשש לבישול וחימום בשבת.  
 ב. מותר להכניס אוכל יבש ומבושל כל צרכו בלבד בשבת. ובתנאי שגופי החימום בעגלות הופעלו מבעוד מועד באמצעות שעון שבת.  
 ג. מותר להכניס, ובתנאי שהאוכל חם, וגופי החימום בעגלות הופעלו מבעוד מועד באמצעות שעון שבת.

\* \* \*