

# הרבנות הראשית לישראל

## מחלקת הבחינות

### מבחן מסכם - משגיחי כשרות – אייר תשע"ה

שלום רב!

הוראות לנבחן:

1. הקפד לכתוב את שמך במקום המצוין לכך.
2. יש לציין את התאריך העברי / הלועזי במקום המסומן לכך.
3. המבחן מכיל שלושה חלקים: **חלק א** - מבחן – חלק עיוני, שאלות פתוחות.  
**חלק ב** - מבחן – נוהלי הכשרות בסגנון אמריקאי.  
**חלק ג** - מושגים בכשרות
4. בחלק א: ישנן 22 - שאלות פתוחות לכתיבה חופשית.  
**חובה לענות על 20 שאלות מהן.** על כל שאלה 2 נקודות. בסה"כ 40 נקודות.  
בחלק ב: ישנן 40 - שאלות בסגנון אמריקאי.  
על כל שאלה 1/2 נקודה. סה"כ 20 נקודות. (במבחן הנוכחי הוא דוגמא בלבד הוכנסו בו 22 שאלות בלבד)  
בחלק ג: ישנן 22 שאלות במושגי הכשרות. שאלות פתוחות לכתיבה חופשית.  
**חובה לענות על 20 מושגים.** על כל מושג 2 נקודות. בסה"כ 40 נקודות.  
כדי לעבור את המבחן בהצטיינות יתרה, רשאי אתה לענות על שאר השאלות הפתוחות ואמריקאיות לפי בחירתך.  
ציון עובר במבחן זה הוא 65 נקודות.

**בהצלחה רבה!!!**

## חלק א – עיוני, שאלות פתוחות – כתיבה חופשית.

### עליך לענות על 20 מהשאלות

#### מליחה

1. מהם טעמי הדחת הבשר קודם המליחה?
2. כיצד מתבצעת הדחה זו לכתחילה ובדיעבד?
3. כמה מלח יש לתת על הבשר בזמן המליחה? וכמה זמן יש להשהות את המלח על הבשר?

#### סימני עופות ודגים

4. כיצד ניתן לזהות עוף טהור? פרט.
5. האם ניתן להכשיר דג בעל קשקשת אחת? פרט.

#### בשר וחלב

6. כמה זמן יש להמתין בין אכילת בשר לאכילת דברי חלב? פרט השיטות והטעמים.
7. איסור שנתערב בהיתר האם ניתן לסמוך על גוי שאומר שאין כאן טעם של איסור על מנת להתיר את המאכל?

#### איסורי מאכל האסורים מדבריהם

8. האם פת העשויה מאורז ודוחן נכללת בכלל גזירת איסור פת עכו"ם?
9. מה ההבדל לדינא בין פת פלטר לפת בעל הבית?
10. פת שהכניסה הנכרי לתנור ונאפתה רובה ע"י הגוי האם יש תקנה לפת זו ע"מ להתירה באכילה?
11. מהם התנאים לאסור תבשיל של נכרים מצד איסור בישולי גויים?
12. מהם הפעולות שיש לעשות בתבשיל על מנת להוציאו מאיסור בישולי גויים? פרט.
13. פועלים נכרים העובדים במחלבה בבעלות יהודית ולא עמד על גבם בשעת החליבה, האם החלב מותר בשתייה?

#### הכשר כלים

14. הקונה כלי מהגוי וצריך לבצע בו הגעלה וטבילה מה עליו להקדים? ואם היפך את הסדר הרצוי מה הדין בדיעבד?
15. גוי שהטביל כלים האם הועילה הטבילה לכלים ?

#### מצוות התלויות בארץ

16. פרט סדר תרומות ומעשרות ולפי סדר השנים.
17. האם איסור חדש נוהג בחו"ל?
18. האם 'ערלה' נוהגת בחו"ל? ומה הדין 'ספק ערלה' בזה"ז בארץ?
19. מהו שיעור המחייב בהפרשת חלה? וכיצד מתמודדים עם הפרשת חלה בקונדיטוריה שיש עוגות מטעמים שונים?
20. האם קדושת שביעית נוהג בפירות נכרים?
21. למי נותנים 'מעשר ראשון' בזמן המקדש ובזמן הזה?
22. באר את הטעמים והנימוקים שהובילו ל'היתר המכירה' ובאר דעת המתנגדים ל'היתר'?

## חלק ב' – נוהלי הכשרות – שאלות בסגנון אמריקאי

- 1. כיצד נעשית קבלת מוצר המיובא מחו"ל , במפעל?**
  - א. הסחורה צריכה להיות חתומה ע"י נותן הכשרות וחתומת הרבנות הראשית. והתאמת הקוד לזיהוי.
  - ב. צילום אישור כשרות הרבנות הראשית למוצר, התאמת המוצר לקוד שבאישור. אימות הכשרות מול המשגיח השולח.
  - ג. המוצר סגור וחתום ע"י גוף הכשרות ובצירוף חתימת הכשרות של הרבנות הראשית. אימות הקוד לזיהוי המוצר. כמות המוצר תואמת לתעודת המשלוח.
- 2. כיצד ניתן לקבל תוצרת חקלאית ללא חשש ערלה?**
  - א. רק תוצרת המגיעה חתומה ע"י אגרונום ותעודת משלוח חתומה.
  - ב. רק תוצרת המגיעה עם אישור מחלקת מצוות התלויות בארץ / ע"י אגרונום מאושר על ידי הרבנות. ותעודת משלוח חתומה.
  - ג. המפעל צריך להקפיד לקלוט סחורה רק ממקומות שרגיל לקחת מהם. ותעודת משלוח חתומה.
- 3. כאשר נוצרה תערובת במפעל בין מועשר לשאינו מועשר מה עושים עם הסחורה?**
  - א. אוסרים את הכל. למען ילמדו וייראו מלעשות כן בכוונה.
  - ב. כשיש אפשרות לוקחים מטבל ודאי ומפרישים על הכל. וכשאין אפשרות מפרישים כנגד כל התערובת וקוראים לכל אחד בשם המעשרות שבתערובת.
  - ג. בזמן הזה שהכל רק מדרבנן בדיעבד מפרישים לפי האומדן כנגד הטבל שבתערובת.
- 4. מפעל המייצא תוצרת חקלאית לחו"ל. האם חייב להפריש תרו"מ?**
  - א. חייב.
  - ב. אינו חייב.
  - ג. נתון להחלטת בעל המפעל.
- 5. כיצד יעשר המשגיח "מעשר שני"?**
  - א. חייב לקבוע לו מקום, קודם ההפרשה כדי שיהיה מוקף. ולאחר המעשר ישמיד או יגרוס את המעשר
  - ב. יחלל על מטבע. כדאי שהמפעל יהא מנוי על מקומות שעוסקים בחילול מעשר שני על המטבעות שברשותם.
  - ג. יחלל את המעשר על מטבע וייתנם לעניים הגונים.
- 6. 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. לא ניתן יהיה להכשיר את מערכת הקיטור, במקרה והיא נאסרה לשימוש מחמת איסור.
- 7. משגיח בקייטרינג , כיצד ייעשה את בדיקת הקטניות?**
  - א. ניח מראש את כל הקטניות במקרר כך שיספיק בדיקה כללית ומדגמית.
  - ב. בבדיקה ביבש – על גבי משטח בהיר ובתאורה מתאימה ובמוצר במים בדיקה נוספת אחר ההשריה וההוצאה של הקטניות הצפות.
  - ג. כל קייטרינג שבשל מעל ל- 15 ק"ג ליום. הוא דבר שבהפסד ואין צריך בדיקה של אחד אחד.
- 8. 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.

9. **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.

10. **כיצד ינהג המשגיח בקייטרינג, בשימוש בביצים?**

- א. ביצים יתקבלו רק כאשר הן מוחתמות ומאושרות. פתיחתן ובדיקתן ע"י המשגיח בלבד.  
ב. אין צורך לבדקן כלל, אפשר לסמוך על כך שרובן הגדול מספנא דארעא.  
ג. יבדוק מדגמית מכל תבנית ותבנית.

11. **מהו סוג היין שיש להשתמש לצורך הבישולים של הקייטרינג?**

- א. עדיף להשתמש ביין מבושל או מפוסטר ובתנאי שפתיחת הבקבוק תהיה רק על ידי המשגיח.  
ב. ישתמשו רק ביינות מבושלים או מפוסטרים.  
ג. בכל סוגי היין ובתנאי שלא היה פתוח קודם לשימוש בו.

12. **כיצד תיעשה קבלת הבשר לקייטרינג?**

- א. אין לקלוט בשר ומוצריו כשאינם מוכשרים למעט כבד ולב. ורק בנוכחות המשגיח.  
ב. ניתן לקלוט את כל סוגי הבשר ומוצריו והוא שתהיה על פי רשימה מיוחדת של הרבנות המקומית.  
ג. ניתן לקלוט את כל סוגי הבשר ומוצריו גם כשאינם מוכשרים ובתנאי שיסומנו בבירור.

13. **הדלקת האש במטבח הקייטרינג תיעשה ?**

- א. רק על ידי המשגיח.  
ב. על ידי המשגיח ובדיעבד על ידי יהודי אחר.  
ג. לכתחילה על ידי המשגיח ובדיעבד בעל המפעל בלבד.

14. **בקייטרינג בו משתמשים בתנור 'קומביסטימר' כיצד יעשה המשגיח?**

- א. המשגיח יקפיד תמיד שרק הוא ידליק את התנור.  
ב. די בהדלקתו הראשונית הואיל ואינו כבה למשך כל היום.  
ג. יכניסו עוד גוף חימום לתוכו. ויתקינו כפתור מפסק נפרד להדלקתו ולכיבוי על ידי המשגיח.

15. **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.

16. **כאשר אין כל אפשרות לחמם בעגלות החימום את הבשר והדגים והתוספות בנפרד מה יעשה?**

- א. אין כל אפשרות לחמם יחדיו.  
ב. יחמם את הבשר והדגים בתחתית העגלות והתוספות למעלה והוא שהכו ל יהיה מכוסה.  
ג. יניח את הבשר למעלה בגלל ריבוי האדים ומתחתיו את הדגים ובתחתית את התוספות.

17. **כיצד תיעשה הכשרת המטבח לפסח?**

- א. קודם ניקוי יסודי של הכלים. הוצאת הכלים שאינם ניתנים להכשרה הפסקה של 24 שעות בין הניקוי להכשרה, ובאם אפשר להביא מכונת קיטור עבור הכשרה.

ב. ניקיון יסודי של הציוד , והכשרתו מיידית לבל ישתמשו בו שוב בחמץ.  
ג. ניקוי יסודי של הכלים. והכשרת רק הכלים שלא ניתן להחליפם בכלים חדשים כגון התנור התבניות הסירים וכדו'

**18. 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. לא ניתן להכשיר כלל.
- ג. את המיקרו גלים ניתן כדרך הכשרתם בבית פרטי . את הכיריים החשמליות לא ניתן כלל.

**19. האם יכשירו את הסלסילות השטיפה במדיחים?**

- א. כן. כי א. נמצאים בחום גבוה מאוד ב. הוי הפסד מרובה .
- ב. לא .
- ג. ינקה אותם היטב ויעביר אותם הדחה בפני עצמם.

**20. האם ניתן להכשיר את הציפסר { מטגנות }**

- א. כן על פי הנחיות ברורות.
- ב. בשום אופן .
- ג. חייב ליבון חמור.

**21. רשתות שצולים בהם כבד האם ניתן להכשירם?**

- א. לא צריך להכשירם שהרי הם עוברים ליבון בכל פעם.
- ב. חייבים החליף לחדשים לפסח.
- ג. ינקה אותם והיטב ויעשה ליבון קל.

**22. האם ניתן להכשיר את ה'טמפלר'?**

- א. כן. על ידי חומרי ניקוי פוגם ומסיר שומנים. להשביתו ל 24 שעות ולהגעילו במים שהורתחו בתוכו. ובתנאי שלא שהה בתוכו בשר יותר מ 23 שעות
- ב. לא ניתן כלל להכשיר וצריך מיוחד לפסח.
- ג. די בהגעת מים שהורתחו בתוכו לאחר נקיונו היטב.

## חלק ג' – מושגים בכשרות.

### עליך לענות על 20 מושגים.

1. מהו "אבר מן החי" ? ועל אלו חיות אינו נוהג?

---

---

2. מהו "אוצר ביי"ד"? ובאיזה זמן משתמשים בו?

---

---

3. מהו "אין מבטלים איסור לכתחילה"? ומה הדין באדם שביטל איסור בכוונה?

---

---

4. מהו "ביעור מעשרות"? ומתי נוהגים לעשותו?

---

---

5. מהו "בשר שנתעלם מן העין"? מאיזה דין הוא נוהג? והאם הוא נוהג גם בבשר העוף?

---

---

6. מהו "גרוף וקטום"? והאם הוא נוהג גם בשמיטה?

---

---

7. מהו "דבר שבמניין"? תן 2 דוגמאות!

---

---

8. מהו "היתר מכירה"? והאם מתיר גם למכור בשבת?

---

---

9. מהו איסור "חני" ? תן דוגמא!

---

---

10. מה הדין של "כבוש כמבושלי"?

---

---

11. מהי ההגדרה של "כלי בן יומו"?

---

---

12. מהו "כיסוי הדם"? ובאלו בעלי חיים הוא לא נוהג?

---

---

13. מה נחשב ל"כלי ראשון"?

---

---

14. מהי "מכירת חמץ"? האם החמץ הנמכר, מותר באכילה לאחר הפסח?

---

---

15. מהו "נותן טעם לפגם"?

---

---

16. מהו "טעם כעיקר"?

---

---

17. מהו "ני"ט בר ני"ט"?

---

---

18. מהי גזירת "ספיחין"? ומתי היא נוהגת?

---

---

19. מהו "עירוב תבשילין"? ומתי נצרך לעשותו?

---

---

20. מהם "ריחא מילתא" ו"ריחא לאו מילתא"?

---

---

21. מהו "מצטמק ויפה לו" ? ומה דינו?

---

---

22. מהו "כבולעו כך פולטו"?

---

---

**בהצלחה!!!**