

יום ה', כ"ב בניסן תשפ"ג

עדכון 1

- קמח - קמח רגיל ומלא, כולל קמח כוסמין - בד"כ מורטבים במים במהלך הטחינה ולכן רצוי להחמיר בהם כחמץ, אא"כ נכתב עליהם "טחינה יבשה" או "לאחר הפסח".

- עוגות - ברוב הקונדיטוריות המאפים מיוצרים מבצק שנמכר במכירת חמץ.

- לחם - עדיין לא מיוצר לחם מקמח שנטחן לאחר הפסח, וגם במקומות שבהם הגיע קמח חדש, הפירורים שמתחת ללחם נמכרו במכירת חמץ.

- פיתות - רוב הפיתות ברוב המקומות מבצק מכור (ולא רק קמח).

- לחמניות -

ירושלים

- מאפיית קצבורג - ללא חשש.
- מאפיית גרליץ-מן - ללא חשש.
- מאפיית בריזל - ללא חשש
- מאפיית גישמאק - ללא חשש
- הדר גאולה - לחמניות מקמח לבן וחלות לא מתוקות
- מאפיית ויצמן - ללא חשש.
- לים - ללא חשש
- פוטאש - ללא חשש
- קויליטש-לא חשש
- יעלה סניף גאולה - ללא חשש מלבד מאפינס ונקניקיות.

בני ברק

הכל בחשש

בית שמש

- מאפיית נחמה - שכונת חפציבה בלבד - לחם חלות ופיתות.

מודיעין עילית

מאפיית אלקיים - לחם חלות ולחמניות מקמח לבן.

אין להסתמך על דברי המוכרים אלא על חתימת יד של משגיח כשרות במקום.
כמו כן, אין להסתמך על עסקאות עם נוכרים שלא נעשו בפיקוח הלכתי מדוקדק, מאחר שנושא זה דורש ידיעה הלכתית ומשפטית.

בהכשר הרב לנדא, נכון להיום כל המאפיות בחשש.