

יום א', כ"ג בניסן תשפ"ב

עדכון 2

- 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.
- שאר המאפיות – חלק מהמאפים עדיין בחשש.

בני ברק

- מאפיית עיני ברחוב רבי עקיבא 138 – ללא חשש. שאר חנויות עיני עדיין בחשש.
- מאפיית הצבי – לחמניות פשוטות בלבד ללא חשש.
- מאפיית בוסקילה – המאפים החלביים עדיין בחשש בצק שנמכר.

בית שמש

- מאפיית נחמה – רחוב חפציבה בלבד – ללא חשש.
- פינת המאפיה של עיני ביש חסד, רחוב נהר הירדן, בית שמש – ללא חשש.

חיפה

- פיתות נינה – במאפיית נינה ברחוב חלוצי התעשייה בלבד – בבעלות עכו"ם – ללא חשש. (התוצרת הנמכרת במקומות אחרים – בצק מכור).
- מאפיית ויינר (האצטדיון 25 קרית חיים) – ללא חשש.

המכירה השכונתית של "משנת יוסף"

מוצרים שנכתב עליהם "נמכר לגוי" – הבעלים ביצעו מכירה לגוי, ונושא זה מסובך מבחינה הלכתית ומשפטית.

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.