

יום ה', כ"ב בניסן תשפ"ג

## 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.

קיים בשוק לחם דוידוביץ עם הכיתוב נטחן לאחר הפסח, הכיתוב הוא טעות ואין עדיין לחם שנטחן לאחר הפסח.

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

פרנות- מאפיית יופי של פיתה (קיים כיתוב על כל שקית).

- לאפות – הלאפות בהכשר הרב לנדא בעיר בני ברק מיוצרות ע"י נכרי (אבו גוש) ואין בהן חשש.

ירושלים

- מאפיית קצבורג – ללא חשש.

- מאפיית גרליץ-מן – ללא חשש.

- מאפיית בריזל- ללא חשש

- הדר גאולה- לחמניות מקמח לבן וחלות לא מתוקות

- מאפיית ויצמן- ללא חשש.

- לים- ללא חשש

- פוטאש- ללא חשש

- יעלה בירושלים בלבד- ללא חשש מלבד מאפינס ונקניקיות.

- גרובר- ללא חשש.

בני ברק

הכל בחשש

מאפיית הצבי בחשש

בית שמש

- מאפיית נחמה – רחוב חפציבה בלבד – לחם חלות ופיתות.

מודיעין עילית

מאפיית אלקיים- לחם חלות ולחמניות מקמח לבן.

חיפה

פיתות נינה- ללא חשש.

מאפיית וינר- ללא חשש.

אבו גוש



## בית הוראה חיפה

בראשות מורינו הגאון רבי חיים כץ שליט"א

קו המידע – 036171144 מענה הלכה מבית ההוראה – 0733744837  
heifahorah@gmail.com

המאפיה בהכשר הרב לנדא ללא חשש עד יום שלישי.

כללי

גישמאק- ללא חשש

קויליטש- ללא חשש

גיבעקס- ללא חשש.

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.