

חובת ניקיון הכלים

כהכנה להכשרה

רס"ן הרב איתאל אריאל | ראש מדור הלכה

א | הצגת הבעיה

בהנחיות הכשרות לפסח ניתן דגש מרכזי לניקיון הכלים כחלק מהכנתם להכשרה, וזו עיקר העבודה המתבצעת במטבחי צה"ל במהלך הימים הקודמים ליום ההכשרה. במאמר זה נבקש לבחון מהי הגדרת החובה ההלכתית של ניקיון הכלים כתנאי להכשרתם, מהם הגבולות המחייבים של עבודה סזיפית ותובענית זו, וממילא מהו סדר העדיפויות הנכון בהקפדה על ניקיון הכלים.

ב | חובת ניקיון הכלי כתנאי להגעלתו

המקור לצורך בניקיון יסודי של הכלים הוא הספרי שהביא הרא"ש¹:
 "אך את הזהב ואת הכסף" - מכאן שצריך להעביר החלודה".

וכך פסק השולחן ערוך²:

"וקודם ההגעלה צריך לשופם יפה במשחזת או ברחים להעביר כל חלודה שבהם קודם הכשרם".

חובה זו מעכבת אפילו בדיעבד, כפי שכתב השולחן ערוך בהמשך הסעיף:
 "הלכך אם יש בו גומות ואינו יכול לנקותו יפה - אין מועיל לו הגעלה".

נמצא, שיש צורך מוחלט להקפיד על ניקיון הכלים בשעת הגעלתם, מגזירת הכתוב. ממילא, אין גבול למידת הניקיון הדרושה, וכל לכלוך ממשי מעכב את ההגעלה. אדרבה, מגזירת הכתוב עלינו ללמוד שהתורה מיעטה את דרך הכשרת הכלים על ידי הגעלה, וקבעה שרק כלי נקי לגמרי ניתן להגעילו.

1. פסחים, ב' ז'.

2. אורח חיים, תנ"א ג'.

המשנה ברורה³ הוסיף לכך טעם:

"אבל כשיש שם חלודה יש לחוש שמא יש שם משהו מן החמץ והחלודה מכסהו, ולזה לא מהני הגעלה, כי אין הגעלה למה שאינו בעין".

נמצא לדבריו, שחלודה אינה מעכבת מדין 'חציצה' כעין מה שמצאנו בדין טבילת כלים, וממילא אין בה עיכוב מצד עצמה. כל מה שלמדנו מגזרת הכתוב הוא, שבאופן מעשי לא ניתן לסמוך על הגעלת הכלי במקום החלודה, ולעולם עלינו לחשוש שמא טעם החמץ לא נפלט כראוי. אדרבה, לו יצוייר שיש לנו דרך אחרת להפליט את טעם החמץ, או שברור לנו שהחלודה אינה מאפשרת לטעם החמץ הבלוע תחתיה לחזור ולתת טעם בתבשיל - לא יהיה בכך שום עיכוב. אלא, שהתורה לא מסרה בידינו לקבוע את גדרי ההבלעה וההפלטה, וקבעה בגזירת הכתוב שכלי עם החלודה אינו מפליט את כל החמץ הבלוע תחתיה, ואין אפשרות להכשירו בהגעלה.

מכוח תפיסה זו, מציע המשנה ברורה בהמשך דבריו קולא חשובה:

"וכל זה בחלודה שיש בה קצת ממשות (שקוראים ראסט), שכשגוררין אותה משם יש שם כמה עפרורין, שאז יש לחוש שמא יש תחתיה משהו ממשות האיסור בעין והחלודה מכסהו, אבל אם אין בחלודה ממשות כלל רק מראה בלבד, כמו שנמצא לפעמים שיש שחרות או אדמימות בצד הפנימי של הכלי (שאנו קורין פלעקין) אין קפידא".

לאור זאת, בכל מקרה שיש חלודה בכלי עלינו למשש את המקום, ולהתרשם אם מדובר בהצטברות חלודה שיש בה ממשות המעכבת את ההגעלה, או שמדובר בשינוי מראה בלבד שאין בו כל ממשות והוא אינו מעכב. דוגמה מעשית לכך היא שינוי מראה שיש בסיר או במחבת חשמליים בתחתיתם, במקום ההלחמה של חלקי המתכת. במידה והכלי נקי באופן סביר, ניתן להתרשם על ידי מישוש קל שלא מדובר בחלודה ממשית, אלא בשינוי מראה בלבד הנוטה לצבע כתום. ממילא, אין צורך בליבון הכלי במקום החיבור (כפי שנכתב בהנחיות הכשרות לפסח), אלא די להכשירו בהגעלה.

לעומת זאת, דוגמה מעשית לחלודה ממשית מצויה בכלים שיש בהם חיבור על ידי הברגה, שלעיתים רבות מצטברים שם לכלוך וחלודה. ואכן, אם מגרדים חלודה זו באופן יעיל, ניתן להבחין בפירורים ממשיים היוצאים ממנה, וממילא נקטינן שהיא מעכבת את ההגעלה.

בהקשר זה, יש להוסיף עוד הבחנה משמעותית, שעמד עליה בספר נטעי גבריאל⁴ לגבי כלי שיש עליו צבע. לדבריו, יש לחלק בין צבע הנמצא בתוך הכלי, שודאי מעכב את ההגעלה עד שיסירו אותו, לבין צבע הנמצא מחוץ לכלי. זאת מנקודת מוצא, שאין חיוב

3. שם, ס"ק כ"ב.

4. פסח, חלק א', ס"ח.

להפליט את החמץ הבלוע מחוץ לכלי על ידי הגעלה, אלא רק את החמץ הבלוע בתוכו. וממילא, אפילו אם נניח שמהו מן החמץ נבלע תחת הצבע, אין חובה להגעילו מבחוץ. הרי לפנינו, שאין עיכוב בחלודה או בלכלוך בצידו החיצוני של הכלי, משום שאין בו כלל חיוב הגעלה. ורק לגבי כלי שרגילים להשתמש בו בצידו החיצוני כמו סכו"ם, יש עיכוב בחלודה או בלכלוך הדבוקים בו.

ג | חובת ניקיון הכלי כתנאי להכשרתו בליבון

בניגוד להגעלה, התורה לא מיעטה כלי חלוד מליבון, אלא "כל אשר יבוא באש תעבירו באש" - הכלי כפי שהוא. זאת, משום שדרך ההכשרה על ידי ליבון שונה במהותה מדרך ההכשרה על ידי הגעלה. בעוד שהגעלה נועדה להפליט את טעם האיסור מן הכלי, הרי שליבון נועד לשרוף אותו במקומו, ואולי אף להסיר במעט חלק מן הכלי הבלוע בחמץ.

כל זאת לגבי ליבון חמור, ששורף לגמרי את טעם האיסור שנבלע בכלי ומביא אותו לידי חימום עד שיצאו ממנו ניצוצות, שגדריו שונים לגמרי מגדרי הגעלה.

לעומת ליבון חמור, קיימת אפשרות של ליבון קל, דהיינו שמבעיר אש על הכלי עד שיתחמם ברמה כזאת שאם יניח קש (או נייר) בצידו השני - הקש יישרף. הפוסקים נחלקו האם גם ליבון קל שורף את האיסור במקומו, או שמא הגדרתו ההלכתית שונה.

לדעת הפרי מגדים⁵, מהותו של ליבון קל היא הפלטת החמץ הבלוע בכלי כמו בהגעלה, ולא הצריכו חכמים ליבון אלא במקום שלא ניתן להפליט את החמץ על ידי הגעלה. ממילא, פשטות הדברים היא שחלודה תעכב ליבון קל כדרך שהיא מעכבת את ההגעלה.

לעומתו, בערוך השולחן⁶ נקט שמהותו של ליבון קל היא שריפת החמץ, בדומה לליבון חמור (אלא שדי בליבון קל משום ש"כבולעו כך פולטו"), וממילא אין כל עיכוב בלכלוך או בחלודה. והרי החוש מעיד, שכוח האש בליבון גדול עד כדי כך, שכל השאריות שאינן נקיות נשרפות לגמרי. מטעם זה, היקל בערוך השולחן שניתן להכשיר כלי בליבון קל אפילו כשהוא בן יומו.

לכאורה, יש להוכיח כנגד שיטת הפרי מגדים מעצם דין השולחן ערוך שהבאנו לעיל, שבמקום שאינו יכול להסיר את החלודה ואינו יכול להגעיל את הכלי, דרך הכשרתו היא בליבון קל. מוכח משם, שכל היתרון שיש לליבון קל על פני הגעלה (בכלי שעקרונית ניתן להכשירו בהגעלה) הוא בזה גופא, שהליבון פוטר את הצורך בניקיון יסודי. ועל כרחק, היתרון האיכותי שיש לליבון קל על פני הגעלה נעוץ בכך, שהוא אינו מפליט את טעם

5. תנ"א, אשל אברהם ס"ק ל'; תנ"ב, משבצות זהב ס"ק ד'.

6. יורה דעה, קכ"א כ"ב.

החמץ הבלוע בכלי אלא שורף אותו במקומו, והלכלוך או החלודה שנמצאים בו אינם מעכבים את השריפה.

מכוח הוכחה זו, מסתבר לעניות דעתי שגם הפרי מגדים מודה שכוח הליבון הקל גדול מכוח ההגעלה, ויש בו כדי לאבד את טעם החמץ הבלוע אפילו במקומו. אלא שלדעת הפרי מגדים לא מדובר על **יתרון איכותי**, שמהות הפעולה של הליבון שונה באופייה מן ההגעלה, אלא **ביתרון כמותי**, שבכוח הליבון להפליט את טעם החמץ הבלוע עד כדי כך, שהוא יכול לאבדו במקומו על אף הלכלוך או החלודה שמעכבים את ההגעלה. אך כאמור, הליבון הקל מפליט, ולא שורף, ובכך אכן קרוב יותר להגעלה מאשר לליבון חמור. אם כנים דברינו, הנפק"מ בין השיטות השונות נוגעת למידת הניקיון הנדרשת כהכנה לליבון קל.

לשיטת הפמ"ג, נדרש להקפיד על **ניקיון מוחלט** של הכלים כהכנה לליבון ככל אשר תגיע ידינו, ורק לאחר שמיצינו את כל אפשרויות הניקוי העומדות בפנינו ניתן יהיה להסתמך על כך שליבון קל מועיל אפילו במקום חלודה מועטה. לעומת זאת, לשיטת ערוך השלחן וסיעתו אין צורך בניקוי מיוחד של הכלים מחלודה או לכלוך, כל עוד ברי לנו שממשות החמץ הבלועה תחתיהם תישרף על ידי האש. והרי החוש מעיד, שממשות החמץ אינה עומדת בפני האש, והעשן שיוצא תוך כדי הליבון מלמד על שריפתו המוחלטת. ממילא, אין עלינו לחשוש לטעם החמץ הבלוע בכלי, משום שודאי גם הוא נשרף בכוח האש.

על אחת כמה וכמה כשמדובר בליבון חמור, שלכולי עלמא מביא את הכלי כולו לרמת חום מקסימלית עד כדי כך שהוא מאדים, ודאי לכולי עלמא מועיל לשרוף את החמץ הבלוע בכלי, ואין בכוח הלכלוך או החלודה לעכב.

ד | שמונית המעכבת את הליבון

בשולחן ערוך הרב⁷ כתב, שעל האף האמור לעיל אודות הליבון השורף את האיסור, הרי שאם יש חמץ בעין הדבוק לכלי אפילו מבחוץ, אין הליבון מועיל לו. זאת משום שלא ניתן להכחיש את המוחש, וכל עוד ישנו חמץ בעין אפילו מחוץ לכלי, הריהו חוזר ונותן טעם בכלי, ואין בכוח הליבון לבערו. רק אם החמץ נשרף לגמרי ואפרו נפרך, שוב אין חשש שיחזור ויתן טעם בכלי. לכן, במקום שיש ממשות חמץ בתוך סדק שבכלי, לדעתנו צריך לתת את הגחלת של הליבון דווקא מצד הסדק ולא מהצד הנגדי של הכלי, כדי לוודא שממשות החמץ תישרף לגמרי.

מבחינה מעשית, יש לכלול בגדר זה אף כתמי שמונית, שאינם נשרפים לגמרי אפילו בליבון חמור. יתרה מכך, אפילו במקום שהשומן בוער, אין כל ערובה לכך שהוא מתכלה

7. אורח חיים, תנ"א י"ט.

לגמרי והופך לאפר, והחוש מעיד על כך. לכן, כל עוד ניתן למשש שאריות שמנונית במגע היד, יש לחשוש לסברת שולחן ערוך הרב והליבון אינו מועיל. על אחת כמה וכמה, כשניכר למראה עיניים שאריות שמנונית (בדרך כלל בצבע צהוב), אין הליבון מועיל כלל, כדין חמץ בעין.

הדבר מצוי מאוד בכיריים ובתנורים, שם עשויה להצטבר שמנונית מוזנחת לאורך כל השנה, שלא ניתן להסירה לגמרי אפילו על ידי שריפה באש, וממילא לא ניתן להכשירם כך אפילו בליבון חמור. במקום שאין ידינו משגת לנקות יותר, הדרך היחידה העומדת בפנינו היא לפגום את ממשות החמץ שנשארה בחומר ניקוי חריף כמו אקונומיקה.

יש לחזק את סברת שו"ע הרב ממקום נוסף, שהרי מנהג ישראל מדורי דורות להקפיד על רמת ניקיון גבוהה ביותר לקראת הפסח, מעל ומעבר לדרישה ההלכתית המובהקת. ובצדק גמור אנו מקפידים על ניקיון מוחלט של המטבח וסביבתו בטרם ההכשרה, ובודאי על ניקיון מוחלט של הכלים העומדים להכשרה ככל שידינו משגת.

ה | סדר עדיפויות בניקיון הכלים

לאור דברינו עד כה, יש מקום לקבוע את סדר העדיפויות בניקיון הכלים כהכנה להכשרה.

ראשית, עלה בידינו שיש לרכז את המאמץ העיקרי בניקוי מוחלט של **חמץ בעין**, ושל כתמי שמנונית המצויים על הכלים אפילו מבחוץ. זאת משום שאפילו ליבון חמור אינו מועיל לו, ויש חשש שיחזור ויבליע את טעם החמץ בכלי. ובמקום שאין לנו שום דרך להגיע לרמת הניקיון הנדרשת, עלינו לפגום את החמץ הנ"ל על ידי חומר פוגם.

שנית, עלה בידינו שיש להקפיד על **ניקיון מוחלט** של כלים **שהכשרם בהגעלה**, יותר מכלים **שהכשרם בליבון**. לכן, למשל, בסיר חשמלי שהכשרו בהגעלה ולא ניתן ללבנו, יש להקפיד על רמת ניקיון מוחלטת, למעט שינוי צבע שאין בו ממשות.

אמנם, גם לעניין ניקוי הכלים שהכשרתם בהגעלה ברור שיש להבחין בין כלים על פי סדר העדיפויות הבא: כלי ראשון שעל גבי האש כמו סיר; כלי ראשון שאינו על גבי האש כמו מצקות וקנקנים שדרך להוציא בהם מן הסיר; כלי שמערים עליו מכלי ראשון; כלי שמניחים בתוכו דבר הבא בגוש; כלי שני; כלים שרוב תשמישם בקר.

שלישית, עלה בידינו שיש להקפיד על ניקיון ברמה גבוהה יותר לגבי כלים שדרך הכשרם **בליבון קל**, יותר מכלים שדרך הכשרם **בליבון חמור**. זאת, לאור שיטת הפרי מגדים שהחמיר בליבון קל שדינו כהגעלה, והצריך רמת ניקיון גבוהה ככל שידינו מגעת.

רביעית, חובה לציין שיש לתת דגש רב **על הניקיון הסביבתי** במטבח, כמנהג ישראל. בייחוד יש להקפיד שלא יימצאו מקומות או מצבורים מטונפים, שיש חשש שממשות כל שהיא של חמץ תגיע לתוך הסיר ותאסור את כל התבשיל במשהו, או שאדי התבשיל יגיעו לשם וזיעה כלשהי מהם תחזור פנימה לאחד התבשילים. לדוגמה, מצוי מאוד

שמצטבר לכולך שומני על גבי הקולטים שמעל הגז, שיש בו חמץ גמור. יש להקפיד לנקות את הקולטים ביסודיות, ובדלית ברירה לפגום את ממשות החמץ הנמצאת שם, שכן הדבר מצוי שמשהו ייפול לתוך אחד הסירים או שטיפת זיעה מן האדים העולים למעלה תחזור ותיפול לתוכו.

ו | סיכום

סוגיית ניקיון הכלים וסביבת העבודה במטבח תופסת מקום מרכזי במהלך ההכנה לקראת ההכשרה לפסח. ואף במהלך השנה אנו נשאלים פעמים רבות על אופן הכנת הכלים להכשרה (במידה ונטרפו) במקום שדבוק בהם לכולך מוזנח. למשל, שאלה שכיחה היא האם וכיצד ניתן להכשיר טוסטר או טוסטר-אובן המצוי בדירות הגנ"ש ובפילבוקסים.

ככלל, חובה עלינו להקפיד על ניקיון הכלים ככל שלא ידינו, ובמקום שהדבר אפשרי אין להתפשר על כך. במקום שלא עלה בידינו להגיע לרמת הניקיון הנדרשת אין לנו דרך להכשיר את הכלי בהגעלה אלא בליבון, בתנאי שלא תישאר בו ממשות איסור. כשלא עומדת בפנינו כל ברירה, ניתן להקל על ידי פגימת ממשות האיסור בחומר ניקיון חריף.

מתוך העמקה בפרטי הדין ביחס לדרכי ההכשרה השונות, נדרש לקבוע סדר עדיפויות הלכתי בנוגע לניקיון הכלים, כפי שהוצע כאן בהרחבה. הצורך בקביעת סדר עדיפויות חיוני, משום שהסטנדרט שאנו מעמידים בתחילת העבודה איננו בהכרח הסטנדרט שאנו עומדים בו בסופה, ולכן יש להקדיש את המאמץ העיקרי לחובת הניקיון הנדרשת מעיקר הדין. דהיינו, לדאוג לניקיון מוחלט של הכלים שדרך הכשרתם בהגעלה, ולוודא שאין שום ממשות חמץ באף אחד מן הכלים, ורק לאחר מכן להקדיש את המאמצים לניקיון יסודי של שאר הכלים וסביבת העבודה המטבחית.