



# עין יצחק

פינת ההלכה השבועית

מאת מרן הראשון לציון

הגאון רבי יצחק יוסף שליט"א

בעל ה'ילקוט יוסף'

פר' וארא תשפ"ב | גליון מס' 275

הדברים נמסרו ביום ו' עש"ק פר' שמות, כ' טבת תשפ"ב

עריכה: הרב יצחק קורלנסקי

## מדיח-כלים חשמלי

האם יש לחוש לאיסור בישול בשר בחלב בשימוש במדיח-כלים אחד לכלי בשר וכלי חלב? | מהו ההבדל בין מדיח-כלים ביתי למדיח-כלי בבתי-מלון ובמסעדות? | כיצד פועל תהליך השטיפה במכונה? | האם סבון וחומרי ניקוי פוגמים טעם המאכל? | האם מותר להדיח כלי בשר וכלי חלב בכיור אחד?

על גבי מסננת הנמצאת בתחתית המדיח, בפתח היציאה של המים, ונותר שם מבלי יכולת לעלות חזרה לחלל המדיח. לאחר מכן נשטפים הכלים כמה וכמה פעמים במים נקיים, וכל שאריות מי הסבון יוצאות מהמכונה. והשטיפה האחרונה נעשית שוב במים חמים המתחממים על ידי הגוף חימום שבתחתית המדיח, ולכן בפתחת הדלת בתום השטיפה נמצאים הכלים נקיים ויבשים.

### ארבעה נידונים

יש לדון אם מותר להשתמש במדיח כלים להדחת כלי בשר וחלב.

א. האם יש לחוש כאן לאיסור בישול בשר וחלב, אחר ששיירי אוכל ושומן מצטברים על המסננת שבתחתית המדיח. ולכאורה המדיח נחשב ככלי ראשון, שהרי גוף החימום נמצא בתוך המדיח, - [ויש מדיח כלים שהגוף חימום נמצא גלוי בחלל המדיח, ויש כאלה שהגוף חימום מכוסה בתחתית המדיח, ואם נחשב כעירוי מכלי ראשון, אין בזה משום בישול בשר וחלב]. ואמנם יש לדון בזה אחר שהבישול נעשה בתערובת חומרי ניקוי, ואין דרך בישול לבשל באופן כזה. ודומה למבשל בשר וחלב ושניהם פגומים מאכילה, שמעיקרא הבישול נעשה בטעם לפגם, דמסתבר שאין בזה איסור בישול בשר וחלב, שאין זה בשר ואין זה חלב, אחר שנפגמו מאכילה. ואיסור בישול בשר בחלב הוא כאשר הם ראויים לאכילה.

ב. יש לדון על המדיח עצמו, משעה שניתזים מים חמים, לכאורה הוא בולע מהכלים ומשיירי המאכל שבתוכו, וממילא בעת שמדיח בו כלי בשר, מכונת המדיח נעשית לבשרי, ואם כן לכאורה לא יהיה ניתן להדיח כלי חלב לאחר מכן במכונת המדיח כלים.

ג. ועוד יש לדון מצד השטיפה הראשונה הנעשית עם חומרי ניקוי הפוגמים טעם המים, האם די בחומרים אלה כדי שהתערובת תהיה בכלל 'נותן טעם לפגם', והאם חומרים אלה יכולים גם לפגום את שיירי המאכל שעל גבי המסננת ובכלים השונים המצויים במכונה.

ד. ועוד יש לדון על השטיפה השנייה הנעשית במים חמים נקיים, כאשר מכונת המדיח והכלים שבתוכו כבר בלעו טעם פגום בשטיפה הראשונה, אם השטיפה השנייה אוסרת בכל זאת, או לא.

שאלה: בעקבות המצב כיום, רבים חדלו מלהשתמש בכלי חד-פעמי, ומשתמשים בכלי זכוכית וכדו'. האם מותר להשתמש במדיח-כלים חשמלי, להדחת כלים אלו, כאשר ביום מדיחים בו כלי בשר ובערב מדיחים בו כלי חלב. בבת אחת או בזה אחר זה?

כיוצא בזה יש לדון, במטבח שיש בו רק כיור אחד, כמצוי בבתים הישנים - ובבתים החדשים של החרדים לדבר ה' בונים מלכתחילה שני כיורים - האם מותר להדיח בכיור זה כלי בשר ביום ולאחר מכן כלי חלב, או שיש לייחד שני כיורים מעיקר הדין?

### בין מדיח-כלים ביתי למוסדי

תשובה: ראשית יש להבהיר, כי כל הנידון הוא רק לענין מדיח-כלים ביתי. אבל מדיחי-כלים המצויים בבתי מלון ובמסעדות, שקשה להשמור בזה, אין כל שאלה ויש להצריך לייחד מדיח כלים גדול לכלי בשר, ובמקום אחר לגמרי מייחדים מדיח-כלים גדול לכלי חלב, ומקפידים שלא יתערבו הכלים, ואין להשתמש במדיח כלים אחד לכל הכלים, אלא כל דבר בנפרד. ורק במדיח כלים ביתי, שקל להפריד הכלים, יש להסתפק האם מותר להשתמש במכונה זו להדיח בה כלי בשר ואחר כך כלי חלב, וכן להיפך, או לא.

### אופן פעולת המדיח-כלים?

בטרם נדון בדבר מבחינת ההלכה, נבאר את דרך פעולת מדיח הכלים. מדיח כלים ביתי פועל בדרך זו, שלאחר ניקוי הכלים מכל לכלוך, במיוחד גושים העלולים לגרום לסתימה במדיח, מניחים את הכלים במדיח על גבי מגש העשוי מרשת המאפשר ריווח בין כלי לכלי, ועם סגירת דלת המדיח והפעלתו נכנסים מים למדיח, ועל ידי פעולת שאיבה הם ניתזים בכח בכל חלל המדיח.

בו בזמן, נמסה במים אבקת סבון חריפה, ומי הסבון הללו שוטפים את הכלים המלוכלכים משיירי אוכל ומהשומן הדבוק בהם. לאחר הצטברות די מים במדיח, מתחיל גוף חימום הקבוע בתחתית המדיח לחמם את מי הסבון עד לדרגת חום של כשבעים מעלות, מה שגורם לכלים לבלוע מחום המים. פעולת ההתזה בחום זה נמשכת כעשרים דקות. ולאחר מכן המדיח מתרוקן מהמים המלוכלכים, וכל השומן והלכלוך הדק נשטף החוצה. אם הצטבר לכלוך עבה יותר, הוא נעצר

## האם סבון פוגם טעם המאכל?

מרן בשולחן ערוך (יו"ד סי' צה ס"ג) כתב: קערות בשריות שהודחו בקדירה חלבית, בחמין שהיד סולדת בהם, אפילו שניהם בני-יומן מותר, משום שהוא 'נותן טעם בר נותן טעם' דהיתרא, והוא שברור לו שלא היה שום שומן דבוק בהם, (והרמ"א הגיה שיש אוסרים אפילו אין שומן). וטעם ההיתר כשאין שומן דבוק בקדרות, שהוא 'נותן טעם בר נותן טעם' דהיתרא, שהבשר נתן טעם בכלי, והכלי נותן טעם בקדרה החלבית, ואין איסור בעין. ולפי זה במדיה-כלים שיש שמנונית על גבי הצלחות, ואי אפשר שתמיד יהיה שישים במים כנגד השמנונית, לכאורה היה מקום לאסור להדיח בו כלי בשר וכלי חלב.

אמנם דברי מרן בשו"ע אמורים כשמדיה הכלים במים רותחים, ואין שם חומרי ניקוי הפוגמים את המים, וכמבואר בשולחן ערוך (שם ס"ד) שאם נתנו אפר במים חמים שבקדירה החלבית, אף על פי שהשומן דבוק בהם, מותר להדיח בה קערות בשריות, כי על ידי האפר הוא 'נותן טעם לפגם' במים. ומה שאסר אם השומן דבוק, הוא במים נקיים, ואין שם אפר. ולפי זה אף בנידון דידן יש להקל, שהרי המים החמים הזורמים במכונה על גבי הכלים, מעורב בהם אבקת סבון ושאר חומרי ניקוי חריפים, ונותנים טעם לפגם במים ובכלים, ולכן אף אם יש שומן דבוק בהם, מותר להדיח כלי בשר וכלי חלב.

### החולקים והמצדדים

ואמנם הש"ך (שם ס"ק כא) כתב שאין הסבון פוגם אף שיש בו אפר. וגם הט"ז שם כתב להוכיח מדברי מהרי"ל, הביאו מהרש"ל בים של שלמה (פרק כל הבשר סי' צד). וכן פסק הגאון בעל שאגת אריה (בפסקיו שהובאו בספר מדי חודש בחדשו, ח"ב עמ' צג, ונדפסו בסוף שו"ת שאגת אריה הנדמ"ח) ועוד, שאין הסבון פוגם.

אולם בשו"ת צמח צדק (סי' צא) כתב לדחות דברי הט"ז וסיים שאין לזוז מפסק השולחן ערוך שהאיר עינינו בפסקיו אשר נתפשטו בכל תפוצות ישראל, ויש להורות להתיר כדבריו משום 'נותן טעם לפגם'. גם בשו"ת חכם צבי (סי' קא) דחה דברי הש"ך ופסק הלכה למעשה כדברי השולחן ערוך שהאפר והסבון פוגמים, ואף על פי שנמצא להיפך בדברי מהרי"ל, אין שומעים לו, כי האמת מכחישתו. וכן הפרי חדש (סי' צה ס"ק יט) כתב שהעיקר כדברי השו"ע שהאפר פוגם. וכן פסק רבינו חיים בן עטר בפרי תואר (סי' צה ס"ק יז) כהשו"ע. וכן המנחת יעקב (סי' נח ס"ק נו) כתב שהעיקר בזה כדברי השו"ע אשר באורו נראה אור. וכן פסק בשו"ת כנסת יחזקאל (סי' כח) שאין לזוז מדברי השולחן ערוך, ושכן הסכימו כל בעלי הוראה. והכנסת הגדולה (סי' צה הגבי"א אות מז) העיד שכן פשט המנהג להקל בשטיפת כלים בחומרי ניקוי. וכן כתב בשו"ת בית דוד (יו"ד סי' מא), ובשו"ת דבר משה (ח"א יו"ד סי' י). וכן כתב הגאון מהרי"ע עייאש (מטה יהודה סי' תנב סק"ה, שו"ת בית יהודה ח"א קיד ע"ד) שנוהגים כדברי מרן השו"ע בדין האפר.

### חומרת 'נותן טעם לפגם'

מה שאסרו חכמים לכתחילה אף ב'נותן טעם לפגם' (ע"ז עו ע"א), והצריכו להגעיל כלי שאינו בן יומו, אף שטעמו פגום, היינו דוקא שבתחילת בליעת האיסור, דהיינו בשר בחלב, בלע טעם איסור משובח, ולאחר שעבר יום נפגם הטעם הבלוע, ולכן הצריכו הכשר.

אבל אם כבר מתחילת הבליעה היה הטעם פגום, לא נאסר הכלי מעולם, ואינו זקוק להכשרה. וכן במדיה כלים שתחילת הבליעה מהשומן היה עם חומרי ניקוי, מותר. וכ"כ בשו"ת זבחי צדק (ח"א בסוף הספר עמ' תמוח).

ועל כן להלכה מותר להדיח יחדיו כלי בשר וכלי חלב במדיה-כלים חשמלי, באופן שמתחילת השטיפה במים חמים בהם מדיחים הכלים, מעורב בהם אבקת סבון ושאר חומרי ניקוי חריפים, ונותנים טעם לפגם במים ובכלים. אלא שאחר הדחת כלי הבשר, ינקה את שיירי המאכלים שנותרו במסננת, ושוב יוכל אף באותו יום להדיח בו כלי חלב. וכאמור, כל זה במדיה-כלים ביתי, שניתן להקפיד על הפרדה מוחלטת, אך מדיה-כלי בבתי-מלון ובמסעדות אין להקל.

### הדחת כלי בשר וכלי חלב בכיור אחד

ולענין הדחת כלי בשר וכלי חלב בבית שיש בו כיור אחד, ומשרים הכלים הבשריים במים חמים להוצאת השומן, לכאורה הכיור עצמו שהוא חרס שבלע מכלי בשר, נעשה בשרי, ולאחר ריקון הכיור כאשר בא בערב להדיח כלי החלב במים חמים, ונבלע בדפנות הכיור, לכאורה יש כאן איסור בשר בחלב. מכל מקום אם ממלא את הכיור במים רותחים קודם שמכניס לתוכו את כלי החלב, הרי הוא 'נותן טעם בר נותן טעם' דהיתרא, דהיינו, שטעם הבשר בכיור, והכיור במים הרותחים שמדיחים בהם את כלי החלב, ועדיין המים מותרים, וממילא אינם אוסרים את כלי החלב.

### עירווי מים חמים

וכל זה כששורה הכלים בכיור, אך בשטיפה על ידי עירווי המים, יש להקל יותר. ומכל שכן שהרי בדרך כלל נזהרים שלא לערות מים רותחים ממש על הכלים, אלא מוזגים אותם בצוננים עד שיהיו המים פושרים, כדי שלא תכוונה ידיו בהם, ומים פושרים אינם בולעים ואינם מבליעים. ואף אם לפעמים מערים רותחים בטעות, מיד מוזגים אותם בצוננים, ובכל כלי הולכים בו אחר רוב בליעתו, וכאן רוב הבליעה אינה מעירווי מכלי ראשון. ועוד, שדין עירווי אינו מוסכם שמבשל כדי קליפה, ונודע שדעת הרשב"ם שעירווי הרי הוא ככלי שני. וכתב הריטב"א (שבת מב ע"ב) שכן דעת הרמב"ן. ובחידושי הר"ן (שם) כתב שכן דעת הרא"ה. ובתורת הבית להרשב"א (דיני מליחה) כתב שכן דעת בעל העיטור. ולכל הפחות יש להתיר בזה אחר זה.

### הלכה למעשה

סוף דבר, העיקר להתיר להדיח כלי בשר בתוך כיור, למרות שמילאוהו מים חמים, ולערב שוב חוזר להדיח בו כלי חלב. ומכל שכן אם מדיח בברז ואינו ממלא הכיור מים. ולכן מי שמתארח או ששכר דירה שאין בה שני כיורים, מותר להשתמש באותו כיור בצהריים לכלי בשר, ולערב ינקה הכיור שלא יותרו בו שיירי מאכלים בשריים, ויוכל להדיח בתוכו כלי חלב, אפילו במים חמים, ובפרט שמשתמשים בחומרי ניקוי כסבון וכדו'.

אך באופן כללי, המנהג מלכתחילה לייחד כיור אחד לבשר, ואחר לחלב. וחכם עיניו בראשו שתהיה לו דירה עם שני כיורים ומרחק ביניהם, אך בדיעבד ניתן לסמוך על הסברות האמורות להקל.