# דף מקורות (25) בליעה בכלים (ג) האם צריך שני מדיחי כלים?

(מטות-מסעי, תשפ"ג)

* **הרב משה פיינשטיין (שו"ת אגרות משה או"ח ח"א, קד; ח"ב כח)**
* **הרב עובדיה יוסף (שו"ת יביע אומר ח"י יו"ד, ד)**
* **הרב גדעון פרל (תחומין יא, השימוש במדיח כלים - כשרות ושבת, 113-129)**
* **הרב ישראל רוזן (תחומין יא, הדחת כלי בשר וחלב באותה מכונה, 130-136)**

### כיצד פועל המדיח (מתוך שו"ת בדי הארון חלק ה טרם פורסם)

ברוב ככל המדיחים ישנם שלושה שלבי שטיפה: א. שטיפה ראשונית – ניקוי ראשוני של שאריות האוכל על ידי מים. ב. שטיפה מרכזית. ג. שטיפת סיום. לאחר סיום השטיפה מגיעה שלב נוסף של ייבוש הכלים.

לשטיפות השונות תפקידים נפרדים בשלבי ההדחה, בדרך כלל, השטיפות חלוקות גם בחום המים, (בכל השטיפות מי המדיח אינם מגיעים ל100 מעלות, אך יכולים להגיע ל60-70 מעלות). לעניין ההלכה (כפי שנפרט בהמשך) יש חשיבות גדולה לשלושה משתנים: א. האם יש שאריות מזון ושומן בשלב ההדחה. ב. האם מדובר על הדחה חמה ג. האם ההדחה פגומה בסבון. ולכן יש להבין מרכיבים אלו בכל אחד מהשטיפות:

**השטיפה הראשונה** נועדה להסיר מעל הכלים את השאריות הגדולות והשומן שעל גבי הכלים. ברוב המדיחים הסבון נשאר בתא בשלב זה, ורק בחלקם הוא מוזרם עם המים. במדיחים שיש בהם שני תאים ששמים בהם אבקה התא הקטן נפתח בשלב זה, אך במקרה שיש תא אחד בדרך כלל התא נשאר סגור עד לשטיפה השניהשטיפה זאת היא הפושרת ביותר, וישנם מדיחים שהיא אף נעשית במים פושרים לגמרי. **השטיפה השנייה** נועדה להסיר את השמנונית מעל הכלים באמצעות הסבון והמים החמים. בשלב זה נפתח התא בו מניחים את טבלית הסבון והסבון מתפרק בתוך המים. ולכן כל המים שנכנסים בשלב זה מעורבים בחומר פוגם. **השטיפה השלישית** נועדה להסיר את שאריות הסבון ובסיומה מוברקים הכלים. בסיום שטיפה זו כבר לא אמור להימצא סבון, אולם במקרה ששמים במדיח חומרי הברקה הם מתווספים גם לסיום שטיפה זאת. שטיפה זאת נעשית בחום הגבוה ביותר (לפי התוכנית שבוחרים), על מנת להבריק ולייבש את הכלים.

## שטיפת כלים חלביים ובשריים יחד

### שולחן ערוך, יורה דעה צה, ג

קערות של בשר שהודחו ביורה חולבת בחמין שהיד סולדת בהן, אפילו שניהם בני יומן, מותר, משום דהוה ליה נותן טעם בר נותן טעם דהתירא. והוא שיאמר ברי לי שלא היה שום שומן דבוק בהן. ואם היה שומן דבוק בהן, צריך שיהא במים ס' כנגד ממשות שומן שעל פי הקערה.

*הגה: ויש אוסרים אפילו אין שומן דבוק בהן (טור בשם סה"ת וסמ"ג וסמ"ק וש"ד והר"ף ותוס' ומרדכי ור"ן והגמ"יי ופסקי מהרא"י ואו"ה). אלא א"כ אחד מן הכלים אינן בני יומן מבליעת כלי ראשון, ואז כל הכלים מותרים והמים נוהגין בהן איסור לכתחלה. אבל אם שניהם בני יומן, והדיח אותן ביחד בכלי ראשון, הכל אסור. והכי נוהגין, ואין לשנות.*

### שולחן ערוך, יורה דעה צה, ד

יראה לי שאם נתנו אפר במים חמין שביורה קודם שהניחו הקדירות בתוכה, אף על פי שהשומן דבוק בהן, מותר, דעל ידי האפר הוא נותן טעם לפגם.

### שו"ת יביע אומר חלק י, יורה דעה ד

ואף כאן שהמים שמדיחים בהם את הכלים, מעורב בהם אבקת סבון ושאר חומרי ניקוי חריפים, ונותנים טעם לפגם במים ובכלים, מותר להדיח כלי בשר וכלי חלב אפילו בבת אחת ב"מדיח כלים", כי הלכה רווחת היא שנותן טעם לפגם מותר...

מסקנא דדינא שיש להורות היתר במדיח כלים, לכלי בשר וכלי חלב אפילו ביחד, ורק מהיות טוב היכא דאפשר יש להדיח כלי בשר לחוד וכלי חלב לחוד בזה אחר זה. והנלע"ד כתבתי.

### ש"ך יורה דעה סימן צה ס"ק כא

יראה לי כו' - דין זה לא נמצא בשום פוסק ולא שום א' מהאחרונים הזכירוהו גם בב"י לא הזכירו ואדרבה משמע מדברי הפוסקים דאין שום תקנה להגעיל כלי בן יומו אם לא שיש במים ס' נגד הכלי….וצ"ע.

### פלתי סימן פז ס"ק טו

הדבר ברור בלאג"י שעושין מאפר, בו אפר הרבה, עד שכל חיך יטעום דהוא פגום לגמרי, והחולק על זה כחולק על מציאות המורגש...

### פתחי תשובה, יורה דעה צה, ס"ק ו

דנראה שאין כוונת המחבר דאפר יכול לפגום את האיסור אלא כוונתו דוקא הכא בבשר בחלב מהני אפר להקליש טעם שלא יחול עליו אח"כ שם בב"ח... ובזה מסולק קושיית הש"ך גם קושיית הט"ז ממהרי"ל ע"ש.

### שו"ת בדי הארון (חלק ה' – טרם פורסם)

לכאורה אם חוששים לדעת הש"ך לא ניתן לסמוך על הפגימה של הטעם על ידי חומר הניקוי, וצריך להמתין יממה בן שימוש לשימוש במדיח, ואף יותר מכך יתכן ויש להגדיר את המדיח ככלי חלבי או בשרי. אלא שנראה שבשונה מקושיית הש"ך שהתייחסה להגעלת כלים, ולכלים שהבליעה בהם משמעותית. בנידון דידן, במקרה של מדיח מדובר על חשש בליעה מועט של שאריות, והפגימה באה מיד לאחר הבליעה, ולכן במקרה זה נראה שגם לשיטת הש"ך יהיה ניתן להקל במדיח... שיקול נוסף שיש לכך הוא שבמדיח לעולם לא ייעשה שימוש לבישול לשבח, שהרי כל תכליתו הוא רק ההדחה. ממילא כל הדיון בבליעה בגופו הוא תמיד רק נ"ט בר נ"ט, כלומר נותן טעם בכלי שפלט למים ומשם נתן טעם בכלי אחר (כפי שנבאר לקמן) ממילא קל יותר לקבל את ההנחה שהסבון מונע את נתינת הטעם הראשונה וממילא לא צריך לחשוש לנ"ט בר נ"ט.

## נ"ט בר נ"ט

### רמ"א, יורה דעה צה, ג

הגה: ויש אוסרים אפילו אין שומן דבוק בהן (טור בשם סה"ת וסמ"ג וסמ"ק וש"ד והר"ף ותוס' ומרדכי ור"ן והגמ"יי ופסקי מהרא"י ואו"ה). אלא א"כ אחד מן הכלים אינן בני יומן מבליעת כלי ראשון, ואז כל הכלים מותרים והמים נוהגין בהן איסור לכתחלה. אבל אם שניהם בני יומן, והדיח אותן ביחד בכלי ראשון, הכל אסור. והכי נוהגין, ואין לשנות.

### שו"ת בדי הארון (חלק ה' – טרם פורסם)

כפי שנתן לראות על אף שהרמ"א סבר שאין לסמוך במקרה זה על נ"ט בר נ"ט, אך גם הוא למעשה מיקל במקרה שמדובר בבליעה פגומה, כשמדובר על כלי שאינו בן יומו. לכן לשיטתו כשאחד מן הכלים אינו בן יומו, ונחשב הבלוע שבו לטעם פגום מפגש הטעמים הנפלטים מהכלים לעולם איננו לשבח ולכן הדבר מותר.

### שו"ת אגרות משה יורה דעה חלק ג סימן י

... ומש"כ כתר"ה דמדיח הכלים הוא כלי בשר והמים מתבשלים שמה לא מובן כלל דהרי אינו כן דאין המים מתבשלים שם אלא שבאים לשם מים כידוע, ומדיח הכלים אינו לא כלי בשר ולא כלי חלב, כי רק הכלים מודחין שם וברוב הפעמים הוא יותר מששים.

### שו"ת בדי הארון (חלק ה' – טרם פורסם)

כדי שהבליעה תתן 'זהות' מסויימת לכלי היא צריכה להיות בליעה "משובחת", ולכן במקרה שתהליך הבליעה הוא מראש של טעם פגום, הכלי איננו נחשב לכלי בשרי או חלבי. עקרון זה הוא העקרון שמאפשר את הכשרת הכלים, שהרי אם מכשירים כלי בתוך כלי אחר והאיסור נפלט מהכלי האסור הוא יאסור את הכלי הגדול יותר ולא תועיל כלל ההכשרה...

כלומר, כדי למנוע מציאות שהכלים פולטים איסור והכלי בו הם מוגעלים יבלע אותו, חובה לדאוג שמראש הכל יהיה פגום, או שיהיה בטל בשישים. מכאן שכאשר הבליעה היא בליעה פגומה הכלי הגדול נשאר נטראלי ולא נפגם מהכלי שמכשירים בתוכו.

לאור עקרון זה, כדי לאפשר את ההגדרה של המדיח ככלי ניטראלי, יש לדאוג לכך שהמים הרותחים המוזרמים למדיח יהיו פגומים, וכך לא תיווצר לעולם מציאות של בליעה טעם משובח בגוף המדיח.

### משנה ברורה תנב, א

...דהנה ענין הגעלה הוא דרתיחת המים מוציא את הבלוע בכלי אבל יש לחוש דאחר שמוציאה את הבלוע יחזור ויבלע בכלי מה שפלטה ומפני חשש זה כתבו הפוסקים דאין להגעיל רק כלי שאינו בן יומו דאז אף אם יבלע מה שפלט הרי לפגם הוא או שיהיה במים ששים לבטל את פליטת האיסור...

### בית יוסף יורה דעה, צד (ד)

ומ"ש רבינו ואם אין הכף בת יומא הקדרה והתבשיל מותרים והכף אסורה לכתחלה בין עם בשר בין עם חלב. ואם תאמר מה בין קדרה לכף הרי גם הקדרה בלועה מבשר בחלב ומאי טעמא שרית לה מפני שטעם החלב שבה הוא פגום כף נמי טעם חלב שבו הוא פגום וי"ל דכף שאני שבלע החלב בשעת שבחו הילכך אף לאחר שנפגם אסור כדין כלי שאינו בת יומא שאסור לבשל בו לכתחלה משא"כ בקדרה שלא בלעה טעם החלב אלא אחר שנפגם שהרי כשנתחב הכף בקדרה לא היה בן יומו הילכך שרי.

## החשש משאריות בעין

### שו"ת בדי הארון (חלק ה' – טרם פורסם)

ההיתר של נ"ט בר נ"ט קיים רק במקרים בהם מדובר על טעם בלבד מכיוון שנתינת הטעם חלשה יותר מממשות אוכל. יסוד החומרה הנובעת משומן שעל כלי היא שאנו מתייחסים לשומן לא רק כשאריות טעם אלא כמאכל ממש שנעשה איסור ואוסר אחריו את הכלי. כלים המוכנסים למדיח על פי רוב נכנסים עם שאריות שומן, על אף זאת נראה שהממשות שבמדיח היא בכל מקרה רק נ"ט בר נ"ט מכיוון שהשומן נמצא רק בכלים, וחלקו הגדול מוסר כבר בשלב הראשון, ומאידך הטעם הבלוע במדיח הוא לעולם פגום ואינו שומני.

### כרתי ופלטי (כרתי), יורה דעה צה, ס"ק ח

היה שומן באחד ושניהם אינן בני יומן, אותו שיש בו שומן בולע מהכלי שאין בו שומן ובלוע בכלי הוא נותן טעם לפגם ומותר, אבל הכלי שאין בו שומן בולע משומן שבכלי שני, [ו]אסור.

### הרב רוזן, תחומין, יא "הדחת כלי בשר וחלב באותה מכונה"

הנימוק השני, שהדטרגנט פוגם את הטעם, איננו מדויק מצד המציאות העובדתית, כאשר נותרים שיירים בעין. ידוע לכל, שיש השוטפים מזון בחמרי חיטוי, ולאחר שטיפתם במים הם ראויים לאכילה משובחת, ומאן מפיס ששיירי הבשר או הגבינה הנותרים על הרשת בתחתית המכונה אמנם נפגמו. לפי מראית עיני דומה, כי אם יערבבו שיירים אלו בתבשיל או בסלט לא יורגש כל פגם.

### תורת הבית הארוך, ד, א

פגם זה שאמרו לא שפוגם לגמרי עד שאינו נאכל מחמת פגם זה אלא אפילו פוגם קצת, שהרי קדירה שאינה בת יומה אינה פוגמת אלא מעט ואפילו הכי אמרו דקדירה שאינה בת יומה אינה אוסרת... ואם תאמר והלא נותן טעם לפגם מנבלה גמרינן לה וסתם נבלה הראוי לגר שמה נבלה... לא קשיא, דהתם היינו להתירה בפני עצמה והילכך עד דמיפגמה לגמרי מאכילת גר אסורה, אבל איסור תערובת, שהולכין בו אחר נתינת טעמו, כיוון שנותן טעם לפגם כל שהוא בתערובתו מותר, לפי שאינו נותן טעם, דאדרבה פוגם...

### שו"ת בדי הארון (חלק ה' – טרם פורסם)

לפי דבריו *[של הרב רוזן]* יש מקום רב לחשש שהחתיכות אינן נפגמות בהפעלת המדיח ויש לדמות את אבקת המדיח לחומרי חיטוי וממילא אין לראות את החתיכות כנותנות טעם לפגם. אולם לענ"ד על אף שיתכן ובזמן שהרב רוזן כתב את המאמר החומרים היו דומים לחומרי חיטוי שלא פוגמים את החתיכות אולם במציאות היום ברור שמדובר בחומרים חזקים מאוד, שוודאי לא יעמדו בתקן של חומר חיטוי, ובוודאי יש להחשיב את השאריות כפגומות ואין מקום לחשש שהן יגרמו לבליעה בשרית משובחת בכלים חלביים שיוכנסו בהפעלה הבאה ולהיפך...

דברי הרשב"א אמורים לגבי היתר אכילת התערובת הפגומה וקל וחומר שכן הדין במדיח שאין כוונה לאכול את השאריות אלא רק לעניין שאלת בליעת איסור בכלים. בנוסף, יש לזכור שמדובר בדרך כלל בכמות זעומה של שאריות קטנות, כך שטעם לשבח גם אם ישנו בטל בתוך המים ביחס לגודל הכלים.

## עירוי

### רמ"א יורה דעה צה, ג

...ודוקא שהודחו ביחד ובכלי ראשון, אבל אם הודחו זה אחר זה, או בכלי שני אפילו ביחד, הכל שרי (בארוך כלל ל"ד). ואם עירה מכלי ראשון של בשר על כלי חלב, דינו ככלי ראשון ואוסר אם היה בן יומו. אבל אם עירה מים רותחים שאינן של בשר ולא של חלב על כלים של בשר ושל חלב ביחד, ואפילו שומן דבוק בהם, הכל שרי, דאין עירוי ככלי ראשון ממש שיעשה שהכלים שמערה עליהם, יבלעו זה מזה (שם). ואם נמצא קערה חולבת בין כלי בשר, לא חיישינן שמא הודחו ביחד בדרך שנאסרים (הגהות ש"ד ואו"ה).

### שו"ת אגרות משה יורה דעה חלק ג סימן י

... לדינא כיון שהב"ח מתיר בפירוש וכן הוא גם משמעות הט"ז והש"ך, וגם הפמ"ג עצמו הביא מבעה"ת במפתחות שמתיר לבשלן בכלי חלב כדי לערותן לכלי בשר והובא גם בדרישה ומשמע שגם הדרישה סובר כן, וגם מהפר"ח מביא שמתיר, והוא רק מלתא דרבנן ורק אלכתחלה יש להקל...

### שו"ת בדי הארון (חלק ה' – טרם פורסם)

דודי הרב ישראל רוזן ז"ל מביא שיש לחלק בין המדיחים שהיו בתקופת הגר"מ פינשטיין ובין המדיחים של היום – שמכיוון שגוף החימום של המדיחים כיום מרתיח את המים בחלל הגדול של המדיח דין המדיח הוא כדין סיר. לענ"ד אין זה ברור כלל ועיקר שמקום גוף החימום קובע שהרי סוף סוף המים מותזים מהממטרות שהם כלי נפרד, והמים שבעוקה לא נוגעים בכלים אלא לאחר שנאשבים במשאבה ומנותזים מהמתזים. לכן מסתברים דברי הגר"מ פיינשטיין ואין לדמות מדיח לשטיפה בתוך יורה, אלא לעירוי.

### פניני הלכה כשרות (ב) כה, יב

מנח"י ב, ק, החמיר להצריך שני כיורים, מפני שחשש לסברה שיש בכוח של עירוי מים רותחים להוציא טעמים מכלי אחד ולהבליעם בכלי שני (סברת פר"ח ופלתי), וממילא יש חשש שאם יערו מים רותחים על הכיור – יפליטו מדפנות הכיור טעם בשר שייבלע בכלי חלבי או להיפך. ולדעת אג"מ יו"ד א, מב, אם יקפידו שהכלים לא יגעו בכיור עצמו, כגון שיניחו על הכיור מעמד, מותר לכתחילה להשתמש בכיור אחד פעם לבשרי ופעם לחלבי, מפני שאין כוח בעירוי להפליט טעם מהכיור ולהבליעו בכלים בלא עירוי ישיר על הכיור והכלים בעודם נוגעים זה בזה.

אולם לפי כללי ההלכה, כל זמן שמקפידים שלא יהיו בכיור יחד כלים מלוכלכים מחלב ומבשר, ולא יישארו בו שאריות של מאכלים בשריים בעת שמניחים בו כלים חלביים או להפך, אין חשש איסור. וכך נהגו בפועל יראי שמיים רבים במשך שנים רבות. כמה צדדים לכך. א) לרוב הפוסקים הטעמים שעלולים לצאת מהכיור הם נ"ט בר נ"ט דהיתרא הואיל והם יוצאים אל המים לפני שהם נפגשים בטעם מהמין השני (שו"ע צה, ג). ב) אף אם נחמיר כרמ"א שסובר שהטעמים היוצאים מדופן הכיור ופוגשים טעם מהמין השני אינם נחשבים נ"ט בר נ"ט דהיתרא (להלן לב, 18), אם יש שם סבון אין בכך איסור, ופעמים רבות יש בכיור סבון. ג) רק אם המים יהיו בחום שהיד סולדת בהם יהיה בעירוי כוח לפעול, ואילו המים שבכיור בדרך כלל אינם בחום כזה. וכ"כ בהרחבה בילקו"י פט, פ, וכפי המבואר ביבי"א י, יו"ד ד. ד) יש אומרים שהמים החמים שזורמים מהברז שבכיור דינם כזורמים מכלי שני, וממילא אין להם דין עירוי, ואינם יכולים לבשל כדי קליפה (אול"צ ח"ג י, יא). ה) גם אם נאמר שדין המים הזורמים מהברז כדין עירוי, כיוון שהתרחק ממקור החום, מסתבר שיחשב כעירוי שנפסק קילוחו, שאינו מבליע ומפליט כאחד (עי' להלן לה, ג, 3). ו) קל וחומר כאשר הכיור מחרסינה אטומה כזכוכית או ממתכת, שאין הטעמים נדבקים ונבלעים בהם (להלן לב, ה; לב, ט, בדין פורצלן-חרסינה).

אמנם מוסכם שאין להכניס יחד לכיור כלים מלוכלכים חלביים ובשריים, כדי לשמור על ההפרדה שבין בשר לחלב, וגם מפני חשש רחוק שמא יתערבו מעט שיירי בשר וחלב, ויערו עליהם מים רותחים, ונמצאו מתבשלים יחד כדי קליפה ואף מטריפים את הכלים.

## הנהגה למעשה

### בדי הארון

לסיכום, החשש משאריות מזון אינו אוסר את השימוש כיוון שהוא נעשה תמיד עם חומר פגום, אלא שלכתחילה יש לנקות את המסננת בין השימושים וכך למנוע לכתחילה כל תערובת, וחשוב לציין שזו גם המלצת היצרנים. כמו כן יש לנקות את הסלסלות של הסכו"ם אשר בגלל החריצים הקטנים נתקעים לעיתים שאריות מזון בעין...

אכן בעבר הפוסקים חששו מאוד לשאריות, ועדות לכך היא ההנהגה \*\*\* שר' משה פיינשטיין שכתב להחזיק שני סטים של סלסלאות, אך מאידך ניתן לראות שהגר"מ פינשטיין לא חשש מהבליעה בסלסלות אלא רק מהשאריות שנתקעות בהם ולכן התיר להשתמש בהם בפסח. למעשה, בימינו לא מצויים כלל שאריות על גבי הסלסלות כלים הגדולות, ואין כל ערך בהחזקת סטים שונים שלהם, מסתבר שההבדל נעוץ בעוצמת המתזים, והיום המתזים חזקים יותר ולכן אם ישנם שאריות הן רק במסננת...

למעשה ניתן להשתמש במדיח אחד לכלים בשריים וחלביים בנפרד, אך יש להקפיד שיהיה חומר פוגם בכל השטיפות ולכן יש להכניס את קפסולת הסבון ישירות לתא הגדול או להוסיף סבון אחר כדי למנוע מראש כל בליעה משובחת. ובנוסף יש להקפיד לנקות בין ההפעלות את המסננת אות סלסלת הסכו"ם ולוודא שאין בה שאריות מאכל גדולות.

### פניני הלכה כשרות (ב) כה, יב

מדיח כלים: מותר להשתמש באותו מדיח ובאותם מגשים לבשרי ולחלבי זה אחר זה תוך הקפדה שלא ידיחום יחד, שמא טעמי בשר וחלב יתערבו יחד לפני שייפגמו על ידי הסבון.

יש נוהגים להדר לקנות שני מגשים, אחד לכלים בשריים ואחד לכלים חלביים, כדי לשמור על ההפרדה הנהוגה בין כלי בשר לכלי חלב, ויש מהדרים לייחד את המדיח למין אחד, ולשני המינים קובעים שני מדיחים. אולם כאמור, על פי הדין, מותר להדיח באותו מדיח ובאותו מגש, פעם כלים בשריים ופעם חלביים.

...

נראה שגם מי שמקפיד שיהיו לו שני כיורים אינו חייב להקפיד לקנות שני מדיחים או אפילו שני מגשים. ראשית, מפני שאין מנהג מחייב להתקין שני כיורים ומעיקר הדין אפשר להשתמש בכיור אחד לשני המינים, כפי שנהגו רבים במשך שנים. שנית, הפרדת הכיורים חשובה יותר, מפני שבכיור לעיתים משהים את הכלים זמן רב כשהם שרויים במים, ולא תמיד שיירי המאכל שדבוקים לכלים נפגמים שם בסבון, אולם במדיח אין משהים כלים כשהם שרויים במים.