

דבר ה' זו הלכה (שבת קל"ח): הלכה שבועית בנושאים אקטואליים

שימוש בסקווש ברייט לבשרי וחלבי- מקורות והערות.

1. האם מותר להשתמש באותו 'סקווש ברייט' (או שאר דברים שרגילים לשטוף בהם כלים, כגון: צמר פלדה, ספוג, ליפא וכדומה) לשטיפת כלים בשריים וחלביים? שני חששות אפשריים בשאלה זו. הראשון שמא בולע ה'סקווש ברייט' מן השאריות החלביות או הבשריות שבכלים המלוכלכים. השני הוא שמא נשאר על ה'סקווש ברייט' שאריות מהכלים אותם ניקה. למעשה בילקוט יוסף (ח"ג סי' פט סע' פה), העלה להקל מעיקר הדין. מחמת שבדרך כלל לא שוטפים כלים בחום שהיד סולדת בו (שהרי אז תיכווה היד) וממילא אין בליעה ופליטה, ועוד שמא החומר בו משתמשים לשטיפה פוגם את האוכל. ועוד שלא שוטפים בבת אחת את הכלים אלא בזה אחר זה ואז אף אם נבלע טעם ב'סקווש ברייט' הרי זה נותן טעם בר נותן טעם שמותר. אמנם נראה לכאורה שיש כמה צדדים להחמיר.
 - א. צד ראשון להחמיר הוא שנחלקו הפוסקים בגדר חום שהיד סולדת בו, וייתכן ששוטפים כלים בחום שהיד לא נכזית בו אך מוגדר הלכתית כ'יד סולדת' וממילא נבלע טעם ב'סקווש ברייט'.
 - ב. אם נשארות שאריות על ה'סקווש ברייט' ומשתמשים בו לכלים מלוכלכים מהמין השני, עלולים להגיע למצב של בישול בשר בחלב.
 - ג. לא פשוט שחומר הניקוי פוגם את המאכל, שהרי משתמשים באותו חומר על מנת לנקות מאכלים שונים (כגון חסה), ואף על פי שיש לדחות שבניקיון מאכלים החומר אינו פוגם מאחר ולא מבשלים אותו אלא רק שוטפים בו, ואילו היינו מבשלים את המאכל עם החומר היה פוגם אותו, הרי כאן אין בישול גמור, אלא עירוני מים חמים שייתכן והם בשיעור יד סולדת ואולי בולע בלי פגם. לכן למעשה נראה שטוב ונכון להחמיר בזה, גם אם מעיקר הדין הדבר מותר וכפי שכתב הגאון הראשל"צ עצמו (שם) "מכל מקום כבר נהגו רבים לייחד ליפה לשטיפת כלי חלב, וליפה לכלי בשר, ומנהג יפה הוא".עוד בעניין זה עיין בספר מנחת יהודה (ח"ב סי' ח) ובארחות הבית (עמ' נא).