

צריך לחשוש במוצרים רגילים שאינם מוכנים לפסח, ונראה שבכל המקרים האמורים כשיש מקום לספק צריך לעשות על פי חכם, וראה בשו"ע (או"ח תמ"ז ה', בהגהת הרמ"א), לענין גבינות ובשר שנמלחו במלח שלא נבדק מפירורי חמץ, שאין אוכלים אותם בפסח — אלא אם הדיחו את המלח מהם ג' פעמים על ידי שפשוף במים לפני הפסח.

ד. מה נחשב לחמץ גמור ומה לחשש חמץ

1. קמח: בימינו קמח שלא הוכן במיוחד לפסח, מן הסתם עברו הגרעינים שטיפה בטרם נטחנו, וחוששים לקמח זה שהוא חמץ, אולם אין הוא ודאי חמץ אלא רק חשש חמץ, ולכן מועילה לקמח גם המכירה מקובלת (פסק הגר"ש וואזנר שליט"א, מובא בספר "מכירת חמץ כהלכתה"). החשש הזה הוא גם במיני גריסים שנטחנים הגרעינים אחר שטיפה.

2. מיני מאפה ופסטות: מלבד החשש האמור בקמח בס"ק 1, יש חשש שמא הם עצמם החמיצו, ומכל מקום יש לברר מה נחשב לחמץ ודאי ומה לא. הדבר נוגע לגבי קיום מצוות שריפה בערב פסח [למנהגנו שאנו נוהגים לשרוף כזית חמץ כדי לקיים את דברי רבי יהודה שאין ביעור חמץ אלא שריפה] — שאין המצווה מתקיימת אלא בחמץ גמור. וכן הדבר נוגע לענין ההקפדה הנהוגה להזהר כשאפשר לא לסמוך על מכירת החמץ הרגילה בחמץ גמור, לכן חשוב לדעת את דינם של מוצרי החמץ השונים. [לפיכך ראוי לקיים מצוות שריפה בערב פסח בלחם, חלה, צנימים, ועוגות מבצק שמרים, ולא באיטריות או עוגות מבצק פריך, או בצק עלים וכדומה, כיון שיתכן שאינם אלא רק 'חמץ-נוקשה' ובו אין מקיימים את המצווה, לעומת זאת לענין לסמוך על המכירה הרגילה הנהוגה יש לחשוש יותר.

במיוחד צריך בירור לגבי מוצרים הנעשים בשיטה מהירה שהאפייה נעשית תוך 18 דקות כמו ביסקויטים, שאין הבצק שווה הרבה זמן בדרך כלל, וכן לגבי עוגות טורטים וכדומה, שיש ונילושים בלא שום מים ואם כן הרי הם בגדר מצה עשירה שאף שבני אשכנז אין עושים אותה אלא לחולה וקטן, בכל זאת אין זה חמץ ועיקר איסורם הוא משום שהוא בחשש חמץ או תערובת חמץ. וגם באלו שיש בהם קצת מים יתכן שאפשר לסמוך על המכירה הרגילה הנהוגה, כיון שהם רק חמץ נוקשה כשמי הפירות ושאר משקים הם העיקר בעיסה (ראה שו"ע או"ח סי' תס"ב סע' א'—ג' וכן סי' תמ"ב במ"ב ס"ק ב').

מיני הבצק:

- א. **בצק שמרים:** הוא חמץ גמור.
 - ב. **בצק עלים:** לשים אותו עם רוב מים ורק לאחר מכן בעת הקיפול מוסיפים הרבה מרגרינה. לכן יש להחמיר בו ככל דיני חמץ גמור, ומכל מקום צרך עיון אם אפשר לקיים בו מצוות שריפת חמץ בערב פסח.
 - ג. **בצק פריך:** יש שעשויים רק עם שמן וקמח ואם כן אין הוא חמץ אלא רק חשש חמץ משום הקמח [או להחוששים לשיטות הפוסקים שסוברים שגם במי פירות בלא מים יש חשש חמץ אם שהה, אולם גם לדעתם אין זה אלא חמץ נוקשה], ויש שמוסיפים גם מים לבצק ואז הוא בחזקת חמץ נוקשה, ויש לחשוש גם שמא דינו כחמץ גמור, כמבואר לקמן בחלק ההלכה פרק ב' בדיון מצה עשירה.
- גם צריך לשים לב לשיטות הייצור בתעשיות המוצרים מקמח — יש מוצרים הנעשים בשיטת סרט נע כמו הביסקויטים ותוצרת תעשיתית דומה של מוצרי קמח, ובהם יתכנו שהמוצרים נעשו