

כדאי שאנשי כלכלה יבחנו סוגיה זאת באופן יסודי, ויתכן שאזי יתברר שכדאי לענף ולמשק החקלאי לבטל את האשראי לגרורים ולכוספות כפי שהוא ניתן היום, ולמכור אותם במחיר נמוך הרבה יותר במזומנים.



מצביעים על כך שיש תנאי אשראי, ובשל כך מאחרים בתשלום הפיצוי עבור העלאת המחירים – כך שמצד אחד הענף אינו נהנה ומצד שני הוא אף נפגע.

★

טיפול ואחזקה של מרכזי מזון לרפת

גד שפט, אגף למיכון וטכנולוגיה, ש.ה.מ.

לחות (חומר יבש) ובמידה פחותה יותר אפר ומרכיבים אחרים, ישלימו את הבדיקה החזותית ויסייעו להרכיב לבקר מנה אמיתית ולא תאורטית. בדיקת הלחות חשובה לקביעת מדיניות האחסנה. לכל חומר מספוא יש גבול לחות המאפשר איחסון בטוח. ככל שהחומר יבש יותר, ניתן לאחסנו לזמן ארוך יותר ללא קילקול. כאשר החומר לח מהנדרש, יש מספר אפשרויות: להחזירו למקור, כמו למשל כוספה – לבית הבד. כשהלחות היא מעל לתקן הרשמי, יש לדרוש פיצויים עבור הרטיבות העודפת ו/או לאחסן את החומר הלח בנפרד לשימוש מידי. ציוד לבדיקת חומר יבש במשק (תנור ייבוש ומאזנים חצי אנליטיים) יאפשר בדיקה מהירה ויעילה של חומרי המספוא המתקבלים. קבלת תוצאת בדיקת לחות מהירה תעזור רבות באחסנה תקינה של החומרים במרכז המזון.

לעיתים: בוודאי שיש עוד צורך בלימוד צורת אחזקה נכונה של חומרי המספוא במרכז המזון, למשל איך לאחסן את חבילות השחת והקש מהגדלים השונים במסגרת מרכז המזון, איך נשמרים גרעינים שלמים, לפני גריסה, במבנה איחסון שטוח, מפני ציפורים וזכרנים ועוד. ולסיכום: העיקרים לטיפול נכון של מרכז המזון לרפת הם: ניצול יעיל של המבנים, שמירה על סדר ונקיון, וביקורת המשקל והאיכות של החומרים בעת קבלתם ובאיחסונם.



מרכז מזון לרפת – לאחר שנבנה כהלכה – מחייב טיפול ואחזקה. המבנים עצמם כמעט ואינם דורשים אחזקה, אך יש לדאוג לניצולם היעיל ולשמור על החומרים המוכנסים לתוכם. ניצול יעיל יתבטא במילוי מכסימלי של המבנים בחומרים הכדאיים לשימוש. אל יעמוד מבנה ריק כאשר ניתן לרכוש חומר הכדאי לשימוש ולאחסון. למשל, כאשר מתפנה תא של גרעיני כותנה יש לחפש חומר אחר שכדאי לשימוש ולמלא את התא שהתפנה. ניצול יעיל יתבטא במניעת פחת פיזי וזאת על ידי איחסון החומרים בתוך המבנים, כך שלא יגלשו החוצה ולא יתפזרו בשטח. פעולה זו משתלבת עם שמירה על נקיון וסדר במרכז המזון (בקרה על החומרים המתקבלים למרכז המזון, ובקרה על האיחסון). 1. ודא התאמת המשקל של החומר המתקבל, זאת באמצעות מאזני גשר של המשק או מאזניים חיצוניים. מי שאין לו סידור מתאים לבדיקה שיגרתית של משקל החומרים המתקבלים, עלול להיזקק במידה רבה.

פחות מקובל שחומרים נעלמים ממרכז המזון, אך יש להשגיח גם על כך.

2. ודא את איכות החומרים המתקבלים. בדוק כל משלוח שמתקבל חזותית: התאמת החומר אשר סופק לזה שהוזמן, צבעו, ריחו, צורתו הפיזיקלית, גושים, וכד'. בדיקה חזותית, בעיקר לאחר נסיון, תגלה כמעט הכל לגבי איכות החומר. בדיקות נוספות, במיוחד בדיקת