

# חלב ואיכות חלב

חלב 2/1  
חלב 2/1  
נקי

## קשה הדרך לאיכות, עזרה מאוסטרליה: המערך החדש – SQF 2000

יונל רוזנטל ובנימין יובן  
המעבדה לחקר החלב ומוצריו, מינהל המחקר החקלאי, מרכז וולקני

HACCP (איבחון סיכונים בנקודות בקרה קריטיות), שיטת ה-HACCP אשר נולדה בצבא ארה"ב לבקרת מוצרים רפואיים, משמשת במפעלי המזון בעיקרה כתוכנית למניעת סיכונים פוטנציאליים האורבים במהלך הייצור זאת תכנית מורכבת שבנייתה נמשכת זמן רב וצורכת משאבים, אולם עמידה בכל סעיפיה מבטיחה מזון בטוח לצריכה. אך השמה אדוקה של עקרונות HACCP למדדי איכות אחרים פרט לבטיחות היא כנראה מעבר ליכולת תעשיית המזון לשאת.

שיטת SQF 2000 (Safe Quality Food או מזון בטוח ואיכותי) פותחה לאחרונה על ידי חוקרים ממשרד החקלאות של מערב אוסטרליה בתור אמצעי המתאים לכל החוליות שבשרשרת הפקת המזון. SQF2000 מתרכז לא רק בנושאים של בטיחות, אלא גם באיכות המזון וכולל HACCP, GMP והתאמה לתקני ISO 9000. שיטה זאת צריכה להבטיח לא רק מזון בטוח, אלא גם באיכות עקבית. יש לזכור שהחוליה המפותחת ביותר מבחינת הפיקוח נמצאת בקצה השיווק הקמעונאי בהיותה החשופה ביותר. משם הדרישות יורדות לספק, וזה בתורו מעביר אותן ליצרן, לספק חומרי הגלם וכו'. המערך SQF 2000 היכול לטפל בכל השלבים. מוכיח גמישות בהתאמתו לענפים שונים בחקלאות, ומתאים טוב גם לחקלאים קטנים בגלל פשטות ומחיר זול. ישנם דיווחים על הפעלת השיטה גם לרפת החלב.

המערך המותאם באופן ייחודי לכל חקלאי לפי צרכיו האישיים בעזרת מדריך בקי ב-SQF

מאז תחילתו, ייצור המזון הולך לקראת דרישות הצרכנים. גם לאחרונה, כאשר איכות המזון בכלל ובטיחותו בפרט נמצאים ברמה הגבוהה ביותר בסדר עדיפויות הצרכן, תעשיית המזון עושה מירב המאמצים לעמוד בציפיות. למרות זאת, העובדה שהנושא נדון כמעט ללא הפסקה מרמז על הקושי להשיגו. הסיבה העיקרית נעוצה בקושי להגדיר, ומכאן גם למדוד, מה היא "האיכות". "איכות" מתאימה להגדרות רבות ולכן קשה להשיגה בזמן ובמרחב. מהמושג הבסיסי והפשטני של איכות כפי שנמדד בבדיקות מעבדה אפשר להפליג להגדרות מורכבות בהרבה: "טרי", "נקי", "טהור", "טבעי", "בריא", "קל", "דל", "דיאטטי", "בד"ץ", "גלאט", וכו' וכו'. בהחלט קל לבחון את מרכיבי האיכות הנראים לעין כמו צבע וצורה, ולאמת בבדיקות מעבדה את הרכב המזון וערכו התזונתי. קשה עד בלתי אפשרי בעידן הגלובליזציה לאמת תכונות נסתרות של איכות, כמו הוספת מונועי קצף לחלב, עבודה "בתנאי ייצור נאותים", או אפילו כשרות.

לצד הצרכנים הדורשים מוצרים בטוחים ועקביים באיכותם, הפכה בהדרגה תורת "פיקוח על מזון" ל"אנליזה של מזון", ומאוחר יותר ל"ביקורת טיב", שהפכה בינתיים ל"הבטחת איכות המזון". אוצר המילים של העוסקים בשטח זה מתערער בהתמדה במונחים חדשים: מטרית GMP (תנאי ייצור נאותים) מתבססת על התנהלות על פי תקני ISO 9000 לסוגיהם, בתוספת מערכת להבטחת תנאים תברואתיים ונוהלים להבטחת הבטיחות

גם גישת SQF 2000, שהיא כללית ופשוטה יותר, התקבלה טוב בארה"ב (משרד החקלאות האמריקאי מממן כיום מספר תוכניות שמטרתן יישום SQF 2000 בענפי חקלאות שונים), קנדה, ארצות אמריקה הדרומית ואסיה, ומתקדמת לקראת הכרה בין-לאומית למערכת הבטחת מזון איכותי ובטוח, ככל שידוע לנו, היא עדיין לא נבדקה בארץ.

פרטי שיטת SQF 2000 טרם פורסמו כספרות המקצועית, למרות זאת, גלישה באינטרנט אחרי המונח SQF 2000 מעלה עשרות או מאות ממצאים. אך יש לזכור, שהסמכה מכל סוג שהוא אינה מבטיחה תוצרת איכותית, אם מתעלמים מיישומה המעשי בשטח.



2000. לאחר הרצת המערכת הרפללתן מקבל הסמכה על ידי מבקר SQF 2000 מוסמך. ההסמכה מתרענת פעמיים בשנה.

מקומות שהשימו את המערכת החדש, דיווחו שהוא מקדם יכולתם של יצרני המזון לשמור על שמם הטוב של המותגים ולקדם את אימון הציבור בהם.

ככל שהצרכנים מבינים יותר באיכות הנסתר של המזון, הרשויות הולכות אתם להשגתה. הולך וגדל מספר המדינות המתונות שיוק מזון מייצור מקומי ומיבוא על הסמכת המערכת להבטחת האיכות. הדעה השלטת היתה שההסמכה ל-GMP ול-ISO בשלב ראשון, ול-HACCP בשלב שני, עשויה לשמש כגרעין של יסודות מקצועיים לסחר מקומי ובין-לאומי. אך

# שטיפה רצינית

**עק ציון KEW**  
מדגמרק

ככל קניית מכונה חדשה  
צילה פורבו ללא חיוב

בדבר פרטים נא לפנות אל:

יבואנים בארצות של הציון!

**מכונות שטיפה**

טל: 09-7442922, פקס: 09-7443362, פלאפון: 052-447375, e-mail: i\_p@zahave.net.il