



מו מהשטח...

מה נדרש לקבלת רישיון להפעלת מחלבה קטנה?

אריה גלבוע *

המוצרים, חומרי גלם שימשו ליצור, תרשימי זרימה של תהליכי היצור השונים, אופן הטיפול בשפכים ובאשפה, הצעה לתוויות שילוו את המוצרים (בהתאם לתקן ישראלי 1145 לסימון מוצרי מזון ארוז מראש) וכו'.

כל האמור מעלה יוגש לרשות המקומית והיא תנתב את החומר לרשויות הרלוונטיות לאישור. ככלל, מומלץ מאד לבצע את התהליך ביחד עם החברה שתספק את ציוד היצור למחלבה במקשה אחת. לחברות המספקות פתרון כולל למחלבות קטנות, למשל - חברת "פלדות" מקיבוץ עין חרוד מאוחד, ניסיון רב בתחום וזה מקצר תהליכים ומונע עיכובים מיותרים בתהליך. לאחר קבלת הרישיון המיוחל היזם יכול לפנות אל מועצת החלב ע"מ שתדאג לאספקת חלב למחלבה החדשה בהתאם לקריטריונים המתאימים.

השונות בנוגע אליו - מנהל מקרקעי ישראל, רשות מקומית, כיבוי אש, איכות הסביבה, בריאות הסביבה ושרות המזון לדוגמא - גובה המבנה, פתחים, אוורור, תאורה, הקצאת שטחים למלחחות, שירותים וכו'.
3. תכנית העמדת ציוד (Layout) עפ"י דרישות שרות המזון למפעלי מזון בכלל ומחלבות בפרט. למשל - מניעת הצטלבות/מפגש של חומר גלם עם מוצר בתהליך.
4. תכנית סניטרית כוללת - תכנית מים ושפכים, העונה על דרישות ההיגיינה, בריאות ואיכות הסביבה.
5. "פרשה טכנית" המתארת את כל התהליכים במפעל. למשל - כמויות

מחלבות קטנות דינן ככל עסק הפועל בתחום יצור המזון, וחייבות להצטייד בשני רישיונות:

- רישיון עסק מטעם הרשות המקומית
 - רישיון יצרן מטעם שרותי המזון והתזונה של משרד הבריאות
- יצור מוצרי מזון ללא רישיון הינו עברה פלילית ואין להתחיל פעילות יצרנית ושיווק מוצרים ללא רישיון. להלן הפעולות והתהליך הנדרש לקבלת הרישיון המיוחל:
1. הגדרה ברורה של מיקום העסק, סוגי המוצרים גדלים, אריזות וכמויות מתוכננות.
 2. תכנית מבנה באופן התואם את מטרת השימוש ודרישות הרשויות

Pladot minidairy
Since 1945
פלדות | קבוצת גבעסול

* אריה גלבוע -
טכנולוג מזון בחברת "פלדות"
aryegilboa@gmail.com



מפסטר 1000 ליטר שעה תוצרת חברת פלדות





מו מהשטח...

משק הבקר והחלב 377 מדור פרסומי

א.אבירם טכנולוגיות מחזור טחינת מזון גס – מעלה תפוקה וניצול אפקטיבי של המנה!

הגיעה השעה שמישהו
ידאג ליישם עובדות אלו
לתועלת ולהגנת
מגדלי הבקר.

א.אבירם
טכנולוגיות מיחזור
יבוא מכונות מחזור עץ

רח' פיק"א 10, פתח תקווה, 49611
נייד: 050-5379383
טלפון/פקס: 03-9227921
דוא"ל: aaviram11@bezeqint.net

- תוספת בתפוקת החלב – המשך בערך
- ROTOGRIND.COM/advantages
- אפקטיביות ניצול המזון הגס – קש דגן, תירס, חמניות, עגבניות ללא חוטי פלסטיק, כותנה ועוד הינו גורם חשוב במלחמת קיום כלכלית של ענף גידול הבקר בארה"ב ובארצות בעלות טכנולוגיות מתקדמות בענף.

החקלאות והחקלאים בארצנו –
מהטובים והמתקדמים בעולם –
נמצאים היום במלחמת הישרדות
כלכלית מול כוחות שוק חמסניים.
עלות המזון לבעלי חיי מהווה מעל
60% מהוצאות גידול הבקר למכני
הבילים העצמאיים ולמרכזי המזון.

מחקר אוניברסיטאי בארה"ב קבע
שקיצוץ / טחינת המזון הגס בבלי
המוגש לפרות קובע את גובה תפוקת
הבלי הנעכל בתחומים:
• תוספת המשקל – בין 20% ל-40%
בהשוואה עם אותה כמות קש בבלי
שאינו קצוץ / טחון.



רפתן – אל תהייה פראייר

לקרוא משק הבקר והחלב
בזרימה דיגיטלית באתר



www.intwater.com





מו מהשטח...

משק הבקר והחלב 377 מדור פרסומי

א.אבירם טכנולוגיות מחזור טחינת מזון גס – מעלה תפוקה וניצול אפקטיבי של המנה!

**הגיעה השעה שמישהו
ידאג ליישם עובדות אלו
לתועלת ולהגנת
מגדלי הבקר.**

א.אבירם
טכנולוגיות מיחזור
יבוא מכונות מחזור עץ

רח' פיק"א 10, פתח תקווה, 49611
נייד: 050-5379383
טלפון/פקס: 03-9227921
דוא"ל: aaviram11@bezeqint.net

- תוספת בתפוקת החלב – המשך בערך
- **ROTOGRIND.COM /advantages**
- אפקטיביות ניצול המזון הגס – קש דגן, תירס, חמניות, עגבניות ללא חוטי פלסטיק, כותנה ועוד הינו גורם חשוב במלחמת קיום כלכלית של ענף גידול הבקר בארה"ב ובארצות בעלות טכנולוגיות מתקדמות בענף.

החקלאות והחקלאים בארצנו –
מהטובים והמתקדמים בעולם –
נמצאים היום במלחמת הישרדות כלכלית מול כוחות שוק חמסניים. עלות המזון לבעלי חיי מהווה מעל 60% מהוצאות גידול הבקר למכיני הבלילים העצמאיים ולמרכזי המזון.

מחקר אוניברסיטאי בארה"ב קבע שקיצוץ / טחינת המזון הגס בבליל המוגש לפרות קובע את גובה תפוקת הבליל הנעכל בתחומים:
• תוספת המשקל – בין 20% ל-40% בהשוואה עם אותה כמות קש בבליל שאינו קצוץ / טחון.



רפתן – אל תהייה פראייר

לקרוא משק הבקר והחלב
בזרימה דיגיטלית באתר



www.intwater.com