



גדי פריידקס - מנהל אספקת חלב וקשרי יצרנים, שטראוס
Gadi.Freidkes@Strauss-Group.com

בטיחות ייצור החלב ברפת

במחלבת שטראוס קיימת מזה מספר שנים מערכת מקיפה לעידוד היצרנים לפעול בתחומים שונים, לשיפור האיכות והבטיחות ברפת. שטראוס מקדישה לכך אמצעים וכוח אדם ומבצעת שיפוט תלת חודשי לפרמטרים שונים. אחד הנושאים החשובים הוא מעקב אחר בטיחות ייצור החלב ברפת שנועד להבטיח קבלת חלב איכותי וללא זיהומים - גדי פריידקס, לשעבר מרכז הרפת בראש הנקרה, מוביל את הנושא בשטח מטעם המחלבה

מדיניות מחלבת שטראוס

מטרתנו במחלבת שטראוס היא לעמוד בדרישות הגבוהות של הצרכנים ולייצר מוצרים טריים, בריאים ובטוחים, תוך התחשבות בסביבה שבה אנו פועלים. מאחורי כל מוצר פועלת מערכת בקרה לאורך כל שרשרת הייצור, החל מחומרי הגלם ועד לנקודת המכירה, שמבטיחה קבלת מוצר איכותי. החלב מהווה חומר גלם עיקרי בתהליך ייצור מוצרי חלב והשפעתו על איכות המוצר הסופי הינה משמעותית.

קירור, הובלת החלב, גידולי שדה, מזון לפרות, מערכות מחשוב ובקרה ובעיקר הצוות המקצועי. איכות ובטיחות המזון נדרשת כחלק אינטגרלי בכל שלבי ייצור החלב, כדי להבטיח אספקת חלב ברמה גבוהה. לאורך השנים, ענף החלב שם דגש על איכות החלב - התוצאות המצוינות בספירת חיידקים ובספירת תאים סומטיים, הם פרי עמל של יצרני החלב וכל הגורמים המלווים בענף וכך הגענו לסטנדרטים גבוהים - בין המובילים בעולם באיכות החלב.

בטיחות ייצור החלב הרפת

נושא שבא להבטיח שכל תהליך ייצור ואחסון החלב ברפת יהיה בטוח ללא פגמים, ללא חומרים מזהמים, ללא סיכונים חיצוניים, שבסופו של דבר, הצרכן יוכל לצרוך מוצרי חלב בטוחים השומרים את בריאות האדם ולא להפך. נושא בטיחות ייצור החלב ברפת לא טופח ולא גובש, כמו נושא איכות

מטרתנו במחלבת שטראוס היא לעמוד בדרישות הגבוהות של הצרכנים ולייצר מוצרים טריים, בריאים ובטוחים, תוך התחשבות בסביבה שבה אנו פועלים

תהליך ייצור החלב ברפתות מורכב משלבים רבים ומקיף תחומים שונים: גידול עדר הבקר, וטרינריה, ציוד מכני, סככות, מכון חליבה, מערכות



מכל חלב מוגן ובטוח מכניסת גופים זרים



חדר חלב סגור

של דבר, הקפדה מרבית על פרטים קטנים ופשוטים ועל השכל הישר, כדי לשמור על החלב כמזון לבני אדם.

נושאים שתורמים לבטיחות החלב ברפת

- **אחסון החלב** - חדר ייעודי רק למכל חלב, סגור ומובטח, ללא מפגעים, מוגן נגד בעלי חיים, מוגן נגד גנבות, רשם טמפרטורה שמבקר ומתריע על תקינות קירור החלב.
- **היגיינה ותברואה**: קירות ורצפה רחיצים, סילוק מפגעים, ניקיון כללי, סילוק בעלי חיים משוטטים.
- **החזקה** - החזקה מונעת, בקרה תקופתית של מכון חליבה.
- **בריאות העדר** - חיסונים, בקרה, רישומים, נוהלי שימוש בתרופות.
- **ממשק חליבה** - נוהלים קפדניים על חליבת חלב חריג.
- **מספוא לבעל חיים** - מבוקרים ללא חומרים מזהמים.
- **קיימים תת תחומים נוספים** אשר בסופו של דבר, תורמים למטרה לספק חלב איכותי ובטוח. ■

החלב לאורך הזמן.

שטראוס, בעבודה צמודה מול יצרני החלב, מקדמת את נושא בטיחות החלב על ידי הדרכות, הנחיות, כתיבת נוהלים בנושא, מבדקים תקופתיים. כמוכן, מעניקה תגמולים ליצרני חלב העומדים בדרישות הגבוהות ששטראוס מציבה בפניהם.

כל תהליך ייצור ואחסון החלב ברפת יהיה בטוח ללא פגמים, ללא חומרים מזהמים, ללא סיכונים חיצוניים, שבסופו של דבר, הצרכן יוכל לצרוך מוצרי חלב בטוחים השומרים את בריאות האדם

נושא בטיחות החלב ברפת, כולל הקפדה מרבית על נוהלים, עבודה, כולל השקעה בתשתיות המאפשרות מקסימום בטיחות החלב ובסופו

שיטת הערכת היצרן ותגמולים

1. מנהל אספקת החלב וקשרי יצרנים יבקר פעמיים ברבעון בכל רפת, יבצע מבדק הערכה בנקודות לפי טבלת הפרמטרים.
2. סעיף ממשק חליבה מתייחס לנושאים הקשורים בהיגיינה בחליבה, ניקיון החלב ובטיחות החלב בחליבה. המבדק לממשק חליבה ייערך פעמיים בשנה.
3. בסוף השנה יחושב ממוצע של כל התקופה וידורגו היצרנים בהתאם.
4. תגמולים: מתייחסים לכל החלב המשווק במשך השנה.
5. בכל רבעון יישלח דוח הערכה לכל יצרן.
6. בכל שנה חדשה יעודכנו רמות הדירוג ויתווספו פרמטרים נוספים.
7. תנאים מקדימים לקבלת התגמול:
 - א. ניקוד היצרן לא ירד מ-70 במשך כל התקופה (באף אחד מהחודשים).
 - ב. מינימום ציון 5 ממוצע שנתי בסעיף ממשק חליבה.
 - ג. מינימום ממוצע 5 בסעיף מרכז המזון.
 - ד. ליצרן לא יהיה כל אירוע של חלב חריג או חלב פסול במשך כל התקופה.
- 1ד. במקרה של חלב חריג חד פעמי לשנה ובתנאי שלא היו משלוחי חלב חריגים ב-3 שנים אחרונות. היצרן יקבל 50% מהתגמול השנתי.
- ה. ליצרן יהיה סיווג חודשי לאורך כל השנה של חידקים מעולה או א'.
- ו. ליצרן יהיה סיווג חודשי לאורך כל השנה של סומטיים מעולה או א'.
- ז. יצרן החלב יצטרף לתכנית "מועדון עדרים נקיים" מטעם מועצת החלב.
- ח. יצרן אשר לא יעמוד בנוהלי כשרות של ניתוחי פרות יהיה פסול מהתגמול השנתי. ■

דוגמה למדיניות התגמול במחלבת שטראוס 2011

1. **בקר** - רשם טמפרטורה לכל מכל חלב ברפת + בקרה במחשב *דגש על תהליך קירור החלב
- קירור החלב ל-4 מע"צ - בסיום חליבה ראשונה, לאחר שעה וחצי
- קירור החלב ל-4 מע"צ - בסיום חליבה שנייה ושלישית, לאחר חצי שעה.
2. **בטיחות המספוא**
 - א. יש לשלוח לבדיקת בטיחות מספוא דוגמת בליל חולבות, בכל רבעון, לפרמטרים של שאריות חומרי הדברה ומיקוטוקסינים.
 - ב. יש לתעד ולשמור התוצאות בקלסר מסודר. (יש לשלוח העתק ב-EMAIL למנהל קשרי יצרני חלב)
 - ג. יצרן חלב אשר קונה בליל ממרכז מזון ידרוש מהספק הבליל בדיקות הבטיחות.
3. **דיגום ממוזנות לשבוע ימים**
 - א. מרכז מזון מקומי כל משלוח מספוא.
 - ב. בליל קנוי ממרכז מזון יש לדגום כל יום בליל ולשמור בקירור.

מטרת מערכת הערכה ותגמולים

לעודד את יצרני החלב לעלות את הרמה בתחומים של איכות ובטיחות הרפת. על כן, נבנתה מערכת הערכה שתמדוד את הפרמטרים השונים, בשיטת ניקוד מצטבר של כל הסעיפים, שעל פי הם ידורגו ויתוגמלו היצרנים.

מערכת הערכה של היצרנים תשמש ככלי להחדרת המודעות בנושאים אלה, תשמש ככלי לבקרה עצמית, תקבע יעדים מוגדרים ובסופו של התהליך יקבעו נורמות, הנחיות וסטנדרטים חדשים לכל תהליך ייצור החלב.

שיפור איכות ובטיחות ברפת בכל התחומים שצוינו והתייחסות מוגברת של היצרן לנושא, יוכלו להבטיח הספקת חלב איכותית ובטוחה ובנוסף יתרום לשיפור תדמית הרפת.