

# דרישות HACCP - כלי לישום דרישות השוק לבטיחות מזון

## לפי תקן ISO 22000

מאת: יואב גרשון

לאחרונה הוציא ארגון התקינה הבין לאומי (ה - ISO) תקן **ISO 22000**, תקן זה מיועד לכל הארגונים המעורבים ב"שרשרת המזון" – החל מהחקלאים המגדלים תבואות ומספוא ועד לגופי יצור המזון וההסעדה.

תקן זה (המצטרף לרשימה ארוכה של תקני ISO) מהווה כיום את הכלי הניהולי המתקדם ביותר למערכות ניהול בטיחות מזון ולקבלת החלטות נכונות בתחום זה.

התקן מהווה כלי עבודה לבניית מערך שליטה, בקרה, פיקוח ומעקב על תהליך הגידול, האריזה והשייוק (ובהם גם נושא כמות שאריות חומרי הדברה או חיטוי המותרת בתוצרת החקלאית), והוא תופס חלק גדול יותר ויותר בקרב החקלאים המשווקים תוצרתם לחו"ל, בעיקר בתקני ה - "יורוגאפ" ו - ה "אקופרש".

בשנים האחרונות חלה עליה מדאיגה במספר מקרי הרעלות המזון ברחבי העולם, העלייה החדה בהרעלות המזון בעולם גרמה לעלייה בהוצאות הטיפול הרפואי, עלייה בתשלום פיצויים, השמדת מזון, ירידה בסחר במזון ועוד. חברות המזון המובילות ורשויות הבריאות הבינו שיש למצוא דרכים לצמצם את הבעיה ומצאו שיישום שיטת HACCP היא דרך מתאימה.

ההתעוררות בתחום התגברה גם עקב דחיפה של יצרני המזון, שגם הספקים שלהם יכנסו לתהליכי איכות אלה. בנוסף, מגיעות יותר ויותר דרישות משווקים שונים בחו"ל - הן ארגוני מזון והן ארגונים המשווקים תוצרת חקלאית שהיצרנים הישראליים יעמדו בדרישות הבטיחות המקובלות.

בארה"ב אף ישנן חברות ביטוח אשר מקטינות את הפרמיות לארגונים אשר מציגים מערכת בטיחות מזון, כיוון שהחשיפה של ארגונים אלה לתביעות קטנה יותר.

### תזכורת: מהו תקן ה - HACCP?

באמצע שנות השישים הממשל האמריקאי החליט לשלוח משלחת מאוישת לחלל.

הושקעו משאבי עתק לצורך משימה זו ובבחנו כל האספקטים שלה. אחת השאלות שעלו היתה, מה יאכלו האסטרונוטים שיאישו את החללית? הרי לא יעלה על הדעת שהשקעה כל כך אדירה תרד לטמיון בגלל קלקול קיבה, כיצד ניתן להבטיח שהמזון שלהם יהיה בטוח ב- 100%?

סוכנות החלל הטילה על אחד מספקיה המרכזיים, **חברת פילסברי**, את המשימה לפתח שיטה, שתבטיח את בטיחות המזון באופן מלא ואפקטיבי.

מכאן נולדה שיטת בקרת בטיחות מזון המכונה HACCP, ראשי תיבות של:

**Hazard Analysis of Critical Control Points** או בתרגום חופשי: ניתוח סיכונים של נקודות בקרה קריטיות, שיטה זו מבוססת על שבעה עקרונות וכיום מהווה את הבסיס לתקנים וחוקים רבים הקשורים לבטיחות מזון. רשויות כגון משרד הבריאות והשרותים הוטרינרים דורשים קיום מערכת HACCP אצל יצרני מזון.

### התקן הבין לאומי

כאמור, ארגונים וחברות אשר רוצות ליצר/לשלוח/להפיק תוצרת המיועדת למזון (אדם ובעלי חיים) לא יוכלו לרכוש מזון וחומרי גלם (ובהם גם אריזות הבאות במגע עם מזון) ללא קיום מלא של דרישות התקן **ISO 22000** וכל מה שמשמע מדרישות ההתעדה שבו.