

## איך מקימים מחלבת בוטיק לצאן

אריה גלבווע

מהנדס מזון וחלב [aryegilboa@gmail.com](mailto:aryegilboa@gmail.com)

הגדרה של מחלבת בוטיק – מחלבה קטנה, ייחודית ומתמחה.

קיימות רגולציות מכמה כיוונים : רשות מקומית, מנהל מקרקעי ישראל, משרד הבריאות ושירות המזון, איכות הסביבה ובריאות הסביבה, חברת החשמל, כיבוי אש ועוד.

חשוב להבין כי גידול צאן וייצור מוצרי חלב הם שני מקצועות שונים.

הקשיים העיקריים של עסק קטן נוגעים לכוח אדם מקצועי, מימון, מכירה – הובלה ושיווק, ורגולציה.

קיימת רגולציה חדשה יחסית שעניינה פעילות תומכת חקלאות. לפי רגולציה זו תחשב פעילות חקלאית גם פעילות עיבוד תוצרת חקלאית שהיא המשך לפעילות החקלאית.

מכאן – מחלבה נחשבת לפעולת המשך של גידול הצאן והפקת החלב הגולמי.

על עבודת מחלבה קטנה כגדולה ועל מוצריה, חלים כל התקנים והתקנות הנוגעים למפעל מזון.

עדיין (מודגש עדיין) אין בארץ רגולציה גמישה למפעלי מזון קטנים.

יש ניצנים של הנחיות גמישות בדרישות ממאפיות וקונדיטוריות קטנות. אלה פורסמו

רק ב 28 במאי 2019 על ידי מנהל שירות המזון הארצי ויש לראות בהם תקדים

לגבי עסקי מזון נוספים.

תיק הגשה לרישוי מחלבה מוגש למחלקת רישוי עסקים של הרשות המקומית וזו מעבירה החומר אל הנוגעים בדבר. עיקרם – משרד הבריאות ושירות המזון ושירות הסביבה ואו המשרד לאיכות הסביבה.