**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

Σύμφωνα με έναν ορισμό η Ποιότητα είναι το μέτρο ικανοποίησης των προσδοκιών του καταναλωτή, ή με άλλα λόγια, η ικανότητα της βιομηχανίας να ικανοποιεί τις ανάγκες του καταναλωτή. Σε προηγούμενες δεκαετίες η βασική πολιτική του κράτους για τον έλεγχο της ποιότητας στηριζόταν αποκλειστικά και μόνο στον έλεγχο του τελικού προϊόντος. Τα τελευταία όμως χρόνια, η βιομηχανία γάλακτος νωρίτερα σε σχέση με άλλους κλάδους της βιομηχανίας τροφίμων, αφουγκραζόμενη και τις ανησυχίες των καταναλωτών, υιοθέτησε τη φιλοσοφία της Διαχείρισης της Ποιότητας (Quality Management), ελέγχοντας όλα τα στάδια παραγωγής, από το χωράφι στο ράφι. Καθιέρωσε δε πιο εξειδικευμένα συστήματα όπως το HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) και το ISO 22000, που απετέλεσαν τα κατάλληλα εργαλεία για τη βελτίωση της ποιότητας των γαλακτοκομικών προϊόντων. Τα συστήματα αυτά δεν είναι στατικά και πρέπει να εξελίσσονται με βάση τα νέα δεδομένα που προκύπτουν. Με τις διατροφικές όμως κρίσεις που ανέκυψαν τα τελευταία χρόνια διαπιστώθηκαν κενά σε ζητήματα που σχετίζονται με την διατροφή και την υγεία των ζώων, και γι αυτό γίνονται προσπάθειες ανάπτυξης αποτελεσματικότερων συστημάτων και πρακτικών σε επίπεδο φάρμας (Good Animal Feeding Practice), για να διασφαλιστεί αποτελεσματικότερα η υγεία των καταναλωτών.