



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
CELJE

# Dopolnilne dejavnosti na kmetiji

## Predelava mesa – ureditev prostorov

Prostore za razsek in predelavo mesa lahko uredimo v obstoječih gospodarskih poslopih, v prostorih stanovanjskih hiš ali pa zgradimo nove objekte. Vsi obrati na področju živil živalskega izvora morajo izpolnjevati zahteve Uredbe (ES) 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora in Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil. Nadzor nad predelavo vršijo uradni veterinarji.

### Prostor za razsek oziroma predelavo mesa

Mora biti dovolj velik, zračen in primerno osvetljen. Velikost in višina nista predpisani, obvezno pa je upoštevati, da se meso ne sme dotikati tal in priti v neposreden stik s stenami. Na podlagi izkušenj svetujemo, da naj bo tak prostor velik vsaj 15 m<sup>2</sup>, da lahko vanj namestimo osnovno opremo, ki jo potrebujemo pri delu. Velikost in opremljenost prostora je odvisna od tehnologije in obsega predelave.

**Tla** v predelovalnih prostorih morajo biti iz trdnega materiala, neprepustnega za vodo, ki ga je mogoče enostavno čistiti in razkuževati. Izdelana morajo biti tako, da voda zlahka odteka. Odtekanje vode mora biti speljano do pokritih odtokov, ki ščitijo pred neprijetnimi vonjavami. Med tlemi in stenami naj bodo nameščene **zaokrožnice**, ki omogočajo enostavnejše in učinkovitejše čiščenje. Zaokrožnice so lahko kovinske, plastične, keramične ali pa jih naredimo že pri izdelavi betonskih tlakov.

Prostori morajo imeti gladke, trdne in neprepustne **stene**. Stene so lahko premazane s svetlim, pralnim premazom ali pa jih obložimo z ustrezno oblogo (na primer s keramičnimi ploščicami). Zelo dobre lastnosti imajo termoizolacijski paneli.

**Vrata** v predelovalnih prostorih morajo biti iz materiala, ki je odporen na korozijo in gnitje, enostaven za mokro čiščenje in dezinfekcijo in ne sme vpijati in oddajati vonjav. Če so vrata lesena, jih premažemo z vodoodporno oblogo ali drugim ustreznim premazom.

Prostori morajo biti dobro **osvetljeni**, kar lahko zagotavljamo z naravno ali umetno osvetlitvijo. Prav tako je potrebno zagotoviti **zadostno prezračevanje**, ki je prav tako lahko naravno ali umetno. Načrtujemo dovolj velika okna, ki bodo omogočila, da bo prostor dovolj svetel in zračen.

V prostoru, kjer se rokuje z živili, mora biti **nameščen umivalnik za umivanje rok** s tekočo vročo in hladno vodo, tekočim milom in papirnatimi brisačami ter koš za smeti. Zaradi preprečevanja onesnaženja se pipe praviloma ne smejo odpirati z roko.

### Oprema

V prostor za predelavo namestimo nerjavečo mizo s kotern desko, ki naj bo vpeta v kovinsko ogrodje, na kateri lahko obdelujemo kose mesa in režemo surovine za mesne izdelke. Izbor

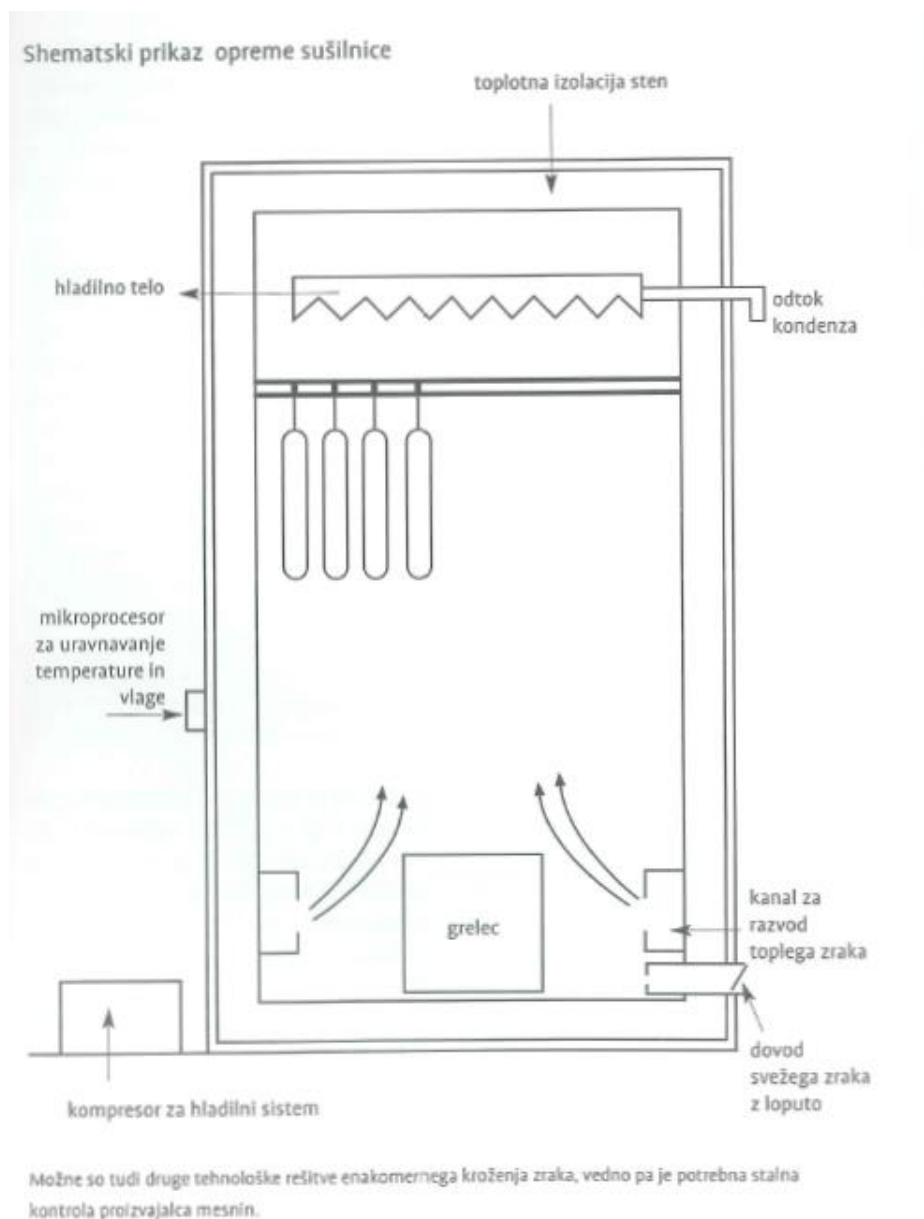
ostale opreme je odvisen od vrste mesnih izdelkov, ki jih bomo izdelovali. V prostoru moramo imeti dovolj električnih vtičnic. Vsa oprema mora biti nameščena tako, da surovine oziroma živila ne pridejo v neposreden stik s tlemi ali stenami.

## Hladnica

Za meso in izdelke moramo imeti hladilnico ali hladilnik tolikšne zmogljivosti, da zadostuje za hlajenje celotne količine mesa oziroma izdelkov. Meso perutnine se skladišči pri temperaturi do 4°C, ostalo meso pri temperaturi do 7°C, drobovina pa pri temperaturi do 3°C. Suhomesnati izdelki so hranjeni pri temperaturi do 8°C, večina ostalih izdelkov pa pri temperaturi do 6°C.

## Zorilnica

Je potrebna pri sušenih mesninah, če izdelke prekajujemo, pa uredimo tudi prekajevalnico.



Skica sušilnice:

Vir: Izdelovanje klobas, salam in želodcev, dr. Stanislav Renčelj

Pripravila: Irena Kos, univ. dipl. inž. živil. tehnol., svetovalka specialistka II (za področje predelave mesa na kmetiji),