Pomemben korak za lokalno samooskrbo: nova klavnica za zakol drobnice, prašičev in telet ter sodobno urejeni prostori za predelavo mesa na domačiji Hvalc

Na domačiji Hvalc, v Visočah blizu Planine pri Sevnici, se ukvarjajo z ekološko vzrejo drobnice in se uvrščajo med pet največjih ovčerejskih kmetij v Sloveniji. Odločili so se za novogradnjo objekta, v katerem so si uredili lastno klavnico. Poleg klavnice pa imajo tudi prostore za predelavo mesa, v katerih lahko s sodobno opremo meso predelajo v visoko kakovostne proizvode.

Domačiji smo ves čas nudili strokovno podporo in svetovali pri načrtovanju in zagotavljanju izpolnjevanja higiensko tehničnih zahtev ter namestitvi opreme v proizvodne prostore. Velik poudarek našega dela pa je bil tudi pri vzpostavitvi dokumentacije HACCP. Dokumentacija temelji na sistematičnem prepoznavanju, ocenjevanju in obvladovanju tveganj, ki lahko v posameznih fazah proizvodnega procesa od zakola živali do končnega izdelka, ki ga prevzame kupec, vplivajo na varnost in kakovost živil.

Veseli nas, da smo lahko s svojim strokovnim znanjem prispevali k razvoju nove pridobitve, ki predstavlja pomemben potencial za domačijo in krepi lokalno verigo preskrbe z mesom. Na domačiji namreč nudijo tudi usluge zakola in predelave mesa za druge rejce.



Slika 1



Slika 2



Slika 3

Slika 1: Objekt s prostori za zakol živali in predelavo mesa na domačiji Hvalc
Slika 2: Klavni prostor
Slika 3: Prostor za predelavo

Pripravila: Irena Kos,
univ. dipl. inž. živil. tehnol.
Svetovalka specialistka
za področje predelava mesa na kmetiji