



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

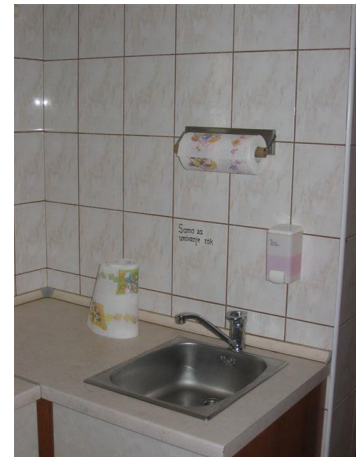
KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
CELJE

Dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Peka kruha, potic in izdelava testenin – ureditev prostorov

Splošna priporočila pri urejanju prostorov za peko in izdelavo testenin:

- prostori in oprema so namenjeni izključno za obdelavo, predelavo in skladiščenje surovin in živil;
- prostori so zaščiteni pred vstopom glodavcev, mrčesa in drugih živali ter priključeni na ustrezen vir pitne vode iz javnega vodovoda ali lastnega vira, ki mora biti zaradi zagotavljanja zdravstveno ustrezne pitne vode pod stalnim zdravstvenim nadzorom;
- prostori imajo ločen čisti in nečisti del ter v njih tekočo toplo in hladno vodo s posebnim umivalnikom za roke;
- delovni prostor, tla, stene, stropi, stroji in oprema so čisti in dobro vzdrževani;
- tla v vseh prostorih so iz materialov, ki omogočajo mokro čiščenje in razkuževanje, stene iz takih materialov so do višine 1,8 m, na stikih sten in tal so zaokrožnice;
- vsi talni odtoki so rešetkasti;
- stroje, naprave in opremo je mogoče mokro čistiti;
- v delovnih prostorih je urejeno naravno prezračevanje, v območju termične obdelave živil pa tudi prisilno zračenje, odprtine za naravno prezračevanje so zavarovane pred vdorom insektov, glodavcev in drugih živali;
- delovni prostori so primerno osvetljeni;
- na voljo so zaprte posode za odpadke, izdelane iz materiala, ki omogoča mokro čiščenje in razkuževanje;
- pred prostorom je urejeno shranjevanje delovne obleke in obutve;
- odvajanje odplak je urejeno v skladu s predpisi, če je v kraju kanalizacija, je objekt priključen na javno kanalizacijsko omrežje;
- prostor pred objektom naj bo protiprašno obdelan.



Prostor za pripravo testa in oblikovanje izdelkov

- delovne površine za oblikovanje izdelkov naj bodo izdelane iz materialov, ki omogočajo mokro čiščenje in naj bodo higiensko vzdrževane;
- v prostoru naj bo dvodelno pomivalno korito ali bazensko korito z ročnim tušem, s toplo in hladno vodo ter z odlagalno in odcejalno površino;
- urejeno naj bo funkcionalno ločeno območje za ravnanje s svežimi jajci (zadostuje pregrajen pult);
- v prostoru naj bo umivalnik za umivanje rok s tekočo toplo in hladno vodo, tekočim milom in z brisačami za enkratno uporabo.

Oprema je odvisna od tehnologije in obsega dejavnosti

V prostoru naj bo samo oprema, ki jo potrebujemo za peko oziroma izdelavo testenin.

Pri delu si je mogoče učinkovito pomagati z vozičkom, ki ga lahko uporabljamo tako za prevoz košaric z vzhajanim testom kot za odlaganje in prevoz končnih izdelkov, kar nam bistveno olajša delo in prihrani marsikateri korak.



Poskrbimo, da so prostori za shranjevanje končnih izdelkov ustrezno prezračevani. Vsa živila morajo biti shranjena dvignjeno od tal.

Suh, zračen in zaščiten pred glodavci, mrčesom in drugimi živalmi mora biti tudi skladiščni prostor za surovine, ki morajo biti prav tako skladiščene dvignjeno od tal.

Za shranjevanje čistil in pripomočkov za čiščenje naj bo zagotovljena zračna omara iz materiala, ki omogoča mokro čiščenje.



Na kmetiji, kjer se opravlja peka kruha in ostalih izdelkov na tradicionalni način, izdelke pečemo v krušni peči, ki mora biti kurjena z drvimi.

Uporabljamo lahko obstoječo krušno peč.

Zagotovite čistočo delovnih prostorov, opreme in oseb, ki delajo z živilni

Pri peki in izdelavi testenin je obvezna uporaba delovne halje ali predpasnika in pokrivala ter obuvala samo za te namene. Delovna obleka mora biti iz materiala, ki se lahko prekuha in lika pri temperaturi nad sto stopinj Celzija ter mora biti bele ali druge svetle pastelne barve.

Osebe, ki žive na kmetiji, lahko uporabljajo sanitarije v stanovanjski hiši, kjer morajo biti na voljo tekoča topla in hladna voda, tekoče milo, brisače za enkratno uporabo, dezinfekcijsko sredstvo ter koš za odpadke.

Redno moramo skrbeti za čistočo prostorov, pa tudi za čistočo vozila za prevoz surovin in končnih izdelkov ter transportne posode.

Pripravila: Jožica Krašovec, dipl. inž. agr., svetovalka za kmečko družino in razvoj dopolnilnih dejavnosti, fotografije arhiv KSS