

# PREDELAVA ŽIVIL RASTLINSKEGA IZVORA KOT DOPOLNILNA DEJAVNOST NA KMETIJAH



Dokument je nastal v sklopu izvajanja projektnih aktivnosti projekta »KROG« – Vzpodbujanje kmetijstva, rokodelstva in domače obrti ter gastronomije ob Smaragdni poti, ki se izvaja v okviru programa LEADER, LAS za razvoj, NIP 2011. Projekt je sofinanciran je s pomočjo Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja. Organ upravljanja za Program razvoja podeželja RS za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

Partnerji v projektu so Kmetijski-gozdarski zavod Nova Gorica, Idrijsko-Cerkljanska razvojna agencija d.o.o. Idrija, Posoški razvojni center, JZ Triglavski narodni park, Ustanova Fundacija BiT Planota, Občina Bovec, Občina Cerklje, Občina Idrija, Občina Kanal ob Soči, Občina Kobarid, Občina Tolmin, Mestna občina Nova Gorica.

Za vsebino dokumenta sta odgovorna Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica in Idrijsko-Cerkljanska razvojna agencija d.o.o. Idrija



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Bogastvo podeželja ob Smaragdni poti

Pridelava poljščin, vrtnin, sadja, zelišč, grozdja, ostalih rastlin spada med osnovno kmetijsko dejavnost. Ta področja urejajo predpisi o primarni kmetijski dejavnosti. Vsi pa, ki te pridelke pridelujejo za krmo živali in jo dajejo v promet ali so namenjeni za proizvodnjo hrane in jih skladiščijo ali pripravijo za trg, se morajo registrirati po pravilniku o registraciji obratov primarnih proizvajalcev živil in krme rastlinskega izvora (UL 79/2006) na MKO.

## REGISTRACIJA DEJAVNOSTI

- Upravna enota (register dopolnilnih dejavnosti)
- MKO + Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo in hrano (**Inšpektorji za kakovost živil**)
- AJPES (Poslovni register Slovenije)
- DURS (normirani odhodki ali dejanski prihodki in odhodki)
- Carinska uprava RS (trošarina za alkoholne pijače)

## KAJ RAZUMEMO POD PREDELAVO

Vsak postopek, ki bistveno spremeni začetni proizvod, to je segrevanje, prekajevanje, soljenje, zorenje, sušenje, mariniranje, ekstrakcija, iztiskanje ali kombinacija postopkov. Vsi ti postopki in pakiranje živil rastlinskega izvora pa morajo upoštevati predpise, ki urejajo tako splošne pogoje o teh dejavnostih (dopolnilna dejavnosti, transport, davki,...), kot tudi specifične zahteve glede rokovanja z živili. Seveda mora biti primarna proizvodnja in predelava povezana in zagotoviti se mora sledljivost do končnega porabnika. Vsi postopki v procesu morajo zagotavljati, da bo končni proizvod varna hrana, ne glede na količine ali postopke dela.

Uredba o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji (UL 61/2005) predpisuje, da mora kmetija za predelavo zagotoviti najmanj 50% lastnih surovin, ostale surovine pa lahko izhajajo iz drugih kmetij. Izjema je priprava piva, kjer uredba določa, da mora kmetija zagotoviti eno lastno surovino, pivo pa mora prodati končnemu potrošniku, letno ga lahko proizvede do 52.000 l.

Nosilec dopolnilne dejavnosti lahko prodaja kot lasten izdelek tudi izdelek, ki je izdelan iz lastne surovine, pridelane na tej kmetiji in predelane v obratu, ki je registriran v skladu s predpisi.

## UREJANJE OBRATA

Kako morajo biti urejeni obrati za predelavo in kakšne so higienske zahteve, ki morajo biti izpolnjene pri predelavi živil rastlinskega izvora, je zapisano v Pravilniku o sanitarno-zdravstvenih pogojih za predelavo živil rastlinskega izvora kot dopolnilno dejavnost na kmetiji, ki je veljal do 24. 5. 2009, vendar ga lahko še vedno smiselno uporabljamo v delu, ki navaja ureditev prostorov, njegova uporaba je bila namreč podaljšana. Krovna uredba pa je Uredba ES 852/2004 o higieni živil. Nosilec živilske dejavnosti je odgovoren, da za vse stopnje pridelave, predelave in distribucije, ki jih izvaja, zagotovi ustrezne higienske zahteve, ter da je pravilno registriran oziroma da ga odobri pristojni organ. Nosilec živilske dejavnosti mora v skladu s to uredbo svoj obrat registrirati pri ZIRS oziroma MKO vsaj 15 dni pred začetkom obratovanja (UL 72/2010 Uredba o izvajanju delov določenih uredb skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili).



## PROSTORI IN OPREMA ZA PREDELAVO IN SKLADIŠČENJE

- Prostore in opremo za predelavo živil rastlinskega izvora se sme uporabljati izključno za obdelavo, predelavo in skladiščenje surovin in živil. Prostori morajo biti primerno zaščiteni pred vstopom glodalcev, mrčesa in drugih živali v prostore.
- Prostori za predelavo morajo biti priključeni na vir pitne vode iz javnega vodovoda ali lastnega vira, ki mora biti zaradi zagotavljanja zdravstveno ustrezne pitne vode pod stalnim zdravstvenim nadzorom.
- Odvajanje odplak iz objekta mora biti urejeno v skladu s predpisi, ki urejajo to področje. Če je v kraju zgrajena in v uporabi kanalizacija, mora biti objekt priključen na javno kanalizacijsko omrežje.
- Prostori za predelavo živil rastlinskega izvora morajo imeti ločen čisti in nečisti del ter v njih tekočo toplo in hladno vodo s posebnim umivalnikom za roke.
- Delovni prostori, tla, stene, stropi, stroji in oprema morajo biti čisti in dobro vzdrževani. Tla v vseh prostorih morajo biti iz materialov, ki omogočajo mokro čiščenje in razkuževanje, stene morajo biti iz takih materialov, da omogočajo čiščenje. Stiki sten in tal morajo biti izvedeni z zaokrožnicami. Vsi talni odtoki morajo biti rešetkasti. Mokro čiščenje in razkuževanje morajo omogočati tudi materiali strojev, naprav in opreme.
- V delovnih prostorih mora biti urejeno naravno prezračevanje, v območju termične obdelave živil pa tudi prisilno zračenje. Odprtine za naravno prezračevanje morajo biti zavarovane pred vdorom insektov, glodavcev in drugimi živalmi.
- Delovni prostori morajo biti primerno osvetljeni.
- Na voljo morajo biti zaprte posode za odpadke, izdelane iz materiala, ki omogoča mokro čiščenje in razkuževanje. Depo za odpadke mora biti urejen v posebnem, fizično ločenem in ustrezno vzdrževanem prostoru, v katerem morajo biti tla nagnjena proti talnemu odtoku.
- Enaki pogoji veljajo za skladiščne prostore, vsa živila oziroma surovine pa morajo biti skladiščena dvignjeno od tal.
- Prostor pred objektom, kjer potekata dostava in izdaja surovin oziroma živil, mora biti protiprašno urejen. Vozilo za prevoz surovin in transportna posoda morata ustrezati predpisanim minimalnim higienskimi pogojem.

## DELOVNA IN OSEBNA HIGIENA

- Pred prostorom za predelavo živil rastlinskega izvora mora biti nameščena garderobna omara z delovno obleko.



- Obvezna je uporaba delovne halje ali predpasnika, pokrivala ter obuvala samo za te namene. Osebe, ki delajo z živili, morajo stalno skrbeti za čisto delovno obleko in obutev. Delovna obleka mora biti iz materiala, ki se lahko prekuha in lika pri temperaturi nad 100°C ali kemično čisti in mora biti bele ali druge svetle pastelne barve.
- Osebe, ki živijo na kmetiji, lahko uporabljajo sanitarije v stanovanjski hiši, v katerih morajo biti na voljo tekoča topla in hladna voda, tekoče milo, brisače za enkratno uporabo in dezinfekcijsko sredstvo ter koš za odpadke.
- Za morebitno zaposleno osebje mora biti na razpolago dodaten sanitarno garderobni prostor z dvodelno garderobno omaro za vsakega zaposlenega.
- Med delovnim procesom je potrebno zagotoviti čistočo delovnih prostorov, opreme in naprav. Po končanem delu je potrebno opraviti temeljito čiščenje. Za shranjevanje čistil in pripomočkov mora biti zagotovljen poseben prostor ali zračna omara iz materiala, ki omogoča mokro čiščenje.

### **SPECIFIČNI POGOJI ZA PREDELAVO SADJA, ZELENJAVE, GOZDNIH SADEŽEV IN ZELIŠČ**

- Prostorji so ločeni na nečisti in čisti del.
- V nečisti del sodita čiščenje in pranje sadja, zelenjave, gozdnih sadežev, začimb in zelišč. Oprema v nečistem delu mora obsegati: delovno površino, dvodelno pomivalno korito oziroma bazensko korito, tuš za pranje zelenjave in sadja ter odlagalno površino.
- V čisti del sodijo postopki fine obdelave (npr. mletje, rezanje sadja, zelenjave, gozdnih sadežev, začimb in zelišč), postopki konzerviranja (pasterizacija, sterilizacija, fermentacija, zamrzovanje) ter polnjenje in pakiranje.
- Za sušenje sadja je potrebna sušilnica ter prostor, v katerem je možno tudi skladiščenje manjših količin sadja.
- Posebej je potrebno urediti prostor za žganjekuho, če se ta opravlja kot proizvod v predelavi sadja.

### **SPECIFIČNI POGOJI ZA PEKO KRUHA, POTIC IN PECIVA TER IZDELAVO TESTENIN NA TRADICIONALNI NAČIN**

- Skladiščni prostor za surovine za peko kruha, potic in peciva ter za izdelavo testenin na tradicionalen način mora biti suh, zračen in zaščiten pred glodalci, mrčesom in drugimi živalmi.
- Delovne površine za oblikovanje izdelkov morajo biti izdelane iz materialov, ki omogočajo mokro čiščenje in morajo biti higiensko vzdrževane.



- Imeti mora dvodelno pomivalno korito ali bazensko korito z ročnim tušem, s toplo in hladno vodo ter z odlagalno in odcejalno površino.
- V prostoru mora biti urejeno funkcionalno ločeno območje za ravnanje s svežimi jajci.
- V prostoru mora biti nameščen umivalnik za umivanje rok s tekočo toplo in hladno vodo, tekočim milom in z brisačami za enkratno uporabo.
- Na kmetiji, kjer se opravlja peka kruha in ostalih izdelkov na tradicionalni način, se lahko te izdelke peče v obstoječi krušni peči, ki mora biti kurjena z drvami ali posredno ogrevana.
- Imamo količinske omejitve in sicer peka kruha 13.500 kg na leto in peka peciva do 2.000 kg letno.

## **VARNOST HRANE**

Zakonodajne zahteve se smiselno prilagajajo velikosti obrata, vrsti živila in postopkom, ki jih opravljamo, zato je nasvet, kako prostore urediti, lahko le individualen. Pri tem je pomembno, da so osnovne sanitarno – higienske zahteve izpolnjene. V praksi pa je tudi možno, da se v istem obratu vršijo različne dejavnosti predelave, vendar v različnih časovnih terminih.

Vsak živilski obrat mora pri svojem delu upoštevati smernice dobre higienske prakse (nacionalne) ali uporabljati načela sistema HACCP, prav tako morajo biti nosilci živilske dejavnosti primerno usposobljeni za uporabo teh načel. Izpolnjevanje vsega kontrolirajo inšpektorji za kakovost živil.

Dokumentacijo o notranjem nadzoru se vedno pripravi prilagojeno posameznemu živilskemu obratu in vključuje samo tista živila, ki se bodo v obratu predelovala. Dokumentacijo lahko nosilec dejavnosti pripravi sam (opis tehnoloških postopkov, delovna navodila, analiza tveganja, evidenčni listi, načrt čiščenja), lahko pa jo pripravi zato usposobljen strokovnjak. Zavedati se moramo, da z izdelavo dokumentacije nismo zaključili vsebine dokumenta, stalno ga moramo namreč dopolnjevati in ustrezno prilagajati delu in postopkom v obratu ter slediti novim predpisom.

## **OZNAČEVANJE IN PAKIRANJE ŽIVIL**

Izdelki, ki jih ponudimo trgu, morajo biti lični na pogled in pravilno zapakirani, vsebovati pa morajo tudi vse potrebne oznake. V pomoč nam je Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil in Pravilnik o načinu označevanja cen blaga in storitev. Pri vsem je najpomembnejše, da potrošnika ne zavajamo z neresničnimi navedbami.

## **ZA KONEC**

**Univerzalnih navodil za predelavo ni mogoče pripraviti, saj se postopki močno razlikujejo glede**



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Bogastvo podeželja ob Smaragdni poti

na vrsto vhodne surovine, na način predelave in vrsto končnega izdelka. Pri tem je pomemben še obseg dejavnosti. Ker pa je pri svetovanju, kakšen obrat stranka potrebuje in kako ga registrira, potrebno ažurno spremljati zakonodajo, menimo, da vas bo le osebno svetovanje usposobljenega svetovalca pripeljalo do želenega cilja.