



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
CELJE

Turizem na kmetiji

Na splošno o dejavnosti

V današnjem času se na kmetijah pogosto sprašujemo, česa se lotiti in kje najti možnosti za dodatno delo in zaslužek. Pri iskanju rešitev vsekakor velja razmišljati tudi o razvoju dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Ena izmed pomembnih možnosti je usmeritev v turistično dejavnost na kmetiji. Neokrnjena narava, raznolika pokrajina, možnost spoznavanja bogastva podeželja, številne hišne in lokalne kulinarčne dobrote, najrazličnejša nepozabna doživetja ter aktivno preživljanje oddiha v naravi,.. so potenciali, zaradi katerih se v Sloveniji vse pogosteje odločamo za turizem na kmetiji.

Kmetija, ki se usmerja v turistično dejavnost, mora biti urejena, zagotavljati mora dovolj lastnih surovin za ponudbo hrane in pijače in imeti dovolj delovne sile. Pomembno je, da se za turizem odloči cela družina, ki živi in pomaga na kmetiji. Pred odločitvijo naj zbere čim več informacij, se seznanijo s predpisanimi pogoji, obiše katero že uveljavljenih turističnih kmetij in poišče pomoč pri svetovalcih Kmetijsko gozdarskih zavodov po Sloveniji. Obstoječe turistične kmetije kakor tudi kmetije, ki se v turistično dejavnost usmerjajo, morajo dobro poznati predpisane pogoje, ki jih opredeljujeta Zakon o kmetijstvu in Zakon o gostinstvu ter podzakonski predpisi, ki določajo minimalne tehnične pogoje in minimalni obseg storitev za opravljanje turistične dejavnosti na kmetiji, pogoje glede kategorizacije turističnih kmetij z nastanitvijo, sanitarno zdravstvene pogoje za prostore, opremo, naprave in osebe, veterinarsko sanitarne pogoje za proizvodnjo živil živalskega izvora ter Uredba o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, ki je bila pred kratkim nekoliko dopolnjena (Uradni list š št. 36/2018).

Osnovna zakonodaja in vstopni pogoji za prigrasitev dopolnilne dejavnosti turizem na kmetiji

Po Uredbi o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji mora biti kmetija, ki se ukvarja z dopolnilno dejavnostjo, vpisana v register kmetijskih gospodarstev (RKG) in imeti v uporabi najmanj en hektar primerljivih kmetijskih površin. Izjema so dopolnilne dejavnosti povezane s čebelarstvom, kjer je pogoj deset čebeljih družin. Za izračun primerljivih kmetijskih površin se upoštevajo prijavljene grafične enote rabe zemljišča (GERK) v RKG.

V letu oddaje vloge za pridobitev dovoljenja in vsako naslednje leto opravljanja dopolnilne dejavnosti mora kmetija vložiti zbirno vlogo. V kolikor le-te ne odda, mora oddati podatke o vrstah kmetijskih rastlin v pridelavi v tekočem letu na obrazcu za vloge in zahtevke na površino iz predpisa, ki ureja izvedbo ukrepov kmetijske politike.

OBLIKE TURISTIČNE DEJAVNOSTI NA KMETIJI

Turizem na kmetiji lahko opravljamo kot

a. gostinsko in

b. negostinsko dejavnost.

a. Med gostinsko dejavnost spadajo:

- turistična kmetija z nastanitvijo, SKD 55.202
- izletniška kmetija, SKD 56.105
- vinotoč, SKD 56.105
- osmica, SKD 56.105.



b. Turizem na kmetiji kot negostinsko dejavnost

Kot že ime pove, spodaj navedene oblike niso povezane s ponudbo hrane in pijače.

Lokacija opravljanja

na lokalnem trgu, **razen za dejavnosti***, ki se lahko opravljajo v oddaljenosti do 3 km zračne črte od naslova kmetije.

- prevoz potnikov z vprežnimi vozili in traktorji,
SKD 49.391, kmetija mora zagotovi najmanj dve lastni živali ali traktor in vozilo za prevoz potnikov
 - ježa živali,
SKD 93.190, kmetija mora zagotoviti najmanj dve lastni živali za ježo
- **oddajanje površin za piknike***,
SKD 93.299, kmetija mora zagotoviti požarno varnost in sanitarije za goste
- **muzeji in tematske zbirke***,
SKD 91.020
 - **tematski parki***,
SKD 93.210, tematski parki morajo biti povezani z dejavnostjo kmetije
- apiturizem,

SKD 68.200, lasten čebelnjak oz. stojišče s čebeljimi panji ter najmanj 10 čebeljih družin

- **športni ribolov na vodnih površinah na kmetiji***, SKD 03.120, kmetija mora zagotoviti sanitarije za goste.

Nadzor nad turističnimi kmetijami

Izvajajo sledeče pristojne inšpekcijske službe:

- Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo, lovstvo in ribištvo
- Tržni inšpektorat RS
- Inšpektorat RS za delo
- Finančna uprava (RS FURS)
- Zdravstveni inšpektorat RS
- In še drugi.

Turistična kmetija z nastanitvijo

Oblike nastanitve:

- sobe, apartmaji, skupna ležišča, prostor za kampiranje, prostor za bivalna vozila.
- dovoljene so tudi druge oblike prenočevanja: na seniku, čebelnjaku in podobne inovativne oblike nastanitve.
- postavitve bivalnih vozil, počitniških prikolic ter osebnih avtomobilov ni dovoljena na kmetijskem zemljišču te kmetije.

Obseg dejavnosti:

- v sobah, apartmajih in na skupnih ležiščih je lahko največ 30 ležišč
- na prostoru za kampiranje ali v drugih oblikah prenočevanja je dovoljena nastanitev za največ 30 oseb.

Za prenočevanje se lahko uredijo tudi skupna ležišča; možnosti za to obstajajo na neizrabljenih podstrešjih in v drugih prostorih obstoječih turističnih kmetij in so primerna za sprejem skupin otrok, tabornikov, planincev ...

Lokacije nastanitvenih zmogljivosti:

- morajo biti na naslovu kmetije, na kateri se opravlja dopolnilna dejavnost turistična kmetija z nastanitvijo

ali

- v objektih, ki se prostorsko in vsebinsko navezujejo na osnovno in dopolnilno dejavnost na kmetiji v oddaljenosti do 3 km zračne črte od naslova kmetije.

ali

- tudi na lokaciji planine, če planina pripada kmetiji, ki opravlja dopolnilno dejavnost turistična kmetija z nastanitvijo

ali

- v pripadajočem objektu vinograda, če vinograd pripada kmetiji, ki opravlja dopolnilno dejavnost turistična kmetija z nastanitvijo, in je vinograd vpisan v RKG.
-
- Prostor za kampiranje je od kmetije lahko oddaljen največ do 200 m, če so sanitarije urejene v sklopu stanovanjske hiše, v skladu s predpisom, ki ureja minimalne tehnične pogoje in obseg storitev za opravljanje gostinske dejavnosti.

!Pomembno- lokacija opravljanja dejavnosti izven kmetije

- Po Zakonu o gostinstvu (15.a člen) lahko kmet, ki opravlja gostinsko dejavnost kot svojo dopolnilno dejavnost, opravlja gostinsko dejavnost na prireditvi, povezani s predstavitvijo podeželja ali tradicionalnimi običaji, pri čemer sme nuditi le jedi in pijače iz domačega okolja.

Gostinske storitve:

Turistična kmetija z nastanitvijo lahko svoje storitve ponuja v sledečih oblikah:

- nočitev z zajtrkom,
- celodnevne oskrbe na osnovi polpenziona ali polnega penziona ali
- v obliki zgolj najema apartmaja.

Pri nastanitvi v apartmaju ali prostoru za kampiranje mora kmetija mora zagotavljati oskrbo z lastnimi sezonskimi pridelki in izdelki.



Primer sobe na turistični kmetiji najvišje kategorije

Pogoji glede kakovosti ponudbe turističnih kmetij z nastanitvijo

Na turističnih kmetijah z nastanitvijo označujemo kakovost ponudbe z eno, dvema, tremi ali štirimi jabolki, glede na obseg in kakovostno raven opremljenosti in storitev določene turistične kmetije. Več jabolok zagotavlja višjo kakovost in večji obseg storitev.

Pravilnik o merilih in načinu kategorizacije nastanitvenih obratov in marin, ki določa tudi pogoje za kategorizacijo, je smiselno upoštevati že pri načrtovanju in urejanju prostorov in je za kmetije z nastanitvijo obvezna; kategorizacijo kmetija opravi elektronsko preko spletne aplikacije www.kategorizacija.si, poročilo o opravljeni kategorizaciji kmetija natisne in ga shrani v mapo. Kmetija z najvišjo kategorijo (4 jabolka) se mora oceniti na vsakih pet let.

Pravilnik natančno opisuje pogoje glede urejenosti okolja in zunanjšega videza kmetije, urejenosti in opremljenosti posameznih prostorov kmečke hiše (jedilnice, kuhinje, sanitarij, sob in kopalnic za goste), zahteve pri ponudbi hrane in dodatni ponudbi za goste pri posameznih kategorijah turističnih kmetij.

!Pomembno

Eden pogojev za izvedbo kategorizacije je tudi uporabno dovoljenje za objekte namenjene gostom, katerega je potrebno vpisati v evidenčni list.

Kategorizacijska tabla mora biti na vidnem mestu na zunanji strani objekta in je za turistične kmetije predpisana in enotna za celotno državo.

Kontaktne podatke o izdelovalcu table za turistične kmetije:

Janez Pogorelec, Lončarska ulica 22, 1331 Dolenja vas

(T: 01/836 46 67, e-pošta: andreja.pogorelec1@gmail.com)



Primer table najvišje kategorije

Specializirana ponudba na kmetijah z nastanitvijo

Kategorizaciji lahko sledi specializacija, ki pomeni zagotavljanje dodatne ponudbe in opremljenosti za posamezne ciljne skupine gostov.

Oblike specializirane ponudbe so sledeče:

- ekološka turistična kmetija
- turistična kmetija s ponudbo za zdravo življenje
- družinam z otroki prijazna turistična kmetija
- otrokom brez spremstva staršev prijazna turistična kmetija
- ljubiteljem konj in jahanja prijazna turistična kmetija

- kolesarjem prijazna turistična kmetija
- vinogradniška turistična kmetija
- invalidom prijazna turistična kmetija.

Za razliko od kategorizacije specializacija ni obvezna. Postopek pridobitve znaka specializirane ponudbe vodi Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije.



Ikone vseh 8 oblik specializirane ponudbe

Poslovanje turistične kmetije z nastanitvijo

Register nastanitvenih obratov in spletna aplikacija za poročanje podatkov o gostih in prenočitvah (eTurizem)

Vsi izvajalci nastanitvene dejavnosti v Sloveniji so vpisani v Register nastanitvenih obratov (RNO), ki je vzpostavljen od 1. 12. 2017 na spletni strani AJPES. V tem registru so podatki posameznega izvajalca nastanitvenega obrata, tudi turistične kmetije z nastanitvijo. Vpis v omenjeni register je obvezen.

(https://www.ajpes.si/Registri/Drugi_registri/Register_nastanitvenih_obratov/Splosno)

Poročanje o gostih in prenočitvah preko spletne aplikacije eTurizem

Izvajalci nastanitvene dejavnosti morajo sproti sporočiti podatke o svojih gostih in prenočitvah (iz knjige gostov) preko spletne aplikacije eTurizem za namen vodenja evidence gostov, spremljanja obračuna in plačila turistične takse ter za statistične namene. Vpis nastanitvenega obrata v RNO je predpogoj za poročanje o gostih in prenočitvah preko aplikacije eTurizem.

Način poročanja

Izvajalci nastanitvene dejavnosti oziroma gostitelji:

- **dnevno poročajo** podatke o gostih in prenočitvah - najpozneje v 12 urah po prihodu gosta,
- **mesečno poročajo** statistične podatke - za pretekli mesec.

Turistična taksa in promocijska taksa

Turistično in promocijsko takso plačujejo državljani Republike Slovenije in vsi tujci, ki prenočujejo v nastanitvenem obratu.

Turistična taksa je pristojbina za prenočevanje, ki jo zavezanci-gosti plačajo kot nadomestilo za določene storitve in ugodnosti, ki so jim na voljo na turističnem območju.

Promocijska taksa je pristojbina za načrtovanje in izvajanje trženja ter promocijo celovite turistične ponudbe Slovenije

Turistična in promocijsko taksa se plača hkrati s plačilom storitve za prenočevanje. Turistično in promocijsko takso je potrebno plačati tudi, če je gost deležen brezplačnih storitev za prenočevanje, razen, če zakon ne določa drugače. Nosilec turistične kmetije mora do 25. dne v mesecu za pretekli mesec nakazati pobrano turistično in promocijsko takso na poseben račun občine.

Oprostitev plačila turistične takse

DO OPROSTITVE PLAČILA TURISTIČNE TAKSE SO UPRAVIČENI: • otroci do sedmega leta starosti; • osebe z zdravniško napotnico v naravnih zdraviliščih; • invalidi oziroma osebe s telesno okvaro; • otroci in mladostniki s posebnimi potrebami; • učenci, dijaki in študenti ter njihove vodje, udeleženci vzgojno-izobraževalnih programov, ki jih na nepridobitni podlagi organizirajo društva, vzgojno-izobraževalne ustanove ter verske in druge skupnosti znotraj svojih rednih aktivnosti; • dijaki in študentje v dijaških oziroma v študentskih domovih; • osebe, ki so na začasnem delu in v gostinskem obratu neprekinjeno prebivajo več kot 30 dni; • tuji državljani, ki so po mednarodnih predpisih in sporazumih oproščeni plačila turistične takse; • člani Planinske zveze Slovenije v planinskih postojankah, in sicer na podlagi veljavne članske izkaznice.

DO DELNEGA PLAČILA (50 %) TURISTIČNE TAKSE SO UPRAVIČENI: • osebe od sedmega do 18. leta starosti; • turisti, ki so člani mednarodnih mladinskih organizacij in prenočujejo v mladinskih prenočiščih, vključenih v mednarodno mrežo mladinskih prenočišč IYHF; • turisti v kampih.

Obratovalni čas na kmetiji

Na podlagi Pravilnika o merilih za določitev obratovalnega časa gostinskih obratov in kmetij, na katerih se opravlja gostinska dejavnost, mora turistična kmetija določiti **obratovalni čas** in ga objaviti na vidnem mestu na kmetiji, ker tako gostu zagotovi informacijo o možnem prihodu na kmetijo in redno obratovanje znotraj objavljenega delovnega časa.

Uporabno dovoljenje za objekte namenjene gostom- pogoj za izvedbo kategorizacije

Po Zakonu o gostinstvu je za opravljanje gostinske dejavnosti na kmetiji potrebno pridobiti tudi uporabno dovoljenje za objekt, v katerem se bo odvijala dejavnost; zato si je pred začetkom gradnje oz. adaptacije potrebno urediti ustrezna dovoljenja na podlagi Zakona o graditvi objektov.

Kmet lahko v svojih stanovanjskih prostorih na kmetiji opravlja gostinsko dejavnost.

Cenik gostinskih storitev

Cene gostinskih storitev morajo biti čitljivo izpisane v obliki cenika na vidnem mestu oz. navedene na jedilnem listu in ceniku pijač, ki morata biti gostom na razpolago v vseh prostorih in na prostem, kjer se nudijo gostinske storitve.

V ceniku pijač morajo biti označene vrsta, količina in cena pijače, na jedilnem listu pa vrsta in cena jedi, pri nesestavljenih delikatesnih jedeh pa tudi količina.

Splošni pogoji glede ponudbe hrane in pijače na turistični kmetiji

Ponudba hrane

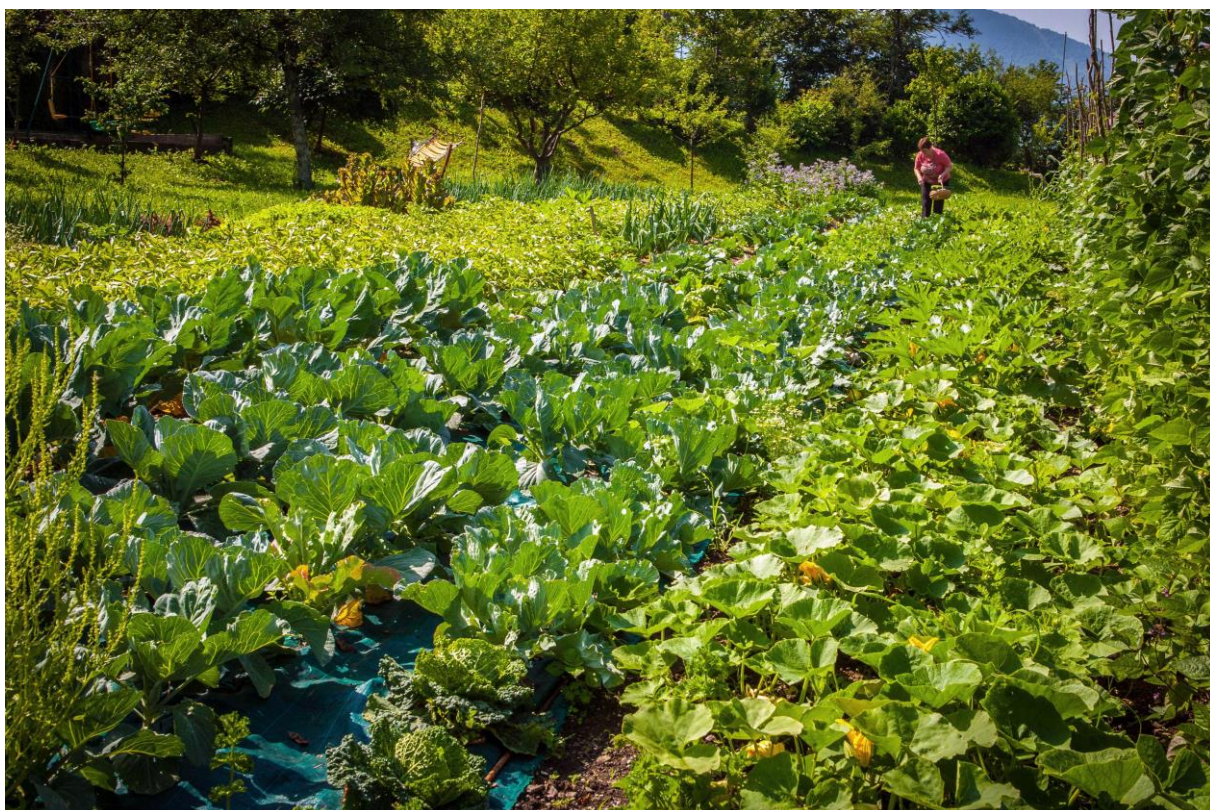
Ponudba doma pridelane hrane velja za eno glavnih privlačnosti turističnih kmetij, ki ji gostje pripisujejo velik pomen. Prav po ponudbi hrane iz surovin, pridelanih na kmetiji, se turistična kmetija loči od ponudbe drugih gostinskih obratov.

Samooskrba z vrtninami, sadjem, žiti in surovinami živalskega izvora zagotavlja kakovostne surovine za ponudbo hrane.

V Uredbi o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji so predpisani tudi pogoji glede zagotavljanja lastne hrane - večji del jo mora kmetija pridelati sama, dokupi jo lahko na drugih kmetijah in tudi v prosti prodaji. Kmetije na ravninskih območjih morajo same pridelati polovico hrane (50% vrednosti lastnih surovin), četrtno jo lahko odkupijo od drugih kmetij, samo četrtno jo lahko kupijo v trgovinah. Gorsko-višinske kmetije morajo zagotoviti 40 % vrednosti lastnih surovin, do 35 % vrednosti ponudbe lahko zagotovijo z dokupom surovin na drugih kmetijah in do 25 % vrednosti ponudbe lahko dokupijo surovine in izdelke v prosti prodaji.

Zahtevani deleži se zagotavljajo v koledarskem letu.

Za informiranost kupcev mora biti na vidnem mestu označeno poreklo surovin (lastna kmetija, druga kmetija, prosta prodaja).



Sezonska pridelava zelenjave na kmetiji za potrebe dejavnosti

Dokup surovin na drugih kmetijah

Nosilec dopolnilne dejavnosti lahko dokupuje surovine na lokalnem trgu od drugih kmetij, ki v tekočem letu vložijo zbirno vlogo ali od nosilcev ali članov kmetije, ki so vpisani v registru čebelnjakov.

Ponudba pijač

V ponudbi kmetije so lahko sok, vino, sadna vina in žgane pijače s kmetije ali drugih kmetij.



Jabolčnik in malinovec Borovnice v žganju in medeno žganje

Od kupljenih pijač se lahko nudijo le: pivo, ustekleničena voda, mineralna voda, kakav, čaj in kava, za katere se ne upoštevajo omejitve iz drugega oz. tretjega odstavka 14. člena Uredbe o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji.

Skrb za higieno živil

V gostinski dejavnosti gre za delo z živili, zato mora nosilec dejavnosti zagotavljati, **da živila, namenjena potrošniku, ustrezajo higienskim zahtevam.** Pogoji glede zagotavljanja varne hrane so opisani v poglavju Nadzor nad živili.

Upoštevati je potrebno tudi Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili, ki določa zdravstvene zahteve in dolžnosti oseb, ki delajo z živili, pa tudi način, obseg pregledov teh oseb in predpisane evidence pri vodenju dokumentacije v okviru notranjega nadzora.

Nosilci turizma na kmetiji najpogosteje pri svojem delu z živili upoštevajo in delajo po Smernicah dobre higienske prakse in uporabe načel Haccp v gostinstvu, saj ponujajo osnovne usmeritve in pomoč gostinskim obratom pri izpolnjevanju zahtev Uredbe 852/2004 ES o higieni živil.

Turistične kmetije brez nastanitev

Ponujajo le hrano in pijačo enodnevnim gostom in ne nudijo prenočišč.

Oblike:

- Izletniške kmetije, vinotoči in osmice

Obseg:

- Naenkrat lahko sprejmejo največ 60 gostov.

Izletniška kmetija

- ponudba hrane in pijače:

Izletniška kmetija lahko nudi toplo hrano, jedi iz domačega okolja, doma pridelane in predelane pijače, od kupljenih pijač pa kavo, kakav, ustekleničeno naravno in mineralno vodo ter pivo.

- lokacija opravljanja dejavnosti

Izletniška kmetija se opravlja v oddaljenosti do 3 km zračne črte od naslova kmetije.

Vinotoč

- ponudba hrane

Vinotoč lahko nudi le hladne prigrizke, kruh in pecivo te kmetije ali druge kmetije čez vse leto.

- ponudba pijače

Vinotoči lahko nudijo vino in druge pijače (sadni mošt, sok, žganje, liker, čaj) le iz lastne pridelave, dokupijo lahko ustekleničeno naravno in mineralno vodo ter kavo.

- **lokacija opravljanja dejavnosti**

Vinotoč se opravlja na naslovu kmetije ali v pripadajočem objektu vinograda, če vinograd pripada kmetiji, ki opravlja dopolnilno dejavnost vinotoč, in je vinograd vpisan v RKG.

Osmica

- **ponudba pijače**

Osmice lahko nudijo vino in sokove le iz lastne pridelave, dokupijo se lahko ustekleničena naravna in mineralna voda, jabolčni sok, žganje, likerji in kava.

- **ponudba hrane**

Osmice lahko nudijo dnevno tri krajevno značilne tople jedi, hladne prigrizke, kruh in pecivo.

!Posebnost

Osmice so lahko odprte največ dvakrat na leto do deset dni; zgodovinsko gledano izhajajo še iz časa Marije Terezije in so razširjene predvsem na Primorskem.

- **lokacija opravljanja dejavnosti**

Osmica se opravlja na naslovu kmetije ali v pripadajočem objektu vinograda, če vinograd pripada kmetiji, ki opravlja dopolnilno dejavnost osmica, in je vinograd vpisan v RKG.

Priporočila za ureditev prostorov na turistični kmetiji

Zunanja ureditev, prostori in oprema na turistični kmetiji morajo biti prilagojeni krajevnim arhitekturnim značilnostim in avtentični okolju. Prostori, v katerih strežejo jedi in pijače, morajo zagotavljati domačnost (kmečka kuhinja, kmečke izbe) in v njih ne sme biti značilne točilniške opreme, kot so npr. točilni pulti. Prostori na turistični kmetiji morajo dajati vtis domačnosti in topline.

Prostori na turistični kmetiji morajo biti urejeni v skladu s Pravilnikom o minimalnih tehničnih pogojih, ki se nanašajo na poslovne prostore, opremo in naprave, ter o pogojih glede minimalnih storitev v posameznih vrstah gostinskih obratov, pri sobodajalcih in na kmetijah, ki predpisuje opremljenost posameznih prostorov (sob, apartmajev, kuhinje, prostora za kampiranje, skupnih ležišč ...).

Pri urejanju sob in apartmajev pravilnik določa minimalno velikost sob (8m²) in minimalno opremljenost. Smiselno je, da se že pri urejanju prostorov upošteva tudi Pravilnik o merilih in načinu kategorizacije nastanitvenih obratov in marin, ki določa tudi pogoje za posamezne kategorije turističnih kmetij z nastanitvijo.

Kmetija z nastanitvijo mora imeti sobe oz. skupna ležišča oz. stanovanje, apartma ali studio oz. prostor za kampiranje, kuhinjo za pripravo jedi, prostor za strežbo in stranišče za goste (ločeno za moške in ženske).

Če si gostje kuhajo sami (nastanitev gostov v apartmaju) ali na prostoru za kampiranje, kuhinja za pripravo jedi oz. prostor za strežbo jedi in pijač niso obvezni.

Izletniška kmetija mora imeti urejen prostor za strežbo jedi in pijač, t. i. kmečko izbo, stranišče za goste (ločeno za moške in ženske) in kuhinjo za pripravo jedi.

Vinotoč mora imeti prostor za točenje pijač, priročno kuhinjo za pripravo hladnih jedi, urejen prostor za strežbo jedi in pijač t.i. kmečko izbo, tekočo hladno in toplo vodo in stranišče za goste (ločeno za moške in ženske).

Osmica mora imeti prostor za točenje pijač, priročno kuhinjo za pripravo toplih jedi, urejen prostor za strežbo jedi in pijač t.i. kmečko izbo in stranišče za goste (ločeno za moške in ženske).

Prostor za kampiranje: sanitarni prostori (kopalnica, stranišče) in sprejemni prostor, ki so urejeni v sklopu, ne smejo biti oddaljeni od prostora za kampiranje več kakor 200 m.

Kmečka kuhinja

Kmečka kuhinja mora biti ločena od prostora, v katerem strežejo jedi in pijače. V njej morajo biti delovna območja za čista opravila ločena od delovnih območij za nečista opravila. V območju za nečista opravila se lahko uporabljajo isti prostori in oprema za vsa opravila pod pogojem, da se ne izvajajo istočasno in da se predhodno oprema očisti in po potrebi razkuži.

Ureditev kmečke kuhinje

Velikost in opremljenost kuhinje sta prilagojeni obsegu ponudbe posamezne kmetije.



Primer kuhinje za potrebe dejavnosti

K nečistim opravilom spada:

- čiščenje, pranje zelenjave in sadja,

- čiščenje in groba predpriprava svežega mesa in rib,
- pomivanje kuhinjske in jedilne posode in pribora,
- kratkotrajno shranjevanje odpadkov,
- shranjevanje čistil in čistilnih sredstev.

Vsako od navedenih opravil mora imeti odmerjen prostor in določeno opremo.

Za lažjo predstavo pogledjmo najosnovnejšo opremo v nečistem delu kuhinje, v kateri pripravljamo hrano za 20 oseb:

- izlivna školjka za grobo izpiranje zelenjave,
- delovni pult, v katerem je izvlečna deska za meso,
- pomivalni pult z dvema koritoma in odcejalno ploščo - za pranje zelenjave, svežega mesa, za pranje in splakovanje umazane jedilne posode pred vlaganjem v stroj, pod koritom je prostor za čistilna sredstva in vedro s pokrovom za odpadke in ostanke hrane,
- pomivalni stroj.

V bližini nečistega dela je hladilnik in omara za shranjevanje pomite jedilne posode in pribora.

K čistim opravilom spada:

- dokončna priprava ter mehanska obdelava zelenjave in mesa,
- priprava sladice in jedi iz moke,
- priprava hladnih jedi (narezki, solate, kruh),
- toplotna obdelava živil,
- shranjevanje kruha,
- delitev in izdajanje hrane,
- shranjevanje čiste posode.

Primer opremljenosti čistega dela kuhinje, v kateri pripravljamo hrano za 20 oseb:

- glavni delovni pult med štedilnikom in koritom z vodo, v pultu so predali za kuhinjsko orodje in police za kuhinjsko posodo,
- pult s koritom in odcejalno ploščo za čista dela ob toplotni obdelavi živil in sprotno splakovanje kuhinjske posode in orodja,
- delovni pult za pripravo hladnih jedi, jedi iz moke, v pultu je izvlečna deska za testo ter predali in police za posodo,
- pečica, odlagalni pult za predevanje gotovih jedi v servirno posodo,
- umivalnik za roke.

Pogoji za ponudbo živil živalskega izvora na turistični kmetiji

V ponudbi turističnih kmetij so tudi živila živalskega izvora in pri pripravi le-teh za turistične kmetije veljajo posebni predpisi.

Pod pogoji, ki veljajo za predelavo živil živalskega izvora na turistični kmetiji, je mogoče meso in mesne izdelke prodati samo v obliki postrežene hrane na mizi za goste.

Na turistični kmetiji je dovoljeno sledeče:

- razkosavanje svežega mesa,

- izdelava mesnih izdelkov,
- obdelava, predelava mleka ter proizvodnja mlečnih izdelkov,
- zakol in predelava sladkovodnih rib.

Turistična kmetija lahko letno na kmetiji zakolje do 12 glav velike živine, pri čemer se prašiči, ovce, koze in velika gojena divjad šteje kot 0,4 GVŽ, jagnjeta, kozlički in prašički-odrojki do 20 kg žive teže pa kot 0,06 GVŽ.

Zakol na kmetiji je mogoč, če:

- so živali v reji nosilca dejavnosti najmanj tri mesece ali od rojstva, jagnjeta, kozlički in prašički do 20 kg žive teže pa od rojstva ali najmanj en mesec;
- ima na voljo naslednje prostore in opremo:
 - prostor za omamljanje in klanje živali,
 - prostor za hlajenje ali hladilnik tolikšne zmogljivosti, da se lahko ohladi vse količine mesa,
 - garderobno omaro za delovno obutev in obleko, ki mora biti v bližini klavnih prostorov,
 - električno napravo oziroma strelno napravo s penetrirnim klinom za omamljanje klavnih živali,
 - kovinske podstavke za odiranje prašičev ali kotel (korito) za obarjanje (garanje) prašičev,
- odvisno od tega, kakšna obdelava se opravlja,
 - sterilizator za nože,
 - posodo ali voziček, namenjen za veterinarski pregled trebušnih organov in za odstranitev le-teh iz klavnega prostora,
 - obešala s kavljii za obešanje mesa in za veterinarski pregled organov.

Živali je treba pred zakolom omamiti. V prostoru za klanje je med delom prepovedano prazniti želodce in čreva ali skladiščiti kože, parklje in ščetine. Želodce in čreva se lahko čisti v prostoru za klanje takrat, ko se ne opravlja klanja in v prostoru ni mesa. Po takem delu je treba klavni prostor pred ponovno uporabo za klanje temeljito oprati in razkužiti.

Po opravljenem klanju je dovoljeno klavni prostor uporabiti tudi za razkosanje in predelavo mesa.

Nosilec živilske dejavnosti mora voditi evidenco, ki obsega število in vrsto zaklanih živali ter datum zakola in zagotoviti odvoz živalskih stranskih proizvodov.

Pripravila: Renata Kosi, univ. dipl. zg. strokovni sodelavec za področje turizma na kmetijah na KGZS-Zavodu Celje

Fotografije: Tomo Jeseničnik, arhiv ZTKS

Celje, november 2020

