

Rzeźnik-wędliniarz

751105

Inna nazwa zawodu: aparatowy, przetwórstwa mięsnego, wędliniarz, konserwiarz

Zadania i czynności

Masarzysta zajmuje się przygotowaniem mięsa do spożycia i do przetwórstwa.

W trakcie pracy dokonuje obróbki oraz klasyfikacji poubojowej mięsa oraz dzieli tusze zwierząt rzeźnych na ćwierć- i półtusze oraz elementy rozbiorowe lub elementy kulinarne. Do jego zadań należy:

konserwowanie mięsa przez chłodzenie, zamrażanie, wędzenie oraz solenie i peklowanie;

produkcja wędzonek (różne sortymenty szynek, baleronów, polędwic), wędlin (różne rodzaje i sortymenty kielbas, konserwy) wyrobów wędliniarskich (różne gatunki i sortymenty kiszek, salcesonów i pasztetów) oraz tłuszczy topionych (smalec);

zagospodarowywanie ubocznych artykułów uboju (gruczoły, sierść, krew, jelita itp.);

magazynowanie surowców (zwierzęta rzeźne, w wypadku gdy masarnia prowadzi ubój lub mięsa tzw. przerzutowego w półtuszach i ćwierćtuszach, kiedy nie prowadzi uboju), materiałów pomocniczych i dodatków do żywności (opakowania, sól mieszanki peklujące, przyprawy) oraz wyrobów gotowych.

W trakcie pracy masarz posługuje się różnorodnymi narzędziami i maszynami. Podział tusz na półtusze i ćwierćtusze wykonuje za pomocą pił tarczowych i nożyc, a wykrawanie mięs na elementy zasadnicze używając noży i tasaków. Przetwarzając mięsa masarz poddaje je peklowaniu obsługując aparaty do nastrzykiwania, rozdrabnia je za pomocą kutrów, wilków, młynków koloidalnych, przygotowuje farsz kielbas i wyrobów wędliniarskich w mieszarkach dozując przyprawy, a następnie napełniają osłonki naturalne i sztuczne za pomocą nadziewarek. Zajmując się produkcją konserw napełnia opakowania metalowe lub szklane za pomocą dozowników, a następnie je zamyka. Poddaje je obróbce termicznej: wędliny w komorach wędzarniczo-parzelniczych „Atmos”, konserwy w sterylizatorach. W dużych zakładach pracy masarz może również obsługiwać maszyny plasterkujące, dozujące i ważące oraz aseptycznie zamykające folie lub tacki np. z wędlinami plasterkowanymi lub mięsem porcjowanym.

W zakładach, które prowadzą ubój, masarz może być zatrudniony przy czynnościach związanych z obróbką wstępną tusz, która obejmuje opalanie, mycie, oczyszczanie zewnętrzne, usuwanie skóry oraz wytrzewianie. Maszynami stosowanymi w tych czynnościach są: oparzalniki tusz, piece duńskie, maszyny do skórowania tusz i ich odtłuszczania oraz szczeciniarki, skórowaczki, jeliciarki.