

Ubojowy

751106

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Praca ubojowego polega na celowym pozbawianiu zwierząt życia, aby uzyskać artykuły rzeżne (mięso w postaci tusz wieprzowych, wołowych, cielęcych bądź innych), które po odpowiedniej obróbce sprzedaje się np. w sklepach mięsnych. Stanowią one także surowiec do produkcji wędlin: kielbas, szynki, baleronów, pasztetów, salcesonów itp. Pozbawiając zwierzę życia, ubojowy powinien zachowywać wymagane przepisami zasady humanitarnego uboju, utrzymywać odpowiednie parametry technologiczne oraz przestrzegać warunków sanitarno-higienicznych. Ubojowy oszałamia zwierzę za pomocą kleszczy elektrycznych bądź aparatu iglicowego, a następnie nożem przecina główne naczynia krwionośne lub bezpośrednio serce. Kolejne czynności ubojowego związane są z opróżnieniem układu krwionośnego zwierzęcia z krwi. Tuszę wieprzową trzeba jeszcze zanurzyć w gorącej wodzie i mechanicznie lub ręcznie usunąć szczecinę i naskórek. Do ubojowego należy ponadto obróbka wstępna, czyli usunięcie naskórka, resztek szczeciny, raciczek, gałek ocznych, sutek, profilowanie skóry oraz ręczne lub mechaniczne zdejmowanie skóry. Ostatnim etapem pracy jest podzielenie tuszy (na półtusze lub ćwierćtusze) oraz dokładne jej oczyszczenie i umycie z resztek krwi, szczeciny i innych zanieczyszczeń. W dużych zakładach zazwyczaj dokonuje się uboju (trzody, bydła, cieląt lub owiec) na zmechanizowanych liniach, które wyposażone są w odpowiednie urządzenia do realizacji kolejnych etapów procesu. Ubój odbywa się systemem potokowym, który polega na nieprzerwanym podawaniu zwierząt i odprowadzaniu tusz do obróbki.