

Mesinduskonverents "Keskkonnahoidlik majandamine läbi mesinduse".

26. oktoober 2013.

Rahastus konverentsi korralduseks on Eesti maaelu arengukava 2007-2013 ühise põllumajanduspoliitikaga kaasneva maaelu arengu toetuse meetme 1.1.1 raames.



Töögrupp nr.3 „Mee tootmisel ja käitlemisel toiduohutus ja mee kvaliteedi säilimine”

Töögruppi juhib Aleksander Kilk

Töögrupi arutelu põhiteemad ja alateemad

Mee tootmise või käitlemise tehnoloogilise protsessi erinevatel etappidel tekkida võivad riskid või ohud mee kvaliteedile ja toiduohutuslikud riskid, ohtude vältimise ja riskide maandamise võimalusi, enesejälgimise ja enesekontrolli rakendamise võtteid, tervishoiu põhimõtted ja nende jälgimine:

1. Mee tootmisel mesilastarudes või meekärgede võtmisel mesilastarudest ning paigutamisel kärjekandekasti või autosse
2. Meekärgede transport mesilastarude juurest meekäitlemise ruumidesse (ka transport eemalasuvast mesilagrupist autoga kuni meekäitlemise ruumini)
3. Meekärgede hoiustamine (ja vajadusel võimalik eelsoojendamine) enne mee vurritamist.
4. Meekärgede lahtikaanetamine ja vurritamine, tühjade meekärgede eemaldamine meekäitlemise ruumist
5. Vurrist väljuvas mees leiduva vahapuru ja teiste tahkete lisakomponentide eraldamine (meesõelad, selitamine jms.)
6. Mee pakendamine suurpakendisse ja hoiustamine ning säilitamine
7. Mee täiendav käitlemine (näiteks võidemee valmistamine)
8. Mee soojendamine tehnoloogilises protsessis või sulatamine enne pakendamist
9. Mee pakendamine, pakendi sulgemine, pakendatud mee hoiustamine ja säilitamine
10. Vee kasutamisel mesindusruumides ja meekäitlemisega seoses tekkida võivad ohud või riskid.