

Projekt 473.1

Parametry zakładu opis skrócony

Dzienna produkcja masarska: 510 do 600kg

Zakres produkcji: rozbiór, sprzedaż mięsa, wędzarnia tradycyjna, sprzedaż wędlin, zakładowy sklep

Ilość zatrudnionych w strefie produkcji: do 8 osób

Powierzchnia użytkowa zakładu: 334,4m² dodatkowo palenisko +24m² dla wędzenia

Powierzchnia zakładu 14,15mx27,8= 393,37 m²+28,5 m² dla wędzenia

Minimalna wielkość działki uwzględniająca parking, magazyn drewna i objazd dookoła zakładu wynosi = 51,8mx29,9m.

Wysokość budynku: ok. 6,5m

Technologia i konstrukcja zakładu: budynek budowany w systemie gospodarczym jednokondygnacyjny.

Technologia wykończenia budynku: z zewnątrz ściany pokryte tynkiem od środka za wyjątkiem biura i kotłowni ściany wykonane z płytek gresowych. Sufity z paneli PCV lub z paneli jednostronnych.

Parametry zakładu opis pełny

1. Opis stanu prawnego

Projekt zakładu masarskiego z grupy zakładów marginalnych, ograniczonych, lokalnych o mocy produkcyjnej 1500 kg na tydzień. Projekt wykonany zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

Prezentowany projekt składa się z dwóch części graficznej i części opisowej w skład której wchodzi:

część opisowa

- a) określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów pochodzenia zwierzęcego,
- b) określenie rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- c) opis tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu i ilość zmian produkcyjnych na dobę
- e) szczegółowy opis procesów produkcyjnych w zakładzie,
- f) wykaz pomieszczeń zakładu z uwzględnieniem ich przeznaczenia, powierzchni, wymaganej wysokości oraz sposobu wykończenia posadzek, ścian i sufitów
- g) wykaz maszyn, urządzeń, instalacji oraz narzędzi przeznaczonych do produkcji
- "h) wyszczególnienie wymaganych parametrów fizycznych w pomieszczeniach zakładu, w których jest to konieczne ze względu na technologię i bezpieczeństwo produkcji, w tym temperatury, wilgotności powietrza, kierunku przepływu powietrza, prędkości ruchu powietrza i wielokrotności wymiany powietrza w jednostce czasu, a także natężenia światła w miejscach przeprowadzania badania i kontroli,"
- i) określenie systemu dostawy i dystrybucji wody, ze szczególnym uwzględnieniem jej zużycia,
- m) opis sposobów czyszczenia, odkażania, dezynsekcji i deratyzacji;

części graficznej, zawierającej plany wykonane techniką trwałą, rzutów poziomych kondygnacji zakładu z zaznaczeniem pomieszczeń i wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego który jest wykonywany w skali 1:200

c) miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, stanowiska pracy, lokalizację maszyn, instalacji i urządzeń produkcyjnych, od przyjęcia surowców do wysyłki produktów,

2. Opis zakładu

2.1 Opis produkcji

Projekt zakładu masarskiego z grupy zakładów M.L.O. w którym będzie prowadzona tradycyjna produkcja. Surowcem mięsnym używanym do produkcji są półtusze wieprzowe, ćwierci wołowe, tusze cielęce dostarczone od zatwierdzonej rzeźni, mięsa drobne, elementy oraz mięsa drobne i elementy, podroby wp/wo, wszystkie surowce są chłodzone. W skład technologii wchodzi następujące etapy: magazynowanie, peklownia tradycyjna, w której mięso jest leżakowane od 2 do 10 dni, peklowanie poprzez nastrzyk i masowanie oraz produkcja masarska wędlin / wędzonki/ szynka, schab, boczek/, kielbasy, wędliny podrobowe / kiszka, salcesony, pasztety/, wędliny drobiowe/, wędzarniami opalonym drewnem, sprzedają mięsa handlowego, sklepem zakładowym wraz z zapleczem szatniowo biurowym. Zakład posiada możliwość przetwarzania mięsa drobiowego / jednak bez rozbioru tuszek tylko sama produkcja filet, kielbasa gruborozdrobniona/. Zakład może być dostosowany do przetwarzania dziczyzny. Wielkość zakładu umożliwia zastosowanie sprzętu ruchomego jak wózki kutrowe i wózki wędzarnicze, co znacznie ułatwi codzienną pracę. Ponad to zastosowana większa hala do obróbki termicznej umożliwi dodanie innych komór wędzarniczych lub parzelnika, pieca konwekcyjno parowego lub nawet wolnostojącej komory suszarniczej do produkcji wędlin suchych i podsuszanych przeznaczonych do składowania w temp. do +22C. Zastosowana w projekcie kotłownia w bezpośredniej bliskości z wędzarniami umożliwia wykonanie odzysku ciepła z kominów wędzarniczych i użycie go do np. podgrzewania wody do mycia zakładu lub ogrzewania części socjalnej. Zakład zawiera przestronny sklep.

2.2 Dobowa zdolność produkcyjna

Praca w systemie I zmianowym produkcja od **510 kg** do **600 kg**

2.3 Tygodniowa zdolność produkcyjna

Zakłady z grupy MLO mają narzucony przez ustawodawcę limit na sprzedaż do podmiotów / firm/ do **1500 kg** tygodniowo. Brak jednak limitu dla sprzedaży dla klienta bezpośredniego / nie firma, sprzedaż na paragon w zakładowym sklepie lub stoiskach firmowych/ Praca w systemie co drugi dzień w systemie jednozmianowym umożliwiającą sprzedaż wyprodukowanych dzień wcześniej wyrobów i zmagazynowanie nie sprzedanych wyrobów przez kolejny dzień.

2.4 Wielkość zakładu

Powierzchnia zakładu 14,15mx27,8= 393,37 m²

Powierzchnia użytkowa: 334,4m²

Minimalna wielkość działki uwzględniająca parking, magazyn drewna i objazd dookoła zakładu wynosi = 51,8mx29,9m.

3. Cena projektu: 5.400 zł+ 23% VAT=6642,00zł

4. Co zawiera przesyłka

Przesyłka zawiera 4 egzemplarze projekt

Wniosek do właściwego powiatowego lekarza weterynarii z prośbą o wydanie decyzji

Wysłanie projektu w PDF na wskazany w zamówieniu adres e-mail projektu