

Projekt 473.2

Parametry zakładu opis skrócony

Dzienna produkcja masarska: 340 do 400kg

Zakres produkcji: bez rozbioru, produkcja masarska wędzenie w wędzarni tradycyjnej, parzenie wędlin, sprzedaż wędlin, zakładowy sklep.

W centralnym miejscu pomiędzy przyjęciem surowca, a ekspedycją umieszczono biuro umożliwiające bezpośredni podgląd na całą logistykę na placu manewrowym.

Ilość zatrudnionych w strefie produkcji: do 6 osób

Powierzchnia użytkowa zakładu: 138m² +24m² dla wędzenia

Powierzchnia zakładu 10,0m x 16,8m = 168,0 m² 28,5 m² dla wędzenia

Minimalna wielkość działki uwzględniająca parking, magazyn drewna i objazd dookoła zakładu wynosi = 35m x 33m.

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.

Prezentowany zakład posiada przyłącze gazowe i woda jest podgrzewana piecem dwufunkcyjnym, który jest zlokalizowany w części socjalnej obiektu

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:

1. część opisowa, zawierającej:

- a) określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- b) dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu,
- c) określenie systemu dostawy wody,
- d) opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- e) wskazanie planowanej lokalizacji zakładu;

2. część graficzna, zawierającej plany wykonane techniką trwałą, przedstawiającej:

- a) rzuty poziome kondygnacji zakładu z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji, miejsc, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, oraz wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych, z wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego,
- b) oznaczone numerami punkty poboru wody zimnej, gorącej oraz zmieszanej,
- c) układ dróg:

– przemieszczania surowców, półproduktów i produktów gotowych od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych

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 mięsa drobne i elementy, podroby wp/wo, wszystkie surowce są chłodzone. W skład technologii wchodzi następujące etapy: magazynowanie, peklowanie tradycyjne, w której mięso jest leżakowane od 2 do 10 dni oraz produkcją masarską wędlin / wędzonki/ szynka, schab, boczek/, kiełbasy, wędliny drobiowe / kiszka, salcesony, pasztety/, wędliny drobiowe/, wędzarniami opalonym drewnem, sklepem zakładowym wraz z zapleczem szatniowo biurowym. Zakład posiada możliwość przetwarzania mięsa drobiowego / jednak bez rozbioru tuszek tylko sama produkcja filet, kiełbasa gruborozdrobniona/. Zakład może zostać przystosowany do przetwarzania dziczyzny. Moim zdaniem wielkość tego zakładu jest optymalnie dobrana do narzuconych przez ustawodawcę limitów produkcyjnych, a brak rozbioru obniża powstawanie odpadów lub odkładanie się np. skórek czy tłuszczu. Dzięki temu można produkować tylko te wyroby, które chcemy, a nie takie które musimy z powodu konieczności zagospodarowania niektórych składników.

2.2 Dobowa zdolność produkcyjna

Praca w systemie I zmianowym produkcja od **340 kg** do **400 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 lub codziennie.

2.4 Wielkość zakładu

3. Powierzchnia użytkowa zakładu: 138m²
4. Powierzchnia zakładu 10,0mx16,8= 168,0 m²
5. Minimalna wielkość działki uwzględniająca parking, magazyn drewna i objazd dookoła zakładu wynosi = 35mx 24,2m.
6. Wysokość budynku: ok. 6,5m

7. Cena projektu: 2700 zł+ 23%VAT=3 321,00 zł

8. 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