

Temat opracowania:

Projekt Technologiczny
ubojni bydła, owiec i kóz

Inwestor:

„Meat - Farm”

Radosław Łuczak

05-552 Wólka Kosowska

Stefanowo, ul. Uroczą 8

Opracował: mgr inż. technologii spożywczej Maria Warchałowska, Menedżer jakości (TÜV)

Nazwa firmy i adres: Warchałowska Maria, ul. Słowackiego 225/1, 26-600 Radom
kom. 603 887 136

INSPEKTOR WETERYNARYJNY
DS. BEZPIECZEŃSTWA ŻYWIŃCÓW

A. Czerny 28.03.17
lek. wet. **Agnieszka Czerska**

marzec 2017 roku
Egzemplarz nr 2 z 2

M.
Maria Warchałowska
ul. Słowackiego 225/1
26-600 Radom
tel. +48/603-887-136
-140974720- NIP: 948-178-89-04

1. CZĘŚĆ OPISOWA

a). określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie

Działalność zakładu oparta będzie na uboju bydła, owiec i kóz na potrzeby własne i usługowe.

Surowcem będzie:

- żywiec – bydło, owce, kozy

W zakładzie będą produkowane:

- ćwierci wołowe, tusze i półtusze cielęce, baranie, jagnięce, kozie
- podroby wołowe, baranie i kozie (z wyjątkiem krwi)

b). dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu

Tygodniowa zdolność produkcyjna zakładu wynosić będzie:

- *ubój bydła 40 sztuk*, przy czym:
 - sztuka bydła powyżej 3 miesiąca życia - stanowi 1 jednostkę przeliczeniową,
 - sztuka bydła do 3 miesiąca życia - stanowi 0,5 jednostki przeliczeniowej,
- *ubój owiec, kóz 320 sztuk*, przy czym:
 - owca albo koza powyżej 15 kg żywej wagi – stanowi 0,10 jednostki przeliczeniowej
 - owca albo koza do 15 kg żywej wagi – stanowi 0,05 jednostki przeliczeniowej

c). określenie systemu dostawy wody

Zakład korzystać będzie z wody z ujęcia wodociągu gminnego i musi być zaopatrzony w wystarczającą ilość bieżącej, pitnej wody do celów produkcyjnych i porządkowych, odpowiadającej wymaganiom, aktualnym aktom prawnym.

Punkty czerpania wody żdatnej do picia należy zaopatrzyć w zawory zwrotne, przeciw działające możliwości wstecznego zassania, i oznakować zgodnie z projektem wodno-kanalizacyjnym zakładu.

Badania wody powinny być regularnie przeprowadzane wewnątrz zakładu w celu określenia jej przydatności. Przy braku lub niedostatku bieżącej, żdatnej i pod właściwym ciśnieniem wody należy natychmiast przerwać produkcję. Wszystkie rurociągi powinny być instalowane w sposób wykluczający występowanie ślepych zakończeń. Węże do wody z końcówkami samozamykającymi powinny być zawieszane na wieszakach. Umywalki uruchamiane nie ręką mogą mieć dopływ tylko wody cieplej (35°C ÷ 40°C). Umywalki należy podłączyć bezpośrednio do kanalizacji poprzez syfon.

Przy stanowiskach wymagających użycia noży, piły konieczne jest zamontowanie sterylizatorów. W przypadku sterylizatorów na wodę wielkość i kształt sterylizatorów powinna gwarantować całkowite zanurzenie w nich noży, stalek, piły. Sterylizatory muszą być wyposażone w termostaty i termometry. Wodę ze sterylizatorów należy odprowadzić bezpośrednio do kanalizacji, zabronione jest przelewanie do umywalk lub na posadzkę. Woda ciepła pochodzić będzie z podgrzewaczy elektrycznych.

INSPEKTOR WETERYNARYJNY
DS. BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

AGCem 28.03.17

lek. wet. Agnieszka Czerna

Maria Warchałowska

ul. Słowackiego 225/1

26-600 Radom

tel. +48/603-887-136

+140974720- NIP: 948-178-89-04