

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

otwieranie nowych zakładów oraz prace adaptacyjne
w istniejących obiektach

lek. wet. Andrzej Szpulak

specjalista w zakresie higieny zwierząt rzeźnych i żywności pochodzenia zwierzęcego

OZIMEK 2018

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Prace przygotowawcze i realizacja inwestycji

1. Założenia produkcyjne (*inwestor*)
- (2). Projekt koncepcyjny zakładu (*technolog*)
3. Projekt technologiczny zakładu (*technolog*)
4. Zatwierdzenie projektu technologicznego (*PLW*)

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

5. Projekt budowlany (*architekt*)
6. Budowa, adaptacja
7. Dokumentacja HACCP (*technolog*)
8. Rejestracja lub zatwierdzenie zakładu (*PLW*)

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

1. Założenia produkcyjne

Planowany rodzaj i zakres produkcji oraz zakładana zdolność produkcyjna zakładu determinują ilość i wielkość pomieszczeń w nowobudowanym obiekcie.

Odwrotna sytuacja ma miejsce w adaptowanym obiekcie, gdzie założenia te trzeba dopasować do istniejącej powierzchni zabudowy i układu pomieszczeń.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

(2). Projekt koncepcyjny zakładu (*technolog*)

„Zagadnieniem centralnym w projektowaniu zakładu (...) jest technologia.”

„(...) budynek jest traktowany jako konieczna obudowa dla maszyn, ludzi i strumieni materiałowych uczestniczących w procesie produkcji.”

M. Dłużewski.: Zarys projektowania zakładów przemysłu spożywczego. Warszawa 1987.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

(2). Projekt koncepcyjny zakładu (*technolog*)

Projekt koncepcyjny zawiera rzuty kondygnacji zakładu (ilość, układ i wielkość pomieszczeń), szerokości i rodzaj drzwi, wyposażenie – maszyny i urządzenia, itp.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

3. Projekt technologiczny zakładu (*technolog*)

Wymagania formalne dla projektu technologicznego określa aktualnie Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

3. Projekt technologiczny zakładu (*technolog*)

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa nie wymaga jednak wszystkich informacji istotnych w kolejnych etapach projektowania nowego zakładu, np.: zapotrzebowanie na wodę, zapotrzebowanie na lód, zapotrzebowanie na prąd.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

4. Zatwierdzenie projektu technologicznego (PLW)

Powiatowy lekarz weterynarii zatwierdza projekt technologiczny jeżeli spełnia on wymagania rozporządzenia.

Opracowanie projektu wg. wymagań rozporządzenia a następnie zatwierdzenie jest obowiązkowe, nawet jeśli prace nie wymagają projektu budowlanego.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

5. Projekt budowlany (*architekt*)

Projekt budowlany opracowuje się (jeśli jest taka konieczność) na podstawie projektu technologicznego.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Prawo żywnościowe jest ogólne – to dobrze, czy źle?

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

- Ile pomieszczeń potrzeba w zakładzie?

Wyposażenie, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą.

- Czy opakowania można składować poza zakładem?

- Czy potrzebne jest pomieszczenie dla IW?

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi lub szkodliwa dla zdrowia.

- *Czy w tym samym pomieszczeniu można patroszyć i filetować?*
- *Co to jest „krzyżowanie dróg”?*

Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia.

- *Czy to znaczy, że musi być chłodnia?*

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk.

- *to znaczy ile?*

W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.

- *czy w szatni musi być prysznic?*

Należy zapewnić odpowiednią ilość ubikacji posiadających wentylację.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Powierzchnie podłóg i ścian muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów.

Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe.

W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Wyposażenie pomieszczeń musi być dostosowane do rodzaju i wielkości produkcji.

- *Jakie urządzenia będą potrzebne?*

Podczas uśmiercania i działań związanych z uśmiercaniem zwierzętom oszczędza się wszelkiego niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia.

- *Oszłamianie elektryczne, pałka, czy hibernacja?*

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że personel pracujący z żywnością jest szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy.

Dziękuję za uwagę.