

TECHNICKÁ SPRÁVA

BITÚNOK A ROZRÁBKA MÄSA A VÝROBA

NÁZOV, PREVÁDZKA A SÍDLO

**NÁZOV: SO.01 STAVEBNÉ ÚPRAVY, PRÍSTAVBA SKLADOVÉHO
OBJEKTU A ZMENA ÚČELU VYUŽITIA ČASTI STAVBY NA
MÄSOVÝROBU**

SÍDLO: Mazurák s.r.o.

02946 Sihelné 46

IČO: 36430579

LOKÁCIA: areál

INVESTOR:

Mazurák s.r.o.

02946 Sihelné 46

MENO A PRIEZVISKO OPRÁVNENÉHO ZÁSTUPCU (ZZ):

Karol Mazurák.....

1 NAVRHOVANÁ ČINNOSŤ

Zámerom investora je vybudovať Bitúnok s rozrábkou a výrobou mäsových výrobkov , ktorý bude v malom množstve uspokojovať požiadavky zákazníkov na kvalitu kupovaných potravín s cieľom zohľadňovať regionálne podmienky a tradície výroby potravín v danom regióne.

Investor bude prednostne spracovávať mäso z vlastných chovov / Hovädzí dobytok, .../
a príležitostne bude dokupovať jatočné mäsa od iných producentov.

Predpokladané množstvá :

60 ks HD 24t/rok2t/mes

2 DOPRAVA

2.1 DOVOZ jatočného dobytká

Dovoz jatočného dobytká bude zabezpečený dodávateľsky, t.z. dovezené do prevádzky, kde bude prebratá zodpovedným pracovníkom a umiestnená v príslušnom výbehu.

3. Postup pri spracovaní jatočných tiel

Po privezení jatočného dobytká do priestoru porážky, tento bude ustajnený v ohrade / výbehu/. Z čakacej ohrady sa dobytok naženie do priestoru bitúnku smerom do fixačnej kletky , kde bude následne fixovaný.

Porážacou pištoľou dôjde k usmrteniu dobytká, ktorý sa následne z fixačnej kletky uvoľní a samovoľne vypadne pred kletku.

Následne sa za zadnú končatinu pomocou reťazového háka ukotví na pojazdový kladkostroj , ktorým sa telo dostane do požadovanej výšky.

Ďalším krokom je vykrvenie odporazeného kusa odborným zdatným pracovníkom firmy.

Následne sa telo pomocou kladkostroja položí na manipulačný vozík – líhu.

Postupne sa telo opracuje tak ,že sa odstránia časti, ktoré budú kafilericky spracované. Tieto sa uložia do pripravených kúba nádob.

Koža z častí okolo nôh a brucha sa uvoľní a zafixuje na pripravený hák ktorý pomocou malého kladkostroja cez sťahovačku koží zabezpečí stiahnutie kože súčasným zdvihom jatočného tela hlavným kladkostrojom.

Stiahnutá koža sa presunie do skladu koží, kde sa zasolí.

Jatočné telo sa následne cez brušnú dutinu vykolí do pripraveného vozíka .

Vnútorosti sa opatrne vyberú a zavesia na pripravený vozík. Zvyšné časti vnútorných orgánov sa v na vozíku prevezú do črevárne , kde sa následne spracujú. Časť z nich pôjde do kafilerického odpadu a časť na spracovanie , napr. žalúdok na držky.

Vykolené telo sa opracuje a pomocou poliacej píly rozpolí na dve časti.

Každá z dvoch častí sa následne rozdelí na dve časti: prednú a zadnú.

Tie sa pomocou hákov zavesia na dráhu vo vise , ktorou sa presunú do rýchlo-chladiarne.

Tu sa štvrte vychladia do druhého dňa.

Mäso vychladené v chladiarni sa presunie buď v celku k zákazníkovi, alebo na rozrábku na ďalšie spracovanie.

Na rozrábke sa jednotlivé štvrte odborným zdatným pracovníkom rozdelia na rozrábkovej píle na ucelené časti ako mäso výsekové – mäso na predaj , alebo mäso výrobné – mäso na ďalšie spracovanie.

Mäso na predaj aj výrobné mäso sa uskladní v chladiarni rozrobeného mäsa.

Mäso výsekové ide následne na zabalenie a etiketovanie a cez expedíciu k zákazníkovi.

Mäso výrobné je v prepravke prevezené do výroby na ďalšie spracovanie.

Vo výrobe sa na jednotlivých zariadeniach mäso pomelie – na rezačke, spolu s koreninami pomieša na – v miešačke alebo v kutri na zmes vhodnú na daný produkt/ klobása, saláma, párky/.

Následne sa plničkou natlačí mäso do pripravených čriev. Hotové polotovary sa presunú do udiarne , kde dôjde k ich tepelnému spracovaniu a udeniu.

Hotové výrobky sa v chladiarni vychladia a po zabalení a etiketovaní sa expedujú.

Časť výrobkov sa presunie do gazdovskej sušiarne , kde sa budú niekoľko dní sušiť.

Po vysušení sa tieto taktiež zabalia a etiketujú a následne vyexpedujú k zákazníkovi.

4 KOMUNIKÁCIE

4.1 TOKY SUROVÍN

Jednotlivé toky surovín sú znázornené v priloženej výkresovej dokumentácii, kde bol kladený dôraz, aby sa nekrižovali toky čerstvého mäsa s ostatnými produktmi.

4.2 KOMUNIKÁCIA PRACOVNÍKOV

Pohyb pracovníkov prevádzky je riešený štandardným spôsobom podľa zásad HACCP. Pracovníci vstupujú do priestorov špinavej šatne. Následne sa presunú do časti čistej šatne a cez hygienický uzol sa dostanú do výrobných priestorov.

5 KONŠTRUCIE

5.1 PRIEČKY

Konštrukcia priečok bude riešená polyuretánovými panelmi o hrúbke 100 mm, Konštrukčné riešenie priečok bude z jednotlivých panelov o šírke 1000 mm, uložených v U-profile z nehrdzavejúcej ocele, ktorý bude kotvený v podlahe. Spájanie kusov jednotlivých priečok bude pomocou zámkového styku. K stropnej konštrukcii budú panelové priečky uchytané plastovým L-profilom určeným pre tento druh spojenia. Styk priečok s podlahou a stropnou konštrukciou bude opatrený plastovými fabiónmi, ktoré zaručia dôkladné hygienické ošetrovanie.

5.2 PODLAHY

Podlahy v prevádzke budú riešené s odpadovými žľabmi a podlaha bude riešená hladným vysokopevnostným betónom so spádovaním 2% k odpadovým vpustiam.

5.3 STROPNÁ KONŠTRUKCIA

Stropná konštrukcia bude riešená polyuretánovými panelmi hrúbky 100 mm, ktoré budú k priečkam ukotvené plastovými L-profilmi a vystužené pomocou oceľových závitových tyčí k strešnej nosnej konštrukcii. Jednotlivé diely stropných panelov budú spájané pomocou zámkového styku.

6 TEPLOTY V PREVÁDZKE

Rýchloschlazovňa: 2 až 4°C

Rozrábka: 8 až 12°C

Výroba: 8-12°C

Odpady: 6-8°C

Spracovanie odpadu: 4-8°C

Chladiareň čerstvého mäsa: 4 až 6 °C

Chladiareň výrobkov: 4-6°C

Expedícia: 4 až 6°C

Expedícia mäsa: 4-6°C

7.Zoznam technologických zariadení

Lokalizácia	Prevedenie	Rozmery
-------------	------------	---------

Zázemie:

Sklad prádla	Regál drevo	2000x2000x600
Civilna šatňa	Šatníková skrinka M	600x400x1802
Čista šatňa	Šatníková skrinka Ž	600x400x1803
Sušička obuvi	Nerez	10pár
Sušička záster	Nerez	10ks
Hygienická slučka	nerez	Turniket
Kafilerický odpad - kuka nádoby	plast	štandard
Sklad MTZ	plech	2000x2000x600

Hygiena:

Hygienická stanica: umývadlo kol.,dávč. Mydla, zásobník utierok papierových a kôš na papierový odpad

Vešiak hadíc	Nerez	na hadicu 30m
Sterilizátor nožov	Nerez	1,2kW , 4 nože
Výroba - sprcha	Nerez	dvojramenná

Pomocné zariadenia:

Udenárske palice	Al prevedenie	1m
Udenársky vozík	Nerez	700x700x1500
Vozík na prepavky		
Laska vozík	Nerez	200l
Prepravka E2	Plast	20kg
Váha plošinová elektronická	Nerez	1000kg
Tlaková myčka - umývarka		

Výroba

Stôl výroba	Nerez	1500x800x900
Stôl rozrábka	Nerez	2000x800x900
Stôl pre pílu	Nerez	1000x720x900
Rozrábka píla pásová	Nerez	
Výroba – rezačka	Nerez	750kg/h
Výroba - kuter	Nerez	50kg
Výroba - narážka	Nerez	50l
Výroba - pretáčacie	Nerez	
Výroba - gazdovská sušiareň	Nerez	9vozíková
Baliareň - balička	Nerez	VB
Baliareň - etiketovačka	Nerez	ručná

Bitúnok

Fixačný box	pozink
Vykoľovací vozík	nerez
Vozík na vnútornosti	nerez
kladkostroj 2000kg s pojazdom	2000kg

kladkostroj	250kg
Dráha vo vise	pozink- nerez
Dráha pre kladkostroj	pozink
Stáhovačka koží	pozink
Poliaca píla	nerez
Háky vykrvovacie	pozink/ nerez
Háky HD s rolnou	pozink/ nerez
Chladiace zariadenia	
Štrbinové žľaby	
Technologické dvere	