i5 projekt s.r.o.
Dunajská 1060/31
931 01 Šamorín

Zapísaná v ORSR Trnava, odd. Sro, vl.č.40946/T
IČO: 51 148 528 | IČ DPH: SK21 206 113 50
i5.imrichsanka@gmail.com

Technická správa

Názov akcie	:	Prestavba budovy vodárne na rozrábkareň mäsa s podnikovou predajňou
Miesto stavby	:	k.ú. Vojtechovce, p.č.: E 364/2, C 151/1, 395/1, 395/18, 395/50, 395/51, 395/53, 395/54
Investor	:	Poľnohospodárske družstvo so sídlom v Novom Živote Nový Život 97
Vypracoval	:	Ing. Imrich Sánka, PhD
Zodp. projekt.	:	Štefan Koczó
Časť	:	**TECHNOLÓGIA VÝROBY**

1/ Úvod

Pri spracovaní projektovej dokumentácie rozrábkarne mäsa s podnikovou predajňou bola rešpektovaná požiadavka investora na oddelenie prevádzky rozrábkovej časti, chladených priestorov a predajne tak, aby sa vylúčilo kríženie prevádzkových ciest, dodržanie ustanovenia výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 468/2001-100, nariadenie (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady, nariadenie (ES) č. 853/2004 Európskeho parlamentu a Rady, Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 359/2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá, ako aj ostatné prislúchajúce normy, predpisy a vyhlášky.

2/ Všeobecné podmienky prevádzky rozrábky mäsa:

Všeobecné hygienické podmienky pre prevádzkarne na spracovanie, balenie a skladovanie mäsa jatočných zvierat:

Prevádzkareň musí mať ohradený alebo inak od okolia účinne oddelený pozemok. V areáli prevádzkarne musia byť všetky budovy a zariadenia prevádzkarne a musia sa v ňom vykonávať všetky úkony, súvisiace s technologickými procesmi špecifikovaného druhu prevádzkarne a s jej sanitáciou, okrem čistenia a dezinfekcie dopravných prostriedkov v zariadeniach, schválených na tento účel a prania pracovných odevov. Vstupovanie do prevádzkarne možno len cez dvere alebo vchody, ktoré možno kontrolovať a ktoré nesmú viesť priamo do výrobných a manipulačných priestorov prevádzkarne. Priestranstvá v areáli prevádzkarne, ktoré sa používajú na dopravu, a prístupové plochy k príjmovým a expedičným rampám musia mať pevný, bezprašný, čistiteľný povrch, upravený tak, aby sa na ňom nesústreďovala voda.

Všeobecné hygienické podmienky pre miestnosti a priestory prevádzkarne:

Všetky miestnosti, v ktorých sa čerstvé mäso získava, spracúva, skladuje a manipuluje sa s ním, vrátane priestorov a chodieb, ktorými sa prepravuje, musia mať:

a) podlahu z nepriepustného materiálu odolávajúceho hnilobe, ktorá je ľahko čistiteľná a dezinfikovateľná a je upravená tak, aby umožňovala ľahký odtok vody,

b) v podlahe kanále na odvod vody do kanalizačných vpustí vybavených mriežkou a sifónom na zamedzenie prenikaniu pachov; ak je potrebné pri práci vstupovať do odvodných kanálov, musia byť vybavené snímateľnou mriežkou,

c) svetlé, hladké, odolné a nepriepustné steny; spojenie stien a podláh musí byť zaoblené alebo podobne vhodne zakončené, okrem mraziarenských skladov;

d) steny miestností musia mať svetlý, hladký, odolný a umývateľný povrch najmenej do výšky troch metrov, ak ide o miestnosti určené na uskladnenia čerstvého mäsa, chladiarne a chladiarenské sklady, a do výšky dvoch metrov, ak ide o miestnosti určené na výrobu a spracúvanie čerstvého mäsa jatočných zvierat a na manipuláciu s ním,

e) dvere, rámy okien, zárubne a prahy z nekorodujúceho materiálu s odolným, hladkým, netoxickým, nepriepustným, čistiteľným a dezinfikovateľným povrchom;

f) izolácie z nepáchnucich materiálov odolávajúcich hnilobe;

g) dostatočnú ventiláciu, zabezpečujúcu vyhovujúce ovzdušie a účinný odvod pary,

h) vyhovujúce osvetlenie, ktoré neskresľuje farby, o intenzite:

najmenej 540 luxov, ak ide o pracovné miesta, určené na veterinárnu prehliadku,

najmenej 220 luxov, ak ide o výrobné priestory, o priestory na balenie mäsa

najmenej 110 luxov, ak ide o skladovacie priestory,

i) čisté a ľahko čistiteľné stropy

j) čisté podstropné konštrukcie a ľahko čistiteľné kryty vedení, ktoré musia byť zhotovené tak, aby zabraňovali hromadeniu nečistôt a kontaminácii prostredia.

Priamy odvod odpadovej vody kanálmi v podlahe sa nevyžaduje, ak ide o

a) chladiarne, mraziarenské tunely, chladiarenské a mraziarenské sklady, v ktorých postačuje umiestnenie kanalizačných vpustí pred týmito miestnosťami a vyspádovanie podláh tak, aby umožňovali úplný odtok odpadovej vody do kanalizačných vpustí,

b) sklady určené výlučne na skladovanie hygienicky baleného mäsa v druhom obale, v ktorých postačuje rovná podlaha a zariadenie na odstraňovanie vody,

c) miestnosti používané len na skladovanie mrazeného mäsa, ak sú vybavené zariadením na čistenie podlahy,

d) chodby a priestory, ktorými sa mäso presúva v rámci prevádzkarne.

Miestnosti, v ktorých sa mäso získava, spracúva a manipuluje sa s ním, musia byť vybavené:

a) dostatočným počtom umývadiel a zariadení na dezinfekciu rúk, určených výhradne na tento účel a zariadení na čistenie pracovných pomôcok a nástrojov počas práce teplou vodou s uzavretým odvodom odpadovej vody potrubím do kanalizácie umiestnených čo najbližšie k pracovným miestam, pričom tieto zariadenia:

1. nesmú mať prívod vody ovládateľný dotykom ruky alebo ramena,
2. musia mať prívod tečúcej studenej pitnej vody a teplej vody alebo vody vopred zmiešanej na vhodnú teplotu,
3. musia byť vybavené tekutým mydlom, dezinfekčným prostriedkom, jednorazovými uterákmi a vhodnými kontajnermi alebo nádobami na použité uteráky,

b) dobre čistiteľnými zariadeniami (sterilizátormi) na dezinfekciu pracovných nástrojov vodou o teplote najmenej 82 °C s prívodom horúcej vody alebo pary s uzavretým odvodom odpadovej vody potrubím do kanalizácie, a to:

1. na priebežnú dezinfekciu nožov a sekáčov, ktoré umožňujú dezinfikovať čepeľ, ako aj jej spojenie s rúčkou,
2. na priebežnú dezinfekciu pracovných plôch mechanických zariadení, ktoré prichádzajú do styku s mäsom, píl, vykoľovacích prepravníkov, hákov a reťazí.

Vo všetkých výrobných priestoroch, manipulačných priestoroch, skladoch obalov, skladoch odpadov a iných súvisiacich priestoroch prevádzkarní musia byť účinným spôsobom zabezpečené opatrenia proti škodcom, ako je hmyz a hlodavce.

Technologické zariadenia a pracovné nástroje

Prevádzkarne na spracovanie, výrobu, balenie a skladovanie čerstvého mäsa musia mať dostatočný počet miestností, technologických zariadení, nástrojov a obalov, aby sa zabezpečilo vykonávanie všetkých pracovných úkonov hygienickým spôsobom.

Technologické zariadenia, pracovné nástroje a prepravníky jatočných liniek na opracovanie tiel jatočných zvierat, stoly na delenie mäsa, stoly s vymeniteľným povrchom na rezanie a krájanie mäsa, nádoby, kontajnery, posunovacie pásy a píly musia byť zhotovené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý nezhoršuje kvalitu mäsa a umožňuje dobré čistenie a dezinfekciu.

Povrchy technologických zariadení a pracovných nástrojov, ktoré prichádzajú do styku s mäsom, vrátane zvarov a spojov musia byť hladké.

V priestoroch jatočnej výroby, rozrábok a porciovní, v miestnostiach na chladenie, v miestnostiach, v ktorých sa skladuje nebalené mäso a v priestoroch, v ktorých sa s ním inak manipuluje, sa zakazuje používať drevo, drevené zariadenia a drevené nástroje, a to ani na ich súčasti, napríklad rukoväte, ani drevené pomôcky, drevené plošiny, kláty na sekanie mäsa alebo drevené palety. Drevo možno použiť len v miestnostiach, v ktorých sa skladuje hygienicky balené mäso v druhom obale.

Vybavenie prevádzkarne

Prevádzkarne na spracovanie, výrobu, balenie a skladovanie čerstvého mäsa musia byť vybavené:
a) dostatočným počtom nehrdzavejúcich zariadení, kontajnerov, nádob vyhovujúcich hygienickým požiadavkám, určených na:

1. manipuláciu s čerstvým mäsom jatočných zvierat,
2. hygienické skladovanie kontajnerov, nádob a obalov s mäsom spôsobom, ktorý zabraňuje, aby mäso alebo kontajnery, nádoby a obaly s ním prišli do priameho styku s podlahou alebo stenami,

b) s ohľadom na druh činnosti dostatočne veľkými samostatnými miestnosťami

na delenie a vykosťovanie mäsa,
balenie mäsa, ak nie je ďalej ustanovené inak,

c) s ohľadom na druh činnosti miestnosťami a zariadením na hygienický príjem, triedenie a kontrolu, prepravu v rámci prevádzkarne a expedíciu čerstvého mäsa, ktoré sú vhodne usporiadané a vybavené na hygienickú manipuláciu s ním počas nakládky a vykládky,
d) uzavretým systémom nakládky a vykládky mäsa, ktorý vylučuje kontamináciu prachom, výfukovými plynmi, dažďom, hmyzom a vtákmi, a zabezpečuje dodržanie predpísanej teploty mäsa, ak sa manipuluje s nebaleným mäsom, mäsom v otvorených nádobách alebo baleným mäsom bez druhého obalu; ak to nemožno zabezpečiť, prevádzkareň možno schváliť, len ak prevádzkovateľ preukáže iný rovnako účinný spôsob ochrany mäsa počas nakládky a vykládky,
e) samostatnými miestnosťami a zariadením na chladenie, prípadne aj na zmrazovanie, na skladovanie a uchovávanie mäsa s dostatočne výkonným chladiacim zariadením, ktoré umožňujú dosiahnuť alebo udržiavať určenú vnútornú teplotu mäsa a musia byť vybavené zariadením na odvod kondenzovanej vody bez rizika kontaminácie mäsa a registračnými alebo diaľkovými registračnými teplomermi,
f) osobitnými nepriepustnými, nehrdzavejúcimi kontajnermi alebo tankami opatrenými krytmi a uzatváracím zariadením, ktoré zabezpečuje ochranu pred odňatím ich obsahu neoprávnenými osobami; tieto nádoby môžu slúžiť výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie mäsa, ktoré nie je určené na výživu ľudí alebo bolo z určenia na výživu ľudí vylúčené a musia byť zreteľne označené po celom obvode žltým pásom o šírke najmenej 10 centimetrov,
g) uzamykateľnými, a ak je to potrebné aj chladenými samostatnými miestnosťami, ak sa odpady živočíšneho pôvodu a suroviny, ktoré nie sú určené na výživu ľudí, alebo mäso jatočných zvierat, ktoré bolo z určenia na výživu ľudí vylúčené, vyskytuje v takom množstve, že ho nemožno uchovávať podľa písmena f), alebo ak sa tieto živočíšne produkty neodstraňujú z prevádzkarne po skončení každého pracovného dňa; ak sa odpady živočíšneho pôvodu odstraňujú z prevádzkových priestorov potrubiami alebo sklzmi, musia byť tieto zariadenia konštruované a inštalované tak, aby vylučovali riziko kontaminácie mäsa určeného na výživu ľudí alebo kontaminácie priestorov prevádzkarne, h) samostatnou miestnosťou alebo oddeleným priestorom a zariadením na hygienické uchovávanie baliacich materiálov, ak sa v prevádzkarni používajú,
i) samostatnou miestnosťou alebo uzamykateľným zariadením na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov; tieto materiály a pomôcky na vykonávanie čistenia a dezinfekcie sa nesmú uchovávať v priestoroch, v ktorých sa vyrába a spracúva mäso jatočných zvierat, alebo sa s ním manipuluje.

Mäso sa nesmie vykladať z dopravných prostriedkov priamo do priestorov rozrábkarne alebo nakladať priamo z nich do dopravných prostriedkov.

V miestnostiach na príjem alebo na expedíciu nemožno používať radiátory, ohrievače alebo prívody teplého vzduchu, ak nie je spoľahlivo zabezpečené, že ich používanie negatívne neovplyvní kvalitu mäsa, s ktorým sa tu manipuluje.

Zásobovanie prevádzkarne pitnou vodou

Prevádzkarne musia ma na všetky účely dostatočné zásobovanie pitnou vodou pod tlakom a teplou vodou vyrobenou z pitnej vody.

Hygienické podmienky na zabezpečenie osobnej hygieny zamestnancov

Každá prevádzkareň musí byť vybavená dostatočným počtom šatní, splachovacích záchodov a umyvární, zodpovedajúcich všeobecným hygienickým požiadavkám, ktoré musia byť usporiadané a vybavené ako hygienická slučka tak, aby sa chránili čisté časti prevádzkarne pred kontamináciou; musia mať hladké, nepriepustné, umývateľné steny a podlahy. Šatne s umyvárňami musia byť vybavené umývadlami, sprchami a splachovacími záchodmi. Do záchodov nesmie byť vstup priamo z pracovných priestorov. Umývadlá musia mať prívod tečúcej teplej a studenej pitnej vody alebo vody vopred zmiešanej na vhodnú teplotu a prostriedky na umývanie a dezinfekciu rúk a hygienické osušenie rúk. Vodovodné batérie umývadiel v umyvárňach a na záchodoch nesmú byť ovládateľné dotykom ruky alebo ramena. Pri záchodoch musí byť dostatočný počet umývadiel.

3/ Osobitné hygienické podmienky na schvaľovanie rozrábkarní čerstvého mäsa

Bez ohľadu na to, či je rozrábkareň alebo porciovňa súčasťou bitúnku, hydinového bitúnku, mraziarenskej, výrobnej alebo inej prevádzkarne, alebo je samostatnou prevádzkovou jednotkou, musí byť na spracovanie, rozrábanie, porciovanie, vykosťovanie a úpravu mäsa, prípadne jeho balenie do priameho obalu zabezpečená osobitná miestnosť, vybavená

a) klimatizáciou, ktorá umožňuje bez ohľadu na vonkajšie teploty udržiavať počas rozrábania čerstvého mäsa v miestnosti teplotu prostredia +12°C alebo nižšiu,

b) registračným alebo diaľkovým registračným teplomerom, ktorý nemožno nahrádzať kontrolným teplomerom s manuálnym zaznamenávaním teplôt prostredia.

Ak sa v prevádzkarni vykonáva balenie mäsa do kartónov alebo do iných druhých obalov, ako sú euroboxy, musí byť na túto činnosť zabezpečená samostatná miestnosť; balenie čerstvého mäsa do druhého obalu možno vykonávať v rovnakej miestnosti ako rozrábanie, vykosťovanie a porciovanie, ak sú zabezpečené v miestnosti na rozrábanie alebo porciovanie osobitné hygienické požiadavky na túto manipuláciu.

Ak sa v prevádzkarni vykonáva balenie, musí byť na skladovanie obalových materiálov vyhradená samostatná miestnosť. Baliace materiály zabalené vo vlastných ochranných obaloch možno skladovať s balenými požívatinami, čistými ochrannými odevmi a papierovými materiálmi. Zakazuje sa skladovať ich a manipulovať s nimi v garážach, údržbárskych dielňach, denných miestnostiach a iných nevhodných priestoroch, ani vo výrobných miestnostiach, v chodbách prevádzkarne, v skladoch mäsa a v iných miestnostiach, určených na výrobu alebo na manipuláciu s čerstvým mäsom.

Rozrábkarne a porciovne musia spĺňať všeobecné hygienické podmienky a musia byť vybavené

a) samostatnými dostatočne veľkými miestnosťami, ktoré spĺňajú tiež podmienky podľa § 30, t.j. osobitné hygienické podmienky na schvaľovanie skladov čerstvého mäsa jatočných zvierat na

1. chladiarenské uchovávanie čerstvého mäsa, určeného na delenie, rozrábanie, porciovanie alebo vykosťovanie,

2. na oddelené uskladnenie baleného mäsa, ak sa v prevádzkarni nachádza; nebalené mäso sa nesmie skladovať v tejto chladiarni, ak sa miestnosť po vyskladnení baleného mäsa najprv nevyčistí a nevydezinfikuje,

b) osobitnými mraziarenskými skladmi, ktoré spĺňajú tie podmienky podľa § 30, ak sa v prevádzkarni skladuje zmrazené mäso,

c) vhodnými priestormi a vybavením alebo zariadením na rozmrazovanie, ak sa v prevádzkarni spracúva mäso po rozmrazení.

Osobitné hygienické podmienky na schvaľovanie skladov čerstvého mäsa jatočných zvierat

Miestnosti na chladiarenské skladovanie alebo mraziarenské skladovanie čerstvého mäsa, musia byť dostatočne veľké, ľahko čistiteľné a musia umožňovať skladovanie mäsa pri dodržaní jeho predpísaných vnútorných teplôt.

Podlahy skladov mäsa nemusia byť odkanalizované, musia však byť nepriepustné, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, odolné proti hnilobe a v prípade chladiarenských skladov vyspádované k odpadovým vpustom.

Sklady mäsa musia byť vybavené nehrdzavejúcim zariadením, ktoré zabezpečuje, aby čerstvé mäso, ani kontajnery s ním neprichádzali do styku s podlahou alebo stenami. Použitie drevených paliet je dovolené, len ak sa v miestnosti skladuje výlučne mäso hygienicky balené v kartónoch alebo iných vhodných druhých obaloch.

Chladiace zariadenie a mraziace zariadenie v skladoch musí byť umiestnené tak, aby s ním mäso alebo jeho obaly nemohli prísť do styku.

Chladiarenské sklady musia byť vybavené registračným alebo diaľkovým registračným teplomerom v každom skladovacom priestore, ktorý sa nesmie nahrádzať kontrolným teplomerom s manuálnym zapisovaním teploty prostredia. Ak sú sklady mäsa rozdelené na viacero oddelení, musí byť každé vybavené samostatným registračným teplomerom alebo snímačom teploty.

Chladiarenské sklady musia mať uzavretý odvod kondenzovanej vody, aby sa vylúčila kontaminácia mäsa.

Na rozrábkareň čerstvého mäsa s nízkou kapacitou sa vzťahujú hygienické podmienky podľa § 32 Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č.468/2001-100. Prevádzkovateľ môže požiadať o vydanie osvedčenia na neurčitý čas pre rozrábkareň čerstvého mäsa s nízkou kapacitou, ktorá nie je súčasťou schválenej prevádzkarne a nespĺňa všetky ustanovené technické podmienky, ak sa v prevádzkarni vyrába najviac päť ton vykosteného mäsa týždenne alebo zodpovedajúce množstvo nevykosteného mäsa týždenne, a ak spĺňa požiadavky na hygienu zamestnancov, priestorov a

vybavenia, hygienu rozrábania, spracovania, ošetrenia, skladovania a prepravy mäsa, okrem požiadavky na teplotu prostredia v miestnosti na rozrábanie.

Prevádzkovateľ rozrábkarne čerstvého mäsa s nízkou kapacitou okrem splnenia podmienok podľa § 35 až 39

a) vedie, uchováva a na požiadanie odovzdáva regionálnej veterinárnej správe záznamy, ktoré umožňujú spoľahlivo kontrolovať

1 . príjem mäsa a jeho pôvod, ako aj expedíciu mäsa a vlastných výrobkov a miesto ich určenia,

2. výsledky vlastných kontrol a termíny ich uskutočnenia,

b) vykonáva spracovanie mäsa zásadne len v pracovných dňoch a v priebehu bežného pracovného času, na výrobu mimo tohto času treba jednorazový písomný súhlas regionálnej veterinárnej správy s poverením štátneho veterinárneho lekára, ktorý vykoná ustanovené kontroly, a odborne spôsobilého zamestnanca orgánu veterinárnej starostlivosti na vykonanie osobitného označenia mäsa podľa § 35 ods. 2 zákona,

c) vedie evidenciu o množstve, mieste určenia a príjemcovi vyrobeného mäsa,

d) zabezpečuje neškodné odstránenie všetkých častí mäsa, posúdeného ako nepožívateľné a iných odpadov,

e) pred prepravou mäsa z prevádzkarne overuje, či prepravný priestor dopravného prostriedku vyhovuje požiadavkám na prepravu mäsa a zabezpečuje, aby sa mäso určené na verejnú konzumáciu alebo ďalšie spracovanie a výrobu nakladalo a prepravovalo v súlade s ustanovenými hygienickými požiadavkami,

f) zabezpečí hygienické školenie zamestnancov, ktorí pracujú s mäsom, ktoré im umožní dodržiavať hygienické požiadavky pri výrobe a manipulácii.

Všeobecné hygienické podmienky pre nízkokapacitné prevádzkarne na získavanie, výrobu a manipuláciu s mäsom (§ 35 až 39)

Každá rozrábkareň alebo porciovňa a sklad mäsa s nízkou kapacitou musí spĺňať aspoň tieto všeobecné hygienické podmienky:

a) musí mať vymedzený, ohradený areál, v ktorom sa musia nachádza všetky budovy a všetky zariadenia a musia sa v ňom vykonávať všetky úkony, súvisiace s technologickými procesmi špecifikovaného druhu prevádzkarne a sanitácia,

b) nesmie byť umiestnený v budove, ktorá sa používa ako obytná alebo sa používa aj na iný účel, než je výroba, pre ktorú bolo prevádzkarni s nízkou kapacitou vydané osvedčenie, ak nie je od obytných častí alebo častí používaných na iný účel zabezpečené úplné stavebné a prevádzkové oddelenie, ktoré vylučuje kríženie činností a možnosť akéhokoľvek nepriaznivého ovplyvnenia výroby, na ktorú sa vydalo osvedčenie,

Vstup do prevádzkarne a výstup z nej musí byť zabezpečený len cez samostatné, kontrolované dvere alebo vchody, ktoré nesmú viesť priamo do výrobných alebo manipulačných priestorov.

Komunikácie a priestranstvá v areáli prevádzkarne, ktoré sa používajú na dopravu, musia mať pevný, bezprašný, čistiteľný povrch; to isté sa vzťahuje na prístupové plochy k príjmovej rampe a expedičnej rampe.
Vchody a komunikácie, ktoré sa používajú na dopravu a príjem jatočných zvierat, musia byť samostatné, kontrolované a nesmú sa krížiť s vchodmi a komunikáciami čistých výrobných a manipulačných častí prevádzkarne.

V každej prevádzkarni s nízkou kapacitou musia byť podľa druhu vykonávanej činnosti zabezpečené
a) dostatočne veľké, stavebne oddelené samostatné miestnosti

1. na rozrábku, vykosťovanie a spracovanie mäsa,
2. na schladzovanie, na skladovanie a uchovávanie mäsa so schladzovacím zariadením, ktoré umožňuje dosiahnuť alebo udržiavať predpísanú vnútornú teplotu mäsa; musia byť vybavené zariadením na odvod kondenzovanej vody do odpadového potrubia bez rizika kontaminácie mäsa,

b) zastrešené priestory, miestnosti a zariadenie na hygienický príjem mäsa a expedíciu mäsa, ktoré sú vhodne usporiadané a vybavené pre hygienické zaobchádzanie s mäsom počas nakladania a vykladania; nie je prípustné nakladať mäso do dopravných prostriedkov priamo z miestnosti rozrábkarne a vykladať mäso z dopravných prostriedkov priamo cez túto miestnosť,
c) osobitné nepriepustné, nehrdzavejúce kontajnery opatrené krytmi a uzatváracím zariadením, ktoré zabezpečuje ochranu pred odňatím ich obsahu neoprávnenými osobami a ktoré môžu slúžiť výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie mäsa jatočných zvierat, ktoré nie je určené na výživu ľudí alebo bolo z určenia na výživu ľudí vylúčené; musia byť umiestnené v súlade so všeobecnými hygienickými požiadavkami; musia byť zreteľne označené po celom obvode žltým pásom širokým najmenej 10 centimetrov a tieto odpady živočíšneho pôvodu sa musia z prevádzkarne odvážať alebo neškodne odstraňovať na konci každého pracovného dňa,
d) samostatná miestnosť alebo uzamykateľné zariadenie na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov; tieto materiály a pomôcky na čistenie a dezinfekciu sa nesmú uchovávať v priestoroch, kde sa pracuje alebo sa manipuluje s mäsom jatočných zvierat,
e) šatňa a splachovacie záchody a najmenej jedno umývadlo, ktoré musí mať prívod teplej a studenej tečúcej pitnej vody, alebo vody vopred zmiešanej na vhodnú teplotu, hygienické prostriedky na umývanie a dezinfekciu rúk a na osušenie rúk; pri záchodoch musí byť umývadlo a zo záchodov nesmie byť priamy vstup do pracovných miestností.
f) zariadenie, umožňujúce hygienické odvádzanie odpadovej vody.

Prevádzkarne musia mať na všetky účely dostatočné zásobovanie pitnou vodou pod tlakom a teplou vodou vyrobenou z pitnej vody.

V miestnostiach prevádzkarní s nízkou kapacitou, v ktorých sa získava a upravuje mäso alebo sa s ním inak manipuluje, musia byť

a) nepriepustné, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné podlahy odolné proti hnilobe, upravené tak, aby sa umožnil ľahký odtok vody; odpadová voda sa odvádza do vpustí so sifónom a mriežkou,

b) odolné, nepriepustné hladké steny opatrené svetlým umývateľným povrchom do výšky najmenej dva metre; a v priestoroch na skladovanie mäsa do výšky uskladnenia,

c) dvere a rámy okien vrátane zárubní z nekorodujúceho materiálu s nepáchnucim odolným, hladkým, nepriepustným, ľahko čistiteľným a dezinfikovateľným povrchom;

d) izolácie bez zápachu, ktoré sú odolné proti hnilobe,

e) dostatočné prirodzené alebo umelé vetranie, kde je to potrebné aj účinné odvádzanie pár,

f) dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby o intenzite najmenej

1. 540 luxov, ak ide o pracovné miesta veterinárnej prehliadky,

2. 220 luxov, ak ide o výrobné priestory,

3. 110 luxov, ak ide o skladovacie priestory,

g) dostatočný počet umývadiel určených na umývanie rúk, zariadení na dezinfekciu rúk a na čistenie pracovných nástrojov a pomôcok teplou vodou s uzavretým odvodom odpadovej vody do kanalizácie, umiestnených v pracovných priestoroch čo najbližšie k pracovným miestam, ktoré

1. musia mať prívod tečúcej studenej pitnej vody a teplej vody alebo vody zmiešanej na vhodnú teplotu,

2. musia byť vybavené tekutým mydlom, dezinfekčným prostriedkom na ruky, jednorazovými uterákmi a vhodnými kontajnermi alebo nádobami na použité uteráky,

h) dobre čistiteľné zariadenia na dezinfekciu pracovných nástrojov vodou najmenej 82 °C teplou s prívodom horúcej vody alebo pary s uzavretým odvodom odpadovej vody potrubím do kanalizácie umiestnené v pracovných miestach alebo v priľahlej miestnosti.

Ak sa v prevádzkarni s nízkou kapacitou skladuje čerstvé mäso jatočných zvierat, musí mať prevádzkareň skladovacie priestory, ktoré spĺňajú podmienky podľa písmen a) a d) a písmena f) bodu tretieho.

Výrobné a manipulačné priestory, sklady obalov, sklady odpadov a iné priestory prevádzkarní s nízkou kapacitou, súvisiace s výrobou a manipuláciou, musia byť účinným spôsobom zabezpečené proti škodcom, ako je hmyz a hlodavce.

(1) Prevádzkarne s nízkou kapacitou na získavanie, spracovanie, výrobu a skladovanie mäsa musia byť vybavené dostatočným počtom miestností, zariadení, nástrojov a obalov, aby sa zabezpečilo vykonávanie všetkých pracovných úkonov hygienickým spôsobom.

(2) Pracovné nástroje, technologické zariadenia a pracovné vybavenie, ako sú stoly na rozrábku mäsa jatočných zvierat, stoly s vymeniteľným povrchom pre krájanie alebo porciovanie, nádoby, kontajnery, posunovacie pásy a píly musia byť zhotovené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý nezhoršuje kvalitu mäsa a musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné. Všetky povrchy, ktoré prichádzajú do styku s mäsom vrátane zvarov a spojov, musia byť hladké.

(3) Vo všetkých prevádzkarniach s nízkou kapacitou je použitie dreva, drevených zariadení a nástrojov, ich súčastí vrátane rukovätí pracovných nástrojov a pomôcok, ako aj použitie drevených plošín alebo paliet zakázané.

(4) Prevádzkarne s nízkou kapacitou musia byť vybavené dostatočným počtom nehrdzavejúcich zariadení, obalov, nádob, vyhovujúcich hygienickým požiadavkám na

a) manipuláciu s mäsom v prevádzkarni,

b) hygienické ukladanie kontajnerov, nádob a obalov s mäsom takým spôsobom, aby mäso samotné a nádoby s ním neprichádzali do priameho styku s podlahou alebo stenami.

4/ Popis činnosti prevádzky rozrábkarne čerstvého mäsa

V prevádzke sa plánuje spracovanie mäsa:

- Výsek: Maloobchodný výsekový predaj.

Plánovaná kapacita prevádzky je spracovanie najviac 2,8 t mäsa spolu týždenne (bravčového a hovädzieho) s periodicitou podľa prevádzkového poriadku a vypracovaného a schváleného HCCP. Surovina (bravčové polovičky a hovädzie štvrte) bude dovážaná z registrovaného bitúnku Arpád Albert Bitúnok Senec, Trnavská 16, Senec 90301, kde budú zvieratá z vlastného chovu prevádzkovateľa odvážané na porážanie. Rozrobené a spracované mäso následne bude priamo predávané v podnikovej predajni prevádzkovateľa.

Spracovanie týždenne:

1-2 hovädzí dobytok(živá váha/1bík 800-1000kg, v mäse 400-500kg)	→ 4-8 štvrtiek/týždeň
	→ 800-1000kg/týždeň
10-15 ošípaných(v mäse1sviňa 120kg)	→ 20-30 polovičiek/týždeň
	→ 1200-1800kg/týždeň
Spolu	→ **max. 2800kg/týždeň**

Hygienické podmienky pracovníkov:

Pre zamestnancov je vytvorené sociálne zázemie so šatňami, WC, sprchami, a denná miestnosť s kuchynskou linkou. Táto slúži pre zamestnancov na prestávky a prípravu teplého nápoja, prípadne ohriatie jedla.

Osobná hygiena pracovníkov v prevádzke:

-dobrý zdravotný stav
-dodržanie osobnej hygieny pri používaní sociálneho zariadenia
-denná výmena pracovného odevu
-rešpektovať čisté a nečisté zóny
-pracovné nástroje v dobrom hygienickom stave
-bezpečnosť práce: používanie ochranných pomôcok- vystužené rukavice, zástery z ľahkého kovu alebo plastu

Technologický postup rozrábkarne:

Objekt má príjmovú zásobovaciu chodbu (1.01), cez ktorú sa dostane surovina (bravčové polovičky a hovädzie štvrte) do príjmového skladu- chladiarne (1.03)(v oddelených časových

intervaloch). Tovar bude nakladaný cez nerezovú plocháčovú dráhu. Trasa vysutej plocháčovej dráhy slúži na prepravu mäsa do chladiacich boxov. Celá konštrukcia dráhy ako aj samotná dráha bude vyhotovená z nerezovej ocele, resp. pozink. Pri preberaní tovaru sa vykonáva aj vstupná kontrola tovaru, zmyslové posúdenie celej skupiny tovaru, podľa platnej legislatívy. Skaldovacie priestory-chladiarne (1.03 a 1.12) slúžia len na prechodné, krátkodobé skladovanie nakoľko zásobovanie prevádzky tovarom bude pravidelné. Zo vstupného skladu (Chladiareň 1.03) budú bravčové polovičky a hovädzie štvrte (časovo oddelene) posúvané po plocháčovej dráhe do priestorov rozrábky (1.09). Tento priestor je stavebne oddelený , bez okien pre zamedzenie prieniku prachu, hmyzu a škodcov. Maximálna teplota +12°C v miestnosti (teplota mäsa pri manipulácií musí mať max. 7°C, u drobov max. 3°C). Podlaha musí byť nekĺzavá, vyspádovaná k žľabu, ľahko umývateľná a dezinfikovateľná, z netoxického, vodonepriepustného materiálu, odolná voči horúcej vode a tuku. Obklady stien budú svetlé a ľahko umývateľné až po strop. Stropy budú tiež svetlé a ľahko čistiteľné. Rohy stien zaoblené. Dokonalá kanalizácia s nerezovými žľabmi vrátane zachytávania nečistôt a s ochranou proti hlodavcom. Vlhkosť vzduchu 75 - 85% nútená výmena vzduchu 1-2x/hod. Umelé osvetlenie min. 220 luxov, nesmie skreslovať prirodzenú farbu. Umývadlá s teplou aj studenou vodou, nerezový drez s nášľapným ovládaním s dezinfekčným prostriedkom a papierovými utierkami. Všetky priestory budú vybavené zariadením na registráciu teploty. Pracovné stoly nerezové, dosky z umelej hmoty, ktorá vyhovuje požiadavkám (netvoria sa nárezy, ľahko čistiteľná a dezinfikovateľná a netupí nože). Rozoberanie mäsa zahŕňa aj vykosťovanie mäsa.

Technické vybavenie priestorov rozrábkarne:

1. *Plocháčová dráha:*

Trasa vysutej plocháčovej dráhy slúži na prepravu mäsa (bravčové polovičky a hovädzie štvrte) do chladiacich boxov a z chladiaceho boxu do priestoru razrábky. Celá konštrukcia dráhy ako aj samotná dráha bude vyhotovená z nerezovej ocele, resp. pozink.

2. Nerezový pracovný stôl 1500x700mm

Celonerezové vyhotovenie. Pracovnú dosku tvorí nerezový plech hr. 1,2mm podlepený drevotrieskou, ktorá je chránená zdravotne nezávadným náterom. Výšková nastaviteľnosť o 30mm. Vyhotovenie bez lemov. Hrúbka pracovnej dosky 40mm. Svetlosť dolných trnoží 115mm.

3. Sťahovačka kože Compact-C35-P

Používa sa v mäsopriemysle na sťahovanie kože zo slaniny, vyrobená z nehrdzavejúcej ocele, hygienické, ľahké na údržbu a čistenie.

- hmotnosť 87 kg
- príkon 1050 W
- napätie 400 V
- pracovná šírka 350 mm
- rezná rýchlosť 24 m/min
- rozmery 600x575x990 mm

4. Vozík na mäso nerezový

Celonerezový vozík na mäso so štyrmi otočnými kolieskami a s brzdou.

- hmotnosť 9 kg
- rozmery 720x780x700 mm

- objem 200 l

5. Umývadlo nerezové, nástenné

Celonerezové nástenné umývadlo s kolenovým ovládaním, sifónom a batériou, zabudovaným zmiešavačom teplej/studenej vody, nastavenie teploty pomocou zmiešavacieho ventilu (vrátane spätných klapiek), ½“ závit pre teplú a studenú vodu, voda je spustená stlačením ventilu s nastaveným automatickým vypínaním vody

- hmotnosť 17 kg
- rozmery 480x360x260 mm

6. Šterilizátor na nože digitálny SN

Celonerezový nástenný digitálny šterilizátor na nože s napojením na vodu a odtok. Regulácia teploty v rozmedzí 30-90 °C, slúži na šterilizáciu nožov a sekáčov. Vyrobený z nerezového plechu, izolovaný.

- hmotnosť 4 kg
- rozmery 360x160x360 mm
- príkon 1000 W
- napätie 230V

7. Pásová píla MAXIMA 1650 MM

Používa sa v mäsopriemysle na rozrábku bravčových polovičiek, pre krájanie mäsa, i s kosťou. Vyrobená z nerezovej ocele a z eloxovaného hliníka. Hygienické, ľahké na údržbu a čistenie. Nastaviteľné napätie pílového kotúča.

- hmotnosť 47 kg
- príkon 750 W
- napätie 230 V
- hrúbka rezu 5- 155 mm
- pílový pás 1650/16 mm
- rozmery pracovnej plochy 505x405 mm
- rozmery stroja 550x500x920 mm

Technické vybavenie priestorov rozrábkarne:

Zásobovanie pitnou vodou je zabezpečené z existujúceho rozvodu vody, ktorý je napojený na vlastný zdroj vody. Odpadové vody splaškovej a tukovej kanalizácie budú z objektu odvádzané oddelene. Potrubia tukovej kanalizácie budú vedené najprv do lapače tukov PURECO PARCO-3 a následne z revíznej šachty budú spolu so splaškovou kanalizáciou odvádzané do izolovanej kanalizačnej žumpy objemu 12m3.

Manipulácia s odpadmi:

Spôsob zneškodňovania tuhého odpadu

Odpad je podľa druhov zhromažďovaný do vyčlenených nádob, ktoré sú pravidelne vyprázdňované do kontajnerov uložených na vyhradených priestoroch. Na odvoz a likvidáciu má prevádzkovateľ uzavreté zmluvy s kompetentnými firmami. Kópia zmluvy bude súčasťou dokumentácie HCCP spoločnosti.

Spôsob zneškodňovania organického odpadu

Odpad je zhromažďovaný do chladiacich boxov, ktoré budú pravidelne vyprázdňované. Na odvoz a likvidáciu má spoločnosť uzavretú zmluvu s kompetentnou firmou. Kópia zmluvy bude súčasťou dokumentácie HCCP spoločnosti.

5/ Základné zásady

1. Surovina (bravčové polovičky, hovädzie štvrte – v časovo oddelených intervaloch) je dodávaná tak, aby bola dodržaná platná legislatíva. Po prevzatí (kontrola hmotnosti, kvality a teploty) sa tovar ukladá do prijímacieho chladiaceho boxu (1.03). Následne zo vstupného skladu-chladiaci box bude surovina posúvaná cez nerezovú plocháčovú dráhu do priestorov rozrábky (1.09). Rozrobené mäso sa uskladňuje v chladiarni (1.12), v ktorom musí byť dodržaná teplota podľa platnej legislatívy. Tieto teploty sú raz denne kontrolované pracovníkmi a hodnoty sú zapisované do monitoringu teplôt.
2. Spracovanie polovičiek a štvrtí sa vykonáva v priestore rozrábky, vždy v časovo oddelených intervaloch. Po 2,5 hod. práce je stanovená 15-30 min. prestávka. Po doby prestávky sa pracovníci pohybujú v miestnostiach k tomu určených (šatňa, denná miestnosť), kde je teplota regulovaná na 20 -24 °C a kde majú možnosť podania teplého nápoja, alebo teplého jedla.
3. Po rozrábke a ďalšej potrebnej úprave mäsa a výrobkov sa tovar zabalí na automatickom alebo ručnom baliacom stroji (za použitia napínacej fólie), zváži, opatrí etiketou s údajmi v súlade s požiadavkami príslušných právnych predpisov.
4. Zabalený tovar sa ukladá do predajného pultu, resp. do chladiarne (1.12). V chladiarni sa nemôže skladovať zabalené mäso spolu s nezabaleným. Po vyskladnení baleného mäsa a pred naskladnením nebaleného čerstvo rozrobeného mäsa sa chladiareň musí vyčistiť a vydezinfikovať, viď bod 3.
5. V priestoroch výroby a priľahlého zázemia, mimo vyhradené miesto, dodržiavať zákaz fajčenia, konzumovania potravín, nápojov a vykonávať toaletné úpravy zovňajšku (česanie, čistenie a strihanie nechtov, farbenie pier a pod.). K týmto účelom je určená miestnosť.
6. Odvoz a skladovanie tovaru vylúčeného z ľudského konzumu je stanovené v sanitačnom poriadku.

6/ Sanitačný poriadok

Vlastné upratovanie je vykonávané zásadne na mokro, prostriedky na čistenie a dezinfekciu sú uložené vo vyhradenom priestore (miestnosť na upratovanie 1.02), denne po skončení upratovania sú čistiace pomôcky mechanicky očistené a uložené. Na prípadné dočistenie povrchov, odstránenie stojatej vody a odstránenie nečistôt sa používa na podlahách sťahovacia metla a na stoloch a prístrojoch jednorazové papierové utierky, ktoré sa po použití likvidujú do nádoby stanovenej k tomuto účelu.

1. Priebežné čistenie a dezinfekcia

Je vykonávaná behom prevádzky vo všetkých výrobných a predajných priestoroch preto, aby

bola zachovaná prevádzková čistota a aby boli používané k manipulácií s požívatinami len čisté predmety a zariadenia, aby nemohlo dôjsť ku kontaminácií vyrábaných potravín

- sú odstraňované predovšetkým zbytky požívatín, alebo iné znečistenia z pracovných plôch (čistými jednorazovými papierovými utierkami- dôkladne sa rozlišujú pracovné plochy špinavé a čisté), toto opatrenie platí vo výrobe, aj v predajnej časti.
- umývajú sa použité stroje a náradie (je možné použiť Merades Alco, ktoý na vzduchu vyprchá a nezanecháva stopy, nie je potrebné ho oplachovať, alebo na nože použiť sterilizátor kde voda musí dosahovať min. 82 °C.
- odstraňujú sa podľa potreby odpadky z odpadových nádob a požívatiny vylúčené z ľudského konzumu

2. Denné upratovanie

Je vykonávaná denne, vždy po skončení prevádzky v tomto rozsahu:

- mechanicky sa odstránia všetky nečistoty
- vyčistia sa všetky nástroje, prístroje a pomôcky- dôkladne sa rozoberú, očistia od nečistôt, odmastia a vydezinfikujú a uložia na vyhradené miesto
- vykoná sa oplach pitnou vodou, odmastenie a dezinfekcia a oplach pitnou vodou, plochy uložiť šikmo, aby rýchlo stiekla voda a miestnosti prevetrať
- postupy pri čistiacich a dezinfekčných prostriedkoch sa riadia postupom doporučeným výrobcom
- odstránia sa odpadky, oddelene komunálny odpad a biologický odpad (chladený sklad, kafiléria), kafilerické nádoby sa dezinfikujú po každom vyprázdnení vhodným prípravkom.

Denne sa tiež čistí a dezinfikuje samotná miestnosť rozrábkarne.

3. Mesačné upratovanie

Pri mesačnom upratovaní sa vykonáva čistenie a dezinfekcia a naviac upratovanie v tomto rozsahu:

- vykoná sa odstránenie vodného kameňa 2% roztokom Merax PN s dobou pôsobenia 10 min. a následným opláchnutím
- v prípade potreby sa leštia nerezové povrchy neriedeným prípravkom Nerol (1xpolročne)
- pred vlastným čistením sa vykonávajú drobné opravy
- vytriedi a vyradí sa poškodené náradie a pomôcky
- vykonáva sa sanitácia skriniek v šatniach
- odsávacie zariadenie sa čistí podľa potreby a podľa odporučenia výrobcu

7/ Záver

Navrhovaná technológia zabezpečí expedovanie výsekového mäsa (balené- chladené, chladené nezabalené, vákuovo balené, balené v ochrannej atmosfére). Samotná prevádzka, ako aj

harmonogram výrobných úkonov bude presne definované v dokumentácií HCCP. Počas realizácie dodržať ustanovenia výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 468/2001 – 100, nariadenie (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady, nariadenie (ES) č. 853/2004 Európskeho parlamentu a Rady, ako aj ostatné prislúchajúce normy, predpisy a vyhlášky.

Apríl 2022 Vypracoval: Ing. Imrich Sánka, PhD