

SPRIEVODNÁ SPRÁVA
A SÚHRNNÁ TECHNICKÁ SPRÁVA
SPRIEVODNÁ SPRÁVA

Identifikačné údaje

Názov stavby : Bitúnok, rozrábka, mäsovýroba s nízkym objemom výroby
Stavebný objekt : SO-01 Bitúnok, rozrábka, mäsovýroba
Miesto stavby : Hospodársky dvor – Gemerská Panica
Okres : Rožňava
Kraj : Košický
Charakter : Rekonštrukcia
Investor : Agros, s.r.o. Gemerská Panica, Gemerská Panica č. 316, 98046
Projektant: COMBA s.r.o., Špitálska 41, 054 01 Levoča
Dátum : Január 2022

Výkresy: SO 01 MAŠTAL'

A-01 PÔDORYS PRÍZEMIA- STARÝ STAV
A-02 REZ A-A, B-B - STARÝ STAV
A-03 PÔDORYS ZÁKLADOV
A-04 PÔDORYS PRÍZEMIA – NOVÝ STAV
A-05 REZ A-A - NOVÝ STAV
A-06 PÔDORYS - DISPOZIČNÉ RIEŠENIE – STROJE A
ZARIADENIA
A-07 ŽUMPA 12 m³
A-08 LAPAČ TUKOV

Základné údaje o stavbe

Predmetná stavba sa bude realizovať na katastrálnom území obce Gemerská Pánica, v areáli hospodárskeho dvora. Jedná sa o objekt obdĺžnikového tvaru, ktorý sa momentálne nevyužíva. Rekonštruovať sa bude časť maštale. Po rekonštrukcii objekt bude slúžiť ako bitúnok, rozrábka, mäsovýroba s nízkym objemom výroby

Dispozičné a prevádzkové riešenie

SO-01 Bitúnok, rozrábka, mäsovýroba

Zastavaná plocha	340,00 m ²
Úžitková plocha	291,45 m ²
Obostavaný priestor	874,35 m ³
Výška hrebeňa strechy od ±0	9,60 m

Prehľad východiskových podkladov

- Zastavovací plán
- Prejednanie štúdie s investorom

Členenie stavby

Stavebné objekty

SO-01 Bitúnok, rozrábka, mäsovýroba

Prevádzkové súbory

Stroje a zariadenia
Chladenie

Vecné a časové väzby na okolitú výstavbu

Stavba nie je časovo, vecne ani investične viazaná na okolie.

Prehľad užívateľov a prevádzkovateľov

Užívateľom a prevádzkovateľom bude investor

SÚHRNNÁ TECHNICKÁ SPRÁVA

Charakteristika územia stavby

Zhodnotenie polohy stavby

Výstavba sa uskutoční v areáli hosp. dvora Gemerská Pánica. Terén pod objektom je mierne svažité.

Prevedené prieskumy

Na objekte bola urobená vizuálna obhliadka, zameranie skutkového stavu s vyhodnotením skutkového stavu.

Urbanistické, architektonické a stavebnotechnické riešenie stavby

Z hľadiska dostavby hospodárskeho dvora nie sú kladené zvláštne požiadavky na urbanistické a architektonické riešenie. Urbanistické riešenie vychádza z pôvodného stavu.

Strešná konštrukcia maštale ostáva pôvodná, z plechu. Hromozvody ostávajú pôvodné. Podlaha bude z nepriepustného železobetónu s kryštalicou hydroizoláciou so stierkou. Domúrovky budú z plnej tehly pálenej, vnútorne deliace priečky budú s PUR panelu.

Dispozičné riešenie

Konštrukčné riešenie

Jestvujúci stav

Maštal' v súčasnosti nie je využívaná. Maštal' je obdĺžnikového tvaru o rozmeroch 73,65 m x 11,20 m s prístavbami po bokoch. Nosnú konštrukciu tvoria železobetónové vnútorné stĺpy murované obvodové steny. Strecha je sedlová.

Navrhované riešenie

Rekonštrukcia sa bude týkať len časti maštale. Rekonštrukcia spočíva v zhotovení prevádzky bitunku, rozrábky, mäsovýroby s nízkym objemom výroby.

Búracie práce

Búracie práce budú spočívať vo vybúraní otvorov v obvodových stenách, Ďalej vo vybúraní okenných otvorov, vybúraní podlahy, vybúraní časti železobetónového stropu v časti bitunku, v otlčení vnútorných a vonkajších omietok.

Zemné práce

Zemné práce sa týkajú výkopových prác základových pásov. Výkopových prác pre uloženie žúmp, lapača tukov a uloženia potrubia. Taktiež je potrebné urobiť úpravu pláne a terénne úpravy v okolí navrhovaného objektu.

Základy

Základové pásy sú navrhované z betónu C 16/20. Pred betónovaním základov je potrebné preveriť základovú škáru, ak by bolo dno rozbahnené je potrebné ho vyčistiť a vysypať štrkovým násypom hr. 150 mm.

Vodorovné konštrukcie

Nové podlahy budú železobetónové, povrch podláh podľa rozpisu tabuľky miestnosti. Preklady nad upravenými otvormi v murovaných stenách budú oceľové.

Úpravy povrchov

Vnútorné omietky budú vápenné štukové, obklady v časti podlá rozpisu miestnosti budú keramické.

Výplne otvorov

Nové okná, dvere budú plastové. Pôvodné okná sú plastové.

Zvislé konštrukcie

Deliace priečky budú nenosné z PUR panelov.

Izolácie povlakové

Hydroizolácia na všetkých podlahách v maštali bude tvorené vodotesným betónom. Na

mladý, zhutnený betón sa aplikuje kryštalická izolácia AQUAFIN IC vsypom, ktorým sa docieli vodotesnosť betónu.

Nátery

Kovové konštrukcie a klampiarske výrobky budú opatrené 1x základným náterom a 2x antikorovým náterom. Drevené tesárske konštrukcie sa natrú ekologickým náterom proti plesni a hnilobe.

Maľby

Maľby stien vápenné vrátane 2 x pačokovanie.

Údaje o technológii hlavnej výroby

Navrhované riešenie

Popis prevádzky

Účelom navrhovanej činnosti je porážka hospodárskych zvierat z vlastného chovu, vrátane rozrábky, mäsa v malom množstve, ktoré prislúcha k samotnej porážke hospodárskych zvierat a studenej mäsovýroby vlastných, výrobkov s následným predajom "z dvora", ako aj zmluvne dohodnutým obchodným partnerom.

Jedná sa o novú činnosť – zriadenie bitúniku – porážacieho miesta a rozrabkárne pre hovädzí dobytok, z vlastného chovu.

- kapacita porážkarne – bitúniku max 5 dobytčích jednotiek */týždeň
- kapacita rozrabkarne mäsa 1,25 t vykosteného mäsa /týždeň

* 1 dobytčia jednotka = 500 kg živej hmotnosti

V súlade s úpravami požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby ustanovených v § 4 NV SR č. 359/2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá, bude prevádzka posudzovanej činnosti porážka a rozrábka mäsa pozostávať:

Ohrada zvierat – ohrada pre krátkodobé ustajnenie zvierat na dobu nevyhnutnú pre zabezpečenie potrebných manipulačných úkonov nasledujúcej porážky (prevádzka porážkarne sa nachádza v areáli farmy t.j. zviera je prevezené prepravníkom zvierat na porážku priamo z chovného miesta alebo z pasienka). Ohrada zvierat priamo nadväzuje na vstup do priestoru porážkarne.

- Porážkareň – miestnosť vybavená požadovaným technologickým zariadením, prístrojmi a náčiním, v ktorej je vykonávané jatočné opracovanie zvierat. Jednotlivé technologické postupy budú vykonávané krok za krokom tak, aby nedošlo k porušeniu bezpečnosti získavaného produktu kontamináciou t.j. každá technologická operácia bude prevádzaná vždy v inom čase a medzi jednotlivými úkonmi sa zabezpečí výkon opatrení na zabránenie kontaminácie mäsa (vyčistenie pracovného miesta, čistenie a sterilizácia pomôcok a náradia)
- Rozrabkareň mäsa - miestnosť na delenie mäsa (kuchynská úprava). Mäso sa delí na menšie celky, pričom sa odstránia nepoživatelné časti, upraví sa podľa veľkosti a tvaru.
- Chladiaci box - chladená miestnosť na skladovanie mäsa nad bodom mrazu. Týmto sa zabráni rozmnoženiu mikroorganizmov a zabezpečí bezproblémový priebeh zrenia mäsa. Teplota vzduchu v chladiarni je od -1 ° do + 3 °C, relatívna vlhkosť 80- 90 %. Čas uskladnenia v chladiarni závisí od spôsobu skladovania, od hodnoty pH mäsa,

od kapacity chladiarne a od priebehu procesov zrenia. Priemerný čas skladovania mäsa v chladiarni je 1- 2 týždne.

Bitúnok rozrábkareň mäsa

Popis technológie porážky jatočných zvierat:

V zmysle § 2 Nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 359/2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá, v ktorom sú implementované osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 prevádzkovateľ bitúnku (porážkarne), ktorý patrí medzi potravinárske prevádzky s malým objemom výroby vopred oznámi príslušnej veterinárnej a potravinovej správe čas zabíjania a počet a pôvod zvierat tak, aby jej umožnil vykonať prehliadku ante mortem na farme alebo bitúnku. Účelom prehliadky ante mortem je určiť, či nie sú žiadne príznaky svedčiace o akomkoľvek stave, ktorý by mohol nepriaznivo ovplyvniť zdravie ľudí alebo zvierat a rozhodnutie o tom, či zviera môže byť zabité na spotrebu ľuďmi a určiť, či nie sú žiadne príznaky svedčiace o tom, že bola narušená pohoda zvierat'a. Zodpovednosť za prehliadku ante mortem na bitúnku spočíva na úradnom veterinárnom lekárovi (ÚVL) = veterinárnom inšpektorovi (VI) príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správy, ktorý ju vykonáva.

Porážka hovädzieho dobytku Prvým úkonom je usmrtenie zvierat'a. Porazenie hovädzieho dobytku sa vykoná dlhou guľovou zbraňou v ohrade, poľovníckym spôsobom, osobou s poľovníckym lístkom. Ohrada je nasmerovaná smerom do svahu, aby nedošlo k postreleniu osôb, a prepojená z porážacou miestnosťou.

Porazený hovädzí dobytok sa dopraví do porážacej miestnosti, vyvesí za zadnú nohu pomocou kladkostroja do vykrvovacej polohy. Pod kus sa prisunie vykrvovací vozík /nádoba a kus sa vykrví vykrvovacím vpichom. Doba vykrvovania trvá 3-6 minút. Potom nasleduje opracovanie predných a zadných končatín pričom je kus prevesený za uvoľnené šľachy oboch zadných končatín na háky pre následné sťahovanie kože a vykoľovanie. Opracuje sa konečník, podviaže sa, aby nedošlo k znečisteniu výkalmi. Následne sa prevedie párací rez - rez od zadných končatín po špičku hrude pre uvoľnenie kože pred sťahovaním. V mieste vpichu sa uvoľní pažerák od hrtanu a okolitého väziva. Uvoľnený pažerák pracovník silne podviaže pevnou niťou a sterilným nožom ho prereže pod uzlom nite (asi 10 cm nad jazylkou). Takto opracované telo zvierat'a sa stiahne z kože. Pri tejto činnosti mu pomáha pomocný pracovník s háčikmi na lanku, ktorými zachytáva kožu tak, aby sa nikde nedotýkala obnaženej svaloviny. Hygienicky najvhodnejší spôsob sťahovania kože je smerom z hora na dol, nakoľko je tu minimálne riziko kontaminácie obnaženého mäsa prípadnými nečistotami z povrchu kože. Potom pracovník odreže hlavu a prevedie rez spodkom hrude a pílou rozpíli hrudnú kosť. Nasleduje vykoľovanie – vyvrhovanie a to tak, že sa prereže svalovina v mieste panvovej spony a potom sa vedie rez brušnou stenou smerom k hrudi. Uvoľní sa konečník a močový mechúr z panvovej dutiny. Potom sa uvoľní záves čriev v dutine a odstráni sa loj z bachora. Uvoľní sa tráviaci trakt (t.j. celý črevný komplet, predžalúdky a slezina) tak, aby nedošlo k jeho poškodeniu. Vyberie sa pečienka a žľčník, nožom sa prereže bránica a z hrudnej dutiny sa vyberú pľúca spolu so srdcom a nakoniec sa vylúpnu obidve ľadviny. Telo zvierat'a sa prepíli na dve polovice. Nasleduje veterinárna prehliadka a označenie mäsa príslušnou veterinárnou pečiatkou. Vnútorosti určené na ďalšiu spotrebu sa umyjú, hovädzie polovice sa osprchujú a pre lepšiu manipuláciu delia na hovädzie štvrťky. Nasleduje váženie mäsa. Potom sa vnútorosti ako aj hovädzie štvrťky nechajú vychladnúť (u mäsa je to cca 4 hodiny) a presunú do chladiarne. Hovädzie mäso sa vychladí v chladiarni s priestorovou teplotou 0°C až 3°C na teplotu v jadre mäsa cca 6°C až 7°C. Takto vychladené mäso sa ďalej delí na menšie celky podľa požiadaviek dopytu - rozrábanie mäsa v rozrábkarni.

Chladienie

Na chladienie mäsa slúžia chladiace boxy, chladený vzduch bude zabezpečený chladiacou jednotkou, kondenzát z výparníka bude odvádzaný do kanalizačného systému. Ovládanie chladiaceho boxu je elektronické.

Studená mäso výroba

Surovina je mäso z porážky zvierat z bitúnka a rozrabkárne mäsa. Mäso sa veterinárne skontroluje a presunie sa do chladeného skladu. Chladený sklad je vybavený visutou dráhou, kde je možné uskladniť hovädzie štvrte, vo vise. Celý sklad je klimatizovaný - chladený s teplotou + 2°C. Vo výrobní sa mäso porcuje, podľa potreby melie, mieša, upraví a balí sa do vhodných obalov. Premiestňuje sa do expedičnej chladiarne. Z expedičnej chladiarne sa presúva pri vyskladňovaní do priestoru expedície a nakladá, a preváža chladiarenským autom do predajne.

Prísun baliacich materiálov a odsun odpadov sa nekrižujú s technologickým tokom spracovaného materiálu - mäsa.

V prevádzke sa spracovávajú iba mäsa z vlastných rozrobených hovädzích štvrtí.

Cieľom celej výroby je pripravovať hovädzie mäso na steaky mokrým zretím mäsa, a výrobky blízke klasickým domácky vyrobeným výrobkom. Výrobňa je vybavená strojovým zariadením v nerezovom prevedení od stolov a nádob až po zariadenia ktoré upravujú mäso do požadovanej formy - rezačka, miešačka, narážka, a k nim prislúchajúce pomocné zariadenia a prepravné nádoby.

Na výrobu nadväzujú pomocné miestnosti - sklad pomocného materiálu, obalov, korenín. Expedičný sklad slúži na uskladnenie výrobkov pred expedíciou konečnému odberateľovi. Sklad je chladený na teplotu +2 °C.

Objednávky sa pre odberateľov pripravujú do prepraviek na palety. Odtiaľ sa pripravené výrobky presúvajú na expedíciu.

Stroje a zariadenia sú dokumentované vo výkresovej časti ako aj chladienie pre jednotlivé boxy a miestnosti.

Riešenie dopravy, napojenie na dopravný systém

Objekt je napojený na miestnu komunikáciu prostredníctvom vnútrozávodných komunikácií.

Úprava plôch

Po ukončení výstavby sa urobí v okolí objektu terénne úpravy, obslužné a príjazdové komunikácie, okapové chodníky a odvodňovacie priekopy.

Technické vybavenie objektu

Objekt je napojený na prípojky vody a el. energie. Existujúce prípojky treba posúdiť či sú dostatočné a vyhovujúce pre rekonštruovaný objekt. Dažďové vody zo striech a ciest budú zvedené na terén, do odvodňovacích rigolov.

Elektroinštalácia

Rozvodné siete : 3/PEN AC 400/230 V 50 Hz, TN-C-S,
3/N/PE AC 400/230 V 50 Hz, TN-S,

Ochrana pred zásahom el. prúdom :

- samočinným odpojením napájania:

* základná: izolovaním živých častí, krytmi,

* pri poruche: ochranným pospájaním a samočinným odpojením napájania pri poruche

- malým napätím PELV, SELV

- doplnková ochrana prúdovými chráničmi a doplnkovým pospájaním

Vonkajšie vplyvy (prostredie) : vid' protokol o určení vonkajších vplyvov

Stupeň dôležitosti dodávky el. energie : 3

Inštalovaný výkon: $P_i = 8 \text{ kW}$ (osvetlenie + ostatné)

Inštalácia bude prevedená pevne na povrchu, káble CYKY uložené v plastových lištách a v pancier. rúrkach. V mliečnici a strojovni budú káble (v hlavnej trase) uložené v pozinkovaných košových káblových žľaboch zavesených na strop alebo upevnených na stene. Káblové lišty a rúrky sa mimo stien upevnia na pomocné konštrukcie s potrubiami. Zásuvky 400V/32A budú napojené káblami CYKY-J 5x4 mm², zásuvky 400V/16A budú napojené káblami CYKY-J 5x2,5 mm², zásuvky 230V/16A káblom CYKY-J 3x2,5 mm².

Všetky elektrické zariadenia musia byť v prevedení podľa vyznačeného prostredia.

Umelé osvetlenie kravína bude žiarivkové, prípadne LED-kové. Napojené bude z hlavného rozvádzača RH. Podľa STN EN 12464-1 je pre hospodárske zvieratá v stajni požadované osvetlenie 50 lx.

V objekte sa urobí hlavné pospájanie, ktoré tvorí základ pre vyrovnanie potenciálu medzi všetkými neživými časťami. K hlavnej uzemňovacej svorke (HUS) pospájania sa musí pripojiť hlavný ochranný vodič, hlavný uzemňovací vodič, vodivé časti prichádzajúce do objektu z vonku (potrubie vody, kanalizácia), vodivé potrubia v objekte, kovové konštrukcie objektu.

Zriadi sa nový bleskozvod a uzemnenie maštale. Záchytné zariadenie bleskozvodu bude tvoriť vodič FeZn D 8 mm.

Zdravotechnika

Objekt bude zásobovaný studenou pitnou vodou jestvujúcou prípojkou. Vodovod vedený pod podlahou je navrhnutý z rúr PE k jednotlivým zriaďovacím predmetom. Jednotlivé vetvy vodovodu sa opatria armatúrami – guľový ventil, filter a spätný ventil. Prívod vody k výtokovým ventilom sa opatrí guľovým ventilom príslušnej dimenzie.

Ročná potreba vody

Vetranie

Vetranie objektu prirodzené otvormi v obvodových stenách.

Starostlivosť o životné prostredie

Modernizáciou objektu sa nezhorší doterajší ráz životného prostredia.

Odpadové hospodárstvo

Pri výstavbe budú v prevažnej miere vznikať nasledujúce odpady zaradené podľa katalógu odpadov stanovenom vo vyhláske č.284/2001.

17 0107 – zmesi betónu, tehál, dlaždíc – ostatný odpad

17 0904 zmiešaný odpad O

17 0411 odpad z káblov O

17 0203 odpadové fólie O

08 0111 odpad z nanášania náter. hmôt N

Doklady o správnom nakladaní s odpadmi predloží dodávateľ stavby pri kolaudácii.
Vzniknuté odpady budú uložené v nádobách na to určených (napr. kontajneroch, smetných nádobách) a budú priebežne vyvážené na skládku firmou spôsobilou likvidáciou odpadov.

Bezpečnosť a ochrana zdravia

Pri vykonávaní stavebných a pomocných stavebných prác je potrebné dodržiavať ustanovenia vyhl.č. 374/90 Zb a súvisiacich predpisov.

Dodržiavanie bezpečnostných predpisov je záväzná pre všetkých účastníkov výstavby.

Dodávateľ stavby je zároveň povinný zabezpečiť, aby na stavenisko nebol prístup pre nepovolane osoby.

Protipožiarne zabezpečenie stavby

Podrobne bude riešiť samostatný projekt protipožiarne zabezpečenie stavby.

V Levoči 02 /2022

Ing. Štefan Comba