|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DRUH: | technická správa | |
| PROFESIA: | TECHNOLÓGIA  PRESTAVBA A PRÍSTAVBA | |
| PROJEKT: | Zmena stavby pred dokončením | |
| INVESTOR: | Slovenská pol'nohospodárska univerzita v Nitre | |
| MIESTO STAVBY: | Nitra, parc.č. 1185,1183/2, 1183/1, k.ú. Chrenová | číslo pare:  1 |
| DATUM VYHOTOVENIA: | Január 2024 |
| PROJEKCIA: | Ing. Peter Candrák, autor. stav.inž. Mobil: 0903 784 015 |

úvod

Technická správa je vypracovaná k projektovej dokumentácii nového technologického vybavenia prevádzky. Rieši dispozičné rozmiestnenie nových zriadení do prestavby a prístavby objektu.

zoznam strojného zaradenia

Strojné zariadenie je navrhnuté pre potrebu navrhovaných úprav stavby a predstavuje doplnenie jestvujúceho strojného vybavenia novými zariadeniami :

LEGENDA :

1 Rezačka mäsa TALSA W114L, 400V, 16A, rozmery 820x560x1020mm

- prevedenie nerez,

- možnosť trojitého rezného ústrojenstva,

- príkon 3,7 kW

2 Miešačka mäsa SIRMAN IP 120 XP BA SPEC, 400V, 50Hz, 3-fázový,

- rozmery 1450x760x1300mm

- prevedenie nerez,

- dvojitý lopatkový alebo šnekový systém miešania,

- príkon – 2x1,1 kW,

- objem 80l

3 Kuter TALSA K55, 380/400V, 32A, rozmery 1680x1440x1440mm

- prevedenie nerez,

- objem misy 50l,

- základná súprava nožov 6 ks,

- náhradné nože počet 6 ks,

- príkon 16,5 kW

4 Masírovačka VACONA VM 60, 230V, 16A, rozmery 1050x950x680mm

- prevedenie nerez,

- objem 60l,

- Príkon 1 kW

5 Výrobník ľadu FUNK F160, 230V/50Hz, rozmery 700x720x740mm

- bez zásobníka,

- zabudovaný chladiaci agregát,

- kapacita v kg/24 hod – 100

- Príkon 0,75 kW

6 Vákuová narážačka RISCO 110, 400V, 50Hz, 3-fázový,

- rozmery 900x900x1750mm

- prevedenie nerez,

- regulovateľný plniaci výkon,

- výbava na priame narážanie a pretáčanie výrobkov,

- elektronické ovládanie,

- objem násypky 70 l

- príkon 5 kW

7 Konvektomat elektrický RETIGO BLUE 611 b, 3N~380/415V, 50-60Hz, 16A,

- studená voda výtokový ventil G3/4 – 1ks

- odpad, pripojovacie potrubie PVC mm

8 Varný kotol, 400V, 50Hz, 3-fázový, rozmery 1353x844x1008mm

- prevedenie nerez,

- nepriamy ohrev,

- riadiaca jednotka,

- príkon 18 kW

9 Údiareň MAUTING, UKM 1700

- nerezové prevedenie,

- možnosť údenie studeným alebo teplým dymom,

- automatické tepelné opracovanie,

- programovateľná riadiaca jednotka,

- automaticé umývanie,

- počet vozíkov 1 ks,

- udiarenské palice 100 ks,

- elektrický ohrev,

- štiepkový vývijač dymu,

- odťah ϕ 120mm

- príkon 20,7 kW

- studená voda výtokový ventil G3/4 – 1ks

- nerezový priemyselný štrbinový žľab s roštom – 1ks

- vpusť jednodielna s dier. krytom pre napoj. nerez. žľabu s roštom – 1ks

10 Uzatvárač konzerv DV800, 400V, 50Hz, 3-fázový, 16A,

- rozmery 400(800)x650x1500mm

- prevedenie nerez,

- 3,4 m3 /hod, 6 bar

- príkon 0,55 kW

11 Sterilizátor na nože, rozmery 360x160x360mm

- príkon – 1 kW,

12 Elektrický lapač hmyzu, MO-EL, rozmery 685x20x380mm

- príkon – 0,95 kW,

13 Zrecia komora DX 1000 Premium, rozmery 700x742x1650mm

- príkon – 1,80 kW,

Zdravotechnické vývody v prevádzkach :

Výtokový ventil G3/4 – 4ks

Nerezový priemyselný štrbinový žľab s roštom – 1ks

Vpusť jednodielna s dierovaným krytom pre napojenie nerezového žľabu s roštom – 1ks

Stlačený vzduch bude produkovaný pe účely zatváračky konzerv. Parametre sú dané tehcnickými kritériami – čistota dodávaného vzduchu podľa ISO 8573-1 2010 7.4.4, prevedenie potrubí nerez, pretlak 6 bar, 3,40 m3/ hod. Ako referenčný bol zvolený kompresor s príslušenstvom Puma MC5606N, nastavený na 6 bar. Musí spĺňať kritéria bezolejového, potravinárskeho s tichým chodom. Ukončenie potrubia v prevádzke bude uzatváracím kohútom. Výustka a pripojenie podľa tehcnologického zariadenia zatváračky.

bezpečnosť a ochrana zdravia

Navrhovaná prevádzka má dostatočný počet miestností, technologických zariadení, nástrojov a obalov pre zabezpečenie vykonávania všetkých pracovných úkonov požadovaným hygienickým spôsobom.

Pre hygienu pracovníkov budú na jednotlivých pracoviskách inštalované umývadla s dávkovačom mydlá. Tam kde sa pracuje s nástrojmi sú umývadla doplnené sterilizátormi na nástroje. Samostatný sterilizátor je navrhnutý pre omračovaciu pištoľ a pre poliacu pílu.

Všetky umývadlá budú vyhotovené z nerezovej ocele, ovládanie spúšťania vody na umývadlách je riešené nohou. Pre umývadla a sterilizátory budú zabezpečené zodpovedajúce prívody pitnej vody.

Z nerezového materiálu, ktorý nezhoršuje kvalitu mäsa a umožňuje dobré čistenie a dezinfekciu, budú vyrobené aj :

-technologické zariadenia

-pracovné nástroje a prepravníky jatočných liniek

-stoly na delenie mäsa

-stoly s vymeniteľným povrchom na rezanie a krájanie mäsa

-nádoby

-kontajnery

-umývadla a sterilizátory

-píly.

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

Drevo, drevené nástroje, ich súčasti (rukoväte), drevené pomôcky, drevené plošiny, kláty na sekanie mäsa alebo drevené palety je v prevádzke zakázané používať.

V prevádzke musí byť zabezpečené 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 priestory na príjem a ustajnenie zvierat pred zabitím a o skladovacie priestory.

Ostatné všeobecné hygienické požiadavky podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín 4): trvalé postupy založené na zásadách HACCP ako aj všeobecné požiadavky na usporiadanie, riešenie, konštrukciu, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov, ich čistotu a dobrý stav údržby, vyhotovenie a usporiadanie, všeobecné požiadavky na prepravu potravín, všeobecné požiadavky na zariadenia, potravinársky odpad, zásobovanie pitnou vodou, osobnú hygienu a ustanovenia uplatniteľné na potraviny, rovnako ako všeobecné požiadavky na kontrolu teplôt, zachovávanie chladiarenského reťazca, odber vzoriek a analýza musia byť splnené bez výnimiek.

Rovnako aj ostatné osobitné požiadavky pre potraviny živočíšneho pôvodu ustanovené nariadením (ES) č. 853/2004 5): schvaľovanie, zdravotné a identifikačné značky, informácie o potravinovom reťazci, požiadavky na dopravu živých zvierat na bitúnok, priestorové alebo časové oddelenie jednotlivých operácií, zariadenia na hygienickú manipuláciu s telami a mäsom, požiadavky na konštrukciu liniek a zariadení na zabíjanie, sterilizátory nástrojov, zariadenia na umývanie rúk, požiadavky na chladiarenské skladovanie pozastaveného mäsa a zariadenia na skladovanie nepožívateľného mäsa musia bitúnky spĺňať bez výnimiek, rovnako ako požiadavky na prevádzkovú hygienu zabíjania, osobitné hygienické požiadavky na vychladzovanie mäsa a skladovanie mäsa.

Je dôležité aby v prevádzke bola vykonávaná pravidelná a kontrolovaná sanitácia a pracovníci vykonávajúci túto činnosť boli riadne poučení.

Základnými predpokladmi bezpečnej práce a ochrany zdravia sú : udržovanie poriadku na pracovisku, používanie určených ochranných pomôcok, používanie obuvi s priľnavosťou ku podlahe a podlahu udržiavať v čistote.

Pracovníci v prevádzke poverení obsluhou zabudovaných strojov a zariadení musia byť osoby staršie ako 18 rokov, telesne i duševne spôsobilé. Musia byť preukázateľne oboznámení s pracovným postupom, bezpečnostnými a hygienickými predpismi, prvou pomocou pri úrazoch a činnosťou pri haváriách a požiaroch.

Akékoľvek opravy, údržba, čistenie strojov a zariadení za ich chodu je zakázané. Zakázané je snímať zo strojov ochranné kryty a používať ich bez nich.