

## S p i s   t r e ś c i

str. nr

<b>1. DANE OGÓLNE</b>	<b>2</b>
<b>2. PODSTAWA OPRACOWANIA i PRZEPISY</b>	<b>2</b>
<b>3. PRZEDMIOT i ZAKRES OPRACOWANIA</b>	<b>4</b>
<b>4. CHARAKTERYSTYKA TECHNOLOGICZNA POMIESZCZEŃ</b>	<b>6</b>
4.1. Zaplecze magazynowe	6
4.2. Przygotowalnie wstępne	7
4.3. Kuchnia właściwa	7
4.4. Zmywalnie naczyń stołowych	8
4.6. Sale konsumpcyjne	8
4.7. Zaplecze socjalno-sanitarne personelu	8
<b>5. ZATRUDNIENIE</b>	<b>9</b>
<b>6. WYTYCZNE BUDOWLANE WYKOŃCZENIA WNĘTRZ</b>	<b>10</b>
<b>7. WYTYCZNE INSTALACYJNE DO PROJEKTÓW BRANŻOWYCH</b>	<b>10</b>
<b>8. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE</b>	<b>10</b>
8.1. Wymagania sanitarne dla pracowników produkcyjnych	10
8.2. Warunki sanitarno-higieniczne zakładu	11
8.3. Plan czyszczenia i dezynfekcji	12
8.4. Plan opanowania szkodników	12
8.5. Wdrażanie systemu HACCP	12
<b>9. ODPADY</b>	<b>13</b>
<b>10. ZAŁĄCZNIKI</b>	
<b>Załącznik nr 1</b>	
Podstawowe technologiczne wyposażenie kuchni i pozostałych pomieszczeń zakładu zbiorowego żywienia	14
<b>11. RYSUNKI</b>	
Rys.nr 1/T - Rzut Piwnic–fragment - Plan Technologiczny - Zaplecze magazynowe - skala 1:50	
Rys.nr 2/T – Rzut Parteru–fragment - Plan Technologiczny – Zaplecze produkcyjne – skala 1:50	

## **OPIS TECHNICZNY**

### **Przebudowa zaplecza kuchennego na potrzeby żywienia pensjonariuszy w systemie typu zamkniętego**

#### **1. DANE OGÓLNE**

Obiekt : **Dom Pomocy Społecznej „Pogodna Jesień”**

Adres : **58-560 Jelenia Góra, ul.Leśna nr 3**

Inwestor : **Dom Pomocy Społecznej „Pogodna Jesień”  
58-560 Jelenia Góra, ul.Leśna nr 3**

#### **2. PODSTAWA OPRACOWANIA I PRZEPISY**

- Zlecenie Pracowni Projektowej „Mikroterm” na wykonanie projektu technologicznego modernizacji z uzupełnieniem wyposażenia
- Katalogi urządzeń i sprzętu przeznaczonego do gastronomii - wydane przez producentów i przedsiębiorstwa branżowe,
- Ustawa z dnia 7 lipca 1994r - Prawo budowlane (*tekst jednolity Dz.U. z 2006r. Nr 156, poz 1118, z późn. zmianami*)
- Ustawa z dnia 27 marca 2003r o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2003roku Nr 80, poz.717, z póź. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002roku Nr 75, poz. 690, z póź. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002r w sprawie warunków sanitarnych i higienicznych w obrocie środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi

- środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi środkami spożywczymi (Dz.U. z 2002 roku Nr 234, poz. 1976),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002r w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (Dz.U. z 2003 roku Nr 21, poz. 1979),
  - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002r w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz.U. z 2002 roku Nr 234, poz. 1979),
  - Rozp. Min. Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. - w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 1997 roku Nr 129/97, poz. 844, z póź. zm.)
  - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 kwietnia 2004r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2004 roku Nr 84, poz. 795),
  - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002r w sprawie badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz.U. z 2002 roku Nr 234, poz. 1975)
  - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 stycznia 2003r w sprawie szczegółowego zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji w zakładach produkujących lub wprowadzających żywność do obrotu (Dz.U. z 2003 roku Nr 6, poz. 77)
  - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 listopada 2002r w sprawie wymagań dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. Nr 203, poz. 1718, z póź. zm.),
  - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 14 stycznia 2002r w sprawie określenia przeciętnych norm zużycia wody (Dz.U. z 2002 roku Nr 8, poz. 70),
  - PN-83/B-03430/Az3:2000 - Wentylacja w budynkach mieszkalnych, zamieszkania zbiorowego i użyteczności publicznej
  - Dz.U. nr 121/2003 poz. 1138 Rozp. Min. Spraw Wewn. i Adm z dn. 16.06.2003r. - w

sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów

- Dz.U. nr 121/2003 poz. 1139 Rozp. Min. Spraw Wewn. i Adm z dn. 16.06.2003r. - w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych

- ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. - w sprawie higieny środków spożywczych -DECYZJA KOMISJI z dnia 8 czerwca 2001 - Ustanawiająca przepisy dotyczące regularnych przeglądów higieny ogólnej przeprowadzanych przez kierowników w zakładach,

- Ustawa z dnia 25.08.2006r. - o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DzU z 2006 roku Nr 171, poz 1225)

- ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 882/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 roku - w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt,

- ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 853/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 roku - ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

### **3. PRZEDMIOT i ZAKRES OPRACOWANIA**

Zaplecze gastronomiczne w Domu Pomocy Społecznej „Pogodna Jesień” pracuje w systemie całodziennego żywienia, produkując posiłki w systemie od surowca do gotowego wyrobu. Zaplecze gastronomiczne usytuowane jest na dwu kondygnacjach:

– na kondygnacji parteru zaplecze magazynowe, z wydzieloną komorą przyjęcia zaopatrzenia, magazynem warzyw, ziemniaków i jaj, magazynem opakowań oraz magazynem zasobów. W pomieszczeniach magazynowych usytuowanych w piwnicy nie przewiduje się wymiany wyposażenia technologicznego, wprowadzone zostaną natomiast modyfikacje w systemie wentylacji, w celu dostosowania ich do obowiązujących przepisów. Na tej kondygnacji nie przewiduje się stanowisk pracy.

– na kondygnacji 1-go piętra znajduje się część produkcyjna zaplecza kuchennego, złożona z dwu magazynów podręcznych, przygotowalni wstępnej warzyw i jaj, kuchni

produkcyjnej oraz zmywalni naczyń stołowych. W sąsiedztwie wejścia personalnego usytuowane jest pomieszczenie socjalne personelu z zespołem sanitarnym oraz pomieszczenie na sprzęt porządkowy i środki czystości.

- Zaplanowano przebudowę istniejącego systemu wentylacyjnego, na spełniający wymagania system wentylacji nawiewno-wyciągowej z obróbką powietrza, uwzględniając zastosowanie okapów w miejscach powstawania zanieczyszczeń, j.n:

- w kuchni produkcyjnej zastosowano okap wyciągowy, uzupełniając ciąg grzewczy o piec konwekcyjno-parowy umożliwiający produkcję posiłków dietetycznych z ograniczeniem tłuszczu smażalniczych, pozwalający na utrzymanie stałej jakości przygotowywanych potraw, nawiew do pomieszczenia kuchni rozwiązano poprzez zastosowanie nawiewników rozłożonych równomiernie w kubaturze pomieszczenia, w celu objęcia wymianą powietrza całości pomieszczenia,

- w zmywalni naczyń stołowych zaplanowano dostosowanie systemu wentylacyjnego, z uwzględnieniem wymagań dotyczących krotności wymian powietrza, zastosowano system wentylacji mechanicznej nawiewno-wyciągowej,

Wprowadzane zmiany adaptacyjne mają za zadanie zwiększenie ekonomiczności procesów produkcyjnych, ograniczenie uciążliwości dla personelu, a także wyeliminowanie uciążliwości zespołu kuchennego dla innych funkcji obiektu, w tym wyeliminowanie zapachów oraz wilgoci. Wprowadzone zmiany mają także wpływ na zmniejszenie zapotrzebowania na media i surowce produkcyjne.

Zgodnie z programem użytkowym, do opracowania przyjęto następujące założenia:

- a). przewiduje się całoroczne funkcjonowanie obiektu
- b). zakłada się żywienie w systemie zamkniętym pensjonariuszy własnych
- c). obsługa pensjonariuszy prowadzona będzie przez opiekunów.

Niniejsze opracowanie nie ingeruje w istniejący prawidłowy układ technologiczny pomieszczeń.

Do opracowania dołączono zestawienie tzw. podstawowego technologicznego wyposażenia kuchni i pozostałych pomieszczeń zakładu zbiorowego żywienia.

#### **4. CHARAKTERYSTYKA TECHNOLOGICZNA POMIESZCZEŃ**

Pomieszczenia objęte opracowaniem technologicznym usytuowane są na kondygnacjach piwnicy oraz parteru budynku mieszkalno-usługowego. Pomieszczenia produkcyjne ze stanowiskami stałej pracy posiadają normatywne oświetlenie światłem dziennym oraz wysokość w świetle nie mniejszą niż 3,0m ; Pomieszczenia pomocnicze i przygotowawcze ze stanowiskami czasowej pracy usytuowane na kondygnacji parteru posiadają wysokość w świetle 3,0m, z racji układu architektonicznego posiadają oświetlenie wyłącznie światłem sztucznym, co przy stanowiskach pracy czasowej jest rozwiązaniem dopuszczalnym. Na kondygnacji piwnicy nie przewiduje się sytuowania stanowisk pracy.

Wszystkie pomieszczenia wyposażone są w system wentylacji nawiewno-wywiewnej z obróbką powietrza, w miejscach powstawania zanieczyszczeń bądź dużych wydatków wilgoci zastosowano miejscowe odciągi (okapy) włączone do odrębnego systemu wentylacji nawiewno-wywiewnej.

Pomieszczenia zaplecza gastronomicznego są całkowicie wydzielone od innych pomieszczeń i funkcji obiektu, zarówno pod względem budowlanym i instalacyjnym, jak i organizacyjnym.

Układ technologiczny zaprojektowano uwzględniając rozdział powierzchni na poszczególne grupy pomieszczeń, niezbędne do bezkolizyjnego realizowania funkcji technologicznych, w sposób nie powodujący krzyżowania się dróg "czystych" półproduktów i gotowych dań z drogami "brudnymi" surowców, odpadów i personelu co zapewni bezpieczne przygotowywanie żywności do konsumpcji. Pozwoli to na skuteczne wdrożenie zasad dobrej praktyki higienicznej (DPH) i systemu bezpieczeństwa żywności HACCP.

##### **4.1. Zaplecze magazynowe**

Zaplecze magazynowe zaplanowano na kondygnacji piwnicy, dostawa odbywa się z poziomu otaczającego terenu , poprzez komorę przyjęcia, gdzie rozważane i kontrolowane są napływające

dostawy, oraz splukiwane i zwracane pojemniki transportowe. Zaopatrzenie umieszczane jest w odpowiednich magazynach na kondygnacji piwnicy oraz w magazynie podręcznym na kondygnacji parteru. Następnie po umieszczeniu na wózkach transportowych zaopatrzenia transportowane jest dźwigiem towarowo-osobowym na kondygnację parteru, gdzie kolejno wydanie z magazynów następuje zależnie od asortymentu wózkami transportowymi do miejsc końcowych (art. spożywczych nie poddawanych obróbce wstępnej, artykułów spożywczych opakowanych) lub poprzez przygotowalnię wstępną właściwą dla poszczególnych grup surowcowych, a następnie w pojemnikach do transportu wewnętrznego do pomieszczenia kuchni usytuowanej na parterze obiektu.

Ze względu na rodzaj asortymentu wydzielono następujące pomieszczenia magazynowe:

- a). magazyn warzyw ziemniaków i jaj – warunki naturalne / wentylacja wywiewna,
- b). magazyn urządzeń chłodniczych i mroźnych – warunki naturalne / wentylacja nawiewno-wywiewna
- c). magazyn zasobów – warunki naturalne / wentylacja wywiewna
- d). magazyn opakowań zwrotnych – warunki naturalne / wentylacja wywiewna

#### **4.2. Przygotowalnia wstępna**

Ze względu na występowanie w procesie produkcji posiłków warzyw, owoców oraz jaj,

wydzielono pomieszczenie przygotowalni wstępnej w sąsiedztwie pomieszczenia kuchni:

- a). stanowisko przygotowania wstępnego jaj – gdzie jaja poddaje się wstępnemu myciu oraz dezynfekcji w naświetlaczu UV,
- b). przygotowalnia wstępna ziemniaków i warzyw – brudna – gdzie myte oraz obierane są warzywa okopowe, myte są owoce oraz warzywa,

Surowce oraz półprodukty poddane obróbce wstępnej przekazywane są do pomieszczenia kuchni, w bieżących ilościach magazynowane są w magazynie dobowym bądź w odpowiednich urządzeniach w kuchni.

#### **4.3. Kuchnia właściwa**

będą prowadzone czynności na wydzielonych stanowiskach roboczych:

- przygotowywania dań z surowców poddanych obróbce wstępnej,

- obróbka termiczna powyższych, oraz półproduktów nie wymagających obróbki wstępnej,
- przygotowywanie dań mącznych oraz wypieków na wydzielonym stanowisku,
- kompletacja i dekorowanie gotowych dań,

W pomieszczeniu kuchni wydzielono zmywalnię sprzętu kuchennego, wyposażonego w basen do mycia sprzętu oraz regał ociekowy.

#### **4.4 Zmywalnia naczyń stołowych**

Zmywalnia naczyń stołowych posiada połączenie z jadalnią pensjonariuszy, skąd zastawa stołowa transportowana jest wózkami w celu oczyszczenia, wyparzenia i przekazania do szaf przelotowych w celu ich kolejnego napełnienia na stanowisku wydawczym w kuchni, będą w niej prowadzone następujące czynności:

- wstępne oczyszczanie naczyń (zgarnianie resztek) do pojemnika na odpady,
- wstępne splukiwanie naczyń w zlewozmywaku,
- mycie oraz wyparzanie naczyń w zmywarce z funkcją wyparzania,
- przekazywanie czystej zastawy do szaf przelotowych lub wózków transportowych na potrzeby kuchni i rozdzielni kelnerskich,

Odpady pokonsumpcyjne wnoszone będą w szczelnie zamykanych pojemnikach, i umieszczane w chłodzonym pomieszczeniu na odpady posiadającym wejście zewnętrzne.

#### **4.5 Sale konsumenckie**

Sala jadalni dla pensjonariuszy pozostaje bez zmian.

#### **4.6 Zaplecze socjalno-sanitarne dla personelu**

Zaplecze szatniowe, socjalne oraz sanitarno-higieniczne personelu usytuowane jest w sąsiedztwie pomieszczeń produkcyjnych, dostępne z korytarza technologicznego. Zaplecze to pozostaje bez zmian w wyposażeniu.



### **UWAGI :**

1. Funkcjonalne rozmieszczenie pomieszczeń i ich wyposażenie w sprzęt produkcyjny i meble przedstawiono na rysunku technologicznym. Dane dotyczące wyposażenia - tj. wymiary, zapotrzebowanie mocy elektrycznej, przyłączy wody ciepłej, zimnej i kanalizacji, zawarto w załączonym do projektu zestawieniu wyposażenia zaplecza gastronomicznego w sprzęt gastronomiczny i meble.

2. Urządzenia grzewcze, decydujące w sposób istotny o wielkości mocy zainstalowanej, zaprojektowano w wersji mieszanej, zasilane energią elektryczną oraz gazem sieciowym.

## **5. ZATRUDNIENIE**

Na potrzeby zaplecza gastronomicznego obiektu przyjęto ilość personelu jak poniżej:

2). Personel kuchenny:

a). szef kuchni – 1 osoba/zmianę roboczą,

b). kucharz – 3 osoby na zmianę roboczą,

c). pomoc kuchenna (obsługa przygotowalni i zmywalni) – 4 osoby/zmiane roboczą.

Sumarycznie personel kuchenny – 7 osób/zmianę.

## **6. WYTYCZNE BUDOWLANE WYKOŃCZENIA WNETRZ**

**Ściany i sufity – bez zmian**

**Podłogi – bez zmian**

**Drzwi – bez zmian**

**Okna – bez zmian**

## **7. WYTYCZNE INSTALACYJNE DO PROJEKTÓW BRANŻOWYCH**

**Instalacje wodociągowo-kanalizacyjne – bez zmian**

**Ogrzewanie obiektu – bez zmian**

**Instalacje elektryczne – bez zmian**

**Instalacja gazowa – bez zmian**

**Wentylacja – przebudowa wg odrębnego opracowania**

## **8. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE**

### **8.1. Wymagania sanitarne dla pracowników produkcyjnych**

Wszyscy pracownicy zatrudnieni w zakładzie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia.

Pracownicy muszą być wyposażeni we właściwą odzież ochronną. Odzież ochronną zewnętrzną stanowią białe, płócienne, łatwe do prania w wysokich temp. spodnie, bluzy, fartuchy, czepki i chustki do nakrycia głowy oraz obuwie. W pomieszczeniach i na stanowiskach z żywnością nie opakowaną wymagane jest noszenie nakrycia głowy.

Pracownicy zobowiązani są do codziennej zmiany odzieży roboczej i ochronnej a w przypadku jej zabrudzenia kilkakrotnie w ciągu dnia.

W pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych zakazane jest palenie tytoniu, spożywanie posiłków, przechowywanie odzieży i rzeczy osobistych. Pracownicy zobowiązani są do przestrzegania higieny osobistej.

## **8.2. Warunki sanitarno-higieniczne zakładu**

Prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne w procesie przygotowywania środków spożywczych (posiłków) uzyskane będą poprzez:

- przestrzeganie podstawowych branżowych wymagań techniczno-sanitarnych dla pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych oraz socjalno-sanitarnych; w zakładzie funkcjonować będzie system monitorowania temperatury i wilgotności w pomieszczeniach technologicznych oraz wdrażany będzie system rejestracji parametrów mikroklimatycznych, w odniesieniu do pomieszczeń magazynowych,
- zainstalowanie maszyn i urządzeń technologicznych ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej, łatwych do mycia i dezynfekcji,
- doraźny nadzór sanitarny nad przebiegiem procesów magazynowania i dystrybucji wewnętrznej surowców i półproduktów,
- zainstalowanie odpowiedniej ilości umywalek do mycia rąk, właściwie wyposażonych stanowisk do mycia narzędzi oraz zaworów czerpalnych ze złączką do węża, pozwalających na utrzymanie na wysokim poziomie higieny pomieszczeń,
- zapewnienie warunków do zachowania wysokiego poziomu higieny osobistej pracowników poprzez regularną wymianę odzieży ochronnej, prawidłowe wyposażenie pomieszczeń socjalnych oraz przestrzeganie okresowych badań lekarskich pracowników,
- właściwe zabezpieczenie zakładu przed dostępem gryzoni i owadów (siatki ochronne, kurtyny powietrzne, właściwie zabezpieczone otwory okienne i drzwiowe oraz trutki w punktach monitorowania),
- stosowanie do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu, maszyn i urządzeń wody o właściwej temperaturze oraz najnowszych środków dezynfekcyjnych dopuszczonych do stosowania w zakładach spożywczych,
- stosowane będą dopuszczone przez władze sanitarne, środki do likwidacji owadów i gryzoni,
- wszystkie zastosowane materiały budowlane oraz farby i lakiery muszą posiadać atesty Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie, dopuszcza ich zastosowanie wewnątrz pom. przez. na pobyt ludzi oraz przy magazyn. i produkcji środków spożywczych.

### **8.3. Plan czyszczenia i dezynfekcji**

Plan czyszczenia i dezynfekcji (także odzieży roboczej i ochronnej) wraz z modelem kontroli własnej będzie opracowany zakładu gastronomicznego kompleksowo w ramach systemu HACCP i stanowić będzie autonomiczne opracowanie, uwzględniające (w wyniku bieżącej aktualizacji) rozwiązania techniczno-organizacyjne wprowadzane w tym zakładzie po uruchomieniu, bez konieczności sporządzania dodatkowych opracowań projektowych.

### **8.4. Plan opanowania szkodników**

Plan opanowania szkodników oraz monitoringu sytuacji z tym związanych, będzie wprowadzony i na bieżąco aktualizowany, opierając się na obserwacji występowania szkodników, śladów ich żerowania bądź występowania odchodów. W przypadku pojawienia się oznak obecności szkodników, zawiadamiana będzie specjalistyczna firma branży DDD w celu eliminacji zagrożenia.

### **8.5. Wdrażanie systemu HACCP**

System HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) identyfikuje specyficzne zagrożenia zdrowotnej jakości żywności i określa środki zapobiegawcze w celu ich eliminowania lub redukowania. HACCP jest systemem o charakterze prewencyjnym, pozwalającym na zlikwidowanie lub minimalizowanie zagrożeń zdrowotnych w całym procesie produkcyjnym posiłków, tj. zarówno na jego początku (przygotowanie surowców i półproduktów w przygotowaniu wstępnej), w trakcie procesów technologicznych termicznych (w kuchni podstawowej), jak na samym końcu procesu produkcyjnego (przy kompletowaniu, wydawaniu i spożywaniu posiłków).

Opracowanie projektu i wdrożenie systemu HACCP możliwe będzie po skutecznym wdrożeniu do stosowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz Dobrej Praktyki Higienicznej w trakcie budowania, wykańczania i wyposażania obiektu gastronomicznego.

W połączeniu z nieuniknioną koniecznością wprowadzania zasad systemu HACCP w

zakładzie, zarówno technologiczne rozwiązania projektowe jak i wykonawstwo (realizacja przedsięwzięcia inwestycyjnego) musi uwzględniać od podstaw powstawania zakładu, warunki wdrożenia wszystkich 7 zasad HACCP - w odniesieniu do warunków panujących w całym zakładzie - w taki sposób, aby opracowanie instrukcji, procedur i dokumentacji mogło być wprowadzone bez komplikacji.

## **9. ODPADY**

Na terenie obiektu będą powstawać odpady o charakterze komunalnym: socjalno-bytowe i gospodarcze, odpady biurowe i opakowania po dostarczonych towarach. Odpady te gromadzone będą w wydzielonym boksie na terenie podwórza gospodarczego zakładu, wyposażonym w zamykane pojemniki i kontener, a następnie specjalistycznym transportem ekspediowane do miejsc utylizacji zgodnie z podpisanymi umowami.

Postępowanie z odpadami opakowaniowymi musi być prowadzone zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 11.05.2001 (Dz.U. Nr 63 poz 639) - o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami.

Zgodnie z obowiązującymi aktualnie przepisami, prawidłowa gospodarka odpadami stała się jedną z integralnych części działalności gospodarczej. Właściwe postępowanie z odpadami musi odbywać się nie tylko z zachowaniem bezpieczeństwa i higieny pracy, ale również z wymogami ochrony środowiska w tym zakresie.

Z uwagi na to, że jedną z istotnych grup odpadów są zużyte lampy fluorescencyjne (kod odpadów- KOD160821 klasyfikowane jako odpady niebezpieczne), wymagają one specjalnego traktowania: sposób ich gromadzenia i przekazywania do utylizacji musi być udokumentowany, muszą być gromadzone w oryginalnych opakowaniach po wymianie zużytych na nowe, a następnie okresowo przekazywane odbiorcy, który posiada koncesję na tę działalność.

Autor opracowania :

*tech. bud. i bhp Sebastian Lozer*

**PODSTAWOWE TECHNOLOGICZNE WYPOSAŻENIE KUCHNI  
I POZOSTAŁYCH POMIESZCZEŃ ZAKŁADU ZBIOROWEGO ŻYWIENIA**

Nr	Rodzaj urządzenia i wyposażenia	Zasilanie kW/V	Wymiary AxSxH(cm)	Ilość szt/kpl	Uwagi
1	2	3	4	5	6
<b>PARTER – wg planu technologicznego</b>					
1	Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1GN elektryczny, poj. 0,66m <sup>3</sup>	9,3/400	90x87x85	1	<b>Zakup</b>
2	Zmywarka kapturowa z koszami do zastawy stołowej i szkła	12,3/400	66x76x155	1	<b>Zakup</b>
3	Gazowy trzon kuchenny cztero-palnikowy na podstawie neutralnej			1	Istniejący
4	Maszyna wieloczynnościowa z przystawkami: - napęd - przystawka do mielenia mięsa - przystawka do rozdrabniania jarzyn - przystawka do ubijania piany	1,1/400	72x73x90	1	Istniejąca
5	Mikser uniwersalny	0,38/230	59x49x84	1	Istniejący
6	Szafa chłodnicza poj 1400 litrów	0,97/230	139x83x201	1	<b>Zakup</b>
7	Szafa chłodnicza poj 1400 litrów	0,97/230	139x83x201	1	<b>Zakup</b>
8	Stół ze zlewem jednokomorowym	-	90x60x85	1	Istniejący
9	Stół ze zlewem dwukomorowym	-	150x60x85	1	Istniejący
10	Stół roboczy z półką dolną	-	90x60x85	1	Istniejący
11	Stół roboczy z półką dolną	-	100x60x85	1	Istniejący
12	Stół roboczy z półką dolną	-	150x60x85	1	Istniejący
13	Stół przyścienny z blokiem 2 szuflad oraz szafką z drzwiami suwanymi	-	120x60x85	1	Istniejący
14	Półka wisząca przestawna	-	120x45x40	2	Istniejąca
15	Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi	-	80x60x180	1	Istniejąca
16	Stół korpusowy jako podstawa pod urządzenie z szafką dolną z drzwiami skrzydłowymi	-	80x60x85	1	Istniejąca
17	Podstawa pod garnki	-	50x50x40	2	Istniejąca
18	Podstawa pod garnki	-	60x60x45	2	Istniejąca
19	Wózek kelnerski 2-półkowy ze stali nierdzewnej	-	86x54x92	1	Istniejący
20	Regał ażurowy magazynowy 5-półkowy	-	91x46x184	4	Istniejący
21	Naświetlacz do jaj UV – na jednorazowy wsad 30 szt.	0,08/230	36x53x25	1	Istniejący

Zestawienia elektrycznej mocy zainstalowanej:  $P_z = 33,91 \text{ kW}$  przy współczynniku jednoczesności  $\eta_i = 0,7$