

OPISOWY PROJEKT TECHNOLOGICZNY

.....

.....

.....

1. Rodzaj działalności:

Sprzedaż bezpośrednia nieprzetworzonych produktów pszczelich z własnej pasieki prowadzona będzie w siedzibie oraz do sklepów sprzedaży detalicznej i targowisk na terenie województwa wielkopolskiego i województw sąsiednich.

Planowana jest produkcja i sprzedaż następujących produktów pszczelich:

- Miody nektarowe i spadziowe pozyskiwane z nektaru roślin i spadzi mszyc;
- Pyłek kwiatowy pozyskiwany z kwiatów roślin.

Produkcja prowadzona będzie na bazie 40 rodzin pszczelich w ulach typu:

.....
z konfekcjonowaniem produktów na miejscu, przy pomocy urządzeń z atestami zdrowotnymi dla żywności.

Pracownia pszczelarska mieści się w wydzielonym pawilonie – laboratorium. Pracownia posiada dostęp do bieżącej wody z umywalką. Na wyposażeniu pracowni są regały do przechowywania sprzętów ruchomych i pojemników.

Część produkcyjna pracowni posiada następujące wyposażenie techniczne:

1. Stół do odsklepiania (stal kwasoodporna);
2. Widelec do odsklepiania (stal kwasoodporna);
3. Miodarka (stal kwasoodporna);
4. Zestaw sit do cedzenia miodu (stal kwasoodporna);
5. Pojemniki odstożnikowe do magazynowania miodu z atestem spożywczym;
6. Stół roboczy do konfekcjonowania miodu (stal kwasoodporna);
7. Suszarka do pyłku (stal kwasoodporna).

Przy konfekcjonowaniu miodu wykorzystywane będą pojemniki szklane o różnej pojemności. Do pakowania pyłku będą zastosowane pojemniki foliowe, plastikowe i szklane z atestami zdrowotnymi dla opakowań przeznaczonych do żywności.

Do czyszczenia, mycia i dezynfekcji pojemników i sprzętów stosowana będzie ciepła woda, kwas octowy o stężeniu do 10 % oraz alkohol etylowy (denaturat).

Pomieszczenie (chłodnia) - do magazynowania ramek z suszem stanowi oddzielne pomieszczenie (poza budynkiem pracowni).

Ramki z suszem dezynfekowane będą oparami kwasu octowego lodowatego o stężeniu 80 %.

W procesie produkcji i konfekcjonowania będzie miała zastosowanie: **Dobra praktyka higieniczna w pszczelarstwie:**

1. Odzież ochronna – zmieniana w budynku mieszkalnym, sukcesywnie czyszczona i prana.
2. Produkcja z zachowaniem higieny osobistej pszczelarza;
3. Stosowanie bieżącej wody w procesie mycia;

4. Czyszczenie i odkażanie narzędzi po zakończeniu pozyskiwania miodu i pyłku;
5. Posezonowe czyszczenie, mycie i dezynfekcja pojemników i sprzętów;
6. Stosowanie czystych i suchych pojemników do konfekcjonowania miodu i pyłku;
7. Posezonowe odkażanie ramek z suszem;
8. Zwalczanie patogenów (warrozy) po wybraniu miodu i zakończeniu pozyskiwania pyłku (okres bezpożytkowy) przy pomocy kwasów organicznych (mrówkowy i szczawiowy) oraz zabiegu leczniczego przy pomocy środka farmaceutycznego (z przepisu lekarza weterynarii);
9. Likwidacja „osypów zimowych” poprzez zakopanie (dół z wapnem lub wodą wapienną);
10. Utrzymanie prawidłowej higieny pomieszczeń, szczelności drzwi, okien i dachów.

2. Maksymalna roczna zdolność produkcyjna zakładu :

- 40 rodzin x 30 kg miodu = 1200 kg miodu;
- 40 rodzin x 0,5 kg pyłku = 20 kg pyłku.

3. System dostawy wody:

- Ujęcie wodociągowe z sieci komunalnej.

4. Odpady i uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego:

- Martwe pszczoły z osadami z dennic, czyli tzw. „osypy zimowe” zostaną zakopane poza pasieczyskiem (dół wysypany wapnem lub zalany wodą wapienną);
- Pozostałości z mechanicznego czyszczenia elementów uli i odpady po topieniu suszu będą gromadzone w zamkniętym pojemniku i usuwane w jako odpady komunalne;
- Pozyskany воск będzie wykorzystywany do produkcji węzy w pasiece.

5. Lokalizacja zakładu:

- pracownia.....
- pasieczysko.....