

REGULAMIN KORZYSTANIA Z INKUBATORA PRZETWÓRSTWA LOKALNEGO PRODUKTÓW

Opis zasad funkcjonowania inkubatora kuchennego w Jurkach

Inkubator przetwórstwa lokalnego to podmiot działający w celu udostępnienia lokalnym producentom rolnym lub małym przetwórcom, infrastruktury (pomieszczeń wyposażonych w urządzenia i maszyny niezbędne do przetwarzania produktów spożywczych i przygotowania do sprzedaży), spełniającej wymagania weterynaryjne, sanitarne i ochrony środowiska. Zasada funkcjonowania inkubatora przetwórstwa lokalnego polega na odpłatnym udostępnianiu rolnikom przetwarzającym produkty rolne, odpowiedniego zaplecza kuchennego. Przetwarzanie produktów spożywczych w odpowiednich warunkach higienicznosanitarnych przyczyni się do profesjonalnej produkcji domowej żywności oraz do ułatwienia rozwoju działalności gospodarczej. Rolnik poniesie opłatę za korzystanie z pomieszczeń (zgodnie z obowiązującym cennikiem w danym roku opracowanym na podstawie poniesionych kosztów), maszyn i urządzeń oraz fachową pomoc, ale za to produkt przeznaczony do sprzedaży bezpośredniej będzie spełniał wymogi obowiązujących norm, co ułatwi wprowadzenie na rynek.

W związku z niewielkim potencjałem produkcyjnym przewidywane jest przebywanie na terenie produkcyjnym małej ilości użytkowników, około 3-4 osoby na zmianę.

Zostały wdrożone procedury, których celem jest monitorowanie stanu technicznego oraz czystości zakładu i jego otoczenia, używanego sprzętu, urządzeń kontrolno-pomiarowych.

Inkubator ponosi odpowiedzialność za stan pomieszczeń, stan urządzeń i umożliwienie zachowania zasad podczas procesu produkcji. Użytkownik odpowiada za jakość produktów nieprzetworzonych, zachowanie zasad podczas przebiegu procesu produkcji i za jakość produktu finalnego.

Działalność Inkubatora kuchennego w Jurkach ukierunkowana jest na:

1. Przetwarzanie produktów rolnych:

- konserwowanie owoców i warzyw poprzez suszenie, zalewanie olejem lub octem, pasteryzację itp.,
- wytwarzanie owocowych i warzywnych środków spożywczych, pasty, przecięry itp.
- produkcję dżemów, marmolady i galaretek,
- produkcję potraw z owoców i warzyw, takich jak: sałatki, pakowane mieszanki sałatek, obrane lub pocięte warzywa,
- produkcję wyrobów piekarskich i mącznych, chleba i bułek, ciast, ciastek, placków, tarty, naleśników, gofrów itp.,
- produkcję herbat ziołowych (mięty, melisy, rumianku itp.),
- produkcję wyrobów garmażeryjnych: pierogi, krokiety, uszka, kluski, naleśniki i inne

2. Działalność edukacyjną skierowaną głównie do użytkowników Inkubatora związaną z uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w szczególności z zakresu technologii żywienia a także z rozwijaniem własnych zainteresowań, rozwijaniem przedsiębiorczości i wprowadzaniem nowych działalności.

Wymagania dotyczące użytkowników Inkubatora

Użytkownicy Inkubatora powinni posiadać określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Inkubator będzie posiadał kopie tych orzeczeń oraz udostępni je na żądanie organów urzędowej kontroli żywności, w tym organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przy pierwszym korzystaniu z pomieszczeń i urządzeń odbędzie szkolenie stanowiskowe.

Inkubator będzie prowadził wykaz użytkowników, daty i godziny wykorzystywania Inkubatora.

Podczas użytkowania Inkubatora będzie dostępny pracownik, który będzie sprawował nadzór nad wykorzystaniem pomieszczeń i sprzętu. Pracownik będzie posiadał orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Opisy ścieżek technologicznych

1. Ścieżka przyjęcia towaru

W inkubatorze nie magazynuje się produktów nieprzetworzonych. Użytkownik przywozi produkty do przetworzenia w dniu jego przetwarzania. Rozładowuje ze środków transportu towar, przez wejście (B) i przenosi korytarzem komunikacyjnym do pomieszczenia mycia i obróbki. Opakowania oraz materiały pomocnicze kierowane są do magazynu opakowań i materiałów pomocniczych. Środki czystości, sprzęt porządkowy i niezbędne porządkowe materiały dostarczany jest do pomieszczenia porządkowego.

2. Ścieżka przepływu personelu

Wejście personelu odbywa się przez wejście (B) do pomieszczenia socjalno-szatniowego. W szafkach pracowniczych pozostawia się własną odzież i wkłada czystą odzież ochronną. Użytkownicy korzystają z węzła sanitarnego usytuowanego bezpośrednio przy pomieszczeniu socjalno-szatniowym..

3. Ścieżka przepływu owoców, ziemniaków, surowców warzywnych, jaj

Ziemniaki i warzywa korzenne przenoszone są ze środka transportu bezpośrednio do myjni warzyw i owoców. Po umyciu i obraniu zapakowane w czystych pojemnikach transportowane są do kuchni na stanowisko przygotowalni produktów owocowo-warzywnych.

Jaja zgodnie z zapotrzebowaniem (np. przygotowalnia potraw mącznych i deserów) dostarczane są na wydzielone stanowisko w pomieszczeniu mycia i obróbki wstępnej. Następnie myte i dezynfekowane przy użyciu naświetlacza. Zdezynfekowane jaja kierowane są na odpowiednie stanowiska w kuchni.

Dostawa surowców odbywa się przed rozpoczęciem procesu produkcji potraw.

4. Ścieżka przepływu produktów suchych (np. mąka, cukier, przyprawy).
Produkty suche dostarczane są bezpośrednio do pomieszczenia produkcji bez wnoszenia opakowań typu skrzynki, kartony. Produkty przepakowane są na korytarzu dostawczym na czysty wózek i dostarczone do pomieszczenia.
5. Ścieżka przepływu opakowań
Opakowania szklane (słoiki), zakrętki oraz materiały pomocnicze przyjmowane są do magazynu opakowań i układane na regałach. Pobrane z magazynu opakowań słoiki szklane przenoszone są do pomieszczenia produkcyjnego, gdzie po rozpakowaniu na blacie roboczym i po wyeliminowaniu uszkodzonych opakowań kierowane są do mycia w zmywarce z funkcją wyparzania.
Czyste i wyparzone opakowania ustawiane są na specjalnym wózku/stole w celu napełnienia. Zakrętki po umyciu i wyparzeniu są przenoszone na blat roboczy w celu zużycia przy zakręcaniu napełnionych słoików.
6. Ścieżka zagospodarowania odpadów
Odpady są segregowane i gromadzone w zamkniętych pojemnikach i usuwane na zewnątrz korytarzem do oznaczonych miejsc po zakończeniu prac.
Odbiór odpadów przez uprawniony podmiot odbywa się zgodnie z obowiązującym prawem gospodarowania odpadami.
7. Ścieżka przepływu brudnego sprzętu kuchennego i wyposażenia.
Po zakończonym procesie produkcji używany sprzęt kuchenny zostaje przekazany na stanowisko mycia wyposażone w blat roboczy, basen ze zmywakiem prysznicowym gdzie wykonywane są operacje mycia i dezynfekcji. Osuszanie odbywa się na ociekaczach. Czysty sprzęt układany i przechowywany jest w wyznaczonym miejscu.
8. Ekspedycja przetworów i potraw odbywa się po zakończeniu całego procesu produkcji. Załadunek na środki transportu następuje z pomieszczenia magazynu ekspedycji przez drzwi (C).
Za transport produktów odpowiada użytkownik Inkubatora, przetwórcą.

Cennik

Produkt/ usługa/ towar	Jednostka miary	Cena jednostkowa sprzedaży
Wynajem kuchni	godz.	28,00
Wynajem powierzchni chłodni	miesiąc (półka)	25,00