

ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЕКТ

- **ОБЕКТ:** Вътрешно преустройство съществуващ сладкарски цех за "База за производство, търговия и дегустация на вино" в УПИ-III.916.153* кв.141* Смолян

ПРОЕКТ ЧАСТ: ТЕХНОЛОГИЧНА

ФАЗА: технически проект за СМР и строително разрешение-ЗУТ чл.139/1/т.2*

ВЪЗЛОЖИТЕЛ: "ВИНОС"-ЕООД, Смолян

Диплома № 000490/81г. ВИХВП гр.Пловдив
Свид.за с-я № 000419/87г. ВИХВП гр.Пловдив
член на КИИП с ППП с лиценз № 04972;

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

(„Винос“ ЕООД Смолян)

 Секция: ТЕХ Части на проекта: по удостоверение за ППП	КАМАРА НА ИНЖЕНЕРИТЕ В ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРОЕКТИРАНЕ
	ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ
	Регистрационен № 04972
	инж. СИЙКА ВАСИЛЕВА БУКОВА Проектант: (инж. С. Букова) ПОДПИС:
ВАЖИ С ВАЛИДНО УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА ППВА ТЕКУЩАТА ГОДИНА	

Съгласували:

Арх.....
Констр. заключ.....
ВиК.....
Ел. част.....
.....
.....

гр. Смолян, март, 2021 г.



ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА
База за производство, търговия и дегустация на вино

ЧАСТ: ТЕХНОЛОГИЧНА

I. ОСНОВАНИЕ ЗА ПРОЕКТИРАНЕ.

Технологичният проект е изготвен на база задание на инвеститора и действащата в момента нормативна уредба за въвеждане на Добри производствени и хигиенни практики в обекта.

II. АНАЛИЗ НА ПОЛОЖЕНИЕТО

Обектът е преустройство на съществуваща сграда в База за производство, търговия и дегустация на вино. Спазени са всички изисквания на инвестиционното проектиране.

- Наредба №4 от 21.05.2001г. на МРРБ за обхвата и съдържанието на инвестиционното проектиране;

- Закон за виното и спиртните напитки;
- Закон за акциза и данъчните складове;
- Наредба №1 от 2016 г. за хигиената на храните;
- Регламенти (ЕС) № 852, от 29.04.2004г. относно хигиената на храната;

Местонахождението му е съобразено с хигиенните изисквания към терена. Строителството и устройството отговарят на необходимите технологични, санитарно-битови, екологични и противопожарни изисквания.

III. ТЕХНОЛОГИЧНИ НАСОКИ.

Целият технологичен процес за производство на вино е спазен с цел получаване на качествен краен продукт – бутиково вино. За гарантиране качеството на продукта ще бъде разработена лаборатория, в която ще се правят лабораторни проби.

На година ще се произвеждат 2000 литра вино от отбрани сортове, без никакви химични съставки и липса на процес сулфитиране.

- **Специфика на технологията и технологично оборудване** - описано е в спецификация към настоящата записка.

Същност на технологията

- **Определение**- виното е продукт на алкохолната ферментация, при която в гроздовата каша и мъстта протичат сложни микробиологични, биохимични и физико- химични процеси. Следователно виното представлява сложна водно- алкохолна биологична смес на вещества, преминали от гроздето, плюс продукти от алкохолната ферментация и метаболизма на дрождите.
- **Технологичен процес**
 - доставка на суровината;
 - отделяне на суровината от чепката;



- смилане на гроздето- образуване на каша и после гроздова мъст;
- бурна ферментация;
- отделяне на виното от джибрите;
- тиха ферментация;
- контролиране на ферментацията;
- грижи за младите вина-претакане на младите вина;
- избистрено вино- прехвърля се в затворени съдове за стабилизиране и съзряване при 11-12°C
- бутилиране в стъклени или в BAG in BOX кутии;
- стареене на виното- от 2-3 год. до 10-15 год.

Ще се използват стъклени тъмни бутилки тип „Бордо“ с удължено гърло и вместимост 750 мл. Ще се запущва със запущалка тип плътно набита тапа, със станиол капсула. Транспортна опаковка кашон по 12 броя.

IV. ТЕХНОЛОГИЧНИ ПОМЕЩЕНИЯ /виж проекта/- основно производството на вино ще се осъществи на трето ниво а дегустацията и отлежаването или стареенето на виното на второ ниво. На първо ниво е са тоалетните възли и санитарно- битовите помещения на персонала.

V. ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ /виж проекта/

- Ронкачка;
- Помпа подвижна с мотор;
- Непрекъсната преса с мотор;
- Резервоари от неръждаема стомана;
- Бъчви;
- Миячна и пълначна машина;
- Системи от меки тръби и кранове;
- Транспалетна количка;

Забележка: Някои съоръжения от оборудването на обекта са с колелца, което дава възможност за лесно придвижване и манипулиране. Тръбите са гъвкави.

VI. БЕЗОПАСНОСТ, ХИГИЕНА НА ТРУДА и ПБ.

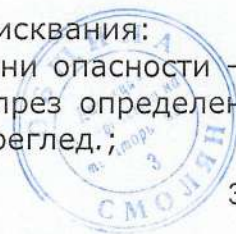
1. *Хигиенни изисквания към преработката на материала*

Приемането на изходната суровина и последващата й технологична обработка трябва да се извърши по начин, който не предизвиква замърсява, т.е. трябва да се предотвратят хранителните опасности.

2. *Хигиенни изисквания към персонала* - в обекта ще работят 2 работника, който отговаря за спазване на технологичните, законови и нормативни разпоредби.

Поради това към персонала се поставят следните изисквания:

-да има здравно състояние което не носи хранителни опасности – при започване на работа представя здравна книжка и през определен период от време задължително подлежи на медицински преглед.;



- да има безупречна лична хигиена;
 - да носи чисто специално работно облекло и лични предпазни средства съгласно *Наредба № 11/1993г.*;
 - да бъде обучен по предотвратяване на хранителните опасности и да владее методите за поддържане на санитарния режим в обекта;
 - работещият е осигурен с необходимото работно облекло и лични предпазни средства при боравене с миещи и дезинфекционни препарати;
- Санитарно-битовия възел е отделен в отделно помещение.

3. Хигиенни изисквания към условията на труд

Хигиенните норми и изисквания на обекта отговарят на *Наредба № 10т 2016 г.* Спазена е последователността, разделността на технологичните процеси и непресичане с цел недопускане взаимно вредно влияние.

В обекта ще се осъществява санитарен режим, който е система от текущи дейности целящи да се предотвратят замърсяванията на продуктите.

Подовите настилки да са от материал позволяващ лесно почистване и дезинфекция.

Стените да бъдат гладки и боядисани в светли тонове с боя позволяваща лесно, бързо и ефективно поддържане, почистване, измиване и дезинфекция.

Тавана на обекта да се боядиса, както стените и да е от материал одобрен от органите по безопасност на храните, непозволяващи натрупване на прах, образуване на конденз и плесенясване и да могат да се почистват и обработват с дезинфекционни средства.

Вратите са с конструкция, осигуряваща плътно прилепване и сигурна защита срещу достъпа на гризачи.

Водоснабдяване – обектът ще се захрани с вода от централен водоизточник отговарящ на изискванията на *Наредба №9 от 2001 г.*

Няма пресичане на пътищата на питейната вода и канализационната инсталация. Отпадните води са символични и чисти, което позволява използването на съществуващата канализационна мрежа.

Остатъчният материал от преработката на грозде ще бъде изнасян в контейнери с плътно затварящи се капацы. Същият ще се извозва с договор с фирма за чистота или ще се ползва за приготвяне на биомаса. Това ще става при спазване и съгласно програмите за Добри производствени и хигиенни практики.

В технологичното помещение на трето ниво е осигурена крайстенна работна маса с 2 гнезда за измиване на технологичното оборудване.

4. Изисквания за техника на безопасност.

- в процеса на трудовата дейност няма вредности;
- технологичното оборудване е стандартно, замерено и обезопасено;

-предвидени са всички необходими замервания за параметрите на работната среда от съответните лицензирани служби по трудова медицина;

-естествената и общообменна инсталация осигурява чистота на въздуха в помещенията;

-няма шум и вибрации над допустимите норми;

-електромагнитни полета и лъчения няма;

-спазени са санитарно-хигиенните изисквания за чистота на работната среда;

-инструктирането по БХТБПБ ще стане съгласно изискванията;

5.Изисквания за противопожарна безопасност /ПБ/.

6. Изисквания за спазване безопасността във връзка с коронавируса Ковид 19 ще намерят място в НАССР системата.

Обектът ще се оборудва с необходимите противопожарни уреди – прахови, водни и други и поставяне на необходимите знаци и табели за ПБ и охрана на труда ще се изпълнят съгласно изискванията на *Наредба № Из-1971 от 20.03.2010 г.* за строително-технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар.

Изготвеният технологичен проект на *База за производство, търговия и дегустация на вино* отговаря на гореизброените нормативни документи.

 Секция: ТЕХ Част на проекта: по удостоверение за ППБ	КАМАРА НА ИНЖЕНЕРИТЕ В ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРОЕКТИРАНЕ
	ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОМОЩНОСТ
	Регистрационен № 04972
	Изготвил: инж. СИЙКА ВАСИЛЕВА БУКОВА /инж. С. Букова/ Подпис: _____ ВАЖИ С ВАЛИДНО УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА ППБ ЗА ТЕКУЩАТА ГОДИНА

Съгласували:

Арх. _____

Констр. заключ. _____

Вик. _____

Ел. част. _____

"ЕМ ЕН Консулт" ООД-Смолян Консултант: _____ Част: инж. В. Мирчева
--



GSM: 0889 592 150; e:siika_bukova@abv.bg; проектиране част технология за: заведения за хранене; : магазини; производство–хлебопекарни, цехове, работилници; салони – фризьорски, фитнес; химическо чистене; перални стопанства; животновъдни ферми; обучение персонал; SPA; консултации; оценки; пожарна безопасност; НАССР;

ОБЩИНА СМОЛЯН ПРОЕКТА СЕ СЪГЛАСУВА 05.05.2020 Главен архитект: _____
