

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W SUWAŁKACH**
16-400 Suwałki, ul. Utrata 9A
tel. 087 565 28 60, fax 087 565 28 61

PP
[Signature]

URZĄD GMINY SUWAŁKI	
W P L Y N Ę Ł O	
dnia	25. 11. 2019
L.dz.	ilość zał.
podpis	

Suwałki, dn. 2019.11.22

Gmina Suwałki
ul. Świerkowa 45
16-400 Suwałki

25/11/2019 09:22
DK/9411/2019



ESWD2H6RI

NZ.4460.19.2019

Uzgodnienie nr 41.U.NZ.19

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach działając na podstawie art. 3 pkt.2 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59), po zapoznaniu się z przedłożonym w dniu 2019.11.05 wnioskiem o uzgodnienie projektu technologii inkubatora przetwórstwa lokalnego przewidzianego do realizacji na działce nr ewid. 84 w Sobolewie gm. Suwałki oraz po dokonaniu analizy przedłożonej przy wniosku dokumentacji

uzgadnia wyżej wymieniony projekt.

W dniu 2019.11.05 adresat złożył do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Suwałkach wniosek o uzgodnienie, pod kątem spełnienia wymogów higienicznych i zdrowotnych, projektu technologii inkubatora przetwórstwa lokalnego przewidzianego do realizacji na działce nr ewid. 84 w Sobolewie gm. Suwałki. Obiekt ma funkcjonować jako zakład przetwórczy pod wynajem, przeznaczony dla wspierania produkcji lokalnej prowadzonej przez rolników z obszaru jego działania, rolników chcących wytwarzać swoje produkty w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD), małych firm jednoosobowych zajmujących się produktem tradycyjnym i regionalnym, kół gospodyń wiejskich, osób prywatnych produkujących przetwory, ciasta i inne produkty na własny użytek. Operator zakładu nie będzie w nim prowadził produkcji spożywczej. Dodatkowo przewiduje się możliwość prowadzenia w obiekcie szkoleń z przepisów sanitarnych, metod przetwarzania płodów rolnych itp. W trakcie działania obiektu przewiduje się ściśle zachowanie rozdzielności czasowej (w danym momencie działalność przetwórczą w obiekcie prowadzi jeden podmiot) i wynikającej z zakresu działalności (rodzaju przetwarzanych środków spożywczych). Działalność zakładu będzie się opierała głównie na przetwarzaniu płodów rolnych i produkcji przetworów owocowych i warzywnych, wypieku pieczywa (w tym ciast) oraz okazjonalnie produkcji innych potraw. Nie przewiduje się długotrwałego magazynowania środków spożywczych przeznaczonych do przetworzenia, będą dostarczane na bieżąco w ilościach przewidzianych

do wykorzystania. Zakłada się, że w obiekcie, w trakcie trwania procesów przetwórczych, będą przebywać jednocześnie 1-2 osoby (poza szkoleniami, gdy przewiduje się większą ilość osób).

Obiekt ma być wolnostojącym budynkiem. Będzie podłączony do lokalnej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. We wszystkich zlewach i umywalkach będzie zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda. We wszystkich pomieszczeniach przewidziano wentylację grawitacyjną (w niektórych pomieszczeniach wspomaganą mechanicznie), nad stanowiskami do obróbki termicznej okapy z wentylacją mechaniczną wyciągową. Wykończenie pomieszczeń materiałami łatwymi do utrzymania w czystości, nienasiąkliwymi i odpornymi na środki dezynfekcyjne. W obiekcie przewidziano zaplecze sanitarno-higieniczne dla pracujących osób (szatnia, ubikacja), pomieszczenie gospodarcze na sprzęt porządkowy i środki czystości, część magazynową, pomieszczenie obróbki wstępnej, pomieszczenie mycia i sterylizacji jaj, suszarnię, kuchnię i magazyn produktów gotowych. Uwzględniono odpowiednią ilość punktów wodnych do mycia żywności, sprzętu produkcyjnego oraz umywalek do rąk. Przewidziano podstawowe wyposażenie niezbędne do funkcjonowania obiektu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach po przeanalizowaniu przedłożonej dokumentacji, po wzięciu pod uwagę specyfiki obiektu i planowanego sposobu jego wykorzystania, uznał, że przedstawione w projekcie rozwiązania są do zaakceptowania i pozwolą na zachowanie odpowiednich warunków pod względem higienicznym i zdrowotnym.

Przed rozpoczęciem działalności należy uzyskać decyzję o zatwierdzeniu zakładu w oparciu o art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U z 2019 r. poz. 1252).

Niniejsze uzgodnienie jest ważne pod warunkiem dołączenia projektu z klauzulą potwierdzającą jego uzgodnienie.

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Suwałkach**
mgr Elżbieta Bednárko