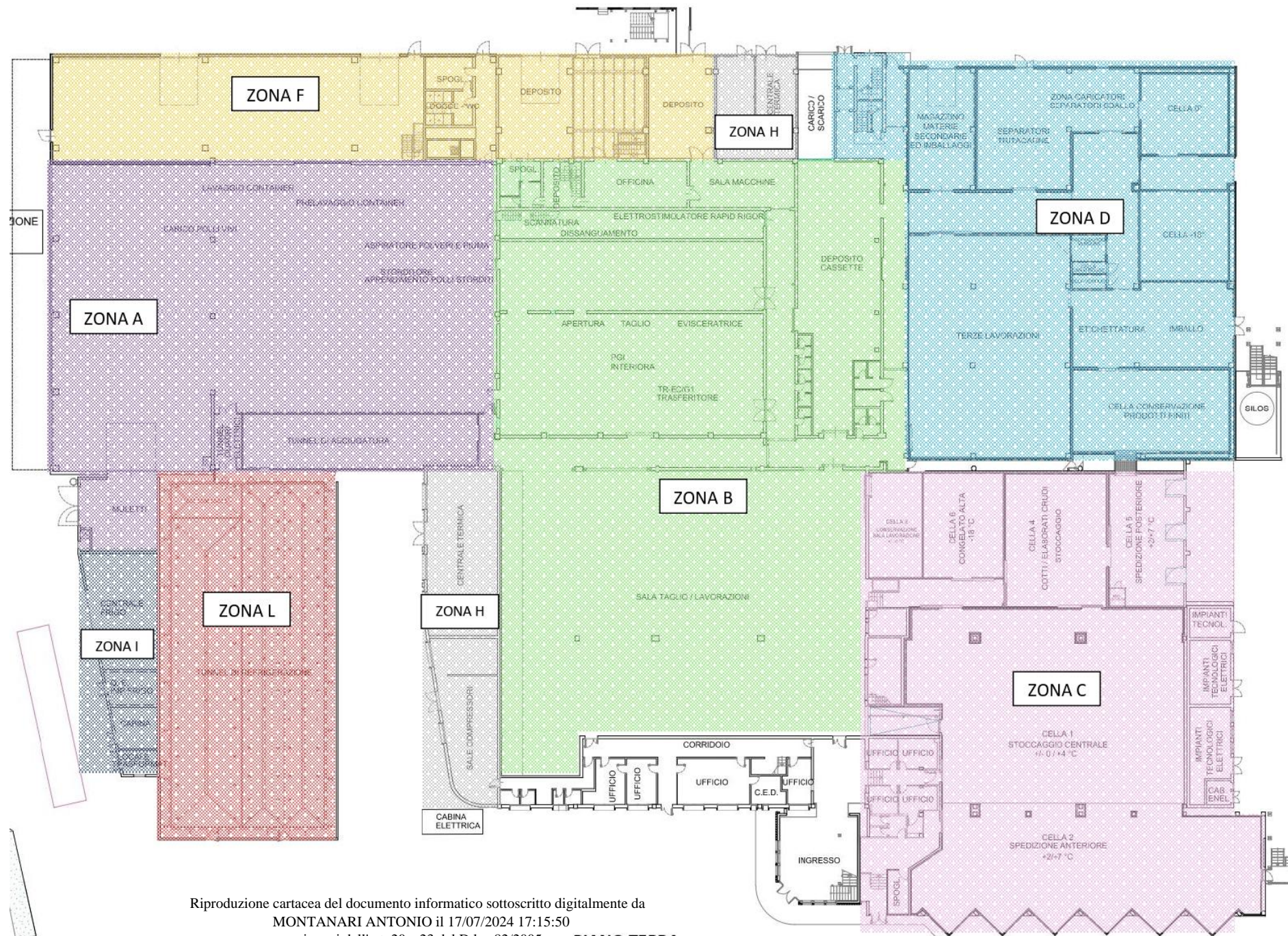


9.2 Descrizione del sito – Area interna

Fig. 19 Ripartizione interna



N. identificativo sulla mappa	Piano	Descrizione
Zona A	P.T.	Sosta degli animali vivi, stordimento e aggancio
Zona B	P.T	Corpo centrale attività di macellazione e sezionamento
Zona C	P.T	Magazzino e spedizioni a temperatura controllata
Zona C	P.P.	Uffici
Zona D	P.T + P.P.	Lavorazioni cotti e crudi
Zona E	P.T	Officina e magazzino ricambi
Zona E	P.P. + P.S.	Spogliatoi e mensa personale
Zona F	P.T	Magazzino
Zona G	P.T + P.P.	Uffici
Zona H	P.T.	Centrale termica
Zona I	P.T	Centrale frigo ammoniac
Zona L	P.T.	Tunnel di raffreddamento

A- SOSTA DEGLI ANIMALI VIVI, STORDIMENTO E AGGANCIO

Si tratta di un fabbricato composto da :

- locale scarico dei polli vivi da camion in arrivo e lavaggio camion in uscita: è un'area ampia con pavimento in pendenza per consentire il dilavamento veloce durante le operazioni di pulizia.
- Locale alimentazione linee di macellazione: vengono caricati i container per lo svuotamento dei polli ed il loro stordimento.
- Locale tunnel asciugatura pre raffreddamento.

B- CORPO CENTRALE ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO

Si tratta di un fabbricato costituito da tre edifici collegati di cui:

EDIFICIO MACELLAZIONE

Rappresenta la parte dell'edificio in cui vengono effettuate le attività di macellazione.

I locali sono identificabili in:

- Locale per il dissanguamento
- Locale per la spiumatura.
- Locale eviscerazione.

EDIFICIO STOCCAGGIO IMBALLI

Locale stoccaggio e appendimento imballi. Comunica direttamente con l'esterno e riceve gli imballi che devono essere inviati alle linee di lavorazione.

EDIFICIO SEZIONAMENTO CARCASSE

- Locale sala taglio. E' un locale di circa 800 mq in cui le carcasse di pollo vengono sezionate e confezionate.
- Cella di stoccaggio momentaneo prodotto a 0° C.
- Locale ripostiglio

C- MAGAZZINO E SPEDIZIONI A TEMPERATURA CONTROLLATA

Il prodotto in sosta è in imballi in plastica o in cartone. Esso è suddiviso in:

- Una area per lo stoccaggio del prodotto congelato a – 18° C.
- Una area adibita allo stoccaggio del prodotto commercializzato.
- Una area per il ricevimento del prodotto dall'esterno con n° 3 porte di ricevimento verso l'esterno.
- Una area per lo stoccaggio del prodotto che arriva direttamente dalla produzione di giornata.
- Una area in cui vi sono n° 6 porte di carico munite di pedana telescopica
- Un piccolo locale che comunica con gli uffici per il prelievo degli ordini.

D- LAVORAZIONI COTTI E CRUDI

Si tratta di un fabbricato su due piani così destinati:

PIANO TERRA

- Locale deposito droghe in sosta. Vi si trovano tutte le droghe e ingredienti in uso quotidiano stoccate in scaffalature.
- Locale macinazione in cui vi si trovano macchine per la lavorazione della carne quali tritacarne, separatori di carne e sfridi meccanici, nastri di trasporto e rilevatori di metalli.
- Locale cella stoccaggio materia prima a – 3 C°. E' adiacente al locale di macinazione e vi sosta tutto il materiale a base di carne che deve essere lavorato.
- Locale disimballo. Consiste in un area in cui il prodotto che arriva dall'esterno prima di entrare in produzione viene separato dagli imballi usati durante il trasporto.

- Cella – 18° C. E' un locale in cui viene stoccato il prodotto per le lavorazioni a una temperatura di – 18 C°.
- Locale lavorazione crudi. E' un locale ampio in cui vi si trovano macchine per la lavorazione del prodotto crudo. Vi sono nastri di trasporto e macchine per il confezionamento, pesatura ed etichettatura del prodotto. All'interno dello stesso vi è un area attrezzata per il lavaggio delle verdure usate come ingrediente.
- Locale imballo prodotti. Riceve il prodotto dal locale lavorati crudi e, tramite un nastro discensore, dal piano superiore. Il prodotto viene etichettato e messo in imballi in cartone per lo stoccaggio.
- Locale stoccaggio prodotto a 0° C. Viene usato per lo stoccaggio del prodotto fatto all'interno di tutto l'edificio cotti e crudi.

PIANO PRIMO

- Locale cottura panati. E' un locale all'interno del quale vengono prodotte, formate, panate, fritte in olio alimentare e cotte in forno a vapore tutte le referenze panate.
- Locale Insacco Wurstel. E' un locale di medie dimensioni in cui la matrice carne prodotta al piano inferiore, qui viene impastata, insaccata e angolata in apposito locale condizionato per poi essere cotta.
- Locale cottura a vapore arrostiti e wurstel. L'alimentazione del calore ai forni avviene in due modi: uno mediante condotte di vapore direttamente dalla centrale termica a vapore; l'altro mediante una bruciatore a metano posizionato fronte forno. Nella parte posteriore vi si trovano dei golia, sistema di produzione di fumo per affumicatura, che alimentati con segatura umida tramite una combustione a brace produce fumo da immettere nell'armadio di cottura.
- Confezionamento sottovuoto. E' un area in cui il prodotto cotto e raffreddato viene posto in confezioni sottovuoto per il mantenimento.

E- OFFICINA E MAGAZZINO RICAMBI - SPOGLIATOI E MENSA PERSONALE

F- MAGAZZINO

G- UFFICI

H- CENTRALE TERMICA

E' un locale di ampie dimensioni, sufficientemente aerato, all'interno del quale vi si trovano 2 caldaie a metano per la produzione di vapore. All'interno della caldaia vi si trovano inoltre:

- Serbatoio in pressione per il vapore.
- Serbatoi sale per l'addolcimento dell'acqua in ingresso caldaia.
- Sistema di disinfezione dell'acqua in ingresso dall'acquedotto.
- Centrale termica ad olio diatermico per la produzione delle friggitrici.

I- CENTRALE FRIGO

E' un locale ampio, diviso in due parti, all'interno nel quale vi si trovano gli impianti per la produzione del freddo. L'impianto funziona a R407F. Nel locale vi sono:

- n° 5 compressori a potenza frigorifera diversa.
- N° 5 motori elettrici in accoppiamento ai compressori.
- Un serbatoio di accumulo del refrigerante R407F.
- Un serbatoio di recupero olio dai compressori.
- N° 2 pompe per pescaggio e invio acqua di raffreddamento alla torre evaporativa posta sul tetto della struttura.
- Quadri elettrici di gestione dell'impianto.

L- TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

Le carcasse di pollo una volta macellate vengono qui trasferite per essere raffreddate velocemente. Il tunnel è diviso in due aree con temperature di esercizio diverse. Nel tunnel è presente una catena di appendimento che misura 4.400 m di ed è in grado di contenere circa 24.000 carcasse di pollo. Il tunnel è alimentato da un impianto ad ammoniaca con espansione della stessa all'interno degli evaporatori. Tutta la parte del valvolame di regolazione è all'esterno. Adiacente al tunnel vi è la cabina elettrica che alimenta la centrale frigorifera e la centrale per la produzione del freddo. La centrale ad ammoniaca è soggetta ad autorizzazione prefettizia in quanto vi sono depositati più di 75 kg di ammoniaca. Precisamente circa 3.600 kg. Il locale è provvisto di sistemi di segnalazione di guasti mediante tre livelli di sensori che misurano le perdite di ammoniaca. Livello uomo < 50 ppm; 100 ppm prima segnalazione fuga con accensione scrubler, 1.000 ppm sistema di sgancio di tutte le utenze in centrale. La centrale è costituita da 3 compressori a vite e da uno scambiatore a piastre per il raffreddamento di acqua necessaria al processo produttivo.