

Прилог II

ОПИС НА ТЕХНИЧКИ АКТИВНОСТИ

Содржина:

II.1 ГРАДЕЖЕН ДЕЛ, ТЕХНИЧКИ ОПИС НА - ЛОКАЦИЈА.....	3
II.2 ОБЈЕКТИ СО КОИ РАСПОЛАГА ИКЛ “ГОРНИ ПОЛОГ” – ГОСТИВАР.....	5
II.3 ВОДОВОД И КАНАЛИЗАЦИЈА	9
II.3.1 ВОДОВОД	9
II.3.2 ТЕХНОЛОШКИ ОТПАДНИ ВОДИ-КАНАЛИЗАЦИИ.....	9
II.3.3 ФЕКАЛНА КАНАЛИЗАЦИЈА	10
II.3.4 АТМОСФЕРСКА КАНАЛИЗАЦИЈА	10
II.4 ПРЕЧИСТИТЕЛНА СТАНИЦА НА ОТПАДНИ ВОДИ	10
II.5 ТЕХНОЛОШКИ ПРОЕКТ НА ТЕХНОЛОШКИОТ ПРОЦЕС.....	11
II.5.1 КОЛЕЊЕ НА ЖИВОТНИТЕ	11
II.5.2 КОЛЕЊЕ СО РАСКРВУВАЊЕ	12
II.5.3 ПРЕНЕСУВАЊЕ	12
II.5.4 ДЕРЕЊЕ НА КОЖИТЕ ОД ЖИВОТНИТЕ.....	13
II.5.5 СЕЧЕЊЕ НА ГРАДНАТА КОСКА	13
II.5.6 ЕВИСТЕРАЦИЈА (ЕГЗЕНТЕРАЦИЈА).....	14
II.5.7 СЕЧЕЊЕ НА ТРУПОВИТЕ НА ПОЛОВИНА.....	14
II.6 КАРАКТЕРИСТИКИ НА КЛАНИЦАТА ЗА КОЛЕЊЕ НА ГОВЕДА.....	15
II.6.1 ПРОИЗВОДСТВЕН КАПАЦИТЕТ	15
II.6.2 ПРОИЗВОДСТВЕНИ КЛАНИЧНО/ПРЕПАРАЦИОНИ ГУБИТОЦИ.....	16
II.6.3 ГОВЕДСКА ЛИНИЈА -ПЕРСОНАЛ.....	16
II.6.4 КОНСУМАЦИЈА НА ВОДА	16
II.6.5 ЕЛЕКТРО УРЕДИ	17
II.6.6 КОНСУМАТОРИ НА КОМПРИМИРАН ВОЗДУХ.....	17
II.7 ЦРЕВАРА И ШКЕМБАРА И АКЛАНИЦАТА ЗА ГОВЕДА.....	18
II.7.1 КАРАКТЕРИСТИКИ НА ОДДЕЛОТ ЗА ШКЕМБАРА И ЦРЕВАРА-КЛАНИЦА ЗА ГОВЕДА.....	19
II.7.2 ПРОИЗВОДСТВО	19
II.7.3 ПЕРСОНАЛ	19
II.7.4 КОНСУМАЦИЈА НА ВОДА	20
II.7.5 ЕЛЕКТРОПОТРОШУВАЧИ.....	20
II.7.6 КОНСУМАЦИЈА НА КОМПРИМИРАН ВОЗДУХ.....	20
II.7.7 КОНСУМАЦИЈА НА ПАРЕА	21
II.8 КЛАНИЦА ЗА ОВЦИ И ЈАГНИЊА	21
II.8.1 ОШЕМЕТУВАЊЕ НА ДОБИТОКОТ.....	21
II.8.2 ИСКРВАВУВАЊЕ	21
II.8.3 ПРЕНЕСУВАЊЕ НА ДОБИТОКОТ	22
II.8.4 ДЕРЕЊЕ	22
II.8.5 ИСШКЕМБУВАЊЕ-ЕВИСЦЕРАЦИЈА	22
II.8.6 КАРАКТЕРИСТИКИ НА КЛАНИЧНИОТ ПРОСТОР ЗА КОЛЕЊЕ НА ОВЦИ И ЈАГАНЦА	23
II.8.7 ПРОИЗВОДСТВО	24
II.8.8 ЈАГНЕШКА ЛИНИЈА -ПЕРСОНАЛ	26

II.8.9 КОНСУМАЦИЈА НА ВОДА	26
II.8.13 ЦРЕВАРА ВО ОДДЕЛОТ ЗА ОВЦИ И ЈАГНИЊА	27
II.8.14 ПРОИЗВОДСТВО	28
II.9 Прилози.....	29
II.9.1 Диспозиција на објекти – ИКЛ Горни Полог	29
II.9.2 Диспозиција на објекти – линија за колење на говеда	30
II.9.3 Диспозиција на објекти – линија за колење на јагњиња.....	31
II.9.4 Диспозиција на објекти – стаја за крупен и ситен добиток.....	32
II.9.5 Диспозиција на простории – кланица за преработка на месо	33

II.1 ГРАДЕЖЕН ДЕЛ, ТЕХНИЧКИ ОПИС НА - ЛОКАЦИЈА

Индустриска кланица ИКЛ” Горни Полог “- Гостивар, е лоциран на рамен терен на јужната страна од градот во непосредна близина на реката Вардар. Котата на падот на објектот е дефинирана со истоварно-утоварни рампи, кои се дигната на 1,10м над теренот. Според геомеханичките испитувања нивото на аподземните води е регистрирана на 1,5- 2,0м.

Ориентација

Објектот на кланицата ” Горни Полог “- Гостивар е ориентиран осовински во правец север- југ. Подолжно е дилетиран на два дела.

На западната страна кланицата се врзува со стариот ладилник со ходник на северната страна преку коси рампи за внесување на живиот добиток за колење од сточното депо (котлара) поврзана е со подвижни метални огради од поцинковани цефки. На источната страна кланицата има два влеза за вработените и истоварна рампа за добитокот. На јужната страна е рампата со два излеза: еден за свежо месо а вториот за излез на готови суво-меснати производи.

Целиот објект на кланицата ” Горни Полог “- Гостивар може да се подели на 4 групации:

- Линија за колење на јаганца и овци и линија за колење на говеда (јунци)
- Комори за разладување на месото.
- Погони за преработка на месото во суво меснати производи (трајни и полутрајни) и конзерви.
- Гардеробирање- гардероби на чисти и нечисти гардероби со санитарни чворови.

I Линии за колење јаганца (овци) и говеда (јунци)

Живиот добиток се внесува преку косите рампи во просториите (боксовите) за колење. Косите рампи се покриени со армирано-бетонски плочи како и рампата за утовар на конфискати и одстранување на специфични различниот материјал (СРМ) и кожата.

Просторот, боксот за омавување на говедата и јаганцата се издвоени со ѕид и поцинковани цефки од кланичниот простор. Од овој простор омамените животни се внесуваат на монорелси во просториите за колење и искрвавање. Монорелсите се на висина 2,74м над подот, односно- 3,64м над подот (јагнешки, односно говедски монорелси).

II. Групација на разладување на месото

На местото каде месото (труповите, јагнешки и половинките говедски) се пренесуваат во ладилниот дел, котата на монорелсите се екачува на 3,35м. Над подот. Оваа групација се состои од ходник и разладни комори. Разладниот дел се состои од 8 комори, со гарабит 5,6x11,0м. Транспортот на месото се врши по монорелсите (колосеци) кои навлегуваат во коморите преку ладилните врати. Колосеците се прицврстени на носачи “И”

III. Обработка на месото во сувомеснати производи и конзерви

Оваа групација се наоѓа во продолжение на линиите за колење и граничи со ходникот. Оваа групација на јужната страна има утоварно експандициони рампи за експедиција на финални производи.

IV. Гардеробирање- гардероби со санитарен чвор

Оваа групација се наоѓа на источната страна на објектот. Гардеробирањето е поделено на две нивоа. На долното ниво (кота 0,50м) се решени нечистите гардероби, кои со скапило се поврзани на кота +1,10м. Влегувањето во чистите гардероби се врши пред надворешните степеништа- скапила. Во гардеробниот дел градежно се комплетираат со потребен број санитарни чворови, умивалници и купатила.

Обработка на подови , зидови и плафони

Групација на колење на ситна и крупна стока

Подот на линијата за колење на говеда, е премачкан со оксидна -розе смола што не пропушта вода, а подот на алинијата за колење јаганца е од киселоотпорни клизни плочки кои не пропуштаат вода.

Споевите на зидовите со подот се поврзани со заоблени холкери. Зидвите се обложени со керамички плочки во висина од 3м. А над оваа висина зидовите се обоени со јубофлор посни бои.

Сите зидови , носечки и преградни се изградени од тула и се премачкани со цементен малтер 1:3:9 и бојадисани со јубофлор.

Зидовите во постојните простории- коморите за ладење на месото се изработени со посебна термичка изолација, како и коморите за чување на изнутрици, сувомеснати производи и саламурено и солено месо. Зидовите во коморите за ладење на месо и манипулативниот ходник со утоварната рампа за месо се обложени со мермерни плочки. Во гардеробите и санитарните чворови, зидовите и подовите се обработени со керамички плочки.

Подовите во ладилните комори обработени се со епоксидни водонепропустливи смоли, а исто и ходникот- подот за преработка е обложен со епоксидна водоотпорна смола, а останатите подови како и во панделерајското одделение обработени се со кисело отпорни плочки. Зидовите се во висина од 3м обложени со керамички плочки, сите зидови се обработени со јубофлор боја. На споевите на зидовите, обработени се со киселоотпорни холкер плочки.

Плафони

Сите плафони се решени како спуштени плафони, кои се врзани за рожниците. Во производствените погони - спуштениот плафон е решен со полиуретен како термичка изолација и алуминиумски лим од долната страна. Во просториите кои се со режим на +0 С и +10С, плафоните се решени со термоизолациони панели – сендвич од два лима со термоизолација полиуретен. Плафоните во подрумскиот дел (армирана бетонска плоча) се малтерисани и обоени со дозволена јубифлор боја.

Над висината од плочките (2,20м.) ѕидовите се малтерисани и обоени со соодветна боја дозволена во прехрамбената индустрија.

Сточното депо – шталите за чување на живиот добиток, подот е обработен со перлит а страничните ѕидови до висина на прозорците се малтерисани со родолжен малтер, плафони во нивните простории немасо цел да се обезбеди природна вентилација и испарување на амонијак кој испарува.

II.2 ОБЈЕКТИ СО КОИ РАСПОЛАГА ИКЛ “ГОРНИ ПОЛОГ” – ГОСТИВАР

1. Аминистративна зграда
2. Кланица за преработка на месо
3. Штала за крупен и ситен добиток
4. Санитарна кланица и преработка на отпад
5. Котлара, работилница, компресорска и гасна станица
6. Миеење и дезинфекција на авозила
7. Командна просторија и прочистителна станица
8. Пречистителна станица
9. Колска вага
10. Сточна вага
11. Цистерна за мазут
12. Портирница
13. Ветеринарна станица
14. Ладилник
15. Настрешница за кожи
16. Магацин за амбалажа
17. Трафостаница
18. Нова котлара

1. Говедска линија

- Бокс за ошамутување на говеда
- Цевкаст висечки колосек
- Пнеуматска машина за дерење
- Подвижна машина – пнеуматска, за расекување со електрична пила
- Пнеуматска машина – (кашика) за префрлање на стомачната содржина во шкембе и цревата
- Комора за сомнителни трупови од говеда
- Бокс за миеење на говедски половинки
- Транспортна аколичка за транспорт на стомачни и градни органи
- Транспортна количка за преглед на говедски глави
- Лодна за транспорт на внатрешни органи за човечка употреба- 30 парчиња
- Поцинкувани подови

- Пнеуматска дигалка за ветеринарен преглед на говедски трупови
- Ченгени за омамување на говеда- 50 парчиња
- Ченгени за окачување на месо- 200 парчиња.

Целокупната опрема е од Италијанско производство и е во склад на намената.Изработен а е од не’ргосувачки челик.

2. Јагнешка линија

- Бокс за омамување на јагниња или овци
- Електрична клешта за омамување
- Елеватор за транспорт на омамени јагниња или овци
- Мал цевкаст хоризонтален транспорт
- Пнеуматски пиштол за пуштање на јагниња или овци
- Голем цевкаст транспорт
- Транспортна трака- хоризонтален елеватор за транспорт на стомачни и градни органи
- Пнеуматски топ за транспорт на стомачна содржина во ѓубриште и транспорт на делови кои не се за човечка употребадо кафилерија
- Комора за сомнителни трупови н ајагниња
- Кабина за перење на јагнешки трупови
- Комора за перење на големи ченгели
- Подни поцинковани платформи
- Поцинковани лодни
- Поцинковани ченгели 60 парчиња
- Големи ченгели- гризд и Ч ленгели
- Стерилизатори за стерилизација на ножеви и опрема на температура од 83,50 и 40 С ° инсталирани во сите погони(говедска линија, јагнешка линија, сточно депо,преработки комори и сл.)

Целокупната опрема е од италијанско производство и е во склад со намената.Изработена е од не’ргосувачки челик.

3. Цревара

- Линија за преработка на јагнешки црева
- Линија за преработка на говедски црева
- Триаголни длабоки лодни- 10 парчиња

Две линии се од шведско производство.

4.Шкембара

- Машина за вадење на преостанатата содржина од шкембето

- Машина за грубо чистење на шкембето
- Машина за бланширање на шкембиња
- Пнеуматски топ за транспорт

Целокупната опрема е од италијанско производство и е во склад со намената. Изработена е од не’рѓосувачки челик.

5. Комора за прифаќање на кожа од еднодневно колење

- Ченгели за транспорт на кожа- 50 парчиња
- Резервоар за воздух

6. Ладилни комори од +4 С °(12 комори)

- Испратни тела(испарувачи)-20 парчиња
- Разладна инсталација
- Висечки цевкаст колосек
- Висечка вага до 500 кгр.

7. Колбасичара

а) Полутрајни производи

- Машина за мелење на месо
- Работни маси, пластични
- Транспортни траки
- Подна вага
- Елетрична пила
- Машина за отварање на говедски глави
- Машина за дробење на смрзнато месо
- Машина за производство н амраз
- Мешалка за месо
- Полнилница
- Кутер од 300литри
- Пушара
- Димогенератор
- Машина за масирање
- Машина за течно саламурење
- Стерилизатори- 16 парчиња
- Резервоар за солило
- Лодни, пластични од 1000килограми-60 парчиња
- Лодни , прохромски-20 парчиња
- Колички за чадење на колбаси-50 парчиња

б) Трајни производи

- Воден котел
- Компресори за ладно чадење
- Нафтен резервоар
- Димен генератор
- Разменувачи на топлина-6 парчиња
- Кондиционер за зреење на производите
- Електро командни табли-2 парчиња
- Теретен лист
- Комори(кондиционери)-6 парчиња

8. Котлара и одржување

- Парен котел
- Дневен резервоар за мазут
- Дневен резервоар за врела вода
- Јоноизменувачи
- Пумпна станица за компримиран воздух-Енергоинвест
- Струг л=2м
- Столбна дупчалка.

9.Пречистителна станица на сите отпадни води

- Подземен бункер со потопни пумпи со механички прочистувачи на водата
- Прифатни таложници
- Аератори
- Биолошки прочистувачи
- Пумпа, станица со командна табла.

10.Сточно депо

- Подни ваги-5 Т-2 парчиња
- Камионска вага-20 Т

11.Алтернативен ладилник(ладилник -25 С °)

- Компресор 105ВА 8-4 парчиња
- Компресор 105ВА 6-4 парчиња
- Одвојувачи на масло-8 парчиња
- Амонијачни пумпи-6 парчиња
- Водни пумпи-6 парчиња
- Собирач на амонијак-2 парчиња
- Сепаратор-2 парчиња

- Кондензатор на амонијак-2 парчиња.

II.3 ВОДОВОД И КАНАЛИЗАЦИЈА

Водоснабдувањето на објектот е решено така да приклучувањето е на градската водоводна мрежа. внатрешната водоводна мрежа на сите објекти е од поцинковани цевки, кои по најкраткиот пат водат до напојните места.

Главниот изведбен проект за објектот ИКЛ” Горни Полог “- Гостивар е изведен врз база на главниот проект и измените кои произлегоа во текот на градбата.

II.3.1 ВОДОВОД

За санитарните потреби како и за технолошки потреби на објектот, потребни се 3 врсти на вода, и тоа:

- Студена(истечна)вода
- Топла вода од 45 C °(рецикулација на истата)
- Врука вода од 83 C °(рецикулација на истата)

Потребите од овие води е изведена спрема технолошките потреби, како и за апаратите и машините, така и за санитарните потреби. Воглавно целата водоводна мрежа е изведена така да е истата видлива и пристапна за ревизија.

Димензиите и авертикалните и хоризонталните разводи како и приклучоците, се добиени врз база на дадените(бараните)технолошки потреби и според нив се димензионирани. На сите потребни места се поставени затворачи, шибери и испусти.

II.3.2 ТЕХНОЛОШКИ ОТПАДНИ ВОДИ-КАНАЛИЗАЦИИ

Отпадната технолошка вода од целиот објект е изведена според генералниот главен проект со прифаќање на сите отпадни технолошки води и во најкраток гравитален пат се одведени од објектот во надворешни технолошки канализациони шахти. Технолошката канализација е изведена така да истата ги опфаќа сите одводи од апарати и машини како и вода од сите сливници.

Според технолошките потреби направени се канали на сите потребни места и простории како и канали во линијата за колење на говеда и овци, риголи со прихфатни шахти со пластични капаи со отвори од Ф 6мм. Отпадните води од сливниците и каналите се прифаќаат во главната одводна технолошка канализација која оди на пресипување и како

пречистена отпадна вода по пат н аповратна канализација(одводна) се слива во реката Вардар.

II.3.3 ФЕКАЛНА КАНАЛИЗАЦИЈА

Истата е изведена според главниот проект и ги прифаќа сите отпадни води од сите санитарни извори и по најкраток травитален пат се одведува во надворешни канализациони шахти кои се спојуваат со главниот градски канализационен систем.

II.3.4 АТМОСФЕРСКА КАНАЛИЗАЦИЈА

Атмосферските отпадни води од покривите на објектот се изведени според главните проекти, така да, со хоризонтални и вертикални канализациони цевки се приклучени во надворешните атмосферски шахти и канализација која се слева директно во реката Вардар.

Во една собирна шахта на технолошко пречистената отпадна вода, атмосферската отпадна вода и фекалната отпадна вода се одлеваат во реката Вардар.

II.4 ПРЕЧИСТИТЕЛНА СТАНИЦА НА ОТПАДНИ ВОДИ

Пречистителната станица е прилагодена да прими 1000 м³/ден искористена техничка вода која доаѓа од сите објекти на кланичниот простор- круг. Во кланицата може да се колат од 60 до 80 грла говеда со просечна тежина на жива вага од 500 килограми, 3000 грла пролетни јагниња со просечна тежина од 16 килограми жива вага, 1000 есенски јагниња со просечна тежина од 32 килограми , жива вага и 800 овци со просечна тежина од 40 килограми, жива вага.

Пречистителната станица на целокупните отпадни технички води се состои од:

- Канал за прифаќање на отпадните води со механичка вила за прочистување на груби механички примеси
- Транспортна вертикална трака за транспорт н аодвоените механички примеси
- Контејнер за прифаќање на отстранетите механички примеси
- Подземен бункер со потопни пумпи со автоматска работа
- Прифатни таложници со прифатен контејнер
- Ситно милиметарско сито со ротациона четка за отстранување на ситни примеси
- Аератоири
- Прифатни таложници
- Биолошки перчистачи

- Пумпна станица со командна табла.

Поради тоа што моментално кланицата работи со намален капацитет, станицата за пречистување на отпадните води моментално не работи на принцип биолошко пречистување на отпадните води туку процесот се изведува до биолошките пречистувачи а фино прочистената отпадна вода без присуство на груби примеси, механичките разбиените преостанати примеси по пат на аератор се сливаат во канализационата мрежа која се слива во одливното подрачје на реката Вардар.

II.5 ТЕХНОЛОШКИ ПРОЕКТ НА ТЕХНОЛОШКИОТ ПРОЦЕС

Прием на жива стока

Транспортот на животните, говеда и јаганца- овци, до објектот се транспортираат со специјални возила т.н. камион сточари.

Растоварот се врши веднаш по пристигнувањето на камион сточарите со жива стока, говеда(јунци), јаганца или овци на истоварните рампи од сточното депо. При истоварот на живата стока од страна на ветеринарната инспекција за да се провери здравствената состојба, регионот од каде доаѓаат во колкав број и време на истовар. Сомнителните животни се сместуваат во посебни простории- одделенија т.н. за сомнителни животни. Посебно за крупен добиток а посебно за ситен добиток. Потоа живата стока се мери на аподни ваги наменети за таа намена, посебна вага за ситен добиток, посебна вага за крупен добиток. Вака прегледаниот добиток од страна на ветеринарната инспекција измерена на вага се сместува во сточно депо во т.н. боксови, кои се преградени со специјални таблички на кои се запишува бројот на агрлата, регионот(фармерите) од каде се пристигнати и датумот на прием.

Во секој бокс постојат бетонски корита за поење на живата стока со вода.

Капацитетот на шталите – сточното депо со боксовите капацитарно е за прием на дводневно колење на крупен и ситен добиток, и тоа: 120- говеда- јунци, и 500 грла, пролетни јаганца, како и 2000 есенски јаганца и 1600 грла овци.

Од сточното депо до животните, до претпросторот за колење се врши преку коридор посебен за добиток, посебен за крупен добиток и посебен за ситен добиток. Коридорите за внесување на живата стока во боксовите, предпросториите се долги околу 4м. И се изградени од поцинковани цевки, а се подвижни, така може да поминуваат по асвалтниот пат камиони кои ги пренесуваат кожите и отпадните материи.

II.5.1 КОЛЕЊЕ НА ЖИВОТНИТЕ

Животните влегуваат преку подиумот со чекорење а потоа во просторот бокс за омамување и се омамуваат со “ шармелов “ пиштол со плочка.

Со отварање на преградата од боксовите се овозможува пропуштање на животните, кое пака на подот со решетка. Едната нога е фиксирана со ланец кој служи за зајамчување. На тој начин се врши подигање на животните со дигалка до висечки колосек каде се оставаат закланите животни со искрвување.

Просториите каде се вршат претходно објаснетите операции се добро заградени како би се овозможило безбедно минување на некомплетно закланите животни, во просториите за опнатамошна обработка.

II.5.2 КОЛЕЊЕ СО РАСКРВУВАЊЕ

Овој вид на колење е со пресекување на вратната жила со помош на нож.

Лицата кои ја извршуваат оваа работа- касапите, се должни да ја изведат оваа операција на точно определена платформа.

Оваа платформа е лоцирана, просторно пред резервоарот за собирање на крвта од закланите животни.

Крвта од закланите животни се слива во каналите за отпадни води.

Откако ќе заврши процесот на колење со искрвување (околу 5 часа) процесот продолжува понатаму со отсекување на поединечни делови постепено. Најпрво се отсекуваат предните копита и роговите со помош на пневматска пила. Со помош на истата пила се отсекува главата.

Откако е извршено сечењето на главите, во прикладни вагонетки се транспортираат на ветеринарна инспекција каде што се врши специјален преглед и се врши отстранување на СРМ. Јазикот, образините и крајниците со специјална количка од нерѓосувачки челик се пренесуваат во комората за ладење. Коските и останатиот материјал од главата се ставаат во специјални колички, наменети за таа намена.

II.5.3 ПРЕНЕСУВАЊЕ

Откако ќе заврши претходно објаснетиот процес животните се пренесуваат со помош на ченгел по висечки колосек на просторот за колење и по колосекот до просторот за (препарирање) обработка на труповите од закланите животни.

Колосекот на кој се закачени труповите од закланите животни се изработени со блага косина што овозможува лизгање по пат на гравитација. Ова се однесува на двата вида на шини, т.е. шината која води до просторот за колење и шината која води до просторот за понатамошна обработка (препарација).

Соодветните направи ги собираат труповите од закланите животни на точно определени места. Труповите лизгаат по шините така што поставените на одделно растојание препреки, поставени со цел да им го оневозможуваат понатамошното лизгање а со тоа ги собираат на местото определено за изведување на понатамошните операции.

На определеното место стојат двајца касапи на определена платформа и ги извршуваат следните операции:

- Слободната нога ја одсекуваат со помош на пневматска пила и со тоа се откачува ногата и ја одвојува жилата – од ногата
- Се отстрануваат вимето и полните органи
- Внимателно се закачуваат и се фиксира котурот од дигалката така што ченгелот што е слободен ја зафаќа и другата нога
- Се вршат уште неколку операции на слободната нога како што се: отсекување на копитата, дерење на кожата од ногата, одвојување на жилата и закачување на истата
- Другата нога е закачена за ченгелот од шината каде е овозможено лизгање по малиот нагиб на самата шина по системот гравитација

На овој систем е предвидено и враќањето на добитокот на слободните ланчани ченгели. Тие се враќаат со лизгање долж шината на претходно опишаниот простор за зашметување на животните со помош на аудар, каде повторно се употребуваат за закачување на ошметените животни за понатамошниот процес. Тоа значи враќање на почетната позиција.

Кожите и предните нозе со копитата се собираат во вагонетки и се пренесуваат во просторот за собирање на кожи и др а од тоа место со истата количка се ставаат во контејнер законфискат.

Вимето и половите органи се собираат во вагонетки кои се изработени од челик што не рѓосува и истите се фрлаат како конфискат.

II.5.4 ДЕРЕЊЕ НА КОЖИТЕ ОД ЖИВОТНИТЕ

Двајца вработени кои стојат на соодветна платформа ја дерат кожата од закланите трупови на животните со помош на рачни ножеви. Овие касапи ја дерат кожата без било и да е каков допир на месото од животното. За изведба на оваа операција на дерење на предните нозе на животното, се држат раширени предните нозе за да може да се изврши сечење со рачниот нож, така е побезбедно.

Кожите се собираат во колички и се пренесуваат со помош на количка во просторот за кожи. Додека се извршува операцијата дерење, кожата не смее да падне на подот, туку паѓа директно во количката.

II.5.5 СЕЧЕЊЕ НА ГРАДНАТА КОСКА

Еден работник стои на платформата определена за овој вид на работа. Тој ја извршува операцијата сечење на градна коска со соодветна пила, специјално направена за таа намена. Со пилата за сечење на градниот кош мора полека и внимателно да се ракува со цел да се избегне сечењето во неправилна насока. Сечењето мора да се одвива одвива внимателно со што би се избегнало евентуалното оштетување на коските од градниот кош кои можат брзо да поцрнат при евентуалното засекување, односно да потемнат од крвта а со тоа би се расипал изгледот на месото.

II.5.6 ЕВИСТЕРАЦИЈА (ЕГЗЕНТЕРАЦИЈА)

Оваа операција ја извршува еден работник кој стои на одредената платформа која е пневматска. Под пневматската подлога се наоѓа количка. Количката е обезбедена со направи од челик што не рѓосува. Истите служат за прифаќање на цревата и утробите (шкембињата). Со помош на овие колички, стомачните органи и градните органи се пренесуваат во соодветен простор. Цревата се ставаат во специјална дигалка, количка, како СРМ, шкембињата се префрлаат со специјална дигалка “кашикач” во цреварата, а предните органи се ставаат на специјална маса која е изработена од челик кој не рѓосува, каде ветеринарниот инспектор врши преглед на овие органи. По извршената ветеринарна инспекција шкембето се обработува на масата, сместена во соодветна просторија-шкембара.

Содржините на шкембето се празнат во специјален “топ” преку кој се исфрла во контејнер. Останатите внатрешни делови како што се срцето, белите дробови, црните дробови и т.н се сместуваат во мрежести колички.

Сето ова се изведува по извршената ветеринарна инспекција.

Мрежестите колички наполнети со гореспоменатите делови се складираат во разладните комори каде се сместени и останатите претходно споменати делови како што се јазиците, месото од главите и сл.

II.5.7 СЕЧЕЊЕ НА ТРУПОВИТЕ НА ПОЛОВИНА

Касапот стои на платформата која е пневматска и ги раздвојува труповите на закланите животни на два посебни дела со помош на т.н електрична пила и рачно со помош на рачна сата.

Ветеринарната инспекција ги проверува двете половинки поединечно. Оние делови кои ја поминале ветеринарната инспекција се складираат во простор за цедење, а по цедењето се ставаат во специјална комора на 0°C. Додека пак половинките кои покажуваат негативност при ветеринарниот преглед се одвојуваат на статичните шини-колосек во комора т.н. задржано од ветеринарната инспекција. Тука остануваат на ладење на 0°C. Овие половинки се земаат мостри за понатамошно испитување. По добиените резултати, ако се негативни-добри се пренесуваат во ладилник како половинки редовни. Ако пак резултатот е позитивен, т.е. месото не е употребливо за човекова исхрана, остануваат во комората и низ специјални отвори-шибер се отстрануваат надвор од објектот во колички како конфискат а комората детално се чисти и дезинфицира.

По извршената ветеринарна контрола на половинките од животинските трупови се врши мерење на истите. Ова мерење се врши со помош на специјални мерни направи- ваги- кои се гравитирани за мерење на поголеми тежини и се пренесуваат до разладените простории на температура од +0°C. Потоа се одвојуваат било за пласирање на пазарот или за складирање во ладилник- смрзнување или пак се префрлаат во погонот за преработки за производство на финален производ, колбаси, конзерви и сл.

II.6 КАРАКТЕРИСТИКИ НА КЛАНИЦАТА ЗА КОЛЕЊЕ НА ГОВЕДА

Класичниот простор е целосно климатизиран и осветлен.

Климатизацијата и осветлувањето креираат оптимален работен капацитет и негово максимално искористување.

Подот на кланичниот простор е изработен од огноотпорен материјал кој е отпорен на киселини и во исто време заради евентуална реакција на крвта и маснотиите кои се присутни во процесот. Подот е изработен од смоли, против лизгање и е водонепропустлив. Да се избегне допирот на нечистите работи од чистите и обратно, кланичниот простор е одделен на две одделни простории:

“НЕЧИСТА” просторија за:

- Ошметување на животните
- Колење со искрвување
- Дерење

“ЧИСТА” просторија за:

- сечење на градниот кош-коска
- евистерација
- делење на труповите на две половинки
- ветеринарен преглед
- тримавање
- цедење на половинките

Во составот на технолошкиот процес кланичниот простор ги вклучува и следните:

- просторија за миеење –санитација на количките и куките
 - Просторија за ветеринарни инспекции, канцелариски простории за ветеринарните инспектори како и посебен санитарен чвор(тоалет)
 - санитарен чвор за работниците кои работат во “чистите” простории
- просторија за привремено складирање со константна температура од 0°C. Комори за “задржано” од ветеринарната инспекција.

II.6.1 ПРОИЗВОДСТВЕН КАПАЦИТЕТ

Период на колење	12 месеци
Просечен број грла на ден	60 на ден
Просечна бруто жива мера	500кгр.на грло
Просечна вкупна жива мера	3000 кгр. На повеќе грла

II.6.2 ПРОИЗВОДСТВЕНИ КЛАНИЧНО/ПРЕПАРАЦИОНИ ГУБИТОЦИ

	%	кг/грло	кг/вкупно
Колење со крвање	3,5	17,5	1050
Копита, виме, полови органи	3,5	17,5	1050
Глави	3	15	900
Кожи	10	50	3000
Исчистени шкембиња	4	20	1200
Исчистени црева	3	15	900
Мозок, срце, бели дробови			
Јазик, бубрези и др.	3,5	17,5	1050
Лој, сало	4	20	1200
Губиток при колење	2	10	600
Губиток при ладење	2	10	600
	52	260	15600

Профит (добивка) се постигнува на месото од коска 48%.

II.6.3 ГОВЕДСКА ЛИНИЈА - ПЕРСОНАЛ

Позиција	број
1. Ветеринар	1
2. Шеф на ветеринарскиот оддел	1
3. Општи работници	2
4. Ошметувач	1
5. Касап кој ја отсекува главата-вена	1
6. Сечаќ на копита и глави	1
7. Препаратор на глави	1
8. Помошно придружни оперативци-дерачи	1
9. Дерачи на кожи	1
10. Сечаќ на градниот кош-коска	1
11. Касап кој ги одвојува двете половинки од трупот	1
12. Финално чистење	1
13. Мерач	1

II.6.4 КОНСУМАЦИЈА НА ВОДА

Топла вода Студена вода
м³/ден м³/ден

- Умивалници 5 5
- Туш за миене на половинките
од труповите на закланите животни 3
- Миене на подот и просторот за работа . . . 15 30

II.6.5 ЕЛЕКТРО УРЕДИ

Позиција	Инсталациона снага
1. Клешти	0,7
2. Дигалка	2,6
3. Стерилизатори.	3
4. Трансформаторска пумпа за крвта	2
5. Стерилизатор	6
6. Стерилизатор	3
7. Справа за сечење на глави.	2
8. Стерилизатор.	6
9. Платформа.	3,5
10. Стерилизатор.	6
11. Стерилизатор.	6
12. Пила	1,7
13. Стерилизатор.	3
14. Стерилизатор.	6
15. Пила	2
16. Стерилизатор.	3
17. Висечки елеватор	0,3

II.6.6 КОНСУМАТОРИ НА КОМПРИМИРАН ВОЗДУХ

Позиција	1/операција
a. Врата за клопка пред зашеметување.	220
b. Пила	8,5
c. Пила	8,5
d. Сечаќ	250
e. Ножеви	2,8

f. Сечаќ	250
g. Сечаќ	250
h. Платформа.	145
i. Обработувач	100
j. Пнеуматски ситем.	2300
k. Сечаќ	250
l. Платформа.	145
m. Платформа.	145

4.074,8 м³

II.7 ЦРЕВАРА И ШКЕМБАРА Н АКЛАНИЦАТА ЗА ГОВЕДА

Нечистените шкемби и црева пристигнуваат на работната маса од кланичниот ростор. Тука се одвојуваат посебно цревата, посебно шкембињата.

Шкембара

Шкембата се пресекува и се отвара. Се празни внатрешноста. Додека пак внатрешната содржина пнеуматски се исфрла.

Пнеуматскиот пренесувач ја пренесува внатрешната содржина до резервоарот за течни отпадоци. Испразнетите шкемби грубо се мијат во резервоарот. Потоа се пренесуваат до машината за миеење на шкембите, каде целосно се мијат како од внатрешната така и од надворешната страна. Овој процес трае од две до три минути.

Откако ќе се извршат сите овие операции, шкембите се дочистуваат и се варат во казан со дупло дно. По обарувањето тие веднаш се ладат во казанот и се закачуваат на куките. Со ова се овозможува компактно исчистување, пред да бидат обработени понатака. Вака исчистените шкемби се приготвени за пласирање на пазарот или пак складирање во ладилниците.

Цревара

Цревата се сместуваат во резервоарот, откако се врши првото грубо миеење на истите, веднаш по чистењето и внатрешниот талог. Овој процес се врши со помош на направата. Се превртуваат и се доработуваат на специјалната маса за доработка на аистите.

Пред да се пренесат или трансформираат до одделот за изработка на аколбаси, цревата се собираат внимателно во пластични буренца.

II.7.1 КАРАКТЕРИСТИКИ НА ОДДЕЛОТ ЗА ШКЕМБАРА И ЦРЕВАРА-КЛАНИЦА ЗА ГОВЕДА

Просторијата е целосно климатизирана. Подот е изработен од материјал кој е отпорен на киселини и влага и огноотпорност.

Просторот за работа е поделен на три простории и тоа:

а) Просторија за:

- одвојување на цревата од шкембето
- празнење и миеење на истите

б) Просторија за:

- Барање и доработка на шкембињата

в) Просторија за:

- чистење и празнење на цревата

II.7.2 ПРОИЗВОДСТВО

Инсталираните инструменти се епогодни за претпријатија на шкемби и црева и се со капацитет од:

60 шкемби на ден

60 комплетни црева на ден

Преработени и финализирани шкемби и црева –приближно:

1000кг. преработени шкемби

700кг. преработени црева

Шкембите се собираат во вагонетки со капацитет од околу 1000кг.

Цревата се собираат во резервоари кои се изработени од т.н. фибер стакло со капацитет од околу 800кг. црева плус 35 кг. сол

Цревата остануваат во сол 15 дена.

II.7.3 ПЕРСОНАЛ

-ПЕРСОНАЛ-

Позиција број

1.Примач на шкембето-цревата

на маса за преработка.	1
2.Миење на шкембето-мијач	1
3.Барење на шкембето-обарувач	1
4.Корито за миење на цревата.	1
5.Маса за доработка на цревата	1

II.7.4 КОНСУМАЦИЈА НА ВОДА

Позиција	Топла вода	Студена вода м ³ /ден
1.Корито	-	5
2.Машина за миење на шкембите	-	13
3.Обарување на шкембето	-	5
4. Корито	0,5	5
5. Корито	5	5
6. Машина за чистење на внатрешните органи	-	5
7. Умивалник	0,5	0,5
8.Подот и плафоните	2	5

II.7.5 ЕЛЕКТРОПОТРОШУВАЧИ

Позиција	Инсталациона снага
п. Машина за миење на шкембето	5,5
о. Машина за чистење на внатрешноста	1
р. Стружач н авнатрешноста	3
q. Стерилизатор	3

II.7.6 КОНСУМАЦИЈА НА КОМПРИМИРАН ВОЗДУХ

Позиција	1/операција
1. Пнеуматско пренесување на шкембите-систем	2300

II.7.7 КОНСУМАЦИЈА НА ПАРЕА

Позиција	кг/час
2. Обарувач на шкембињата	300

II.8 КЛАНИЦА ЗА ОВЦИ И ЈАГНИЊА

Капацитет од заклан добиток/ ден:

1-3000-пролетни јагниња
или
2- 1000- есенски јагниња
и
3-800- овци
Жива мера приближно околу:
-пролетни јагниња 14кгх3000
-есенски јагниња 28кгх1000
- јовци 36кгх 800

II.8.1 ОШЕМЕТУВАЊЕ НА ДОБИТОКОТ

Добитокот кој доаѓа од кланицата се истовара од товарните превозни средства.Тука се изложени на ветеринарна инспекција која им аза цел да ја утврди здравствената состојба. Санитарните, ветеринарните инспектори ги селектираат сомнителните грла од останатите, н асличен начин како кај говедата, кој е претходно опишан.

Добитокот што е спремен за колење се проследува од просториите за чекање низ точно определен процеп до просторот за зашеметување.

Пролетните јагниња се собираат во просторија каде се зашеметуваат со помош електрична клешта 90-120V или 0,5-0,7 А за време од 10-секунди, се закачува метална кука – ланец , на една од задните нозе , потоа се закачуваат на механизирани ланчани елекатори, јагнињата автоматски се дигаат и се пренесуваат до шината за колење на висечки цевкаст колосек. На истиот начин се колат и есенските јагниња и овци.

II.8.2 ИСКРВАВУВАЊЕ

Вака закачени н автоматска шина- на висечки цевкаст колосек за крвање на добитокот се колат со рачен нож. Им се пресекува вратната жила и крвта се слива заедно со техничката вода во канализацијата.

Кога процесот н аискрвавање ќе заврши, животните се пренесуваат со автоматска хоризонтална алинија до просторот за сечење на роговите и копитата-предните нозе. Пренесувањето на добитокот до овој простор се врши со помош на автоматско зајамчување. Операцијата се изведува со помош н аراحна сатара и ножеви. Одсечените делови се собираат во количка во просторијата за собирање на кожи и се транспортираат н арамната за конфискат.

II.8.3 ПРЕНЕСУВАЊЕ НА ДОБИТОКОТ

Труповите н аживотните се транспортираат од колосекот за крвање на механичката шина, каде се дерат и истрбушуваат.

Додека трае транспортирањето зајамчените ланци н анозете се допираат и потоа се закачуваат повторно на шината за искрвавање така да можат да се вратат во почетната позиција. Од оваа хоризонтална трака, т.н. “мала линија” се прекачуваат јагнешките трупови на т.н. “голема линија”-конвејер.

II.8.4 ДЕРЕЊЕ

Со помош на специјален раменест конвејтор, добитокот се пренесува до просторот за дерење. Претходно се врши одсекување на опашката и половите органи.

Додека така закачените животни се транспортираат се дере кожата од закачените нозе и се прави резот н астомакот.

Пролетните јагниња се закачуваат на автоматски ланчаници. Кога се вака закачени им се врши сечење н акожата. Јагнињата се обесени на ланчаниците така им се закачени н аченгел задните нозе за претходно споменатиот автоматски конвејер. Дерето се врши рачно. При почетното дерење кога кожата е отстранета од задниот дел, се врши отворање на анусот и поврзување на ректумот.

Финалната операција за симнување на кожата се изведува во позицијата, кога од главата ќе се извади кожата. Кожите се фрлаат низ еден отвор, делот до соодветната работна просторија каде се собираат кожите од двете линии (говедска и јагнешка).

Насобраните кожи со превозно средство се одстрануваат и транспортираат до кланичниот дел.

II.8.5 ИСШКЕМБУВАЊЕ-ЕВИСЦЕРАЦИЈА

Истрбушувањето се состои од вадење на внатрешната содржина и астомачната празнина. Комплетно извадените стомачни органи се ставаат во тацни и ротациона маса. На овој начин и се овозможува на ветеринарниот инспектор да изврши преглед и на атруповите и на комплетно извадените делови од стомачната празнина.

Сомнителните внатрешни органи, комплети од цревата и желудникот се пренесуваат до помошно преработувачките простории со помош на пневматска направа. Додека пак оние кои се добри за консумирање се лизгаат во базенот за обработка на внатрешните органи (црева, шкемби) - цревара.

Сомнителните трупови се одвојуваат од циклусот на добрите и се водат во просторот за разладување. Во просторијат е со константна температура од 0°C, тие остануваат складирани додека не се изврши комплетно лабораториско испитување.

Оние пак кои се прикладни за консумација, по прегледот од ветеринарниот инспектор се движат по хоризонталниот конвејер, се врши мерење на автоматска висечка вага, се презакачуваат од ланчениците на соодветен гроздест ченгел со капацитет од десет трупа, секој поединечно на секоја кука.

Вака товарените ченгели кои се товарени со полн капацитет од 10 трупови од закланиот добиток, се пренесуваат во разладната комора. Ова транспортирање до разладните уреди се врши со помош на механички колосек кој образува затворен круг.

По откачувањето на атруповите од куките, истите се движат до кружниот ток и на хоризонталниот конвејер, се врши со помош на врела вода во специјални лимени корита. Празните ченгели на кои се закачуваат труповите (исто така подлежат на амиење со помош на врел вода да во специјални лимени корита пред секоја употреба.) На местата каде што се врши чистење на амалите и големите ченгели им е апоставено мерни инструменти - термометри за мерење на t° на врелата вода, која мерка мора да биде 83°C и повисока.

II.8.6 КАРАКТЕРИСТИКИ НА КЛАНИЧНИОТ ПРОСТОР ЗА КОЛЕЊЕ НА ОВЦИ И ЈАГАНЦА

Кланичниот простор е целосно климатизиран. Подот е изработен од материјали кои се отпорни на киселини, КО плочки.

Покрај кланичниот простор и технолошки производствениот простор вклучени се следните придружни простории:

- ветеринарна просторија и канцеларија за шефот на одделот со потребен санитарен чвор-тоалета.
- санитарен чвор за работниците од “прљавиот” оддел за работа т.е. за работниците кои извршувале работи во шкембарата, кланицата и т.н.
- Санитарен чвор за работниците кои извршуваат работи во “чистиот” оддел.
- 0°C-просторија со константна температура од 0°C за привремено сместување на труповите од закланиот добиток.

II.8.7 ПРОИЗВОДСТВО

ПЕРИОД ЗА КОЛЕЊЕ НА:

Пролетни јагниња од 20ноември до 31 мај

Есенски јагниња и овци од 15 јули до 20 ноември

ЖИВА МЕРА -ПРИБЛИЖНО- ПО ГРЛО

-Пролетни јагниња 14 кгр . . .3000ком
 -Есенски јагниња 28кгр . . .1000ком
 -Овци 36кгр . . . 800ком

ЖИВА МЕРА- ВКУПЕН КАПАЦИТЕТ

-Пролетни јагниња 4200 кгр . . .14кгр. . . 3000ком
 -Есенски јагниња 28000кгр . . .28кгр. . . 1000ком
 -Овци 28800кгр . . .36кгр. . . 800ком

КЛАНИЧНО ПРОИЗВОДСТВЕНИ ГУБИТОЦИ-ПОЕДИНЕЧНО

ПРОЛЕТНИ ЈАГНИЊА

	%	кгр/грло	кгр/вкупно
Искрвавување	3	0,42	1260
Копита, виме , полови органи . 3,5		0,49	1470
Глави	3	15	900
Кожа	8,5	1,19	3570
Внатрешност	2,5	0,35	1050
Црева	7	0,98	2940
Внатрешност на цревата.	18	2,52	7560
Лој, сало	1,5	0,25	630
Губиток при колење	3	0,42	1260
Губиток при смрзнување	2	0,28	840
	49.	6,86	20580

Добивка како месо продадено со коски и глава:=51%

Добивка како месо продадено со коски но без глава:=48%

ПРОИЗВОДСТВЕНИ ГУБИТОЦИ – ПОЕДИНЕЧНО

ЕСЕНСКИ ЈАГНИЊА

	%	кг/грло	кг/вкупно
Искрвавување	3	0,84	840
Копита, рогови ,полови органи	4	1,12	1120
Кожа	8,5	2,38	2380
Внатрешност	2,5	0,70	700
Црева	7	0,96	1960
Внатрешност на цревата.	18	5,04	5040
Лој,	1,5	0,42	420
Губиток при колење	2,5	0,70	700
Губиток при смрзнување	1,5	0,42	420
	48,5	13,58	13580

Добивка како месо продадено со коски и глава:=51,5%

Добивка како месо продадено со коски но без глава:=48%

ПРОИЗВОДСТВЕНО КЛАНИЧНИ ГУБИТОЦИ – ПОЕДИНЕЧНО

-ОВЦИ-

	%	кг/грло	кг/вкупно
Искрвавување	3,5	1,26	1008
Копита, рогови ,полови органи	4	1,44	1152
Кожа	10	3,60	2880
Внатрешност	4	1,44	1152
Црева	8	2,88	2304
Внатрешност на цревата.	19	6,84	5472
Лој,	1,5	0,54	432
Губиток при колење	2	0,72	576
Губиток при смрзнување	1,5	0,54	432
	53,5	19,26	15408

Добивка како месо продадено со коски и глава:=51,5%

Добивка како месо продадено со коски но без глава:=48,5%

II.8.8 ЈАГНЕШКА ЛИНИЈА -ПЕРСОНАЛ

Позиција- функција	број
1.Ветеринар	1
2.Шеф на ветеринарскиот оддел.	1
3.Општи работници.	2
4.Ошметувач.	2
5.Отсекувачи на вратната жила	1
6.Сечење на роговите и копитата.	2
7.Дувачи	2
8.Отсекувачи на рунотоод нозете	3
9.Транспортирање-транспортери	1
10.Отсекувачи на опашката и полните органи	6
11.Дерачи со помош на пнеуматик	6
12.Рачни дерачи	4
13.Истрбушување	6
14.Вадење на содржината од стомачната утроба.	1
15.Чистење на внатрешноста	1
16.Мерачи	1
17.Транспортирање	2

II.8.9 КОНСУМАЦИЈА НА ВОДА

Позиција	Топла вода	Студена вода
	м ³ /ден	м ³ /ден
1.Умивалници	8	8
2.Умивач за миене на закланите трупови	-	45,5
3. Миене на под и машини	20	40

II.8.10 КОРИСНИЦИ НА ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА

Позиција	Инсталациона снага
• Направи за зашеметување	1,4
г. Елеватори	3
1.Стерилизатор	3

-една шина	3
Стерилизатори	6
2.Стерилизатори	6
Дигалки	3
3.Стерилизатор	9
-Ременести конвектори.	3
-Моношина	5,5
4.Стерилизатор	9
-РемеКружен преносен систем	2
Стерилизатор	6
Стерилизатор	9
-Ротациона маса на моторен погон.	2
-Стерилизатор	3
-Затворен систем на моношина	3

II.8.11 КОНСУМАЦИЈА НА КОМПРИМИРАН ВОЗДУХ

Позиција	1/операција
1.Направа за зашметување	56
2.Пнеуматска пила	8,5
3.Дувалка	100
4.Пнеуматски конвекторски систем.	2300

II.8.12 КОНСУМАЦИЈА НА ПАРЕА

Позиција	кг/час
1.Тунел за миење на куките	300
2.Конвекторска маса за шкембите и цревата.	150
3.Тунел за миење на лостовите.	50

II.8.13 ЦРЕВАРА ВО ОДДЕЛОТ ЗА ОВЦИ И ЈАГНИЊА

Комплет извадените црева и внатрешните делови од утробата со помош на автоматска линија се пренесуваат до масата за обработка на шкембиња каде двајца работници го вршат чистењето на цревата од млечните јаганца.

Цревата прво се мијат а потоа се пренесуваат да се исчисти останатата нечистотија па дури потоа се собираат во коритото каде се врши финалното миее.

Стомачната содржина се празни во специјалната направа “топ” кој под притисок ја изфрла стомачната содржина надвор од контејнерот. Направите за собирање на стомачната содржина од говедските желудници и од јагнешките желудници.н. “топови” се споени со специјални цефки и заеднички преку една цефка, стомачната содржина од двете линии истекува во контејнер за отпад.

II.8.14 ПРОИЗВОДСТВО

ЦРЕВАРА

Цреварата е проектирана и замислена така да нејзиниот капацитет биде 300 животински комплета за внатрешни органи.

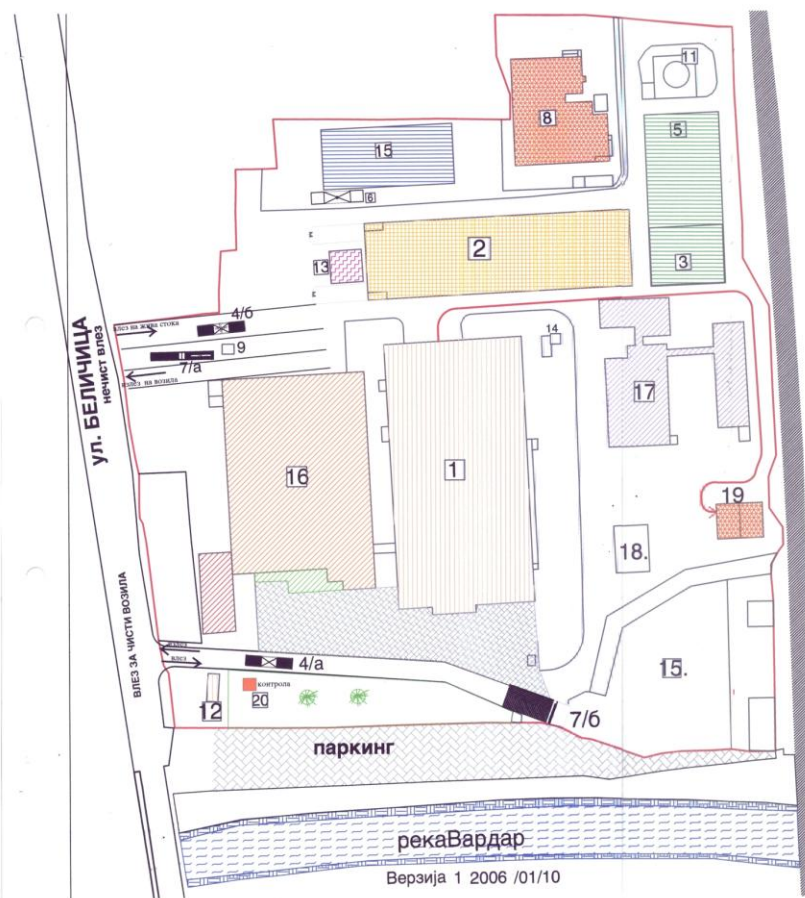
Линијата за преработка на комплет црева и шкембиња од овците и јагнињата е со капацитет од 300 животински стомачни празнини за само еден час,(300/час)

Среден капацитет од финализирани производи:

-Пролетни јагниња 2400кг

II.9 Прилози

II.9.1 Диспозиција на објекти – ИКЛ Горни Полог



ПП п 1/02

ИКЛ "ГОРНИ ПОЛОГ"-ГОСТИВАР

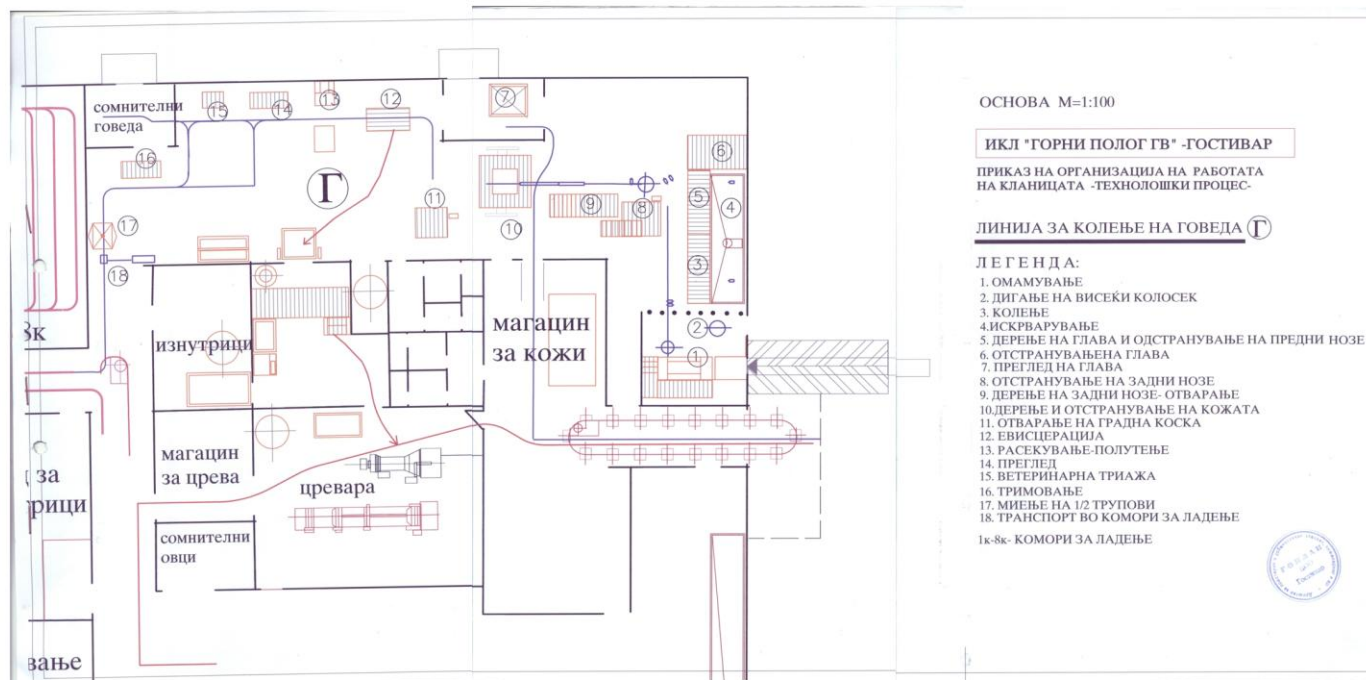
ЛЕГЕНДА:

1. кланица со преработка на месо
2. штала за крупна и ситна стока
сточно депо
3. санитарна кланица
4. ДЕЗОБАРИЕРА
а/чисти
б/нечисти
5. котлара, работилница
компресорска станица
6. контејнер за отпадни материи
7. прање и дезинфек. на возила
а/чисти
б/нечисти
8. пречистителна станица
9. мостна вага-носивост 20т
10. настрешница за возила
11. цистерна за мазут
12. портирница
13. ветеринарна станица
14. гасна станица
15. магацин за кожи
16. ладилник
17. кланица
18. портирница
19. септички јами за фрлање на СРМ
20. контрола

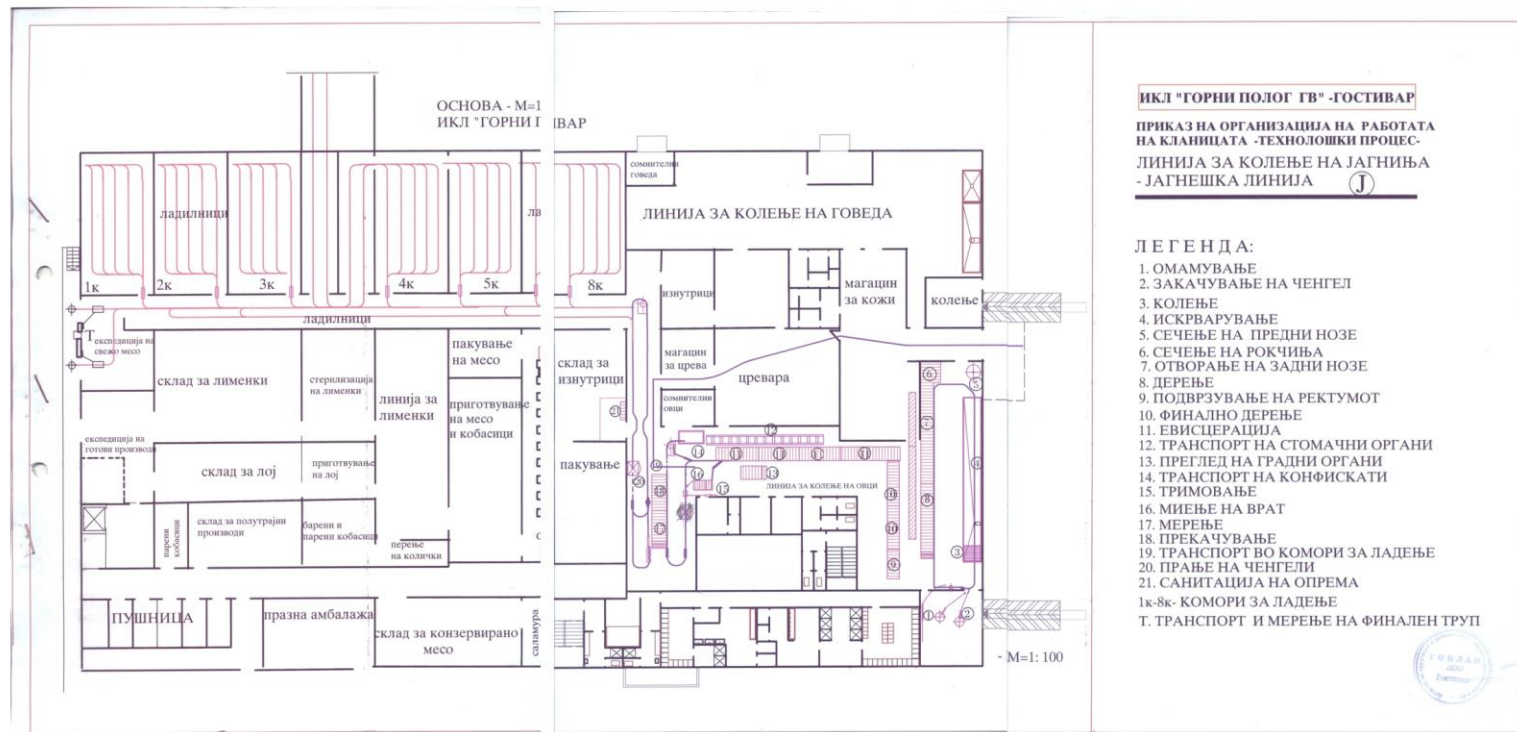


СИТУАЦИЈА М=1:1000

II.9.2 Диспозиција на објекти – линија за колење на говеда

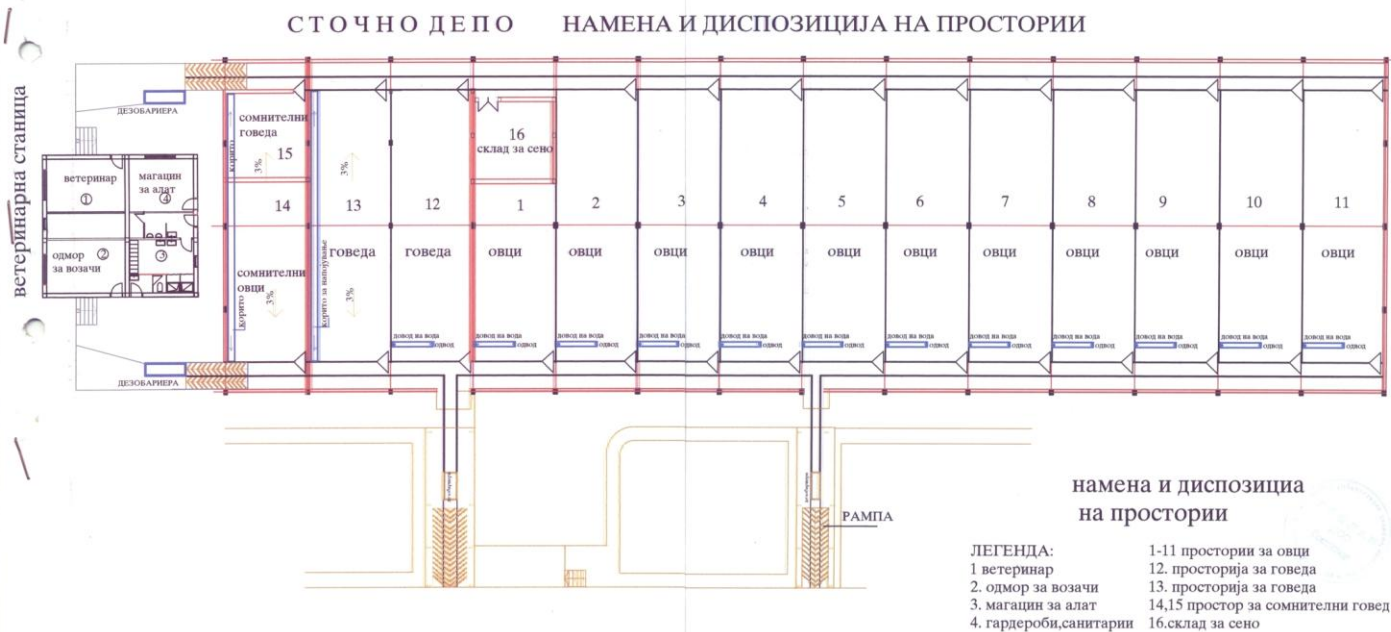


II.9.3 Диспозиција на објекти – линија за колење на јагниња



II.9.4 Диспозиција на објекти – стаја за крупен и ситен добиток

ОБЈЕКТ: СТАЈА ЗА КРУПЕН И СИТЕН ДОБИТОК
ОСНОВА - M=1: 250
ИКЛ -ГОРНИ ПОЛОГ -ГОСТИВАР



II.9.5 Диспозиција на простории – кланица за преработка на месо

