

## Apéndice C: Areas de Trabajo y Diseño para Plantas Pequeñas

El siguiente trazo de áreas de trabajo y diseño son consideraciones adaptadas de Productos Tecnológicos de aves de granja (Poultry Products Technology Mountney and Parkhurst, 1995) Usted puede que tenga que requerir seguir algunas de estas recomendaciones si usted esta operando bajo inspección de estado o federal, o en una planta excluida de inspección federal. Las plantas deben de ser construidas para proporcionar espacio para futura expansión. El punto principal en el diseño es el de guardar los productos edibles, de que estén en contacto con productos crudos o no comestibles

### Area de Trabajo

- Recibiendo y reteniendo el área: para descargar cajas y colgar aves o ponerlas en conos.
- Area para aderezar: para matar, sangrar, escaldar y picar.
- Area para Destripar: para destripar, inspeccionar y enfriar, separada del cuarto de aderezar por una pared.
- Area para empacar: para empacar y algunas veces para cortar.
- Area Refrigerada: para enfriar y congelar.
- Area para enviar: para mover el producto dentro de las trocas.

Otras áreas son necesarias para oficinas, no comestibles, limpieza, mantenimiento, excusados, aderezar, lunch y surtidos.

### Consideraciones del Diseño

- Materiales de la estructura: Estos incluyen concreto, ladrillo, loseta satinada, y acero.
- Pisos: Los pisos son de concreto, lisos para que sea fácil limpiarlos, inclinados hacia los canos o coladera central para prevenir que el agua se haga charco. Los pisos tienen una cubierta rasposa en áreas mojadas para evitar resbalarse.
- Paredes, cielos, postes y puertas: Las superficies son lisas a prueba de agua para limpiarlas fácilmente. De acuerdo a un procesador en pequeño, Luke Elliott, “Un común material usado para las paredes y cielos es tabla de vidrio, como la que se ve en un baño o cocina de restaurante. El material viene en tablas y tiene una superficie graneada que puede lavarse.” Los cielos generalmente necesitan ser 10 pies de alto. La mesilla de las ventanas deben de estar inclinadas a un ángulo de 45 grados. La unión de los piso y paredes deben de estar cubiertas a un radio de por lo menos 2 pulgadas. Ventanas, puertas y otras aberturas deben de tener ventanas de cedazo para evitar que los insectos y roedores se metan
- Plomería, Prevenga la contaminación por cruce de conexiones. Si el agua se desagua por sifón. Por fluido, gotera o condensación. Las líneas de tierra del excusado deben de estar separadas de las líneas del desagüe para que estén posicionadas fuera del edificio. El agua debe de ser entregada a un drenaje conveniente para lavar los esqueletos, paredes, pisos y equipo. La presión debe ser de cuando menos 30 libras por pulgada cuadrada.. De acuerdo a Elliott “Usted va a querer líneas grandes de agua para suplir su planta. Aun en plantas pequeñas la línea principal de agua puede ser de 1-1/2 o mas por diámetro, y las líneas

- alimentadoras son típicamente de 1 pulgada y no menos de  $\frac{3}{4}$  de pulgada. Según las normas locales, puede ser requerido usar cobre. Todas las líneas deben de ser aisladas y cubiertas con una cubierta especial de plástico para evitar la condensación del goteo en el producto. Las líneas expuestas deben de estar retiradas de la pared o el cielo para permitir limpiar y lavar detrás de las líneas.”
- Ventilación: La ventilación es requerida para retirar el polvo, humedad y gases. “Una filtración de tipo de aire positivo proporciona aire limpio de fuera y evita la recontaminación con polvo y tierra (Mountney y Parkhurst, 1995)”. Una corriente de sistema de aire (de área de producto terminado a crudo) es necesario. Aire acondicionado o un ventilador y sistema de tubo puede ser usado. De acuerdo a Elliott, “Esto es especialmente verdad en el cuarto de matar. Yo sugiero un sistema separado de calentar, y enfriamiento y ventilación para el cuarto de matar. —Es un clima en si. Un tipo de ventila y cubierta de restaurante sobre la escaldadera es bueno, con la habilidad de traer aire de fuera al cuarto de matar.”
  - Alumbrado: Las luces deben de estar cubiertas con cubiertas no quebradizas, y a prueba de agua. Use al menos 50 pies de velas en lugares de inspección.
  - Diseño del Equipo: El equipo debe de permitir facilidad en limpieza y una operación sin peligro. Para una eficiencia máxima debe de instalarse reduciendo las distancias de alcance y permitir movimientos y patrones suaves de mano. El equipo usado para productos no comestibles deben de estar marcados. Cuartos para la matanza, el procesamiento y excusados deben de tener pedales de pie en las facilidades para lavar las manos con agua caliente y fría, jabón y toallas individuales.
  - Seguridad en la planta: Procesado de aves de granja tiene un alto número de accidentes, haga planes para seguridad, extinguidores de fuego y el puesto de primeros auxilios debe de estar cerca.

Adaptado de: Mountney, George J., y Carmen R. Parkhurst. 1995. Poultry Products Technology. 3rd Edition. Food Products Press, New York, NY. 446P. UIT comments by Luke Elliott, Fox, Arkansas.

Attachment: - Adjunto

Adjunto es el plano de una planta pequeña, desarrollado por Chan Zuber en Pickwick/Zesco. El plano no debe de ser considerado como aprobado para que sea aprobado; usted debe de checar con su estado y las autoridades federales para la licencia.