

Protokół Nr 138/2024

z posiedzenia Komisji Rolnictwa i Infrastruktury Wiejskiej Rady Miejskiej w Nakle nad Notecią odbytego w dniu 09.02.2024r. w Ślesimie pod przewodnictwem Haliny Mmichowskiej. Posiedzenie rozpoczęło o godz. 9:00, zakończono o godz.

Członkowie Komisji obecni na posiedzeniu wg listy obecności:

1. Halina Mmichowska
2. Ewa Hoppe-Kowalska
3. Mięczyłowa Palicha
4.
5.

Członkowie Komisji nieobecni usprawiedliwieni:

1.
2.
3.
4.

Członkowie nieobecni nieusprawiedliwieni:

1. Sławomir Kwański
2.
3.
4.

Spoza składu Komisji w posiedzeniu wzięli udział: (nazwisko, imię, stanowisko, kogo reprezentuje):

1. Janusz Wernicke - inspektor wydz. gospodarki nieruchomości
2. Stanisław Paszkiewicz - Marszałek Powiatu i radnik
3.
4.
5.
6.

7.
8.
9.
10.

Otwarcie posiedzenia Komisji i stwierdzenie quorum:

Otwarcie posiedzenia Komisji dokonała Pani Halina Mnichowska i stwierdziła quorum.

Omawiane tematy posiedzenia:

Dnia 9 lutego 2024r Komisja Rolnictwa odwiedziła zakład Rolno-Przemysłowy - przetwórstwa mięsnego Państwa Paszkiewicza Pana Stanisława i Pana Damiana.
Gospodarstwo rolne powstało 1.08.2019/1974r.
Powierzchnia gospodarstwa P. Stanisława 40 ha, a P. Damiana 38 ha. w tym 20 ha. swoje a 18 ha. dzierżawione.
Nowy zakład masarni funkcjonuje 12 lat, przetwarzając krowy kłewne na mięso i przetwarzane karkasem: kiełbasa wiejska, kiełbasa polska, szynki wędzone po wiejsku szynki wędzone na zimno, parówka, kiełbasa gnilowa, kiełbasa szynkowa rubiana jest z crystego mięsa, stekowa.
Państwo Paszkiewicz posiada własny sklep na targowisku na Błoniu w Bydgoszy.
Zakład Masarni jest firmą rodzinną właścicielem jest syn Damian jego żona Mania ich syn Grzegorz oraz ojciec Stanisław Paszkiewicz który swoją pracę, doświadczeniem pomaga w zakładzie jest jako emeryt.
Jest to firma typowo rodzinna, Pan Paszkiewicz posiada własny hodowle w ogólnie otwartym zakładzie wanklaku i prosialni od jednego dostawcy.
Produkcja oscyduje około 450 szt rocznie kurniki, który jest ubijany w masarni w Kąkmi.
Ogółem swoich zbiorów z gospodarstwa rodzinnego przetworzone są na parę, który kurniki swoje kurniki.

Do pełnego obrotu w produkcji w masarni potrzebuje około 800 szt. półki, w ciągu 1 tygodnia produkcji około 70 kg kiełbasy polskiej, 150 kg szynki, 110 kg kiełbasy białej, 50 kg parówek. Zakład ma moc przerobową 13,5 tony na godzinę w systemie 3 zmianowy.

Przyjęte sprawozdania z realizacji wniosków Komisji:

13 lat temu powstała decyzja o wybudowaniu nowego zakładu masarskiego, który spełnia wszystkie kryteria unijne, zakład został wybudowany w ciągu 1 roku. Zakład posiada nową linię produkcyjną na której składają się takie maszyny jak: wózek, kuter 60 l, nadmiarowy mechaniczny, 40 l, mierniki do

Wnioski wysunięte przez Komisję:

Na terenie zakładu znajdują się 2 chłodnie 1 do wyrobów gotowych, druga do surowego mięsa, szeregarki, pomieszczenie do mycia pojemników, pomieszczenie do przyjęcia kurzy i do robienia kurzy oraz pomieszczenia socjalne dla załogi.

Zakład podlega pełnej kontroli HACCP, co wiąże się z kwalifikacyjnymi badaniami wyrobów w specjalistycznym

Opinie wydane przez Komisję:

laboratorium, oraz jeden raz w roku niezależna grupa wyrobów jest poddawana ocenie w Instytucie w Putławie. Zakład posiada odpowiednie środki transportu służące do produkcji np. dwubońdźce do przewożenia półki, tandy drewanej do uboju w Kąkuli, samochód ciężarowy do przewożenia półki i samochod ciężarowy do przewożenia wyrobów gotowych i mięsa.

Przed budową nowego zakładu, który zwiedziłem na tym protokół zakończono i podpisano (miejscowość i data)

przetwórstwo znajdowało się w pomieszczeniu przy domu i przerobionym garażu. Po wybudowaniu nowego zakładu produkcja zmieszkała się ostrożnie. Komisja zapoznana

Protokolant:

inne firmy działające w rełnictwie jako przetwórstwo mięsne, na terenie Naczej gminy

Przewodniczący Komisji:

M. M. M. M.

Wykaz dokumentacji protokołu:

Protokolant:

Ewa Kopp-Kowalska