

Projekt Funkcjonalno-Użytkowy – Akredytowane Laboratorium Challenge test

1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt adaptacji pomieszczeń znajdujących się w budynku nr 32 na terenie kampusu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na potrzeby akredytowanego laboratorium Challenge test. Pomieszczenia (rys. 1) znajdują się w części B budynku zajmowanej przez Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka przy ul. Nowoursynowskiej 159b. Budynek w którym znajdują się pomieszczenia jest dwukondygnacyjny z wysokim i niskim parterem (przyziemie). Wokół nieruchomości istnieją drogi dojazdowe i parkingi oraz niezbędna infrastruktura. Pomieszczenia, w których planuje się organizację laboratorium znajduje się na parterze wysokim budynku. W związku z planowanym przeznaczeniem powierzchnia będzie adaptowana do nowych potrzeb.

2. Charakterystyka obiektu

Projektowane laboratorium będzie się składało (rys. 2) z dwóch pomieszczeń do prowadzenia analiz (IV i V), pomieszczenia do przechowywania próbek (III), , sterylizatorni (VII), pomieszczenia szatni pracowniczej (I), pomieszczenia przyjęcia próbek (II), (Tab 1 i 2). W laboratorium będą analizowane próby produktów żywnościowych na zlecenie komercyjne klientów, konsumentów. Analizy będą wykonywane w kierunku oznaczania liczby mikroorganizmów dodanych do produktu jako inokulum oraz namnożonych ale obecnych w żywności naturalnie zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem 2073/2005 oraz właściwymi standardami ISO oraz alternatywnymi przewidzianymi dla różnych rodzajów i gatunków drobnoustrojów (Tab. 3).

W przypadku niektórych zleceń dane uzyskane z analiz będą następnie wykorzystywane do opracowywania modeli prognozujących zachowanie populacji drobnoustrojów w badanym produkcie lub grupie produktów z wykorzystaniem założeń mikrobiologii prognostycznej.

Postępowanie będzie przebiegało w następujących etapach: przyjęcie próbek do laboratorium, przechowywanie, przygotowanie próby, skażenie, analiza mikrobiologiczna, inkubacja, odczyt, sterylizacja materiału po analizach, przygotowanie raportu z przeprowadzonych badań oraz wysyłka pocztą tradycyjną lub/oraz elektroniczną.

Przewiduje się pracę laboratorium na 1 zmianę, 8 godzin dziennie przez 7 dni w tygodniu. Przewiduję się dwa stanowiska pracy dla laboranta do pracy w komorze laminarnej drugiej II klasy bezpieczeństwa chroniącej próbkę oraz operatora. Jedno stanowisko techniczne do inaktywacji materiału po analizach.

3. Przemieszczanie próbek, personelu, odpadów

Pracownicy laboratorium będą przychodzić do pracy najpierw częścią wspólną budynku, przez korytarz Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności. Następnie z głównego korytarza komunikacyjnego będą wchodzić do szatni pracowniczej (I) i przebierać się w odzież roboczą (fartuch, buty). Następnie przez pomieszczenie przechowywania próbek (III) wchodzi do laboratorium analiz Challenge test i testów postarzeniowych (V) oraz analiz fizyko-chemicznych (IV). W pomieszczeniu laboratorium challenge test wykonywane będzie skażenie żywności patogenami i inkubacja próbek. Po zakończonych analizach materiał będzie sterylizowany i wydawany firmie utylizacyjnej. Po zakończonej pracy lub

przy opuszczaniu pomieszczenia laboratorium droga pracownika odbywać się będzie w kierunku przeciwnym przez służbę higieniczną (VI).

Przyjęcie próbek odbywać się będzie w pomieszczeniu administracyjnym II, z którego próby trafiają do właściwych temperatur przechowywania w inkubatorach, lodówkach, komorze klimatycznej. Pobrane do analiz próby trafiają do laboratorium challenge test oraz analiz fizyko-chemicznych

Wejście do toalety znajduje się poza obszarem laboratorium, w części wspólnej głównego korytarza komunikacyjnego KTGiHŻ. Przewiduje się dedykowaną toaletę dla personelu laboratorium wydzieloną z części wspólnej budynku. Wejście do pomieszczenia socjalnego oraz magazynu środków czystości znajduje się w równoległym korytarzu, w przyziemiu budynku w odległości 40 m od laboratorium.

Tabela nr 1 – Wykaz i charakterystyka pomieszczeń laboratorium

Tabela nr 2 – Wykaz i charakterystyka wyposażenia pomieszczeń laboratorium

Tabela nr 3 - Charakterystyka technologii w pomieszczeniach laboratorium

Rysunek 1 - Rzut poziomy kondygnacji z zaznaczonymi pomieszczeniami