

ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ – ПЛОВДИВ

МИНИСТЕРСТВО на ОКОЛНАТА СРЕДА и ВОДИТЕ
РЕГИОНАЛЕН ИНСПЕКТОРАТ
ВХ.№ 01306-2161
20.11.2020 г.
ПЛОВДИВ

УВЕДОМЛЕНИЕ
за инвестиционно предложение

От „УЗУНОВ И СИНОВЕ“ ООД

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:
Узунов, | Узунов

Лице за контакти:

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „УЗУНОВ И СИНОВЕ“ ООД има следното инвестиционно предложение:
да монтира поставяем обект „Модулен обект за търговия с млечни продукти и преработка на мляко“, в поземлен имот с идентификатор 27139.306.4, село Езерово, община Първомай, област Пловдив

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

Предмет на проекта е към съществуваща ферма за дребни преживни животни да бъде изграден модулен обект за търговия с млечни продукти и преработка на мляко с капацитет до 1000 л. мляко дневно. Обектът е предвиден за ситуиране в поземлен имот с идентификатор 27139.306.4, село Езерово, община Първомай, област Пловдив, на предварително съгласувана с ОДБХ и гл. архитект на общината площадка.

Модульт ще бъде изграден от метална конструкция, като стените ще бъдат от PVC термопанели, отговарящи на условията за предприятие за хранително-вкусовата промишленост. Таванът ще бъде изпълнен от два пласта термопанел – хоризонтален с дебелина 30 мм и покривен. Отвън халето ще е облицовано с втори термопанел.

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

В предприятието ще се преработват до 1000 л/ден мляко, добито от животни, собственост на възложителя, като ще се произвеждат сирене, кашкавал и кисело мляко.

ПРОИЗВОДСТВЕНА СГРАДА:

Работното хале / модул / е с обща заета площ е 41.00 кв.м.

Предвидени са прилежащи площадки за съхранение на суроватката преди експедиция и за отделяне на транспортни опаковки и разтоварване на опаковъчни материали. Модулът е изграден от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелостенни тръби. Има подсилена метална решетка на пода от тръби с правоъгълен профил 40 x 60 мм. Над решетката е положен под, пригоден за хранителен обект.

Стените на халето са изградени от PVC термопанели, отговарящи на условията за хранително предприятие. Таванът е изграден от два пласта термопанел - вътрешен хоризонтален и покривен с метална конструкция помежду им и въздушна междина. В междината са поместени всички комуникации - ел., вода, хладилни тръби, като в помещенията са предвидени само вертикални спусъци в бяла PVC тръба.

Отвън халето е облицовано с втори термопанел и междината е попълнена с допълнителна изолация.

Дограмата е алуминиева в бял цвят. Предвидени са комарници на всички отваряеми части на прозорците. Предвидени са защитни устройства.

Ъглите са покрити с профили, а в работното помещение са с антибактериални лайсни. Всички фуги са попълнени с полиуретан и антибактериален бял силикон.

Модула е самостоятелна конструкция, съобразена с натоварванията за село Езерово, община Първомай, област Пловдив, съгласно "Наредба № 3 за основни положения за проектиране на конструкциите на строежите и за въздействията върху тях" и „НАРЕДБА № РД-02-20-2 за проектиране на сгради и съоръжения в земетръсни райони".

Модулът е така конструиран и изпълнен, че не се налага осъществяване на трайна връзка към терена. Не се предвиждат фундаментни захвати и свързване.

Модулът ще бъде поставен върху стоманобетонова площадка, която ще бъде оразмерена и изпълнена с необходимата площ и конфигурация.

Водните и канализационни връзки са над терена и са разглобяеми.

Електрическо захранване и енергии

Електроснабдяването на обекта ще се осъществи от електропреносната мрежа в имота. Основното количество топлина за мандрага се осигурява от нагревател, включващ два газови / LPG / котела, всеки с топлинна мощност 28 Kw. Използват се стандартни битови бутилки за газ пропан-бутан по 10 кг. Бутилките стоят в отделен шкаф. Предвиден е газ анализатор за предотвратяване на пропуски и изтичане на газ в помещенията и околната среда. Загревателя е оборудван с нужната арматура.

Общата инсталирана ел. мощност е до 15 Kw. Потребляемата моментно зависи от сезона, но е не повече от 40 - 50 %.

Вода и канализация

Обектът ще е водоснабден с питейна вода от съществуващата водопроводната мрежа в имота, която е захранена от водопроводната мрежа на населеното място, експлоатирана от местното ВиК дружество, съобразно НАРЕДБА 9/16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди.

Разходът на вода за производствени цели може да се раздели на два потока. Единият е около 0,2 - 0,3 м³ дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, който евентуално може да е замърсен с мазнини. Другият с обем 0,3 - 0,4 м³ дневно служи за индиректно охлаждане на мляко, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи или животни.

Освен водите от производство, ще има и битово-фекални отпадни води от санитарния възел с мивка и тоалетна за работниците.

Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. В работното помещение е предвиден двоен сифон. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заустват в предварително положен на площадката канал. Водите от работното помещение ще бъдат отделени от водите от санитарния възел и ще минават през мазниноуловител, след което ще се включват заедно с битово-фекалните води в септична изгребна яма.-

Да се има в предвид, че отпадането на мазнини и млечни остатъци в канала е незначително - под 100 гр. дневно.

Отопление вентилация и климатизация

В модула са предвидени хладилни складове със самостоятелни агрегати и автоматика. Агрегатите са два и са прикачен към модула.

Използва се газ ОРТЕОН ХР40 (R449A),

Общо количество до 6.0 кг.

Показатели за ниво на шума съответно 70 dB(A) и 40 dB(A) на 10 метра.

Обезпечена е вентилация на санитарните и производствените помещения с интензивно отделяне на водни пари.

Поради спецификата на разпределението на помещенията, не е приложима общо обемна вентилационна система. Предвидени са осеви странични вентилатори в основното работно помещение. Помещението ще се климатизира с климатична система, монтирана така, че да не насочва въздушната струя директно към открит продукт или суровина. Осигурена е и естествена вентилация.

Санитарната част ще се отоплява при необходимост с електрически прибор.

Осигурено е естествено и изкуствено осветление.

IV. ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРОГРАМА И ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ПРОЦЕСИ

В обекта ще се преработват дневно до 1000 литра овче мляко, добито от животни, собственост на инвеститора. На този етап не се предвижда преработване на външни млека.

В рамките на един работен ден ще се произведат: сирене от 500 литра мляко и от 500 литра кисело мляко, като основна част от асортимента. Останалите продукти, кашкавал, катък и педено мляко ще се преработват самостоятелно за целият ден.

ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

Ходът на технологичния процес е представен схематично на приложения технологичен проект.

За гарантиране безопасността на продукта в обекта ще бъде въведена ТД и НАССР.

Първична обработка на млякото

Приемане и окачествяване на сурово мляко

Предвидено е млякото да постъпва в обекта след като е издоено, филтрирано и охладено. За охлаждане и съхранение на млякото са предвидени условия във фермата и помпа с тръбопровод за натоварването му на мобилен резервоар за пренос на млякото до обекта за преработка.

Измиването и дезинфекцията на тези съоръжения са ангажимент на персонала на фермата.

Млякото ще се прехвърля в един от двата пастьоризатора / 6 / посредством помпата / 20 / с шланг и къс тръбопровод през на стената на халето. В останалото време тръбопровода стои измит и затворен с капачки.

Количеството на млякото се следи по ниво с помощта на мерителна линия, тарирана за пастьоризатора.

Меренето става на фиксирано място на вътрешния берт на съда, при строго вертикално положение на линията.

Количествата се отразяват в дневника за входящ контрол.

Контрол на суровината:

Използват се резултати с протоколи от изследвания за ОБМ, ОБСК и инхибитори, анализирани от МПП /изкупвача / в съответствие с изискванията Регламент 853/2004 (в случай на преработка на част от добитото във фермата сурово мляко).

Физико-химични показатели на сурово мляко за масленост, протеин и др. нямат честота на мониторинга, но фермерът трябва да разполага с информация за приблизителни стойности.

Когато фермерът преработва цялото си количество сурово мляко, се използват резултати с протоколи от изследвания на външна акредитирана лаборатория, в съответствие с общите изисквания, определени в приложение III, раздел IX, глава I от Регламент (ЕО) 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храни от животински произход

За ежедневния контрол / всяка партида / на овче млякото, в помещението за съхранение на овче мляко, се взема проба и се правят физико-химични анализи с комбиниран апарат за окачествяване на суровината.

Пробата се изпитва с бърз тест за наличие на инхибитори.

Млякото не се подава към пастьоризатора, преди да е получен отрицателен резултат от теста.

Вземането на проби и извършване контрол на измиването на млекопровода и помпата / в т.ч. прилежащите фитинги / е ангажимент на персонала на фермата.

Не се приема за преработка сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности, посочени в Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията.

Резултатите се отразяват и съхраняват в дневника за входящ контрол.

Сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности се унищожава.

Унищожаването на млякото се извършва съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г.

За целта в НАССР ще има програма и инструкция за работа. Инвеститора ще сключи договор с регистриран по ЗВД обект за междинно съхранение или за обезвреждане на СЖП за унищожаване на тези млека.

За унищожените количества се съставят нужните протоколи.

Контролни проби за микробиологични показатели се предоставят на органите на БАБХ в периодика, посочена в НАССР.

Количеството на млякото постъпващо в обекта се следи по ниво с помощта на мерителна линия, тарирана за млекоохладителните вани.

Меренето става на фиксирано място на вътрешния берт на съда, при строго вертикално положение на линията.

Количествата се отразяват в дневника за входящ контрол.

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, осигурена от загревател, която се подава във водната риза на пастьоризатора / 6 и 6.1 /, окомплектован със спирателна арматура и автоматика.

Пастьоризаторът е тип "сиренеизготвитель" и в него се осигурява както пастьоризацията, така и охлаждането до предвидените технологични стойности на температурата.

Млякото се загрява до температура 68-94 оС, според произвеждания краен продукт, задържа се и се охлажда до желана технологична температура.

Охлаждането се осигурява с проточна студена вода в охладителната част от циркулационния кръг на пастьоризатора.

Параметрите се контролират от процесор с предварително зададена схема на пастьоризация. Схемата включва температура на пастьоризация, време на задръжка при тази температура и температура на охлаждане. Процесорът е в състояние да

поддържа тези параметри, управлявайки котела. Стойностите им са визуализирани на дисплея. При отклонение от тях е предвидена сигнализация.

Параметрите се архивират като база данни в паметта на процесора и могат да бъдат изтеглени по всяко време.

Води се и „чек“ лист, в който се правят записи на ръка за температурата на пастьоризация.

ПРОИЗВОДСТВО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

Обработка на сиренината

Млякото се загрява в пастьоризатора поз. 6 или 6.1 до температура 68 °С, задръжа се при тази температура 20 - 25 мин. според ТД и се охлажда индиректно, посредством вода до температура 34 °С.

Данните за температурата се записват в архивиращо устройство.

Млякото се подсирва по описания в ТД начин:

Пастьоризираното и охладено мляко постъпва в сиренарската вана поз.9, посредством шутцера на пастьоризатора.

Ваната е предварително подготвена с полиетилен и цедило.

За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото:

а) Сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство.

б) Разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста преварена и охладена вода съобразно ТД. Концентрацията на разтвора се определя периодично с ареометър и количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорид да бъде 15 г. на 100 л. мляко;

в) Сирична мая, разредена с чиста преварена и охладена вода.

Посочените подсирващи съставки сухи и течни се съхраняват в хладилник поз. 4.1.

Подсирването на млякото се извършва за 60 мин. при температура 34°С при температура на въздуха в помещението 18 – 20 °С.

Нарязване

Получената сиренина се нарязва посредством сиренарски многорезцов нож. След 5 мин, сиренината се обръща със сиренарска лъжица и отново престоява 5-10 мин.

Изтегля се полиетилен и отделената суроватка от сиренарската вана, чрез шланг и шутцер на стената на пом. IV и се събира в съдовете / 19 / извън помещението. Суроватката, като СЖП се използва за храна на животните в стопанството или се унищожава в регистриран по ЗВД обект за междинно съхранение или за обезвреждане на СЖП.

Шутцера на стената се съхранява в останалото време измит, дезинфекциран и двустранно затворен с холендрови капачки.

Пресоване на сиренината

Самопресоването продължава около 15 мин., след което се развързва цедилото с леко начупване. Сиренината се оформя на пласт с необходимата дебелина, покрива се с цедилото и се поставят тежести от 20 кг/м² за 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината и се поставя тежест 40 кг.

Плоскостите и тежестите, когато не се използва ваната се съхраняват в нея. Когато се прави сирене, до използването им се поставят на стойка до стената.

Пресоването е завършено, когато сиренината достигне водно съдържание 61% + 1 %, а суроватката киселинност 25 – 35 °Т

V.2.3. Нарязване и осоляване

Нарязването се извършва с помощта на две плоскости, които се преместват една пред друга, а ножът се държи вертикално. Нарязаните парчета, оставени самостоятелно върху гладка повърхност, трябва да запазват формата си без да се изкривяват.

Предварителното осоляване става в саламура (22 % сол). Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

Саламурата се подготвя в съдовете за солов разтвор / 25 /, предварително, в работното помещение във времето, когато няма производствен процес. Нужните количества сол за едно правене на саламура са около 2-3 кг, доставят се ежедневно. По-големи количества се съхраняват във външен склад. Саламурата от съдовете / 25 / се излива в сиренарската вана / 9 /.

Параметрите на разтвора се контролират и коригират след нужните анализи.

Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

Преди започване на следващ цикъл на производство, парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат в пластмасови кутии. Поставят се реквизити за партидата и проследяването и.

За да се вдигне киселинността, преди заливане на сиренето със саламура, кутиите престояват в обособена за целта зона, в склада за зреене пом. XI, наредени на стелаж поз. 30. Сиренето престоява там едно до две денонощия.

Зоната осигурява нужното място, температура и време за престой на сиренето там, до вдигане на киселинността до 190-200 °Т.

След достигане на нужната киселинност по ТД, сиренето в кутиите се залива със саламура / съдържание на сол, начин на приготвяне, контрол и инструкции - в ТД на продукта. Кутиите се пренасят в склада за зреене пом. IX, където престояват в продължение на 60 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 12-14°C. Преди преместването и на всяка опаковка се поставя етикет с нужните реквизити с помощта на етикетираща взна.

Склада за зреене е самостоятелно съоръжение в имота на инвеститора,

оборудвано с нужната техника за поддържане на температурата. Показан е схематично на технологичния план.

Стойностите на температурата се записват и съхраняват.

Съхранение на сиренето

Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция пом. X. Сиренето се охлажда и се съхранява при температура 2 – 4 °С.

Температурата се следи, записва и архивира.

При отклонения в температурата се взимат нужните мерки описани в НАССР и ТД на предприятието.

Складът за съхранение е разчетен да осигури съхранение на произведената в рамките на 4 - 5 дни продукция преди експедирането и.

Опаковане на сиренето

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е основно в пластмасови кутии по 8,0 кг. и 4.0 кг.

Не се предвижда на този етап предлагането на дребна разфасовка.

Експедиция

Експедицията се извършва през врата на пом. X

ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО МЛЯКО

Термична обработка на млякото

Млякото се загрява в пастьоризатора / 6.1 / до температура 92 - 94° С или друга посочена в ТД, задържа се на тази температура 20 мин. и се охлажда до температура 45° С.

Добавя се предварително приготвената директна закваска при равномерно разбъркване. Разбъркването има продължителност според ТД.

Дозиране на млякото

За опаковане на киселото мляко ще се използват два вида разрешени за хранителни продукти пластмасови опаковки.

Едните от 0,2 - 0,5 кг. предвидени за запечатване с капак от алуминиево фолио. За целта е предвидена каруселна опаковъчна машина поз. 10.

Вторите са с "щрак" капаци, които не изискват машинно затваряне и гарантират ненарушаване на опаковката до достигането и до клиента. За своевременното разфасоване в тях се използва дозатор / пистолет / за разливане на млякото. Дозаторът се прикачва към пастьоризатора в момента на разфасоване.

И в двата случая опаковките са наредени в каси а касите се поставят на

количките поз 22 за вътрешен транспорт, с които се транспортират в термостатната камера и след това в хладилника.

За ръчните процеси, в които оператора има досег с опаковките е предвидено същият да използва лични предпазни средства – в случая маска за уста и ръкавици за еднократна употреба. Подробно процесите и мерките, касаещи безопасността на продукта са описани в ТД и НАССР на предприятието.

Опаковките се съхраняват в склада пом. VI - показано на чертеж 2. Вкарват се в производственото помещение през вътрешната му врата / показана на чертеж 2 / без груповата опаковка.

За приемане на опаковки и отделяне на груповата им опаковка се спазват процедурите и хигиенните практики на предприятието.

Следва се процедурата за манипулация с отпадъчни материали на предприятието.

На опаковката се поставя устойчива маркировка или етикет с нужните търговски реквизити и логото на производителя.

Заквасване на млякото

Напълнените и затворени опаковки се нареждат в каси по 10 или 20 бр. Касите стоят върху специалните за целта колички / 22 /, с които се транспортират по целия технологичен път.

Така пълните каси се поставят в термостатната камера пом. V на няколко колички. Термостатната камерата е оборудвана с електрически циркуляционен въздухозагревател и контролна апаратура за да поддържа $44 \pm 2^\circ\text{C}$. Там млякото престоява 2,5 - 3,5 часа, след което се премества за охлаждане до температура $2 - 4^\circ\text{C}$ в пом. VII.

Съхранение на млякото

В хладилния склад пом. VII млякото се охлажда до $2 - 4^\circ\text{C}$.

Охлаждането започва при достигната киселинност 75 - 80 ° T / 4,5 -4,7 pH /. Хладилния агрегат на помещението е оразмерен да поеме топлинното натоварване от внесеното мляко за кратко време.

Мониторинга на тези температури е заложен в НАССР. Температурата на съхранение се следи и записва от архивиращо устройство в процесора на таблото за управление поз. 8.

Реализиране на киселото мляко

Реализиране / експедиция / на киселото мляко се извършва през вратата на пом. VII.

Използват се каси, като група опаковка. За измиването им преди вкарване в работната зала е предвидено миялно помещение III, оборудвано за целта.

ИЗМИВАНЕ НА АМБАЛАЖ

Измиването на оборотния амбалаж, става в специално обособеното пом. III.

Касите се измиват една по една, с помощта на четки, диспенсери и подходящи накрайници за шланговете за топла и студена вода. Измиването става върху количките за транспортирането им.

ИЗМИВАНЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНОТО ОБОРУДВАНЕ

Миешите и дезинфекционните препарати се съхраняват в отделен шкаф 2 / МДС /, в санитарното помещение, който е заключен и се обслужва от лице, запознато с технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията.

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва съгласно технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. След завършване на производствения процес ежедневно се прави миене и дезинфекция на технологичното оборудване, целия инвентар и подовите на производственото помещение и санитарния възел.

Измиването се извършва в следните етапи:

Обилно измиване с топла 46 - 49 оС вода посредством монтираните в помещенията шлангове. Топлата вода се осигурява от кръга за битова топла вода на котела.

Неколкократно нанасяне по всички открити повърхнини на миелц алкален препарат във вид на пяна с ръчни преносими диспенсери. Използват се съвременни препарати, които не отделят задушливи или дразнещи очите и меките тъкани летливи фракции.

След 15-20 мин, време за действие на препарата следва обилно измиване с хладка вода.

Посредством ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант. Използват се препарати на база водороден пероксид / H_2O_2 /, които не изискват последващо изплакване.

Всячки съоръжения, които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно, като е осигурен достъп до повърхнините им.

Основното технологично оборудване в обекта е сведено до: пастъризатор, сиренарска вана, дозатор за мляко. Това оборудване е така проектирано, че има достъп до всичките му повърхности за измиване и дезинфекция посредством описания по - горе метод. Отпадъчните води ще се заустват в изгребна яма, която ще се изгради в рамките на имота, като водонепропусклива шахта и ще бъде почиствана съгласно сключен договор с лицензирана фирма

ИЗИСКВАНИЯ ЗА МОНТАЖ НА ХАЛЕТО / МОДУЛА /

Монтирането да се извърши на предварително подготвена бетонова площадка. При монтирането да се спазят всички изисквания указани в документацията (захранване с ел. ток, вода, канал и отстояние).

ОРГАНИЗАЦИЯ НА ЛАБОРАТОРНИЯ КОНТРОЛ

Контролът на суровото мляко се извършва с комбиниран апарат за анализ на

сурово овче мляко. С него се извършват всички необходими физико-химични анализи

- рефрактометър, ареометър, комбиниран уред за измерване на масленост, СБО, оводняване.

Предвиден е контрол на суровото овче мляко за наличие на инхибитори – описан в т. V.1.1.

Обекта е оборудван с нужните прибори и консумативи за измерване и контрол на всички технологични параметри на суровината и готовата продукция.

Предвидена е и лаборатория пом. II.

Микробиологични анализи се извършват във външна оторизирана лаборатория по периодика, утвърдена в обекта. Резултатите се съхраняват на място.

Производственият процес се осъществява при въведен в предприятието HACCP.

Производственият процес се осъществява при въведен в обекта HACCP.

X. ОСНОВНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ ПОТОЦИ

Основните технологични потоци са :

приемане на суровото мляко;

приемане на помощни материали за производството и тяхното складиране;

производство на сирене;

производство на кисело мляко

експедиция на готовата продукция

отпадъци - течни и твърди

При разположение на производствените помещения не е допуснато кръстосване на пътищата на изходната суровина и готовата продукция при спазване на поточността на производствения процес. Технологичното оборудване е произведено от материали, които не взаимодействат с хранителните продукти, не отделят токсични вещества. Машините и съоръженията са корозионно устойчиви от действието на киселини, основи и издържат на постоянно измиване и дезинфекция.

Разположението на машините и съоръженията е видно от приложения чертеж за технологичния процес.

Достъпът до имота се осъществява от съществуваща улица, с която имота граничи.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Инвестиционното предложение няма връзка с други съществуващи или одобрени дейности в обхвата на въздействие. Чрез реализиране на инвестиционното

предложение ще се осигури преработка на млякото, произвеждано от собствена животновъдна ферма на възложителя, намираща се в същия имот.

За реализиране на инвестиционното предложение е необходимо издаване на разрешение за поставяне по реда на Закона за устройство на територията от община Първомай.

4. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

Обектът е предвиден за ситуиране в поземлен имот с идентификатор 27139.306.4, село Езерово, община Първомай, област Пловдив.

Имотът, в който е предвидено да се реализира инвестиционното предложение, не попада в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии и защитени зони от мрежата „Натура“, определени съгласно Закона за биологичното разнообразие. Най-близко разположената защитена зона е защитена зона за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна BG0000107 „Суха река“, приета с Решение № 122/02.03.2007 г. на Министерски съвет (ДВ, бр. 21/2007 г.).

Инвестиционното намерение не засяга територии за опазване на обектите на културното наследство.

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или водовземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

При реализацията на инвестиционното предложение няма да се изграждат масивни сгради и съоръжения, а ще се монтират модулни такива. Поради това природни ресурси по време на строителството няма да се използват.

Единственият природен ресурс, който ще се използва при експлоатацията на обекта е вода за питейно-битови и технологични нужди. Водата ще се осигурява чрез водопроводно отклонение от селищната водопроводна мрежа.

6. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

При производствената дейност няма да се емитират опасни вещества в околната среда.

7. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители:

При строителството и експлоатацията няма да се емитират замърсители в атмосферния въздух. Отоплението на модулният обект ще бъде чрез климатик, като няма да има горивни процеси.

8. Отпадъци, които се очаква да се генерират, и предвиждания за тяхното третиране:

Монтирането на обекта не е свързано с генериране на строителни отпадъци.

По време на експлоатацията на обекта ще се генерират следните видове отпадъци:

отпадъци с код 02 05 01 – материали, негодни за консумация или преработване – представлява суроватка, отделена при производството на сирене и кашкавал. Същата ще се предава на местни животновъди за използването ѝ за храна за животни;

отпадъци с код 15 01 02 – пластмасови опаковки – бракувани и негодни за употреба опаковки, които ще се събират разделно и предават въз основа на сключен договор със специализирана фирма за последващо оползотворяване;

отпадъци с код 20 03 01 – смесени битови отпадъци, които ще бъдат събирани в контейнери и ще се извозват от сметосъбиращата фирма, обслужваща община Първомай.

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водоплътна изгребна яма и др.)

При производствените дейности ще се генерират технологични отпадъчни води от измиване на оборудването и подовите около 0,2 - 0,3 м³ дневно, които ще минават през мазноуловител и след това ще се заустват във водоплътна изгребна яма, която ще се изгради в рамките на имота и ще бъде почиствана съгласно сключен договор с лицензирана фирма.

Другият с обем 0,3 - 0,4 м³ дневно служи за индиректно охлаждане на мляко, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на плюнци или животни.

Освен водите от производство, ще има и битово-фекални отпадни води от санитарния възел с мивка и тоалетна за работниците, които също ще се заустват в изгребната яма.

10. Опаснихимични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

За почистване и дезинфектиране на производствените помещения и амбалажа ще се използват различни марки многофункционални почистващи препарати, подходящи за

хранително-вкусовата промишленост. Те ще се доставят периодично, като на обекта ще се съхраняват до 10 – 20 литра в оригиналните им опаковки.

Точен състав на тези почистващи препарати към настоящия момент не може да бъде представен, но същите ще представляват водна смес на алкохоли, повърхностно активни вещества и парфюми.

Праговите количества, представени в Част 1 и Част 2 на Приложение № 3 на Закона за опазване на околната среда (ЗООС) са представени в тонове. Видно е, че при количества от 10 – 20 л дезинфектант, който ще се съхранява и използва в предприятието, няма да се превишават праговете, класифициращи предприятието като такова с висок или нисък рисков потенциал съгласно Приложение № 3 на ЗООС.

Преди започване на експлоатация, след избор на конкретен продукт за дезинфекция, който ще се използва в предприятието, ще се извърши класификация в съответствие с Глава седма от ЗООС.

Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста ЗООС.

Уведомител: