



Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от
Наредбата за условията и реда за извършване на
оценка на въздействието върху околната среда

ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ - ВЕЛИКО ТЪРНОВО

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

от „СИД“ АД, гр. Лясковец, местност „Клена“, ул. „Оборище“ №13,

ЕИК 202903288, представлявано от Георги Венелинов Дочев

(име, адрес и телефон за контакт, гражданство на възложителя – физическо лице)

Пълен пощенски адрес: местност „Клена“, ул. „Оборище“ №13, гр. Лясковец

Телефон, факс и ел. поща (e-mail):

Лице за контакти: Тихомир Стефанов Панов - пълномощник, гр. В. Търново,
ул. „Асти“ №20. Телефон, факс и e-mail,- GSM: – 062 62 70 14, факс: 062 605 888;
мобилен 0887 471 638, e-mail: cadconsult_vt@abv.bg.

УВАЖАЕМА Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че дружество „СИД“ АД има следното инвестиционно предложение: **ЧАСТИЧНО ИЗМЕНЕНИЕ на ПУП - ПЛАН ЗА РЕГУЛАЦИЯ и ПЛАН ЗА ЗАСТРОЯВАНЕ** за смяна предназначението на ПИ 143.21 и ПИ 143.22 и обединяването им с ПИ 143.68 в един нов имот "За производствени и складови дейности" с цел разширение на съществуващата производствено – складова база и изграждане на нова сграда за месодобив от свине , местност "Клена", гр. Лясковец

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение, и/или за разширение или изменение на производствената дейност съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към Закона за опазване на околната среда (ЗООС)

„СИД“ АД е собственик на ПИ 143.68 по кадастралната карта на гр. Лясковец. Имотът е с отреджване „За производствени и складови нужди“ с площ 16 996кв.м. . В него дружеството има изградени производствено – складови сгради за хранително вкусовата промишленост – разфасовка и съхранение на свинско месо, трафопост, паркинг, огради и благоустрояване. В имота има изградена канализация и захранване с питейна вода. Транспортният достъп е от север по улица с асфалтова настилка. Поземлени имоти 143.21 и 143.22 са разположени южно от ПИ 143.68 и също са собственост на дружеството. Общата им площ е 3 395кв.м. земеделска земя. С цел бъдещи инвестиционни намерения на дружеството за разширяване на дейността и

изграждане на сграда за месодобив от свине ще се смени предназначението на земята на ПИ 143.21 и ПИ 143.22 за „Производствени и складови дейности“ и ще се обединят с ПИ 143.68 в един нов имот. Ще се запазят и ще се използват наличните транспортен достъп, както и захранването с електричество и вода. Застроителните параметри ще са съобразени с одобрените предходни планове за застрояване и с зона Пп – предимно производствена устройствена зона

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:

Обектът е месодобивно предприятие, в което ще се извършва добив на месо от свине.

Добивът на трупно месо и субпродукти от свине ще отговаря и съответства на всички действащи ветеринарно-санитарни и хигиенните изисквания на българското и европейско законодателство в областта на храните.

Изградените инфраструктура и сграда в завършен вид обезпечават напълно нуждите на обекта.

Сградата ще е новопостроена, едноетажна без сутерен на едно ниво с приблизителна площ от 1700 кв.м. Конструкцията на сградата ще е метална с термопанелни, с дебелина на термоизолационни панели от 10 см. Изкопите ще са единствено за фундаменти до кота - 1,20м. Не се предвиждат взривни дейности.

Дворът на обекта ще бъде заграден с ограда с височина 2м, не позволяваща достъп на външни хора и животни.

Обектът и прилежащата инфраструктура са разделени на две зони: “мръсна” и “чиста зона”. Отделните зони са с отделни подходи (вход-изходи). Мястото за приемане и предкланична подготовка на животните и част от помещението за месодобив се ситуйра в “мръсната” зона, а другите помещения за добив и обработка на труповете и отделяните субпродукти, са обособен в “чистата” зона на обекта.

Ще се разшири съществуващата ВиК и Ел мрежа. Пътищата в двора на обекта ще са асфалтирани, подходящи за лесно почистване. Дворът ще се поддържа чист и сух.

Водоснабдяването на обекта е от централен водопровод за питейни нужди на населеното място. Водата отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 16 март 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, с подходящо налягане и температура. За нуждите на обекта няма да се използва отпадна или отработена вода.

Охлаждането и вентилацията на обекта се осъществява, чрез вентилационна инсталация и охлаждаща система.

Осветлението в обекта се осигурява естествено от замрежени прозорци по фасадата (там където ги има), а в работните помещения основно-изкуствено, като нормените осветености се достигат с осветителни тела, които не променят цвета на месото.

Работните помещения са с достатъчни размери за осъществяване на дейността при подходящи хигиенни условия и са изградени по начин, изключващ възможността от замърсяване на суровините и произведените продукти.

Всички помещения в обекта са снабдени със:

водоустойчив и устойчив на гниене под, лесен за почистване и дезинфекция, изграден по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води;

стените са с гладко покритие, изградени от водоустойчиви материали и с миешо се покритие;

лесни за почистване тавани или вътрешни повърхности на покривните покрития;

лесни за почистване врати, изработени от PVC и алуминий, устойчиви на корозия;

добра вентилация и проветряване, за да се избегне кондензацията по стените, таваните или покривните покрития;

естествено или изкуствено осветление, което не променя цвета на месото;
осигурени са необходимия брой мивки за миене и дезинфекция на ръцете, снабдени с топла и студена вода. В работните помещения са осигурени безконтактни мивки. Мивките са снабдени с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им;

средства за почистване на оборудването и инструментите;

оборудване за отстраняване на странични животински продукти (СЖП);

Разработеният проект отговаря на изискванията на Приложения I и II от Регламент ЕО № 852/2004 и Регламент ЕО № 853/2004.

Помещенията отговарят на общите изисквания на помещенията за хранителни продукти, дадени в Глава I на Приложение II и специфичните изисквания на помещенията, в които хранителните продукти се приготвят, обработват или преработват, дадени в Глава II на Приложение II.

Предвиденото оборудване в проекта отговаря на изисквания на Глава V на Приложение II. То е произведено от неръждаема стомана и конструирано така, че да се поддържа и почиства лесно. Това намалява до минимум риска от замърсяване.

В обектът са осигурени:

място (навес) за приемане, отделяне и предкличична подготовка на животните предназначени за клане;

комбинирано съоръжение и приспособление за правилно зашеметяване на животните предназначени за клане;

кличични линии за добива и обработката на трупните меса.

устойчиви на корозия и лесни за почистване и дезинфекция инструменти и работно оборудване, като работни маси, клинични пиедестали (платформи), колички за окачване, преглеждане и придвижване на субпродукти, транспортни колички и др., предназначени за директен контакт със суровините, междинните и готовите продукти;

средства за почистване на машините и работните инструменти. За дезинфекция на оборудването и инструментите се използва вода с температура най-малко +82°C;

система за оттичане на водата;

Проектна консумация на вода за битови, производствени и хигиенни нужди на обекта е 2000м³, на месечна база;

заклучващи се помещения за преобличане с гладки и водоустойчиви стени и под, които позволяват почистване и дезинфекция;

мивки и промивна тоалетна. Вратата на тоалетната не се отваря директно към работните помещения. Крановете на мивките не се пускат и спират с ръка /безконтактни/;

официалните ветеринарните лекари (инспектори), които ще осъществяват държавния ветеринарно-санитарен контрол имат постоянен достъп до обекта. ОВЛ влиза и излиза през вход-изход "Персонал". Осигурено е отделно помещение за ОВЛ.

заклучващи се съоръжения (шкафове) за съхранение на миещите и дезинфекционните препарати и материали за почистване и хигиенна поддръжка;

хладилните помещения имат лесен за почистване, измиване и дезинфекция под, изграден по начин, който позволява лесното оттичане на водата;

оборудването и работните инструменти, подовете, стените и преградите, таваните или покривните покрития се поддържат чисти и в добро състояние, за да не представляват източник на заразяване на суровините и продуктите;

оборудването, работните инструменти, подовете, стените и преградите, таваните или покривните покрития се почистват и дезинфекцират периодично в зависимост от замърсяването, най-малко един път дневно (при условие, че се е извършвала производствена дейност);

не се допуска влизането на други видове животни в обекта. Гризачи, насекоми и други вредители се унищожават системно;

родентицидите, инсектицидите, дезинфектантите и всички други потенциални токсични вещества се съхраняват в заключващи се шкафове и се използват така, че да се избегне

всякакъв риск от замърсяване на продуктите;

изходите са покрити и затворени и отговарят на хигиенните изисквания за работа и защита на крайни продукти при товарно-разтоварните работи;

в обекта има новоизградена канализационна система за отвеждане на отпадните води. Във всяко помещение има достатъчен брой сифони /мрежеста кошничка, с диаметър на отворите бмм, за приемане на отпадните води при миене и дезинфекция. Канализационната система минава през специализирани шахти и съответни пречиствателни съоръжения, включително и мазноуловител, и се включва в канализацията на терена на населеното място.

ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРОГРАМА:

Производствената дейност на месодобивното предприятие ще се извършва на една смяна /8часа/.

Клането на свине ще се извършва ежедневно. Разчетите са на база 240 работни дни в годината.

КАПАЦИТЕТ ПРОЕКТ	ПО	БРОЙ ЖИВОТНИ ЗА КЛАНЕ/ПЕРИОД			
		Час	Дневно	Месечно	годишно
Клане на свине		60бр.	480бр.	9 600бр.	2 304 000бр.

ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС:

Процесът на добив на трупно месо и субпродукти от свине, в обекта е организиран последователно при спазване на технологична поточност. Обектът е разделен на "Чиста" и "Мръсна" зона.

Пред кланична подготовка. Животните за клане ще се доставят със специализирани животновози, които имат падащ заден борд. Животните се разтоварват на приемна рампа, преминават през подова везна, където се претеглят и се насочват към боксовете за предкланична почивка. Боксовете се намират под навес. На животните се извършва ветеринарен преглед. Здравите животни се настаняват в боксовете за почивка. Съмнителните животни се настаняват в изолационен бокс /до 4 стандартни свине/. Бокса има отделна канализация, която не е свързана с общата канализация на боксовете. След разтоварване на животните, животновозите се насочват за измиване и дезинфекция към специализирана автомивка, изградена за тази цел.

Придвижването на животните за клане по пътеките и боксовете ще се извършва от обслужващия персонал с помощта на пластмасови метли /тракаци/ и плоскости, с които се подкарват.

Преди клане, животните не се хранят. Във всички боксове са предвидени автоматични поилки, които се закрепват на оградащата конструкция.

Клане на свине. Обработката на животните в мръсната зона на кланицата включва:

Зашеметяването на свинете ще се извършва с газ /въглероден диоксид/, в специално съоръжение. Животните се вкарват в гондола /от 5 до 8бр., в зависимост от големината/, която се спуска в шахта, на дъното на която има въглероден диоксид. Времето за зашеметяване е 120s, след което гондолата се издига нагоре и обръща животните на приемна маса. От тази маса животните, чрез елеватор се вдигат на тръбен път за обезкървяване. Чрез автоматично подаващо устройство, животните се зареждат на конвейър за обезкървяване, който ги премества по тръбен път над вана за обезкървяване. Приколването на животните става във вертикално положение от работна платформа, над вана за обезкървяване. Кръвта на животните се събира във вана за кръв, откъдето с помощта на помпа се транспортира до съд за съхранение, намиращ се в отделно помещение.

След обезкървяване, свинете преминават през душово устройство за измиване на трупът. След това, труповете се насочват към ваната за попарване. Зареждането на свинете във ваната за попарване, става чрез автоматично устройство. Попарването се извършва в парилна вана с гореща вода. Температурата на водата се поддържа автоматично. Придвижването на трупа във ваната през времето на попарване и изваждането от нея към шавещата машина е

автоматизирано. Трупите преминават през машината за сваляне на четината. Следва измиване на трупа с вода, по тръбен път, и чрез автоматично устройство се насочва към конвейра за кланична обработка.

Конвейра придвижва трупите през вертикална машина за пърлене и тривалцова машина за финално полиране.

Кланичната обработка на свинете в чистата зона на кланицата включва:

На работна платформа, от предната част на трупа се изважда стомашно-чревния пакет и се поставя на работен плот за инспекция от ветеринарен лекар. След огледа белите органи, през шубер, постъпват в отделно помещение за обработката им. Там се разделят на части. Разрязват се и стомашно-чревното съдържание се изсипва в количка, изкарва се в отделно помещение за съхранение на СЖП категория 2.

От по-ниското ниво на същата платформа става изваждането на гръдните органи и се поставят в секция за ливерни органи. Извършва се преглед от ветеринарен лекар и се насочват за охлаждане в хладилна камера. При прегледа, ако е необходимо се отстраняват някои части или цели комплекти вътрешни органи, които се поставят в количка с надпис СЖП категория 3 и се съхраняват в хладилна камера за СЖП III.

На работна платформа става разполовяване на свинете с помощта на лентов трион. След всяко разполовяване, триона се стерилизира в стерилизатор.

Извършва се преглед на трупа от ветеринарен лекар. Извършва се тоалет на трупа, окачествяване, претегляне на тръбна везна и маркиране.

Конвейрна насочва трупното месо към хладилните съоръжения за съхранение на трупно месо.

Странични животински продукти:

Всички суровини и произведени продукти от животински произход в месодобивното предприятие, които не са предназначени за консумация от човека се определят, като странични животински продукти (СЖП). Определението на такива суровини и продукти от животински произход, като странични животински продукти, става на основание изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 година за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 и Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията от 25 февруари 2011 година за прилагане на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за прилагане на Директива 97/78/ЕО на Съвета по отношение на някои пробни и артикули, освободени от ветеринарни проверки на границата съгласно посочената директива Текст от значение за ЕИП.

Страничните животински продукти се събират, опаковат и означават (етикетират) като такива в помещенията където се отделят.

В обекта могат да се отделят два вида СЖП, съответно II –ра и III –та категория.

1.Класификация:

Материалът от категория 2 (СЖП II –ра категория), включва следните странични животински продукти:

оборски тор и съдържание на храносмилателния тракт;

странични животински продукти, съдържащи остатъци от разрешени вещества или замърсители в нива, превишаващи разрешените нива, посочени в член 15, параграф 3 от Директива 96/23/ЕО;

Материалът от категория 3 (СЖП III –та категория), включва следните странични животински продукти:

трупове и части от заклани животни или части от умъртвени животни, които са годни за консумация от човека в съответствие с общностното законодателство, но не са предназначени за консумация от човека поради търговски причини;

трупове и следните части, произхождащи или от животни, заклани в кланица и

определени като годни за клане с цел консумация от човека след предкланична инспекция, умъртвени с цел консумация от човека в съответствие с общностното законодателство: трупове или тела и части от животни, отхвърлени, като негодни за консумация от човека в съответствие общностното законодателство, но които не са показали признаци на болест, която се предава на хората или животните.

кръв от животни, които не проявяват признаци на болести, които може да се предават, чрез кръвта на хората или животните, получена от следните животни, заклани в кланица след определянето им като годни за клане с цел консумация от човека след предкланична инспекция в съответствие с общностното законодателство.

мастни тъкани от животни, които не проявяват признаци на болести, които може да се предават, чрез този материал на хората или животните, заклани в кланица след определянето им като годни за клане с цел консумация от човека след предкланична инспекция в съответствие със законодателство на Общността:

ХИГИЕНА НА ПРОИЗВОДСТВО:

Машините и съоръженията, използвани за производствената дейност на обекта, са изработени от конструкционни, неръждаеми материали, допустими за производството на храни.

Помещения:

Производствените помещения са изпълнени от строителни материали, допустими за производството на храни. За облицовки на стените и таваните се използват термоизолационни панели с гладки повърхности, които позволяват добре почистване и дезинфекция. Подовите настилки са водоотблъскващи, нехлъзгави, устойчиви на удар, със закръгления по ъглите. Наклоните на пода осигуряват оттичане на водите при измиване на помещенията към подови единични, лентови и улейни канали. Всички подови сифони са оборудвани с решетки /кошнички/ – 6мм за улавяне на примеси във водата и воден затвор, прекъсващ достъпа на въздух от канализацията.

Вентилация:

За помещенията с активно отделяне на водни пари е проектирана активна вентилация, гарантираща отвеждане на изпаренията и недопускане на кондензация на вода по стени, тавани и съоръжения.

В останалите производствени, битови и складови помещения се проектира общообменна вентилация, без специална обработка на въздуха.

Персонал:

Персоналът притежава лични здравни книжки, които трябва да са в срок на валидност.

Персоналът на обекта ползва Санитарно-битов филтър (съблекални, тоалетна и душ) по предназначение.

За ползване на тоалетна по време на производствения процес се преминава през хигиенен филтър и се влиза в санитарното помещение. След ползване на тоалетната се измиват и дезинфекцират ръцете на мивка преди влизане в съответната зона на производствените помещения. Материалите за еднократна употреба се събират в пластмасови торби и се изхвърлят ежедневно.

Мръсните работните дрехи се събират в полиетиленови чували и се дават за изпиране и гладене във външна пералня, с която е сключен договор. Работният персонал разполага с три броя комплекти работно облекло. На приложените чертежи са показани помещенията и поточността на движение на персонала.

Измиване и дезинфекция:

В обекта е осигурено помещение за средства и препарати за почистване и дезинфекция. За препаратите е предвиден заключващ се шкаф.

Технологични машини и съоръжения:

Стационарното технологично оборудване се измива и дезинфекцира на място с водоструен пистолет.

Трионът се почиства, измива и дезинфекцира.

Куките за окачване и другото дребно оборудване да се подреждат в пластмасови каси и

да се измиват с водоструен пистолет, да се обработват с дезинфекционен разтвор, последващо измиване с вода и се оставят готови за работа.

Почистването и дезинфекцията на технологичното оборудване и работните помещения да се извършва с материали и по начини, съгласно инструкции, които са част от Системата за управление безопасността на храните действаща в обекта и указания на производителя на почистващите, измиващите и дезинфекционните препарати.

2.2. Колички от СЖП:

За измиването и дезинфекцията на количките, използвани за събирането и съхранението на СЖП от всички категории е предвидено отделно миячно помещение, снабдено с необходимото оборудване за извършване на процесите по измиване и дезинфекция.

Видове обработки–дезинфекция, дератизация и дезинсекция:

Профилактична дезинфекция:

Дезинфекцията да се извършва всекидневно или периодично в зависимост от степента на замърсяване на различните обекти и в зависимост от работния процес на кланцата.

Районът на обекта е ограден и асфалтиран със заключвани входове и изходи.

В района редовно се провежда измиване, а при необходимост и дезинфекция. Отпадъците се съхраняват в закрити съдове в подходящи помещения и се извозват ежедневно.

След приключване на работната смяна, почистването започва от машините, съоръженията и инвентара, които се разглобяват и измиват с работен разтвор. Подовете и стените се измиват със същия разтвор. Следва изплакване с вода. Дезинфекцията се извършва със специални дезинфекционни препарати, чрез напръскване или обливане, аксесоарите за измиване да са снабдени с дозатори за дезифектант. Дребният инвентар се потапя в дезинфекционният разтвор. При използване на подходящи дезинфекционни препарати, които неизискват измиване с вода, не се налага допълнително изплакване след дезинфекцията.

Почистването на хладилните съоръжения и помещения е постоянно хигиенно мероприятие. След приключване на работната смяна се почистват механично подовете от парчета месо, тлъстини, кръв и др. Въздухоохладителите се обезскрежават автоматично и при необходимост се почистват. Сифоните се освобождават от отпадъците.

Профилактичната дезинфекция на камерата за готова продукция се извършва веднага след опразването и, но не по рядко от веднъж на три дни.

Дезинфекция на камерата за продукти под възбрана се извършва веднага след освобождаването и.

След дезинфекцията хладилните помещения трябва да се подлагат на интензивно проветряване и подсушаване преди използването им.

Принудителна дезинфекция:

Извършва се при хранителни отравяния от храни и при санитарно–хигиенни неблагоприятия. Провежда се под непосредственото ръководство и указания на компетентните контролни органи.

Дезинсекция:

Дезинсекцията (борбата с насекомите) е профилактична и изстребителна. За изстребването на насекомите се използват автоматични или химични средства. С най-голям успех се използват ултравиолетовите лампи, които се инсталират над всеки вход/изход от производствената сграда. За борбата с насекомите могат да се използват специализирани химични препарати. За борба с инсектите, фирмата собственик на обекта наема специализирана фирма за извършване на ДДД–мероприятия.

Дератизация:

Цели унищожаването на гризачите (плъхове и мишки). Предвижда се поставяне на кутии с отрова за гризачи до всяка външна врата на обекта. За борбата с вредителите могат да се използват специализирани химични препарати. За борба с гризачите, фирмата собственик на обекта наема специализирана фирма за извършване на ДДД–мероприятия.

Лицата извършващи самоконтрола в обекта контролират готовата продукция, като

спазват изискванията за отделните видове продукти, вземат проби и ги изпращат в одобрена (акредитирана) лаборатория, като спазват периодичността за изследване съгласно Собствена мониторингова програма за контрол на готовата продукция и микробиологичните показатели съгласно Регламент (ЕС) № 2073/2005 относно микробиологичните критерии за хранителните продукти.

Изтеглят от пазара продуктите, произведени при едни и същи технологични условия, по едно и също време – при възникване на опасност за здравето на хората, следят здравната маркировка и етикетирването на продукцията;

Лицата извършващи самоконтрола в обекта съхраняват информацията по системата за самоконтрол за 2 години и я предоставят на контролните органи при поискване, информират контролните органи, когато резултатите от лабораторните изследвания показват, че има опасност за здравето на хората или са установили съществуването на такава опасност по друг начин;

Собственикът на обекта (упълномощено лице) въвежда програми за обучение на персонала, относно хигиенните норми на производство, съобразено с особеностите на производствената структура;

Собственикът на обекта (упълномощено лице) осигурява безопасност и качество на продукцията чрез системни наблюдения на ККТ (контролно критични точки) на производствения процес.

Контрол от контролните органи:

Държавният ветеринарен инспектор от БАБХ (официален ветеринарен лекар) има свободен достъп по всяко време на производствения процес и до всички части на обекта, извършва месопреглед на закланите животни и контрол върху готовата продукция. Същият проверява системите за самоконтрол и изпълнението, и чистотата, хигиената и оборудването, прави допълнителни изследвания, следи етикетирването на готовата продукция и други видове проверки, които прецени. Държавния лекар прави доклад със заключения и препоръки към собственикът на обекта и следи за изпълнение на корективните действия.

Определяне на броя на работния персонал работещ в месодобивното предприятие.

Разпределение на персонала по зони:

Подкарване на животните -1;
Кланичен процес в мръсна зона -6;
Кланичен процес в чиста зона -7;
Опаковане и експедиция -1;

Поток на персонала

За работещите в „чиста зона“ се предвижда санитарен филтър: съблекалня цивилно облекло-душ-облекалня работно облекло, през който единствено могат да преминат влизайки в работните помещения. Напускането на работните помещения (при свършване на работния ден или по други причини), преминават обратно през санитарния филтър: съблекалня работно облекло-душ-облекалня цивилно облекло-напускане на обекта.

Персонала работещ в „чиста зона“, може да напусне обекта единствено и само през санитарния филтър.

За персонала работещ в мръсната зона на обекта е предвиден отделен санитарен филтър.

Предвидените аварийни изходи за напускане при пожар, земетресение и други бедствия, се отварят навън и само от вътрешната страна. Пътя за аварийно напускане на обекта е отразен със специален светлинен сигнал.

При добива на месо и субпродукти от свине в обекта се използват машини и съоръжения отговарящи на изискванията на охраната на труда и безопасна работа.

По време на производството и търговията в обектите се спазват задължително изискванията на Закон за здравословни и безопасни условия на труд (Обн. ДВ. бр.124 от 23 Декември 1997г. и изм.), Наредба № 3 от 14.05.1996 г. за инструктажа на работниците и

служителите по безопасност, хигиена на труда и противопожарна охрана (обн. ДВ, бр. 44 от 21.05.1996), Наредба № 3 от 19 април 2001 г. за минималните изисквания за безопасност и опазване на здравето на работещите при използване на лични предпазни средства на работното място, издадена от Министерството на труда и социалната политика и министерство на здравеопазването (Обн. ДВ. бр.46 от 15 Май 2001г., изм. ДВ. бр.40 от 18 Април 2008г.).

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:

Община Лясковец има изготвен и одобрен Общ устройствен план. Не е необходимо представянето на съгласувателни и разрешителни по специален закон за смяна предназначението на имота. Изготвеният проект за ПУП подлежи на одобряване от Община Лясковец. Последващият проект за сграда за месодобив от свине също подлежи на одобряване от Община Лясковец

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)

Имотите предмет на проектиране се намират в землището на гр. Лясковец, местност „Клена“. Представят се скици на имотите от АГКК.

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

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

Ще се използва водния ресурс на „ВиК“ Йовковци. Очакваните количества по време на строителната дейност на месечна база, няма да надвишават 300м³, а след осъществяването на проекта 2000м³, като пиковите обеми, които се предвиждат не биха се отразили по никакъв начин на водопреносната 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:

Не се очакват.

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

Не се предвижда отделянето на вредни емисии по време на производствения процес на предприятието, както и по време на строителните дейности.

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

-Строителни: По време на строежа ще се генерират строителни отпадъци, които ще бъдат извозвани до депата отладени за този тип отпадъци.

-Битови: Фирмата ще сключи договор с община Лясковец за осигуряване на необходимите контейнери за събиране и последващо извозване на тези отпадъци.

-СЖП: Ще бъде изградена хладилна камера, в която ще се съхраняват СЖП, като същите ще се извозват от лицензирана фирма за обезвреждане.

Съседните производствени предприятия са на разстояние, включени в нормативните и законови изисквания, при което считам, че не се изисква ОВОС.

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.)

Отпадъчни води: Битово-фекални, които ще се отдават към градската канализационна система. Промислени, които след отделянето на кръвта по време на кланичния процес, ще бъдат отведени и зауствени в канализационна шахта, след стриктно спазване на всички законови процедури по осъществяването на този процес. Преди отвеждането на тези отпадъчни води към градската канализация, ще се изгради пречиствателно съоръжение от мазноуловители, което допълнително ще осигури безрисково състояние на тези генерирани от предприятието отпадъчни потоци. Измиването на обекта ще става само и единствено със сертифицирани за хранително-вкусовата промишленост препарати, които са напълно безвредни, както за месото, така и за водите, които ще се отвеждат в канализационната система.

10. Опасни химични 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)

На площадката на предприятието не се предвижда наличието на опасни химични вещества.

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

Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

Прилагам:

1. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведомятеля:

3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;

3.2. картен материал, схема, снимков материал в подходящ мащаб.

4. Електронен носител - 1 бр.

- Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

- Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

- Желая да получа крайния документ:

- лично на място
- чрез лицензиран пощенски оператор
- по куриер

Дата: 31.03.202г

Уведомител:



(подпис) √