

г-жа А. Бораџин
арх. еп. Стефан
26.04.2018



ОБЩИНА МОМЧИЛГРАД
Вх. № 2600-181
26-04.2018 г.

ДО
КМЕТА НА
ОБЩИНА МОМЧИЛГРАД

УВЕДОМЛЕНИЕ

От: Б.К.С.Р. СИНАПОВИ ЕООД, ЕИК: 200826117
Адрес: гр. Джебел, ул. „Тракия“ № 12, вх. Г, общ. Джебел, обл. Кърджали

Г- н Кмет,

Уведомявам Ви за инвестиционното ми намерение: „Изграждане на кланичен пункт и транжорна за собствена продукция в имот № 02292.11.124.1 в землището на с. Балабаново, общ. Момчилград, обл. Кърджали”

Моля за Вашето становище, относно реализирането на инвестиционното ми намерение по програма.

гр. Момчилград
2018 г.

Подпис: 

Приложение № 2 към чл. 6.

Вх.№.....

ДО

ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ ХАСКОВО

Копие до:

ОБЩИНА МОМЧИЛГРАД
КМЕТСТВО БАЛАБАНОВО

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС.

I. Информация за контакт с инвеститора:

1. Име, ЕГН , местожителство, гражданство на инвеститора – юридическо лице:
„Б.К.С.Р СИНАПОВИ“ ЕООД , ЕИК 200826117, гражданство - българско
2. Пълен пощенски адрес: гр. Джебел, ул. „Тракия“ № 12, вх. Г, ет. 2, ап. 48, общ. Джебел, обл. Кърджали
3. Телефон , факс и имейл: 0897843250, 0893496261, e-mail: sinapova_k@abv.bg
Лице за контакти и адрес за кореспонденция:
Кръстина Бойкова Синапова – за получаване на документи
Адрес: 6600 Кърджали, ул. «Булаир» № 33, партер

II. Характеристики на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

Изграждане на кланичен пункт с транжорна за собствена продукция към имот с идентификатор № 02292.11.124, разположен в землището на с. Балабаново, общ. Момчилград, обл. Кърджали. Имотът е собственост на „Б.К.С.Р“ СИНАПОВИ ЕООД и е с обща площ от 0,923 дка. Инвеститорият възнамерява да изгради кланичен пункт с транжорна съгласно Наредба 4 от 15 юли 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара.

2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение:

Кръстина Бойкова Синапова в качеството си на управител на Б.К.С.Р. СИНАПОВИ ЕООД възнамерява да изгради Кланичен пункт с транжорна, като за осъществяването на ИП съществуват следните благоприятни предпоставки:

- наличие на необходимите пътни връзки;
- добре изградена инфраструктура;
- пазарно търсене на месни продукти;
- осигуряване на изискването за не пресичане на технологичните потоци;
- внедряване на съвременно оборудване, осигуряващо постигане на добро качество на продукцията и гарантиращо добри хигиенни условия на производство;
- опазване на околната среда чрез прилагане на безотпадни технологии;
- осигуряване на безопасни и здравословни условия на труд.

Проектът е съобразен с действащата нормативна уредба:

- 1) Наредба 4 от 15 юли 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара;
- 2) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните;
- 3) Регламент (ЕО) 854 от 29.04.2004г. относно определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- 4) Регламент (ЕО) 2073 от 15.11.2005г. относно микробиологичните критерии за храните;
- 5) По време на клането в кланичните пунктове се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 1099/2009 на Съвета от 24 септември 2009 г. относно защитата на животните по време на умъртвяване.
- 6) Водата в обекта е питейна, съгласно Наредба №9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

Съгласно действащата нормативна уредба са изпълнени всички изисквания, а именно:

- 1) Осигуряване на необходимите предпоставки за спазване на санитарно-хигиенните изисквания към обектите и към прилежащите им терени.
- 2) Проектът, конструкцията, местоположението и размерите на помещенията в обекта са изпълнени по начин, който осигурява:
 - съответно работно пространство, което позволява извършване на всички дейности при хигиенни условия;

- поддържане, почистване и дезинфекция на помещенията и избягване или свеждане до минимум замърсяване от въздуха;
- предпазване от натрупване на отпадъци, замърсяване, контакт с токсични материали, попадане на чужди тела в храните и кондензация на пара или поява на нежелани плесени по повърхностите;
- условия за прилагане на добрите хигиенни практики и системата НАССР, включително защита от замърсяване и борба с вредителите.

3. (Доп. – ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение и кумулиране с други предложения.

Няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности.

4. Подробна информация за разглеждани алтернативи:

Не са разглеждани алтернативни решения с характер и дейност на инвестиционното предложение.

5. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството:

Поземлен имот с идентификатор №02292.11.124, находящ се в землището на с. Балабаново, общ. Момчилград, обл. Кърджали
Съседи: имот с идентификатор: № 02292.11.18, имот с идентификатор: № 02292.11.35 и имот с идентификатор: № 02292.11.159

Документ за собственост – Нотариален акт за покупко – продажба на недвижим имот от 27.08.2009 г.

6. (Доп. – ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на дейностите и съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС. :

Кланичният пункт и транжорната ще бъдат разположени в съществуваща сграда, собственост на „Б.К.С.Р.СИНАПОВИ“ ЕООД, която сграда е изградена по технологията на монолитното строителство. Вътрешните преградни стени ще бъдат изградени от термопанели. Височината на производствената част в кланичния пункт ще бъде 5,00 метра, а в помещенията за транжиране и месопреработка - 2,60 метра. Височината на хладилните камери, санитарно-битовата част и склада

ще бъде 2,40 метра. В кланичния пункт ще се колят ЕПЖ и ДПЖ. Добитото трупно месо и субпродукти ще се съхраняват при температура от 0 до 3°C. Предвидено е помещение за транжиране (обезкостяване) на трупното месо. Обезкостеното месо ще се използва за производството на месни разфасовки и заготовки - охладени. Ще се произвеждат охладени разфасовки от месо от ЕПЖ и ДПЖ - шол, плешка, гърди, врат, пържоли и др. и охладени заготовки от месо от ЕПЖ и ДПЖ – кайми, кюфтета, кебапчета, наденици, карначета и др. Използваните за производството на месни заготовки подправки и осоляващи материали ще се съхраняват в предвиден за целта склад. Опаковките и етикетите ще бъдат съхранявани в шкаф за опаковки. В склада ще се приема външен амбалаж, където същия ще бъде измиван и дезинфекциран преди да бъде използван в производството. Средствата, използвани за миене и дезинфекция се съхраняват в специално пригоден за целта (заклучващ се) шкаф, изработен от неръждаема стомана.

7. Схема на нова или промяна на съществуваща инфраструктура:

Не се налага промяна на съществуваща инфраструктура.

8. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване:

Обработка на дребни преживни животни (ДПЖ) на възраст до 18 месеца.

Обработените трупове се измиват със силна струя чиста питейна вода. Измитите трупове се отцеждат и се съхраняват в хладилна камера за съхранение на трупно месо и субпродукти при температура от 0 до +3°C. Субпродуктите се опаковат в полиетиленови пликове и се съхраняват в камера за съхранение на трупно месо и субпродукти при температура от 0 до +3°C.

Обработка на дребни преживни животни (ДПЖ) на възраст над 18 месеца:

- месото и субпродуктите на дребните преживни животни на възраст над 18 месеца се възбраняват и се съхраняват в отделна хладилна камера - за ДПЖ над 18 месеца. Ветеринарният лекар взема проби мозък за изследване за болестта скрейпи при ДПЖ. Мозъчният материал се изпраща в лаборатория за изследване. След получаване на отрицателен резултат от изследването възбраненото месо и субпродукти се освобождават за продажба.
- отделят се специфично рисковите материали (СРМ) - за ДПЖ над 18 месеца. Те се третираят като СЖП категория 1, съхраняват се в хладилна камера за СЖП до момента на експедицията им до екарисаж, където се извършва тяхното обезвреждане.

МЕСОПРЕРАБОТКА

От хладилната камера за трупно месо, месото постъпва в помещението за транжиране, където се извършва обезкостяването му. След това обезкостеното месо постъпва в помещение за месопреработка, където се извършва формирането на месото като една част от него се подготвя за продажба като месни разфасовки (шол, плешка, врат, пържола, филе, рагу и др.), а останалото количество се използва за производството на месни заготовки от раздробено месо - кайми, кюфтета, кебапчета, наденици и карначета. Обезкостеното месо се смила в месомелачка. Смяното месо се разбърква с осоляващите материали и подправките в бъркачка. От получената смяна месна маса се оформят по подходящ начин отделните продукти, като за целта се използва пълначна машина. За получаване на сурова наденица и карначетата смяната предварително месна маса се пълни с помощта на пълначна машина в подходящи естествени обвивки. Получените продукти се опаковат с помощта на опаковъчна машина в тарелки със стреч фолио, след което се претеглят на електронна везна и се етикетират.

Получените при транжирането месни разфасовки (шол, плешка, врат, пържола, филе, рагу и др.) също се опаковат с помощта на опаковъчна машина, като може да се използват фолио и тарелки или да се пакетират само във фолио. Месните разфасовки се претеглят на електронна везна и се етикетират. Пакетираните месни продукти постъпват в хладилна камера за месни продукти, където се съхраняват до момента на тяхната експедиция при температура от 0 до +4°C. Използваните в помещението за транжиране ножове се стерилизират в предвиден за целта стерилизатор при температура не по-ниска от 82°C. Получаващите се при транжиране кости се съхраняват в хладилна камера за СЖП. Същите се извозват периодично до екарисаж, където се извършва тяхното обезвреждане. Максималната работна температура в помещенията за транжиране и месопреработка е 12°C.

Планираният капацитет на кланичен пункт и транжорна за 50 т. годишно трупно месо, от което ще се приготвят разфасовки и заготовки.

ПОЧИСТВАНЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ. ПРАВИЛА ЗА ЛИЧНА ХИГИЕНА

Почистване и дезинфекция на работните помещения

Подовите ежедневно се почистват механически и се измиват с топъл разтвор на миеш препарат, след което се изплакват обилно с вода. Дезинфекцията се извършва с разтвор на дезинфекциращ препарат. Следва обилно изплакване с вода. Стените се почистват ежедневно и се дезинфекцират един път седмично. Таваните, както и прозорците се почистват и дезинфекцират един път месечно.

Лична и технологична хигиена

Работниците трябва да са с добра лична хигиена – с чисти дрехи, да не носят пръстени, накити, часовници и др. Всеки работник трябва да има здравна книжка и да минава редовни профилактични прегледи. Преди започване на работа трябва да се спазват следните изисквания: измиване и дезинфекция на ръцете с разтвор на дезинфектант, сваляне на накити, пръстени, часовници; поставяне на шапка на главата; обличане на чисто работно облекло; обуване на ботуши; при необходимост – поставяне на маски и ръкавици, особено при разфасовката на продукта. Работник с дерматологични заболявания и открити рани по ръцете, не се допуска на работа. По време на работа се спазва технологичната хигиена. За работниците ще бъдат осигурени работно облекло и обувки, подходящи за хранителната промишленост. За обезкостяване на трупното месо ще бъдат осигурени предпазни метални ръкавици и престилки.

Миене и дезинфекция на оборудването и инвентара

Почистването, миенето и дезинфекцията на машините, съоръженията и инвентара се извършва ежедневно след приключване на работния процес, като за целта се използват четки, силна струя гореща вода, дезинфекциращ разтвор, а изплакването се извършва обилно с чиста топла вода. За дезинфекция се използват препарати разрешени за употреба от МЗ.

Поддръжката и ремонта на машините и съоръженията се извършват от правоспособни лица, при спазване на съответните технически изисквания.

Осигурени са безопасни и здравословни условия на труд.

Помещенията в обекта отговарят на следните изисквания:

- подовите настилки се поддържат в добро състояние и са изградени от непромокаеми, неабсорбиращи, миещи се, нетоксични материали, които позволяват лесно почистване и дезинфекция;
- стените се поддържат в добро състояние и са изградени от материали, позволяващи лесно почистване и дезинфекция;
- таваните са конструирани по начин, който не допуска натрупване на замърсяване и кондензация на пари;
- вратите, прозорците и другите отвори са изградени от материали, позволяващи лесно почистване и дезинфекция. Прозорците, които могат да се отворят са снабдени с мрежи.

Повърхностите в местата, където се работи с храни и по-специално тези, които влизат в контакт с храните са с гладка повърхност и са изградени от некорозивни, неабсорбиращи, позволяващи влажно почистване и дезинфекция материали.

Въз основа на спазените до тук изисквания се гарантира спазване на добрите хигиенни условия на работа и не се допуска замърсяване на храните.

9. Предлагани методи за строителство:

Строително - монтажните работи на обекта ще се изпълнят по стандартните методи при строителството.

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

По време на строително - монтажните работи по обекта (изграждане на кланичен пункт и транжорна), както и по време на експлоатацията не се предвижда използване на природни ресурси, освен стандартните строителни материали (бетон, армировка, изолационни материали и др.)

11. Отпадъци , които се очакват да се генерират , видове , количества и начин на третиране:

Страничните животински продукти категория 1, 2 и 3 ще се събират в изградена за целта хладилна камера за СЖП. Кланичните отпадъци категория 1 ще се събират в количка със затварящ се капак в хладилната камера за СЖП. Костите и получените отпадни продукти при обезкостяването на трупно месо ще се съхраняват в същата хладилна камера. Страничните животински продукти ще се експедират от обекта след приключването на работната смяна. Те ще се извозват до екарисаж, където ще бъдат унищожавани.

Битовите отпадъци от обекта ще се събират разделно. Отпадъци от хартия и картон- събраните остатъци от кашони, етикети и хартиени опаковки ще се подават периодично за рециклиране в пунктовете на "Вторични суровини". Битовите отпадъци ще се събират в контейнер за битови отпадъци и ще се извозват периодично на указано от съответните органи сметище.

В производството не се отделят вещества, които оказват вредно въздействие на околната среда.

Предвижда се изграждане на септична яма с периодично изчерпване.

В обекта е предвиден санитарно-битов филтър, свързан с ефективна канализационна система. В помещенията са монтирани достатъчен брой мивки за измиване на ръцете, снабдени с топла и студена течаща вода, миешки и подсушаващи средства. Предвидено е достатъчно естествено или изкуствено осветление, както и ефективна канализационна система за предотвратяване на риска от замърсяване на храните.

12. Информация за разгледани мерки за намаляване на отрицателните въздействия върху околната среда:

При извършване на различните СМР няма да се отделят обемисти или много тежки отпадъци. Строителните и битови отпадъци ще се събират разделно и ще се извозват периодично на съответните депа за строителни и битови отпадъци, намиращи се в близост. Периодично ще се почистват районите около работните участъци. Ще се извърши обозначаване на местата за съхранение с необходимите заграждения. За да се намали генериране на отпадъци ще се следи стриктно за хигиенни норми. Стриктно ще бъдат спазени противопожарни и санитарно - хигиенни изисквания и норми. Ще се следи за навременно и правилно управление на отпадъци, които ще се генерират по време на експлоатацията на обекта на ИП.

13. Други дейности , свързани с инвестиционното предложение /например добив на строителни материали , нов водопровод , добив или пренасяне на електроенергия , жилищно строителство , третиране на отпадъчни води/:

Не се предвиждат.

14. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение:

Сключен предварителен договор № 79/02.04.2018 г. за присъединяване на недвижими имоти и потребители към ВиК мрежи и съоръжения на техническата инфраструктура.

Приложено е Становище от ВиК с Изх. № 1041/ 04.04.2018 г.

15. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Замърсяване и дискомфорт на околната среда.

Инвестиционното намерение се осъществява в урбанизираната територия на с. Балабаново и няма опасност от пряко замърсяване и дискомфорт на жилищните имоти в селото.

Характеристиките на предлаганата дейност не предполагат негативно въздействие върху компонентите на околната среда.

16. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г., доп., бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) Риск от аварии и инциденти:

ПОЖАРНА БЕЗОПАСНОСТ

Категорията на производство на пожарна опасност е буква "Д", клас НПО. Да се инсталира на подходящо място противопожарно табло с инструкция за работа с пожарогасителите.

Да се означат пътищата за евакуация с табели **ИЗХОД/EXIT**.

III. Местоположение на инвестиционното предложение:

1. Доп. - ДВ, бр. 3 от 2011 г.) План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенните характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа и най-близко разположените обекти, подлежащи на здравна защита, и отстоянията до тях.

Прилагам актуална скица на поземлен имот № 15-30267- 18.01.2018 г.

Списък с координати на точките, определящи границите на поземления имот: съгласно приложена скица

2. Съществуващи ползватели на земи и приспособяването им към площадката или трасето на обекта на инвестиционното предложение и бъдещи планирани ползватели на земи:

Дейността ще бъде ограничена върху разглежданата площадка, поради което не се очаква въздействие върху земеползването и почвите в района.

3. Зониране или земеползване съгласно одобрени планове:

Не се предвижда

1. . (Доп. - ДВ, бр. 3 от 2011 г.) Чувствителни територии, в т. ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа:

Имотът не попада в Екологична мрежа Натура 2000.

4а. Качество и регенеративна способност на природните ресурси:

Не се засягат регенеративните способности на природните ресурси в района.

5. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение:

Не са разглеждани други алтернативи за местоположение на площадката за обособяване на инвестиционното предложение. Настоящата площадка отговаря на изискванията на инвестиционното намерение - собствен терен, с възможности за захранване с ток и вода, добра транспортна достъпност и на добро разположение спрямо населеното място.

IV. Характеристики на потенциалното въздействие /кратко описание на възможните въздействия вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:

1. Въздействие върху хората и тяхното здраве, земеползването, материалните активи, атмосферния въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии на единични и групови паметници на културата, както и очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси, различни видове отпадъци и техните местонахождения, рисковите енергийни източници – шумове, вибрации, както и някои генетично модифицирани организми:

Не се очаква генериране на газови и прахови емисии, които да повлияят на качеството на атмосферния въздух в района. Животните в стопанството се отглеждат съгласно принципите на биологичното производство, не се очаква проектът и дейностите свързани с него да оказват отрицателно въздействие върху околната среда.

2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа , включително на разположените в близост до обекта на инвестиционно предложение:

При извършване на дейността по инвестиционното предложение не се очаква генериране на емисии и отпадъци във вид и количества, които да окажат значително отрицателно въздействие върху предмета на опазване на защитените зони.

3. Вид на въздействието /пряко , непряко вторично кумулативно краткотрайно , средно и дълготрайно , постоянно и временно , положително и отрицателно/:

Няма въздействие.

4. Обхват на въздействието – географски район , засегнато население , населени места /наименование , вид , град , село , курортно селище , брой жители и др./:

Териториалният обхват на въздействие е ограничен в рамките на разглеждания имот. Не се очаква живущите в околния район да бъдат засегнати в негативен аспект.

5. Вероятност на поява на въздействието:

В предвид естеството на дейността вероятността за поява на въздействие е минимална.

6. Продължителност , честота и обратимост на въздействието:

Продължителността на въздействие зависи от срока на извършване на дейността по инвестиционното предложение и ще бъде постоянно, но без натрупващ се отрицателен ефект.

7. Мерки , които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение , свързани с предотвратяване , намаляване или компенсиране на значителните отрицателни въздействия върху околната среда:

Не се предвижда отрицателно въздействие върху околната среда.

8. Трансграничен характер на въздействията:

Реализацията на инвестиционното предложение не предполага трансгранично въздействие, предвид характера на дейността и местоположението на площадката спрямо границите на Република България.