

Приложение № 2 към чл. 6 от  
Наредбата за условията и реда за извършване на  
оценка на въздействието върху околната среда

## Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

За ИП „ПРЕУСТРОЙСТВО НА СЪЩЕСТВУВАЩИ ПОМЕЩЕНИЯ В ЦЕХ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА“

### I. Информация за контакт с възложителя:

1. Име, постоянен адрес, търговско наименование и седалище  
Католика ООД  
Пълен пощенски адрес: гр. Славяново, ул. „Хр. Смирненски“ № 4  
Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0882 218 141  
Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:  
Росица Мишева  
Лице за контакти: Милен Тодоров

### II. Характеристики на инвестиционното предложение:

#### 1. Резюме на предложението:

Проектът се отнася за преустройство на съществуващи помещения в цех за месопреработка. По първоначални данни, беше предвидено площта на преустройството да бъде около 80 кв.м. Но при проектирането на технологията се оказва, че е необходима по-голяма площ за цялата дейност, при стриктно спазване на изискванията на посочените по-долу регламенти, отнасящи се за този вид производство. Основното помещение ще бъде разположено в част от сграда 4 (до първата чупка) с предназначение **Постройка за допълващо застрояване**. По препоръка на технолога, обхватът се наложи да се разшири чрез присъединяване към проекта на сграда 1 с предназначение **Сграда за обществено хранене** и сграда 7 с предназначение **Сграда за търговия**, които допълнително бяха заснети. Помещенията са част от тухлени сгради, със стоманобетонна конструкция. Ситуирани са в парцел, ограден с плътна ограда. При проектирането са взети предвид основните принципи, определяни от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно хигиената на храните и Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход, Директивата на ЕО № 364L0433, утвърждаваща здравните условия за производството и маркетинга на прясно месо, както и Наредба № 14/2021 за хигиената на храните на Министерството на земеделието, горите и храните и Министерството на здравеопазването на Р България.

Производственият капацитет на предприятието се предвижда да бъде до 500 kg готова продукция на ден. Основните групи месни продукти, които ще бъдат застъпени в производствената програма са следните:

1. Месни заготовки от нераздробено и раздробено месо – охладени.
  2. Месни разфасовки - охладени.
  3. Сурово-сушени колбаси в естествени и изкуствени обвивки.
- Луканки;

- Суджуци;
- Пресовани сурово-сушени и сурово-пушени салами;
- Кръгли сурово-сушени и сурово-пушени салами.
- 4. Сурово-сушени деликатеси от нераздробено месо.
- 5. Варени малотрайни колбаси.
- 6. Варено-пушени продукти от нераздробено и фасонирано месо.
- 7. Стерилизирани месни консерви.

Производството на залегалите в производствената програма продукти от различните групи ще се извършва в различно време в следния ред:

- Месни разфасовки;
- Месни заготовки;
- Сурово-сушени месни продукти от нераздробено и раздробено месо;
- Варено-пушени продукти от нераздробено и фасонирано месо;
- Варени малотрайни колбаси;
- Стерилизирани месни консерви;

*Продуктите от групата на сурово-сушени и сурово-пушени колбаси и деликатеси от нераздробено месо ще се произвеждат най-много един път седмично.*

В проектираното предприятие са предвидени всички необходими спомагателни помещения. Предвидени са отделни санитарно-битови помещения, които са проектирани като филтър, т.е. съблекалня цивилни дрехи, душ-кабина и съблекалня работни дрехи. В съблекалните са разположени необходимия брой индивидуални шкафчета.

По време на целия производствен процес е задължително стриктното спазване на правилата и изискванията за личната и производствена хигиена на машините, съоръженията и инвентара, както и на Инструкцията за почистване и дезинфекция на предприятията в месопереработвателната промишленост. Материалите, използвани в това производство са гарантирани от ветеринарно-санитарна гледна точка.

Предвидено е помещение за миене на амбалаж. Миенето на външния и вътрешния амбалаж ще се извършва в разделно време, по предварително изработен график.

Почистването, миенето и дезинфекцията на машините, съоръженията и съдовете ще се извършва ежедневно след приключване на работния процес. За дезинфекция ще се използват препарати, разрешени за употреба. Съхранението на необходимите средства и препарати за миене и дезинфекция се извършва в заключващ се шкаф, разположен в помещението за миене. Миенето и дезинфекцията се извършва с помощта на контейнер за миене с пяна. В производствените помещения са предвидени и достатъчен брой аксесоари за измиване.

## 2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение

Реализирането на проекта ще осигури нови работни места и произведената продукция ще бъде с много високо качество. Стриктното спазване на технологията на производство на месни консерви, както и малотрайни и дълготрайни колбаси не винаги е възможно при домашни условия, имайки предвид липсата на автоклав и други необходими съоръжения за тяхното качествено приготвяне. Производството на различни по вид продукти тип „домашно приготвени“ и напълно безопасни за консумация, целят задоволяване на търсенето точно на този тип храни с високо качество на нашия пазар. При изграждането на обекта ще се приложат нови екологосъобразни технологии на производство с минимум отпадъци.

Площта на бъдещото предприятие, предвидената технология за производство и

висококачествените машини и съоръжения, с които ще бъде оборудвано то, позволяват постигане на максимално ниво на хигиена и спазване на всички изисквания и норми при този вид производство. Всички дейности ще се извършват на закрито. Следователно възможността за разпространение на миризми от производството е напълно изключена.

В работните помещения ще се поддържа оптималната за този вид производство температура, аспирацията ще бъде проектирана по начин, недопускащ разпространението на миризми извън сградата и изключват вероятността от отрицателни въздействия в жилищната среда.

Спазването на технологията за производство и санитарно хигиенните изисквания обуславят високото качество и безопасност на продукцията.

Предприятието подлежи на стриктен последващ контрол от съответните институции, отговорни за този тип производство.

3. 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.

Кумулиране с други ИП не се очаква. Избраната дейност няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение.

4. Подробна информация за разгледани алтернативи.

Имотът, където ще се реализира ИП е избран като най-оптимален от гледна точка на местоположение. Конкретният имот е подходящ, тъй като се намира в урбанизирана територия, с изградена инфраструктура. Всички сгради са налични в имота, поради което ново застрояване не се предвижда. Използването на наличния сграден фонд само по себе си е щадящо природата решение. От всички 11 сгради в имота, освен двете жилищни сгради, във всички останали се е извършвала стопанска дейност, видно от приложената скица. Например сграда 8 е търговски обект, сграда 1 е била заведение, а сграда 7 - магазин за промишлени стоки. В сграда 4 към момента има две големи хладилни камери, които ще се използват след обновяване, при реализиране на настоящото ИП. Имотът е напълно обезпечен инфраструктурно, ограден и в близост до него има паркинг, който ще се използва от Възложителя.

Разгледани са алтернативи по отношение на дейността и технологията, както и по отношение на капацитета, но е избрана настоящата дейност като подходяща за реализация в населено място, поради характера на производството. Не се очакват вредности от типа на миризми и емитиране на отпадъчни газове. Отпадъчните води след мазниноуловител, ще се заустват във водоплътна изгребна яма, а след въвеждане в експлоатация на канализацията – в градската канализационна мрежа. По същество в този случай, производството е напълно безвредно и не се очаква отрицателно въздействие върху населението и околната среда. Намеса в естествената околна среда няма да има, тъй като имотът е антропогенизиран. Ново строителство няма да се извършва.

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

УПИ XX и XXI в кв. 61 по плана на град Славяново, с административен адрес ул. „Христо Смирненски“ №4 е урбанизиран, отреден за ниско застрояване. За реализиране на инвестиционното предложение не се налага изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища / улици, газопровод, електропроводи и други). Имотът е водоснабден и електрифициран. Автомобилният и пешеходен подходи са осигурени от общинска улица „Христо Смирненски“, южно от имота.

Не са предвидени изкопни дейности.

6. 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.*

1. Като основни месни суровини ще се използват:
  - охладено свинско трупно месо (на половинки);
  - охладено телешко и говеждо трупно месо (на четвъртинки);
  - охладено трупно месо от ДПЖ;
  - разфасовки с кост и без кост, опаковани в каси (в случаите, когато не се работи с трупно месо)
2. Осоляващи материали и адитиви – готварска сол (NaCl), нитритна сол, въглехидрати, антиоксиданти, аскорбинова киселина и др.
3. Подправки – при осъществяване на производствената дейност ще се използват известните у нас местни и вносни подправки, които са традиционни за заложените в производствената програма месни продукти.
4. Колбасни обвивки – при производството ще се използват естествени и изкуствени колбасни обвивки, разрешени за употреба от МЗ.

Желанието на Възложителя е да се организира в съществуващата пристройка малко семейно предприятие за производство на качествени и разнообразни месни продукти в неголям обем. Сградата е с ограничен достъп – само от източната страна, което налага да се предвидят редица процедури. От южната страна на съществуващите помещения е ситуирана съществуваща хладилна камера, която ще се използва след обновяване. В останалата съществуваща площ се обособяват следните помещения с помощта на преградни топлоизолационни панели с предназначение за използване в хранителната промишленост. Външните стени ще се облицоват също с топлоизолационни панели, както и тавана. Съгласно проектното решение ще се образуват следните помещения:

- помещение за приемане на трупно месо;
- хладилна камера за трупно месо;
- производствено помещение за обезкостяване, машинна обработка и опаковане на месни разфасовки и заготовки;
- климатична сушилня;
- помещение за термична обработка;
- участък за опаковане;
- миячно помещение;
- хладилна камера за готов продукт;

- експедиция;
- санитарно-битов възел.

Производствен персонал – 4 бр.

Производственият процес е обособен в технологични потоци според вида на суровината и произвежданите продукти. Организацията на работата се базира върху следните принципи:

- поточност;
- непресичане на технологичните потоци;
- рационалност и ефективни връзки при разполагането на технологичното оборудване в предприятието;
- последователност на технологичните операции;
- използване на съвременни технологии за получаване на високо качествени готови хранителни продукти, внедряване на добра производствена практика и непрекъснат технологичен контрол;
- използване на съответни подходящи добавки, спомагателни материали и опаковки, които обезпечават характерни органолептични качества и добър дизайн на готовата продукция;
- внедряване на съвременно модерно оборудване, осигуряващо постигане на високо качество на продукцията и гарантиращо добри хигиенни условия на производството.

Предвидено е предприятието да работи с охладено телешко (говеждо) месо с отстранен гръбначен мозък (на четвъртини) и свинско трупно месо (на половинки). Технологично са обособени следните потоци:

- технологичен поток: охладено трупно месо, опаковано в стреч-фолио;
- технологичен поток: адитиви, осоляващи материали, подправки, обвивки и материали за опушване;
- технологичен поток: опаковъчни материали;
- технологичен поток: външен амбалаж и препарати за миене и дезинфекция.

А. Технологичен поток: охладено трупно месо.

Трупното месо се приема в преддверие, където се разопакова и се окача на висящия тръбен път в хладилна камера за суровини. Когато като суровини се използват месни разфасовки с кост и без кост в същото преддверие се извършва прехвърлянето им в пластмасови каси – вътрешен амбалаж. Хладилната камера за суровини е с капацитет на съхранение на 1000-1500 kg трупно месо или 2000-2500 kg месни разфасовки, което осигурява производството за 2-3 дни в зависимост от производствената програма. Трупното месо или разфасовките се съхраняват при температура от -2 до +2<sup>o</sup>C в предназначената за целта хладилна камера. По тръбния път трупното месо постъпва в производствено помещение, където се претегля на подвесна везна, след което се разфасова, обезкостява, обезжилва и сортира върху едностранна маса за транжиране. Получените месни суровини се поставят в пластмасови каси, претеглят се на електронна везна. Касите се етикетират и се отправят за по-нататъшна обработка или за хладилно съхранение в хладилен среднотемпературен шкаф. Външното и вътрешното филе, както и определени части от бута се оформят и фасонират по специален начин и се използват за производство на месни разфасовки и месни продукти от нераздробено и фасонирано месо.

Говеждото трупно месо се разфасова, обезкостява напълно и сортира. Оформят се суровини за производството на разфасовки, колбаси или месни продукти от нераздробено месо.

В производственото помещение са предвидени също така и стерилизатор за ножове и санитарна мивка.

Костите, получени при обезкостяването на трупното месо, се третираат като странични животински продукти (СЖП) категория 3. Същите се поставят в найлонови чували се съхраняват временно преди експедиция в хладилен нискотемпературен шкаф за СЖП категория 3. Оттам периодично костите се предават за извозване до екарисаж. Отстраняването на СЖП категория 3 от производственото помещение ще се извършва по хигиенен начин и в разделно време.

Б. Технологичен поток адитиви, осоляващи материали, подправки, обвивки и материали за опушване.

Всички допълнителни суровини и материали ще се приемат в разделно време при спазване на строги хигиенни условия през експедиционното помещение, където се отстраняват транспортните им опаковки. След приемането адитивите, подправките, осоляващите материали и изкуствените обвивки ще се съхраняват в стенни шкафове от неръждаема стомана и шкаф-маса. Необходимите дневни количества подправки, адитиви и осоляващи материали се претеглят на електронна везна. Естествени обвивки ще се съхраняват в подплатов среднотемпературен хладилник. Необходимите дневни количества естествени обвивки се подлагат на предварителна обработка, която е следната: връзките се изтрупват от полепналата по повърхността им сол и се измиват с хладка питейна вода. За целта в помещението е предвиден работен плот с мивка. Така подготвените обвивки се доставят до съответните производствени участъци поставени в подходящи съдове или опаковки през шубер.

Материалите за опушване ще се съхраняват в неръждаем шкаф, ситуиран в термично помещение.

В. Технологичен поток: опаковъчни материали. Опаковъчните материали (фолио, етикети, тарелки) се приемат през експедиция. След приемане опаковъчните материали се съхраняват в неръждаеми шкафове, както и шкаф-маса. Стъклените буркани, които ще се използват като опаковка за месни консерви, ще се приемат в разделно време през помещението за експедиция, след което се измиват в миячно помещение на мивка технологична, нареждат с дъното нагоре в пластмасови каси и се поставят върху перфориран стелаж за отцеждане преди пълнене. Капачките също се измиват и се поставят в пластмасова каса.

Г. Технологичен поток: външен амбалаж и препарати за миене и дезинфекция. Като външен амбалаж ще се използват пластмасови каси. Приемат се в разделно време през помещението за експедиция, след което се измиват веднага в миячно помещение на технологична мивка с две корита и се нареждат на перфориран стелаж. През останалото време миячното помещение ще се използва за миене на вътрешен амбалаж, който също ще е пластмасови каси и корита. За съхранение на миещи и дезинфекциращи препарати и средства е предвиден неръждаем заключващ се шкаф, ситуиран също в миячно помещение. Миенето и дезинфекцирането на помещенията и машините ще се извършва с помощта на контейнер за миене с пяна като се използват подходящи и разрешени за употреба пенообразуващи препарати.

Производството на залегналите в производствената програма продукти от различните групи ще се извършва в разделно време.

## ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСНИ РАЗФАСОВКИ

Това производство включва месни разфасовки от нераздробено месо – филета, котлети, пържоли, свински врат и други – натурални и овкусени/мариновани.

Нарязването и оформянето на разфасовките се извършва чрез стационарен лентов трион. Оформените разфасовки се опаковат в подложки и стреч-фолио чрез машини за опаковане, след което се претеглят на електронна везна и се етикетират. Опакованите разфасовки се поставят в каси и се подават за съхранение в хладилна камера за готов продукт при температура  $-2 \div +2^{\circ}\text{C}$ . Съхранението на охладените месни разфасовки ще се извършва в хладилна камера.

## ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСНИ ЗАГОТОВКИ ОТ РАЗДРОБЕНО И НЕРАЗДРОБЕНО МЕСО

Мляното месо и месните заготовки от раздробено месо се произвеждат по следната технология: месните суровини се смилат на волфмашина с определен диаметър на отворите на решетката. Към смляната месна маса се прибавя необходимото количество готварска сол, подправки и добавки, в зависимост от рецептурата, след което същите се смесват добре в машината за смесване (бъркачка). От получената смляна месна маса се оформят по подходящ начин отделните продукти. За целта се използва вакуумпълначна машина. Получените продукти се опаковат с помощта на опаковъчна машина в тарелки със стреч-фолио, след което се претеглят и етикетират на електронна везна. Съхранението на охладените месни заготовки от раздробено и нераздробено месо се извършва в хладилна камера при температура  $-2 \div +2^{\circ}\text{C}$ .

## ПРОИЗВОДСТВО НА ТРАЙНИ СУРОВО-СУШЕНИ КОЛБАСИ И ДЕЛИКАТЕСИ ОТ НЕРАЗДРОБЕНО МЕСО

След обезкостяване и сортиране, месото от ЕПЖ и свине се поставя в каси и се поставя в хладилен шкаф среднотемпературен.

След това месните суровини за производството на колбаси се обработват на волфмашина и машина за смесване. Получената пълнежна маса се пълни в предварително подготвени за целта добре измити и изцедени обвивки. Подготовката на обвивките се извършва на обособено работно място – работен плот с мивка и шкаф. Пълнежната маса се пълни плътно на вакуумпълначна машина, без да се допуска образуването на въздушни пространства. Някои колбаси ще се превързват ръчно, а за други е предвидено използването на ръчен клипсатор.

Напълнените колбаси се поставят на колички-статив за колбаси. Ще се използва универсална климатична сушилня, в която ще се извършва както отцеждането, така и зреенето и сушенето. Отцеждането и подсушаването ще се извършва при температура  $18 \div 25^{\circ}\text{C}$  и относителна влажност на въздуха  $80 \div 95\%$  в продължение на  $1 \div 2$  дни. Скоростта на движение на въздуха трябва да бъде  $0,2 \div 0,3 \text{ m/s}$ . Зреенето и сушенето ще се извършва при параметри на въздуха температура  $10 \div 20^{\circ}\text{C}$  и относителна влажност  $85 \div 70\%$ . През време на сушенето и зреенето някои колбаси се пресуват неколккратно. Обикновено се извършват  $2 \div 3$  пресувания, като първото е на  $4 \div 7$ -ия ден от напълването. Продължителността на пресуването е  $12 \div 24$  часа.

Процесът на зреене и сушене продължава до достигане на необходимото водно съдържание в колбасите.

Готовите колбаси се подават в участъка за опаковане, където в зависимост от заявките се опаковат под вакуум чрез вакуумопаковъчна машина. Опакованите продукти се претеглят и етикетират на електронна етикетираща везна и се съхраняват при температура  $-2$  до  $+2^{\circ}\text{C}$  в хладилен шкаф среднотемпературен.

Технологична схема за производство на сурово-сушени месни продукти от нераздробено месо включва следните операции: обработване на месните суровини, осоляване, зреене и сушене.

След обезкостяване месните суровини, предназначени за производство на сурово-сушени деликатеси от нераздробено месо, се фасонират в зависимост от изискванията към асортимента. Използват се филета, месо от врат, бут, плешка и някои други части на трупа. За целта месото се отделя от съответните части на трупа през време на обезкостяването, при което се внимава да не се порежат отделните мускули и мускулни групи. След това се извършва оформяне и фасониране на отделните парчета за съответния продукт, при което се обрязват излишните тлъстини, сухожилия, лимфни възли и висящи парчета. Оформените продукти трябва да бъдат с гладка повърхност и с необходимата дебелина, съгласно изискванията.

Подготвените месни суровини се осоляват с предварително подготвена осоляваща смес с помощта на вакуум тумблер, след което поставят в среднотемпературен хладилен шкаф. Осолените парчета се пренареждат на всеки 2÷3 дни. Общо процесът на осоляване трае до 7÷14 дни.

Осолените парчета престояват до 14 дни, след което на осолените месни суровини се поставят качки, окачват се на колички-стативи и се отправят за сушене.

Сушенето се извършва в климатична сушилня при температура 10÷20°C и относителна влажност на въздуха 75÷85. Сушенето продължава, докато водното съдържание на продуктите достигне необходимите стойности.

Готовите продукти се подават в участъка за опаковане, където в зависимост от заявките се опаковат под вакуум чрез вакуумопаковъчна машина. Опакованите продукти се претеглят и етикетират на електронна етикетираща везна и се съхраняват при температура -2 до +2°C в хладилен шкаф среднотемпературен.

#### ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНО-ПУШЕНИ ПРОДУКТИ ОТ НЕРАЗДРОБЕНО И ФАСОНИРАНО МЕСО

Подготвените месни суровини се осоляват с предварително приготвена саламура с помощта на ръчен инжектор (шприц). След шприцоването месните суровини се поставят във вакуум тумблера, където по определена програма според продукта се извършва тяхното масажирание. При необходимост масажиранияте месни късове се оставят за зреене в среднотемпературен хладилен шкаф.

Осолените месни суровини се нанизват на куки и окачват на колички-стативи, след което се отправят за термична обработка. Термичната обработка включва подсушаване, обжарване, опушване и варене и се извършва в кабина за термична обработка с димогенератор. Обжарването продължава до достигане на температура 45°C в центъра на продукта. Варенето се извършва при температура 76÷80°C с продължителност в зависимост от диаметъра до достигане на температура 72°C в центъра.

Готовите месни продукти първоначално се охлаждат до околна температура в помещението за термична обработка, след което се доохлаждат въздушно в среднотемпературен шкаф до достигане на 4÷6°C.

След това месните продукти в зависимост от заявките се опаковат под вакуум на вакуумопаковъчна машина. Опакованите продукти се претеглят и етикетират на електронната везна с етикетиращо устройство и се съхраняват при температура -2 до +2°C в хладилен шкаф среднотемпературен.

#### ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНИ И ВАРЕНО-ПУШЕНИ МАЛОТРАЙНИ КОЛБАСИ

Технологичната схема за производството на варено-пушени малотрайни колбаси включва следните операции: машинно обработване на месните суровини и приготвяне

на пълнежна маса, напълване и оформяне на колбасите, термична обработка, водно и въздушно охлаждане и опаковане. Месните суровини и сланината се обработват на волф-машина и машина за смесване до получаване на пълнежна маса, която се пълни в съответните обвивки на вакуумпълначна машина. Колбасите се пълнят в съответните изкуствени или естествени обвивки съобразно избрания асортимент. Пълненето на варените малотрайни колбаси се извършва не много плътно поради високото водно съдържание и опасността от нарушаване цялостта на обвивката вследствие на значително обемно разширение по време на топлинната обработка. Оформянето на колбасите се извършва чрез превъртане на определена дължина ръчно или с помощта на клипсатор. Термичната обработка включва подсушаване, обжарване, опушване и варене и се извършва в кабина за термична обработка с димогенератор. Обжарването продължава до достигане на температура  $45^{\circ}\text{C}$  в центъра на колбаса. Варенето се извършва при температура  $76\div 80^{\circ}\text{C}$  с продължителност в зависимост от диаметъра на колбаса до достигане на температура  $72^{\circ}\text{C}$  в центъра.

След термична обработка колбасите се подлагат на водно охлаждане чрез духова система.

След водното охлаждане колбасите се доохлаждат въздушно в среднотемпературен шкаф до достигане на  $4\div 6^{\circ}\text{C}$ .

Готовите колбаси в зависимост от заявките се опаковат под вакуум на вакуумопаковъчна машина. Опакованите продукти се претеглят и етикетират на електронната везна с етикетиращо устройство и се съхраняват при температура  $-2$  до  $+2^{\circ}\text{C}$  в хладилен шкаф среднотемпературен.

### ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСНИ КОНСЕРВИ

Производството на месните консерви от червено месо ще се извършва в разделно време, съгласно предварително разработен производствен график.

Необходимите месни суровини се нарязват ръчно на късове с размери, съгласно изискванията за съответния асортимент. Нарязаните на късове месни суровини се претеглят на везна, разделят се части и се подават за по-нататъшна обработка или за хладилно съхранение в среднотемпературен хладилен шкаф при температура  $-2 \div 2^{\circ}\text{C}$ . Когато се произвеждат асортименти от ситно смляно месо нарязването на месните суровини се извършва на волф машина. Месните суровини се смилат на волф-машина с определен диаметър на отворите на решетката. Към смляната месна маса се прибавя необходимото количество готварска сол, съответните подправки и адитиви, след което същите се смесват добре в машината за смесване (бъркачка), след което се поставят в каси и се подават за по-нататъчна обработка или за хладилно съхранение в среднотемпературен хладилен шкаф при температура  $-2 \div 2^{\circ}\text{C}$ . Пълненето и дозирането се извършва ръчно на маса за пълнене, като в опаковките се дозира необходимото количество месо. За контрол на дозираното количество при ръчно пълнене ще се използва електронна везна. Пълненето и дозирането на месните суровини, при производството на някои асортименти консерви се извършва с помощта на вакуумпълначната машина. Затварянето на стъклените опаковки ще се извършва ръчно. Затворените опаковки се поставят в пластмасови каси и се транспортират в помещението за термична обработка. Стерилизацията се извършва чрез съществуващ автоклав-стерилизатор, като стерилизационните режими се подбират в зависимост от обема на опаковката и вида на консервното съдържимо. Стерилизационните режими се спазват стриктно, като автоклава е снабден със записващо и архивиращо устройство. На ден ще се произвежда най-много една партида месни консерви. Темпериранието на месните консерви ще се извършва с питейна вода в автоклава-стерилизатор, след което готовите консерви се изваждат, подсушват и се пренасят в помещението за експедиция, където се

нареждат на стелаж за съхранение преди експедиция. От всяка партида се отделя проба за термостатиране, което се извършва в термостатен шкаф. Етикетирането ще се извършва ръчно.

Технологичното обзавеждане, използвано в предприятието, което е в непосредствен контакт с хранителния продукт ще бъде произведено от материали, които не взаимодействат с месо, не променят неговия физико-химичен състав, не отделят токсични вещества, не отделят мирис, не придават допълнителен привкус, устойчиви са корозионни въздействия, издържат на постоянно почистване и дезинфекция.

#### 7. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

Не се предвижда. За реализиране на инвестиционното предложение не се налага изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улицы, газопровод, електропроводи и други). Имотът е водоснабден и електрифициран. 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. Автомобилният и пешеходен подходи са осигурени от общинска улица „Христо Смирненски“, южно от имота.

Не са предвидени изкопни дейности.

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

Строителството, което по същество се изразява единствено в преустройство, ще се извърши след получаване на всички съгласувания със съответните институции.

Експлоатацията ще се осъществява съобразно разрешително за ползване.

При евентуално прекратяване на дейността, сградния фонд би могъл да се използва за друга дейност, след преустройство.

#### 9. Предлагани методи за строителство.

Конструктивната схема на сградата е монолитна, гредова, със стоманобетонени греди и колони. Покривът е скатен, с дървена носеща конструкция, покрита с керемиди. Сградата е достъпна от ниво терен. Налице са 3 входа от изток. Сградата е едноетажна, състои се от три еднопространствени помещения – складове. Преустройството предвижда обособяването на помещения за производство на месни разфасовки, мляно месо и месни заготовки от мляно месо от червено месо и месни разфасовки от червено и бяло месо като част от цех за месопреработка. Съгласно изискванията на Възложителя, строителството ще бъде сведено единствено до преустройство.

Материалите, които ще се ползват са с международни сертификати за качество и вложени екологично чисти суровини. Всички повърхности в допир с продуктите ще са от материали, разрешени за използване в хранителната промишленост.

Подовите ще са с гладка повърхност и ще отговарят на изискванията на хранително - вкусовата промишленост – влагоустойчиви. Ще се изпълнят с мозайка и фаянс.

В работното помещение се предвижда нормативна температура +12°C, която ще се поддържа с климатизатор.

Ще се предвиди двоен шкаф за миещи и дезинфекционни средства и за чистачен инвентар. След приключване на работния цикъл за обработка на червено или бяло месо всички помещения - приемно, работни помещения, склад ще се измиват с миещ и дезинфекционен препарати и ще се изплакват с вода. Машините ще се почистват и измиват след приключване на работа и ще се подсушават.

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

Сградата е водоснабдена и захранена с електричество. Природни ресурси няма да се използват.

11. Отпадъци, които се очаква да се генерират - видове, количества и начин на третиране.

При работата на обекта ще се генерират следните основни групи отпадъци:

- От опаковки – вследствие от разопаковане на суровини, материали и др. Те ще се сортират според вида – хартия, пластмаси или метал и ще се предават за рециклиране;
- Битови отпадъци – ще се събират в подходящи съдове и ежедневно ще се отстраняват от санитарно-битовата зона на обекта. Същите ще се събират в контейнер и ще се извозват от сметосъбиращата фирма.
- СЖП кат.3 – продукти от животински произход, които не са годни за консумация. Основно това са кости, сухожилия и др. получени при транжиране на месото. Те се събират и опаковат в плътни полиетиленови пликосе, маркират се и се съхраняват до предаването им за унищожение в екарисаж в самостоятелна хладилна камера. Очаквано количество 100-200 kg на седмица.
- При реализацията на обекта ще се генерират минимално количество строителни отпадъци. Същите ще се третират съгласно указанията на общината и ЗУО.

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

Отрицателни въздействия върху компонентите на околната среда не се очакват. По същество след реализацията на ИП няма да се генерират вредности, които биха причинили дискомфорт на околната среда. От дейността на предприятието няма да се причинява замърсяване от какъвто и да е характер.

В имота има жилищни сгради, в които живеят собствениците/наемодателите. Същите отдават имота си за дейността преработка на месо. Най-близоразположените жилищни сгради са техните. С договора за наем те дават своето съгласие за извършване на посочената дейност, следователно не очакват дискомфорт и замърсяване на околната жилищна среда.

13. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство, третиране на отпадъчните води).

Не се предвиждат.

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

Разрешение за строеж ще бъде издадено от община Плевен.  
Дейността ще бъде контролирана от ОДБХ – Плевен.

15. Замърсяване и дискомфорт на околната среда.

Рисковете от замърсяване и дискомфорт на околната среда са сведени до минимум. Вероятността от създаване на опасност за околната среда и здравето на хората е нищожна. Взети са предвид всички евентуални опасности от замърсяване и са предотвратени чрез адекватни мерки във фазата на проектиране. Замърсяване от дейността на предприятието няма да има нито в рамките на площадката, нито извън нея. В работните помещения ще се поддържа оптималната за този вид производство температура, аспирацията ще бъде проектирана по начин, недопускащ разпространението на миризми извън сградата и изключват вероятността от отрицателни въздействия в жилищната среда.

ИП ще се реализира в урбанизирана територия с изградена канализационна мрежа, която все още не е узаконена. Ето защо към настоящия момент предприятието се проектира с водоплътна изгребна яма. В етапа преди въвеждане на експлоатация на обекта ще бъде сключен договор с ВиК оператора, с цел приемане на отпадъчните води. Тяхното количество не се очаква да бъде голямо, тъй като производствените отпадъчни води ще бъдат основно измивни, а битовите ще бъдат генерирани от персонала, който е под 10 души. Преди заустването във водоплътната яма, производствените води ще преминават през мазниноуловител, който ще задържа минималното количество мазнини в измивните води, така че ОВ от обекта ще бъдат с минимално замърсяване.

16. Риск от аварии и инциденти.

При спазване на технологията на производство не съществува риск от аварии и инциденти. Естеството на дейността не предполага опасности за околната среда и здравето на хората.

### **III. Местоположение на инвестиционното предложение**

1. 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.

Приложена е скица на имота. Имотът е извън защитени зони и територии. Наблизо няма обекти, подлежащи на здравна защита, освен детска градина, която отстои на 173 м по права линия от площадката, предмет на ИП. Всички останали обекти, подлежащи на здравна защита са на много по-голямо отстояние.

Имотът е разположен в жилищна територия, но в него винаги се е извършвала стопанска дейност от различен характер, видно от предназначението на сградите, отразено в представената скица. Извършването на дейността, предмет на ИП не би създавало дискомфорт у съседните ползватели на имоти, поради факта, че характерът на дейността гарантира извършването ѝ единствено в закрито помещение. Малкият капацитет на семейното предприятие е предпоставка за липса на шумови или каквито и да било други въздействия. Възложителите имат интерес стриктно да спазват горепосочената

технология за производство и управление на отпадъците, защото подлежат на щателен контрол от страна на ОДБХ и другите компетентни контролни органи.

От представената технология на производство е видно, че капацитетът на производство е минимален, както и че при спазване на технологичните изисквания, опасности, миризми, както и дейности, емитиращи вредности, няма да има, поради следните мотиви:

- Суровината ще бъде получавана два пъти седмично, всеки вид месо ще се обработва самостоятелно, всяка различна дейност ще се изпълнява в различен времеви отрязък;
- В един ден ще се произвеждат един вид разфасовки;
- Съхранение на отпадъци от СЖП извън обекта е недопустимо, поради необходимостта и задължението от висока степен на хигиена, както и поради борбата с вредители;
- Ежедневно обектът ще се измива, разливи извън сградата са изключени, тъй като хигиената в този вид предприятия е с приоритет;
- Всички дейности ще се извършват в затворено помещение, при температура 12 градуса и това изключва опасност от наличие на изпарения и миризми;
- Обектът няма да се отоплява. Охлаждането и вентилацията на обекта ще се осъществява чрез вентилационна инсталация и охлаждаща система.
- Обектът ще бъде сертифициран и стандартизиран, което предполага строг контрол върху качеството на работа, производствения процес и цялата произведена продукция.
- Не се предвижда промяна на съществуващата инфраструктура – инженерните мрежи са изградени, както и пътя за достъп – от съществуваща улица.
- Отпадъчните води след мазниноуловител, ще се заустват във водоплътна изгребна яма, която ще се обслужва, съгласно договор с ВиК оператор, до въвеждане в експлоатация на градската канализационна мрежа.
- Оградата е налична.

Ето защо, независимо от местоположението на предприятието в жилищна зона, не се очаква отрицателно въздействие върху съседните жилищни сгради и обекти, подлежащи на здравна защита.

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

Неприложимо.

3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове.

Промяна на земеползването не се предвижда.

4. 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.

Не се засягат санитарно-охранителни зони, нито източници на минерални води.

Качеството на елементите на най-близко разположената защитената зона няма да бъде засегнато. Въздействието върху 33 практически няма да има.

4а. Качеството и регенеративната способност на природните ресурси.

Неприложимо.

5. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение.

Не са разглеждани алтернативи за местоположение.

#### **IV. Характеристики на потенциалното въздействие**

(кратко описание на възможните въздействия вследствие на реализацията на инвестиционното предложение):

При реализация на ИП не се очакват отрицателни въздействия върху здравето на хората, атмосферния въздух, водите и другите компоненти и фактори на околната среда. Имотът не попада в близост до единични и групови недвижими културни ценности. Предвид естеството на ИП, е изключено генериране на шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми.

Имотът не попада в защитена зона, нито в защитена територия. Не се очаква въздействие върху видове, предмет на опазване в най-близките защитени зони.

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 недвижими културни ценности, както и очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси, различните видове отпадъци и техните местонахождения, рисковите енергийни източници - шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми.

В проектираното предприятие са предвидени всички необходими спомагателни помещения. Предвидени са отделни санитарно-битови помещения, които са проектирани като филтър, т.е. съблекалня цивилни дрехи, душ-кабина и съблекалня работни дрехи. В съблекалните са разположени необходимия брой индивидуални шкафчета.

По време на целия производствен процес е задължително стриктно спазване на правилата и изискванията за личната и производствена хигиена на машините, съоръженията и инвентара, както и на Инструкцията за почистване и дезинфекция на предприятията в месопреработвателната промишленост. Материалите, използвани в това производство трябва да са гарантирани от ветеринарно-санитарна гледна точка.

Предвидено е помещение за миене на амбалаж. Предвижда се миенето на външния и вътрешния амбалаж да се извършва в разделно време, по предварително изработен график.

Почистването, миенето и дезинфекцията на машините, съоръженията и съдовете се извършва ежедневно след приключване на работния процес. За дезинфекция се използват препарати разрешени за употреба. Съхранението на необходимите средства и препарати за миене и дезинфекция се извършва в заключващ се шкаф, разположен в помещението за миене. Миенето и дезинфекцията се извършва с помощта на контейнер

за миене с пяна. В производствените помещения са предвидени и достатъчен брой аксесоари за измиване.

Входящият контрол на суровините, спомагателните и помощните материали се осъществява от упълномощеното за това длъжностно лице, което вписва в дневника за входящ контрол името на производителя, номера на партидата, приетото количество, вида на използвания транспорт и придружаващата документация, датата и часа на приемане, данни от външния оглед за състоянието на получените суровини и материали. Технологичния процес се контролира чрез наблюдения и измервания в критичните контролни точки /ККТ/, определени с оглед осигуряване безопасността и качеството на произвежданите продукти. Резултатите от контрола, както и предприетите корективни мерки при установяване на отклонения от критичните граници, се отразява в технологичен дневник.

Исходящият контрол се осъществява въз основа на показателите за контрол заложи в специална таблица. Показателите на предаваната за реализация готова продукция трябва да имат пълно съответствие с показателите заложи в ТД.

Обектът, предмет на ИП се намира в урбанизирана територия, в антропогенизиран имот и въздействия извън сградата не се очакват. Ето защо допълнителни въздействия върху околната среда, въздуха, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие не се очакват. При реализация на ИП не се очакват отрицателни въздействия върху здравето на хората, защитените територии на единични и групови недвижими културни ценности, както и рисковите енергийни източници - шумове, вибрации, радиации.

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

Не се очаква отрицателно въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа.

3. Вид на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).

Въздействието се очаква да бъде непряко, дълготрайно, положително.

4. Обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой жители и др.).

Въздействието ще бъде в рамките на гр. Славяново.

5. Вероятност на поява на въздействието.

Неприложимо.

6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието.

Продължително, постоянно, обратимо.

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

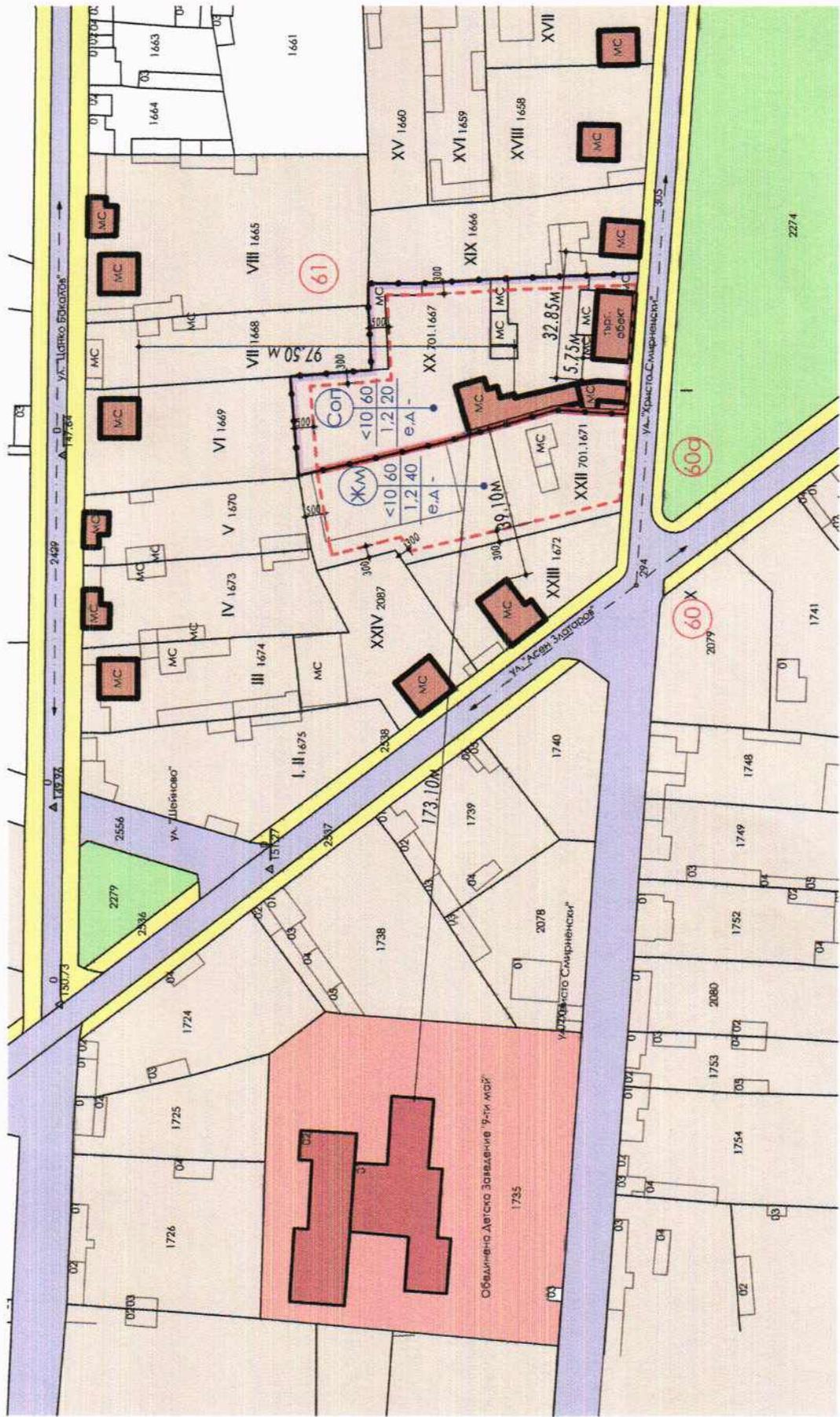
въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

Всички мерки за недопускане, предотвратяване и компенсиране на отрицателните въздействия върху околната среда и здравето на хората са взети при изготвянето на проекта.

- Суровината ще бъде получавана два пъти седмично, всеки вид месо ще се обработва самостоятелно, всяка различна дейност ще се изпълнява в различен времеви отрязък;
- В един ден ще се произвеждат един вид разфасовки;
- Съхранение на отпадъци от СЖП извън обекта е недопустимо, поради необходимостта и задължението от висока степен на хигиена, както и поради борбата с вредители;
- Ежедневно обектът ще се измива, разливи извън сградата са изключени, тъй като хигиената в този вид предприятия е с приоритет;
- Всички дейности ще се извършват в затворено помещение, при температура 12 градуса и това изключва опасност от наличие на изпарения и миризми;
- Обектът няма да се отоплява. Охлаждането и вентилацията на обекта ще се осъществява чрез вентилационна инсталация и охлаждаща система.
- Обектът ще бъде сертифициран и стандартизиран, което предполага строг контрол върху качеството на работа, производствения процес и цялата произведена продукция.
- Не се предвижда промяна на съществуващата инфраструктура – инженерните мрежи са изградени, както и пътя за достъп – от съществуваща улица.
- Отпадъчните води след мазниноуловител, ще се заустват във водоплътна изгребна яма, която ще се обслужва, съгласно договор с ВиК оператор, до въвеждане в експлоатация на градската канализационна мрежа.
- Плътната ограда около имота е налична.

#### 8. Трансграничен характер на въздействията.

Не се очаква.



Отстояние до най близко намиращи се сгради М 1:1500