

Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС)

(Ново - ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г., изм. - ДВ, бр. 3 от 2018 г., изм. - ДВ, бр. 31 от 2019 г., в сила от **12.04.2019 г.**)

ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ ПЛОВДИВ

МИНИСТЕРСТВО НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ

РЕГИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ

ВХ. № ОВОС-1812-6

16.08 - 2022

ДИРЕКТОР

ИСКАНЕ

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда (ОВОС)

Панов

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Моля да ми бъде издадено решение за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС за инвестиционно предложение:

Закупуване на Модулен обект за преработка на мляко с капацитет 800 литра на ден и производство на сирене, кисело мляко, прясно паст. мляко /опция кашкавал/.

Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС)

(Изм. - ДВ, бр. 3 от 2006 г., изм. и доп. - ДВ, бр. 3 от 2011 г., изм. и доп. - ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г., изм. - ДВ, бр. 3 от 2018 г., изм. - ДВ, бр. 31 от 2019 г., в сила от **12.04.2019 г.**)

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. ОБЩА ЧАСТ

Предмет на проекта е осигуряване на необходимите условия за обработка и/или преработка на сурово мляко, което е добито от фермата, съобразно условията на **Наредба № 26/ 14.10.2010** /Обн. ДВ.бр.84 от 26.10.2010г. / за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход, чрез изграждане на **Обект за търговия с млечни продукти и преработка на мляко с капацитет 800 л. мляко дневно**. Обектът е предвиден за ситуиране в с.Стряма, общ. Раковски, обл. Пловдив имот № 105436 ЕКАТТЕ 70010 **вет. рег. номер 4142-0172**, на предварително съгласувана с ОДБХ и гл. архитект на общината, площадка.

II. ИНФРАСТРУКТУРА НА ТЕРЕНА

Обектът е разположен в модулно изградено хале, поставено на площадка - част от терен, собственост на инвеститора. Обектът ще е заграден по подходящ начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни.

За транспортните средства е предвиден път с твърда настилка.

За персонала е предвиден отделен вход и пропускателен режим.

III. ПРОИЗВОДСТВЕНА СГРАДА

Работното хале / модул / е с **обща заета площ е 40,00 кв.м.**

Предвидени са прилежащи площадки за съхранение на суроватката преди експедиция и за отделяне на транспортни опаковки и разтоварване на опаковъчни материали. Модулът е изграден от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелистенни тръби. Има подсилена метална решетка на пода от тръби с правоъгълен профил 40 x 60 мм. Над решетката е положен хидрофобен шперплат 21 мм и саморазливен под.

Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заустват в предварително положен на площадката канал. Ако е нужно, битово фекалните води от санитарния възел и тези от работното помещение могат да се разделят.

Стените на халето са изградени от PVC термопанели отговарящи на условията за хранително предприятие. Таванът е изграден от два пласта термопанел - хоризонтален

с дебелина 40 мм. и покривен с метална конструкция помежду им и въздушна междина. В междината са поместени всички комуникации - ел. вода, хладилни тръби, като в помещенията са предвидени само вертикални спусъци в бяла PVC тръба.

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

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

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

Модула е самостоятелна конструкция, съобразена с натоварванията за с.Стряма, общ. Раковски, обл. Пловдив, съгласно "Наредба № 3 за основни положения за проектиране на конструкциите на строежите и за въздействията върху тях" и „НАРЕДБА № РД-02-20-2 за проектиране на сгради и съоръжения в земетръсни райони“.

Модула е така конструиран и изпълнен, че не се налага осъществяване на трайна връзка към терена. Не се предвиждат фундаментни захвати и свързване. Водните и канализационни връзки са над терена и са разглобяеми.

Електрическо захранване и енергии

Основното количество топлина за обекта се осигурява от отоплителна система с два газова / LPG / котела, всеки с топлинна мощност 30 Kw. Използват се стандартни битови бутилки за газ пропан-бутан по 10 кг. Бутилките стоят в отделно помещение с врата от външната страна на модула. Предвиден е газ анализатор за предотвратяване на пропуски и изтичане на газ в помещенията и околната среда.

Общата инсталирана ел. мощност е до 15 Kw. Потребляемата моментно зависи от сезона, но е не повече от 30 - 40 %.

Вода и канализация

Използваната вода е от ВиК, а отпадните води ще се заустват в канализационната мрежа на с. Стряма, общ. Раковски, обл. Пловдив.

Обекта ще е водоснабден с питейна вода съобразно НАРЕДБА 9/16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди.

Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. В работното помещение е предвиден двоен сифон. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заустват в предварително положен на площадката канал. Ако е нужно, битово фекалните води от санитарния възел и тези от работното помещение могат да се разделят.

Отопление вентилация и климатизация

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

Използва се газ ORTEON XP40 (R449A),

Общо количество до 6.0 кг.

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

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

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

Санитарната част ще се отоплява при необходимост с електрически прибор.

Осигурено е естествено и изкуствено осветление.

IV. ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРОГРАМА И ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ПРОЦЕСИ

В обекта ще се преработват дневно по 800 литра краве мляко, добито от животни, собственост на инвеститора.

Не се предвижда преработване на външни млека.

В рамките на един работен ден ще се произвеждат последователно два продукта / кисело мляко и след това сирене или кисело мляко и след това кашкавал/, при следната седмична производствена програма:

Млечни продукти	Работни дни в седмицата	Суровина / ден	Готов продукт / ден
1. Сирене в опаковка кутии 8,0 кг. и вакуум пликосе по 1.0 кг.	3	600 л мляко	82 кг.
2. Кашкавал в опаковка вакуум пликосе по 1 кг.	3	600 л мляко	58 кг.
3. Кисело мляко в опаковки 0,5 - 1,0 кг	6	200 л мляко	200 кг

Произвежданите асортименти ще се редуват по дни, както следва:

Производство на сирене – 3 работни дни

Производство на кашкавал – 3 работни дни

Производство на кисело мляко - 6 работни дни.

Времеви разчети посочени по-долу са теоретични и се допуска отклонение от общото сумарно време до 30 - 40 мин. Да се има в предвид, че всеки от производствените процеси е с продължителност, която дава възможност за завършването му в рамките на работния ден и се осигурява време за измиване и дезинфекция между асортиментите.

V. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

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

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

V.1. Първична обработка на млякото

V.1.1. Приемане и окачествяване на сурово мляко

Предвидено е млякото да постъпва в обекта след като е издоено, филтрирано и охладено. За целта ще се използват съществуващите във фермата охладителни вани.

Млякото ще се доставя със специален за целта съд на партиди за конкретното производство и ще се прехвърля в пастьоризатора /10 / посредством помпа поз./ 2 / и млекопровод / шланг /. За целта на стената на работното помещение, над пастьоризатора е монтиран къс щутцер, за който се закача шланга. В останалото време, щутцера е двустранно затворен с капачки.

Контрол на суровината:

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

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

За ежедневния контрол / всяка партида / на млякото, в помещението за съхранение на мляко, се взема проба. На работната маса / 4 / в пом. I / производствена лаборатория /, се правят физико-химични анализи с комбиниран апарат / 5 / за окачествяване на суровината.

Пробата се изпитва с бърз тест за наличие на инхибитори.

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

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

Резултатите се отразяват и съхраняват в дневника за входящ контрол.

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

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

За целта в НАССР ще има програма и инструкция за работа. Инвеститорът ще сключи договор с екарисаж за унищожаване на тези млека.

За унищожените количества се съставят нужните протоколи.

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

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

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

Количествата се отразяват в дневника за входящ контрол.

V.1.2. Топлинна обработка на млякото

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, която се подава във водната риза на пастьоризатора / 10 /, окомплектован със спирателна арматура и автоматика.

Млякото се загрява до температура 72-94 °С, според произвеждания краен продукт, задържа се и се охлажда до желана технологична температура. Охлаждането се осигурява с проточна студена вода в охладителната част от циркуляционния кръг на пастьоризатора.

Параметрите се контролират от процесор с предварително зададена схема на пастьоризация.

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

V.2. Производство на бяло саламурено сирене

V.2.1. Обработка на сиренината

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 72 °С, задържа се при тази температура 20 - 25 мин. според ТД и се охлажда индиректно, посредством вода до температура 34 °С

Данните за температурата се записват в архивиращо устройство.

Млякото се подсирва по описания в ТД начин.

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

Бъркалката се спира и млякото остава в покой 60 мин.

Отделената суроватка от сиренарската вана, чрез шланг, свързан с щутцера на ваната и щутцер на стената на пом.III, се събира в съдове / 12 / извън помещението.

Суроватката, се унищожават в регистриран по ЗВД обект за междинно съхранение или за обезвреждане на СЖП.

V.2.2. Пресоване на сиренината

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

V.2.3. Нарязване и осоляване

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

V.2.4. Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

Преди започване на следващ цикъл на производство, парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат в пластмасови кутии с вместимост 8,0 кг. нетно тегло.

Поставят се реквизити за партидата и проследяването и.

За да се вдигне киселинността, кутиите със сирене / без добавяне на саламура / престояват в затвореното помещение VII, наредени на стелаж.

Затворените ръчно пластмасови кутии се вкарват в склада / пом.VIII / , където сиренето зрее при контролирана и автоматично поддържана температура 10 –12 °С.

Стойностите на температурата се записват и съхраняват в архивиращо устройство.

а приемане на опаковки и отделяне на транспортната им опаковка е предвидена площадка, прилежаща към халето. За приемане и манипулация с опаковките се спазват процедурите и хигиенните практики от HACCP.

V.2.5. Съхранение на сиренето

Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция пом.

IX, охлажда се и се съхраняват при температура 2 – 4 °С.

Преди преместването и всяка опаковка се етикетира на място в склада с помощта на етикетираща везна поз. 20.

Температурата се следи и записва в архивиращо устройство.

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

Складът пом. IX е разчетен да осигури съхранение на произведената в рамките на 4 - 5 дни продукция преди продажбата и.

V.2.6. Разфасоване и опаковане на сиренето

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е в два варианта основно в пластмасови кутии по 8,0 кг. и дребни количества - във вакуум пликосе до 1 кг.

Процесите на разфасоване и опаковане се извършват в пом X.

Поставят се търговски реквизити посредством везната / 21 / и се реализират, чрез едностранно отваряемия шубер на помещение X.

За съхранението им преди експедиция е предвиден хладилния шкаф / 28 /.

Опаковъчните материали - пликосе и етикети се съхраняват в шкафа на работната маса / 19 /.

Когато се предлагат дребни разфасовки е предвидено да се използват полиетиленови торбички, като групови опаковки.

V.3. Производство на кашкавал

V.3.1. Подсирване на млякото

За производство на кашкавал се използват млека с по-висока киселинност или се предприемат технологични мерки / биологично зреене / за нейното повишаване до стойности, описани в ТД.

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 65 - 66 °С / или друга посочена в ТД / в пастьоризатора – охладител / 10 /, изчаква се времето на задръжка и се охлажда в него посредством проточна студена вода в обособена част от междусъдовото пространство на пастьоризатора до температура 34 °С.

Подсирването се извършва както при производството на сирене.

Нарязването се прави на призматични парчета с приблизителни размери 3 - 4 см. След покой от 5 до 10 минути бъркалката се пуска в същия режим до надробяване на сиренината до размера и структурата наподобяващи - „царевично зърно”.

Сиренината и отделената суроватка се изсипват във ваната / 11 /, но само в цедилка.

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

Суроватката, като СЖП кат.3 се унищожават в регистриран по ЗВД обект за междинно съхранение или за обезвреждане на СЖП.

V.3.2. Пресоване на сиренината

Самопресоването се извършва в сиренарската вана - количка и продължава няколко минути, след което се развързват цедилата с леко начупване. За пресоване се използват тежести с постепенно увеличаване на теглото до 6 кг за 1 кг. сиренина маса.

Процесът продължава 15 - 20 мин. като в края му рН на сиренината трябва да отговаря на заложената в ТД.

При пресоване в едно цедило за цялата сиренарска маса, то се подгъва и закрепва с плоскости от полиамид. Оформя се ръчно във вид на пита с дебелина 7- 8 см.

V.3.3. Нарязване на сиренината

Сиренината се нарязва на ивици широки 10 см, които се отделят една от друга и се оставя за чедеризация от 60 до 120 мин.

Така получените ивици се нарязват на резени с дебелина 2 - 3 мм. Използва се електрическата резачка в установката за кашкавал поз.25.

V.3.4. Изпарване

Нарязаните ленти се потапят на порции от 2 - 3 кг в загретия до 72 -75 °С солов разтвор / концентрация 12 - 18 % / в съда за изпарване от установката поз. / 25 /.

Паренето продължава до достигане на температура в центъра на парената маса 63 - 65 °С.

V.3.5. Омесване и формоване

Ръчни процеси. Използва се подвижна маса с плот от полиетилен с размери 900 x 600

мм. Готовите пити формован кашкавал се нареждат на рафтовете / 23 / в пом. XI за предварително сушене.

V.3.6. Предварително сушене на кашкавала

Формите с кашкавал се нареждат на стелажа / 23 / в пом. XI.

Стелажът / 15.2 / осигурява нужното технологично време и място за процеса, което е видно от следния разчет:

След определеното време по ТД около 15 - 20 часа, нужно за формоване на кашкавала, питите се изваждат от калъпите и сушенето продължава.

Освободените форми се измиват на мивката / 14 /.

Помещението е оборудвано с техника за обдухване със студен въздух и поддържане на температурата съгласно ТД на продукта.

Осигурено е евакуиране от помещението на отделената влага и поддържане на постоянна влажност.

V.3.7. Зреене на кашкавала

Кашкавалени пити след предварителното изсушаване и осоляване според ТД се опаковат поединично във вакуум пликосе. Използва се вакуумопаковъчната машина / 20 /, която се премества предварително в помещението XI.

Процесът има следната последователност:

Готовите за опаковане пити се поставят поединично във вакуум пликосе. Опаковат се на машината поз. / 20 /.

Вакуумираните пити се пренасят на стелажите / 15.3 /, в хладилния склад за зреене пом. VIII.

V.3.8. Съхранение на кашкавала

Питите с узрял кашкавал се пренасят в камерата за готова продукция пом. IX с температура 2 - 4 °C.

Процесът се предхожда от поставяне на търговски етикет с нужните реквизити, посредством етикетираща везна.

Складът пом. IX е разчетен да осигури съхранение на произведената в рамките на 5-7 дни продукция преди експедирането и.

Температурата на съхранение се следи и записва от архивиращо устройство. При отклонения в температурата се взимат нужните мерки, описани в НАССР и ТД.

V.3.9. Експедиция

Подготвянето на продукт за експедиция е в количество за конкретната продажба за деня.

Експедицията става през търговския шубер на помещението.

Използват се полиетиленови торбички, като групови опаковки.

V.4. Производство на кисело мляко

V.4.1. Термична обработка на млякото

Млякото се загрява в пастьоризатора / 10 / до температура 92 - 94° C или друга посочена в ТД, задържа се на тази температура 20 мин и се охлажда до температура 45 °C.

Добавя се предварително приготвената закваска / производствена закваска от предишна партида или приготвена и съхранена в лабораторията / при равномерно разбъркване. Разбъркването има продължителност според ТД.

V.4.2. Дозиране на млякото

За опаковане на киселото мляко ще се използват разрешени за хранителни продукти пластмасови опаковки от 0,5 и 1,0 кг. Опаковките ще са с винтови или "щрак" капаци, които не изискват машинно затваряне. Нужната сигурност за ненарушаване на опаковката ще се постигне със стикер от самозалепващо се фолио, поставен на капака и опаковката заедно. Стикера ще носи част от нужните търговски реквизити и логото на производителя.

Опаковките се съхраняват в склада пом. VI - показано на чертеж 3. Подават се в производственото помещение през вътрешната му врата без транспортната опаковка.

За приемане на опаковки и отделяне на транспортната им опаковка е предвидена площадка, прилежаща към халето. За приемане и манипулация с опаковките се спазват процедурите и хигиенните практики от НАССР.

Транспортните опаковки / найлонови торби и кашони / се третират, като битови отпадъци.

Следва се процедурата за манипулация с отпадъчни материали от НАССР.

V.4.3. Заквасване на млякото

Напълнените и затворени опаковки се нареждат в каси по 10 или 20 бр. Касите стоят върху специални за целта колички / 17 /, с които се транспортират по целия технологичен път.

Така пълните каси се поставят в термостатната камера пом. IV на две колички по 10 каси.

После се премества за охлаждане в пом. IX.

V.4.4. Съхранение на млякото

В хладилния склад пом. IX млякото се охлажда до 2 - 4 °C.

При отклонения от КГ се взимат описаните в НАССР на обекта мерки.

V.4.5. Реализиране на кисело мляко

Реализирането на киселото мляко се предхожда от маркировка и поставяне на етикет и стикер. Тези процеси се извършват непосредствено след разливането и опаковането на млякото. На всяка опаковка се поставя устойчива маркировка с нужните реквизити: партиден номер, срок на годност.

Използват се полиетиленови торбички, като групови опаковки.

VI. ИЗМИВАНЕ НА АМБАЛАЖ

Измиването на оборотния амбалаж, който е само за вътрешна употреба става както следва:

- Измиването на касите за вътрешен транспорт на мляко, става в работното помещение III, след приключване на производствения процес. Касите остават за оцеждане в помещението и се съхраняват в термостатната камера до следващото производство.

VII. ИЗМИВАНЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНОТО ОБОРУДВАНЕ

Миещите и дезинфекционните препарати се съхраняват в отделен шкаф 9 / МДС /, в санитарното помещение, който е заключен и се обслужва от лице, запознато с технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията.

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

Измиването се извършва в следните етапи:

1. Обилно измиване с топла 46 – 49 °C вода посредством монтираните в помещенията шлангове. Топлата вода се осигурява от кръга за битова топла вода на котела.
 2. Неколкократно нанасяне по всички открити повърхнини на миещ алкален препарат във вид на пяна с ръчни преносими диспенсери. Използват се съвременни препарати, които не отделят задушливи или дразнещи очите и меките тъкани летливи фракции.
 3. След 15-20 мин, време за действие на препарата следва обилно измиване с хладка вода.
 4. Посредством ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант. Използват се препарати на база водороден пероксид / H_2O_2 /, които не изискват последващо изплакване.
- Всички съоръжения, които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно, като е осигурен достъп до повърхнините им.

VIII. ИЗИСКВАНИЯ ЗА МОНТАЖ НА ХАЛЕТО / МОДУЛА /

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

IX. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ЛАБОРАТОРНИЯ КОНТРОЛ

В обекта за преработка на мляко е предвидена лаборатория пом. I. Лабораторията е снабдена с шубер - едностранно отваряем от страна на чистата зона, който позволява подаване на проби от полученото сурово мляко.

Контролът на суровото мляко се извършва с комбиниран апарат за анализ на сурово мляко / 5 / на работния плот / 4 /. С него се извършват всички необходими физико-химични анализи - рефрактометър, ареометър, комбиниран уред за измерване на масленост, СБО, оводняване.

Предвиден е контрол на суровото мляко за наличие на инхибитори – описан в т. V.1.1. Производственият процес се осъществява при въведен в обекта НАССР.

X. ОСНОВНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ ПОТОЦИ

Основните технологични потоци са :

- приемане на суровото мляко;
- приемане на помощни материали за производството и тяхното складиране;
- производство на сирене;
- производство на кашкавал
- производство на кисело мляко
- експедиция на готовата продукция

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

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

XI. РАБОТНА СИЛА

В производствената дейност ще са заети двама души.

За персонала е осигурен санитарен възел с хигиенен филтър. Предвидени са гардероби за лично облекло, душ и гардероби за работно облекло. Гардеробите са със самостоятелни отделения за обувки / ботуши, в долната част.

В чистата зона е осигурена тоалетна, оборудвана с мивка. Предвидена е и безконтактната мивка след тоалетната, преди влизане в производството или лабораторията.

б) взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения;
Няма връзка.

в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;
Няма да се използват природни ресурси.

г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;
Не се очаква да се генерират отпадъци.

д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;
Няма да има замърсяване.

е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;
Няма риск.

ж) рисковете за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.
Няма такъв риск.

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

с. Стряма, общ. Раковски, обл. Пловдив, ЕКАТТЕ 70010, ПИ № 105436, с площ от 3,194 дка.

3. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.

ОСНОВНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ ПРОЦЕСИ

Основните технологични потоци са:

- приемане на суровото мляко;
- приемане на помощни материали за производството и тяхното складиране;
- производство на сирене;
- производство на кашкавал
- производство на кисело мляко
- експедиция на готовата продукция

4. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

Не се очаква да се промени инфраструктурата.

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

Не се предвижда използване на природни ресурси.

6. Предлагани методи за строителство.

Няма да се извършва строителство, а само поставяне.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Предмет на настоящия проект е осигуряване на необходимите условия за преработка на сурово мляко, което е добито от фермата. В Модулен обект за преработка на мляко ще се преработва краве мляко добито от животните, собственост на земеделския стопанин. Не се предвижда преработване на външни млека на други земеделски стопани. Целта на Модулен обект за преработка на мляко е да произвежда краен продукт – с ниска себестойност.

8. 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 копие на нотариален акт и скица на имота. Площадката за реализация не засяга защитени територии. Не се очаква трансгранично въздействие.

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение.

Теренът не е третиран като чувствителна зона или територия в екологичен аспект. Инвестиционното предложение не засяга райони с регистрирани свлачища.

10. 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. Захранването на ток ще бъде от електроразпределителната мрежа. Захранването с вода от петейната вода. Дейността няма да има отрицателно въздействие върху околната среда.

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

Не се предвиждат други дейности. Има издадено разрешително за поставяне от гл. архитект на общината.

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

Няма такава.

III. Местоположение на инвестиционното предложение, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно:

1. съществуващо и одобрено земеползване;
Имотът където се предвижда реализацията на проекта не е третиран като географски район с нестабилни екологични характеристики.
2. мочурища, крайречни области, речни устия;
Площадката не попада в мочурища, крайречни области, речни устия.
3. крайбрежни зони и морска околна среда;
Не засяга крайбрежни зони и морска околна среда
4. планински и горски райони;
Не се намира в планински и горски райони.
5. защитени със закон територии;
Не се намира в защитени със закон територии.
6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;
Не се засягат елементи от НЕМ.
7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;
Не се намира в близост до обекти ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност.
8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

Не се намира в близост до територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

IV. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:

1. Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.
Вследствие на реализацията не се очаква Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.
2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.
Не попада и не засяга защитени територии по ЗЗТ.
3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия.
Не предполага възможности за възникване на риск от инциденти при спазване на изискванията по време на работа, както и не крие риск от аварии и бедствия.
4. Вид и естество на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).
Обхватът е реализиран в границите на имота.
5. Степен и пространствен обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой на населението, което е вероятно да бъде засегнато, и др.).
Обхватът е локален в рамките на поземления имот. Реализацията и експлоатацията не засяга населени места, обществени сгради и обекти със стопанско значение.
6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.
Кумулативен ефект не се очаква.
7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.
Продължителността на въздействието е за целия срок на експлоатация на инвестиционното намерение. Интензивността е слаба. Вероятност за обратимост на въздействието няма.
8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.
Не се очаква комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.
9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.
След въвеждане на инвестиционното намерение в експлоатация, при условие, че се спазят всички нормативни изисквания за опазване чистотата на атмосферния въздух, водите и почвите, неблагоприятни въздействия не се очакват.
10. Трансграничен характер на въздействието.
Трансграничен характер на въздействие не може да се очаква.
11. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с избягване, предотвратяване, намаляване или компенсиране на предполагаемите значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.
Не се очаква да възникне отрицателно въздействие върху компонентите на околната среда – въздух, вода, почви. Ще се спазва предвидената технология.

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.

Ползвателите на имотите в района и в съответно съседство на имота са уведомени на основание чл. 4 (2) от Наредба за условията и реда за извършване на ОВОС за инвестиционното предложение като е Уведомено кметството на населеното място.

Предвижданата реализация на инвестиционното предложение ще осигури най-благоприятни условия за ефективно упражняване на предвижданата дейност без отделяне на вредности в концентрации, опасни за чистотата на околната среда в района.