

18.06.21
[Signature]

Регионална инспекция по
околна среда и водите - Хасково

Вх.№

Регистрационен индекс и дата

До

12-497(2)/17.06.21

Директора

На РИОСВ

Гр.Хасково

ПРИДРУЖИТЕЛНО ПИСМО

От Славия Аристолова

Адрес: гр. Хасково

Тел:..... земеца

Уважаеми г-н/г-жо Директор.

Приложено изпращам Ви

Уточняващи документи - вем изх. № 12-497/18.05.21г.

Приложение: 1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

Дата 15.06.21г.

С уважение [Signature]

Обяснителна записка

За обект: Преустройство на част от складова база в цех за туршии в
ПИ 77195.541.1, м. "Черния камък"/Стопански двор, кв. Болярово,
гр. Хасково

I. Обща част

1. Настоящата обяснителна записка към техническия проект е разработена на основание:

- архитектурен проект за преустройство
- задание на възложителя

Основната цел на проекта е изграждане на цех за ферментирани продукти – туршии, който да отговаря на интересите на инвеститора относно производствен капацитет, асортимент, функционалност.

2. При разработване на технологичния проект са спазвани изискванията на действащите в страната ни нормативни документи, както следва:

- Закон за храните - д.в.бр.52/2020 г.
- Наредба 1 от 26.01.2016 г. за „Хигиената на храните”.
- Регламент/ЕО/ 852/2004 г-относно изискванията за хигиената на храните
- Наредба 4 за обхвата и съдържанието на инвестиционните проекти на МРРБ.

3. Местонахождението на обекта е в съществуваща сграда в кв. Болярово, гр. Хасково с идент. номер 541.1, разположена в ПИ с обща площ от 2 828.0 кв.м.

4. Сградата е с носеща метална конструкция, с оградни и преградни тухлени стени, с двускатен покрив от термопанели върху носещи метални ферми. Водоснабдена е и електрифицирана. Общата застроена площ на сградата е 747.84м². За целта на проекта се преустройват 301.34м² от тях. Към сградата се пристрояват навеси с обща площ 44.70м². Необходимите течаща студена и топла вода са предмет на част „ВиК”.

5. Осветлението е естествено и изкуствено, като електрическото захранване се осигурява в зависимост от необходимите мощности- предмет на част „Електрическа”.

6. Площта и разположението на различните съществуващи помещения, както и повърхностите / обект на част „Архитектура”/, осигуряват пространство за нормално извършване на дейностите, за които е предназначен обекта. Осигурени са необходимите основни зони, при спазване на технологичните потоци, съобразено с изискванията на добрата производствена практика:

- зона за приемане на суровините и първична обработка;
- производствена зона;
- зона за ферментация;
- зона за съхранение, пълнене и експедиция;
- зона за персонала, при спазване на лична хигиена ; със самостоятелен вход и изход.

При проектирането се спазени и основните изисквания за използване на:

- подходящо технологично оборудване, одобрено за контакт с храни, гарантиращо спазването на хигиенните изисквания;
- подходящо събиране и изнасяне на отпадни продукти, с оглед безопасността на храните и опазване на околната среда, съгласно нормативните изисквания.

II. Производствена програма и технологични процеси

Основната цел на настоящия проект е създаване на обект за производство на ферментирани зеленчуци. Основен фактор за изграждане на производствения цех е района, произвеждащ богат асортимент от суровини, наличието на работна ръка и възможност за пазари за реализиране на произведената продукция.

Съгласно заданието на инвеститора в обекта ще се произвеждат примерно следните групи ферментирани зеленчуци, общо годишно около 40 тона:

- Туршия от корнишони – около 11 т. годишно
- Туршия от зелени домати – около 3 т. годишно;
- Туршия от зеле- около 15 тона годишно;
- Туршии от пипер –около 2 тона годишно;
- Туршия от моркови –около 3 тона годишно ;
- Смесени туршии от различни зеленчуци – около 6 тона годишно.

Приетата условна **производствена програма** ще се осъществява основно от **двама работника**, като през зимния период / януари- март /ще се работи на редовна смяна – за разфасоване и експедиция на готовата продукция. През **лятно - есенния сезон**/края на м. юли – до декември/ ще се наемат **допълнителни 3-4 сезонни работника** и ще се работи на удължена дневна смяна. През есенния период ще се обработват ежедневно и по няколко вида зеленчуци.

За основното производство ще се използват пластмасови бидони от 80 до 120 л. Същите ще се съхраняват под навес /поз.С/ и ще се измиват /поз.6/. В тях ще се осъществява ферментацията. Същите ще се пренасят от помещение за основна обработка , където ще се пълнят, към помещение за ферментация с транспалетна количка / поз.9/ . Предлагащото на готовата продукция за търговска мрежа ще се осъществява в еднократни пластмасови опаковки – от 1 до 2-3 и повече килограма или разфасовани

и вакуумирани в полиетиленови пликове, съобразено със заявките на клиента.

Технологичната схема за производство на туршии включва следните процеси:

1. Приемане и съхранение на суровини и материали.

В обекта ще се приемат пресни зеленчуци, основно произведени в района. Изискванията ще бъдат същите да се доставят ритмично, съобразен с производствения график. Ще се използват и спомагателни материали – добавки и подправки, които трябва да отговарят на здравно-хигиенните изисквания и на нормативните документи. Качеството на суровините е гаранция за високо качество на произвежданите туршии.

Приемането, разтеглянето и временното съхранение на суровините се извършва под навес, водоснабден и канализиран – поз.№А . Там ще се извършва първичния оглед и сортиране на суровините, както и измиване от грубите замърсявания. За целта се допуска и накисване в съд, за определен период от време - не повече от 30-20 мин.

Зареждането на обекта ще се извършва през самостоятелен вход за суровини към помещение за основна подготовка на туршии . Там ще се извършва окончателно сортиране, почистване, измиване на зеленчуци/ на решетъчна маса/, нарязване или ръчно разкъсване при необходимост. Така подготвените зеленчуци ще се пълнят в бидони – 80-120 л., ще се заливат със саламура – солен разтвор или солено- кисел разтвор. Саламурата ще се приготвя в същото помещение в съд с обем около 0,5 тон и с кран за източване – поз.№5 . В същото помещение е осигурен и шкаф за съхранение на добавки и подправки и везна за разтеглянето им – поз.№3,4 - калиев сорбат, дафинов лист, чер пипер, синап и др. При пълненето на бидоните подправките се поставят на дъното на съда, по средата и отгоре - под капака.

Производството на отделните видове туршии ще се осъществява по технологични документации на фирмата/фирмени стандарти/, както и при спазване на изискванията за гарантиране на тяхната безопасност – Система за управление на безопасността на храните /ДПП и НАССР/.

Бидоните, в които ще се извършва ферментацията са за многократна употреба. Осигурени са условия за измиването им - помещение поз. .

2 Ферментация

Извършва се в следващото работно помещение с транспалетна количка/поз.9/ бидоните - едра разфасовка се пренасят и подреждат на скари/поз.8/. Капаците на бидоните се поставят хлабаво за правилно протичане на млечно – киселата ферментация. Поддържа се температура от 16-до 20 гр.С, като процесът продължава около 25-30 дни. През първите две седмици съдовете се търкалят или разклащат всеки ден/може и да се притокват /. През първите 5-6 дни съдовете при необходимост се доливат със същия разтвор, а след това с разтвор с по-малка концентрация - с 50% от първоначалния. При производството на туршия от зеле при пълнене в съдовете на всеки 2-3 реда се поставя 3-4% сол спрямо масата на суровината. Нарязаното зеле периодично се трамбова, до пускане на сока и се уплътни добре. По време на ферментацията се налага отстраняване на появилия се налеп/сага/ чрез доливане на съдовете. Ферментацията продължава до образуване на млечна киселина от 0,4 % до 0,6 или 0,75-1,2%, или повече, според вида на суровината.

3. Съхраняване на готова продукция и експедиция

След ферментацията готовите продукти се прехвърлят в помещение за разфасоване и експедиция. Пълненето ще се извършва в еднократни пластмасови опаковки- дребна разфасовки или ще се разтеглят и вакумират в полиетиленови пликове на работен плот – поз.№№12,13 . Под

работния плот е осигурен шкаф за временно съхраняване на полиетиленовите опаковки.

Пластмасовите опаковки ще се съхраняват временно под навес поз.Б и през самостоятелен вход ще се насочват за приплакване в умивални басейни – поз.11.Готовите опаковки ще се експедират през самостоятелен изход готова продукция.

Между всички работни помещения са предвидени топли технологични връзки.

4. Санитарно – битови помещения

За персонала са осигурени битови помещения, разделни за мъже и жени,оборудвани с гардероби и душеве. Санитарният възел е общ, с мивка с топла и студена вода, за измиване на ръцете. За персонала е предвидена топла връзка към производствените помещения. В основното производствено помещение е предвидена и мивка за поддържане на личната хигиена на персонала.

Съхранението на химикалите за почистване и дезинфекция се извършва в осигурен самостоятелен шкаф, а съхранението на почистващия инвентар ще се извършва в проектиран шкаф.

III. **Технологично оборудване**

A. За производствените процеси са осигурени:

- Везна до кг. ;
- Работни маси и решетъчна маса;
- Съд за приготвяне на саламура ;
- Помпа за притакане;
- Шкафове;
- Технологични везни;
- Скари и стелажи;
- Умивални басейни за измиване на вътрешен инвентар и външен;
- Мивка за поддържане на личната хигиена;

- Транспалетна количка;
- Бидони – едра и дребна разфасовка;
- Гардероб за съхранение на миешки препарати и почистващ инвентар;

Технологичното обзавеждане е изработено от материали, разрешени за контакт с храни – неръждаема ламарина, да не взаимодействат с храните и да не променят тяхното качество; да са устойчиви на химични и физични въздействия; да гарантират лесно почистване и дезинфекция. Пластмасовите опаковки трябва да са разрешени за приготвяна на ферментирани продукти, да не отделят вредни вещества и да не променят вкусовите качества на продуктите.

IV. Хигиенни изисквания към обекта

Предприятието е разположен извън населеното място. Теренът е чист и няма в съседство източници на замърсяване, подходящо ограден. Той е проветрив и сух, с наклон за оттичане на повърхностните води.

С цел да не се допуска кръстосано замърсяване са обособени самостоятелни входове за суровини и персонал, за опаковки и за експедиция на готовата продукция. Подовите настилки в работните помещения са шлайф бетон, киселинно устойчиви. Стените във всички помещения са гладки, покрити с водонепроницаеми, неабсорбиращи и с нетоксични материали, позволяващи ефективно измиване и дезинфекция. Таваните обработени с противоплесенни бои, за да не допускат развитие на плесени и конденз. В работните помещения са предвидени подови канали за отвеждане на отпадни води, покрити с решетки. Всички отвори – врати и прозорци са с конструкция, непозволяваща натрупване на мръсотия и замрежени. В обекта ще се спазва лична и производствена хигиена в съответствие с Наредба № 1 от 2016 г. на МЗ и МЗГ, Наредба № 15 на МЗ от 1996 год. (ДВ бр. 85/96 г), Регламенти 852 /2004 и 853/2004/ЕС/ относно Хигиената на храните. Фирмата гарантира обезпечаване на производствения процес с вода, миешки алкални и дезинфекционни

препарати за почистване и дезинфекция разрешени от МЗ за хранителни обекти.

Фирмата има разработени технологични документации/ТД/ и Система за управление на безопасността на храните, съгласно Закона за храните – д.в.бр.52/2020г..Сградите, оборудването и персоналът трябва да осигурят минимизиране на замърсяването по време на работа; да гарантират правилно поддържане на хигиената- производствена и лична; да гарантират правилно провеждане на технологичните процеси и инструкции; да се гарантира ефективна защита срещу вредители. Целта е да се минимизира риска от замърсяване на готовата продукция и да се гарантира безопасността и.

При производството трябва да се спазват и изискванията за опазване на околната среда. Отстраняването на отпадъците има за цел да предотврати и ограничи замърсяването и да премахне опасността от замърсяване на суровини и готова продукция. Управлението на отпадъците се извършва в изпълнение на Закон за вредното въздействие на отпадъците върху околната среда, обн. В д.в.бр 86/1997 г., изм.и доп.бр.56/1999, бр.27/2000, бр.28/2000г. и Закон за храните – д.в.бр.52/2000г и Наредба 1/2016 г. относно Хигиената на храните.

При преработката на зеленчуци се отделят следните отпадъци:

- 1.Течни – отпадни води, съдържащи 0.06% механични, минерални-0,02% и 0,04% биологични отпадъци;
2. Хартия и картон /ПО/- 0,16 тона за 40т. туршии;
3. Пластмаса/ПО/- 0,08тона;
4. Битови отпадъци/БО/ -10-12 кубика при персонал от 5- блица;

За отстраняване на производствените и битовите отпадни води, цехът трябва да има централно изградена канализационна система и собствено пречиствателно съоръжение. Целта е да не се допуска изпускане на замърсени отпадни води в околната среда. При събиране, съхранение, транспортиране и предаване на отпадъците се спазва принципа на разделност според вида, свойствата и съвместимостта, както и възможностите за повторна употреба и последващо третиране.

Най едрите битови отпадъци от производствените зали, санитарно-битови и др. помещения, като използвани опаковки, едри парчета от суровини попаднали на пода, от подсушаващите средства при измиване на ръцете на персонала и др. се събират във водонепроницаеми съдове с плътно затварящи се капаци и педал, снабдени с еднократни полиетиленови пликове и с надписи за съответния отпадък. Съдовете за отпадъци трябва да са изработени от материали и конструкция, позволяващи измиване и дезинфекция. Не се допуска преливане на боклука или протичането му извън съдовете. Същите се поддържат чисти и в добър външен вид. Те се измиват и дезинфекцират ежедневно, ако отпадъците се поставят директно или седмично при използване на полиетиленови торби.

Отпадъците след приключване на работния ден, при необходимост и по време на работа се изнасят и събират на специално изградена за целта площадка, която да е на отстояние от производствените помещения минимум 25 м. Тя трябва да е с трайна настилка - цимент, асфалт или др., осигуряваща условия за почистване и миене; да е оградена и да не допуска разпиляване на отпадъци при ветровито време или допуск на животни. На площадката отпадъците се съхраняват в контейнери, предназначени за целта. Площадката и

контейнерите се измиват след всяко извозване на твърдите отпадъци. Забранява се изхвърлянето на боклук от обекта на нерегламентирани места, нито запалването и изгарянето му на територията на обекта или извън нея. За целта се осигурява контейнер за производствени отпадъци, които ще се обезвреждат от лицензирана фирма, с която ще има сключен договор. Останалите отпадъци от хартии, пластмаса ще се изхвърлят в контейнер, намиращ се в района и собственост на фирма за чистота. Предприятието има изградена канализационна система и пречиствателно съоръжение, с цел да не се допуска изпускане на замърсени отпадни води в околната среда.

V. Екология и охрана на труда

По време на производствения процес се спазват изискванията на Закона за здравословни и безопасни условия на труд (ДВ бр. 124/97), Наредба №3 /14.05.96 на МТСГ (ДВ бр.88/1999) за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работно оборудване; Инструкция „Мероприятия за подобряване на безопасността и хигиената на труда – 1980”.

Всички новопостъпили работници и служители преминават задължително инструктаж по безопасност и охрана на труда за всяко работно място и противопожарна охрана. Задължително се провежда ежемесечен инструктаж на работниците. На видни места в помещенията да се поставят инструкции – нагледни материали. Периодично да се проверява годността на всички предпазни средства.

Поддръжката и ремонта на съоръженията се извършва от правоспособни лица при спазване на съответните технически изисквания

1. Производствените процеси трябва да протичат при безопасни условия на труд. Параметрите на работната среда :микроклимат,

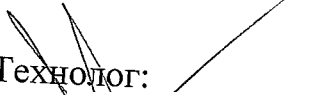
вредности, осветеност, шум, вибрации, да отговарят на действащите наредби на трудовото законодателство.

2. Обезпечава се най - висока степен на електрическа и пожарна безопасност при експлоатация на технологичното оборудване.

3. Разположението на технологичното оборудване позволява добро обслужване и манипулиране. Същото е фабрично обезопасено, но при необходимост се предвижда заземителна инсталация.

4. На персонала се осигурява работно облекло и лични предпазни средства.

5. В съответствие с ИЗ-1971 от 29.10.2009г. за строително – технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар. При пожарна опасност производството е от клас на функционална пожарна опасност Ф5, под клас Ф5.1, клас на пожароопасност по отношение на електрооборудване е П-П-А. Помещенията за обработка на суровините е категория на пожарна опасност Ф5Д.

Инж. Технолог: 

/Г.Димо


ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ-ХАСКОВО

10.05.21
10.05.21
УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

(съгласно приложение № 1 към чл.10, ал.1 и приложение № 2 към чл.10, ал. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (ПМС № 201/31.08.2007 г., ДВ. бр.73/11.09.2007 г., ДВ бр.81/2010 г., ДВ. бр.3/2011 г. изм. и доп. ДВ. бр.94/30.11.2012 г.)

1. Информация за възложителя:

От Силвия Статева
/име на възложителя – физическо/юридическо лице, орган или оправомощено по закон трето лице

Пълен пощенски адрес: с. Горски извор,

Телефон, факс и адрес по електронна поща:

Лице за връзка:

Уважаеми г-н Директор,

Уведомяваме Ви, че имам следното инвестиционно предложение: Подробен устройствен план /План за застрояване/ на ПИ 77195.541.1, находящ се в гр. Хасково, м."Черния камък/Стопански двор", в урбанизирана територия.

2. Обща информация за предложеното инвестиционно предложение:

а) Местоположение на площадката на инвестиционното предложение /област и община, землище, номер на имота /

ПИ 77195.541.1 се намира в гр. Хасково, Болярово, кв. 541, м. „Черния рид/Стопански двор”.

Имота е разположен в урбанизирана територия и е с площ от 2.828дка.

В имота е застроена една сграда, нискоетажна, с площ 743м2 и предназначение за складова база. Сградата е с удостоверение за търпимост и законен статут.

б) Срок за реализация и етапи на изпълнение на инвестиционното предложение:

Сроковете за реализация и изпълнение включват:

Изготвяне на техническо задание и Подробен устройствен план /План за застрояване/ и Технически проект във всички изисквани проектни части за „Цех за туршии“; извършване на необходимите строително-монтажни, инсталационни и довършителни работи по преустройството на съществуващата складова постройка.

Всички тези дейности ще продължат 18 месеца.

в) Цел и предмет на инвестиционното предложение - производство, жилищно, пътно и др. строителство:

Целта на инвестиционното предложение е преотреждане на съществуващия имот в „предимно производствена територия“ с производствено, складово и търговско предназначение.

Предвижда се изграждане на „Цех за туршии“ с капацитет- преработка на 50т зеленчуци местно производство, без стерилизация, в едри, дребни и вакуумирани опаковки. В цеха ще работят постоянно трима работника, а в натоварените периоди- до шест.

г) Необходимост от нова инфраструктура - пътица, електроснабдяване, ВиК.

Имота е електроснабден и захранен с вода, съгласно приложените Договори с експлоатационните дружества.

Необходимо е изграждане на собствено локално пречиствателно съоръжение.

д) Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията, предвидено водоземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови
Няма.

3. Орган, отговорен за одобряването на инвестиционното предложение.

Съгласно чл. 10, ал. 2 от Наредбата прилагам:

1. Документ за платена такса, в съответствие с чл. 22, ал. 1 от Тарифата за таксите, които се събират в системата на Министерство на околната среда и водите (ДВ, бр. 39/2011 г., и изм. и доп. ДВ, бр. 94/2012 г.);
2. Информация и документация, съгласно Приложение № 2, част Б от Наредба за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (обн. ДВ, бр. 73/2007 г., изм. и доп. ДВ, бр. 94/2012 г.), която включва:

2.1. *Характеристики на засегнатата територия - вид и начин на ползване на земите.*
Поземлен имот 77195.541.1 попада в урбанизирана територия, м. „Черния камък“/

Стопански двор, гр. Хасково.

2.2. *Актуални скици на имотите, в които ще се реализира инвестиционното предложение, съдържащи списъци с координатите на точките, определящи границите на поземлените имоти или партиди на имотите в случаите, когато скицата се издава от общинска служба по земеделие или координатни точки на трасето на линейните обекти на техническата инфраструктура, придружени от информация за използваната координатна система или координатни точки, определящи териториалния обхват на инвестиционното предложение за площни обекти, придружени от информация за използваната координатна система.*

Комбинирана скица за проектиране №681/22.03.2021г.

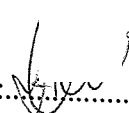
2.3. *Карта или друг актуален графичен материал на засегнатата територия, схеми, координати на граничните точки на имота и на обекта - предмет на инвестиционното предложение, снимки, партида на имота и др. - по преценка на възложителя.*

1. Скица предложение към Задание по чл. 125 от ЗУТ за изготвяне на ПУП/План за застрояване/ за ПИ 77195.541.1, гр. Хасково.

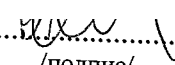
2. Удостоверение за търпимост №32/02.07.2009г

3. Съгласувателно писмо от „Водоснабдяване и Канализация“ ЕООД/13.05.2020г.

3. Уведомление на електронен носител.

Дата: 

04.05.2021г.

Уведомител: 

/подпис/