

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

ДО

ДИРЕКТОРА НА

РИОСВ – гр. ХАСКОВО

Регионална инспекция по  
околната среда и водите - Хасково  
Регистрационен имдекс и дата

760-223 / 11.02.22

15.02.2022г.

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

от ЕТ „ТАНО – НИКОЛАЙ ТРАИЛОВ“, ГР. ХАСКОВО,

(име, адрес и телефон за контакт)

ГР. ХАСКОВО,

(седалище)

Пълен пощенски адрес: ГР. ХАСКОВО 6300,

Телефон, факс и ел. поща (e-mail):

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:

вител

Лице за контакти:

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че ЕТ „Тано – Николай Траилов“ има следното инвестиционно предложение:

Да изгради производствен цех за преработка на зеленчуци и разфасовано месо. В технологичните процеси се предвижда технологично оборудване, хладилни складове и асансьор. За тези нужди е необходимо да се извърши реконструкция, включваща СМР на съществуваща сграда в поземлен имот с идентификатор 771.95.734.305.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

Реконструкция на съществуващ обект в поземлен имот с идентификатор 771.95.734.305, закупуване на технологично оборудване за приемане на сировини, преработка и съхранение в складови и хладилни помещения. В обекта ще се преработват зеленчуци и месни продукти. Инвестиционното предложение е ново.

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

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.), предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрыв:

Производственият капацитет е 1 тон/ден зеленчуци и 1 тон/ден месни сировини.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон, орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Няма.

4. Местоположение:

*(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)*

Поземлен имот с идентификатор 771.95.734.305, гр. Хасково, общ. Хасково, обл. Хасково.

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

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

Не се предвижда използване на природни ресурси.

6. Очаквани вещества, които ще бъдат еmitирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Не се предвиждат.

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

Няма вредни емисии.

8. Отпадъци, който се очаква да се генерира, и предвиждания за тяхното третиране:

Не се генерира отпадъци.

9. Отпадъчни води:

*(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречистителна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водопътна изгребна яма и др.)*

Отпадъчните води се отвеждат в съществуваща канализационна система.

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

*(в случаите по чл. 99б от ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)*

Няма.

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

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

Моля, на основание чл. 94, ал. 1, т. 9 от ЗООС да се проведе процедура по ОВОС и/или процедурата по чл. 109, ал. 1 или 2 или по чл. 117, ал. 1 или 2 от ЗООС.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 от ЗООС, когато за инвестиционно предложение, включено в приложение № 1 или в приложение № 2 към ЗООС, се изисква и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 от ЗООС) поради следните основания (мотиви):

.....  
.....  
.....  
.....

Прилагам:

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

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен

акт права за иницииране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведомителя:

3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;

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

4. Електронен носител - 1 бр.

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

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

7.  Желая писмoto за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 11.02.2022г.

Уведомител: .....  


(подпись)



ОФ.03-22216.ХУХ

и имен  
04.03.2022 г.

## ЕТ "ТАНО – НИКОЛАЙ ТРАИЛОВ"

Гр. Хасково, ул. "Бяло море" 31  
ЕИК 126163482

Изх. № 7/02.03.2022г.

Регионална инспекция по  
околната среда и водите - Хасково  
адресат: Регионална инспекция по  
околната среда и водите - Хасково  
дата: 17.03.2023 | 02.03.2022 г.

До  
Директора на  
Регионална инспекция по  
околната среда и водите  
Гр. Хасково

Уважаема г-жа Директор,

В отговор на Ваше писмо с изх. № ПД-223(1)/17.02.2022г. предоставяме следната допълнителна информация:

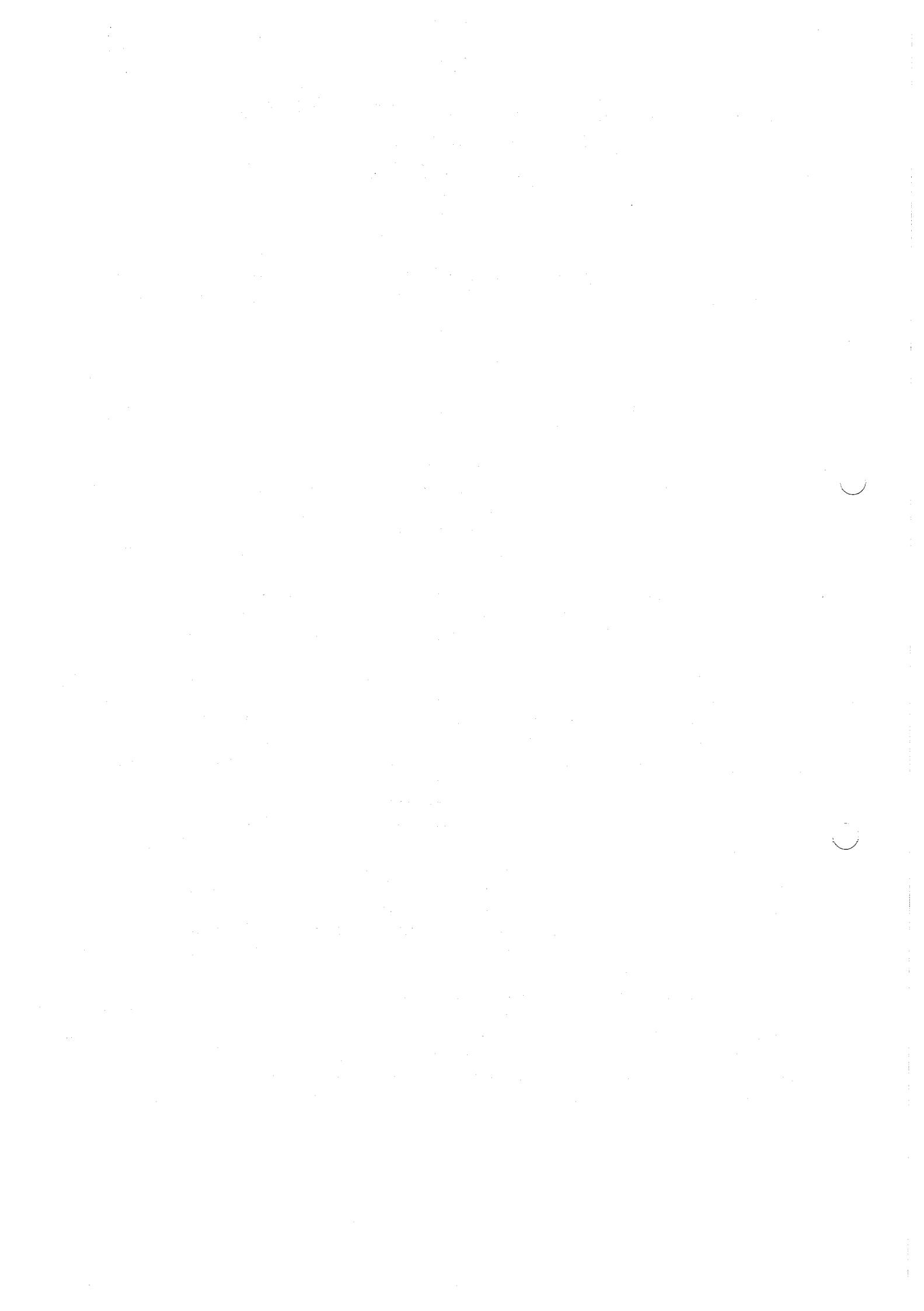
В проектирания обект ще се произвеждат:

- ❖ готови кулинарни изделия, опаковани в херметически затворени потребителски опаковки, консервирали чрез високо температурна стерилизация и предназначени за директна консумация от крайния потребител, :
  - Готови кулинарни изделия без месо - ястия от задушени зеленчуци, ориз, зеленчукови супи и др.;
  - Готови кулинарни изделия с месо- супи с месо и зеленчуци, ориз с месо, говеждо месо със зеленчуци, печени кюфтета, кюфтета в кисел сос, кюфтета със зеленчуци, задушено месо с бял боб, дюнер от мляно говеждо месо, пилешки дюнер с ориз и др.;
- ❖ Замразени зеленчуци и полуфабрикати от месо и зеленчуци, съхранявани при температура под -18 °C;
- ❖ Сладолед, различни видове опакован в опаковки с вместимост от 1,00 до 2,5 кг, съхраняван в хладилни условия при температура от -13 до -18°C ;

Проектният капацитет на предприятието е за производство до 2000 кг. готов продукт на ден.

Готовите кулинарни изделия предварително се сготвят чрез пържене, печене или варене, след което се пакетират в херметически потребителски опаковки от петслоен полиетилен, стерилизират се при температура 122°C за 2,5 часа, опаковат се в транспортна опаковка, съхраняват при температура до 22°C и се експедират към търговската мрежа; Замразените полуфабрикати се сготвят до определена степен чрез пържене, печене или бланширане/варене, след което се пакетират в херметически полиетиленови опаковки, замразяват се в шоков хладилник до достигане температура във вътрешността на продукта под -18°C, опаковат се в транспортна опаковка, съхраняват в хладилници при температура под -18°C до експедицията им към търговската мрежа;

Сладоледът ще се произвежда в отредено за целта помещение, като необходимите сировини и продукти ще се подават от склада за съхранение на сировини, към линията за производство на сладолед, на която последователно ще се извършват операциите по хомогенизиране на сировините, пастериизация до температура 85 °C, охлаждане на сладоледената смес под 4°C, пригответянето на сладолед, напълването му в херметически затворени опаковки с вместимост от 1,00 до 2,5 кг, съхраняване в хладилна камера при температура от -13 до -18°C.



Проектирианият обект е ситуиран в съществуваща складова база на две нива, както следва:

На етаж 5 на сградата са разположени помещенията: за съхранение и подготовка на сировините; производствените помещения за готовите хrани, полуфабрикатите и сладоледа; помещенията за опаковане на готовата продукция; складовете за опаковки и транспортен амбалаж; склад за съхранение на готовата продукция неизискваща хладилно съхранение; битово-санитарните помещения за персонала.

На кота -2,20 на сградата са предвидени хладилните складове за съхранение на готовата продукция;

Експедицията на готовата продукция се извършва през рампа на кота +1,10.

Предвижването на сировините и готовата продукция между различните етажи се осъществява посредством два транспортни асансьора.

Придвижването на персонала се осъществява с асансьор и стълбище при спазване на санитарно-хигиенните норми.

Зареждането на обекта с продукти необходими за приготвянето на готовата продукция се извършва през отреден за целта вход. След постъпване на хранителните продукти в обекта те се освобождават от транспортния амбалаж и се подават за разделно съхранение към съответните хладилници и стелажи. Транспортния амбалаж се връща веднага на доставчика. Зареждането на обекта с хранителни продукти, ще се извършва ежедневно в количество не надвишаващо капацитета на хладилните съоръжения и складовете за съхранение.

Снабдяването на обекта с продукти се извършва от доставчици на такива. Хранителните продукти са произведени в регламентирани предприятия и при доставката на всяка партида те се придружават с документи доказващи тяхното качество и произход. Доставянето на хранителните продукти се извършва с транспортни средства на доставчика или собствени такива, отговарящи на изискванията за транспортиране на хrани.

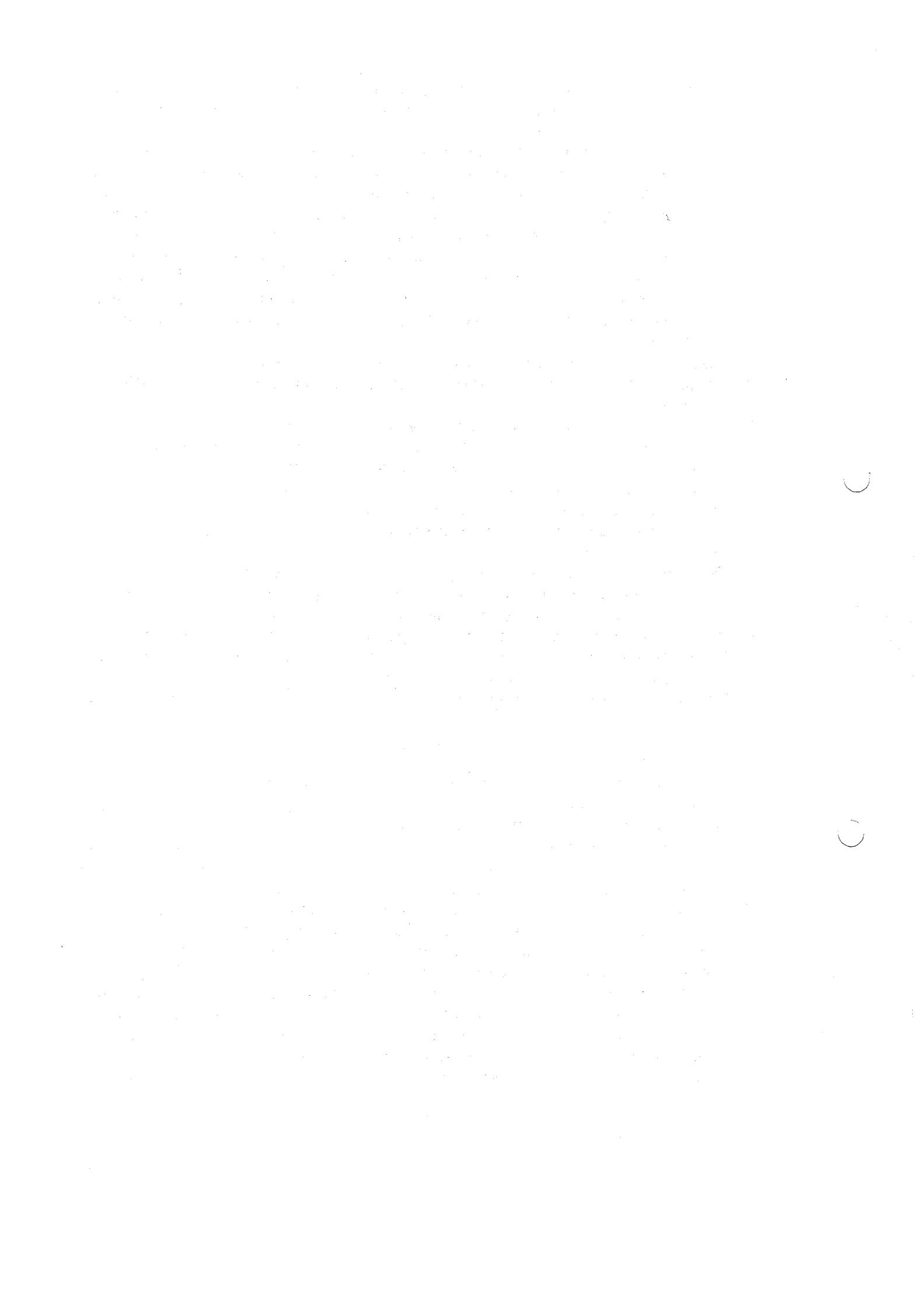
За правилното протичане на необходимите технологични процеси и спазване на санитарно-хигиенните норми при приготвянето и на готовите кулинарни изделия, в обекта са предвидени следните помещения :

- ❖ **Склад за съхранение на сухи продукти, не изискващи хладилно съхранение,** снабден с: стелажи и палети за съхранение на храни неизискващи хладилно съхранение (растителни мазнини, варива, подправки, консерви и др.);
- ❖ **Хладилна камера,** за съхранение на замразени продукти при температура под -18°C.
- ❖ **Хладилна камера,** за съхранение на зеленчуци при температура 0÷4°C;
- ❖ **Хладилна камера,** за съхранение на млечни и други продукти при температура 0÷4°C
- ❖ **Помещение за подготовка на продуктите,** снабдено с: плот с мивка за подготовка на зеленчуци; плот с мивка за подготовка на месни продукти; плот с мивка за подготовка на продукти; работни маси за обработка на продуктите.
- ❖ **Работно помещение,** с обособени в него зони за:
  - **Зона (кухня) за приготвяне на готови кулинарни изделия** оборудвана с: казани за варене- 2бр; обръщателни тигани-2бр.; газови котлони; електрически скари; електрически конвектомати; аспиратор, разположен над уредите за термична обработка на кулинарните изделия, за отвеждане на димните газове, отделяни при термичната обработка на продуктите; работни маси за обработка и оформяне на кулинарните изделия.
  - **Зона за дозиране и опаковане на готовите кулинарни изделия в потребителски опаковки,** снабдена с линия за опаковане и затваряне на



готовите кулинарни изделия в потребителски опаковки от петслоен полиетилен. На тази линия опаковките се затварят херметически и се нареждат на етажни колички;

- **Зона за стерилизация( консервиране) на готовите продукти**, където в автоклав се извършва високо температурна консервация на готовите продукти, чрез стерилизация на опаковките с готовите кулинарни изделия с водна пара при температура 122°C за време 2,5 часа. След термичната обработка опаковките се оставят да се охладят до стайна температура, като за целта над автоклавите е предвидена нужната вентилационна уредба.
- ❖ **Работно помещение за приготвяне на сладолед**, снабдено с: плотс мивка за дозиране продукти; мексер за пасиране и хомогенизиране на продуктите; пастьоризатор за сладоледена смес; устройство за замразяване на сладоледена смес; работна маса.
- ❖ **Хладилна камера за шоково замразяване при температура -35°C;**
- ❖ **Хладилна камера за съхранение на сладолед при температура от -13 до -18 °C;**
- ❖ **Склад за престой на готовата продукция**, където на стелажи ще се съхраняват стерилизираните опаковки с готовите кулинарни изделия при температура до 22°C за срок от 7 дни, след което се вземат проби за микробиологичен анализ и при неотклонение на микробиологичните показатели, партидите с готовите продукти се подават за понататъшно опаковане и съхранение;
- ❖ **Склад за опаковки**, където на палети и стелажи ще се съхраняват потребителските опаковки за готовата продукция;
- ❖ **Склад за съхранение на транспортни опаковки( кашони);**
- ❖ **Помещение за асамблиране на кашони**, където на работна маса ще се сглобяват кашоните , в които ще е поставят потребителските опаковки;
- ❖ **Помещение за опаковане на готовата продукция**, снабдено с работни маси
- ❖ **Склад за съхранение на готовата продукция** , където палетите готовата продукция се съхраняват до експедицията им.
- ❖ **Миячно помещение за измиване на вътрешен инвентар(посуда)** , оборудвано с:
  - Мивка с две гнезда за грубо измиване на съдовете;
  - Миална машина;
  - Стелажи за отцеждане и съхранение на чисти съдове.
- ❖ **Склад за съхранение на отпадъци**, където в контейнери или полиетиленови торби ще се съхраняват отпадъците от производството. В този склад е предвиден фризер за съхранение на страничните животински продукти(СЖП) 3-та категория , отпаднали при производството. Изнасянето на отпадъците и СЖП се извършва през асансьора за зареждане, след приключване на основния технологичен процес.
- ❖ **Битово-санитарни помещение за персонала**, съответно за мъже и жени, включващи съблекални на цивилно облекло, душове, съблекални за работно облекло, снабдени с необходимия брой гардеробчета. За нуждите на персонала са предвидени стая за почивка и тоалетни за ползване по време на работа, отделени от работното помещение с преддверие. В коридора преди битово-санитарните помещения е предвиден шкаф за съхранение на облекло за еднократна употреба от външни посетители. В проекта са предвидени шкафчета за съхранение на чистачния инвентар необходим за почистване на битово-санитарните помещения.
- ❖ **Хладилни камери- Збр. за съхранение на готова продукция**, разположени на кота -2,20.



В обекта ще се обработват плодове и зеленчуци според сезонността им, като зеле, моркови, картофи, лук, грах, фасул, леща, чушки, домати, тиквички.

Обектът ще се водоснабди чрез съществуващото сградно водопроводно отклонение за имота от съществуващ уличен водопровод, експлоатиран от ВиК Хасково ЕООД. Заустването на отпадните води ще бъде в съществуваща канализация в имота и чрез съществуващо сградно канализационно отклонение. Ще се зауства в уличната канализация, експлоатирана от ВиК Хасково ЕООД. Отпадъчните водни количества ще бъдат  $Q=3,23 \text{ l/s}$ .

Всички хладилни камери ще работят с хладилен агент R449A. Всяка хладилна камера е със собствен компресорно-кондензационен агрегат. В обекта ще има нискотемпературни камери – 3 бр. с по 7,3 кг хладилен агент за всяка; нискотемпературни камери – 2 бр. с по 6,2 кг хладилен агент за всяка; нискотемпературна камера – 1 бр. с 32,0 кг хладилен агент и среднотемпературни камери – 4 бр. с по 5,0 кг хладилен агент за всяка.

Процесът на преработка на вложените сировини ще бъде, както следва:

### **1. Снабдяване и съхранение на сировините.**

Снабдяването с необходимите сировини се извършва, като същите се закупуват от търговската мрежа, от производители или доставчици на такива. Съхранението на продуктите неизискващи хладилно съхранение се извършва на стелажи или палети в отреден за целта склад, а замразените сировини се съхраняват при температура под  $-18^{\circ}\text{C}$  в хладилна камера.

### **2. Подготовка на сировините.**

- Размразяването на замразените продукти се извършва при температура  $0\div4^{\circ}\text{C}$ , в обособена за целта технологична камера, като необходимото количество продукти за дневното производство се поставят за размразяване от предния ден.
- След размразяване месните продукти се измиват добре и се оформят съгласно рецептурите;
- Зеленчуците, ако са пресни се измиват и почистват, след което следва приготвянето и оформянето по рецептурите. При използване на консервириани зеленчуци те се отцеждат, след което се нарязват на кубчета с размери съгласно рецептурите.

Определените по рецептурата компоненти се дозират и смесват. Към сировините се добавят необходимите по рецептура подправки и се оформят кулинарните продукти.

### **3. Термична обработка.**

В зависимост от вида на продуктите, те се подлагат на пържене в растителна мазнина, печене,варене или бланширане, до достигане на кулинарна цялост на готовия продукт, като се следи температурата във вътрешността на продукта да достигне  $72^{\circ}\text{C}$  за повече от 15 секунди. След термична обработка, готови кулинарни изделия се подават за разфасоване в потребителски опаковки.

### **4. Разфасоване и опаковане.**

Готовите кулинарни изделия, веднага след приготвянето им се поставят в потребителски опаковки от петслоен полиетилен, в количество съгласно утвърдените рецептури, като се следи в опаковката да попадат равномерно количество от всички компоненти на ястието. Опаковките с готовите изделия се подават на автоматична линия за запечатване, като се следи всяка опаковка да бъде затворена херметически.



Полуфабрикатите предназначени за замразяване, след опаковане се подават към шокова хладилна камера, като се цели достигане на температура във вътрешността на готовата продукция под -18°C за време по-малко от 4 часа. Замразените полуфабрикати се опаковат в транспортни опаковки и се подават за съхранение в хладилници при температура под -18°C.

#### **5. Консервиране чрез стерилизация.**

Опакованите готови кулинарни изделия се подават за консервиране(стерилизация ) в автоклави при температура 122°C за време 2,5 часа. След термичната обработка опаковките се оставят да се охладят до стайна температура.

#### **6. Престой на готовата продукция**

Консервириани готовите кулинарни изделия се оставят да престоят на стелажи при температура до 22°C за срок от 10 дни, след което се оглеждат внимателно опаковките за подуване и нарушаване на целостта, се вземат проби за микробиологичен анализ и при неотклонение на микробиологичните показатели, партидите с готовите продукти се подават за понататъшно опаковане и съхранение. Стерилизираните(консервириани) готови кулинарни изделия имат срок на годност 12 месеца от датата на производство, съгласно фирмено ТД.

#### **7. Опаковане на готовите продукти**

Полиетиленовите опаковки с готовите кулинарни изделия се поставят в индивидуални картонени кутии, които се нареждат по 12 или 16 бр. в кашони от вълнообразен картон , а те от своя страна се нареждат на палети и се обвиват със стреч фолио. Материалите които се използват за опаковане, отговарят на изискванията на европейските и националните нормативни актове за хигиенните изисквания към материалите и предметите, предназначени за контакт с хrани.

С уважение,

02.03.2022г.  
Гр. Хасково



