Приложение № 6 към чл. 6, ал. 1
(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 – МОНТАНА

ИСКАНЕ

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

от Стефан Георгиев,

(име, адрес и телефон за контакт)

(седалище)

Пълен пощенски адрес:

……..……

Телефон, факс и ел. поща (e-mail):

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:

……..……

Лице за контакти:

Стефан Георгиев,

УВАЖАЕМА Г-ЖО ДИРЕКТОР,

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

Поставяне на преместваем обект „Малка мандра за производство на сирене и кисело мляко“ в имот № 000105, землище на с.Лехчево, общ.Бойчиновци.

……..……

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново

инвестиционно предложение и/или за разширение или изменение на инвестиционно предложение съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към ЗООС)

Прилагам:

1. Информацията по приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

2. Информация за датата и начина на заплащане на дължимата такса по Тарифата.

3. Оценка по чл. 99а от ЗООС (в случаите по чл. 118, ал. 2 от ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

4. Информация и оценка по чл. 99б, ал. 1 от ЗООС (в случаите по чл. 109, ал. 4 от ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

□ Желая решението да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

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

□ Желая решението да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: …….. Уведомител: ……...…….

Приложение № 2 към чл. 6
(Изм. - ДВ, бр. 3 от 2006 г.,
изм. и доп., бр. 3 от 2011 г.,
изм. и доп., 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.)

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

1. Име, постоянен адрес, търговско наименование и седалище

Стефан Георгиев,

2. Пълен пощенски адрес.

3. Телефон, факс и e-mail.

4. Лице за контакти.

II. Резюме на инвестиционното предложение:

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост

Инвестиционното предложение Поставяне на преместваем обект „Малка мандра за производство на сирене и кисело мляко“ е ситуиран в обхват на имот с номер 000105 в землището на с Лехчево, с ЕКАТТЕ 43517, общ.Бойчиновци.

Площта на поземления имот е 5386 кв.м.

Обектът ще е заграден по подходящ начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни.

Достъпът до имота за транспортни средства е предвиден с твърда настилка, разположен от южната страна на имота.

За персонала е предвиден отделен вход и пропусквателен режим.

В имота е разположена овцеферма, състояща се от четири сгради - овчарници. Застроената площ на овцефермата е 1522 кв.м.

Имотът е топлофициран и водоснабден.Отпадните води се акумулират в границите на имота, като се отвеждат и събират в изгребна яма, която регулярно се почиства с машина.

За реализиране на инвестиционното предложение е изготвен идеен проект с части: Архитектурна; Строителни конструкции; ВиК; Електро; Отопление, вентилация и климатизация; Технология.

Обектът ще се постави върху новопроектирани стоманобетонни елементи, които ще се положат върху терена, на необходимото отстояние от границите на имота.

Сградата представлява работно хале /състоящо се от два модула/ с габаритни размери 6,00 х 12,08 метра, конструктивно и технологично свързани, с двускатен покрив с височина 2,70/2,90 м.Общата заета площ е от 60,00 кв.м.Модулите се изграждат с метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни, дебелостенни тръби.Има подсилена метална решетка на пода от тръби с правоъгълен профил 40 х 60 мм.Над решетката е положен ходрофобен шперплат 21 мм и саморазливен под.Външните стени на халето ще са изградени от термопанели с 60 мм дебелина.Панелите ще са с прахово боядисани метални повърхности, отговарящи на условията за хранително предприятие.Отвън халето е облицовано с втори термопанел и междината е попълнена с допълнителна изолация.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, хладилин тръби, като в помещенията са предвидени само вертикални спусъци в бяла PVC тръба.

Дограмата е алуминиева – PVC в бял цвят.Предвидени са комарници на всички отваряеми части на прозорците.Предвидени са защитни устройства на входовете и изходите на предприятието.

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

Работното хале е разпределена на помещения:

1.Лаборатори
2.Санитарно-хигиенен филтър
3.Основно работно помещение
4.Термостатна камера за заквасване на кисело мляко
5.Склад амбалаж и опаковки – второ ниво
6.Хладилен склад зреене на сирене 10-12 ^{0} С
7.Хладилен склад съхранение 2 – 4 ^{0} С
8.Дребна разфасовка с шубер за експедиция
9.Работно помещени кисело мляко
10.Миялно каси и инвентар

Оборудване

1.Резервоар за пренос на мляко
2.Помпа центробежна
3.Загревател за топла вода
4.Работен плот с мивка 600 х 1460 х 800 мм
5.Комбиниран прибор за анализ на мляко
6.Хладилник лабораторен 50 л
7.Гардероби за блично /работно облекло за двама работника с отделение за обувки и личен багаж
7.1.Кош за битови отпадъци
9.Безконтактна мивка с шкаф
10.Пастьоризатор – сиренеизготвител 300л
11.Сиренарска вана 300 л – 2 бр.
12.Съдове за суроватка – общ обем 250 л
13.Работен плот с мивка и шкаф за инструменти и приспособления 600 х 1460 800 мм
15.Стелажи комплект
16.Съдове за солов разтвор – пластмасови контейнери
17.Колички за вътрешен транспорт на каси 420 х 600 х 100 мм
18.Калорифер
19.Работен плот с мивка 500 х 1385 х 800 мм
20.Вакуумопаковъчна машина
21.Етикираща везна
22.Установка за миене на каси

Предвидени са прилежащи площадки за съхранение на суроватката, която ще се използва за храна на животните и площадка за разтоварване на опаковъчни материали.Така описаният модул е самостоятелна конструкция, съобразена с натоварванията за с.Лехчево, община Бойчиновци, област Монтана, съгласно „Наредба №3 за основни положения за проектиране на конструкциите на строежите и въздействието върху тях“ и „НАРЕДБА № РД-02-20-2 за

проектиране на сгради и съоръжения в земетръсни райони“.

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

Основното количество топлина на обекта ще се осигурява от отоплителна ссистема с два броя газови /LPG/ двуконтурни котела, всеки с топлинна мощност 34Kw.Котлите се използват за подгряване на гореща вода с температура 95 градуса за технологични нужди и за подготовка на топла вода за битови нужди.За взимане на въздух за горене и за изхвърляне на димни газове се използва коаксиален въздухо-димоход излизащ от фасадата на съоръжението.За захранна котлите с газ ще се използват две стандартни битови бутилки за газ пропан-бутан по 10 кг.Бутилките сще стоят в отделно помещение заедно с котлите, под тях, с врата с жалузийни решетки от външната страна на модула.В помещението в което се монтират газовите котли, се монтира на 10 см.от пода на помещението датчик за газ детонаторна централа.Датчика се подвързва към газдетонаторна централа за пропан-бутан с две алармени нива.Газдетонаторната централа се подвързва и към електромагнитния клапан за газ ¾“ с ръчно възстановяване.

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

Поради спецификата на разпределението, не е приложима общообменна вентилационна система.Предвидени са осеви странични вентилатори с автоматични жалузи в основното работно помещение.Осигурена е и естествена вентилация.Санитарните възли и помещението за разфасовка ще се отоплят при необходимост с електрически прибори.В тези помещения е осигурена и интензивна естествена вентилация.Същата се използва само когато няма производствен процес или открит продукт.

Осигурено е естествено и изкуствено осветление.Осветителните нела – луминисцентни лампи.Видът и изпълнението на осветителните тела ще е съобразено с функционалното предназначение на помещението и обзавеждането.Всички освевтителни тела ще са влагозащитени с IP54.

Ще се монтират и аварийни осветителни тела, които да осигуряват 1lx по пътищата за евакуация в продължение на 1 час и светещи указателни знаци за евакуация.

Всички консуматори ще бъдат захранени с ел.енергия,Тези инсталации ще се изпълнят с кабел СВТ в ПВХ тръби вертикално по колоните и хоризонтално в двоен таван.

На автоматичните прекъсвачи С60 на изводите към контактите с общо предназначение ще се монтира дефектно токова защита.

Всички прекъсвачи ще бъдат въздушен тип с вградена термична защита и за щепселен монтаж.

Ще бъде изпълнена мълниезащита с изпреварващо действие с два токоотвода от поцинкована шина 4/40мм положена вертикално в носещата конструкция на сградата.

Всички токопроводими части – метални корпуси на машините, скари, тръбопроводи, въздуховоди и др. на покрива ще се свържат към мълниезащитната инсталация (към токоотводите).

Обекта се захранва с вода от площадков водопровод с ПЕВП ф25

Водопроводната инсталация вътре в съоръжението ще се изгради от полипропиленови тръби за топла и студена вода.Хоризонталната водопроводна мрежа ще се положи в двоен таван, в топлоизолеция.Необходимата вода е:

- за питейно-битови нужди;
- за измиване в обем 0у5 м3/ден;
- за охлаждане в обем 0,4 м3/ден.

Вътрешната канализационна мрежа ще се изпълни от тръби ф40 и ф110.Отпадните води се разделян на три потока:

- фекално-битови.Заустват се в изгребна яма;
- технологични.Минават през мазниноуловител и заустват в изгребна яма. Отпадането на мазнини и млечни остатъци ще е незначително – под 100 гр.дневно.;
- вода за охлаждане на пастьоризатора.Зауства е в резервоар.Използва се за водопой на животните.

Температурата на обекта ще се поддържа на 5градуса, за да не се налага източването на водопроводната мрежа.

Хоризонталните водопроводни и канализационни клонове ще се заложат в бетоновата площадка в съответствие със съответната схема.Ще се монтират сифони със съответните наклони към тях.

В обекта ще се преработват дневно до **300 литра овче мляко, добито от животни, собственост на инвеститора.**

Не предвижда преработване на външни млека.

В рамките на един работен ден ще се произвежда само един от предвидените асортименти при следната разчетна седмична производствена програма.

Млечни продукти	Работни дни в седмицата	Суровина/ден	Готов продукт/ден	Готов продукт/седмица
Сирене в опаковка	6	300 л мляко	60 кг	360 кг
Кисело мляко в опаковки 0,5 – 1,00 кг	1	300 л мляко	300 кг	300 кг

Произвежданите асортименти ще се редуват по дни както следва:
Производство на сирене – 6 работни дни.
Производство на кисело мляко – 1 работен ден.

Времевите разчети посочени по-долу са теоретични и се допуска отклонение от общото сумарно време до 30 – 40 мин., като се има впредвид, че всеки от производствените процеси е с продължителност от четири до пет часа, което дава възможност за завършването му в рамките на работния ден и се осигурява време за измиване и дезинфекция.

Производство на сирене	**Времетраене**
Пастьоризация	45 мин
Задържане	20 мин
Охлаждане	40 мин
Подсирване	1 ч.
Нарязване с повдигане	30 мин
Предварително отцеждане	10 мин
Пресоване	1 ч.
Общо	**4ч.25 мин**
Осоляване	16-18 ч.
Нареждане в кутии	20 мин

Производство на КИСЕЛО МЛЯКО	**Времетраене**
Пастьоризация	1 ч.
Задържане	20 мин
Охлаждане	20 мин
Разливане в опаковки	30 мин
Общо	**2 ч-10мин**

Заквасване в термокамерата	3 часа
Охлаждане до 4 градуса	3 ч.

Първична обработка на млякото.

Приемане и окачествяване на суровото мляко

Предвидено е млякото да постъпва в обекта след като е издоено, филтрирано и охладено.За целта ще се използва охладителна вана, монтирана в млекопункта на фермата в близост до обекта за преработка.

Млякото ще се прехвърля в пастьоризатора посредством помпа и млекопровод /шланг/.За целта на стената на работното помещение, над пастьоризатора е монтиран към щуцер, за който се закача шланга.В останалото време щуцера е двустранно затворен с капачки.

Контрол на суровината:

Използват се резултати с протоколи от изследвания на 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 моритонга, но фермерът трябва да разполага с информация за приблизителни стойности.

Когато фермерът преработва цялото си количество сурово мляко, се използват резултати с протоколи от изследвания на външна акредитирана лаборатория.

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

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

Вземането на проби и организацията по предаването на млякото към обекта са задължение на един от двамата работника, квалифициран и обучен за целта.Ангажимент за извършване и контрол на измиването на млекопровода и помпата в т.ч. прилежащите фитинги е на персонала на фермата.

Не се приема за преработка сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности.

Резултатите се отразяват и съхраняват в дневника за входящ контрол.

Унищожаването на млякото се извършва съгласно изискванията на Регламент (ЕО))1069*2009 г.

За унищожените количества се съставят нужните протоколи.

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

Количеството на млякото постъпващо в обекта се следи по ниво с помощта на мерителна линия, тарирана в млекоохладителната вана.

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

Количествата се отразяват в дневника за входящ контрол.

Топлинна обработка на млякото:

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

Пастьоризаторът е тип „сиренеизготвител-заквасочник“ и в него се осигурява както пастьоризацията, така и охлаждането до предвидените технологични стойности на температурата.

Млякото се загрява до температура 68-94 градуса, според произвеждания краен продукт, задържа се и се охлажда до желана технологично температура.

Охлаждането се осигурява с проточна студена вода в обособена част от междусъдовото пространство на пастьоризатора.

Параметрите се контролират от процесор с предварително зададена схема на пастьоризация.Схемата включва температура на постьоризация, време на задържане при тази температура и температура на охлаждане.Процесорът е в състояние да поддържа тези параметри, управлявайки котела.Стойностите им са визуализирани на дисплея.при отклонение от тях е предвидена сигнализация.

Параметрите се архивират като база данни в паметта на процесора и могат да бъдат изтеглени по всяко време.

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

Информацията за тези партиди се отразява в дневник.

Производство на бяло саламурено сирене:

Млякото се загрява до температура 68 градуса, задържа се при тази температура 20-25 мин. Според ТД и се охлажда индиректно, посредством вода до температура 34 градуса.

Данните за температурата се записват в архивиращо устройство.

Млякото се подсирва по описание в ТД начин.

За посирването се заготвят предварително и добавят в млякото:

а) Сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство.

б) Разтвор от калциев двухлорит, разреден с чиста преварена и охладена вода в съотношение 1:10.Концентрацията на разтвора се определя периодично с ареометър и количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорит да бъде 15г на 100л мляко.

в) Сирищна мая разредена с чиста преварена и охладена вода.След прибавянето на маята млякото се успокоява с помощта на бъркалката в съда.

Посочените подсирващи съставки се съхраняват във външен склад в близост до обекта и се доставят само нужните за конкретното дневно производство.До влагането им в млякото се съхраняват както следва: сухите в шкаф на масата, а течните в хладилник в лабораторията.

Подсирването на млякото се извършва за 60 мин. При температура 34 градуса, при температура на въздуха в помещението 18-20 градуса.

Бъркалката се спира и млякото остава в покой 60 мин.

Получената сиренина се нарязва посредством механичната режеща бъркалка, като се използва реверсивното и движение и ниска скорост.След 5 мин. Отново с бъркалката в режим на работа – „повдигане“ сиренината се обръща и отново престоява 5-10 мин.

Сиренината и отделената суроватка се изливат във ваната, но само в цедилка.Не се използва полиетилен.

Отделената суроватка от сиренарската вана, чрез шланг, свързан с щутцера на ваната и щутцер на стената се събира в съдове извън помещението и се използва за хранене на животните във фермата.

Щутцера на стената се съхранява през останалото време измит, дезинфекцирани двустранно затворен с холендрови капачки.

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 сирената и се поставят

тежести 40 кг.

При пресоване в едно цедило на цялата сиренина, цедилото се подгъва и закрепва с плоскости и трупчета, изработени от полиамид годен за допир с хранителни продукти.През цялото време на пресоването плоскостите се поставят върху сиренията така, че да се получат равни по размери форми.

Пресоване е завършило, когато сиренията достигне водно съдържание 61%+- 1%, а суроватката киселинност 25-35 градисаТ.

Цедилата за сирена в случая едно или две за деня се изпират ръчно на мивка в работно помещение в края на работния ден.Отцеждат се и се съхраняват в дезинфекционен разтвор в чист съд в шкаф под мивката.Използват се дезинфектанти, които не се нуждаят от изплакване и са безвредни за продукта и хората.

В процеса на работа, операторът използва основни сиренарски инструменти – лъжица, нож.Те се измиват на мивката и съхраняват в друга част на шкафа под нея.

Нарязване и осоляване

Нарязването се извършва с помощта на две плоскости, които се преместват една пред друга, а ножът се движи вертикално.Нарязаните парчета, оставено самостоятелна върху гладка повърхност, трябва да запазват формата си без да се икривяват.

Предварителното осоляване става в саламура (22% сол).Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

Саламурата се подготвя в съдове за солов разтвор предварително, в в работното помещение във времето, когато няма производствен процес.Нужните количества сол за производството се доставят в конкретния ден.По-големи количества се съхраняват във външен склад в близост до обекта.Саламурата от съдовете се излива в сиренарската вана.

Разтворът се пастьоризира периодично според съответната технологична инструкция.Процесът се извършва в пастьоризатора във времето след приключване на производствения процес.

Параметрите на разтвора се контролират и оригират след нужните анализи, направени в лабораторията.Зоната за съхранение на соловия разтвор е обособена самостоятелна част от общата климатизирана зона на работното помещение.По този начин се поддъра температурта на соловия разтвор.

Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

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

Поставят се реквицити за партидата и проследяването и.

За да вдигне киселинността, кутиите със сирена /без добавяне на саламура/ престояват наредени на стелаж.Стелажът осигурява нужния престой на сиренето там, до вдигане на киселинността.

След достигане на нужната кселинност по ТД сиренето в кутиите се залива със саламура /съдържание на сол, начин ан приготвяне, контрол и инструкции – в ТД на продукта/ и следва зреене.

Стойностите на киселинността се следят с периодични замервания по метода на титруването.Следва се процеса и процедурите описани в ТД.

Затворените ръчно пластмасови кутии се вкарват в склада, където сиренето зрее при контролирана и автоматично поддържана температура 10-12 градуса.Стойностите на температурата се записват и съхраняват в архивиращо устройство.Складът за зреене е оборудван със стелажи:

Стелажите са с четири рафта и възможност за нареждане на 8 реда с кутии.Всеки ред

поема 12 х 4 = 48 бр.кутии.

Целият стелаж за сирене има капацитет: 8 реда х 48 кутии х 8,0 кг = 3072 кг.

Според заложената производствена програма, за период от 60 дни, което е срок за зреене по ТД, при пълен капацитет, ще се произвеждат 2988 кг сирене /58 дни х 8,3 седмици х 6 дни производство на сирене х 60 кг = 2988 кг/.

Горният разчет показва, че е осигурено нужното технологично място за процеса.

Нужният резерв от нови пластмасови кутии за сирене се съхранява в самостоятелна част на склада за опаковки.Складът е самостоятелна обособена част с шубер от външната страна за доставка и врата от вътрешната страна за вземане на нужните дневни количества.

За приемане на опаковки и отделяне на транспортната им опаковка е предвидена площадка, прилежаща към халето.

Съхранение на сиренето

Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция, охлаждат се и се съхраняват при температура 2-4 градуса.

Преди преместването всяка опаковка се етикира на място в склада с помощта на етикираща везна.

Температурата се следи и записва в архивиращо устройство

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

Складът е разчетен да осигури съхранение на произведената в рамките на 6-10 дни продукция преди продажбата и.

Разфасоване и опаковане на сиренето

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е в пластмасови кутии по 8,0 кг и дребни количества – във вакуум пликове до 1 кг.

Процесите на разфасоване и опаковане се извършват, като се подготвят само нужните за продажба количества.Предвижда се разфасованото сирене да е малка част от асортиментната програма, по предварителни заявки.

Бучките се изваждат от пластмасовите кутии и се оставят за отцеждане върху тава с решетъчно подложка на мивката.Тавата може да поеме осемте бучки от кутията, на един ред, с отстояние между тях.На дъното на тавата има улей, от който саламурата изтича в коритото на мивката.Отцеждането продължава дотогава, докато спре интензивното образуване на саламурени капки от бучките.Отцедените бучки се поставят поединично във вакуум пликове и се вакуумират посредством опаковъчна машина.

Преди разфасоването на следващата кутия, решетъчната тава се измива.

Освободените кути се третират като отпадък.

Поставят се търговски реквизити посредством везна и се реализират, чрез едностранно отваряемия шубер на помещението.

Опаковъчните материали – пликове и етикети се съхраняват в шкафа на работната маса.

Производство на кисело мляко

Термична обработка на млякото

Млякото се загрява в пастьоризатора до температура 92-94 градуса или друга посочена в ТД, задържа се на тази температура 20 мин. И се охлажда до температура 45 градус.

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

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.

Осигурено е отделно помещение за тези процеси.

За касите, които ще се използват, като групова опаковка е предвидено миялно помещение, оборудвано с нужните аксесоари за миене.

Опаковките се съхраняват в склада.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.

Заквасване на млякото

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

Така пълните каси се поставят в термостатната камера на колички по 10 каси.Термостатната камера е оборудвана с електрически циркулационен въздухозагревател и контролна апаратура за да поддържа 44 +/-2 градуса.Там млякото престоява 2,5-3,5 часа, след което нагряването се преустановява.

Отваря се врата на термостатната камера към работната зала за предварително охлаждане на въздуха и продукта.Млякото престоява така около 20-30 мин.После се премества за охлаждане.

Съхранение на млякото

В хладилния склад, млякото се охлажда до 2-4 градуса.

Охлаждането започва при достигната киселинност 75-80 ^{0} Т /4,5 – 4,7 Рн/.Продължителността на охлаждането е 3-4 часа.След първите 1-2 часа температурата трябва да е 20 ^{0} С и киселинност 100 ^{0} Т.Охлаждането продължава до температура 2-6 ^{0} С и киселинност 120 ^{0} Т.

Хладилния агрегат на помещението е оразмерен да поеме топлинното натоварване от внесеното мляко за кратко време е да не позволи промяна на температурата на съхранение на готовия продукт в склада.Мониторингът на тези температури е заложен в НАССР.Температурата на съхранение се следи и записва в архивиращо устройство.

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

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 он амлякото.На всяка опаковка се поставя устойчива маркировка с нужните реквизити: партиден номер, срок на годност.

Измиване на амбалаж

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 подовете на производственот помещение и санитарния възел.

Измиването се извършва в следните етапи:

1. Обилно измиване с топла 46-49 ^{0}C вода посредством монтираните в помещенията шлангове.Топлата вода се осигурява от кръга за битова топла вода на котел.
2. Неколкократно нанасяне на всички открити повърхнини на миещ алкален препарат във вид на пяна с ръчни преносими диспенсъри.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 диспенсър се нанася разтвор на дезинфектант.Използват се препарати на база водороден пероксид /H_2O_2/, който не изисква 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.

Основното технологично оборудване в обекта е сведено до: пастьоризатор, сиренарска везна, дозатор за мляко.

Основните технологични потоци са:

- Приемане на суровото мляко
- Производство на кисело мляко
- Експедиция на готовата продукция
- Отпадъци – течни и твърди

При разположение на производствените помещения не е допуснато кръстосване на пътищата на изходната суровина и готовата продукция при спазване на поточността на производствения процс.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.

Третиране на отпадъци

Като отпаден продукт от производството на сирене суроватката се използва за хранене на животните във фермата на инвеститора.Не се предвижда съхранение на суроватката.

Отпадните хранителни продукти по нреме на производствения процес се събрат в края на смяната в полиетиленови торби и се съхраняват до унищожаването им извън обекта.

За битовите отпадъци е предвиден кош с капак в санитарния филтър.

Изнасят се в края на смяната в полиетиленови торби, през входната врата за персонала.Третират се, според разпоредбите на населеното място за битови отпадъци.

Работна сила

В производствената дейност ще са заети двама души.

За персонала е осигурен санитарен възел с хигиенен филтър.Предвидени са 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 безконтактна мивка след тоалетната, преди влизане в производството или лабораторията.

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

Няма

в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;

Не се предвижда използването на природни ресурси по време на строителството.Не се предвижда експлоатация на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие.

г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;

Строителните отпадъци, които ще се генерират по време на строителството на обекта, ще бъдат извозвани до определените места за този вид отпадъци, а генерираните по време на експлоатацията ще бъдат съхраняване в съответствие с изискванията на населеното място и извозвани от службата за сметосъбиране.

д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;

Не се очаква замърсяване и вредно въздействие на околната среда

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

Няма риск от големи аварии и/или бедствия, свързани с инвестиционното намерение

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.

Не се очаква риск за човешкото здраве.Не се очаква неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда.

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

Поставяне на преместваем обект „Малка мандра за производство на сирене и кисело мляко“ е ситуиран в обхват на имот с номер 000105 в землището на с.Лехчево, с ЕКАТТЕ 43517, общ.Бойчиновци.

Площта на поземления имот е 5386 кв.м.

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.

Няма да има налични опасни вещества по време на строетелството и експлоатацията на обекта.

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

Не се налага нова или промяна на съществуващата инфраструктура.

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

Производство на сирене и производство на кисело мляко

6. Предлагани методи за строителство.

Поставяем обект от два модула тип контейнер.Модул 1 е с размери 12,08 х 3,40 метра.Модул 2 е с размери 6,08 х 2,60 метра.Контейнерите са проектирани от метална конструкция – колони, греди, столици, хоризонтални и вертикални връзки.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Разширяване и разнообразяване на дейността на съществуващата овцевъдна ферма.

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.

Приложение на скица с Виза за проектиране

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

Имот представляващ № 000105 с ЕКАТТЕ 43517, землище с.Лехчево, община Бойчиновци, област Монтана, към момента представлява съществуваща овцеферма.

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.

Инвестиционното намерение не е в контакт с увствителни 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.

10. 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 свързани с инвестиционното намерение като добив на строителни материали.Обектът е захранен с вода и ел.енергия.

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

Необходимо е издаване на Разрешение за поставяне от община Бойчиновци, след одобрен инвестиционен проект съгласно ЗУТ.

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;
2. мочурища, крайречни области, речни устия;
3. крайбрежни зони и морска околна среда;
4. планински и горски райони;
5. защитени със закон територии;
6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;
7. 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.

Местоположението на Инвестиционното предложение няма да окаже отрицателно въздействие върху нестабилни екологични характеристики на географски райони.

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:

Не се очаква въздействие върху околната среда.Няма да има 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.

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 се очаква въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.

3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия.

Не се очаква риск от аварии или бедствия.

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

Очаква се положително въздействие след реализирането на инвестиционното предложение.

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.).

Инвестиционното предложение е в обхват на землище с.Лехчево, община Бойчиновци, област Монтана

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

Очаква се положително въздействие.

7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.

Не се очаква настъпване, продължителност, честота и обратимост на въздействие.

8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

В обхвата на имот представляващ № 000105 с ЕКАТТЕ 43517, землище с.Лехчево, община Бойчиновци, област Монтана, към момента има съществуваща овцеферма.

8. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

9. **Не се очакват въздействия.**

10. Трансграничен характер на въздействието.

11. Не се очаква въздействие с трансграничен характер.

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 очакват отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.