



## **С Ъ О Б Щ Е Н И Е**

### **ДО ЗАИНТЕРЕСОВАНИТЕ ЛИЦА И ОБЩЕСТВЕННОСТ**

На основание чл.6, ал.10, т.1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС, ДВ, бр.12/2016 г.), Община Сливен съобщава на засегнатото население, че:

**„ВМ - АГРО” ЕООД, гр. София**  
има следното Инвестиционно предложение за:

**”ИЗГРАЖДАНЕ НА КЛАНИЧЕН ПУНКТ И МИНИ МАНДРА” в ПИ 196050, с.  
Панаретовци, общ. Сливен /стопански двор/**

#### **За контакти**

Име: Стоян Димитров Димитров

Тел.: 0898433454

Пълен пощенски адрес: гр. София, ул. „Българска моравя” № 100

Информацията по Приложение № 2 от Наредбата за ОВОС е поместена на официалния сайт на Община Сливен (<http://www.sliven.bg>), раздел Околна среда – Процедури по ОВОС – точка 2. Обществен достъп до информацията по Приложение 2 от Наредбата за ОВОС.

Писмени становища и мнения се приемат в срок от 14 дни след обявяване на информацията по Приложение № 2 **до 25.07.2017г. вкл./** в Община Сливен, гр. Сливен 8800, бул. "Цар Освободител" № 1, и/или в РИОСВ – Стара Загора, гр. Стара Загора 6000, ул. "Стара планина" № 2, п.к.143.

**ДО**

**ДИРЕКТОРА НА  
РИОСВ СТАРА ЗАГОРА  
ГР. СТАРА ЗАГОРА**

**Копие: Кмет Сливен**

**Копие: Кмет с. Ковачите**

**И С К А Н Е**

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

**От „ВМ-АГРО”ЕООД**

**гр. София, ул. „Българска моравя” № 100**

**Пълен пощенски адрес гр. София, ул. „Българска моравя” № 100**

**Лице за контакти: 0898433454 Стоян Димитров Димитров**

**Уважаема г-жо Папазова,**

*Във връзка с Уведомление за инвестиционно намерение „ВМ-АГРО”ЕООД и  
получен от вас отговор № КОС-01-2861/19.06.2017г.,*

*Моля да ми бъде издадено решение за преценяване на необходимостта от  
извършване на ОВОС за инвестиционно предложение за: Изграждане на кланичен пункт  
и мини мандра” в поземлен имотс №19605 с. Панаретовци, общ. Сливен /стопански  
двор/*

*/посочва се характера на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново  
строителство, дейности и технологии, разширение и/или промяна на производствената  
дейност, съгласно изискванията на раздел I и III от глава шеста на Закона за опазване на  
околната среда /*

**Прилагам:**

1. Документи, доказващи уведомяване на съответната/съответните община/общини, район/райони или кметство/кметства и на засегнатото население (копие от писма, копие от обява) /съгласно изискванията на чл.4, ал. 2 на Наредбата/
2. Попълнено Приложение № 2 от Наредбата за ОВОС
3. Копие от документ за платена такса.

Дата:.....

Гр. София

**Инвеститор:.....**

## **И Н Ф О Р М А Ц И Я**

**за преценяване необходимостта от ОВОС, съгласно чл. 6 от Наредбата за реда и условията за извършване на ОВОС на инвестиционни предложения**

### **I. ИНФОРМАЦИЯ ЗА КОНТАКТ С ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**

**Възложител:** „ВМ-АГРО” ЕООД, ЕИК 121592093 гр. София, ул. „Българска моравя” № 100

Пълен пощенски адрес гр. София, ул. „Българска моравя” № 100

Лице за контакти:, Стоян Димитров

### **II. ХАРАКТЕРИСТИКА НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ.**

#### **I. Резюме на предложението:**

Предвижда се изграждане на Изграждане на кланичен пункт и мини мандра” в поземлен имотс №19605 с. Панаретовци, общ. Сливен /стопански двор/ . Обща използвана площ: застроена площ до 220 кв. м, кланичен пункт 130 кв.м. и мини мандра от 90 кв.м. с височина до три метра. Строежа представлява преустройство на съществуващи сгради в стопански двор собственост на инвеститора, които са монолитни от стоманобетонова конструкция с тухлени оградни и преградни зидове.

Изграждането на кланичен пункт за добив на трупно месо и субпродукти от ЕПЖ. Кланичният пункт се изгражда на територията на ферма, регистрирана като животновъден обект по реда на чл.137 от Закона за ветеринарномедицинската дейност, на която собственик е фирмата - инвеститор. В пункта е предвидено да се колят само животни, собственост на фирмата, или животни, внесени от друг регистриран животновъден обект на същата фирма.

Капацитета на обекта, свързан с изискванията по отношение на броя на закланите животни, който да не превишава 480 единици годишно, като едри преживни животни над 3 месеца се определят за една единица, а до три месеца за 0,5 единици

Действащите към момента нормативни документи на Министерството на земеделието и храните.

Кланичен пункт по изискванията на Наредба № 4 от 15 юли 2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове , тяхното транспортиране и пускане на пазара. Брой на закланите ЕПЖ дневно - 10 бр. при максимално натоварване на хладилната площ. След всяко клане на животни

над 30 месечна възраст задължително ще се изчакват резултатите от изпитванията, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) N2 999/2001 на Европейския Парламент и на Съвета от 22 май 2001 година относно определяне на правила за превенция, контрол и ликвидиране на някои трансмисивни спонгиформни енцефалопатии. Дневният капацитет на закланите ЕПЖ в кланичния пункт ще се намаля с толкова, колкото е броя на труповете на закланите животни, изчакващи резултатите от изпитването. Подкарвач на животни - 1бр., който няма достъп до кланичните помещения, подкарва животните към бокса за зашеметяване. Колачи -4 бр. /2бр. за чистата зона и 2бр. за мръсната зона на кланичния пункт/. При изграждането и оборудването на кланичния пункт са взети предвид всички национални и общностни хигиенни изисквания. При проектирането на обекта са спазени изискванията на Регламент № 852/29 04 2004г. на Европейският парламент и съвета на Европа относно хигиената на храните, Приложение II "Общи хигиенни изисквания за всички оператори на предприятия за храни" Глава 1 "Общи изисквания към помещенията за храни", Глава 2 "Специфични изисквания към места, където се приготвят, обработват или преработват храни".

Помещенията са изградени от непромокаеми, нехигроскопични, гладки, лесни за почистване и дезинфекция материали. Пода е от непромокаем материал, който се почиства и дезинфекцира лесно и е с наклон, така че да се улеснява оттока на течностите към отводнителните канали. В кланичния пункт е изградена подземна канализационна система за придвижване на течните отпадъци. На сифоните, отвеждащи промивни води от работните помещения на кланичния пункт, са монтирани кошници от метална неръждаема мрежа с диаметър на отворите не повече от 6 мм. Всички събрани в кошниците на сифоните биологични отпадъци при клането на ЕПЖ, се третират като специфично-рисков материал и подлежат на обезвреждане в екарисаж. Съхранението им ще се извършва в хладилника за съхранение на СЖП до предаването им за унищожаване. Течните странични животински продукти, т.е. отпадъците, които се отделят при процеса на клане на животните, и отпадъците от местата за хигиена на персонала, ще се придвижват в частта за предварителна преработка на отпадъчните води (биологично почистване).

Според изискванията на Европейските общностни разпоредби и Наредба № 4 от 15 юли 2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от

животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара, в кланичния пункт се спазва строго разделението за „чиста“ и „мръсна“ зона.

В „мръсната“ зона е разположен бокса за зашеметяване на животните, ваната за обезкървяване, склада за кожи, технологичната линия от тръбен път и платформи за работниците, които ще обработват трупа на закланото животно до неговото окончателно одиране.

Границата между „чистата“ и „мръсната“ зона е ясно обособена /в различни помещения/.

В чистата зона ще се извършва отделяне на вътрешностите, разполовяване и разделяне на четвъртини на труповете на закланите животни. Тук са разположени:

- входа на свързващия коридор от тоалетната, съблекалнята за работниците и офиса на официалния ветеринарен лекар който ще отразява промените в интегрираната информационна система.
- вход към помещението за обработка на субпродуктите, което ще се използва по различно време и като миячно за амбалаж
- технологичната линия от тръбен път и платформи за работниците, които ще обработват трупа на закланото животно.
- вход към хладилника за охлаждане и съхранение на субпродуктите и трупното месо.
- изход за отстраняване на стомашното съдържание с хладилник за СЖП, в който ще се съхраняват животинските отпадъци от клането, до предаването им за унищожаване на екарисаж.

Всички помещения и оборудването на кланичния пункт са проектирани така, че да се избягва доколкото е възможно допирът на месото и субпродуктите с ръце.

Работниците ще влизат в работното помещение на кланичния пункт след като се изкъпят и преоблекат с работно облекло в обща съблекалня. Работните места /позиции/ в „мръсната“ зона на кланичния пункт се покриват от 2 работника. Говедата за клане постъпват в основното работно помещение на мръсната зона на кланичния пункт. Придвижват се в бокса за зашеметяване главата на животното да се поставя в приспособление за фиксиране на главата. Зашемяването се извършва по безкръвен метод с пистолет с прихванат болт. Пистолета се опира плътно в челната кост, като оператора се прицелва в точката, която се явява център на диагоналите между очите и рогата, след което се възпроизвежда изстрела. При падането си на пода, който е под

наклон, зашеметеното животно отваря дясната странична врата и пада извън бокса, като попада на платформа с ограничители, които преустановяват превъртането му и предотвратяват контакта на зашеметеното животно с пода на помещението. Отвора от изстрела се запушва плътно с тампон веднага след като животното се извади от бокса, за да се предотврати замърсяване със СРМ. След всяко зашеметяване, жилото на пистолета се избърсва с кърпичка за еднократна употреба, която се отстранява като СРМ в кошче с надпис СРМ, разположено на платформата, от която се извършва зашеметяването. Работник закача десния заден крак на зашеметеното животно на верижна кука, след което го прикача на електрически подежник /телфер/. От ключ пуска телфера в действие и зашеметеното животно се издига и закача към тръбния път. Тръбният път е с наклон от 5%, и животното от собствената си тежест се отвежда над ваната за обезкървяване. Работник извършва клането и обезкървяването на животното, като прерязва сънните артерии и яремните вени. Разрязването се извършва с два ножа, като с първия нож се разрязва кожата на животното, а с втория нож се извършва същинското рязане на сънните артерии и яремните вени чрез вкарване на ножа по посока на основата на гръдния кош. Всеки нож, с който не се извършват манипулации, се държи в стерилизатора при температура не по-ниска от 82°C. Обезкървяването на всяко животно се извършва в продължение на около 6-8 минути. Обезкървява се до пълно изтичане на кръвта /процеса се счита за завършен, когато кръвта започне да се стича на капки/. Кръвта на закланото животно се транспортира чрез тръбна система от ваната за събиране на кръвта в контейнер извън кланичния пункт. Кръвта от ЕПЖ на възраст над 30 месеца, както и смесена кръв, в която има кръв от ЕПЖ над 30 месеца, се съхранява в хладилната камера за съхранение на странични животински продукти /СЖП/ до излизане на резултата от изпитване за трансмисивна спонгиоза енцефалопатия по говедата /ТСЕ/. Ако има положително реагирани животни, чиято кръв е в общата, всичката кръв се предава за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. При клане само на животни до 30 месеца, кръвта се съхранява в хладилната камера за съхранение на СЖП, след което се предоставя за унищожаване като СЖП категория 3. След обезкървяването на животното, се прави надлъжен разрез на кожата от основата, до средата на шията по средната линия, за да се освободи трахеята, която се издърпва, освобождава се хранопровода и му се поставя превръзка /лигатура/ за предотвратяване

замърсяването на трупа със стомашно-чревно съдържание . Трупа се придърпва до следващото работно място, на което работник, който е на нивото на пода, отрязва предните крайници в областта на карпалната става, и одира главата, врата и предните крайници. При дрането на главата се оставя ухо с ушната марка на животното. Рогата се отрязват в основата им. Рогата и краката се поставят в специални колички, за да се отведат веднага до хладилника за СЖП. С тях се процедурира в зависимост от възрастта на животните и резултата от изпитване на животните над 30 месечна възраст, както задните крайници и опашката, отделени при позиция №4. Обезкървеното животно се придърпва по тръбния път до повдигната платформа, на която работник отрязва задния ляв крайник, /който е свободен/ в тарзалната става, одира го и го закача с помощта на електрически подежник посредством транспортна кука на тръбен път с по-малка височина, успоредно разположен на по-високия тръбен път, по който се придвижва животното с верижната кука. Закаченият на верижната кука ляв заден крайник се освобождава от тежестта на животното, след което крайника се отрязва през тарзалната става, верижната кука се сменя, а крака се одира. С помощта на електрически подежник и левият заден крак се повдига и закача посредством транспортна кука на по-ниския тръбния път. Опашката се одира и се прерязва при 5-6 опашен прешлен. Ануса се изрязва кръгово и се отделя с правото черво от заобикалящата го съединителната тъкан. Ануса се поставя в полиетиленова торба, на която се поставя гумена превръзка с цел предпазване на трупа от допълнително замърсяване от чревното съдържание на животното. Отрязаните задни крайници и опашка на животни до 30 месечна възраст се съхраняват в хладилната камера за съхранение на СЖП, след което се предават за унищожаване в екарисаж като СЖП категория 3. При животните над 30 месечна възраст, се опаковат в полиетиленови торби, поставя им се етикет с ушния номер на закланото животно и се съхраняват в хладилната камера за съхранение на странични животински продукти/СЖП/ до излизане на резултата от изпитване за трансмисивна спонгиозна енцефалопатия по говедата /ГСЕ/. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се предават за унищожаване на екарисаж като СЖП категория 3. С внимателни разрези, извършвани от двамата работника на подкожната съединителна тъкан, кожата се отделя от трупа от горе на



долу, като от собствената си тежест се смъква в предварително поставена количка тип „ласка“ под трупа на животното. На кожата се поставя етикет с идентификационния номер на животното и се отнася до помещението за съхранение на кожи, ако е от животни до 30 месечна възраст. Ако е от животни над 30 месеца, се поставя в полиетиленова торба и се пренася в хладилника за съхранение на СЖП, където изчаква резултата от изпитването за ТСЕ. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване, като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се предават за преработка. След процеса на одиране, единият от задните крайници на трупа се закача на електрически телфер, повдига се и се откача заедно с носещата кука от тръбния път. Поставя се метална вилка /разчеквател/ от неръждаема стомана в отворите на задните крайници, образувани от ахилесовите сухожилия и подбедрените кости на закланото животно, след което отново с електрически телфер, носещата кука на разкачения крак се закача на тръбния път. Трупа се придвижва чрез наклона на тръбния път в чистата зона на линията за по-нататъшна обработка. Работните места /позиции/ в „чистата“ зона на кланичния пункт се покриват от 2 работника.

Работник от нивото на пода, отстранява главата на животното, като прерязва шията между черепа и първия шиен преилен. Тази операция се осъществява с два ножа с различен цвят на дръжките - с нож, който не е за СРМ, се прерязва шийната мускулатура, след което се взема нож за СРМ от стерилизатора с натриев хипохлорид и се прерязва гръбначния стълб между тилната кост и първия шиен преилен. Отделя се главата от трупа, след което форамен магнум се запушва с тампон. Следи се отделената глава и трупа да са идентифицирани /при дрането е оставено ухо с ушната марка на животното, която остава към главата, а на трупа се закача марка с написан номера на ушната марка/, след което се поставя на специални колички за извършване на месопреглед от ОВ/1. По-нататъшната обработка на главата е в зависимост от възрастта на животното:

- Ако животното е на възраст до 12 месеца, се отстраняват сливиците и главата се пуска без ограничение.

- при животно на възраст над 12 месеца, от главата се отстраняват долната челюст, дъвкателните мускули /масетерите/ и езика, които се пускат без ограничение. Останалите горна челюст със сливиците, очите и мозъка, се съхраняват в хладилника за СЖП и се предават на екарисаж като СРМ.

Същият работник, след отстраняване на главата, разрязва гръдната кост по дължина с помощта на електрически трион, който се стерилизира в стерилизатор след всяка употреба при температура не по-ниска от 82°C. Трупата на закланото животно продължава движението си по тръбния път до мястото за изваждане на вътрешностите. Манипулациите се извършват от работник, който се намира на повдигната платформа. Срязва се коремната стена по средната линия и се отваря коремната кухина. Нанася се разрез на мускулатурата м/у 12 и 13-то ребро. Половите органи се изрязват и отстраняват, след което се поставят в количка за събиране на СЖП. Белите субпродукти (търбух, черва и др.) падат в неръждаема вана, която е поставена под платформата и се придвижват към помещението за обработка на карантия, където става тяхното разделяне /на търбуха от червата/. Преди да попаднат във ваната, от търбуха се отделя /отпрепарира/ далака, който се закача при червената карантия /ливера/. Червата заедно с мезентериума на говедата от всички възрасти се пренасят в хладилната камера за съхранение на СЖП и се предават за унищожаване на екарисаж като СРМ. Търбуха на животните под 30 месечна възраст се реализира без ограничения, а на тези над тази възраст, се изчаква резултата от изпитване за ТСЕ. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се пуска без ограничения.

Манипулациите по изваждането на червената карантия се извършват от работник, който се намира на платформа в близост до нивото на пода. Червената карантия (трахея, хранопровод, сърце, черен и бял дроб, диафрагма) се изваждат, като се отделя трахеята и хранопровода от заобикалящата ги съединителна тъкан в областта на шията и основата на гръдния кош, извършва се циркулярен разрез на диафрагмата и се прерязва връзката на перикарда с вътрешната страна на гръдната стена. Извадените субпродукти се маркират и се закачат на куки на количката за извършване на месопреглед. При животните до 30 месечна възраст, след извършване на месопрегледа

от официалния ветеринарен лекар, се пристъпва към тяхното разделяне и поставяне в пластмасови каси. Отделената и почистена червена карантия се предвижва в хладилната камера за охлаждане при температура от 0 до +3°C.

На животните над 30 месечна възраст ливера не се разделя, а заедно с поставената маркировка изчаква резултата от изследването за ТСЕ в хладилната камера за съхранение на субпродукти. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се пуска без ограничения. Закланото животно продължава движението си по тръбния път и достига до мястото на разделяне на половини. Реже се отгоре надолу с електрически трион, който се стерилизира в стерилизатор след всяка употреба. Триона е снабден с течаща вода и предпазител, който предотвратява пръскането на вода и стърготини при рязането. При животните на възраст до 30 месеца, трупа се разполовява по гръбначно-мозъчния канал, като гръбначния мозък се отстранява. При животните над 12 месечна възраст, гръбначния мозък се предава като СРМ. Труповете на животните над 30 месечна възраст се разполовяват, като предварително се правят два успоредни на гръбначния стълб разрези с нож, които са в основата на напречните израстъци на шийните, гръдните и поясните прешлени и продължават от двете страни на медиалния сакрален гребен на кръстеца. По тях след това се движи триона, така, че гръбначния стълб да се отдели от трупа на закланото животно. Опаишката не се отделя, а остава към едната трупна половина. Отделения гръбначен стълб се съхранява в хладилника за СЖП и се предават на екарисаж като СРМ. Трупните половинки се разделят на четвъртини, като с помощта на електрически телфер предния крайник се закача на транспортна кука, повдига се и след прерязване на гръбначния стълб пред плаващото ребро /между 12 и 13-то/, разделената долна четвъртина се повдига с телфера и се закача на тръбния път. При животните над 30 месечна възраст това разделяне на четвъртини става без прерязване на гръбначния стълб, тъй като той вече е отстранен.

Трупове и съпровождащи ги субпродукти, които са преминали месопреглед от официалния ветеринарен лекар, преминават в хладилните камери за охлаждане и съхранение /на месото от 0 до 7 °C, за субпродуктите от 0 до 3 °C /. В хладилната камера за съхранение на трупното месо е предвидена подвижна преграда, така че да се

*отделят животните на възраст до 30 месеца от животните на възраст над 30 месеца, които ще бъдат освободени след излизане на резултата от изпитване за ТСЕ.*

*Охладените трупни четвъртини се придвижват към рампата за експедиция по тръбен път, от където се товарят на хладилни автомобили. За работещите в кланичния пункт е предвидена съблекалня с шкафчета за цивилно и работно облекло. От съблекалнята към работните помещения са отворени два самостоятелни входа - един за „чистата“ и друг за „мръсната“ зона на кланичния пункт. Предвидена е тоалетна с баня, оборудвана с души и безконтактна мивка.*

*Кожите се пренасят до помещението с количка тип "ласка". Кожите се стифират на два стифа-единият е за животни до 30 месечна възраст, които се предават веднага за обработка, а другия е за животни над 30 месечна възраст, които се реализират след излизане на резултата от изпитването за ТСЕ. На всички кожи, добити от животни над 30 месечна възраст, се поставя маркировка, на която е обозначен номера от ушната марка на закланото животно. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се пускат без ограничения.*

*Експедирането на кожите се извършва през самостоятелен изход. Помещението е предвидено за приемане и разделяне на търбуха от червата на закланите животни. Тук ще се изпразва и съдържанието на търбуха, което ще се изнася на вън и складира на торище, разположено в близост до кланичния пункт. Оборудвано е с двугнездова мивка. В помещението ще се приемат през самостоятелен вход пластмасовите каси за съхранение на субпродуктите и месото при транжиране на кланичните трупове. Тук ще става тяхното измиване, дезинфекция и промиване в двугнездовата мивка. В това помещение е предвиден заключващ се шкаф от некорозивен материал, където ще се съхраняват препаратите и средствата за миене и дезинфекция на всички работни помещения в кланичния пункт.*

*Оборудван е с работно бюро и компютър, който има достъп до интернет за своевременно нанасяне на корекциите в информационната система „ВЕТ ИС“. Кланицата разполага с две хладилни камери:*

1.Хладилна камера за охлаждане и съхранение на трупно месо и субпродукти с температурен режим от 0 до 3 °С. В хладилната камера е предвидена подвижна преграда, която да разделя трупното месо, добито от животни под 30 месечна възраст, от трупното месо, добито от животни над 30 месечна възраст.

2.Хладилна камера за съхранение на СЖП с температурен режим от 0 до 4 °С до предаването им за унищожаване на екарисаж.

Рампа за реализация на готовата продукция Изградена е като самостоятелно помещение, оборудвано с безконтактна мивка за измиване ръцете на работниците при извършване на товарната дейност и продължение на тръбния път за предвижване на трупните четвъртини. На изхода е предвидена плътна врата от некорозивни материали, около която са монтирани приспособления за предотвратяване на вредното външно въздействие на околната среда при товарене на трупното месо и субпродуктите. Преустройство на част от съществуваща сграда, намираща се в стопански двор с Панаретовци общ.Сливен обл. Сливен в обект за търговия на дребно, по изискванията на Наредба № 26 от 14 октомври 2010г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход като странична дейност мини мандра. в нея ще се произвежда кисело мляко и сирене и от краве и козе мляко, като странична, локална, ограничена дейност. Обектът е разположен на територията на животновъден обект, собственост на фирмата-инвеститор. Храните, произведени в обекта /кисело мляко и сирене от краве и козе мляко/ ще се доставят до други обекти за търговия на дребно, на които е ползвател, наемател или собственик фирмата - инвеститор или сдружение, в което участва и тя. Задължително условие е обектите за търговия на дребно, в които ще се продава произведената храна, да е на територията на същата или една съседна административна област. Количеството мляко, добивано във фермите на фирмата - инвеститор.

Обект за търговия на дребно, по изискванията на Наредба № 26 от 14 октомври 2010г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход като странична, локална и ограничена дейност.

*Преработвано сурово краве или козе мляко - 500 литра дневно, произхождащо от собствени животновъдни обекти, регистрирани по реда на чл.137 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.*

*Бяло саламурено сирене от козе и краве мляко.*

*- Кисело мляко от козе и краве мляко.*

*Брой на работниците в предприятието:*

*- От 2 бр. до 5 бр. според вида на произвежданите млечни продукти*

*Обектът е проектиран по изискванията на Регламент № 852/29 04 2004г. на Европейският парламент и съвета на Европа относно хигиената на храните, Приложение II "Общи хигиенни изисквания за всички оператори на предприятия за храни" Глава 1 "Общи изисквания към помещенията за храни", Глава 2 "Специфични изисквания към места, където се приготвят, обработват или преработват храни".*

*Помещенията са изградени от непромокаеми, нехигроскопични, гладки, лесни за почистване и дезинфекция материали. Подът е от непромокаем материал, който се почиства и дезинфекцира лесно и е с наклон, така че да се улеснява оттока на течностите към отводнителните канали.*

*Технологичното оборудване в обекта за търговия на дребно отговаря на изискванията на Регламент № 852/ 29 04 2004г. на Европейският парламент и съвета на Европа относно хигиената на храните, Приложение II "Общи хигиенни изисквания за всички оператори на предприятия за храни" Глава V "Изисквания към оборудването".*

*Като суровина за преработка ще се използва сурово краве и козе мляко, произведено в собствени животновъдни обекти, отговарящо на изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход, Приложение III, Раздел IX, Глава I, Подглава III, т.3, буква "а", а именно:*

*За сурово краве мляко - показателите за общ брой микроорганизми до 100 000/мл. и за общ брой соматични клетки до 400 000.*

*За сурово козе мляко - показателите за общ брой микроорганизми до 1 500 000/мл. Като показателите за ОБМ се изчислява като средногеометрична стойност за два месеца, а за ОБСК при кравето мляко, като средногеометрична стойност за три месеца.*

Обектът за търговия на дребно граничи със залата за доене на кравите на животновъдния обект. Добитото сурово краве мляко се приема във вана с вместимост от 500 литра за охлаждане, която е монтирана в помещение за съхранение на мляко, граничещо с обекта за търговия на дребно и имащо директна връзка към доилната зала. Козето мляко ще се доставя в същото помещение за съхранение на мляко, но в различна хладилна вана, също с вместимост от 500 литра.

За работа ще се допуска само мляко, в което отсъстват инхибиращи вещества, охладено е до температура 10°C и има киселинност не по-висока от 19° T.

Суровото краве /козе/ мляко се подлага на термична обработка /пастьоризация/. Извършва се в открит електрически двойностенен пастьоризатор с вместимост 500 литра, в който се подгрява до температура от 72-74° C. Подгряното мляко се задържа за 20-30 мин., след което се охлажда посредством пускане на студена вода между стените на пастьоризатора до температура на подсирване. Млякото постъпва в сиренарската вана /1 бр. X 0,5 тона/, която преди пълненето и е застлана с изпрани и изпарени цедила, върху които е застлан чист еднопластов лист полиетилен.

**Подсирване на млякото.** Извършва се при температура 33-34° C в продължение на 60-90 минути. Преди подсирването, на всеки 100 л. мляко се добавят:

- закваска за сирене в комбинация със закваска за кисело мляко в количество 150-250 мл.
- 30-50 мл. 50% разтвор на калциев хлорид, разреден с питейна вода в съотношение 1:10;
- мая за сирене със сила 1:50000. Маята се разрежда с питейна вода в съотношение 1:10 непосредствено преди употреба и се внася в млякото на тънки струйки при постоянно разбъркване след което млякото се успокоява. Не се допуска смесване на разтворите на калциев хлорид и маята за сирене. Количеството на използваната мая е такова, че коагулация трябва да се появи за 12-15 мин.

Пълното подсирване на млякото във ваните се проявява с образуване на плътен коагулум. Сиренината лесно се отделя от стената на съда с отделяне на суроватка. При поставяне на дланта върху повърхността на сиренината, не се полепва мляко, а слабо на капки се стича суроватка. При поставяне на пръст в сиренината, тя се цепи леко.

#### **Нарязване и обработка на сиренината.**

Готовата сиренина се нарязва с многорезцов нож на призми с размери 2/2 см вертикално и хоризонтално, след което се извършват следните манипулации.:

- Покой 20-25 минути.

- Обръщане на сиренината със сиренарска лъжица по дължина на ваната последователно 2-4 пъти през интервал от 10-15 минути, за изпичане на сиренината.

- Покой 15-20 мин.

- Изтегляне на полиетилена, завързване на цедилата и отваряне на крана на сиренарската вана за източване на суроватката.

- Самопресуване в продължение на 15-20 мин.

- Развързване на цедилата, изтегляне на краищата им, леко начупване на горната и странична повърхност.

- Оформяне на сиренината - първоначално се поставят плоскости с тежести от 20 кг. на 40- 50 кг. сиренина, след което за окончателно оформяне, се поставят плоскости с тежести с маса 1кг. на 1кг. сиренина. Пресуването продължава 4-6 часа, докато водното съдържание на сиренината е в границите 62-64%, киселинността и достигне 50-70<sup>0</sup> T, а киселинността на суроватката 22-23<sup>0</sup>T.

- Нарязване на сиренето - изпресуваната сиренина се освобождава от тежестите, цедилото се отваря и се пристъпва към нарязване на блока от сирене на бучки с размери 11/11/11 см. с помощта на шаблон и нож. Всяка бучка е с маса от 0,9 до 1кг. **Осоляване.** Предварително се приготвя осоляващ р-р в саламурник с обем 0,5 тона. За намаляване на вредната микрофлора, саламурата предварително се филтрира, подгрява в пастъоризатора при температура 92-93 °С, след което се охлажда и връща в саламурника.

Осоляването на бучките сирене се извършва в сиренарските вани, като осоляващия р-р /разтвор на вода и сол с концентрация 22% и температура 14-16<sup>0</sup>С/ се пуска в сиренарската вана, където за 16-18 часа приключва процеса на осоляване. В края на осоляването сиренето трябва да съдържа минимум 2,5% сол. След приключване на осоляването, осоляващия р-р се прецежда и връща в саламурника за следващо използване. Когато концентрацията му се понижи, се добавя отново сол. При повишаване на киселинността му над 25<sup>0</sup> T, се подменя с друг. **Поставяне на сиренето в кутии.**

Бучките сирене се изваждат от осоляващия р-р, отцеждат се на работната маса, след което се подреждат в пластмасови кутии на редове - по 1 ред за кутиите от 4 кг. и на 2 реда за кутиите от 8 кг. **Предварително зреене.**



Подредените в кутии осолени бучки сирене, се оставят при температура 18-20°C в продължение на 2-3 денонощия в работното помещение за вдигане на първоначална киселинност /140 -160°T/. **Затваряне на кутиите.**

Кутиите се доливат със саламура с концентрация на сол 8-10% с киселинност 160 -180°T /получена от добавяне на суроватка с повишена киселинност/, след което капациите се затварят ръчно и се маркират. **Зреене на сиренето.**

Сиренето зрее 30 денонощия при температура 10-12°C, като първоначално млечнокиселите микроорганизми от закваската се размножават, изконсумират млечната захар, образувайки млечна киселина. При този процес на млечнокисела ферментация, титруемата киселинност нараства до 180-200° T, а водното съдържание се понижава в границите до 55%. Поради създадените неблагоприятни условия за по-нататъшно размножаване на млечнокиселите микроорганизми, те умират, отделяйки ендоензими, които разграждат белтъците до лесно усвоимите албумози, пептони и малко количество свободни аминокиселини. В края на процеса на зреене, сиренето достига посочените за готовия продукт органолептични, физико-химични и микробиологични параметри, заложен в технологичната документация. **Съхранение на сиренето.**

Зрялото сирене се премества в хладилната камера за съхранение на готов продукт, която се намира извън територията на обекта, при температура от 2 до 6 °C.

## ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО

### **мляко** Топлинна обработка на млякото

Суровото краве /козе/ мляко се подлага на термична обработка /пастьоризация/. Извършва се както при производството на сирене, в електрически пастьоризатор открит тип, но при температурата 93-95°C със задържане в пастьоризатора за 20-30 минути, след което се охлажда посредством пускане на студена вода между стените на пастьоризатора до температурата на заквасване 42-45° C. **Заквасване на млякото**  
Пастьоризираното и охладено до температура на подсирване /42 -45 °C/ мляко се подквасва в пастьоризатора, като се прибавя прясна закваска от *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus termophilus* в количество, по указания на производителя. При използване на предна произведена партида кисело краве мляко за закваска, количеството което се влага в пастьоризатора е 1 -1,5% от общото количество. Подквасеното мляко се разбърква в

продължение на 3 до 5 минути за равномерно разпределение на закваската, след което се подава към машината за разливане. **Разфасоване и коагулация**

Разфасоването се извършва от разфасовъчна машина, като опаковките, които ще се използват, са полистиролови кофички с обем от 0,350 до 0,550 л. Веднага след тяхното пълнене, кофичките се затварят с капаци от алуминиево фолио и се подреждат в пластмасови каси. Касите се подреждат върху палети на транспортна количка и се поставят в термостатната „топлата“ камера. В нея за 2,5 до 3,5 часа при поддържана температура от 42-45° С, млякото коагулира. При достигане на титруема киселинност 70- 80<sup>0</sup> Т, млякото се премества в камерата за охлаждане.

#### **Охлаждане и съхранение.**

Охлаждането се извършва в хладилна камера поетапно: бързо се охлажда до температура 18-20<sup>0</sup> С, след това до 10-12<sup>0</sup> С. През следващите часове в хладилната камера, където температурата е от 2 до 6<sup>^</sup> С, млякото доузрява, тъй като процесът на охлаждане продължава още 6-8 часа. След охлаждането му до 2-6<sup>0</sup> С, общата титруема киселинност трябва да е от 90 до 160<sup>5</sup> Т. Киселото мляко се премества в хладилната камера за съхранение на готов продукт, която се намира извън територията на обекта, при температура от 2 до 6 ° С.

В помещението ще се приемат през самостоятелен вход пластмасовите каси, на които след измиване и дезинфекция, ще се подреждат напълнените опаковки с кисело мляко. За измиване на касите, е предвидена двугнездова мивка /за измиване, дезинфекция и промиване/. Миячното помещение е предвидено да бъде оборудвано със заключващ се шкаф от некорозивен материал, където ще се съхраняват препаратите и средствата за миене и дезинфекция. **Помещение за персонала**

За работещите в обекта е предвидена съблекалня с шкафчета за цивилно и работно облекло и тоалетна. От съблекалнята работниците преминават в работното помещение. **Склад за солта**

Помещение с вход от вън, даваща възможност за зареждане със сол, без да се пресичат технологични пътища в обекта. Склада е свързан с работното помещение, в което ще се приготвя осоляващия разтвор при производството на сирене. **Топла камера за производство на кисело мляко**

Оборудвана е с топлообменници и вентилатори, за поддържане на постоянна температура в цялото помещение при коагулацията на киселото мляко **Студена камера за охлаждане на кисело мляко**

Помещението е в близост до топлата камера и е предназначено за охлаждане на коагулиралото кисело мляко. Оборудвано е с изпарител и хладилен агрегат. **Работно помещение за производство на сирене и кисело мляко.**

Оборудвано е с открит електрически пастъоризатор с обем 0,5 тон, сиренарска вана /0,5 тона/, съд за приготвяне и съхранение на осоляващия разтвор, /0,5 тона/, машина за разливане на подквасеното мляко, работна маса, млечна помпа, стойки и закачалки за цедилата и сиренарските ножове. Предвидени са и рамки за подреждане на притискащите плоскости. **Помещение за съхранение на опаковки**

Предвидено е да бъде разположено над топлата и студената камера, като за зареждане на помещението с опаковки /кофички и кутии/ ще се използва времето, в което не се извършва производство в работното помещение

*Хладилна камери за зреене на сирене*

*- с температура от 10 до 12 °С.*

*Водоснабдяването за битови нужди ще е от водопроводната система на село Панаретовци. Отпадните води при необходимост ще се пречистват и неутрализират в локално пречиствателно съоръжение, разположено на територията на обекта, което е част от инвестиционното намерение, ще се събират във водоплътни изгребни ями и ще се извозват периодично до станцията за пречистване на отпадните води на гр.Сливен. Ограничени количества опасни болнични отпадъци, които ще се съхраняват в херметизирани контейнери, ще се транспортират и унищожават по установения нормативен ред извън територията на комплекса, ограничени количества хранителни отпадъци от кухненска продукция ще се съхраняват в херметизирани контейнери, в специално оборудвани за целта помещения в обема на сградите, като ще се транспортират до съществуващо депо за твърди битови отпадъци извън територията на комплекса, отпадъци от полиетиленови, хартиени и картонени опаковки, стъклени отпадъци, всички подлежащи на регенериране и рециклиране, ще се транспортират до съответните преработвателни предприятия или до съществуващо депо за твърди битови отпадъци.*

### ***2.Доказване необходимостта от инвестиционното предложение.***

*България като страна, в която всички български граждани имат необходимите възможности и подкрепа, за да постигнат техния пълен здравен потенциал и благосъстояние, като работят заедно за намаляване на неравенствата в страната и европейския регион. Гарантиране на всеки български гражданин на надеждна система на здраве и осигуряване, достъп до качествена храна , което води до необходимостта от изграждане Кланичен пункт и мини мандра от собствената ми ферма.*

*Имотите в настоящия момент се използват по предназначението си и са разположени в бивши стопански двор с.Панаретовци, които предлага благоприятни условия за осъществяване на моите инвестиционни намерени.Поземлени имот196050 с Панаретовци /бивши стопански двор/ , общ. Сливен .*

### ***3. Връзка с други съществуващи и одобрени с друг план дейности.***

*Няма връзка с други съществуващи и одобрени с друг план дейности. Поземлени имот №196050 с. Панаретовци, общ. Сливен, в които ще се реализира инвестиционното предложение е разположен в бивши стопански двор с. Панаретовци .*

### ***4. Подробна информация за разгледаните алтернативи по местоположение.***

Не сме разглеждали други алтернативи, за местоположение, тъй като избория имот е собственост на възложителя и е разположен се намира в в бивши стопански двор, на с. Панаретовци, община Сливен.

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

Землището на с. Панаретовци, Община Сливен, Област Сливен поземлен имот №196050 е частна собственост, с начин на трайно ползване – стопански двор. Не се засягат защитени територии и територии за опазване на обекти от културното наследство. До имота има асфалтов път. 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: Съдържащите се в проекта за ПУП графични материали определят границите на инвестиционното намерение в рамките на имотите, собственост на инвеститора и не оказват влияние върху физическите, природните и антропогенните характеристики на околната среда. До терена, предмет на инвестиционното предложение няма разположени обекти на Националната екологична мрежа и такива, които подлежат на здравна защита. Съществуващият ползвател на земите, предмет на инвестиционното намерение са собственика на имота „ВМ-АГРО“ ЕООД, не се предвижда засягане на земи, собственост на други ползватели, а бъдещият ползвател е собственикът на имота. Имотите граничат с поземлени имот населеното място на север, и път - на юг, полски път - на изток, на запад с начин на трайно ползване ниви №№060028, 060027, 060029.000300-местен път, 196004-стопански двор, 196003-стопански двор и 000194-полски път, в с. Панаретовци, община Сливен. Имота в настоящия момент се използват по предназначението си и са разположени в с. Панаретовци /бивши стопански двор/, които предлагат благоприятни условия за осъществяване на тази вид дейност. Поземлен имот 196050 е стопански двор.

Имота е с обща площ от 55031 кв.м., с начин на трайно ползване : стопански двор. Не са необходими допълнителни площи за временни дейности по време на строителството, извън територията, собственост на Възложителя. Всички строителни материали ще се складират в имота на възложителя. Битовката за строителните работници ще се устрои в същия имот. Застроената площ ще бъде до 220 кв.м.

#### **6. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет.**

Обектът ще се изгражда в поземлен имот 196050, общ. Сливен е преустройство на съществуващи стради. Обща използвана площ: застроена площ до 220 м<sup>2</sup>. Строежа е изгражден от монолитна стоманобетонова конструкция с тухлени оградни и преградни зидове.

Изграждането на кланичен пункт за добив на трупно месо и субпродукти от ЕПЖ. Кланичният пункт се изгражда на територията на ферма, регистрирана като животновъден обект по реда на чл.137 от Закона за ветеринарномедицинската дейност, на която собственик е фирмата - инвеститор. В пункта е предвидено да се колят само животни, собственост на фирмата, или животни, внесени от друг регистриран животновъден обект на същата фирма.

Капацитета на обекта, свързан с изискванията по отношение на броя на закланите животни, който да не превишава 480 единици годишно, като едри преживни животни над 3 месеца се определят за една единица, а до три месеца за 0,5 единици

Действащите към момента нормативни документи на Министерството на земеделието и храните.

Кланичен пункт по изискванията на Наредба № 4 от 15 юли 2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове , тяхното транспортиране и пускане на пазара. Брой на закланите ЕПЖ дневно - 10 бр. при максимално натоварване на хладилната площ. След всяко клане на животни над 30 месечна възраст задължително ще се изчакват резултатите от изпитванията, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) N2 999/2001 на Европейския Парламент и на Съвета от 22 май 2001 година относно определяне на правила за превенция, контрол и ликвидиране на някои трансмисивни спонгиформни енцефалопатии. Дневният капацитет на закланите ЕПЖ в кланичния пункт ще се намаля с толкова, колкото е броя на труповете на закланите животни, изчакващи резултатите от изпитването. Подкарвач на животни - 1бр., който няма достъп до кланичните помещения, подкарва животните към бокса за зашеметяване. Колачи -4 бр. /2бр. за чистата зона и 2бр. за мръсната зона на кланичния пункт/. При изграждането и оборудването на кланичния пункт са взети предвид всички национални и общностни хигиенни изисквания. При проектирането на обекта са спазени изискванията на Регламент № 852/29 04 2004г. на Европейския парламент и съвета на Европа относно хигиената на храните, Приложение II "Общи хигиенни изисквания за всички оператори на предприятия за храни" Глава 1 "Общи

*изисквания към помещенията за храни", Глава 2 "Специфични изисквания към места, където се приготвят, обработват или преработват храни".*

*Помещенията са изградени от непромокаеми, нехигроскопични, гладки, лесни за почистване и дезинфекция материали. Пода е от непромокаем материал, който се почиства и дезинфекцира лесно и е с наклон, така че да се улеснява оттока на течностите към отводнителните канали. В кланичния пункт е изградена подземна канализационна система за придвижване на течните отпадъци. На сифоните, отвеждащи промивни води от работните помещения на кланичния пункт, са монтирани кошници от метална неръждаема мрежа с диаметър на отворите не повече от 6 мм. Всички събрани в кошниците на сифоните биологични отпадъци при клането на ЕПЖ, се третираат като специфично-рисков материал и подлежат на обезвреждане в екарисаж. Съхранението им ще се извършва в хладилника за съхранение на СЖП до предаването им за унищожаване. Течните странични животински продукти, т.е. отпадъците, които се отделят при процеса на клане на животните, и отпадъците от местата за хигиена на персонала, ще се придвижват в частта за предварителна преработка на отпадъчните води (биологично почистване).*

*Според изискванията на Европейските общностни разпоредби и Наредба № 4 от 15 юли 2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара, в кланичния пункт се спазва строго разделението за „чиста“ и „мръсна“ зона.*

*В „мръсната“ зона е разположен бокса за зашеметяване на животните, ваната за обезкървяване, склада за кожи, технологичната линия от тръбен път и платформи за работниците, които ще обработват трупа на закланото животно до неговото окончателно одиране.*

*Границата между „чистата“ и „мръсната“ зона е ясно обособена /в различни помещения/.*

*В чистата зона ще се извършва отделяне на вътрешностите, разполовяване и разделяне на четвъртини на труповете на закланите животни. Тук са разположени:*

- входа на свързващия коридор от тоалетната, съблекалнята за работниците и офиса на официалния ветеринарен лекар който ще отразява промените в интегрираната информационна система.*

- вход към помещението за обработка на субпродуктите, което ще се използва по различно време и като миячно за амбалаж
- технологичната линия от тръбен път и платформи за работниците, които ще обработват трупа на закланото животно.
- вход към хладилника за охлаждане и съхранение на субпродуктите и трупното месо.
- изход за отстраняване на стомашното съдържание с хладилник за СЖП, в който ще се съхраняват животинските отпадъци от клането, до предаването им за унищожаване на екарисаж.

Всички помещения и оборудването на кланичния пункт са проектирани така, че да се избягва доколкото е възможно допирът на месото и субпродуктите с ръце.

Работниците ще влизат в работното помещение на кланичния пункт след като се изкъпят и преоблекат с работно облекло в обща съблекалня. Работните места /позиции/ в „мръсната“ зона на кланичния пункт се покриват от 2 работника. Говедата за клане постъпват в основното работно помещение на мръсната зона на кланичния пункт. Придвижват се в бокса за зашеметяване главата на животното да се поставя в приспособление за фиксиране на главата. Зашемяването се извършва по безкръвен метод с пистолет с прихванат болт. Пистолета се опира плътно в челната кост, като оператора се прицелва в точката, която се явява център на диагоналите между очите и рогата, след което се възпроизвежда изстрела. При падането си на пода, който е под наклон, зашеметеното животно отваря дясната странична врата и пада извън бокса, като попада на платформа с ограничители, които преустановяват превъртането му и предотвратяват контакта на зашеметеното животно с пода на помещението. Отвора от изстрела се запушва плътно с тампон веднага след като животното се извади от бокса, за да се предотврати замърсяване със СРМ. След всяко зашемяване, жилото на пистолета се избърсва с кърпичка за еднократна употреба, която се отстранява като СРМ в кошче с надпис СРМ, разположено на платформата, от която се извършва зашемяването. Работник закача десния заден крак на зашеметеното животно на верижна кука, след което го прикача на електрически подежник /телфер/. От ключ пуска телфера в действие и зашеметеното животно се издига и закача към тръбния път. Тръбният път е с наклон от 5%, и животното от собствената си тежест се отвежда над ваната за обезкървяване. Работник извършва клането и обезкървяването на



животното, като прерязва сънните артерии и яремните вени. Разрязването се извършва с два ножа, като с първия нож се разрязва кожата на животното, а с втория нож се извършва същинското рязане на сънните артерии и яремните вени чрез вкарване на ножа по посока на основата на гръдния кош. Всеки нож, с който не се извършват манипулации, се държи в стерилизатора при температура не по-ниска от 82°C. Обезкървяването на всяко животно се извършва в продължение на около 6-8 минути. Обезкървява се до пълно изтичане на кръвта /процеса се счита за завършен, когато кръвта започне да се стича на капки/. Кръвта на закланото животно се транспортира чрез тръбна система от ваната за събиране на кръвта в контейнер извън кланичния пункт. Кръвта от ЕПЖ на възраст над 30 месеца, както и смесена кръв, в която има кръв от ЕПЖ над 30 месеца, се съхранява в хладилната камера за съхранение на странични животински продукти /СЖП/ до излизане на резултата от изпитване за трансмисивна спонгиоза енцефалопатия по говедата /ГСЕ/. Ако има положително реагирани животни, чиято кръв е в общата, всичката кръв се предава за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. При клане само на животни до 30 месеца, кръвта се съхранява в хладилната камера за съхранение на СЖП, след което се предоставя за унищожаване като СЖП категория 3. След обезкървяването на животното, се прави надлъжен разрез на кожата от основата, до средата на шията по средната линия, за да се освободи трахеята, която се издърпва, освобождава се хранопровода и му се поставя превръзка /лигатура/за предотвратяване замърсяването на трупа със стомашно-чревно съдържание . Трупа се придърпва до следващото работно място, на което работник, който е на нивото на пода, отрязва предните крайници в областта на карпалната става, и одира главата, врата и предните крайници. При дрането на главата се оставя ухо с ушната марка на животното. Рогата се отрязват в основата им. Рогата и краката се поставят в специални колички, за да се отведат веднага до хладилника за СЖП. С тях се процедурира в зависимост от възрастта на животните и резултата от изпитване на животните над 30 месечна възраст, както задните крайници и опашката, отделени при позиция №4. Обезкървеното животно се придърпва по тръбния път до повдигната платформа, на която работник отрязва задния ляв крайник, /който е свободен/ в тарзалната става, одира го и го закача с помощта на електрически подежник посредством транспортна кука на тръбен път с по-малка височина, успоредно разположен на по-високия тръбен път, по който се придвижва

животното с верижната кука. Закаченият на верижната кука ляв заден крайник се освобождава от тежестта на животното, след което крайника се отрязва през тарзалната става, верижната кука се сменя, а крака се одира. С помощта на електрически подежник и левият заден крак се повдига и закача посредством транспортна кука на по-ниския тръбния път. Опаищата се одира и се прерязва при 5-6 опаищен преилен. Ануса се изрязва кръгово и се отделя с правото черво от заобикалящата го съединителната тъкан. Ануса се поставя в полиетиленова торба, на която се поставя гумена превръзка с цел предпазване на трупа от допълнително замърсяване от чревното съдържание на животното. Отрязаните задни крайници и опаищата на животни до 30 месечна възраст се съхраняват в хладилната камера за съхранение на СЖП, след което се предават за унищожаване в екарисаж като СЖП категория 3. При животните над 30 месечна възраст, се опаковат в полиетиленови торби, поставя им се етикет с ушния номер на закланото животно и се съхраняват в хладилната камера за съхранение на странични животински продукти/СЖП/ до излизане на резултата от изпитване за трансмисивна спонгиоза енцефалопатия по говедата /ТСЕ/. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се предават за унищожаване на екарисаж като СЖП категория 3. С внимателни разрези, извършвани от двамата работника на подкожната съединителна тъкан, кожата се отделя от трупа от горе на долу, като от собствената си тежест се смъква в предварително поставена количка тип „ласка“ под трупа на животното. На кожата се поставя етикет с идентификационния номер на животното и се отнася до помещението за съхранение на кожи, ако е от животни до 30 месечна възраст. Ако е от животни над 30 месеца, се поставя в полиетиленова торба и се пренася в хладилника за съхранение на СЖП, където изчаква резултата от изпитването за ТСЕ. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване, като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се предават за преработка. След процеса на одиране, единият от задните крайници на трупа се закача на електрически телфер, повдига се и се откача заедно с носещата кука от тръбния път. Поставя се метална вилка /разчеквател/ от неръждаема стомана в отворите на задните крайници, образувани от ахилесовите сухожилия и подбедрените кости на закланото животно, след което

отново с електрически телфер, носещата кука на разкачения крак се закача на тръбния път. Трупа се придвижва чрез наклона на тръбния път в чистата зона на линията за по-нататъшна обработка. Работните места /позиции/ в „чистата“ зона на кланичния пункт се покриват от 2 работника.

Работник от нивото на пода, отстранява главата на животното, като прерязва шията между черепа и първия шиен преилен. Тази операция се осъществява с два ножа с различен цвят на дръжките - с нож, който не е за СРМ, се прерязва шийната мускулатура, след което се взема нож за СРМ от стерилизатора с натриев хипохлорид и се прерязва гръбначния стълб между тилната кост и първия шиен преилен. Отделя се главата от трупа, след което форамен магнум се запушва с тампон. Следи се отделената глава и трупа да са идентифицирани /при дрането е оставено ухо с ушната марка на животното, която остава към главата, а на трупа се закача марка с написан номера на ушната марка/, след което се поставя на специални колички за извършване на месопреглед от ОВ/1. По-нататъшната обработка на главата е в зависимост от възрастта на животното:

- Ако животното е на възраст до 12 месеца, се отстраняват сливиците и главата се пуска без ограничение.

- при животно на възраст над 12 месеца, от главата се отстраняват долната челюст, дъвкательните мускули /масетерите/ и езика, които се пускат без ограничение. Останалите горна челюст със сливиците, очите и мозъка, се съхраняват в хладилника за СЖП и се предават на екарисаж като СРМ.

Същият работник, след отстраняване на главата, разрязва гръдната кост по дължина с помощта на електрически трион, който се стерилизира в стерилизатор след всяка употреба при температура не по-ниска от 82°C. Трупа на закланото животно продължава движението си по тръбния път до мястото за изваждане на вътрешностите. Манипулациите се извършват от работник, който се намира на повдигната платформа. Срязва се коремната стена по средната линия и се отваря коремната кухина. Нанася се разрез на мускулатурата м/у 12 и 13-то ребро. Половите органи се изрязват и отстраняват, след което се поставят в количка за събиране на СЖП. Белите субпродукти (търбух, черва и др.) падат в неръждаема вана, която е поставена под платформата и се придвижват към помещението за обработка на

карантия, където става тяхното разделяне /на търбуха от червата/. Преди да попаднат във ваната, от търбуха се отделя /отпрепарира/ далака, който се закача при червената карантия /ливера/. Червата заедно с мезентериума на говедата от всички възрасти се пренасят в хладилната камера за съхранение на СЖП и се предават за унищожаване на екарисаж като СРМ. Търбуха на животните под 30 месечна възраст се реализира без ограничения, а на тези над тази възраст, се изчаква резултата от изпитване за ТСЕ. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се пуска без ограничения.

Манипулациите по изваждането на червената карантия се извършват от работник, който се намира на платформа в близост до нивото на пода. Червената карантия (трахея, хранопровод, сърце, черен и бял дроб, диафрагма) се изваждат, като се отделя трахеята и хранопровода от заобикалящата ги съединителна тъкан в областта на шията и основата на гръдния кош, извършва се циркулярен разрез на диафрагмата и се прерязва връзката на перикарда с вътрешната страна на гръдната стена. Извадените субпродукти се маркират и се закачат на куки на количката за извършване на месопреглед. При животните до 30 месечна възраст, след извършване на месопрегледа от официалния ветеринарен лекар, се пристъпва към тяхното разделяне и поставяне в пластмасови каси. Отделената и почистена червена карантия се предвижва в хладилната камера за охлаждане при температура от 0 до +3°C.

На животните над 30 месечна възраст ливера не се разделя, а заедно с поставената маркировка изчаква резултата от изследването за ТСЕ в хладилната камера за съхранение на субпродукти. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се пуска без ограничения. Закланото животно продължава движението си по тръбния път и достига до мястото на разделяне на половини. Реже се отгоре надолу с електрически трион, който се стерилизира в стерилизатор след всяка употреба. Триона е снабден с течаща вода и предпазител, който предотвратява пръскането на вода и стърготини при рязането. При животните на възраст до 30 месеца, трупа се разполовява по гръбначно-мозъчния канал, като гръбначния мозък се отстранява. При животните над 12 месечна възраст, гръбначния мозък се предава като СРМ. Труповете

на животните над 30 месечна възраст се разполовяват, като предварително се правят два успоредни на гръбначния стълб разрези с нож, които са в основата на напречните израстъци на шийните, гръдните и поясните преишлени и продължават от двете страни на медиалния сакрален гребен на кръстеца. По тях след това се движи триона, така, че гръбначния стълб да се отдели от трупа на закланото животно. Опаишката не се отделя, а остава към едната трупна половина. Отделения гръбначен стълб се съхранява в хладилника за СЖП и се предават на екарисаж като СРМ. Трупните половинки се разделят на четвъртини, като с помощта на електрически телфер предния крайник се закача на транспортна кука, повдига се и след прерязване на гръбначния стълб пред плаващото ребро /между 12 и 13-то/, разделената долна четвъртина се повдига с телфера и се закача на тръбния път. При животните над 30 месечна възраст това разделяне на четвъртини става без прерязване на гръбначния стълб, тъй като той вече е отстранен.

Групове и съпровождащи ги субпродукти, които са преминали месопреглед от официалния ветеринарен лекар, преминават в хладилните камери за охлаждане и съхранение /на месото от 0 до 7 °С, за субпродуктите от 0 до 3 °С /. В хладилната камера за съхранение на трупното месо е предвидена подвижна преграда, така че да се отделят животните на възраст до 30 месеца от животните на възраст над 30 месеца, които ще бъдат освободени след излизане на резултата от изпитване за ТСЕ.

Охладените трупни четвъртини се придвижват към рампата за експедиция по тръбен път, от където се товарят на хладилни автомобили. За работещите в кланичния пункт е предвидена съблекалня с шкафчета за цивилно и работно облекло. От съблекалнята към работните помещения са отворени два самостоятелни входа - един за „чистата“ и друг за „мръсната“ зона на кланичния пункт. Предвидена е тоалетна с баня, оборудвана с души и безконтактна мивка.

Кожите се пренасят до помещението с количка тип "ласка". Кожите се стифират на два стифа-единият е за животни до 30 месечна възраст, които се предават веднага за обработка, а другия е за животни над 30 месечна възраст, които се реализират след излизане на резултата от изпитването за ТСЕ. На всички кожи, добити от животни над 30 месечна възраст, се поставя маркировка, на която е обозначен номера от ушната

марка на закланото животно. Ако животното е реагирало положително, се предават за унищожаване като специфично-рисков материал /СРМ/. Ако резултата от изпитването е отрицателен, се пускат без ограничения.

Експедирането на кожите се извършва през самостоятелен изход. Помещението е предвидено за приемане и разделяне на търбуха от червата на закланите животни. Тук ще се изпразва и съдържанието на търбуха, което ще се изнася на вън и складира на торище, разположено в близост до кланичния пункт. Оборудвано е с двугнездова мивка. В помещението ще се приемат през самостоятелен вход пластмасовите каси за съхранение на субпродуктите и месото при транжиране на кланичните трупове. Тук ще става тяхното измиване, дезинфекция и промиване в двугнездовата мивка. В това помещение е предвиден заключващ се шкаф от некорозивен материал, където ще се съхраняват препаратите и средствата за миене и дезинфекция на всички работни помещения в кланичния пункт.

Оборудван е с работно бюро и компютър, който има достъп до интернет за своевременно нанасяне на корекциите в информационната система „ВЕТ ИС“. Кланицата разполага с две хладилни камери:

1.Хладилна камера за охлаждане и съхранение на трупно месо и субпродукти с температурен режим от 0 до 3 °С. В хладилната камера е предвидена подвижна преграда, която да разделя трупното месо, добито от животни под 30 месечна възраст, от трупното месо, добито от животни над 30 месечна възраст.

2.Хладилна камера за съхранение на СЖП с температурен режим от 0 до 4 °С до предаването им за унищожаване на екарисаж.

Рампа за реализация на готовата продукция Изградена е като самостоятелно помещение, оборудвано с безконтактна мивка за измиване ръцете на работниците при извършване на товарната дейност и продължение на тръбния път за предвижване на трупните четвъртини. На изхода е предвидена плътна врата от некорозивни материали, около която са монтирани приспособления за предотвратяване на вредното външно

въздействие на околната среда при товарене на трупното месо и субпродуктите. Преустройство на част от съществуваща сграда, намираща се в стопански двор с. Панаретовци общ.Сливен обл. Сливен в обект за търговия на дребно, по изискванията на Наредба № 26 от 14 октомври 2010г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход като странична дейност мини мандра. в нея ще се произвежда кисело мляко и сирене и от краве и козе мляко, като странична, локална, ограничена дейност. Обектът е разположен на територията на животновъден обект, собственост на фирмата-инвеститор. Храните, произведени в обекта /кисело мляко и сирене от краве и козе мляко/ ще се доставят до други обекти за търговия на дребно, на които е ползвател, наемател или собственик фирмата - инвеститор или сдружение, в което участва и тя. Задължително условие е обектите за търговия на дребно, в които ще се продава произведената храна, да е на територията на същата или една съседна административна област. Количеството мляко, добивано във фермите на фирмата - инвеститор.

Обект за търговия на дребно, по изискванията на Наредба № 26 от 14 октомври 2010г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход като странична, локална и ограничена дейност.

Преработвано сурово краве или козе мляко - 500 литра дневно, произхождащо от собствени животновъдни обекти, регистрирани по реда на чл.137 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

Бяло саламурено сирене от козе и краве мляко.

- Кисело мляко от козе и краве мляко.

Брой на работниците в предприятието:

- От 2 бр. до 5 бр. според вида на произвежданите млечни продукти

Обектът е проектиран по изискванията на Регламент № 852/29 04 2004г. на Европейският парламент и съвета на Европа относно хигиената на храните, Приложение II "Общи хигиенни изисквания за всички оператори на предприятия за храни"

Глава 1 "Общи изисквания към помещенията за храни", Глава 2 "Специфични изисквания към места, където се приготвят, обработват или преработват храни".

Помещенията са изградени от непромокаеми, нехигроскопични, гладки, лесни за почистване и дезинфекция материали. Подът е от непромокаем материал, който се почиства и дезинфекцира лесно и е с наклон, така че да се улеснява оттока на течностите към отводнителните канали.

Технологичното оборудване в обекта за търговия на дребно отговаря на изискванията на Регламент № 852/ 29 04 2004г. на Европейския парламент и съвета на Европа относно хигиената на храните, Приложение II "Общи хигиенни изисквания за всички оператори на предприятия за храни" Глава V "Изисквания към оборудването".

Като суровина за преработка ще се използва сурово краве и козе мляко, произведено в собствени животновъдни обекти, отговарящо на изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход, Приложение III, Раздел IX, Глава I, Подглава III, т.3, буква "а", а именно:

За сурово краве мляко - показателите за общ брой микроорганизми до 100 000/мл. и за общ брой соматични клетки до 400 000.

За сурово козе мляко - показателите за общ брой микроорганизми до 1 500 000/мл. Като показателите за ОБМ се изчислява като средногеометрична стойност за два месеца, а за ОБСК при кравето мляко, като средногеометрична стойност за три месеца.

Обектът за търговия на дребно граничи със залата за доене на кравите на животновъдния обект. Добитото сурово краве мляко се приема във вана с вместимост от 500 литра за охлаждане, която е монтирана в помещение за съхранение на мляко, граничещо с обекта за търговия на дребно и имащо директна връзка към доилната зала.

Козето мляко ще се доставя в същото помещение за съхранение на мляко, но в различна хладилна вана, също с вместимост от 500 литра.

За работа ще се допуска само мляко, в което отсъстват инхибиращи вещества, охладено е до температура 10°C и има киселинност не по-висока от 19° T.

Суровото краве /козе/ мляко се подлага на термична обработка /пастьоризация/. Извършва се в открит електрически двойностенен пастьоризатор с вместимост 500 литра, в който се подгрява до температура от 72-74° C. Подгряното мляко се задържа за 20-30 мин., след което се охлажда посредством пускане на студена вода между



стените на пастъоризатора до температура на подсирване. Млякото постъпва в сиренарската вана /1 бр. X 0,5 тона/, която преди пълненето и е застлана с изпрани и изпарени цедила, върху които е застлан чист еднопластов лист полиетилен.

**Подсирване на млякото.** Извършва се при температура 33-34<sup>^</sup> С в продължение на 60-90 минути. Преди подсирването, на всеки 100 л. мляко се добавят:

- закваска за сирене в комбинация със закваска за кисело мляко в количество 150-250 мл.
- 30-50 мл. 50% разтвор на калциев хлорид, разреден с питейна вода в съотношение 1:10;
- мая за сирене със сила 1:50000. Маята се разрежда с питейна вода в съотношение 1:10 непосредствено преди употреба и се внася в млякото на тънки струйки при постоянно разбъркване след което млякото се успокоява. Не се допуска смесване на разтворите на калциев хлорид и маята за сирене. Количеството на използваната мая е такова, че коагулация трябва да се появи за 12-15 мин.

Пълното подсирване на млякото във ваните се проявява с образуване на плътен коагулум. Сиренината лесно се отделя от стената на съда с отделяне на суроватка. При поставяне на дланта върху повърхността на сиренината, не се полепва мляко, а слабо на капки се стича суроватка. При поставяне на пръст в сиренината, тя се цепи леко.

#### **Нарязване и обработка на сиренината.**

Готовата сиренина се нарязва с многорезцов нож на призми с размери 2/2 см вертикално и хоризонтално, след което се извършват следните манипулации.:

- Покой 20-25 минути.
- Обръщане на сиренината със сиренарска лъжица по дължина на ваната последователно 2-4 пъти през интервал от 10-15 минути, за изпичане на сиренината.
- Покой 15-20 мин.
- Изтегляне на полиетилена, завързване на цедилата и отваряне на крана на сиренарската вана за източване на суроватката.
- Самопресуване в продължение на 15-20 мин.
- Развързване на цедилата, изтегляне на краищата им, леко начупване на горната и странична повърхност.
- Оформяне на сиренината - първоначално се поставят плоскости с тежести от 20 кг. на 40- 50 кг. сиренина, след което за окончателно оформяне, се поставят плоскости с тежести с маса 1кг. на 1кг. сиренина. Пресуването продължава 4-6 часа, докато

водното съдържание на сиренината е в границите 62-64%, киселинността и достигне 50-70<sup>0</sup> T, а киселинността на суроватката 22-23<sup>0</sup>T.

- Нарязване на сиренето - изпресуваната сиренина се освобождава от тежестите, цедилото се отваря и се пристъпва към нарязване на блока от сирене на бучки с размери 11/11/11 см. с помощта на шаблон и нож. Всяка бучка е с маса от 0,9 до 1кг. **Осоляване.** Предварително се приготвя осоляващ р-р в саламурник с обем 0,5 тона. За намаляване на вредната микрофлора, саламурата предварително се филтрира, подгрява в пастъоризатора при температура 92-93 °С, след което се охлажда и връща в саламурника.

Осоляването на бучките сирене се извършва в сиренарските вани, като осоляващия р-р /разтвор на вода и сол с концентрация 22% и температура 14-16<sup>0</sup>С/ се пуска в сиренарската вана, където за 16-18 часа приключва процеса на осоляване. В края на осоляването сиренето трябва да съдържа минимум 2,5% сол. След приключване на осоляването, осоляващия р-р се прецежда и връща в саламурника за следващо използване. Когато концентрацията му се понижи, се добавя отново сол. При повишаване на киселинността му над 25<sup>0</sup> T, се подменя с друг. **Поставяне на сиренето в кутии.**

Бучките сирене се изваждат от осоляващия р-р, отцеждат се на работната маса, след което се подреждат в пластмасови кутии на редове - по 1 ред за кутиите от 4 кг. и на 2 реда за кутиите от 8 кг. **Предварително зреене.**

Подредените в кутии осолени бучки сирене, се оставят при температура 18-20<sup>0</sup>С в продължение на 2-3 деноночия в работното помещение за вдигане на първоначална киселинност /140 -160<sup>0</sup>T/. **Затваряне на кутиите.**

Кутиите се доливат със саламура с концентрация на сол 8-10% с киселинност 160 -180<sup>0</sup>T /получена от добавяне на суроватка с повишена киселинност/, след което капациите се затварят ръчно и се маркират. **Зреене на сиренето.**

Сиренето зрее 30 деноночия при температура 10-12<sup>0</sup>С, като първоначално млечнокиселите микроорганизми от закваската се размножават, изконсумират млечната захар, образувайки млечна киселина. При този процес на млечнокисела ферментация, титруемата киселинност нараства до 180-200<sup>0</sup> T, а водното съдържание се понижава в границите до 55%. Поради създадените неблагоприятни условия за по-нататъшно размножаване на млечнокиселите микроорганизми, те умират, отделяйки ендоензими, които разграждат белтъците до лесно усвоимите албумози, пептони и малко

количество свободни аминокиселини. В края на процеса на зреене, сиренето достига посочените за готовия продукт органолептични, физико-химични и микробиологични параметри, заложен в технологичната документация. **Съхранение на сиренето.**

Зрялото сирене се премества в хладилната камера за съхранение на готов продукт, която се намира извън територията на обекта, при температура от 2 до 6 °С.

## ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО

### **мляко** Топлинна обработка на млякото

Суровото краве /козе/ мляко се подлага на термична обработка /пастьоризация/. Извършва се както при производството на сирене, в електрически пастьоризатор открит тип, но при температурата 93-95°C със задържане в пастьоризатора за 20-30 минути, след което се охлажда посредством пускане на студена вода между стените на пастьоризатора до температурата на заквасване 42-45° С. **Заквасване на млякото** Пастьоризираното и охладено до температура на подсирване /42 -45 °С/ мляко се подквасва в пастьоризатора, като се прибавя прясна закваска от *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus termophilus* в количество, по указания на производителя. При използване на предна произведена партида кисело краве мляко за закваска, количеството което се влага в пастьоризатора е 1 -1,5% от общото количество. Подквасеното мляко се разбърква в продължение на 3 до 5 минути за равномерно разпределение на закваската, след което се подава към машината за разливане. **Разфасоване и коагулация**

Разфасоването се извършва от разфасовъчна машина, като опаковките, които ще се използват, са полистиролови кофички с обем от 0,350 до 0,550 л. Веднага след тяхното пълнене, кофичките се затварят с капаци от алуминиево фолио и се подреждат в пластмасови каси. Касите се подреждат върху палети на транспортна количка и се поставят в термостатната „топлата“ камера. В нея за 2,5 до 3,5 часа при поддържана температура от 42-45° С, млякото коагулира. При достигане на титруема киселинност 70- 80<sup>0</sup> Т, млякото се премества в камерата за охлаждане.

### **Охлаждане и съхранение.**

Охлаждането се извършва в хладилна камера поетапно: бързо се охлажда до температура 18-20<sup>0</sup> С, след това до 10-12<sup>0</sup> С. През следващите часове в хладилната камера, където температурата е от 2 до 6<sup>0</sup> С, млякото доузрява, тъй като процесът

на охлаждане продължава още 6-8 часа. След охлаждането му до 2-6° С, общата титруема киселинност трябва да е от 90 до 160<sup>5</sup> Т. Киселото мляко се премества в хладилната камера за съхранение на готов продукт, която се намира извън територията на обекта, при температура от 2 до 6 ° С.

В помещението ще се приемат през самостоятелен вход пластмасовите каси, на които след измиване и дезинфекция, ще се подреждат напълнените опаковки с кисело мляко. За измиване на касите, е предвидена двугнездова мивка /за измиване, дезинфекция и промиване/. Миячното помещение е предвидено да бъде оборудвано със заключващ се шкаф от некорозивен материал, където ще се съхраняват препаратите и средствата за миене и дезинфекция. **Помещение за персонала**

За работещите в обекта е предвидена съблекалня с шкафчета за цивилно и работно облекло и тоалетна. От съблекалнята работниците преминават в работното помещение. **Склад за солта**

Помещение с вход от вън, даваща възможност за зареждане със сол, без да се пресичат технологични пътища в обекта. Склада е свързан с работното помещение, в което ще се приготвя осоляващия разтвор при производството на сирене. **Топла камера за производство на кисело мляко**

Оборудвана е с топлообменници и вентилатори, за поддържане на постоянна температура в цялото помещение при коагулацията на киселото мляко **Студена камера за охлаждане на кисело мляко**

Помещението е в близост до топлата камера и е предназначено за охлаждане на коагулиралото кисело мляко. Оборудвано е с изпарител и хладилен агрегат. **Работно помещение за производство на сирене и кисело мляко.**

Оборудвано е с открит електрически пастъоризатор с обем 0,5 тон, сиренарска вана /0,5 тона/, съд за приготвяне и съхранение на осоляващия разтвор, /0,5 тона/, машина за разливане на подквасеното мляко, работна маса, млечна помпа, стойки и закачалки за цедилата и сиренарските ножове. Предвидени са и рамки за подреждане на притискащите плоскости. **Помещение за съхранение на опаковки**

Предвидено е да бъде разположено над топлата и студената камера, като за зареждане на помещението с опаковки /кофички и кутии/ ще се използва времето, в което не се извършва производство в работното помещение

Хладилна камери за зреене на сирене  
- с температура от 10 до 12 °С.

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

Не се предвижда се изграждане на нова пътна инфраструктура. За достъп до имота ще се използват съществуващи пътища.

Имотита се намира в бивш стопански двор на с. Панаретовци, община Сливен, разположен в северния край на селото, достъпен е от преминаващия в непосредствена близост на север юг главен път от републиканската пътна инфраструктура Сливен - Панаретовци, не засягат и не се намират в близост до защитени територии, няма предпоставки за трансгранични въздействия, не се налага промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Необходимите площи за временни дейности по време на строителство ще се осигурят в рамките на имотите, не се налага временно ползване на допълнителни площи.

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

- Етап инвестиционно проектиране – 3месеца
- Етап строителство –12 месеца
- Етап експлоатация – дългосрочно, режим на работа – 24 часа

#### **9.Предлагани методи за строителство.**

За преустройството на съществуващи сгради в клиничен пункт и мини мандра в с. Панаретовци има разработен идеен проект.

То е със ЗП=220м2. Конструкцията е монолитна стоманобетонова безредова– плочи, шайби, колони, стоманобетоннови стени и фундаментна плоча. Покривът над покривната плоча е плосък тип „Единичен топъл”. Външните и вътрешни стени са от тухлена зидария. Трафопостът е монолитна стоманобетоннова конструкция и стени от зидария.

Строителството ще е масивно, стоманобетонно. Ще бъдат осигурени и паркинг за нуждите на търговците.

#### **10.Природни ресурси, които ще се използват по време на строителството.**

По време на строителството ще се ползва вода за подготвяне на строителните смеси. Тя ще се доставя от съществуващия водопровод до обекта. Не се предвижда добив или преработка на природни ресурси. Всички необходими строителни материали ще бъдат закупени от строителната борса. Водоснабдяването за нуждите на обекта по време на експлоатация ще е от водопроводната мрежа на село Панаретовци..

#### **11.Отпадъци, които ще се генерират от производствената дейност.**

***А- по време на строителството:***

***Наименование Код по Наредба №3/2004***

- 1 Опаковки (включително разделно събирани отпадъчни опаковки от бита) - 15.01.*
- 2 Абсорбенти, филтърни материали, кърпи за изтриване и предпазни облекла - 15.02.*
- 3 Бетон, тухли, керемиди, плочки, порцеланови и керамични изделия - 17.01.*
- 4 Дървесен материал, стъкло и пластмаса - 17.02.*
- 5 Строителни материали на основата на гипс - 17.08.*
- 6 Разделно събрани фракции от битови отпадъци - 20.01*
- 7 Други битови отпадъци - 20.03.*

***Б- по време на експлоатацията:***

*При експлоатацията на обекта ще се генерират отпадъци, които могат да се класифицират в следните подгрупи:*

*- Битови Отпадъци , които нямат характер на опасни се събират в контейнери с капак и са поставени на определени места.*

*- Опасни отпадъци – тъкани след оперативна намеса, замърсени превързочни материали , иглонабивни (употребени игли спринцовки, системи) -се събират в полиетиленови торби, поставени в кофи с капак и педал. Кофите са маркирани с жълт цвят и са поставени на местата, където се образуват опасните отпадъци. Те се съхраняват временно в определено за целта помещение, от където се транспортират.*

*За целта ще се сключи договор с фирма за транспортиране , обеззаразяване, унищожаване и съпътстващи дейности, свързани с унищожаване на болнични отпадъци.*

***Наименование Код по Наредба №3/2004***

*Опаковки (включително разделно събирани отпадъчни опаковки от бита) – хартиени, картонени - 15 01*

*Пластмасови Разделно събрани фракции от битови отпадъци - 20.01*

*Други битови отпадъци - 20.03.*

*На този етап не е възможно точно да се опишат всички видове отпадъци, които ще се генерират на обекта. След приключване на работното проектиране за обекта ще бъдат уточнени основните параметри на строителните работи и ще се конкретизират очакваните видове отпадъци.*

***12. Информация за разглеждани мерки за намаляване на отрицателните въздействия.***

*По долу са описани възможни мерки за намаляване на отрицателните въздействия от реализацията на болницата:*

- Депониране на строителните отпадъци на регламентирано от община Сливен депо-склучване на Договор с оператора на депото. Извозването да става по маршрут, определен от Община Сливен .

- Ръководителят на лечебното заведение определя със заповед лице което отговаря за управлението на отпадъците. Със заповедта се определят и задълженията на служителите от всички структури на лечебното заведение, ангажирани с процеса на събиране, съхраняване и транспортиране на отпадъците, както и лицето, отговарящо за предаване на отпадъците за обезвреждане.

- Разработване на инструкции и обучение на персонала, гарантиращо спазването на екологичните норми и предотвратяване възникването на инциденти.

- Инвеститорът да се стреми да не допуска увреждане на компонентите на околната среда.

### **13. Други дейности свързани с реализацията на предложението.**

Инвестиционното предложение не предвижда реализацията на други дейности, извън изброените по-горе. До имота има изградена необходимата инфраструктура ел и ВИК за реализиране на инвестиционното предложение.

### **14. Необходимост от други разрешителни, свързани с предложението**

Получаване на разрешение за строеж и въвеждане на обекта в експлоатация.

### **15. Замърсяване и дискомфорт на околната среда**

От дейността на инвестиционното намерение не се очаква да възникне замърсяване или дискомфорт на околната среда. Спазването на действащото законодателство на България по време на проектирането и недопускането на инциденти по време на експлоатацията ще предотвратят евентуални замърсявания на околната среда.

### **16. Риск от инциденти.**

Евентуален риск от инциденти може да възникне при неправилно боравене на обслужващия персонал с техника или инструменти. С цел свеждане до минимум на този риск ще се провежда периодичен инструктаж на работниците, както и ще бъде изготвен план за действие при бедствия и аварии.

## **III. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

**1. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенни характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа.**

Скица на поземлен имот 196050 с. Панаретовци, общ. Сливен е представена в приложение към настоящата информация издадена от Служба по земеделие гр. Сливен .

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

Теренът, на който ще се реализира инвестиционното предложение е собственост на възложителя и което не налага приспособяване на земи към площадката на имота.

**3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове.**

Поземлен имот № 196050 в с. Панаретовци, общ. Сливен и са с начин трайно ползване : стопански двор

**4. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони и др.; Национална екологична мрежа.**

Поземлен имот №196050 с. Панаретовци, общ. Сливен не попадат в защитена територия по смисъла на Закона за защитените територии, нито в защитена зона по смисъла на Закона за биологичното разнообразие. Разглеждания имот и предвижданото застрояване не биха представлявали реална заплаха за защитния режим на ЗТ и ЗЗ.

Територията на обекта ще бъде изцяло асфалтирана. Въздействието се оценява като непряко, дългосрочно, незначително. На територията на имота няма изградени водоизточници за питейно-битово водоснабдяване и СОЗ. Въздействието от реализацията на инвестиционното предложение се оценява като нулево.

**4.а. Качество и регенеративна способност на природните ресурси.**

Качеството и регенеративните способности на природните ресурси няма да бъдат нарушени.

**5. Подробна информация за всички разглеждани алтернативи за местоположение.**

Определящи при избора на местоположение на кланичен пункт и мимни мандра са на площта на терена, наличие на необходимата инфраструктура, както и достъпност от страна на бъдещите клиенти. Преди закупуването му, инвеститорът е разгледал и други алтернативи по местоположение. Изборът е съобразен с възвращаемостта на инвестицията и цената на земята. Към момента, възложителят е собственик на разглеждания терен и разглежданата площадка е единствената алтернатива за местоположение на кланичен пункт и мимни мандра в с. Панаретовци.



#### **IV. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПОТЕНЦИАЛНОТО ВЪЗДЕЙСТВИЕ(КРАТКО ОПИСАНИЕ НА ВЪЗМОЖНИТЕ ВЪЗДЕЙСТВИЯ ВСЛЕДСТВИЕ НА РЕАЛИЗАЦИЯТА НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ):**

*1. Въздействие върху хората и тяхното здраве, земеползването, материалните активи, атмосферният въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии на единични и групови паметници на културата, както и очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси, различните видове отпадъци и техните местонахождения, рисковите енергийни източници – шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми.*

*- въздействие върху хората и тяхното здраве – При реализацията на инвестиционното предложение няма да се използват опасни и вредни химични вещества. Въздействието се оценява като непряко, краткосрочно, обратимо.*

*- въздействие върху земеползването . Въздействието се оценява като нулево.*

*- въздействие върху материалните активи – предвижда се изграждане на сгради и облагородяване на територията. Въздействието се оценява като дългосрочно, положително.*

*- въздействие върху атмосферен въздух- не се очакват вредни емисии, които да замърсяват атмосферния въздух. Не се очакват емисии от площни източници. Въздействието се оценява като нулево.*

*- въздействие върху водите – нулево*

*- въздействие върху почвата – площадката, на която ще се реализира инвестиционното предложение ще е асфалтирана. Въздействието се оценява като нулево.*

*- въздействие върху земните недра – инвестиционното предложение изключва възможност за въздействие върху земните недра. Въздействието се оценява като нулево.*

*- въздействие върху ландшафта – Ландшафтът на територията е антропогенен комуникационен. Имотът е разположен в близост до регулационните граници на село Ковачите. В този смисъл инвестиционното предложение изцяло ще се впише в ландшафта на територията. Въздействието се оценява като дългосрочно, положително.*

*- въздействие върху природните обекти – В близост до площадката няма природни обекти. Въздействието се оценява като нулево.*

*- въздействие върху минералното разнообразие – Инвестиционното предложение не предвижда добив на минерални богатства. Въздействието се оценява като нулево.*

*- въздействие върху биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии - Имота, в които се предвижда реализирането на инвестиционното намерение е*

разположен в село Панаретовци. Те не попадат в защитена територия по смисъла на Закона за защитените територии, нито в защитена зона по смисъла на Закона за биологичното разнообразие. Спецификата на инвестиционното предложение не представлява реална заплаха за защитния режим на ЗТ и ЗЗ. В района на имотите няма находища на лечебни растения и със стопанско значение или от видове, под специален режим на опазване и ползване. На площадката липсват гнездови находища на птици, в това число и щъркелови гнезда, което се определя от липсата на подходящи места за гнездене. В района не се срещат представители на фауната, под специален режим на защита. Въздействието се оценява на непряко, дългосрочно, незначително.

- **въздействие върху единични и групови паметници на културата** – в близост няма разположени паметници на културата. Въздействието се оценява като нулево.

- **въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси** – оценява се като незначително, отрицателно, обратимо.

- **въздействие от различните видове отпадъци и техните местонахождения** - при експлоатацията на обекта ще се генерират производствени- болнични и битови отпадъци. Те ще се събират разделно, на обособени площадки, обозначени съгласно изискванията на законодателството и ще се предават за последващо третиране на лицензирани фирми. След изготвяне на работните проекти и до въвеждане на обекта в редовна експлоатация. Въздействието се оценява на дългосрочно, незначително, отрицателно, обратимо.

- **въздействие от рисковите енергийни източници – шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми** – От дейността на обекта не се очакват лъчения, шум, вибрации, радиация. Не се предвижда отглеждане на ГМО. Въздействието се оценява като нулево.

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

Въздействието от дейността може да се оцени на непряко, незначително.

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

На база извършения анализ в настоящата информация, може да се даде следната обща оценка на въздействието от реализирането на инвестиционното предложение се оценява като непряко, дългосрочно, отрицателно.

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

Обхватът на въздействието от реализация на инвестиционното предложение е локален – в границите на имота, собственост на възложителя. Пряко засегнато население – помощен персонал, администрация и работещи в Кланичен пункт и мини мандра.

## **5. Вероятност от поява на въздействието**

Вероятността от поява на отрицателните въздействия върху околната среда се оценява на малка.

## **6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието**

Въздействието се оценява като дългосрочно, обратимо.

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

От реализацията на инвестиционното предложение не се очакват значителни отрицателни въздействия върху околната среда. Въпреки това, с цел спазване на екологичното законодателство и добрата производствена практика, могат да се предприемат следните мерки:

- Депониране на строителните отпадъци на регламентирано депо-в община Сливен, след сключване на Договор с оператора на депото. Извозването да става по маршрут, определен от Община Сливен.

- Ръководителят на кланичния пункт и мини мадра определя със заповед лице което отговаря за управлението на отпадъците. Със заповедта се определят и задълженията на служителите от всички структури на кланичния пункт и мини мадра, ангажирани с процеса на събиране, съхраняване и транспортиране на отпадъците, както и лицето, отговарящо за предаване на отпадъците за обезвреждане.

- Разработване на инструкции и обучение на персонала, гарантиращо спазването на екологичните норми и предотвратяване възникването на инциденти.

- Инвеститорът да се стреми да не допуска увреждане на компонентите на околната среда.

## **8. Трансграничен характер на въздействието.**

Предложението изключва трансгранично въздействие.