



## Я - СЛИВЕН

8800 Сливен, бул. "Цар Освободител" №1, централа: 044/611 100  
факс: 044/662350 кмет:044/611 106  
[www.sliven.bg](http://www.sliven.bg) e-mail: [obstina@sliven.bg](mailto:obstina@sliven.bg)

---

### 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:

**„ЗП ДЕНИЦА БАЛТОВА” ЕООД, гр. Сливен, общ. Сливен**  
има следното Инвестиционно предложение за:

#### **”ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА ПЕРЕРАБОТКА НА СЕЛСКОСТОПАНСКА И ЖИВОТИНСКА ПРОДУКЦИЯ”**

#### **За контакти**

Име: Веселин Балтов

Тел.: 0898246824

e-mail: [sk.teomar@gmail.com](mailto:sk.teomar@gmail.com)

Адрес за кореспонденция: гр. Сливен, бул. ”Панайот Хитов” 14, ет.2

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 23.07.2017г. 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  
КМЕТА НА  
ОБЩИНА СЛИВЕН**

## **У В Е Д О М Л Е Н И Е** **за инвестиционно предложение**

от „ЗП ДЕНИЦА БАЛТОВА“ ЕООД, ЕИК 203904966,  
адрес на управление: град Сливен, бул. „ Панайот Хитов“ № 14, ет.2

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0898/246824, sk.teomar@gmail.com

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Веселин Петров Балтов

Лице за контакти: Веселин Петров Балтов

УВАЖАЕМИ Г-Н КМЕТ,

Уведомяваме Ви, че „ЗП ДЕНИЦА БАЛТОВА“ ЕООД има следното инвестиционно предложение: Изграждане на „ Предприятие за предприятие за преработка на селскостопанска и животинска продукция“

Резюме на предложението:

*Инвестиционното предложение е ново и ще се реализира в имот с идентификатор 67338.871.572 с площ 8701,00 кв.м. В имотът има съществуващи сгради и изградена пътна инфраструктура, като в проекта на инвестиционното намерение е предвидено да не се запазят съществуващите сгради, а да се построят нови, в рамките на допустимата по норматив плътност, посочена с ограничителни линии на застрояване.*

*Технически показатели:*

- 1. Площ на ПИ 67338.871.572 – 8701,00 кв.м.*
- 2. Застроена площ (тах) – 6090,70 кв.м.*
- 3. Плътност на застрояване- тах 70%*
- 4. Интензивност на застояване- тах 1,4*
- 5. Етажност – до 2 ет. ( до 10,00м.)*

6. *Озеленяване- 25%*

*Основните процеси на инвестиционното ми предложение са следните:*

- 1. Млекопреработвателно предприятие по изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на ЕП, Регламент ЕО № 853/2004 на ЕП и Наредба №4/19.02.2008г- площ 441кв.м. и максимален дневен капацитет 5 /пет/ тона дневно сурово козе мляко;*
- 2. Кланичен пункт по изискванията на Наредба № 4/15.07.2014г.- площ 100 кв.м. и разрешен максимален брой заклани животни /ярета и кози/ - 2400бр. годишно*
- 3. Обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата, съгласно изискванията на Наредба № 26/14.10.2010г- площ 30кв.м. и разрешен максимален брой заклани зайци -100 /сто/бр. месечно и разрешен максимален брой заклани птици -500 /петстотин/бр. месечно*
- 4. Търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход съгласно изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на ЕП- площ 100кв.м.*
- 5. За обслужването на предприятие за преработка на селскостопанска и животинска продукция е предвидено изграждането на склад за съхранение на готовата продукция и млечни продукти с площ 345кв.м., котелно помещение с площ 50кв.м. и административна сграда с площ 600кв.м.*

Прилагам:

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

Дата:06.07.2017г.

Възложител:.....

## Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

### I. Информация за контакт с възложителя:

1. Име, местожителство, гражданство на възложителя  
„ЗП ДЕНИЦА БАЛТОВА“ ЕООД, Град Сливен, бул. „Панайот Хитов“ № 14, ет.2  
ЕИК 203904966

*(физическо лице, седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице)*

2. Пълен пощенски адрес  
Град Сливен, бул. „Панайот Хитов“ № 14, ет.2

3. Телефон, факс и e-mail  
0898/246824; sk.teomar@gmail.com

4. Лице за контакти: Веселин Петров Балтов; 0898/246824

### II. Характеристики на инвестиционното предложение:

#### 1. Резюме на предложението

*Инвестиционното предложение на възложителя е ново и е за изграждане на обект „Предприятие за преработка на селскостопанска и животинска продукция“, с четири подобекта:*

- 1. Млекопреработвателно предприятие по изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на ЕП, Регламент ЕО № 853/2004 на ЕП и Наредба №4/19.02.2008г;*
- 2. Кланичен пункт по изискванията на Наредба № 4/15.07.2014г.*
- 3. Обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата, съгласно изискванията на Наредба № 26/14.10.2010г*
- 4. Търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход съгласно изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на ЕП*

*Основните процеси на инвестиционното ми предложение са следните:*

- 1. Млекопреработвателно предприятие по изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на ЕП, Регламент ЕО № 853/2004 на ЕП и Наредба №4/19.02.2008г- площ 441кв.м. и максимален дневен капацитет 5 /пет/ тона дневно сурово козе мляко;*
- 2. Кланичен пункт по изискванията на Наредба № 4/15.07.2014г.- площ 100 кв.м. и разрешен максимален брой заклани животни /ярета и кози/ - 2400бр. годишно*
- 3. Обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата, съгласно изискванията на Наредба № 26/14.10.2010г- площ 30кв.м. и разрешен максимален брой заклани зайци -100 /сто/бр. месечно и разрешен максимален брой заклани птици -500 /петстотин/бр. месечно*
- 4. Търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход съгласно изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на ЕП- площ 100кв.м.*
- 5. За обслужването на предприятие за преработка на селскостопанска и животинска продукция е предвидено изграждането на склад за съхранение на готовата продукция и*

млечни продукти с площ 345кв.м., котелно помещение с площ 50кв.м. и административна сграда с площ 800кв.м.

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

*Към момента в България има недостиг на модерни и ефективни предприятия за преработка на селскостопанска и животинска продукция, в това число и козеферми. Целта е да се създаде съвременен млекопреработвателно предприятие, кланичен пункт и обект за добив на малко количество месо от птици и зайци с високотехнологично оборудване.*

## **3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение и кумулиране с други предложения.**

*Инвестиционното предложение не засяга съседни или близки сгради и няма връзка с други възложители. В съседните имоти към момента няма разположени други сгради. На север имотът граничи с друг урбанизиран имот, на запад граничи със земеделска земя, на юг с път, а на изток с горски разсадник.*

## **4. Подробна информация за разгледани алтернативи.**

### ***Алтернатива на местоположението:***

*По отношение на местоположението липсват алтернативи.*

*Инвеститорът не притежава други имоти, в които да изпълни инвестиционното си намерение. Местоположението на имота е съобразено с наличната инфраструктура около него (главен път и подходи към сградите).*

### ***Алтернатива на строителните параметри:***

*Строителните параметри са съобразени с посочените технически показатели и нуждите на Инвеститора.*

### ***Алтернатива на предназначението на сградите:***

*Предназначението на сградите е съобразено с недостига на модерни козеферми, при които всички дейности от раждането, изхранването, заплождането, доене, клането и производството и продажбата на крайните продукти се осъществяват и контролират от едно лице. В инвестиционното предложение е предвидено собственото производство на храната за животните, с което кръгът по отглеждането на козите се затваря.*

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

*Инвестиционното предложение е с местонахождение Област Сливен, Община Сливен, , землището на град Сливен, местност „През Тунджа“, идентификационен №67338.871.572.*

*Имотът е собственост на „РЕК-АРТ“ ЕООД, като има сключен договор за наем между собственикът и възложителя на инвестиционното предложение, със срок 10 /десет/ години.*

*При реализацията на инвестиционното предложение не се засягат територии за опазване на обекти на културното наследство.*

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

Инвестиционното предложение е ново и ще се реализира в имот с идентификатор 67338.871.572 с площ 8701,00 кв.м. В имотът има съществуващи сгради и изградена пътна инфраструктура, като в проекта на инвестиционното намерение е предвидено да не се запазят съществуващите сгради, а да се построят нови, в рамките на допустимата по норматив плътност, посочена с ограничителни линии на застрояване.

Технически показатели:

7. Площ на ПИ 67338.871.572 – 8701,00 кв.м.
8. Застроена площ (тах) – 6090,70 кв.м.
9. Плътност на застрояване- тах 70%
10. Интензивност на застрояване- тах 1,4
11. Етажност – до 2 ет. ( до 10,00м.)
12. Озеленяване- 25%

Основните процеси на инвестиционното ми предложение са следните:

1. Млекопреработвателно предприятие по изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на ЕП, Регламент ЕО № 853/2004 на ЕП и Наредба №4/19.02.2008г- площ 441кв.м. и максимален дневен капацитет 5 /пет/ тона дневно сурово козе мляко;
2. Кланичен пункт по изискванията на Наредба № 4/15.07.2014г.- площ 100 кв.м. и разрешен максимален брой заклани животни /ярета и кози/ - 2400бр. годишно
3. Обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата, съгласно изискванията на Наредба № 26/14.10.2010г- площ 30кв.м. и разрешен максимален брой заклани зайци -100 /сто/бр. месечно и разрешен максимален брой заклани птици -500 /петстотин/бр. месечно
4. Търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход съгласно изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на ЕП- площ 100кв.м.
5. За обслужването на предприятие за преработка на селскостопанска и животинска продукция е предвидено изграждането на склад за съхранение на готовата продукция и млечни продукти с площ 345кв.м., котелно помещение с площ 50кв.м. и административна сграда с площ 800кв.м.

**1. Млекопреработвателно предприятие по изискванията на Регламент ЕС № 852/ 2004 на Европейския Парламент и Съвета 29 април 2004 регламентиращ хигиената при производството на хранителни продукти, 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, Наредба № 4 от 19 февруари 2008г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти в сила от 27.08.2012 г. приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 Г.**

**2. 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.**

**3. Обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата, съгласно изискванията на Наредба № 26 от 14 октомври 2010г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход, Раздел IV „Директни доставки на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата”.**

**4. Търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход съгласно изискванията на Регламент ЕС № 852/ 2004 на Европейския Парламент и Съвета 29 април 2004 регламентиращ хигиената при**

*производството на хранителни продукти и Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните.*

*Технологичният проект е разработен по задание на Инвеститора и обхваща изграждането на четири напълно самостоятелни обекта за производство и/или реализация на продукти от животински произход:*

**Млекопреработвателно предприятие – производство на млечни продукти /сирене, кашкавал, кисело мляко, прясно пастьоризирано мляко, айран и извара от сурово козе мляко, произхождащо от собствения животновъден обект и/или сурово краве мляко, което е с произход от ферми, регистрирани по чл.12 от Закона за храните с ПСМ-Ф, чието млякото отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, подглава III, параграф 3, буква "а" на Регламент (ЕО) № 853/2004 за ОБМ и ОБСК.**

**Кланичен пункт – добив на трупно месо и субпродукти от ДПЖ /ярета и кози /, добити от животни от собствен животновъден обект.**

**Обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата – добив на трупно месо и субпродукти от зайци и птици.**

**Търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход, в който ще се реализират продуктите от животински произход, произведени в горепосочените производствени обекти и производство на място на сурови месни заготовки от раздробени и нераздробени червени меса и варено-пушени месни продукти от нераздробени червени меса.**

***Проекта е съобразен със следните изисквания:***

*- Разположението и габаритите на съществуващата сграда и предвидените части от нея за млекопреработвателното предприятие, кланичния пункт, търговския обект и обекта за добив на малко количество месо от птици и зайци.*

*- Желанието на инвеститора за максимален капацитет и вид на произвежданите продукти от животински произход.*

*- 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.***

***Проекта е разработен при следният максимален дневен капацитет:***

*- Брой на закланите ДПЖ дневно - 80 бр. при оптимално натоварване на хладилната площ.*

*- Разрешен максимален брой заклани ДПЖ /ярета и кози/- 2400 бр. годишно*

*След всяко клане на животни над 18 месечна възраст, задължително ще се изчакват резултатите от изпитванията, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 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 ДПЖ в кланичния пункт ще се намаля с толкова, колкото е броя на труповете на закланите животни, изчакващи резултатите от изпитването.*

***Брой на работниците в предприятието: 5***

Подкарвач на животни – 1 бр., който няма достъп до кланичните помещения, подкарва животните към бокса за зашеметяване и участва в тяхното закачане на тръбния път. Колачи – 4 бр. /2 бр. за чистата зона и 2 бр. за мръсната зона на кланичния пункт/.

### **Общо описание:**

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 I “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 ДПЖ, се третират като специфично-рисков материал и подлежат на обезвреждане в екарисаж. Съхранението им ще се извършва в хладилника за съхранение на СРМ 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 и технологичната линия от тръбен път за работниците, които ще обработват трупа на закланото животно до неговото окончателно одиране.

Границата между „чистата“ и „мръсната“ зона е ясно обособена от достатъчно разстояние, където не се извършват манипулации по трупа.

В чистата зона ще се извършва отделяне на вътрешностите и разполовяване /на труповите над 12 месечна възраст за отстраняване на гръбначния мозък като СРМ/ на закланите животни. Тук са разположени: входа на съблекалнята за работниците, тоалетна с предверие, помещение за обработка на субпродуктите, технологичната линия от тръбен път за работниците, които ще обработват трупа на закланите животни, хладилници за охлаждане и съхранение на субпродуктите и трупното месо, рампата за реализация, както и офис за официалния ветеринарен лекар, който ще отразява промените в интегрираната информационна система.

Всички помещения и оборудването на кланицата 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 съблекалня, която е оборудвана с души.

#### **А. Мръсна зона.**

Работните места /позиции/ в „мръсната“ зона на кланичния пункт са 4, които се покриват от 2 работника и един подкарвач на живите животни .



### **Позиция № 1 и 2**

Животните за клане постъпват в бокса за зашеметяване, който се намира в основното работно помещение на мръсната зона на кланичния пункт. Придвижването им става с помощта на работник-подкарвач, който вкарва в бокса партиди от не повече от 10 бр. животни. Зашеметяването се извършва с електрически ток от обучен работник, преминал курс на обучение и притежаващ необходимата квалификация. Работникът поставя рамената на електрическите клещи от двете страни на главата на животното, в полето между окото и ухото. Уреда за зашеметяване се настройва така, че да подава ток със сила 0,6 А за яретата и ток от 1,0-1,25 А за възрастните кози. Животните изпадат в тоничен гърч, който продължава 5 до 20 секунди, следван от клоничен гърч за 5-45 секунди. По време на зашеметяването, нервната система на животните е напълно блокирана и те не изпитват болка. Именно в този момент подкарвача закача единия заден крак на зашеметеното животно на верижна кука, след което с помощта на работника, извършил зашеметяването, повдигат верижната кука с електрически телфер и закачат зашеметеното животно на тръбния път. Тръбният път е с наклон от 5%, и животното от собствената си тежест се отвежда над ваната за обезкървяване.

### **Позиция № 3**

Работник извършва клането и обезкървяването на животното, като прерязва сънните артерии и яремните вени. Разрязването на сънните артерии и яремните вени се извършва максимално близо до долната челюст.

Всеки нож, с който не се извършват манипулации, се държи в стерилизатора при температура не по-ниска от 82<sup>0</sup>С. 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/.

### **Позиция №4**

Обезкървеното животно се придърпва по тръбния път извън ваната за обезкървяване, където работник отрязва свободния заден крайник в тарзалната става, одира го и го закача с помощта на 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 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 транспортна кука, и вторият одран заден крак се повдига и закача на по-ниския тръбния път. Опаишката се одира и се прерязва при 5-6 опаишен 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.

Работника отрязва предните крайници в областта на карпалната става, след което одира главата на трупа. При дрането на животни над 18 месечна възраст, 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. Отрязаните предни и задни крайници и опаишка на животни до 18 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 18 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 скрейпи. 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.

Следва пълното одиране на животното от работника, който от страната на гърба притиска с палеца на дясната ръка трупа в основата на задраното поле на задните крайници, след което вмъква свитата в юмрук ръка между трупа и кожата на животното. С умерен натиск от гърба към корема става пълното одиране на трупа, като в областта на гръдната кост, предните крайници и врата, кожата се обхваща с две ръце и се тегли надолу. Ако кожата е от животни до 18 месечна възраст, тя се отнася до склада за кожи без маркировка. Ако кожата е от животни над 18 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.

#### **Б. Чиста зона**

Работните места /позиции/ в „чистата“ зона на кланичния пункт са 4, които се покриват от 2 работника-един обработва трупа, а втория обработва субпродуктите.

#### **Позиция № 5**

Работник от нивото на пода, отстранява главата на животното, като прерязва шията между черепа и първия шиен преилен. При животните до 12 месечна възраст, тъй като гръбначния мозък не е СРМ, операцията се извършва с един нож. При животните над 12 месечна възраст 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 отвора, образуван в тилната кост на черепа /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 ОВЛ. Понататъшната обработка на главата е в зависимост от възрастта на животното:

- Ако животното е на възраст до 12 месеца, главата се пуска без ограничение.
- при животно на възраст над 12 месеца, черепа заедно със сливиците, очите и мозъка, се съхраняват в хладилника за СРМ и се предават на екарисаж.

Срязва се коремната стена по средната линия и се отваря коремната кухина. Половите органи се изрязват и отстраняват, след което се поставят в количка за събиране на СЖП. Тънките черва се издърпват и се правят на връзка, която се подава в помещението за обработка на субпродукти за допълнително измиване. Илеума /последните около 60 см. от тънките черва, които преминават в сляпото черво/, заедно с далака, се отстраняват, поставят се в полиетиленов плик и се отнася в хладилника за СРМ. Белите субпродукти - търбух, дебели черва, мезентериума /момиците/ и др. се събират в неръждаема вана, от която се придвижват към помещението за обработка на карантия. След разделяне и измиване, добитата бяла карантия от животни до 18 месечна възраст се пренасят в хладилната камера за съхранение на субпродукти, от където се пускат за реализация, а тези от животни над 18 месечна възраст, се поставят в торби от полиетилен, маркират се с ушния номер на животното и се съхраняват до излизане на резултата от изпитването за скрейти.

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

Манипулациите по изваждането на червената карантия се извършват от същия работник. 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 18 месечна възраст, след извършване на месопрегледа от официалния ветеринарен лекар, се пристъпва към тяхното поставяне в пластмасови каси. Отделената и почистена червена карангия се предвижва в хладилната камера за охлаждане при температура от 0 до +3<sup>0</sup>С.*

*На животните над 18 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.*

*На трупозете от животни до 18 месечна възраст се извършва мокър тоалет /измиване/, след което се избутват по тръбния път в коридора за подсушаване. След подсъхването на трупозете /образуване на коричка/, се преместват в хладилната камера за съхранение на трупно месо от ДПЖ при температура от 0 до 7<sup>0</sup>С.*

*Трупозете от животни над 18 месечна възраст се разполовяват по гръбначния стълб. 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. Гръбначния мозък се отстранява, поставя се в полиетиленова торба и се поставя за съхранение в хладилната камера за съхранение на СРМ до предаването му за обезвреждане на екарисаж. Едва след отстраняване на гръбначния мозък, на трупа на закланото животно се извършва мокър тоалет, след което се отвежда в коридора за подсъхване.*

*В хладилната камера за съхранение на трупното месо е предвидена подвижна преграда, така че да се отделят животните на възраст до 18 месеца от животните на възраст над 18 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.*

## **ДРУГИ ОТДЕЛЕНИЯ НА КЛАНИЧНИЯ ПУНКТ**

### **Помещения за персонала**

*За работещите в кланичния пункт е предвидена съблекалня с шкафчета за цивилно и работно облекло и души. Съблекалнята е свързана с работното помещение. Предвидена е тоалетна с предверие, което е оборудвано с безконтактна мивка.*

### **Помещение за съхранение на кожи.**

*Кожите се пренасят до помещението с количка тип "ласка". Кожите се стифираат на два стифа-единият е за животни до 18 месечна възраст, които се предават веднага за обработка, а другия е за животни над 18 месечна възраст, които се реализират след излизане на резултата от изпитването за ТСЕ. На всички кожи, добити от животни над 18 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.*

### **Помещение за обработка на субпродукти и измиване на каси.**

*Предвидено е помещение за разделяне на тръбуха от червата на закланите животни. Тук ще се изпразва и съдържанието на тръбуха, което ще се изнася директно на вън и складира на торище, разположено в близост до кланичния пункт.*

*В помещението извън времето на клане, ще се приемат пластмасовите каси за съхранение на субпродуктите. Тук ще става тяхното измиване в тригнездова мивка /за измиване,*

дезинфекция и промиване/. Помещението е предвидено да бъде оборудвано със заключващ се шкаф от некорозивен материал, където ще се съхраняват препаратите и средствата за миене и дезинфекция на всички работни помещения в кланичния пункт.

### **Офис на ветеринарния лекар**

Оборудван е с плот с мивка, работно бюро и компютър, който има достъп до интернет за своевременно нанасяне на корекциите в информационната система „ВЕТ ИС”.

### **Хладилни камери**

Кланичният пункт разполага с две хладилни камери:

1.Хладилна камера за охлаждане и съхранение на трупно месо с температурен режим от 0 до 7<sup>0</sup>С. В хладилната камера е предвидена подвижна преграда, която да разделя трупното месо, добито от животни под 18 месечна възраст, от трупното месо, добито от животни над 18 месечна възраст.

2.Хладилна камера за охлаждане и съхранение на субпродуктите с температурен режим от 0 до 3<sup>0</sup>С.

### **Рампа за реализация на готовата продукция**

Изградена е като продължение на тръбния път за предвижване на труповете на закланите ДПЖ. 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. На товарната рампа е предвидена и безконтактна мивка за измиване ръцете на работниците при извършване на товарната дейност.

Обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата по изискванията на Наредба № 26 от 14 октомври 2010г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход. Помещението за клане на зайци и птици е с разчет, в него да се извършва клане на животни само от един вид /само птици или само зайци/. Невъзможността да се колят животни от двата вида е породено от факта, че ще се налага използването на технологично оборудване, което е необходимо при клането и на двата животински вида.

Поради интегрирания модел на проектиране и използване на общи помещения с кланичния пункт, клането на зайци и птици ще се извършва в дни, в които не се извършва клане в кланичния пункт за ДПЖ.

### **Проекта е разработен при следният максимален дневен капацитет:**

- Брой на закланите зайци дневно - 100 бр. при оптимално натоварване на хладилната площ.
- Брой на закланите птици дневно – 100 бр. при оптимално натоварване на хладилната площ.
- Разрешен максимален брой заклани зайци - 100 бр. месечно
- Разрешен максимален брой заклани птици - 500 бр. месечно

Брой на работниците в обекта: 2

### **Общо описание:**

При изграждането и оборудването на обекта 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 обекта е изградена подземна канализационна система за придвижване на течните отпадъци. На сифоните, отвеждащи промивни води от работните помещения е предвиден диаметър, който да не затруднява своевременното отстраняване на отточните води. Всички събрани в кошниците на сифоните биологични отпадъци при клането, се третират като странични животински продукти от трета категория 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).

Работниците ще влизат в обекта след като се изкъпят и преоблекат с работно облекло в съблекалня, оборудвана с душ, която се използва и от персонала на кланичния пункт в други работни дни.

### **Клане на зайци**

Животните за клане постъпват в помещението в транспортни пластмасови клетки, които се отнасят до помещението за клане на транспортни колички. Зайците се изваждат по един от клетките, като се хващат за кожаната гънка на гърба и се поставят на работна маса. След успокояването им, животните се зашеметяват с електрически ток от обучен работник, преминал курс на обучение и притежаващ необходимата квалификация. Работникът поставя рамената на електрическите клеци от двете страни на главата на животното, в полето между окото и ухото. Уреда за зашеметяване се настройва така, че да подава ток със сила 0,3 А. Тази сила на тока е достатъчна за блокиране на нервната система на животното, така че да се преустанови чувството на болка. Когато се увери, че животното е зашеметено правилно, оператора го окачва на метални вилки за задните крайници, които от тежестта на тялото, се заклиняват в тарзалната става. Вилките се закачат на метална стойка, основата на която е тръба от некорозивен материал. На всеки заек, веднага след като се окачи на вилката, се прерязват сънните артерии и яремните вени, като прерязването им се извършва максимално близо до долната челюст. Клането и обезкървяването на животното се извършва максимално бързо, така че да се предотврати излизането му от етапа зашеметяване, преди настъпването на смъртта.

Окачват се партиди от не повече от 10 заека, след което се пристъпва към тяхната обработка.

Всеки нож, с който не се извършват манипулации, се държи в стерилизатора при температура не по-ниска от 82<sup>0</sup>С. Обезкървяването на всяко животно се извършва в продължение на около 2-3 минути над улей и решетъчен канал за отвеждане на кръвта. Обезкървява се до пълно изтичане на кръвта /процеса се счита за завършен, когато кръвта започне да се стича на капки/.

Вилката с обезкървеното животно се придърпва извън зоната за обезкървяване, където работник отрязва предните крайници в областта на тарзалните стави, зарязва циркулярно кожата в областта на тарзалните стави на задните крайници и извършва свързващ разрез, който се движи по вътрешната повърхност на задните крайници. В областта на ануса отрязва кожна лапичка заедно с външните полови органи. Задира бутчетата на задните крайници, след което издърпва кожата на долу до пълното одиране на трупчето. В областта на главата, кожата се одира, като работника си помага с остър нож. Одраното трупче се

отваря с помощта на остър нож по коремната линия. Тазовата симфиза се разрязва, отстранява се внимателно пикочния мехур, след което всички вътрешности от тазовата и коремната кухина се издърпват и поставят в съд за СЖП. Следва изваждане на вътрешните органи от гръдната кухина, която се отваря с циркулярен разрез на диафрагмата и издърпване на ливера. Изкормянето завършва с нанасяне на надлъжен разрез в областта на шията, с който се отваря на гръдната кухина и същевременно се отстраняват кръвните съсиреци от закола. На трупчето се отрязват задните крайници в областта на скакателните стави, след което на куки от неръждаем материал се окачва за ахилесовите сухожилия. Извършва се мокър тоалет на трупчето, след което се окачва на тръбния път в коридора за отцеждане на труповете от ДПЖ, добити в кланичния пункт. След подсъхване, се премества в хладилната камера за съхранение на птиче и заешко месо при температура от 0 до 4 °С.

Отделената при клането червена карантия се разделя, измива и поставя в полиетиленови пликосе. Бялата карантия се опакова в полиетиленови торби и пренася в хладилното съоръжение за съхранение на СЖП към кланичния пункт, от където се предава на екарисаж за унищожаване. Кожите, отделени при дрането, се съхраняват до реализацията им в самостоятелно помещение разположено в близост до входа на работното помещение.

### **Клане на птици**

Животните за клане постъпват в помещението в транспортни пластмасови клетки, които се отнасят до помещението за клане на транспортни колички. Птиците се изваждат по една от клетките и се поставят на работна маса. След успокояването им, животните се зашеметяват с електрически ток от обучен работник, преминал курс на обучение и притежаващ необходимата квалификация. Работникът поставя рамената на електрическите клеци от двете страни на главата на животното. Уреда за зашеметяване се настройва така, че да подава ток със сила 120 mA. Тази сила на тока е достатъчна за блокиране на нервната система на животното, така че да се преустанови чувството на болка. Когато се увери, че животното е зашеметено правилно, оператора поставя зашеметената птица във фиксатор /фуния от некорозивен материал с формата на пресечен конус, в долната част на които излиза главата на птицата/. Фиксаторите са разположени на стойка, под която има улей и решетъчен канал за отвеждане на кръвта. Главата на птицата се изтегля и с остър нож се прерязва шията, като се отстранява главата. Обезкървяването продължава 1-2 минути до пълно изтичане на кръвта /кръвта започва да се стича на капки/. След като се обезкървят, птиците се окачват на вилки и с тях се потапят в съд с вода с температура 55-60 °С в продължение на 2 минути. Попарените птици се откачат от вилките и се поставят в машината за скубене на перата. В продължение на минута се обработват по две птици, които след това се окачват на вилките, а чрез тях и на тръбната стойка. Извършва се ръчно доочистване на кожата на птицата от останалите пера и крондили. Следващата операция е изкормянето, която се извършва от двама работника. Първият работник с къс нож извършва разрез от гръдната кост до клоаката, вкарва показалеца на лявата си ръка, хваща дебелото черво и го издърпва леко на вън. Същият работник вкарва острието на ножа през отвора зад пръста и с кръгообразен разрез, премахва клоаката, която се изважда заедно с дебелото черво на вън.

Вторият работник хваща трупа с лявата ръка и с протегнати три пръста на дясната, прави плъзгащо движение покрай вътрешностите, стига до сърцето, хваща го заедно с хранопровода и големите съдове и чрез въртеливо движение ги изважда от трупа. Субпродуктите се подават за дообработка в помещението за обработка на субпродукти на кланичния пункт, където става тяхното разделяне, почистване и опаковане в полиетиленови пликосе. Обработва се само червената карантия /сърце, черен дроб, воденичка/. Опакованата карантия се пренася в хладилната камера за съхранение на субпродукти от птици и зайци при температура от 0 до 3 °С. Бялата карантия /стомах и черва/ заедно с перата се опаковат в

полиетиленови торби и пренасят в хладилното съоръжение за съхранение на СЖП към кланичния пункт, от където се предават за унищожаване на екарисаж.

Изкормените трупчета се измиват обилно с чиста вода, след което се оставят закачени на куки в коридора за подсъхване, а от там се прибират в хладилните камери за съхранение на трупно месо от зайци и птици при температура от 0 до 4 °С.

**Млекопреработвателно предприятие** по изискванията на Регламент ЕС № 852/ 2004 на Европейския Парламент и Съвета 29 април 2004 регламентиращ хигиената при производството на хранителни продукти, 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, Наредба № 4 от 19 февруари 2008г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти в сила от 27.08.2012 г. приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 Г.

**Проекта е разработен при следният максимален дневен капацитет:**

- Преработвано сурово козе мляко –5 тона дневно, произхождащо от собствения животновъден обект и/или сурово краве мляко, което е с произход от ферми, регистрирани по чл.12 от Закона за храните със собствен ПСМ-Ф.

**Млечни продукти, произвеждани в предприятието:**

- Бяло саламурено сирене
- Кашкавал
- Кисело мляко
- Прясно пастъризирано мляко
- Айрян
- Извара

**Брой на работниците в предприятието:**

- **От 5 бр. до 8 бр. според броя на произвежданите млечни продукти**

**Общо описание:**

Обекта е проектиран по 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 дезинфектира лесно и е с наклон, така че да се улеснява оттока на течностите към отводнителните канали.

Технологичното оборудване в млекопреработвателното предприятие 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”.

### **ПРИЕМАНЕ НА МЛЯКОТО**

Млекопреработвателното предприятие ще използва за суровина козе мляко от собствен животновъден обект, млякото на което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, подглава III, параграф 3, буква "а" на Регламент (ЕО) № 853/2004 за критериите за сурово мляко от други видове /различни от крави/ – повтарящи се средногеометрични стойности за период от два месеца при взети най-малко две проби на

месец за ОБМ не повече от 1 500 000. В предприятието ще се преработва и краве мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, подглава III, параграф 3, буква "а" на Регламент (ЕО) № 853/2004 за ОБМ и ОБСК, а именно – резултатите от изпитване на средните проби от фермата за период от два поредни месеца, при две изпитвания на месец са със средногеометрични стойности до 100 000/мл. за ОБМ, а резултатите от изпитването на средните проби от фермата за период от три поредни месеца при едно изпитване на месец са със средногеометрични показатели до 400 000/мл. за ОБСК.

Задължително условие за приемане на млякото, е то да бъде придружено от придружителен документ /приемно-предавателен протокол/.

Млякото се приема в мандрата след извършване на задължителен бърз тест за инхибитори. Изпитването се извършва от предварително обучен работник в лабораторния бокс на приемното отделение. Приема се само мляко, което е показало отсъствие на инхибиращи вещества, охладено е до температура 10<sup>0</sup>С и е с киселинност не по-висока от 19<sup>0</sup> Т. Мляко, показало отклонения в показателите температура и киселинност, се връща на производителя, а мляко, показало наличие на инхибитори, се унищожават съгласно изискванията на Регламент /ЕО/ №1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009г. За изпълнение на посочените изисквания, е предвидено сключване на договор между инвеститора и екарисаж, който събира и обезврежда биологичните отпадъци в административната област.

Мляко, което не е показало отклонение в органолептичните и физикохимичните показатели, се приема в приемните съдове с помощта на приемна линия, отчитаща количеството на приетото мляко. При приемането му, млякото се пречиства механично, преминавайки през филтър, който задържа по-едри частици.

В млекопреработвателното предприятие са предвидени два буферни съда с обем по 5 т<sup>3</sup> за прием на суровото мляко, които са разположени заедно с приемната линия в самостоятелно помещение. Приемното помещение контактува с лабораторията, в която се извършва първичен анализ на суровото мляко /физикохимичен, органолептичен и наличие на инхибиращи в-ва/.

## **ПРОИЗВОДСТВО НА САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ**

### **Топлинна обработка на млякото**

Суровото мляко се подлага на термична обработка /пастьоризация/. Извършва се в пастьоризационна установка, в основата на която е четирисекционен пластинчат теплообменник с производителност 3 тона на час. От начало млякото се подава от буферният съд за съхранение към приемният съд на машината, който е снабден с регулатор на нивото. Пастьоризационната установка е снабдена с автоматичен възвратен клапан, предотвратяващ смесване на пастьоризираното с непастьоризираното мляко. Млякото постъпва в регенерационната секция на пасторизатора, където се затопля от пастьоризираното мляко, като в същото време го охлажда. От там постъпва в секцията, където става същинската термична обработка, затопляйки се до необходимата температура от 72-74<sup>0</sup> С. Подгрялото мляко преминава в съда за задръжка /с вместимост 2 тона/, в който се задържа за 20-30 мин. След напълване на съда /може и по-рано, след като е достигната необходимата задръжка/, млякото се пуска да премине през регенерационната секция, където затопляйки постъпващото мляко, се охлажда /до около 40-50<sup>0</sup> С/. Окончателното охлаждане на млякото се извършва в охлаждащата секция на пасторизатора, където индиректно се охлажда със студена вода до температурата 33-34<sup>0</sup> С. При производството на сирене може да се използва и пастьоризация при 82 - 83<sup>0</sup> С със същата задръжка.



Подгрятото до температура на подсирване пастъоризирано мляко постъпва в сиренарските вани /2 бр. X 1,2 тон. и 2 бр. по 0,6 тона/ в основното работно помещение. Преди да се предприеме пълнене на ваните, същите се постилват с изпрани и изпарени цедила, върху които се застила 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° T, а киселинността на суроватката 22-23° 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 саламурниците /2 бр. x 2 т<sup>3</sup> /. За намаляване на вредната микрофлора, саламурата се филтрира, подгръва в пастъоризатор при температура 92-93° C, 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°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°Т, се подменя с друг.

#### **Поставяне на сиренето в кутии.**

Бучките сирене се изваждат от осоляващия р-р, отцеждат се, след което се пренасят в помещението за опаковане на сирене, където се подреждат в пластмасови кутии на редове - 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°С в продължение на 2-3 деноночия в помещението за опаковане, за вдигане на първоначална киселинност /140 -160°Т/.

#### **Затваряне на кутиите.**

Кутиите се доливат със саламура с концентрация на сол 8-10% с киселинност 160 -180°Т /получена от разтваряне на млечна киселина/, след което капациите се затварят ръчно и се маркират.

#### **Зреене на сиренето.**

Сиренето зрее 30 деноночия при температура 10-12°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°Т, 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 на предприятието.

#### **Съхранение на сиренето.**

Зрялото сирене се премества в хладилната камера за съхранение на готов при температура от 2 до 6°С.

### **ПРОИЗВОДСТВО НА КАШКАВАЛ**

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

За производство на кашкавал може да се използва сурово мляко, което е с по-висока киселинност /биологично зряло/. Суровото мляко се подлага на термична обработка /термизация/. Извършва се в пластинчатия теплообменник /пастъоризатор/, към който млякото се подава от буферният съд за съхранение. Пастъоризационната установка е снабдена с автоматичен възвратен клапан, предотвратяващ смесване на термизираното с нетермизирано мляко. При производството на кашкавала, подгряването на млякото/термизацията/ се извършва при температура от 63 до 68°С със задръжка от 20 секунди, след което се охлажда до температура на подсирване 33-35°С в охлаждащата секция на пастъоризатора и се подава към сиреноизготвител с обем 5т<sup>3</sup>, който се намира в основното работно помещение. Прибавя се закваска, която е в количество, определено от фирмата производител. Ако се използва като закваска качествено кисело мляко с живи

култури от *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus termophilus*, тя се добавя в количество 0,5 – 1 %. След прибавянето на закваската, започва процес на биологично зреене /повишаване на киселинността/, която може да продължи 30-40 минути. Следва добавяне на калциев дихлорид в количество 15 гр. на 100 литра мляко като 50% воден разтвор, след което се внася и сирициния ензим /мая/. Количеството на маята е такова, че коагулацията да настъпи след 10-12 минути. Пълното подсирване на млякото настъпва за 30-40 минути, което се проявява с образуване на плътен коагулум с отделяне на суроватка, която излиза на повърхността и около съда. Включват се многорезцовите ножове на сиреноизготвителя и сиренината се нарязва на призми с размери 5-7 см. , след което се изчаква десетина минути, за да се отдели суроватката. Пускат се бъркалките на сиреноизготвителя и сиренината започва да се бърка 15-20 минути без подгриване. Постепенно започва подгриване на сиренината така, че да се достигнат 38-39<sup>o</sup> C при непрекъснато бъркане, след което за 40-60 минути се извършва изпичане на сиренните зърна. Бъркането при изпичането не трябва да се извършва бързо, тъй като се отделя сиренен прах, който може да намали рандамана. Температурата на сиренината е необходимо да се покачва постепенно, тъй като сиренните зърна могат да се „запечатат“ и да не отделят необходимото количество суроватка. Изпичането е приключило, когато при стискане в шепя, сиренните зърна показват плътност и еластичност, без да се смачкват. Всяко зърно е добре оформено, с гладка повърхност и не се размачква. Киселинността на суроватката в този момент трябва да бъде 17-18<sup>o</sup> T. Сиренината се прецежда през отцеждащ барабан с ротативни сита, при което се отделя суроватката, която постъпва в буферен съд /танк/ за съхранение. Отцедената сиренина попада в сиренарските вани с винтови преси, които предварително са разделени на секции от метални рамки и застлани с цедила. След самопресоване на сиренината в продължение на 10-15 минути, цедилата се завързват и върху тях се поставя капак, който се притиска с винтовата преса така, че на всеки килограм сиренина да се получи 3-4 килограма натиск. Пресоването продължава около 20 минути, като в края на пресоването сиренината е с Рн 5,8. Освобождава се пресата, сменя се притискащата плоскост и сиренината се нарязва на 10-12 парчета, след което се оставя да чедеризира. Чедеризацията се извършва при температура 35-37<sup>o</sup> C за 1,5 до 2,5 часа. Чедеризиралата сиренина при удар издава тимпаничен звук и придобива пластични свойства. Киселинността на сиренината е 170-180<sup>o</sup> T, а Рн 5,1-5,3. Моментът на чедеризацията може добре да се улови чрез „топлинна проба“, при която парченца от сиренината с дебелина 2-4 мм. се поставят в горещи вода с температура 72-74<sup>o</sup> C за 2-3 минути. Сиренината омеква и като се вземе в ръце, лесно се омесва, като се точи на връв с гладка повърхност. При издърпване се получават множество напречни паяжинообразни нишки. Чедеризиралата сиренина се подава в изпарващия агрегат, където се нарязва на тънки филийки с дебелина 2-4 мм., след което се осоява и изпарва в солов р-р „хашилама“. Соловият р-р е с концентрация 13-14% сол и температура 72-74<sup>o</sup> C. Осояването на сиренината в края на процеса трябва да бъде такова, че сиренината да съдържа 2,2 до 2,5 % сол. Омесената сиренина се оформя в непрекъсната връв, която се подава за напълване във формите за кашикавал. След напълване на формата, автоматичен нож прекъсва шнур, главата на парещия агрегат се завърта и се подава следващата форма за пълнене. Напълнената в калъпи сиренина се подрежда на колички и през помещението за опаковане на сирене и кашикавал постъпва в хладилната камера за обдухване на кашикавала, където се оставя при температура 12-14<sup>o</sup> C. След като престоява 24 часа, калъпите се снемат и кашикавала отново се поставя в камерата за обдухване, където престоява още 4-5 деноночия. Обдухваният кашикавал се изважда в помещението за опаковане, където се фолира на вакуумопаковъчна машина и се пренася в хладилната камера за зреене. Зреенето продължава средно около 30 - 45 деноночия при температура от 10-12<sup>o</sup> C. Зрелият кашикавал се пренася в хладилната камера за съхранение на готовите млечни продукти при температура от 2 до 6 C.

## **ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО МЛЯКО**

### **Топлинна обработка на млякото, хомогенизация.**

Суровото краве мляко се подлага на термична обработка /пастьоризация/. Извършва се както при производството на сирене, в пастьоризационната установка, в основата на която е четирисекционен пластинчат теплообменник с производителност 3 тона на час.

Температурата на пастъоризация на млякото при производството на кисело краве мляко е 93-95°С със задържане в съда за задържка 20-30 минути. От там млякото постъпва в регенерационната секция на пастъоризатора, където се охлажда индиректно от постъпващото мляко до температура 55-65° С. С тази температура, млякото постъпва в хомогенизатора /с производителност 3 тона на час/, където при налягане от 20 МРа, се получава разкъсване на маслените клъбца в млякото и техните размери се намаляват от 5 до 10 пъти. Хомогенизираното мляко дава по-еднороден и нежен коагулум, без отделяне на каймак. След пастъоризатора, млякото постъпва в охлаждащата секция на пастъоризатора, за да достигне температурата на заквасване 42-45° С.

### **Заквасване на млякото**

Подгрятото до температура на подсирване /42 -45 °С/ пастъоризирано мляко постъпва в заквасочници /2 бр. X 1 тон./ в помещението за разливане на млякото. В заквасочниците 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 заквасочника е 1 - 1,5% от общото количество. Подквасеното мляко се разбърква в продължение на 3 до 5 минути в заквасочника 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 на транспортни колички 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 - подквасва се. Титруемата киселинност на млякото в този момент е 70-80° 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° С, след това до 10-12° С. През следващите часове 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° Т. Киселото мляко се съхранява до реализацията му в хладилната камера за съхранение на готов при температура от 2 до 6° С.

## **ПРОИЗВОДСТВО НА АЙРАН**

### **Топлинна обработка на млякото**

Суровото мляко се подлага на термична обработка /пастъоризация/. Извършва се както при производството на кисело мляко, в пастъоризационната установка, в основата на която е четирисекционен пластинчат топлообменник с производителност 3 тона на час. Температурата на пастъоризация на млякото при производството на кисело мляко е 93-95°С със задържане в съда за задържка 20-30 минути. От там се охлажда 55-65° С и постъпва за хомогенизация. Хомогенизираното мляко се охлажда до температурата на заквасване от 42-45° С.

### **Заквасване на млякото**

Подгрятото до температура на подсирване /42 -45 °С/ пастъоризирано мляко постъпва в заквасочници /2 бр. X 1 тон./ в помещението за разливане на млякото. В заквасочниците 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 заквасочника е 1 - 1,5% от общото количество. Подквасеното мляко се

разбърква в продължение на 3 до 5 минути за равномерно разпределение на закваската. Термостатира се в заквасочника за 2,5 -3,5 часа при поддържана температура от 42-45° C, за което време млякото коагулира и достига киселинност 90-100° T.

#### **Охлаждане.**

Заквасеното кисело мляко се охлажда индиректно /чрез течаща студена вода между стените на заквасочника/ до 20°С.

#### **Добавяне на вода и сол и разбиване на коагулума.**

Към млякото, предназначено за производство на айран, се добавя предварително пастъоризиран на 72-74° C разтвор от вода /40% от масата на подквасеното мляко/ и сол /0,3-0,4% общата маса/ с температура 4-6° C. Охлаждането на солевия воден разтвор се извършва предварително в хладилна вана за охлаждане на мляко. С енергично разбъркване в продължение на 10-15 минути, посредством помпа и кръгово движение, айрана се хомогенизира, след което се отвежда в хладилната вана за доохлаждане до температура 8-10 ° C.

#### **Разфасоване.**

Разфасоването се извършва от разфасовъчна машина с капацитет 1500 литра на час в еднолитрови полиетиленови шишета или в полистиролови кофички от разфасовъчна машина с капацитет 6000 кофички с обем от 370 до 500 мл. на час.

#### **Охлаждане и съхранение.**

Охлаждането на разфасования айран се извършва в студената камера за охлаждане на кисело мляко, след което постъпва за съхранение в хладилната камера за съхранение на готов продукт при температура от 2 до 6 ° C.

### **ПРОИЗВОДСТВО НА ПРЯСНО ПАСТЪОРИЗИРАНО МЛЯКО**

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

Суровото мляко се подлага на термична обработка /пастъоризация/. Извършва се както при производството на кисело мляко, в пастъоризационната установка, в основата на която е четирисекционен пластинчат топлообменник с производителност 3 тона на час. Температурата на пастъоризация на млякото при производството на прясно пастъоризирано мляко е 93-95° C със задържане в съда за задръжка 20-30 минути. От там се охлажда 55-65° C и постъпва за хомогенизация. Хомогенизираното мляко се охлажда в охлаждащата секция на пасторизатора, където индиректно се охлажда със студена вода до температурата 25° C. Окончателното охлаждане на пастъоризираното мляко се извършва в охлаждаща вана, където се постига температура от около 6° C, след което се подава на разфасовъчната машина.

#### **Разфасоване**

Разфасоването се извършва в еднолитрови полиетиленови шишета от разфасовъчна машина с капацитет 1500 литра на час.

#### **Охлаждане**

Веднага след напълването им, опаковките се подреждат в пластмасови каси. Касите се подреждат на транспортни колички и се подават за окончателно охлаждане в студената камера за охлаждане на киселото мляко /при необходимост/, или преминават в камерата за съхранение на готов продукт.

#### **Съхранение.**

Съхранението се извършва в хладилната камера за съхранение на готов продукт при температура от 2 до 6 ° С.

### **ПРОИЗВОДСТВО НА ИЗВАРА**

Основната суровина за производството на извара е суроватката, получена при производството на кашкавал. За производство на извара се използва суроватка, която е филтрирана, за да се отделят казеиновите зърна. Киселинността на суроватката е необходимо да бъде 30-35<sup>0</sup>T. Суроватка се събира в 5 m<sup>3</sup> буферен съд, от който постъпва в 5 m<sup>3</sup> танк, в който се подгръва с директна пара от питейна вода до 93-95<sup>0</sup> С. При подаване на парата от основата на съда на горе, суроватката се разбърква през целия процес на подгръване. При достигане на посочената температура, суроватъчните белтъци се пресичат под формата на парцалчета. Пресечената суроватка се подава към ваната за прецеждане на изварата, която е застлана предварително с цедило. Прецедената извара се отцежда от собствената си тежест, след което се разбърква няколкократно. Изчаква се да се охлади до стайна температура, след което се поставя в затворени съдове /бидони/ и пренася в хладилната камера за съхранение на готов продукт. Охладената извара се пренася в помещението за опаковане на млечни продукти, където се разфасова в потребителски опаковки, етикетира се и след като се подреди в каси, се пренася в хладилната камера за съхранение на готов продукт.

### **ДРУГИ ПОМЕЩЕНИЯ НА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНОТО ПРЕДПРИЯТИЕ**

#### **Помещения за персонала**

За работещите в млекопреработвателното предприятие е предвидена съблекалня с шкафчета за цивилно и работно облекло и души. От съблекалнята към работните помещения се преминава през стаята за почивка, в която е разположена и тоалетната. Стаята за почивка на персонала е оборудвана с безконтактна мивка, маса за хранене, столове и шкафчета за съхранение на храната.

#### **Приемно помещение**

Обособено е като самостоятелно помещение, в което се намира приемната линия със засмукваща помпа, филтър, обезвъздушител, млекомер. Тук са разположени и два съда по 5 тона за приемане, доохлаждане и съхранение на постъпващото мляко. Към приемното помещение има изградена **лаборатория**, оборудвана с плот и мивка, на която се извършват всички физикохимични и органолептични изпитвания на млякото преди да постъпи в предприятието.

#### **Склад за съхранение на допълнителни суровини.**

Зарежда се през самостоятелен вход. Оборудван е със стелаж и хладилник за съхранение на мая, закваска и др., които се съхраняват при хладилни условия.

#### **Помещение за пастъоризация на млякото.**

В помещението се намира хладилна вана за мляко с обем 3 m<sup>3</sup>, пастъоризационна установка с пластинчат пастъоризатор с капацитет 3m/h и съда за задръжка на топлинно обработеното мляко с обем 1m<sup>3</sup>. Тук са разположени и инсталацията за разтваряне на сухо мляко, както и съд за възстановеното сухо мляко с обем 1 m<sup>3</sup>. В близост до съда за задръжка е разположен и хомогенизатор с капацитет 3m/h.

#### **Склад за сухо мляко**

Намира се в непосредствена близост до пастъоризационното помещение. Служи за съхранение на сухото мляко. Комуникира с инсталацията за разтваряне на сухо мляко, която се намира в пастъоризационното помещение.

#### **Помещение за дозиране и разливане на млякото**

В това помещение са монтирани два заквасочника с обем по 1 m<sup>3</sup> и две разливни машини: разливна машина за дозиране и пълнене на мляко или айран в кофички и разливна машина за дозиране и пълнене на мляко или айран в шишета.

### **Топла камера за производство на кисело мляко**

Камерата /18м<sup>3</sup>/ се намира в съседство с помещението за пълнене на млякото. 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 /18м<sup>3</sup>/ е в близост до топлата камера и е предназначено за охлаждане на коагулиралото кисело мляко, а също така и за доохлаждане на пряското пастьоризирано мляко. Оборудвано е с изпарител и хладилен агрегат.

### **Склад за солта**

Помещение с врата на вѐн, даваща възможност за зареждане със сол, без да се пресичат технологични пътища в предприятието. Склада комуникира с помещението за приготвяне на осоляващия разтвор при производството на сирене.

### **Помещение за приготвяне на осоляващия разтвор**

В него са поставени два двутонни саламурника за приготвяне на осоляващия разтвор за сиренето. Към тях се намира и машина за разтваряне на солта. За приготвяне на разтвора за доливане на кутите със сирене, е предвиден по-малък съд с вместимост от 200 литра.

**Помещение за опаковане на сиренето в кутии, опаковане на кашкавал и опаковане на извара.**

В него са предвидени работни плокове и шкафове под тях, за съхранение на дневната доза опаковки за сирене /пластмасови кутии/, фолио за кашкавал и полиетиленови торби за извара. Всеки млечен продукт се опакова в различно време, като работните плокове се измиват и дезинфекцират след приключване на опаковането на всеки млечен продукт.

### **Миячно помещение**

В помещението ще се приемат през самостоятелен вход пластмасовите каси, на които след измиване и дезинфекция, ще се подреждат напълнените опаковки с кисело мляко и айран. За измиване на касите е предвидена тригнездова 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. Тук са разположени и съдовете /4 бр. X 1000л./ за приготвяне на миещи разтвори към централната измивна система на предприятието. За дребния инвентар са предвидени стойки и закачалки за цедилата и сиренарските ножове.

### **Помещения за съхранение на опаковки.**

Предвидени са две складови помещения за опаковки:

Едното е за термосвиваеми и обикновени полиетиленови пликосе и кутии за сирене. Склада комуникира с помещението за опаковане за сирене, извара и кашкавал.

Второто помещение за опаковки се намира в близост до помещението за разливане на мляко и айран. В него ще се съхраняват полиетиленови шишета и полистиролови кофички. Предвидено е помещенията да бъдат оборудвани със стелажи от некорозивен материал.

### **Основно работно помещение.**

За производство на сирене:

Четири сиренарски вани /по 1,2 тона/и вана с винтова преса / 0,6 тона/, Съд за събиране на сиренарската суроватка /улей/. Предвидени са рамки за подреждане на притискащите плоскости.

За производство на кашкавал:

Сирениноизготвител - 5 т<sup>3</sup>, отцеждащ барабан с ротативни сита, изпарващ агрегат.

За производство на извара:

Буферен съд за съхранение на суроватката - 5 т<sup>3</sup>, съд за пресичане на суроватката с подаване на директна пара - 5 т<sup>3</sup>, вана за извара, едносекционен топлообменник.

### **Хладилни камери:**

*Предприятието разполага с пет хладилни камери:*

- 1. Две хладилни камери за зреене на сирене и кашкавал с температура от 10 до 12 °С.*
- 2. Две хладилни камери за съхранение на готовите млечни продукти с температурен режим от 2 до 6 °С.*
- 3. Хладилна камера за охлаждане на киселото мляко.*

#### **Рампа за реализация на готовата продукция**

*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 млечните продукти.*

### **ДРУГИ ПОМЕЩЕНИЯ ИЗВЪН МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНОТО ПРЕДПРИЯТИЕ**

*В хладилната камера за съхранение на готов продукт е предвидено съхранение на неголеми количества млечни продукти. Предвидените размери на камерата са 8м<sup>2</sup>, от които при 3 м<sup>2</sup> технологична пътека, използваеми ще бъдат 5 м<sup>2</sup>. На тази площ могат да бъдат съхранявани следните количества млечни продукти:*

*Кашкавал - площ на пита от 1 кг. – 0,016м<sup>2</sup> / при размер на пита- 8см. x 20см./, ако е разположена на 4 реда при стелажи на 3 етажа, ще се съхранява кашкавал с маса не повече от 3750кг. Това количество кашкавал /при капацитет на предприятието от 5000кг. преработено мляко дневно, при рандеман 1:10/, би било произведено за 7,5 работни дни. Срока на минимална трайност на кашкавала е 8 месеца, следователно се налага изграждане на допълнително хладилно съоръжение за съхранение на готовия продукт.*

*Подобно е и положението с произведеното сирене в предприятието. Ако се използват най-разпространените опаковки - пластмасови кутии с размери 0,25см. X 0,25см X 0,25см., /количеството сирене в тях е 8 кг./, при 16 кутии на ред на 1м<sup>2</sup> и подреждане на 5 кутии една върху друга, на 1 м<sup>2</sup> ще се съберат 640 кг. сирене. При използваема площ на камерата от 5 м<sup>2</sup>, в нея биха могли да се съберат не повече от 3200кг. Това количество сирене /при капацитет на предприятието от 5000кг. преработено мляко дневно, при рандеман 1:5/, би било произведено за 3,2 работни дни.*

*Срока на минимална трайност на сиренето е 8 месеца, което налага както и при кашкавала, изграждане на допълнително хладилно съоръжение за съхранение на готовия продукт.*

**Търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход** съгласно изискванията на Регламент ЕС № 852/2004 на Европейския Парламент и Съвета 29 април 2004, регламентиращ хигиената при производството на хранителни продукти и Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните.

*В търговският обект ще се реализират продуктите от животински произход, произведени в горепосочените производствени обекти и производство на място на сурови месни заготовки от раздробени и нераздробени червени меса и варено-пушени месни продукти от нераздробени червени меса.*

*Обекта е разделен на две зони – зона за клиентите и зона за търговските работници. Работниците ще преминават за търговския обект през самостоятелна съблекалня, оборудвана с шкафчета за цивилно и работно облекло и санитарен възел.*

*Предвидени са три хладилни камери за съхранение на суровините: хладилна камера за съхранение на бели меса /от птици и зайци/ с температура от 0 до 4 °С, хладилна камера за съхранение на субпродукти с температура от 0 до 3 °С и хладилна камера за съхранение на червени меса с температура от 0 до 7 °С. В работната зона на търговските работници е предвиден плот с мивка и машини за нарязване и смилане на месо. Обособен е и кът, в който ще се извършва термична обработка /варене и опушване/ на цели, нераздробени парчета*



червени меса. Предвидена е и машина за опаковане на месните разфасовки и заготовки, която е в близост до склада за съхранение на опаковъчните материали.

Готовите продукти ще се излагат в хладилна витрина, разделена на три секции за предлагане на следните групи храни: субпродукти; сурови месни разфасовки и заготовки; термично обработени месни продукти.

С цел запазване на хладилната верига при транспортиране на храни с контролиран температурен режим на съхранение, зареждането на търговския обект със суровини ще се извършва със специализиран автомобилен транспорт /хладилен фургон, оборудван с тръбен път и куки за месо. Със същият автомобил ще се доставя и готовата продукция, произведена в кланичния пункт до клиентите.

От 1 ноември 2014г. е в сила Наредбата за минималните изисквания на микроклимата на работните места. С нея се определят минимални и максимални норми за параметрите на микроклимата - температура, относителна влажност и скорост на движение на въздуха.

С Наредбата се въвеждат оптимални и допустими стойности на параметрите на микроклимата. Оптималните се прилагат в климатизирани помещения, а допустимите – в помещения, където поради технически или други причини не е възможно да се осигурят оптималните норми на микроклимата.

В закрити помещения оптималната температура през студения период трябва да бъде между 16 и 23 градуса, а през топлия - между 18 и 25 градуса. Допустимата температура през зимата на работните места не може да бъде под 13 градуса, а през лятото – над 28 градуса. В Наредбата са определени и изключения, според които при повишени температури навън, температурата в помещенията може да е с от 3 до 5 градуса над допустимата, но не повече от 33 градуса. Относителната влажност на въздуха може да варира между 35% и 75% според периода и температурата в помещенията.

Всичко това налага своевременно осигуряване на оптимални параметри по отношение на температура и влажност в производствените и търговски помещения, обект на настоящата обяснителна записка. За целта е предвидено изграждане на цялостна вентилационна и климатизационна система, която да осигури оптимални условия на труд, съгласно изискванията на наредбата.

Климатизиране на помещенията и своевременно отвеждане на влагата от въздуха се налага и с оглед на добрата и безаварийна работа на електронните компоненти, които се използват в управлението на технологичното оборудване.

За млекопреработвателното предприятие е предвидена биологична пречиствателна станция, която ще пречиства отпадната вода, преди тя да постъпи в изгребна яма.

За кланичен пункт, обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата и търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход е предвидена друга биологична пречиствателна станция /различна от тази на млекопреработвателното предприятие/ , която ще пречиства отпадната вода, преди тя да постъпи в изгребната яма.

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

Транспортният достъп е осигурен от главен път II- 66 ( Сливен- Нова Загора)

Не се налага промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

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

Към реализирането на инвестиционното предложение ще се пристъпи след утвърждаването на цялата проектна документация. Предвиден е срок за осъществяване на строителните дейности 1 -2 години, при следните етапи:

- изкопни дейности за основите на сградите
- груби строителни дейности
- външни и вътрешни довършителни дейности
- свързване със съществуващата инженерна инфраструктура
- въвеждане в експлоатация

Срокът за експлоатация е лимитиран от срока за годност на монолитното строителство

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

Ще се използват традиционни методи на строителство за изграждане на железни конструкции с използване на бетон, хоросан и тухли.

## **10. Природни ресурси, предвидени по време на строителството и експлоатацията:**

По време на строителството използваните природни ресурси ще бъдат вода и инертни материали, а при експлоатацията ще се използва питейна вода, електроенергия и слънчева енергия.

Потреблението на електроенергия и питейната вода ще се осъществява чрез връзки към електропреносната и водопроводната мрежа на EVN и ВиК.

Общото необходимо денонощно количество за нуждите за сградите ще бъде до 30 куб.м.

За противопожарни нужди ще се използва вода от външен хидрант, разположен покрай сградата.

## **11. Отпадъци, които се очаква да се генерират, видове количества и начин на третиране:**

По време на строителството се очакват да се формират следните видове отпадъци: строителни – в процеса на изграждане на обекта;

17 05 06 изкопани земни маси, различни от упоменатите в 17 05 05

17 01 01 бетон

17 01 02 тухли

17 01 03 керемиди, фаянсови и керамични изделия

17 02 01 дървесни материали

смесени-битови – след влизане на обекта в експлоатация.

20 01 01 хартия и картон

20 01 02 стъкло

20 01 08 биоразградими отпадъци от кухни

20 03 01 смесени битови отпадъци

отпадъци от паркове и градини

20 02 01 биоразградими отпадъци

15 01 0 01 хартиени и пластмасови опаковки

15 01 02 пластмасови опаковки

16 01 17 черни метали

16 01 18 цветни метали

07 02 13 отпадъци от пластмаса

**Прогнозни количества:**

17 05 06 изкопани земни маси, различни от упоменатите в 17 05 05 -500 куб м  
17 01 01 неизползван бетон, 17 01 02 парчета от тухли, 17 01 03 парчета от плочки за настилки до 5 куб. м

15 01 0 01 хартиени и пластмасови опаковки и 15 01 02 пластмасови опаковки от разопаковане на оборудване до 5 куб. м

След приключване на строителството прогнозното количество на битовите отпадъци ще е 2,2 куб.м. на месец или 26,40 куб.м. за година.

#### **Начин на третиране:**

Отпадъците от новото строителството ще бъдат извозени на депо за строителни отпадъци, посочено от Община Сливен, а изкопаните земни маси ще бъдат депонирани на място определено от същата община, като направленията за извозване ще бъдат определени с издаването на разрешението за строеж и протокола за откриване на строителна площадка.

Металните отпадъци ще бъдат предадени на фирма притежаваща лиценз за оползотворяване на отпадъци от метали.

Пластмасовите и хартиените отпадъци ще се събират разделно и предават за рециклиране.

Битовите отпадъци се събират в съдове за смет, предоставени от фирмата по сметосъбиране, обслужваща района.

Отпадъците от парковете и градини се компостират на място и повторно използват в градинските площи.

Битовите отпадъци ще се събират разделно в контейнери за битови отпадъци и извозвани от фирмата осигуряваща събирането и извозването на битовите отпадъци на територията на гр. Сливен до регионалното депо за битови отпадъци.

#### **12. Мерки за намаляване отрицателните въздействия върху околната среда.**

Реализирането на инвестиционното намерение не е свързано със значими отрицателни въздействия върху компонентите на околната среда.

Предвидени са следните мерки за намаляване на отрицателните въздействия върху околната среда.

Строителната площадка да бъде оградена с цел недопускане на разпилване на строителни отпадъци и опаковки от строителни материали и оборудване.

Фекалиите от животните остават в несменяемата постеля в обора в продължение на шест месеца, след което се изгребват и с тях се хранва фермата за калифорнийски червеи.

Отпадните води да бъдат включени в септична яма.

Вместо горивни инсталации за отопление и топла вода да се използва електроенергия, произведена от фотоволтаична система.

При установяване на запрашаване по време на изкопните дейности ще се извършва оросяване.

По време на изкопните дейности не се допуска излизане от строителната площадка на автомобили със замърсени с кал гуми.

Генерираните строителни отпадъци ще се изнасят в пластмасови, хартиени чували и закрити съдове.

#### **13. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение**

**(например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство, третиране на отпадъчните води).**

Реализирането на инвестиционното намерение не е свързано с други спомагателни дейности, създаване на нови улици, електропроводи, водоснабдителни и канализационни мрежи и др.

*Имотът е разположен на територия с изградени пътна и учлична мрежа, водопровод и електропровод с напрежение 220V*

*За млекопреработвателното предприятие е предвидена биологична пречиствателна станция, която ще пречиства отпадната вода, преди тя да постъпи в изгребна яма.*

*За кланичен пункт, обект за добив на малко количество месо от птици и зайци, заклани във фермата и търговски обект със странична, локална и ограничена дейност, с преобладаваща търговия на дребно с храни от животински произход е предвидена друга биологична пречиствателна станция /различна от тази на млекопреработвателното предприятие/ , която ще пречиства отпадната вода, преди тя да постъпи в изгребната яма.*

#### **14. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.**

*Във връзка с реализирането на инвестиционното предложение са проведени процедури за издаване на разрешителни и съгласуване с Община Сливен, РИОСВ – Стара Загора, БАБХ, РСПАБ, РЗИ*

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

*Предлаганото строителство и реализирането на инвестиционното намерение не води до замърсяване и дискомфорт на околната среда*

*• Не се предвиждат дейности, при които да се отделят емисии на замърсители в околната среда;*

*• Не се засягат чувствителни, уязвими, защитени, санитарноохранителни зони и др.;*

*• Предвиждат се съответните решения за екологосъобразно третиране на отпадъчните води и отпадъците от сградите.*

*• Дейностите от строителството свързани с шум от земекопни и транспортни машини ще бъдат краткотрайни и локализирани в рамките на стрителната площадка.*

#### **16. Риск от аварии и инциденти.**

*Реализирането на инвестиционното намерение не предвижда извършването на дейности и изграждането на съоръжения, които могат да доведат до инциденти, застрашаващи околната среда.*

*Неразделна част от техническия проект е част Безопасност, хигиена на труда и пожарна безопасност, в която са набелязани мерки за предотвратяване на инцидентите при изкопните дейности, работата с машини и за противопожарна охрана.*

*По време изкопните и строителните дейности заетите с тях работници ще се допускат на работа след провеждане на встъпителния и периодичните инструктажи и вписването в книгата за инструктажите. Допускането в района на обекта става само при наличието на необходимото работно облекло и предпазни средства.*

*Строителната площадка ще бъде оградена и назначена охрана с цел недопускане навлизане на хора извън работното време и предотвратяване на нещастни случаи и инциденти*

### **III. Местоположение на инвестиционното предложение**

1. 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.

*Местоположението на инвестиционното предложение е показано на приложената скица. Инвестиционното предложение е с местонахождение Област Сливен, Община Сливен, , землището на град Сливен, местност „През Тунджа“, идентификационен №67338.871.572. Имотът е собственост на „РЕК-АРТ“ ЕООД, като има сключен договор за наем между собственикът и възложителя на инвестиционното предложение, със срок 10 /десет/ години. Координатите на имота са 42.611124.26.251295*

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

*Не се засягат други ползватели на земи.*

*В съседните имоти няма разположени други сгради. На север и на запад граничи със земеделски земи, на юг с път, а на изток с горски разсадник.*

3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове.

*Не се налага зонирание*

4. Чувствителни територии, в т. ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа.

*Имотът не попада в чувствителни зони.*

*На територията на имота и в съседство с него няма регистрирани обекти на културно историческото наследство.*

4а. Качеството и регенеративната способност на природните ресурси.

.....  
.....

5. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение.

*Относно местоположението на сградите липсват алтернативни решения.*

#### **IV. Характеристики на потенциалното въздействие**

(кратко описание на възможните въздействия вследствие на реализацията на инвестиционното предложение):

*Не се очакват отрицателни въздействия върху околната среда, в следствие на реализацията на инвестиционното предложение.*

1. Въздействие върху хората и тяхното здраве, земеползването, материалните активи, атмосферния въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии на единични и групови недвижими културни ценности, 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.

*От реализацията на инвестиционното предложение не се очакват въздействия върху хората и човешкото здраве. Реализирането на инвестиционното предложение не е свързано с рискове за човешкото здраве и местоположението му не е в противоречие на Закона за здравето. Реализирането на инвестиционното предложение е благоприятно от икономически аспект тъй като води до увеличаване на материалните активи, стойността им и броя на заетите лица.*

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

*Най-близките защитени зони са река „Тунджа 1“ и „Адата Тунджа“.*

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

*По време на строителството се очакват преки въздействия изразяващи се в генериране на шум, ауспухови газове и прах в границите на допустимите съгласно българското законодателство. По продължителност въздействията ще бъдат ограничени в срока на строителните дейности. Очакваните въздействия върху компонентите на околната среда се характеризират като незначителни.*

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

*Няма въздействие*

5. Вероятност на поява на въздействието.

*При спазване на установените със съществуващата нормативна уредба изисквания по време на строителството и експлоатацията за допустимост на дейностите вероятност за поява на въздействия над допустимите не съществува.*

6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието.

*По време на строителството въздействията ще бъдат с продължителност в границите на срока за завършване и с повторяемост през деня.*

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

*Специални мерки, свързани с предотвратяване, намаляване или компенсиране на значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве е необходимо да се включат единствено по време на строителството, като голяма част от мерките са включени в изготвения план за безопасност и охрана на труда. Предлага се:*

*Строителната площадка да бъде оградена с цел недопускане на разпиляване на строителни отпадъци и опаковки от строителни материали и оборудване.*

*При установяване на запрашаване по време на изкопните дейности да се извършва оросяване.*

*По време на изкопните дейности да не се допуска излизане от строителната площадка на автомобили със замърсени с кал гуми.*

*Генерираните на етажите строителни отпадъци да се изнасят в пастмасови, хартиени чували, закрити съдове.*

8. Трансграничен характер на въздействията.

*Няма*