

ОБЯВА

На основание чл. 6, ал. 9 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда на инвестиционни предложения и във връзка с чл.93, ал. 4, т.4 от ЗООС за изясняване на обществения интерес Фирма “ ДЕЛ ГОС” ООД, гр. Монтана , ул. Св. Климент Охридски № 5 А, офис 504

УВЕДОМЯВАМЕ

Всички заинтересовани физически и юридически лица , че има инвестиционно предложение за промяна на инвестиционното предложение за инвестиционен проект : „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана в „Преработващо предприятие за прясна риба“.

„ ДЕЛ ГОС „ ООД, гр. Монтана , ул. „ Св. Климент Охридски „ № 5 А , офис 504, тел. 096 300434, ЕИК 202810604

Пълен пощенски адрес: гр. Монтана , ул. „ Св. Климент Охридски „ № 5 А , офис 504

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 096 300434

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:

Диана Аврамова Данон – Димитрова

1. Резюме на предложението.

Изменение в инвестиционните намерения на Възложителя се налага поради промяна на предназначението и технологията на производствената дейност на обекта в „Преработващо предприятие за прясна риба“.

2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Необходимостта от промяна на инвестиционното предложение се налага от променените ветеринарно-санитарни и хигиенни изисквания на разпределението на помещенията и оборудването при производство на друг вид храна от животински произход.

3. (Доп. – ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) 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.

Взаимовръзката между одобрения инвестиционен проект „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана и промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ са вложените суровини от животински произход в съответствие с Регламент (ЕО) 853/2004 и категорията на отпадъка – битови и странични животински продукти категория 3 съгласно Регламент (ЕО) 1069/2009. В двата проекта изискванията към суровините и отпадаците са еднакви. Разликата, която налага изготвяне на промяна в инвестиционното предложение е технологията на преработка на различните храни от животински произход.

4. Подробна информация за разглеждани алтернативи.
Не са разглеждани други алтернативи. Не е имало необходимост от такива.

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

Строителната площадка не се променя от първоначално одобрената от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана

6. (Доп. – ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) 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.

Предвидената промяна в дейността на обекта, попада в обхвата на приложение № 2 към ЗООС.

„Преработващо предприятие за прясна риба“ в ПУП – ПРЗ на УПИ XLIII, кв.5 по плана на гр.Монтана с идентификатор 48489.5.500 по кадастралната карта и кадастралните регистри на гр.Монтана е разположено на площ от 384 кв.м., в т.ч. производствени, складови и битови помещения. Взаимовръзката между одобрения инвестиционен проект „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана и промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ са вложените суровини от животински произход в съответствие с Регламент (ЕО) 853/2004 и категорията на отпадъка – битови и странични животински продукти категория 3 съгласно Регламент (ЕО) 1069/2009. Отделените битови отпадъци са в минимални количества, от порядъка на 2 до 3 кг. дневно. Страничните животински отпадъци са до 600 кг. дневно при производствена дейност с максимален капацитет. Отстраняването на отпадъците се извършва чрез предването им в регламентиран обект за обезвреждане на битови отпадъци и обект регистриран за обезвреждане на СЖП кат.3 в съответствие със ЗВД. Канализацията е подходяща за предназначението си. Същата е с подови сифони и мазниозадържател за улавяне на мазнини преди канализацията да се включи в общата канализационна мрежа на населеното място. Мазнините събрани от мазниозадържателя са включени в категория 3 на СЖП. В обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ няма да се генерират отпадъци от опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, които да предизвикат замърсяване или вредно въздействие. При промяната в инвестиционното предложение няма да се използват природни ресурси, земните недра, почвите, водите и видове от биологичното разнообразие. Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат отрицателно въздействие върху околната среда или да доведат до риск от големи аварии и/или бедствия и риск за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на

жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето. Промяната в инвестиционното предложение е разработена в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 и Регламент (ЕО) 853/2004 - Становище за съгласуване на проектна документация № 2372/28.07.2017 г. – ОДБХ Монтана.

В предприятието не се налагат значителни промени по отношение на част „ Архитектура“. Изготвен е актуализиран технологичният проект. В него са включени всички етапи на производствения процес: доставка на суровини и спомагателни материали и тяхното съхранение, процесите на обработка на рибата, опаковане и хладилно съхранение на готовите продукти, реализация, събиране, съхранение и предаване на СЖП.

Работните помещения, в които се работи с храни са устроени, проектирани, построени, разположени и оразмерени, така че:

- позволяват адекватна поддръжка, почистване и/или дезинфекция, предотвратяват или минимизират замърсяването, пренасяно по въздуха, както и осигуряват адекватно работно пространство за хигиеничното изпълнение на всички операции;
- защитават срещу натрупването на мръсотия, контакт с токсични материали, проникването на чужди частици в храните и образуването на конденз или нежелана плесен върху повърхностите;
- позволяват добри хигиенни практики за работа с храни, включително предпазване от замърсяване и по-специално борба с вредителите;
- осигуряват условия за поддържане на регулируема, подходяща за храните температура;
- предвидено е изкуствено осветление, което не променя цвета на храните;
- осигурен е достатъчен брой мивки, разположени на подходящо място и предназначени за измиване на ръцете с топла и студена вода. Мивките за измиване на ръцете имат течаща топла и студена, материали за почистване на ръцете и за хигиенно подсушаване.
- осигурена е подходяща вентилация, като е избегнат принудителния поток на въздух от мръсната към чистата част. Вентилационната и климатизационна система са проектирани така, че позволяват лесен достъп до филтри и други части, изискващ почистване и смяна, както и ревизионни отвори за ремонт.
- канализацията е подходяща за предназначението си. Същата е с подови сифони и мазнинозадържател за улавяне на мазнини преди канализацията да се включи в общата канализационна мрежа.
- фирмата собственик на предприятието разполага със собствени специализирани транспортни средства – за суровини и готов продукт.
- осигурени са достатъчно помещения за преобличане на персонала;
- предвидени са помещения за съхранение на почистващите и дезинфекционни средства извън работните помещения.

Санитарно-битовите помещения имат подходяща вентилация и не се отварят директно към работните помещения.

Стените на помещенията са изградени от панели, с гладка повърхност с полиестерно покритие, а за пода е предвидена саморазливаща се мазилка, което позволява адекватна поддръжка, почистване и дезинфекция и защитава от натрупването на мръсотия.

Обектът е снабден с питейна вода от канализационната система на населеното място.

Технологичното оборудване и вътрешният инвентар, с които храните влизат в контакт, са конструирани и изработени от материали, които намаляват до минимум всякакъв риск от замърсяване.

Доставянето на суровината става от воден басейн – ферма за риба регистриран по 137 от ЗВД в ОДБХ Монтана за отглеждане и угояване на рибни видове. Рибните видове са от развъден материал и нямат отношение към биологичните видове на природните екосистеми.

Производствената програма предвижда ежедневно да се преработват до 6 тона прясна сладководна риба:

- чистена риба, цяла с глави, охладена, в каси с лед.
- пакетирана чистена риба, цяла с глави, охладена в малки потребителски разфасовки (около 1 кг. и др.).

В обекта са обособени следните помещения:

1. Вход суровини:

За приемане на суровини е предвидено предверие. Тук постъпват контейнерите с жива риба във водна среда. В предверието е монтирано електрошоково устройство за зашеметяване на риба. Тук се извършва за зашеметяване на рибата с електрически ток.

2. Помещение за почистване на рибата. Помещението е оборудвано с поточна, автоматизирана линия за клане, обезкървяване и изкормване на риба – Gutmaster 1200, конвейр за първично почистване на риба и конвейр за измиване на рибата. В помещението е предвидена мивка с допълнителен кран за захранване на автоматизираната линия с питейна вода. Оборудвана е и за измиване на ръцете на персонала зает в производството, снабдена е с топла и студена вода.

3. Производствена зала – производствената зала е оборудвана с работни маси и ледогенератор.

4. Помещение за измиване на вътрешен инвентар. Снабдено е с две мивки, работен плот за оцеждане, стелаж за съхраняване на инвентара и шкаф за препарати и материали за почистване и дезинфекция. Едната мивка е предназначена за използване от персонала на производствената зала за измиване на ръцете, а другата за измиване на инвентара.

5. Помещение за опаковане на готовия продукт състоящо се от две помещения:

a. Помещение за съхранение на опаковки – слад за опаковки.

b. Помещение за опаковане на по-малки разфасовки от охладена риба в тарелки с фолио – опаковъчно.

6. Хладилник готова продукция, с температура от 0⁰ С до 4⁰ С.

7. Експедиция. От експедицията готовият продукт се експедира за реализация на пазара.

8. Миялно помещение:

a. Помещение за миене на корита и каси. Снабдено е с две мивки и миялно оборудване (пароструйка) за измиване на корита и каси.

b. Помещение за приемане на мръсни каси. Снабдено е с европалети за нареждане на мръсните корита и каси.

9. Помещение СЖП – климатизирано с температурен режим от - минус 12⁰ С до минус 15⁰ С. Представлява система от бункери с помпа за създаване на налягане за вакуум с тръбен път. Тръбният път започва от автоматизираната линия за клане,

обезкървяване и изкормване на рибата, преминава през специален отвор и влиза в помещението за СЖП. Вакуум устройството се състои от три бункера. Един основен. В него по тръбен път попадат СЖП. Под него е втори, в който преминава част от СЖП. Целта на двата бункера е при преминаване на СЖП в долния по-малък бункер да се поддържа вакуума в системата. Третият бункер е резервен при препълване на основния, за да не се допуска преливане на СЖП.

10. Санитарно-битови помещения разделени на две – за мъже и за жени.

Състоят се от помещение с шкафчета за цивилно облекло. Баня с тоалетна. Чиста зона с шкафчета за работното облекло. Между филтъра и производствените помещения са предвидени допълнителни мивки и санитарни възли за персонала по време на производствения процес.

Всички помещения, с изключение на хладилник суровина, хладилник за готова продукция и помещение за съхраняване на СЖП са свързани с вентилационната система на обекта.

Суровините, жива риба, които се необходими за производството на чистена риба, цяла с глави, охладена се доставят със специализиран транспорт от рибовъдно стопанство собственост на фирмата производител. Живата риба се доставя до 1 час от улова в живарници за съхранение в условия на водна среда. Зашеметяват се със зашеметяващото устройство веднага след разтоварване. Контейнерите с жива риба трябва да са достатъчно пълни с вода, но не трябва да преливат. Електрозашеметяването се извършва чрез пропускане на електрично поле във вода (250 V/m r.m.s, 1000 Hz). След зашеметяване водата от ваните се източва, чрез савак, който е предназначен за тази цел. Чрез палетна количка за европалети се превозват през хладилник суровина и преминават в помещение за почистване на рибата. Помещението е оборудвано с поточна, автоматизирана линия за изкормване и почистване на риба – Gutmaster 1200 и конвейр за допълнително почистване и измиване на риба.

Поточната линия е затворен конвейр, в който се извършва клане, изкормване и измиване. Всички процеси клане, изкормване, измиване се извършват в затвореното пространство на автоматизираната линия и така осигуряват отделяне на изкормването, оттичането на кръвта и допълнителното почистване на рибата от останалите операции в предприятието. Зашеметената риба се изсипва в бункера в началото на конвейра. Преминава през улей и пада на лента с гнезда, където ръчно се проверява за правилното позициониране на всяка риба. На този етап се закачва рибата за специална кука-водач на транспортната лента. Влизайки в конвейра с автоматичен нож се прави разрез на нивото между хрилния отвор и гръдните перки. На следващо ниво отново с автоматичен нож се прави разрез по дължината на корема. Чрез специални автоматични четки-душове се изваждат вътрешностите и се измива коремната част. С допълнителни душове се измива целият труп. Първично почистената риба пада върху конвейр за измиване. Тук се извършва допълнително измиване и преглед за разкъсвания и други технологични дефекти. На последно ниво транспортната лента е с възходящ наклон, премина през специално предвиден отвор в производственото помещение. В производственото помещение се подрежда в корита от PVC с лед. Готовите корита се нареждат на палета и се фолират. С палетна количка за европалета се превозват до хладилника за готова продукция, където се съхраняват при температура от 0⁰ C до 2⁰ C.

При търговска необходимост чистена риба, цяла с глави, охладена се опакова и в тарелки с фолио около 1 кг. или друга разфасовка. Готовите опаковани храни преминават в хладилника за готова продукция. Опаковки, фолио и други материали необходими за

производството се съхраняват в помещение за опаковки. Коритата, тарелките и фолиото са предназначени за контакт с храните.

Отделените по време на производствения процес странични животински продукти (СЖП) се събират и отвеждат чрез тръбен път до специално предназначена за тази цел система от бункери разположена в помещение за съхранение на странични животински продукти. Изтеглят се чрез вакуум и се събират в PVC контейнери. Тръбният път с вакуум достига помещението за СЖП през специален отвор между помещението за почистване на рибата и помещението за съхранение на СЖП. Помещението за съхранение на странични животински продукти е климатизирано с температурен режим от - минус 12⁰ С до минус 15⁰ С и се състои от три бункера. Обезвреждане на отделените СЖП става в най-кратки срокове след отделянето им. До обезвреждането им се съхраняват в PVC контейнери.

Миешите и дезинфекционни материали и почистващ инвентар се съхраняват в отделно в обособено за целта помещение, което е оборудвано с шкаф и мивка. Зареждането на обекта с такива препарати и инвентар става през отделен вход предназначен за тази цел.

Измиването на външния амбалаж се извършва в миялно помещение, което се състои от две помещения. Помещение за миене на корита и каси и помещение за съхранение на чистите корита и каси. За реализиране на производствената програма са необходими:

- Брой смени – 1 (8 часа).
- Отговорник по самоконтрола – 1 специалист със съответната квалификация.
- Брой работници – 6 бр.

Съгласно европейското законодателство, помещенията ще са с:

- Водонепропускаем под, лесен за почистване, измиване и дезинфекция, с наклон към подовите сифони за оттичане на отливните води,
- Стени и таван, изработени от непромокаем и некорозиращ материал, в светли цветове, с гладко миешо се покритие,
- Врати от материал, лесно почистващ се и устойчив на корозия,
- Климатизация и хладилна техника, осигуряващи необходимата температура,
- Естествено и изкуствено осветление, които непроменят цвета на продукта и с достатъчна сила за контрол на хигиената,
- Безконтактни технологични мивки.

Входящ контрол.

Входящият контрол на суровините и спомагателните материали се извършват от упълномощено за целта лице.

Извършва се преглед на регистрацията на транспортното средство доставило суровините и материалите.

Придружаващи документи.

Органолептичното качество на суровините и материалите.

Състояние на амбалаж.

Водят се дневници:

- Дневник за входящ контрол на основните суровини.
- Дневник за входящ контрол на спомагателните материали.

Контрол на технологичния процес

Технологичния процес се контролира чрез системни наблюдения и измервания в критичните контролни точки от системата НАССР за осигуряване на качеството и безопасността на храните.

Разработени са системи за добра производствена практика (ДПП) и НАССР – план. Готовата продукция се окачествява на място въз основа на ораганолептични показатели и данните на производствения процес.

Периодично по график, заложен в ДПП и НАССР-плана се извършва лабораторен контрол по физикохимични и микробиологични показатели.

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

Съществуващата пътна инфраструктура не се променя от първоначално одобрената от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана.

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

Няма отношение към предлагания за разглеждане инвестиционен проект за промяна на инвестиционното предложение.

9. Предлагани методи за строителство.

Съгласно установените норми за строителство при спазване на законодателството.

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

По време на строителството и експлоатацията на промяната в инвестиционното предложение няма да се използват природни ресурси, земните недра, почвите, водите и видове от биологичното разнообразие. Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат отрицателно въздействие върху околната среда или да доведат до риск от големи аварии и/или бедствия и риск за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.

11. Отпадъци, които се очаква да се генерират - видове, количества и начин на третиране.

При промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ ще се генерират следните отпадъци – битови отпадъци и странични животински продукти категория 3 съгласно Регламент (ЕО) 1069/2009. Отделените битови отпадъци са в минимални количества, от порядъка на 2 до 3 кг. дневно. Страничните животински отпадъци са до 600 кг. дневно при производствена дейност с максимален капацитет. Отстраняването на отпадъците се извършва чрез предването им в регламентираните обекти за обезвреждане на битови отпадъци и обекти регистрирани за обезвреждане на СЖП кат.3 в съответствие със ЗВД. Канализацията е подходяща за предназначението си. Същата е с подови сифони и мазнинозадържател за улавяне на мазнини преди канализацията да се включи в общата канализационна мрежа на населеното място. Мазнините събрани от мазнинозадържателя са включени в категория 3 на СЖП. В обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ няма да се генерират отпадъци от опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, които да предизвикат замърсяване или вредно въздействие.

12. Информация за разгледани мерки за намаляване на отрицателните въздействия върху околната среда.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не се залагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на възможност за влияние върху околната среда. Заложените дейности нямат отрицателно въздействие върху околната среда.

Доставянето на суровината е от воден басейн – ферма за риба регистриран съгласно чл. 137 от ЗВД в ОДБХ Монтана за отглеждане и угодяване на рибни видове. Рибните видове са от развъден материал и нямат отношение към биологичните видове на природните екосистеми.

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).

Не са предвидени други дейности освен описаните в технологичния проект.

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

Промяната в инвестиционното предложение е разработена в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 и Регламент (ЕО) 853/2004 - Становище за съгласуване на проектна документация № 2372/28.07.2017 г. – ОДБХ Монтана при БАБХ.

15. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Замърсяване и дискомфорт на околната среда.

Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат отрицателно въздействие върху околната среда, което да доведе до дискомфорт на околната среда.

16. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г., доп., бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) Риск от аварии и инциденти.

В обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ няма да се генерират отпадъци от опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, които да предизвикат замърсяване или вредно въздействие. При промяната в инвестиционното предложение няма да се използват природни ресурси, земните недра, почвите, водите и видове от биологичното разнообразие. Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат отрицателно въздействие върху околната среда или да доведат до риск от големи аварии и/или бедствия и риск за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.

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

1. (Изм. - ДВ, бр. 3 от 2011 г.) 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.

По време на строителството и експлоатацията на промяната в инвестиционното предложение няма да се използват природни ресурси, земните недра, почвите, водите и видове от биологичното разнообразие. Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат потенциално отрицателно въздействие върху околната среда или да доведат до риск от големи аварии и/или бедствия и риск за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето. Технологичното оборудване е с параметри на шум и вибрации, които гарантират съответствие със здравните норми заложи в законодателството. Не са заложи процеси, които да създадат и най-малката потенциална опасност от радиация и използването на генетичномодифицирани организми.

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

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на възможност за влияние върху околната среда и националната екологична мрежа. Заложените дейности не създават потенциален риск от отрицателно въздействие върху околната среда.

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

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

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

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие върху географски район, населени места и т.н.

5. Вероятност на поява на въздействието.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за

прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

7. (Доп. – ДВ, бр. 3 от 2011 г.) 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.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

8. Трансграничен характер на въздействията.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

ДО

ОБЩИНА ОБЩИНА МОНТАНА

УВАЖАЕМИ Г-Н КМЕТ,

На основание чл. 6, ал. 9 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда на инвестиционни предложения и във връзка с чл.93, ал. 4, т.4 от ЗООС за изясняване на обществения интерес Фирма “ ДЕЛ ГОС” ООД, гр. Монтана , ул. Св. Климент Охридски № 5 А, офис 504

Ви уведомява Вас и обществеността на Община Монтана , че има инвестиционно предложение за промяна на инвестиционното предложение за инвестиционен проект : „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана в „Преработващо предприятие за прясна риба“.

ДЕЛ ГОС „, ООД, гр. Монтана , ул. „ Св. Климент Охридски „, № 5 А , офис 504, тел. 096 300434, ЕИК 202810604

Пълен пощенски адрес: гр. Монтана , ул. „ Св. Климент Охридски „, № 5 А , офис 504

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 096 300434

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:

Диана Аврамова Данон – Димитрова

1. Резюме на предложението.

Изменение в инвестиционните намерения на Възложителя се налага поради промяна на предназначението и технологията на производствената дейност на обекта в „Преработващо предприятие за прясна риба“.

2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Необходимостта от промяна на инвестиционното предложение се налага от променените ветеринарно-санитарни и хигиенни изисквания на разпределението на помещенията и оборудването при производство на друг вид храна от животински произход.

3. (Доп. – ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) 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.

Взаимовръзката между одобрения инвестиционен проект „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана и промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ са влаганите суровини от животински произход в съответствие с Регламент (ЕО) 853/2004 и категорията на отпадъка – битови и странични животински продукти категория 3 съгласно Регламент (ЕО) 1069/2009. В двата проекта изискванията към суровините и отпадаците са еднакви. Разликата, която налага изготвяне на промяна в инвестиционното предложение е технологията на преработка на различните храни от животински произход.

4. Подробна информация за разгледани алтернативи.

Не са разглеждани други алтернативи. Не е имало необходимост от такива.

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

Строителната площадка не се променя от първоначално одобрената от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана

6. (Доп. – ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) 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.

Предвидената промяна в дейността на обекта, попада в обхвата на приложение № 2 към ЗООС.

„Преработващо предприятие за прясна риба“ в ПУП – ПРЗ на УПИ XLIII, кв.5 по плана на гр.Монтана с идентификатор 48489.5.500 по кадастралната карта и кадастралните регистри на гр.Монтана е разположено на площ от 384 кв.м., в т.ч. производствени, складови и битови помещения. Взаимовръзката между одобрения инвестиционен проект „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана и промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ са влаганите суровини от животински произход в съответствие с Регламент (ЕО) 853/2004 и категорията на отпадъка – битови и странични животински продукти категория 3 съгласно Регламент (ЕО) 1069/2009. Отделените битови отпадъци са в минимални количества, от порядъка на 2 до 3 кг. дневно. Страничните животински отпадъци са до 600 кг. дневно при производствена дейност с максимален капацитет. Отстраняването на отпадъците се извършва чрез предването им в регламентираните обекти за обезвреждане на битови отпадъци и обекти регистрирани за обезвреждане на СЖП кат.3 в съответствие със ЗВД. Канализацията е подходяща за предназначението си. Същата е с подови сифони и мазнинозадържател за улавяне на мазнини преди канализацията да се включи в общата канализационна мрежа на населеното място. Мазнините събрани от мазнинозадържателя са включени в категория 3 на СЖП. В обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ няма да се генерират отпадъци от опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, които да предизвикат замърсяване или вредно въздействие. При промяната в инвестиционното предложение няма да се използват природни ресурси, земните недра, почвите, водите и видове от биологичното

разнообразие. Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат отрицателно въздействие върху околната среда или да доведат до риск от големи аварии и/или бедствия и риск за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето. Промяната в инвестиционното предложение е разработена в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 и Регламент (ЕО) 853/2004 - Становище за съгласуване на проектна документация № 2372/28.07.2017 г. – ОДБХ Монтана.

В предприятието не се налагат значителни промени по отношение на част „ Архитектура“. Изготвен е актуализиран технологичният проект. В него са включени всички етапи на производствения процес: доставка на суровини и спомагателни материали и тяхното съхранение, процесите на обработка на рибата, опаковане и хладилно съхранение на готовите продукти, реализация, събиране, съхранение и предаване на СЖП.

Работните помещения, в които се работи с храни са устроени, проектирани, построени, разположени и оразмерени, така че:

- позволяват адекватна поддръжка, почистване и/или дезинфекция, предотвратяват или минимизират замърсяването, пренасяно по въздуха, както и осигуряват адекватно работно пространство за хигиеничното изпълнение на всички операции;
- защитават срещу натрупването на мръсотия, контакт с токсични материали, проникването на чужди частици в храните и образуването на конденз или нежелана плесен върху повърхностите;
- позволяват добри хигиенни практики за работа с храни, включително предпазване от замърсяване и по-специално борба с вредителите;
- осигуряват условия за поддържане на регулируема, подходяща за храните температура;
- предвидено е изкуствено осветление, което не променя цвета на храните;
- осигурен е достатъчен брой мивки, разположени на подходящо място и предназначени за измиване на ръцете с топла и студена вода. Мивките за измиване на ръцете имат течаща топла и студена, материали за почистване на ръцете и за хигиенно подсушаване.
- осигурена е подходяща вентилация, като е избегнат принудителния поток на въздух от мръсната към чистата част. Вентилационната и климатизационна система са проектирани така, че позволяват лесен достъп до филтри и други части, изискващ почистване и смяна, както и ревизионни отвори за ремонт.
- канализацията е подходяща за предназначението си. Същата е с подови сифони и мазниозадържател за улавяне на мазнини преди канализацията да се включи в общата канализационна мрежа.
- фирмата собственик на предприятието разполага със собствени специализирани транспортни средства – за суровини и готов продукт.
- осигурени са достатъчно помещения за преобличане на персонала;
- предвидени са помещения за съхранение на почистващите и дезинфекционни средства извън работните помещения.

Санитарно-битовите помещения имат подходяща вентилация и не се отварят директно към работните помещения.

Стените на помещенията са изградени от панели, с гладка повърхност с полиестерно покритие, а за пода е предвидена саморазливаща се мазилка, което позволява адекватна поддръжка, почистване и дезинфекция и защитава от натрупването на мръсотия.

Обектът е снабден с питейна вода от канализационната система на населеното място.

Технологичното оборудване и вътрешният инвентар, с които храните влизат в контакт, са конструирани и изработени от материали, които намаляват до минимум всякакъв риск от замърсяване.

Доставянето на суровината става от воден басейн – ферма за риба регистриран по 137 от ЗВД в ОДБХ Монтана за отглеждане и угояване на рибни видове. Рибните видове са от развъден материал и нямат отношение към биологичните видове на природните екосистеми.

Производствената програма предвижда ежедневно да се преработват до 6 тона прясна сладководна риба:

- чистена риба, цяла с глави, охладена, в каси с лед.
- пакетирана чистена риба, цяла с глави, охладена в малки потребителски разфасовки (около 1 кг. и др.).

В обекта са обособени следните помещения:

11. Вход суровини:

За приемане на суровини е предвидено предверие. Тук постъват контейнерите с жива риба във водна среда. В предверието е монтирано електрошоково устройство за зашеметяване на риба. Тук се извършва за зашеметяване на рибата с електрически ток.

12. Помещение за почистване на рибата. Помещението е оборудвано с поточна, автоматизирана линия за клане, обезкървяване и изкормване на риба – Gutmaster 1200, конвейр за първично почистване на риба и конвейр за измиване на рибата. В помещението е предвидена мивка с допълнителен кран за хранване на автоматизираната линия с питейна вода. Оборудвана е и за измиване на ръцете на персонала зает в производството, снабдена е с топла и студена вода.

13. Производствена зала – производствената зала е оборудвана с работни маси и ледогенератор.

14. Помещение за измиване на вътрешен инвентар. Снабдено е с две мивки, работен плот за оцеждане, стелаж за съхраняване на инвентара и шкаф за препарати и материали за почистване и дезинфекция. Едната мивка е предназначена за използване от персонала на производствената зала за измиване на ръцете, а другата за измиване на инвентара.

15. Помещение за опаковане на готовия продукт състоящо се от две помещения:

c. Помещение за съхранение на опаковки – слад за опаковки.

d. Помещение за опаковане на по-малки разфасовки от охладена риба в тарелки с фолио – опаковъчно.

16. Хладилник готова продукция, с температура от 0⁰ С до 4⁰ С.

17. Експедиция. От експедицията готовият продукт се експедира за реализация на пазара.

18. Миялно помещение:

c. Помещение за миене на корита и каси. Снабдено с две мивки и миялно оборудване (пароструйка) за измиване на корита и каси.

d. Помещение за приемане на мръсни каси. Снабдено е с европалети за нареждане на мръсните корита и каси.

19. Помещение СЖП – климатизирано с температурен режим от - минус 12⁰ С до минус 15⁰ С. Представява система от бункери с помпа за създаване на налягане за вакуум с тръбен път. Тръбният път започва от автоматизираната линия за клане, обезкървяване и изкормване на рибата, преминава през специален отвор и влиза в помещението за СЖП. Вакуум устройството се състои от три бункера. Един основен. В него по тръбен път попадат СЖП. Под него е втори, в който преминава част от СЖП. Целта на двата бункера е при преминаване на СЖП в долния по-малък бункер да се поддържа вакуума в системата. Третият бункер е резервен при препълване на основния, за да не се допуска преливане на СЖП.

20. Санитарно-битови помещения разделени на две – за мъже и за жени.

Състоят се от помещение с шкафчета за цивилно облекло. Баня с тоалетна. Чиста зона с шкафчета за работното облекло. Между филтъра и производствените помещения са предвидени допълнителни мивки и санитарни възли за персонала по време на производствения процес.

Всички помещения, с изключение на хладилник суровина, хладилник за готова продукция и помещение за съхраняване на СЖП са свързани с вентилационната система на обекта.

Суровините, жива риба, които се необходими за производството на чистена риба, цяла с глави, охладена се доставят със специализиран транспорт от рибовъдно стопанство собственост на фирмата производител. Живата риба се доставя до 1 час от улова в живарници за съхранение в условия на водна среда. Зашеметяват се със зашеметяващото устройство веднага след разтоварване. Контейнерите с жива риба трябва да са достатъчно пълни с вода, но не трябва да преливат. Електрозашеметяването се извършва чрез пропускане на електрично поле във вода (250 V/m r.m.s, 1000 Hz). След зашеметяване водата от ваните се източва, чрез савак, който е предназначен за тази цел. Чрез палетна количка за европалети се превозват през хладилник суровина и преминават в помещение за почистване на рибата. Помещението е оборудвано с поточна, автоматизирана линия за изкормване и почистване на риба – Gutmaster 1200 и конвейр за допълнително почистване и измиване на риба.

Поточната линия е затворен конвейр, в който се извършва клане, изкормване и измиване. Всички процеси клане, изкормване, измиване се извършват в затвореното пространство на автоматизираната линия и така осигуряват отделяне на изкормването, оттичането на кръвта и допълнителното почистване на рибата от останалите операции в предприятието. Зашеметената риба се изсипва в бункера в началото на конвейра. Преминава през улей и пада на лента с гнезда, където ръчно се проверява за правилното позициониране на всяка риба. На този етап се закачва рибата за специална кука-водач на транспортната лента. Влизайки в конвейра с автоматичен нож се прави разрез на нивото между хрилния отвор и гръдните перки. На следващо ниво отново с автоматичен нож се прави разрез по дължината на корема. Чрез специални автоматични четки-душове се изваждат вътрешностите и се измива коремната част. С допълнителни душове се измива целият труп. Първично почистената риба пада върху конвейр за измиване. Тук се извършва допълнително измиване и преглед за разкъсвания и други технологични дефекти. На последно ниво транспортната лента е с възходящ наклон, премина през специално предвиден отвор в производственото помещение. В производственото помещение се подрежда в корита от PVC с лед. Готовите корита се нареждат на палета и се фолират. С

палетна количка за европалета се превозват до хладилника за готова продукция, където се съхраняват при температура от 0° С до 2° С.

При търговска необходимост чистена риба, цяла с глави, охладена се опакова и в тарелки с фолио около 1 кг. или друга разфасовка. Готовите опаковани храни преминават в хладилника за готова продукция. Опаковки, фолио и други материали необходими за производството се съхраняват в помещение за опаковки. Коритата, тарелките и фолиото са предназначени за контакт с храните.

Отделените по време на производствения процес странични животински продукти (СЖП) се събират и отвеждат чрез тръбен път до специално предназначена за тази цел система от бункери разположена в помещение за съхранение на странични животински продукти. Изтеглят се чрез вакуум и се събират в PVC контейнери. Тръбният път с вакуум достига помещението за СЖП през специален отвор между помещението за почистване на рибата и помещението за съхранение на СЖП. Помещението за съхранение на странични животински продукти е климатизирано с температурен режим от - минус 12° С до минус 15° С и се състои от три бункера. Обезвреждане на отделените СЖП става в най-кратки срокове след отделянето им. До обезвреждането им се съхраняват в PVC контейнери.

Миешите и дезинфекционни материали и почистващ инвентар се съхраняват в отделно в обособено за целта помещение, което е оборудвано с шкаф и мивка. Зареждането на обекта с такива препарати и инвентар става през отделен вход предназначен за тази цел.

Измиването на външния амбалаж се извършва в миялно помещение, което се състои от две помещения. Помещение за миене на корита и каси и помещение за съхранение на чистите корита и каси. За реализиране на производствената програма са необходими:

- Брой смени – 1 (8 часа).
- Отговорник по самоконтрола – 1 специалист със съответната квалификация.
- Брой работници – 6 бр.

Съгласно европейското законодателство, помещенията ще са с:

- Водонепропускаем под, лесен за почистване, измиване и дезинфекция, с наклон към подовите сифони за оттичане на отливните води,
- Стени и таван, изработени от непромокаем и некорозиращ материал, в светли цветове, с гладко миешо се покритие,
- Врати от материал, лесно почистващ се и устойчив на корозия,
- Климатизация и хладилна техника, осигуряващи необходимата температура,
- Естествено и изкуствено осветление, които непроменят цвета на продукта и с достатъчна сила за контрол на хигиената,
- Безконтактни технологични мивки.

Входящ контрол.

Входящият контрол на суровините и спомагателните материали се извършват от упълномощено за целта лице.

Извършва се преглед на регистрацията на транспортното средство доставило суровините и материалите.

Придружаващи документи.

Органолептичното качество на суровините и материалите.

Състояние на амбалаж.

Водят се дневници:

- Дневник за входящ контрол на основните суровини.
- Дневник за входящ контрол на спомагателните материали.

Контрол на технологичния процес

Технологичния процес се контролира чрез системни наблюдения и измервания в критичните контролни точки от системата HACCP за осигуряване на качеството и безопасността на храните.

Разработени са системи за добра производствена практика (ДПП) и HACCP – план. Готовата продукция се окачествява на място въз основа на органолептични показатели и данните на производствения процес.

Периодично по график, заложен в ДПП и HACCP-плана се извършва лабораторен контрол по физикохимични и микробиологични показатели.

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

Съществуващата пътна инфраструктура не се променя от първоначално одобрената от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана.

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

Няма отношение към предлагания за разглеждане инвестиционен проект за промяна на инвестиционното предложение.

9. Предлагани методи за строителство.

Съгласно установените норми за строителство при спазване на законодателството.

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

По време на строителството и експлоатацията на промяната в инвестиционното предложение няма да се използват природни ресурси, земните недра, почвите, водите и видове от биологичното разнообразие. Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат отрицателно въздействие върху околната среда или да доведат до риск от големи аварии и/или бедствия и риск за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.

11. Отпадъци, които се очаква да се генерират - видове, количества и начин на третиране.

При промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ ще се генерират следните отпадъци – битови отпадъци и странични животински продукти категория 3 съгласно Регламент (ЕО) 1069/2009. Отделените битови отпадъци са в минимални количества, от порядъка на 2 до 3 кг. дневно. Страничните животински отпадъци са до 600 кг. дневно при производствена дейност с максимален капацитет. Отстраняването на отпадъците се извършва чрез предването им в регламентиран обект за обезвреждане на битови отпадъци и обект регистрирани за обезвреждане на СЖП кат.3 в съответствие със ЗВД. Канализацията е подходяща за предназначението си. Същата е с подови сифони и мазнинозадържател за улавяне на мазнини преди канализацията да се включи в общата канализационна мрежа на населеното място. Мазнините събрани от мазнинозадържателя са включени в категория 3 на СЖП. В

обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ няма да се генерират отпадъци от опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, които да предизвикат замърсяване или вредно въздействие.

12. Информация за разгледани мерки за намаляване на отрицателните въздействия върху околната среда.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не се залагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на възможност за влияние върху околната среда. Заложените дейности нямат отрицателно въздействие върху околната среда.

Доставянето на суровината е от воден басейн – ферма за риба регистриран съгласно чл. 137 от ЗВД в ОДБХ Монтана за отглеждане и угодяване на рибни видове. Рибните видове са от развъден материал и нямат отношение към биологичните видове на природните екосистеми.

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).

Не са предвидени други дейности освен описаните в технологичния проект.

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

Промяната в инвестиционното предложение е разработена в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 и Регламент (ЕО) 853/2004 - Становище за съгласуване на проектна документация № 2372/28.07.2017 г. – ОДБХ Монтана при БАБХ.

15. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Замърсяване и дискомфорт на околната среда.

Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат отрицателно въздействие върху околната среда, което да доведе до дискомфорт на околната среда.

16. (Нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г., доп., бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г.) Риск от аварии и инциденти.

В обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ няма да се генерират отпадъци от опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, които да предизвикат замърсяване или вредно въздействие. При промяната в инвестиционното предложение няма да се използват природни ресурси, земните недра, почвите, водите и видове от биологичното разнообразие. Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат отрицателно въздействие върху околната среда или да доведат до риск от големи аварии и/или бедствия и риск за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.

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

1. (Изм. - ДВ, бр. 3 от 2011 г.) 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.

По време на строителството и експлоатацията на промяната в инвестиционното предложение няма да се използват природни ресурси, земните недра, почвите, водите и видове от биологичното разнообразие. Няма да се извършват други дейности, които да предизвикат потенциално отрицателно въздействие върху околната среда или да доведат до риск от големи аварии и/или бедствия и риск за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето. Технологичното оборудване е с параметри на шум и вибрации, които гарантират съответствие със здравните норми заложи в законодателството. Не са заложи процеси, които да създадат и най-малката потенциална опасност от радиация и използването на генетичномодифицирани организми.

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

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на възможност за влияние върху околната среда и националната екологична мрежа. Заложените дейности не създават потенциален риск от отрицателно въздействие върху околната среда.

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

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

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

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие върху географски район, населени места и т.н.

5. Вероятност на поява на въздействието.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

7. (Доп. – ДВ, бр. 3 от 2011 г.) 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.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.

8. Трансграничен характер на въздействията.

В промяната на инвестиционното предложение за обект „Преработващо предприятие за прясна риба“ не сезалагат промени от одобрения проект за цех „Цех за производство на месо и месни продукти“ с Решение № МО 3 - ЕО/2014 г. от РИОСВ – Монтана по отношение на въздействието. Няма потенциален риск от въздействие.