

ДО КМЕТА НА
Община Сопот

Министерство на регионалното развитие и инфраструктура

№: ОВОС-1090
15.05.2018 г.

Община Сопот
Общинска администрация
Входящ № С-2214
Дата: 16.05.2018 г.

Копие:
до Населението
на гр. Сопот

Относно: Уведомление за инвестиционно намерение: „Ремонт и оборудване на цех за производство на млечен сладолед“ на „Център Регион Груп“ ЕООД в поземлен имот №259.255 по КК на гр. Сопот, община Сопот

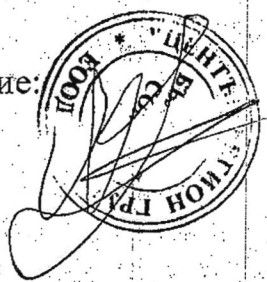
Уважаеми Г-н Кмет,

Във връзка с чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС, Ви уведомявам за инвестиционно намерение на „Център Регион Груп“ ЕООД: „Ремонт и оборудване на цех за производство на млечен сладолед“ в поземлен имот №259.255 по КК на гр. Сопот, община Сопот

Приложения:

1. Инвестиционно намерение -1 бр. хартиен носител, 1 бр. електронен носител
2. Обява

С Уважение:



ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ - Пловдив

УВЕДОМЛЕНИЕ
за инвестиционно предложение

от „Център Регион Груп“ ЕООД
ЕИК: 131145596

Седалище: Област Пловдив, община Сопот, град Сопот 4330, ул. „Васил Левски“ №5,
Кинокомплекс „Александър Вазов“

Пълен пощенски адрес: Област Пловдив, община Сопот, град Сопот 4330, ул. „Васил
Левски“ №5, Кинокомплекс „Александър Вазов“

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): +359 87 9507457, e-mail: marinela.stoianova@crg.bg

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Хаваж Хусейнович
Митюнин.

Лице за контакти: Маринела Стоянова

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „Център Регион Груп“ ЕООД
има следното инвестиционно предложение:

„Ремонт и оборудване на цех за производство на млечен сладолед“ в поземлен имот
№259.255 по КК на гр. Сопот, община Сопот

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

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

Инвестиционното предложение има характер на разширение на дейността. Предмет на
ИП е осигуряване на необходимите условия за преработка (овкусяване и фризурване)

на сметанова база за сладолед в поземлен имот №259.255 по КК на гр. Сопот. ИП ще се реализира в съществуваща масивна постройка с площ 67 кв. м.

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

Инвестиционното предложение не налага организиране на други свързани с основни предмет спомагателни или поддържащи дейности, както изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.). Не се предвижда изкопни работи.

За реализацията на ИП се предвижда изпълнение на:

- преработка (допълване) на сградни инсталации – електрически, водопроводни канализационни, ОВК;
- монтиране на ново технологично оборудване.

В цеха ще се преработват дневно до 80 литра база за сладолед. В рамките на един работен ден ще се произвеждат следните предвидените асортименти при следната разчетна седмична производствена програма:

Млечни продукти и деривати	Работни дни в седмицата	Суровина – екв. к. мляко /литри/	Готов продукт
Сладолед (овкусен съгласно рецептура)	5	200,0	90

Технологичните времена на процесите дадени в таблиците по-долу са приближени, в зависимост от параметрите на суровините, но винаги са в рамките на 4 ÷ 6 часа, максимално, което ще осигури време за измиване и дезинфекция на оборудването и работното помещение в края и началото на работния ден.

Продължителност на производствените процеси.

Производство на сладолед	Времетраене
Подготвяне на овкусители	30
Смесване	15
Балансиране на масленост	15
Пастьоризация	60
Фризероване	20
Разфасовка	10
Закаляване	20
Общо	170

Описание на технологичния процес

Ходът на технологичния процес е представен схематично на приложения технологичен проект.

Приемане на суровини

Суровините и материалите използвани при производството на сладолед, се приемат със сертификата за качество (изпитвателни протоколи и др.) и се съхраняват съгласно ТД в:

- сухи и проветриви помещения с температура до 20°C
- среднотемпературни хладилници 0°C до 4°C
- нискотемпературни хладилници и камери 18°C до 25°C

Отстраняването на транспортната опаковка на всички суровини, материали и опаковки се извършва на обособено за целта място.

Производство на сладолед

Подготвяне на овкусители

Овкусителите се размерват съгласно рецептурите и ТД и се подготвят за смесване с база за сладолед.

Смесване и разтваряне

Размерените компоненти, съгласно рецептурите се подлагат на смесване и разтваряне посредством миксер – пасатор като се добавят сухите компоненти, предварително разбъркани и смесени. Миксирането е бързо и продължава до пълното разтваряне на съставните части.

Балансиране на масленост

Извършва се замерване на маслеността на готовата смес и в зависимост от маслеността на добавените сухи компоненти, при необходимост, съгласно ТД, се балансира общата масленост с добавяне на мляко или сметана.

Активиране на овкусители и зреене

Процесът се извършва в двойностенен съд със смесено действие при температура 55 h 65° C за време 25 h 40 min. Готовата смес се охлажда постепенно (30 ч 60 min) до 4°C. Продължителността на охлаждане и съхранение в съда не превишава 72 h.

Фризеруване

Овкусената смес се замразява частично във фризери с периодично действие при постепенно понижаваща се температура на продукта и същевременно разбъркване за поемане на въздух в сладоледената смес, който се разпределя равномерно във вид на дребни мехурчета.

Сместа се обработва в фризер за сладолед до температура -8 -10°C.

Охладената смес преминава в цилиндър с риза, в която циркулира хладилен агент, снабден с бъркалка към която е прикрепен нож, който непрекъснато ретъртва от стените замразената част от сместа и я смесва с останалата, като при тези движения сместа допълнително се обогатява с въздух.

Разфасовка

Сладоледът се разфасова в съдове от пластмаса, съгласно Наредба № 2/2008 г. за материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с храни и Регламент ЕС № 10/2011 г. на Комисията от 14.01.2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Напълнените съдове се покриват с полиетиленово фолио и се поставят за закаляване.

Закаляване

Закаляването на сладоледа се извършва при температура от 18°C до 25°C в центъра на продукта в ниско температурен хладилник.

Съхранение

Съхранение в нискотемпературен хладилник или хладилна камера при температура -18°C.

Измиване

Измиване на амбалаж

Измиването на амбалажа, който е само за вътрешна употреба и използваните инструменти и приспособления, става в съществуващите умивални басейни при стриктно спазване на разработения във СУБХ почасов график. Използват се разрешени за целта миещи и дезинфекционни препарати, както и ръчни четки, подходящи за целта.

Измиване на технологично оборудване и помещения

Миещите и дезинфекционните препарати се съхраняват в шкаф за почистващи препарати, шкафа се заключва и се обслужва от лице, запознато с технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. Измиването на технологичното оборудване ще се извършва съгласно технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. След завършване на производствения процес ежедневно се прави миене и дезинфекция на технологичното оборудване, целия инвентар и подовите на производствените помещения.

Измиването се извършва в следващата последователност:

- Обилно измиване с топла (46 – 49 °C) вода посредством монтираните в помещенията шлангове. Топлата вода се осигурява от кръга за битова топла вода.

- Нколкократно нанасяне по всички открити повърхнини на миещ алкален препарат във вид на пяна с ръчни преносими диспенсери. Използват се съвременни препарати, които не отделят задушливи или дразнещи очите и меките тъкани летливи фракции.

- След 15 h 20 min време за действие на препарата следва обилно измиване с хладка вода.

- Посредством ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант.

Използват се препарати, които не изискват последващо изплакване.

Всички съоръжения, които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно, като е осигурен достъп до повърхнините им.

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

Имотът, в който ще се реализира ИП попада в обособена малка туристическа зона, предлагаща услуги за отдих, хранене и първоначалната спирка на лифта за „Централен Балкан“. Около зоната са разположени земеделски и горски територии. В близост се намира