

Б – Интегрирана еколошка дозвола за усогласување со оперативен план

Име на компанијата

Друштво за производство, трговија и услуги
ВЕТЕРИНАР ДОО експорт-импорт Гевгелија
Кланица и месна индустрија со ладилник-
Домашно

Адреса

Моински пат бр. 221 Гевгелија

Поштенски број и град 1480 Гевгелија

Број на дозвола

Бр. 11-74 од 21.06.2018 година

Содржина

Б-интегрирана еколошка дозвола

Содржина.....	2
Вовед.....	6
Дозвола.....	44
1 Инсталација за која се издава дозволата.....	45
2 Работа на инсталацијата.....	47
2.1 Техника на управување и контрола.....	47
2.2 Суровини (вклучувајќи и вода).....	47
2.3 Ракување и складирање на отпадот.....	51
2.4 Преработка и одлагање на отпад.....	52
2.5 Спечување и контрола на несакани дејствија.....	53
2.6 Мониторинг.....	54
2.7 Престанок на работа.....	59
2.8 Инсталација со повеќе оператори.....	63
3. Документација.....	64
4. Редовни извештаи.....	65
5. Известувања.....	66
6. Емисии.....	67
6.1 Емисии во воздух.....	67
6.2 Емисии во почва.....	69
6.3 Емисии во вода.....	70
6.4 Емисии во канализација.....	71
6.5 Емисии на топлина.....	72
6.6 Емисии на бучава и вибрации.....	73
7. Пренос до прочистителна станица.....	74
8. Програма за подобрување.....	75
9. Договор за промени во пишана форма.....	80
Додаток 1.....	81
Додаток 2.....	82

Речник на користени поими

Аеросол	Суспензија на цврсти и течни честички во гасен медиум.
Атмосферска вода	Дождовна вода што дотекува од покриви и места каде што не се одвиваат процесите.
Барање	Барањето поднесено од страна на Операторот за оваа дозвола
БПК	Биолошка потрошувачка на кислород за 5 дена
ГВЕ	Гранични вредности на емисија
Годишно	Приближно во интервали на 12 месеци Период или дел од период од 12 последователни месеци
Градежен отпад и отпад од рушење	Отпад што потекнува од градење, реновирање и рушење: глава 17 од националниот каталог на отпади или како што е договорено на друг начин.
Гранични вредности на емисија	Масата, изразена во смисла на одредени специфични параметри, концентрацијата и/или нивото на испуштање, кои не смеат да бидат надминати во текот на еден или повеќе временски периоди.
Граница за масен проток	Гранична вредност на емисија која е изразена како максимална маса на една супстанција што може да биде емитирана во единица време.
dB(A)	Децибели
Ден	Секој период од 24 часа
Денски	Периодот од 08.00 до 22.00 (сите промени треба да се одразат на дефиницијата за “ноќно време”).
Дневно	За време на сите денови од работата на инсталацијата и во случај на емисии, кога емисиите се одвиваат ; со најмалку едно мерење во било кој еден ден.
Договор	Писмен договор
Документација	Секој извештај, запис, податок, слика, предлог, интерпретација или друг документ во писмена или електронска форма кој се бара со оваа дозвола.
Двегодишно	Еднаш на секои две години
Еколошка штета	Согласно дефиницијата за еколошка штета во член 5 од Законот за животна средина

Зелен отпад	Отпадно дрво (не вклучувајќи импрегнирано дрво), растителни материјали како што е откос од трева и друга вегетација.
Инцидент	(i) итен случај; (ii) секоја емисија што не е во согласност со условите од оваа дозвола; (iii) секое надминување на дневниот капацитет на опремата за ракување со отпад; (iv) секое ниво, дадено во ова дозвола, а е достигнато или надминато, и (v) секоја индикација дека загадување на животната средина се случило или може да се случи.
Индустриски не опасен отпад	Согласно дефиницијата за “индустриски не опасен отпад“ од член 6 од Законот за управување со отпад: Индустриски неопасен отпад е отпадот што се создава при производствените процеси во индустријата и не содржи опасни карактеристики, а според својствата, составот и количеството се разликува од комуналниот отпад;
ИСКЗ	Интегрирано спречување и контрола на загадувањето
ИСО	Интернационална организација за стандарди
К	Келвин (единица мерка за температура).
Капацитет/ опрема за задржување	Опрема наменета за задржување на евентуално истечен материјал, собирници.
kPa	Кило Паскали.
Квартално	Цел или дел од период од три последователни месеци, почнувајќи од првиот ден на Јануари, Април, Јули или Октомври.
Leq	Еквивалентно континуирано ниво на звук
Локација чувствителни на бучава (ЛЧБ)	Секоја резидентна куќа, хотел или хостел, болници, училишта, верски објекти, или било други места и објекти за кои е потребно отсуство на бучава со нивоа кои предизвикуваат непријатност.
МДКе	Максимална дозволена концентрација на загадувачки материји во гасовите кои се емитираат.
Месечно	Минимум 12 пати во текот на една година, приближно во месечни интервали.
Надлежен орган	Тело одговорно за издавање на ИСКЗ дозволи
Неделно	За време на сите недели од работата на инсталацијата и во случај на емисии, кога има емисија; со минимум едно мерење во било која недела.
Ноќно време	Од 23.00 до 07.00 часот

Одржува	Чување во добра состојба, вклучувајќи и редовна инспекција, сервисирање, калибрација и поправки доколку се потребни, со цел адекватно да извршува функцијата.
Оператор	Согласно дефиницијата за “Оператор” од член 5 од Законот за животна средина: - секое правно или физичко лице кое врши професионална активност, или врши активности преку инсталацијата и/или ја контролира, или лице на кое му се доверени или делегирани овластувања за донесување економски одлуки во однос на активноста или техничкото работење, вклучувајќи го и носителот на дозволата или овластување за таквата активност, односно лицето кое е задолжено да регистрира или алармира за активноста.
Полугодишно	Целиот или дел од периодите од 6 последователни месеци
Прилог	Секое повикување на Прилог од оваа дозвола се однесува на прилози поднесени како дел од оваа дозвола
ПСОВ	Пречистителна станица за отпадни води
Работни часови	Часови/време во кое инсталацијата има дозвола/е овластена да работи.
СЧ	Суспендирани честички
Слика	Секое повикување на слика или број на слика значи слика или број на слика содржани во барањето, освен ако не е на друг начин договорено.
Стандардна Метода	Национална, европска или интернационално признаена процедура (пр. I.S. EN, ISO, CEN, BS или еквивалентно).
СУЖС	Систем за управување со животната средина
Тешки метали	Тешки метали се група на елементи меѓу бакар и бизмут во периодниот систем на елементи - со специфична густина поголема од 4.0 g/cm ³ .
Течен отпад	Било кој отпад во течна форма и што содржи помалку од 2% сува материја.
ХПК	Хемиска потрошувачка на кислород
ЦЕН (CEN)	Comité Européen De Normalisation – European Committee for Standardisation.

Вовед

Овие воведни белешки не се дел од дозволата

Следната дозвола е издадена согласно Законот за животна средина (Службен весник 53/05, 81/05, 24/07, 159/08, 83/09, 1/10, 48/10, 124/10, 51/11, 123/12, 93/13, 93/13, 42/14, 44/15, 129/15, 39/16) за работа на инсталација што извршува една или повеќе активности наведени во Уредбата на Владата за „Определување на инсталациите за кои се издава интегрирана еколошка дозвола со временски распоред за поднесување оперативни планови“, до одобреното ниво во Дозволата.

Краток опис на инсталацијата регулирана со оваа дозвола

Други интегрирани дозволи поврзани со оваа инсталација		
Сопственик на дозволата	Број на дозвола	Дата на издавање
Нема		

Заменети дозволи/Согласности/Овластувања поврзани со оваа инсталација		
Сопственик	Референтен број	Дата на издавање
Нема		

II ОПИС НА ТЕХНИЧКИТЕ АКТИВНОСТИ

Кланица и месна индустрија со ладилник-Домашно во сопственост на друштво за производство, трговија и услуги Ветеринар ДОО Гевгелија сместена е во индустриската зона - месност Ракита, општина Гевгелија.

Кланицата и месната индустрија со ладилник-Домашно Гевгелија е лоцирана на земјиште кое е во сопственост на ДПТУ Ветеринар ДОО. ДОО, во приватна сопственост.

Друштво за производство, трговија и услуги Ветеринар ДОО-Гевгелија е во Приватна сопственост која активно како таква постои од 2004 година. Започнува како живинарска фарма –Домашно, продолжува со производство на сточна храна, трговија на големо и мало, свињарска фарма, фарма за одгледување на говеда и сега во тек е процедура за добивање на потребни документи и дозволи за започнување со

работа и на Кланица со месна ундустрија и ладилник Домашно.Основната дејност која ќе се врши во инсталацијата е колење на домашни чапункари (говеда, вињи,јагниња) за извоз и домашен пазар и производство на месни производи-трајни и полутрајни сувомеснати производи и месни подготовки.

Кланицата има капацитет за колење на 280 јагниња/ден или, 50 говеда/ден или 80 свињи/ден. Месната индустрија има капацитет од 5000 кг/ден трајни и полутрајни сувомеснати производи и месни подготовки. Асортиманот на производи на предметната инсталација ќе биде месо, внатрешни органи, црева и чкембе (од ситна и крупна стока), трајни и полутрајни сувомеснати производи, месни подготовки ии остатоци кои се појавуваат како нус производ – кожа.

На локалитетот на Ракита објектите од Кланица и месна индустрија со ладилник Домашно – Гевгелија се прикажани со сателитска снимка.



Локацијата на објектот се наоѓа западно од градот Гевгелија во локацијата живинарска фарма према с.Моин ,КП бр.91/1 КО Моин. Парцелата е целосно оградена, односно на северната страна од локацијата е регионалниот пат Гевгелија-Смрдлива вода па до скијачкиот центар на Кожув планина, на јужната страна граничи со веќе постоечки објекти и Коњска река , на источната и западната страна со

ново проектираната улица, а на јужната страна парцелата по целата должина се протега нова проектирана улица паралелна на Регионалниот патен правец Гевгелија-Смрдлива вода. Парцелата е со површина од околу 243 395м².



Микролокација на Кланица со месна индустрија и ладилник Домашно

Објектот се наоѓа во локалитетот или комплексот на живинарска фарма, западно од градот Гевгелија. Пристапот и влезот до објектот е од северозападната страна од кај ново проектираната улица која се одвојува лево од Моински пат. Патот делумно е асфалтиран, а дел е тампониран. Пристапот во делот за вработени и возилата ќе биде преку контролна рампа.

Исто така и во делот за влез на возила за жива стока пристапот ќе иде преку контролна рампа. Манипулацијата и паркирање на лесните и тешките возила ќе биде внатре во комплексот на бетонизирано плато. Објектот е со катност П и (П+1) приземје и едно ниво. Основата на приземје изнесува 872м² а додека основата на катот зафаќа

334м².

Објектот е изведен во скелетен систем. Армирано бетонски столбови, греди на армирано бетонски темелни стопи самци. Темелите на објектот е на армирано бетонски темелни стопи кои се поврзани со армирано бетонски темелни греди. Кровната конструкција е изведена од челични решеткасти носачи со челични рожници покриена со кровен термоизолиран панел д=10см. Фасадните ѕидови се изведени од фасадни сендвич панел со д=10см., поставени на челична потконструкција. Преградните ѕидови кај гардероби и санитарии во објектот се изведени од двојни двострано поставени гипскартон плочи на метална потконструкција. Подот во сите простории освен администрацијата е монолитен односно фербетон со челични честички и дебелина од 14 см. Врз хидроизолација, бетон д=10см и шлунак д= 20см., керамичка плочка и епооксиден под. Фасадната столарија е изведена од пвц профили, освен влезните портали-алуминиумски профили. Застаклувањето е со термопан стакло. Плацот е целосно заграден со ограда со два влеза т.е. излези. Едниот влез е за вработени, службени возила, транспортни возила на готов производ, а другиот влез е за транспортни возила кои ќе доставуваат животни за колење. И двата влеза просторно се оддалечени и одделени заради заштитата од вкрстено загадување. Влезовите се на западната страна од објект кон новопроектираниот пат.

Работни простории во Кланица со месна индустрија и ладилник Домашно – Гевгелија

ДЕЛОВНИ ПРОСТОРИИ И РАСПОЛОЖИВО ЗЕМЈИШТЕ	
Приземје	Спрат
1.Истоварна рампа	1.Деловни простории
2.Вага	2.Тоалети
3.Кланица-сточно депо	3.Гардероби
4.Кланица-производен погон	4.Ветеринарна инспекција
5.Кланица-ладилници	5.Лабораторија
6.Тоалети	6.Трпезарија
7.Гардероба	7.Технолог/Ветеринар
8.Ветеринарна инспекција	8.Магацини
9.Магацин	9.Комора за трајни производи
10.Котлара	10.Вешерај
11.Произвоен погон-трајни и полутрајни сувомеснати производи	11.Спална
12.Производен погон-месни подготовки	12.Купатило
13.Ладилници за готов производ	
14.Помошни простории	
15.Комори за димење	
16.Патишта платформи	
17.Бунар со хидрофор	

Во призмениот дел на објект се предвидени истоварна рампа, вага, сточно депо, кланицата, разладни комори сите останати пропратни простории (гардероби, тоалети, котлара), просторија за веринар и се изведени како технолошка една целина. Во призмемјето од објектот сместен е производниот погон за трајни и полутрајни

сувемеснати производи, месни подготовки, комори за производниот процес.

На спратот од објектот предвидени се деловни простории, простории за ветеринар, гардероби, тоалети, лабораторија, магацински простории и др.

Кланицата составена е од:

- Линија за колење на говеда и свињи која има капацитет од 50 говеда/ден односно 80 свињи/ден
- Линија за колење на ситна стока – јагниња која има капацитет од 280 јагниња/ден.

Овие **две линии за колење на стока** поврзани се помеѓу себе и не можат да работат истовремено бидејќи нивните патишта се вкрстуваат. Поголемиот дел од елементите за работа на двете линии се исти, како:

Подвижна лента (конвеер) на која се прикачува стоката веднаш по зашметувањето (омамувањето), автоматски придвижувана, во горна зона;

Стерилизатори (за ножеви) на секое работно место кој постигнува работна температура за 40 мин. Најмалку 80 °C, бокс за зашметување (омамување) на линија за говеда и свинји.

Просторија за одлагање на конфискати на двете линии.

Просторија за одлагање на кожа на двете линии. Простории за обработка на изнутрици

Воздушни бариери за спречување влез на инсекти.

Експедициони рампи: една за свежо месо и органи и една за замрзнати производи.

Кланицата ќе биде опремена со соодветна опрема за непречено и квалитетно остварување на производниот процес со следната опрема :

Јагнешка/свинска линија

- *Клешта за омамување на*

Говедска линија

- *Бокс за омамување на говеда*

Јагниња со трансформатор

- Решетка над базенот за искрвавување
- Дупли сливник за крв и вода со пластични челови
- Конвеер за искрвавување на јагниња со кривина, погон и затезна станица
- Постоље за обработка на рогови и предни нозе со противклизно газиште и заштитна ограда
- Постоље за обработка на прва задна нога
- Постоље за презакачување, обработка на задни нозе и бут
- Дигалка за презакачување
- Конвеер за обработка на јагниња со погон и затезна станица
- Постоље за дерење на кожа и обработка на ректум
- Постоље за дерење на глава
- Постоље за обработка на јадник и евисцерација
- Постоље за стомачни органи
- Постоље за градни органи
- Пиштол за омамување на говеда
- Дигалка за подигнување на колосек
- Колосек за искрвавување
- Двоен сливник за крв и вода
- Решетка над базенот за обработка на предни нозе и глава
- Мијалник со уред за санитација на алат-ножеви
- Штеден туш со ладна и топла вода
- Постоље за колење на говеда
- Дигалка за презакачување
- Колосек за враќање на куки за искрвување
- Постоље висечко за презакачување од висок на низок колосек
- Конвеер за презакачување од висок на низок колосек
- Маказа хидраулична со балансер за отсекување на

- рогови и чапунки на предни и задни нозе*
- Преглед ветеринар
- Постолје за тримовање
- Перење на убодна рана
- Постолје за презакачување на распнувача на обработка на ректумот и гроздова кука
- Маса за преглед на градни органи
- Колички за нус производи од животинско потекло
- Стерилизатори
- Опрема за стерилизација на чингели
- Вага за готов производ
- Вага за жива стока
- Дигалки (елеватори) за подигање на садови за конфискати и изнутрици
- Испарувачи со вентилатори
- Стерилизатор за макази
- Исклизница за чапунки и рогови
- Пнеуматска распнувачка за распнување на задни нозе
- Стабилно постолје за јагниња од почеток на дерење на задни нозе
- Исклизница за виме и полни органи
- Хидраулично постолје за обработка на виме и полни органи
- Машина за дерење на говеда
- Хидраулично постолје покрај машина за дерење
- Пнеуматско постолје со кружни ножеви за дерење на кожа
- Стерилизатор за ланци
- Постолје за расекување на градна коска
- Пила за расекување на градна коска
- Стерилизатор за пила заградна коска

- Фреонски компресор
- Хидраулично постоље за евисцерација (вадење на stomачни органи)
- Крушкаста колица за прифаќање на stomачни органи со тацна за градни органи
- Хидраулично постоље за расекување на говеда
- Пила за расекување на говеда со балансер
- приклучок на вода
- Стерилизатор за пила за расекување
- Параван за заштита од расекување
- Хидраулично постоље за тримовање и завршн обработка
- Хидраулично постоље за ветеринарски преглед
- Кабина за перење на говедски полутки
- Колосек
- Хидраулично постоље за презакачување на говедски полутки од конвеер
- Дизалица за презакачување на говедски полутки
- Двовисинко стабилно постоље за четвртачење на говеда
- Пила за четвртачење
- Дигалка за подигнување на говедски четврти
- Количка за транспорт на кожа
- Колосечна вага
- Количка со поклопец за рогови, чапунки, конфискати, и нејадечки делови

- Бокс за перење на глави, со штеден туш и млазница за испирање на носна шуплина
- Рам со лира за преглед на говедски глави
- Лажица за прифаќање и чистење на стомачни органи на прифатна маса
- Маса за прифаќање на стомачни органи и расправање на црева
- Решетка за истресување на желудечна содржина
- Кабина за миење на преджелудници
- Нелизгачка платформа и кутија со штелувачки стопи
- Количка за прифаќање на желудечна содржина
- Рам со куки за преглед на преджелудници
- Работна маса со една пластична даска
- Када за утопување на преджелудци
- Уред за чистење (шурење на преджелудци)
- Количка за качување на градни органи

глава и преджелудци

- *Маса за преглед на градни органи*
- *Резервоар за крв*

- *Прохромска пумпа за пренос на крв со цевовод од полиетиленско црево*

- *Бокс за омамување на свињи*

Опрема во производство на месни производи

- Куки за сланина со 4 чингели*
- Куки со 2 чингели*
- Маса за колбаси*
- Цедилка за чварки*
- Сад за цедење на чварки 3л*
- Количка за транспорт и смрзнување за гајби*
- Количка за транспорт и смрзнување за зреење сланина*
- Калап за пица шунка 100*200*350*
- Преса за чварки*
- Преса за плескавица Ф160мм*
- Вакуумерка*
- Пушница*
- Количка за пушница*
- Стапови за количка за пушница*
- Казан за топење масти*
- Кутер*
- Вакум полначка*

-Тамблер

-Волф за мелење месо со лифт

-Инјектор МНМ-21/84 М

-Поли кли клипсерица PDS700

-Ледомат WL 250

-Работни маси

Во инсталацијата Ветеринар ДОО ќе бидат поставени **воздушни завеси** за спречување на влез на инсекти и тие ќе бидат поставени на сите влезни врати кои водат во производствениот дел и на излезни места (експедициони рампи) на производ. Дозволена температура на работните простории на објекти од ваков тип е следната :

Кланица -----	+12 °C
Цревара/чкембара -----	+10 °C
Комора за јагниња -----	0 – 4 °C
Комора за оладување црева и чкембе -----	0 – 2 °C
Комора за оладување неспакувани внатрешни органи -----	0 – 2 °C
Комора за оладување спакувани внатрешни органи -----	0 – 2 °C
Комори за задржано месо -----	0 – 4 °C
Комора за говеда -----	0 – 4 °C
Шок комора -----	од - 40 до - 35 °C
Комора за чување на замрзнати производи -----	од - 22 до - 18 °C
Ходници -----	+10 °C
Санитарии -----	+15 °C
Тушеви -----	+20 °C
Гардероби -----	+20 °C
Административни простории -----	+20 °C
Исхрана -----	+20 °C

Осветлувањето во инсталацијата е со неонски светилки. Дополнителна можност за природно проветрување и осветлување овозможуваат прозори во депото за говеда и јагниња, свињи . За потребите на кланицата изградена е котлара. Котларата работи на дрва и лоцирана е во склоп на објектот-позади, се користи за загревање на вода, со централно топоводно греење. Котларницата е опремена со еден котел со капацитет од 198KW, еден бјлер од 500 литри на електрична енергија и . Во план е исто така овде да биде сместена и хлорна станица .

Во кланицата со месна индустрија и ладилник Домашно постојат 13 разладни комори: комори на +2°C и +4° C и 1 комора на -18° C. Нивната намена е за разладување и одржување на месо и органи и замрзнување и тоа секоја комора има посебна намена: двекомори за разладување на внатрешни органи и црева, една комора за задржано месо, три комори за разладување на месо, една комора за расекување, една комора за конфекцирање, една комора за доладување на месо, една комора за месни подготовки, две комори за готов производ и една комора за замрзнување . Во табелата бр. 2 прикажана е расположливиот капацитет на коморите.

Разладните комори се изведени со термоизолација на внатрешните површини. Таваните во разладните комори се изолирани со стиропор со дебелина од 14 см и заштита од челична мрежа. Подовите се изолирани со стиропор со дебелина од 10 см и со бетонска подлога со соодветна хидроизолација. За потребите на разладните комори се користи фреонски компресор.

Намена на разладна комора	Вкупно
Комори за внатрешни органи на +2°C	2
Комора за задржано месо	1
Комора за месо на +4° C	3
Комора за конфекцирање	1
Комора за расекување	1
Комора за доладување на +4° C	1
Комора за месни подготовки +2° C	1

Комора за готов производ +2 ⁰ С	1
Комора за производи	1
Комора за замрзнување -18 ⁰ С	1

Струја на локацијата за остварување на производниот процес се користи од електричната мрежа која се превзема како индустриска струја, за таа намена во инсталацијата е поставен трансформатор, а целосното одржување припаѓа на ЕВН Македонија.

Потребната количина на вода за задоволување на потребите на овој објект како технолошка, санитарна, така и противпожарна вода ќе се обезбедува од сопствен извор-буштина т.е бунар, со длабочина од 45 и се користи потисна пумпа за црпење на водата.

Поставена е пумпа на 38 м длабочина и е со капацитет од 15 литри/секунда. проектирана како заедничка за технолошка, санитарна и противпожарна вода. Во производствениот дел водоводната инсталација за ладна и топла вода е поставена на линијата за колење како надворешна и видлива. Топлата технолошка вода ќе се загрева во бојлер на струја.

Системот на градската канализација не го опфаќа локалитетот на инсталацијата. Во инсталацијата изведена е внатрешната канализација со која целосно се ќе врши одводнување на технолошките отпадни води и фекалната канализација и така одвоено ќе се изведуваат надвор од објектот. Отпадните фекални води ќе се вливаат во септичка јама со зафатнина од 28 м³. Која се наоѓа во дворното место на објектот.

Отпадните технолошки води од работниот дел на кланицата прво ќе поминуваат низ внатрешно изведен систем од канали покриени со метални решетки и водат надвор од дворната површина преку канализационен цевковод со ф=300 мм до двокоморен сепаратор-таложник .Од тука од таложената отпадна вода преку канали ќе се одведува до јама со поставен сепаратор за целиот комплекс. Во главниот сепаратор со помош на пумпа се одделува цврстиот отпад од течниот.Цврстиот отпад

од комплексот ќе се остава извесно време да ферментира и понатака ќе се расфрла на сопствени парцели.

Течниот дел од сепараторот понатаму се движи кон канали-лагуни и се оставаат одреден временски период да испарат. Има повеќе лагуни, при полнење на една, течниот дел се влива во друга. Отпадната вода до сепараторот ќе се движи по пат на гравитација. За противпожарна заштита во внатрешноста на објектот ќе бидат поставени внатрешни хидранти и ГП апарати согласно елаборатот за заштита од пожар..

На кровната конструкција изведена е современа громобранска инсталација.

Отпадот од животинско потекло и материјалот несоодветен за консумирање и преработка, ќе се собира во контејнери и ќе се превзема од Друштво за депонирање на комунален отпад ДРИСЛА-СКОПЈЕ доо с. Батинци, Студеничани п.фах 34 1050 Скопје. За таа цел на 19.06.2018 година е склучен Договор бр.03-624/1 за вршење на услуга прием и третман на технолошки отпад.

Комуналниот отпад се депонира во градската депонија за што ЈПКД Комуналец од Гевгелија за таа услуга на корисникот му доставува месечна фактура.

Влез на невработени лица во инсталацијата, не се дозволува.

Технолошки процеси во инсталацијата

ТЕХНОЛОШКА ДЕЈНОСТ НА КОЛЕЊЕ НА ДОБИТОК

Технологија на процес на колење на крупен добиток - говеда

Прием и мерење на крупниот добиток

Крупниот добиток наменет за колење пристигнува во кланица со транспортни возила на добавувачот поминувајќи низ дезинфекциона бариера на самиот влез од кланицата. Пред да се изврши прием на животните за колење се врши преглед на потврда за дезинфекција на транспортно возило, сертификат за здравствената состојба на животното, пасошот и изјава за ланецот на исхрана. Животните кои се примаат во

кланица треба да бидат обележани со ушни маркици. Се врши истовар на животните на истоварна рампа и нивно мерење. После истоварот на животните превозните средства се мијат и дезинфицираат. Овластено лице (ветеринарен инспектор) врши преглед на животните при што треба да посвети посебно внимание на идентификацијата на животните и одредување на нивната старост поради постоење на различен специфичен материјал кај разни старосни категории на говеда.

Чување на крупниот добиток во дело

После ветеринарниот преглед животните кои не покажуваат никакви знаци за евентуално заболување се сместуваат во депо кое е претходно исчистено и дезинфицирано. Болните и животните сомнителни на заболување се сместуваат во посебна просторија за сомнително болни животни.

Стерилизација на ножеви

Пред почеток на колењето се врши стерилизација на ножевите. Стерилизаторот се полни со вода и се вклучува на струја. Потребни се околу 40 минути за да се загрее на потребната Т од најмалку 83 ° С. Ножевите се распоредуваат во стерилизатори и се оставаат во нив околу 1 час пред употребата. Откако колењето ќе започне ножевите се сменуваат после секој завршен рез. Доколку ножот се загади (паѓање на под) треба веднаш да се замени.

Зашеметување

Говедата наменети за колење од депото по патека на смртта се внестуваат во боксот за зашеметување. Зашеметувањето се врши со помош на клинест пиштол со рачна цевка кој предизвикува физички шок на мозокот, преку патрон со барутно полнење, кој при активирање го исфрлува од цевката клинот. Клинот продира низ черепната коска и предизвикува мозочен потрес.

Подигнување на колосек

После зашеметувањето се отвара боксот и зашеметеното животно се врзува на задната нога и со помош на дигалка се подига на колосек за искрварување.

Искрварување

Искрварувањето на животните се врши над базенот за искрварување. Се одвива во три фази:

I фаза- Се отвара кожата од вратот со еден рез што почнува непосредно под врвот на градите и продолжува по медијалната линија на вентралната страна на вратот од врвот на мандибулата.

II фаза- Во подрачјето на резот лево и десно делумно се одвојува кожата од вратната мускулатура за да се овозможи полесен пристап до крвните садови.

III фаза- Пресекување на крвните садови на вратот. Искрварувањето на говедата трае

6-7 минути односно додека животното дава знаци на живот. Кон понатамоша обработка на животното се пристапува по целосното искрварување. До базенот за искрварување се наоѓа платформа и лавабо за миење на раце и стериризатор за стерилизација на ножевите.

Сечење на рогови и предни нозе

Сечењето на роговите и предните нозе се врши во делот со решеткаст под после базенот за искрварување. За сечење на роговите се користат пневмо-хидраулични ножици, а отсекувањето се врши во базата на рогот. По извршеното отсекување на роговите на еден труп се врши миење и стерилизација на ножиците. Отсечените рогови се собираат во количка. За сечење на предните нозе исто така се користат пневмо-хидраулични ножици, а отсечените предни нозе се собираат во истата количка кај роговите.

Одвојување на кожата од главата и подврзување на хранопроводот

Одвојувањето на кожата на главата почнува на челниот дел помеѓу двата отвора на кожата- местото каде што се отстранети роговите. Кожата прво се одвојува од тилната потоа од челната и на крајот делумно од носниот дел на главата.

Одвојувањето на кожата продолжува од венстралната страна на вратот со одвојување на кожата од образите од едната на другата страна на главата така што резите се спојуваат со оние од челносниот дел. При изведување на оваа постапка вниманието треба да биде насочено кон спречување на контактот на надворешната страна на кожата со месото и другите површини што се ослободени од кожата. Ослободените краеви на кожата се повлекуваат кон грбот од трупот.

Подврзувањето на хранопроводот почнува со ослободување на истиот со пресекување на околните ткива со нож. Се истиснува содржината и се подврзува хранопроводот со мантила. Овие две операции се изведуваат на делот со решеткаст после базенот за искрварување. До базенот за искрварување се наоѓа платформа и лавабо за миене на раце и стерилизатор за стерилизација на ножевите.

Отсекување на задни нозе и прекачување на трупот

Оваа операција започнува така што трупот кој е закачен за едната нога со помош на дигалка се одвојува од колосекот за искрварување и се спушта на колосекот за обработка кој се наоѓа на пониско ниво. Прво се отсекува слободната задна нога со помош на пневмо-хидраулични ножици и се става во истата количка со предни нозе.

Со подигањето на обработената нога синџирот се ослободува од другата нога која се отсекува со ножицата и се става во количката со рогови, предни и задни нозе. Количката со овие производи се носи во одделението за сместување на нејадливи делови од колењето. Миенењето на количката се врши во кабина наменета за тоа. Ослободениот синџир за подигнување на зашеметеното животно на колосек за искрварување со повратен колосек се враќа на почетната позиција. По отсекувањето на задните нозе тие се распнуваат со помош на разделувач и трупот се закачува на колосек за обработка.

Одвојување на кожата од внатрешната страна на бутите

Почетниот рез по медијалната страна на бутите започнува од тарзалниот зглоб на едната страна, се спушта кон спојот на карличната коска во пределот на срамната коска и продолжува нагоре до тарзалниот зглоб на другата страна. Потоа одвојувањето на кожата продолжува од двете задни и бочни страни на бутот од почетниот

рез и тарзалниот зглоб и се спушта паралелно до висина на ректумот. Потоа кожата се симнува од прстенестите мускули на анусот и коренот на опашката. На оваа платформа постои лавабо за миење на раце и стерилизатор за стерилизација на ножевите.

Обработка на ректум

Со нож се пресекуваат перианалните мускули на долниот раб на анусот, а работникот на раката навлекува ќесе и врши фиксирање и ослободување на ректумот. По ослободувањето на ректумот работникот ги извртува и го симнува ќесето од раката навлекувајќи го ректумот. Поставеното ќесе се врзува со манила. На работното место има поставено лавабо за миење на раце и стерилизатор за стерилизација на ножевите.

Отсекување на надворешни генитални органи и виме

По одвојувањето на кожата од медијалната и латералната страна на бутите кај машките грла се отсекуваат надворешните генитални органи кој се ставаат во колички за конфискат. Кај женските грла имајќи ја предвид можноста за контаминација од млекото прво се отстранува вимето со кружен рез околу неговата база. При одвојувањето на вимето треба да се обрне внимание да не се засече жлезеденото ткиво за да не дојде до разливање на млеко.

Дерење на кожата

За дерење на кожата од преостанатиот дел на трупот се користи машина за дерење на кожа која преку фиксирање на краевите од кожата ја свлекува кожата со помош на ослободување на истата од ткивото со ножеви кои ги користат работници на оваа операција, хидраулична платформа (лифтови) на која е поставено лавабо со стерилизатор за миење на рацете и стерилизација на ножевите. Од оваа платформа кожата се отвара и се сече по белата линија. Се сечат надворешните полови органи кај машките грла и вимето кај женските животни. Покрај платформата поставени се колички за прифаќање на вимето како производ што се користи за исхрана и половите органи како конфискат. Дерењето на кожата од оваа платформа се обавува со обични

ножеви. Одвоената кожа се прифаќа во посебна количка која се пренесува во одделението за сместување на нејадливи делови- кожата. Сите колички за нејадливи производи после празнењето се носат во посебна кабина каде што се извршува миењето.

Отстранување на главата

После симнувањето на кожата од труповите се врши отстранување на главата во чистиот дел. Одвојувањето на главата од трупот треба да се отстрани внимателно за да се спречи контаминација на трупот. По одвојување на главата се поставува на посебна опрема (рам) за глави под висок млаз на вода се ипира усна и носна празнина и се подготвува за ветеринарен преглед. Ветеринарната контрола вклучува и земање на мостра (мозок) од говеда постари од 30 месеци и испраќање на анализа за откривање на ТСЕ (Трансмисивна спонгиоформна енцефалопатија).

Расекување на градна коска

Постапката за расекување на градната коска почнува со отварање на стомачната празнина со нож при што резот не смее да биде длабок бидејќи може да се оштетат стомачните органи кои поради тежината се спуштени до дијафрагмата и го потиснуваат стомачниот ѕид. Расекувањето се извршува со електрична пила или со сатар кои по завршувањето на расекувањето се мијат и стерилизираат.

Евисцерација

Евисцерацијата започнува на тој начин што со нож се прави рез по белата линија на стомачниот ѕид почнувајќи од спојот на карличната коска па се до градната коска.

Прво се отстрануваат стомачните и карличните органи (преджелудци и прави желудци, црева, мочен меур, матка, сплинка и црн дроб) освен бубрезите, а потоа се отстрануваат градните органи (срце и бели дробови) . Преджелудцие и правите желудци се ставаат во колички и се носат во одделението за обработка. Мочниот меур и матката се ставаат во колички за конфискат. Цревата кај говедата од сите старосни категории треба да се отстранат од трупот во целост и одложат во контејнер. Црниот и белиот

дроб, срцето и сплинката се поставуваат на маса за ветеринарен преглед, После извршениот ветеринарен преглед исправните органи се мијат и се носат во комора за ладење. Неисправните органи се конфискуваат и со количка се носат во одделението за конфискат. Пред да се вратат на истото работно место количките се мијат.

Обележување на трупови

После евисцерацијата трупот се обележува се кланичен број за подобра следливост а истиот кланичен број се става и на внатрешните органи од добитокот.

Расекување на трупот

Расекувањето на трупот на половинки се изведува по средината на рбетниот столб. Расекувањето се изведува со електрична пила која е поставена на подвижна макара над лифтот. После завршото расекување пилата се мие и стерилизира. Пресечените половинки се префрлаат преку скретницата на колосекот на местото за ветеринарен преглед на половинки и отстранување на разделувачите за кои има посебен простор за ставање. На работното место има поставено лавабо за миење на раце и стерилизација на ножеви.

Ветеринарен преглед

По завршениот ветеринарен преглед труповите оценети како хигиенски исправни се носат на тримување. Говедската половинка која ветеринарниот инспектор ја прогласува како сомнителна по посебен колосек се пренесува во комора за задржано говедско месо каде што стои се додека се добијат лабораториски резултати.

Тримување на половинки

После ветеринарниот преглед се врши комплетно тримување на половинките кое опфаќа отстранување на заостанатите делови од кожа, крвни подливи како и отстранување на патолошки променети ткива.

Миенење и отстранување на рбетен мозок

После конвекционалното расекување на трупот следува отстранување на рбетниот мозок од рбетните канали со помош на кука. Целокупниот материјал од рбетниот канал се става во контејнер за специфичен ризичен материјал. После тоа трупот се мие и се носи во комора за разладување.

Ладење на трупови +7° С

После миенењето, половинките се ставаат во комората за ладење и се ладат на Т до +7° С.

Расекување на четвртинки

После разладувањето на трупот до +7° С половинките се префрлуваат во просторијата за расекување каде се врши расекување по класична метода со пресекување помеѓу 6 и 7 ребро. Предната половина се закачува на кука поставена на специјална дизалица за префрлување на понискиот дел од колосекот. После тоа во колку четвртинките треба да се чуваат подолго време се префрлаат во коморите за ладење и одржување. Во колку има диспозиција за утовар директно се товараат.

Утовар

На припремените четвртинки за утовар се става здравствен печат и се врши мерење за кое се води евиденција во главниот дневник за излез на готови производи и за истите се издава документ- испратница и комерцијален документ за внтрешен промет или сертификат за извоз потпишан од ветеринарниот инспектор. Со отворањето на утоварната рампа се активира воздушна завеса а помеѓу утоварната врата по паркирањето на возилото за утовар се отвора и роло вратата која го затвара просторот помеѓу утоварната рампа и надворешниот свет.

технологија на процесот на колење ситен добиток (јагниња , свињи)

Прием и мерење на ситен добиток

Животните наменети за колење (ситниот добиток) пристигнуваат во кланица со транспортни возила на добавувачот поминувајќи низ дезинфекциона бариера на самиот влез на кланицата. Пред да се изврши прием на животните за колење се врши преглед на сертификат за здравствената состојба на животните и потврда за дезинфекција на транспортно возило, изјава за ланецот на исхрана. После извршената проверка на документите се врши истовар на животните на истоварна рампа, нивен прием и мерење. За примените животни се издаваат кантарни белешки.

После истоварот на животните превозните средства се мијат и дезинфицираат. Овластено лице (ветеринарен инспектор) врши преглед за утврдување на здравствената состојба на животните како и за евентуалните последици од транспортот.

Чување на ситниот добиток во депо

По прегледот на животните, здравите животни се сместуваат во обележани штали во депото кои претходно се исчистени и дезинфицирани. Болните и животните сомнителни на заболување се сместуваат во посебни простории за сомнителни животни. Животните во депото се оставаат да се одморат пред колењето. Минималното времетраење на одморот ќе зависи од времетраењето и условите на транспорт и ветеринарниот инспектор го одредува истото.

Стерилизација на ножевите

Пред почеток на колењето се врши стерилизација на ножевите. Стерилизаторот се полни со вода и се вклучува на струја. Потребни се околу 40 минути за да се загрее потребната Т од најмалку 83°C. Ножевите се распоредуваат во стерилизатори и се оставаат во нив околу 1 час пред употребата. Откако колењето ќе започне ножевите се сменуваат после секој извршен рез. Доколку ножот се загади (паѓање на под) треба веднаш да се замени.

Зашеметување

Зашеметувањето на ситниот добиток се врши со електрична клешта која работи на еднонасочна струја со напон од 85V и јачина од од 0,28 до 0,33 А. Времетраењето на зашеметувањето е од 4-6 секунди. На клештата за зашеметување поставени се сунгери кои се потопуваат во кофа со 20% раствор на NaCl. После зашеметувањето на добитокот работникот ја чисти кофата и клештата и ги предава во магацинот а растворот се истура во канализација.

Закачување на линија за искрварување

Зашеметеното животно работникот го подврзува за едната задна нога на подколеницата, а друг работник го држи чингелот и го обесува на елеваторот.

Искрварување

Искрварувањето на животните се извршува со ножеви со остар врв и танко сечило со еден рез на вратот од вентралната страна во висина на атлантоокципиталниот зглоб. При тоа се врши попречно пресекување на вратната мускулатура, душникот, хранопроводот и крвните садови. Ножот со кој се извршува резот се мие и се става во стелиризатор.

Сечење на рогови и предни нозе

После искрварувањето се сечат роговите. Сечењето се врши со сатор кој се дезинфицира во стерилизатор наменет за таа цел. Роговите се собираат во количка. Предните нозе се сечат со оштар нож и се собираат во истата количка кај роговите. Ножот се мие и се стерилизира. Количката со пресечените рогови и предните нозе се носи во одделението за нејадливи производи каде што се врши нејзино празнење. По празнењето количката се мие во кабина наменета за тоа и чиста се враќа на старото место за сечење рогови и нозе.

Откачување од колосек и ставање во машина за шурење (свињи или прасиња)

Свињите или прасињата се откачуваат од колосекот откако ќе се утврди дека настапила смрт и се ставаат во казанот за шурење. Шурењето претставува технолошка

операција која има основна задача да ги подготви и олабави влакната, за да можат да се отстранат од кожата. За таа цел водата се загрева автоматски во казанот на температура од 63 до 65°C. Оваа температура треба да се одржи рамномерно за цело време на работата. Шурењето трае од 3 до 5 минути.

Симнување на влакна

Влакната се отстрануваат од казанот со помош на посебни четки, апотоа рачно на решеткаста маса од метални цевки. За симнување на влакната се користи таканаречено метално свонче. Закачување на колосек и опрлување Ошурените свињи и прасиња повторно се закачуваат на колосекот и се врши нивно опрлување. Опрлување се врши со плински пламеници на температура од 350°C.

Миене

Труповите се перат со помош на туш.

Отварање на прва задна нога

Прво се обработува слободната задна нога со отсекување на дисталните делови.

Прекачување

Прекачувањето на трупот се врши на тој начин што под Ахиловата тетива се става помошна S кука и трупот се прекачува на колосекот за обработка.

Отварање на втора задна нога

Одврзаната нога се ослободува од чингелот со синџири и се обработува како рвата задна нога. После отсекувањето на дисталните делови на обработената нога под Ахиловата тетива се става распињача која се обесува на колосекот за обработка. Бидејќи прекачувањето на трупот е извршено се вади S куката и ногата се обесува на другиот крај од распињачата. Сите овие операции се вршат на повисоките платформи на кои има лабаво со стелиризатор за ножот. Пресечените задни нозе се фрлаат во количката со пресечените рогови и предни нозе. Враќањето на чингелите со

синџир во просторијата за зашметување се врши на посебен колосек.

Дезинфекцијата и миењето на чингелите и распињачите се врши во просторија за миење и стерилизација на истите.

Одвојување на кожата од бутите и обработка на ректум

Одвојувањето на кожата од бутите започнува со одвојувањето на медијалната страна на бутот. Резот оди од тарзалниот зглоб на едната нога до карличната коска, во пределот на срамната коска, а продолжува до тарзалниот зглоб на другата страна.

Понатаму кожата се одвојува од задните каудални делови на бутот, а потоа од надворешната страна на прстенестиот мускул на чмарот и на крајот од коренот на опашката. Постапката за обработка на ректум се состои од две фази:

- I. Припрема
- II. Подврзување

Во припремната фаза после дерењето од надворешните прстенести мускули на анусот со нож се пресекуваат перианалните мускули и ретроперитонеалните делови на ректумот. Кај женските јагниња покрај ректумот отсекувањето треба да ги зафати дел од материцата и уретрата. Пред да се изврши подврзување на ректумот се става најлон ќесе, а самото подврзување се врши со коноп. За миење на рацете и стерилизација на ножевите се користи медијалник со стерилизатор.

Дерење на кожата на трупите

Дерењето на кожата се врши со рака со палецот и тупаницата, а со другата рака се придржува одраниот дел од кожата. Се започнува со дерењето на кожата од крстот, грбот и слабинскиот дел како и stomачниот и градниот дел па

предните нозе и вратот и останува да виси на главата.

Дерење на главата

Се врши со нож. Внимание треба да се обрне да не остануваат парчиња кожа околу очите,

устата и др. вдлабнатини на главата. Одрантата кожа со метална количка се носи

во магацинот за кожи (кожара). Во посебна просторија се мие и враќа на старото место.

Обележување на трупот

За полесна идентификација на кожата, внатрешните органи и труповите се врши бележење со ист број. Бележењето се врши со картончиња со број. Одговорниот за кланична хала бројчано ги предава кожата на откупувачот, а документите за истите ги изготвува магационерот.

Припрема на трупот за евисцерација

Пред да се изврши евисцерација се врши отсекување на надворешните генитални органи и подврзување на хранопроводот. Одвоените полови органи се ставаат во количка од посебна конструкција приспособена за превоз и празнење. Количката после употребата се мие и стерилизира во просторија наменета за таа цел пред да се врати во чистиот дел. Покрај секој работник има мијалник со стерилизатор за миење на рацете од вработениот и стерилизација на ножот.

Евисцерација (вадење на внатрешни органи)

Евисцерацијата пополнува на тој начин што со нож се сечи стомачниот ѕид по должината на белата линија, при што резот почнува од срамната коска и завршува во пределот на градната коска. Прво се вади оментумот (марамецата), а потоа целосно се

отстранува без одвојување на stomачните органи (црева и преджелудник) заедно со уrogenиталните органи, освен цигерот, сплинката и бубрегот. Потоа се вади хранопроводот внимателно преку отворот на дијафрагмата внимавајќи да не истече содржината од истиот. Потоа се расекуваат тетивастите делови на дијафрагмата при што се повлекуваат нагоре трахеите заедно со белиот дроб и срцето кои остануваат во природна анатомска врска со трупот. Потоа се вадат stomачните органи се обележуваат со истиот број се поставуваат на маса за ветеринарен преглед. Миење на рацете и стерилизација на ножевите се врши во лавабо со стерилизатор.

Ветеринарен преглед на внатрешните органи (срце, бел дроб, црн дроб, црева)

Цревата се поставуваат на маса за ветеринарен преглед. Долниот дел од масата е перфориран за да може лесно да се измие и стерилизира. Цревата можат да бидат-исправни и погодни за човечка исхрана-неисправни т.е конфискувани,. Исправните црева погодни за човечка употреба заедно со чкембето се ставаат во колички и се носат во посебна просторија -цревара и чкембара. Се врши одвојување на чкембињата од цревата и нивно чистење.Чистењето на чкембето се состои од два дела-чистење на тврдиот дел на храната - миење- машинско чистење на чкембето. Чистите чкембиња се носат во разладна комора наменета за таа цел. Чистењето на цревата се врши во посебни мијалници наменети за таа цел. Цревата се исцедуваат од внатрешната нечиста содржина и се прфрлуваат во друг мијалник каде што се мијат, одделно се врзуваат и се носат во разладна комора. Се пакуваат во пластични ќеси. На посебна маса се врши преглед на срцето, белиот и црниот дроб. Сплинката се става на посебно обележана количка со ознака СРМ и се врши нејзино исфрлање во посебен контејнер. По прегледот исправните органи се мијат и ставаат во кади и се носат во комора за ладење, се пакуваат во пластични ќеси и разладени се носат на утовар.

Ветеринарен преглед на труповите

Прегледот на труповите се врши на колосек за обработка. Констатацијата при прегледот може да биде исправен труп и сомнителен труп. Исправниот труп

продолжува да оди понатаму во процес на производство, а сомнителниот труп на посебен колосек за детален преглед. Кога ветеринарниот инспектор не е во

состојба моментално да ја одреди состојбата на трупот, истиот преку посебен колосек се носи во комори со задржано месо. Понатамошната постапка за вакво месо зависи од лабораториските анализи. Кога резултатите се негативни труповите од коморите за задржано месо се носат во комори за ладење, а ако резултатите се позитивни и месото е непогодно за човечка употреба, задржаните трупови во присуство на ветеринарен лекар се сечат на мали парчиња и се исфрлаат преку отворот од коморите во контејнери наменети за конфискувано месо. Пред комората е поставен систем за миење на раце и стерилизација на ножот.

Тримување на трупот

Последниот дел од обработката на трупот го опфаќа тримувањето на трупот, миењето на вратот и главата. Под поимот тримување на се подразбира чистење на трупот од извалкано месо, отстранување на кожа и крвни подливи.

Миењето се врши само на вратот и главата, а има за цел да се отстрани згрудената крв и да се добие подобар изглед.

Прекачување на труповите на чингели

После тримувањето и миењето труповите се прекачуваат на посебни чингели и се носат во разладени комори. Ослободените чингели од труповите (распнувачите) се ставаат во количка и се мијат и дезинфицираат во посебна просторија и се враќаат на линијата за обработка на труповите.

Ладење на труповите

Труповите од закланиот добиток се сместуваат во комори за ладење каде што остануваат се до нивното товарење. Температурата во внатрешноста на местото треба да биде до +7°C пред да се изврши утовар на месото.

Обележување, пакување и утовар на рампа

Откако труповите ќе бидат разладени до 7° С истите се припремаат за утовар во камиони-ладилници. Припремата за утовар на труповите се состои од : вадење или враќање на кмплет џигери во градната празнина- во зависност од обработката можно е да се исечат главите или на истите да се стават најлон ќеси- обележување на труповите со здравствен печат- утовар на труповите. Се изготвуваат документи испратница, комерцијален документ за внатрешен промет или сертификат за извоз потпишан од ветеринарниот инспектор. Ослободените чингели се редат на посебна количка и се мијат и дезинфицираат во посебна просторија и се враќаат на старото место за прекачување. После утоварот се врши миење, чистење и дезинфекција на коморите и експедитот.

ТЕХНОЛОШКА ДЕЈНОСТ –ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСНИ ПРОИЗВОДИ

Процес на производство на месни подготовки

Месните производи ќе се произведуваат од свежо разладено свинско и говедско месо од сопствено производство и од замрзнато свинско, говедско и живинско месо од увозно потекло.

Прием на месо

Свежото разладено месо потекнува од сопствена кланица, а замрзнатото се купува од познати добавувачи кои гарантираат за квалитетот и безбедноста на производот, според нивниот план за мониторинг за микробиолошко испитување. Замрзнатото месо се купува од познати добавувачи кои доставуваат и соодветна придружна документација и комерцијален документ за дадената пратка на замрзнато месо.

Прием на зачини

Солта и зачините се набавуваат од познати добавувачи кои имаат воведено одредени стандарди за безбедност и квалитет.

Прием на природни обвивки

Црева се набавуваат од познати добавувачи.

Прием на материјали за пакување

Материјалите за пакување – месарска хартија, стиропорни тацни и полиетиленски кеси се набавуваат од познати добавувачи кои имаат воведено одредени стандарди за безбедност и квалитет на материјалите за пакување и амбалажа кои доаѓаат во контакт со храната.

Припрема

Според рецептот се спремаат соодветни количини на јунешко и свинско месо.

Пандлување и сечење на месото на парчиња:

Месото се оделува од коските и масно ткиво и се сече на парчиња.

Мелење

Припремените суровини се додаваат во машина за мелење со прорез на отворите од Ø 5 до Ø 8. Мелењето се врши до добивање на соодветна хомогена смеса.

Мешање

Смеленото месо се става во машина за мешање - миксер или смесата се меша рачно. Според рецептот се додаваат соодветна количина на зачини. Сите состојки заедно се мешаат до добивање на соодветна хомогена смеса.

Припрема на кебапи и плескавици:

Од припремената смеса се формираат со шприц кебапи или рачно плескавици.

Полнење

Смесата која е наменета за колбаси се префрла во машина за полнење со $\varnothing 22$, се полни во соодветни природни обвивки (животински црева).

Пакување и означување

Готовите производи кои се наменети за маркетот се пакуваат во росфрајни тацни и одат во витрината за ладење во маркетот, а од таму после купување се пакуваат во месарска хартија или стиропорни тацни. Подготовките кои се наменети за продажба надвор од објектот се пакуваат во стиропорни тацни и се обвиткуваат со стреч фолија и се етикетаат со соодветна етикета.

Складирање

Сите приготвени месни подготовки се складираат во комора за складирање на готови месни подготовки. Температурните граници на чување на месните подготовки во затворените разладни уреди изнесуваат од 0 до +2°C, од max. 6 дена.

Продажба и Дистрибуција

После примена порачка од комората за месни подготовки, спакуваните месни подготовки се носат во делот за експедиција и се натоваруваат во специјализирано возило за транспорт на месни подготовки кое има температурен режим од 0 до + 2°C и се врши дистрибуција на истите до потрошувачите.

Термички обработени полутрајно колбаси

Прием на месо

Свежото разладено месо потекнува од сопствено производство, а замрзнатото се купува од познати добавувачи кои гарантираат за квалитетот и безбедноста на производот, според нивниот план за мониторинг за микробиолошко испитување.

Складирање

Разладеното говедско и свинско месо се складираат во комора на температура од $T = 0 \leq +4^{\circ}\text{C}$, замрзнатото говедско, свинско и пилешко месо се складираат во комора на температура од $T \geq -18^{\circ}\text{C}$, Останатите суровини се складираат на суво и чисто место.

Прием на зачини, адитиви и додатоци

Солта и зачините се набавуваат од познати добавувачи кои имаат воведено одредени стандарди за безбедност и квалитет.

Прием на природни обвивки

Црева се набавуваат од познати добавувачи.

Припрема

Според рецептот се спремаат соодветни количини на јунешко и свинско месо. Се мерат потребните количини на месо (разладено или одмрзнато).

Одкостување и Сечење

Месото се одкостува и се сече на парчиња во сопствен погон за расекување и одкостување.

Дефрострација

Замрзнатото говедско, свинско или пилешко месо се одмрзнуваат во комора на $T = 0 \leq +4^{\circ}\text{C}$.

Распакување

Размрзнатото месо се отпакува од полиетиленската фолија и оди во преработка.

Мерење /Мелење

Говедското, свинското или пилешкото месо се ставаат во машина за мелење со прорез на отворите од $\varnothing 6, 8, 10, 12$ или 16 мм, во зависност од производот и се мелат.

Мешање

Смеленото месо се става во машина за мешање. Според рецептот се додаваат

соодветна количина на зачини. Така добиената смеса се меша 10 до 15 минути.

Полнење

Смесата се префрла во машина за полнење каде се полни во соодветни обвивки (колагени црева), Ø 23 или во природни свински црева Ø 28 - 30 мм.

Сушење - потсушување

Колбасите се потсушуваат на амбиентална температура.

Топло чадење

Производите се чадат во комората за чадење со топол дим од дрво.

Пастеризација - Печење

Колбасите термички се третираат – печат на температура $> + 80^{\circ}\text{C}$, при што мора да се постигне температура од $+ 72^{\circ}\text{C}$ во нивната средина.

Ладење

По завршувањето на димењето и термичката обработка количките со производите се носат на ладење на амбиентална температура.

Долладување

Оладените колбаси се носат во ладилник за долладување на температура од $0 \leq + 4^{\circ}\text{C}$.

Пакување и означување

Готовиот производ се пакува (вакумира), а рефузниот дел се пакува во хартија и картонски кутии. Потоа се означува според правилата за означување.

Складирање

Оладените спакувани производи се складираат во разладна комора за спакувани готови производи. Температурните граници на чување на производи изнесуваат од $0 \leq + 4^{\circ}\text{C}$, во времетраење од 45 дена за вакумираните и 14 дена за рефузните производи.

Дистрибуција

По добивање на нарачка, спакуваните производи се пренесуваат во одделението за пакување и се пакуваат во соодветна картонска амбалажа. Превозот се врши со специјализирани возила со соодветен температурен режим на ладење $T =$

$0 \leq + 4^{\circ}\text{C}$.

ТЕХНОЛОШКА ДЕЈНОСТ ВО ЛАДИЛНИК

Прием на замрзнато спакувано месо

Смрзнатото говедско, свинско и живинско месо се купуваат од познати добавувачи од странство кои гарантираат за квалитетот и безбедноста на производот, според нивниот план за мониторинг за микробиолошко испитување. Секоја фирма добавувач доставува и соодветна придружна документација за дадената пратка на месо. При влезот во Р.Македонија на граница се земаат мостри за лабораторијска анализа за испитување за безбедност на производ.

Приемот го врши обучен персонал кој се придржува кон Упатството за прием на производи.

Преглед на применото месо

Пратката се прегледува дали е во склад со доставената документација и дали е органолептички исправна. Податоците се внесуваат во Дневникот за прием на смрзнати производи

Складирање

Свинското, говедското месо и живинското замрзнато пакувано месо се складираат во иста комора – Комора бр.1, на температура $\geq - 18^{\circ}\text{C}$.

Количината на складираните производи е во согласност со капацитетот на коморите, при што се осигурува правилното складирање и употреба, при што се запазуваат условите и периодот на складирање. Производите се подредуваат така да се запазува принципот “Прво влезено - Прво излезено”.

За време на складирањето одговорните лица за мониторинг на КТ (критичните точки)вршат визуелна контрола на дисплеите на

коморите. Температурата на коморите се отчитува три пати дневно /во еднакви интервали/ од ополномоштено лице од персоналот и се запишува во:

ПП Е 12.3 Евиденцијски лист за контрола на температура во комори за ладење.

Мерење на месото наменето за продажба

Мерењето се врши од обучен персонал кој ги запазува правилата за лична и производствена хигиена. Измерените количини на месо и производи се заведуваат во **ПП Е 7.7 Евиденцијски лист за експедиција на производи**

Мерење на месото наменето за преработка

Дел од месото е наменето за сопствени потреби, односно за погонот за производство на трајни или полутрајни производи. Според потребите дел од оваа месо се распакува во приемниот дел се става на колички и оди во комора за дефрострација.

Експедиција

Измерените количини на месо се изнесуваат во делот за експедиција и се натоваруваат во специјализирано транспортно средство кое има систем за ладење на $T \geq -18^{\circ}C$ за замрзнати производи.

Дистрибуција

Производите кои се натоварени во специјализираното транспортно средство кое има систем за ладење на $T \geq -18^{\circ}C$ за замрзнати производи се дистрибуираат до купувачите.

Прием на спакувани разладени производи од животинско потекло

Преглед на примените спакувани сувомеснати производи

Пратката се прегледува дали е во склад со доставената документација и дали е органолептички исправна. Сувомеснатите производи се купуваат од познати добавувачи од кои гарантираат за квалитетот и безбедноста на производот, според нивниот план за мониторинг за микробиолошко испитување. Секоја фирма добавувач доставува и соодветна придружна документација за дадената пратка.

Приемот го врши обучен персонал кој се придржува кон Упатството за прием на производи.

Количината на складираните производи е во согласност со капацитетот на коморите, при што се осигурува правилното складирање и употреба, при што се запазуваат условите и периодот на складирање. Производите се подредуваат така да се запазува принципот “Прво влезено - Прво излезено”.

За време на складирањето одговорните лица за мониторинг на КТ вршат визуелна контрола на дисплеите на коморите. Температурата на коморите се

отчитува три пати дневно /во еднакви интервали/ од ополномоштено лице од персоналот и се запишува во:

ПП Е 12.3 Евиденцијски лист за контрола на температура во комори за ладење.

Мерење на сувомеснатите производи наменети за продажба

Мерењето се врши од обучен персонал кој ги запазува правилата за лична и производствена хигиена. Измерените количини на сувомеснати производи се заведуваат во ПП Е 7.7 Евиденцијски лист за експедиција на производи

Експедиција

Измерените количини сувомеснати производи производи се изнесуваат во делот за експедиција и се натоваруваат во специјализирано транспортно средство кое има систем за ладење на $T \leq + 4^{\circ} C$.

Дистрибуција

Производите кои се натоварени во специјализираното транспортно средство кое има систем за ладење на $T \leq + 4^{\circ} C$. се дистрибуираат до купувачите.

Комуникација

Доколку сакате да контактирате со органот на локалната управа надлежен за работите од областа на животната средина (во понатамошниот текст надлежниот орган) во врска со оваа дозвола, Ве молиме наведете го бројот на дозволата.

За било каква комуникација, контактирајте го надлежниот орган на адреса:

Општина Гевгелија

Ул. Димитар Влахов бр. 4

Гевгелија

Доверливост

Дозволата го обврзува Операторот да доставува податоци до Надлежниот орган. Надлежниот орган ќе ги стави податоците во општинските регистри, согласно потребите на Законот за животна средина. Доколку Операторот смета дека било кои од обезбедените податоци се деловно доверливи, може да се обрати до Надлежниот орган да ги из земе истите од регистарот, согласно Законот за животна средина. За да и овозможи на Надлежниот орган да определи дали податоците се деловно доверливи, Операторот треба истите јасно да ги дефинира и да наведе јасни и прецизни причини поради кои бара изземање. Операторот може да наведе кои документи или делови од нив ги смета за деловно или индустриски доверливи, согласно Законот за животна средина, чл.55 ст. 2, точка 4. Операторот ќе ја наведе причината поради која Надлежниот орган треба да одобри доверливост. Податоците и причината за доверливост треба да бидат приложени кон барањето за интегрирана еколошка дозвола во посебен плик.

Промени во дозволата

Оваа дозвола може да се менува во согласност со Законот за животна средина.

Доколку дозволата овластува изведување на посебни активности од областа на управувањето со отпад, тогаш е потребно да се приложи уверение за положен стручен испит за управител со отпад за лицето задолжено за таа активност.

Преглед на барани и доставени документи

Предмет	Датум	Коментар
Барање (бр.)	Примено	
Барање за добивање дозвола за усогласување со оперативен план бр. Уп1 бр. 11-74	14.03.2018	Доставеното барање имаше недостатоци
Достава на документација	17.03.2018	Доставеното барање немаше недостатоци

Објава на барањето на веб страна на општината и во печатен медиум	19.03.2018	Објавено на веб. страната на општината www.Gevgelija.gov.mk . Барањето е објавено во дневниот весник Нова Македонија
Записник за извршен инспекциски надзор од страна на Овластениот инспектор за животна средина во општина Гевгелија Ип1бр. 16-52	05.04.2018	Усвоен и потпишан од Овластениот инспектор за животна средина и Овластениот претставник на компанијата
Заклучок	06.04.2018	
Нацрт дозвола за усогласување со оперативен план	20.04.2018	Објавено на веб. страната на општината www.Gevgelija.gov.mk .
Записник од состанокот помеѓу општина Гевгелија и Кланица и месна индустрија со ладилник-Домашно Гевгелија	23.05.2018/	Усвоен и потпишан од одговорните лица. Објавено на веб. страната на општината www.Gevgelija.gov.mk .
Заклучок	25.05.2018	
Решение за издавање на дозвола за усогласување со оперативен план	20.06.2018	Одлучено позитивно
Издавање на Б-нтегрирана Дозвола за усогласување со оперативен план	20.06.2018	Одлучено позитивно

Дозвола

Закон за животна средина

Дозвола

Број на дозвола

11-74 од 21.06.2018

Надлежниот орган за животна средина во рамките на својата надлежност во согласност со член 95 од Законот за животна средина (Сл. весник Бр.53/05, 81/05, 24/07,159/08, 83/09, 1/10, 48/10, 124/10, 51/11,123/12 и 93/13), го овластува

**Операторот : Друштво за производство,трговија и услуги
ВЕТЕРИНАР ДОО експорт-импорт Гевгелија
Кланица и месна индустрија со ладилник- Домашно**

со регистрирано седиште на

Адреса: Моински пат бр. 221 Гевгелија

Поштенски број и град 1480 Гевгелија

Држава : Република Македонија

Број на регистрација на компанијата 5917824

Цело име на инсталацијата : Кланица со месна индустрија и ладилник-Домашно Гевгелија

Адреса : Моински пат бр. 221 Гевгелија

во рамките на дозволата и условите во неа.

Потпис

**Градоначалник
м-р Сашо Поцков**

Овластен да потпише во име на Надлежниот орган за животна средина

Датум:**21.06.2018**

Услови

1 Инсталација за која се издава дозволата

1.1.1 Операторот е овластен да изведува активности и/или поврзани активности наведени во Табела

Табела 1.1.1				
Активност од Прилог 2; точка 6.4	Опис на наведената активност	Граници на наведената активност		
		Точка	1	2
<p>а) Кланица со капацитет на производство на трупови од 5 до 50 т/ден.</p> <p>б) Обработка и преработка наменети за производство на храна од:</p> <p>Животински суровини (освен млекото) со капацитет на производство од 5 до 50 т/ден.</p>	<p>Колење на домашни чапункари (говеда, свињи, јагниња) и производствo на месни производи-трајни и полутрајни сувомеснат и производи и месни подготовки</p>	Исток	X= 628327.9290 Y= 556768.9270	X=628406.0689 Y=556623.5945
		Запад	X= 628274.3680 Y= 556718.0260	X= 628214.0811 Y= 556603.9767
		Север	X= 628277. 2770 Y= 556786.5350	X= 628320.5468 Y= 556781.5070
		Југ	X= 628224.8533 Y= 556587.3194	X= 628396.1966 Y= 556617.5094

Табела 1.1.2	
Документ	Место во документацијата
Локација на КП бр.91/1 КО Моин	Барање Уп.1бр. 11-74 ПРИЛОГ II

- 1.1.1 Инсталацијата за која се издава дозволата нема да отпочне со работа, се додека следните мерки не бидат завршени и додека Надлежниот орган не биде писмено известен за тоа:

Инсталацијата е нова и неактивна

2 Работа на инсталацијата

2.1 Техники на управување и контрола

- 2.1.1 Во инсталацијата за која се издава дозволата ќе работи персонал кој е соодветно обучен.
- 2.1.2 Операторот ќе назначи лице одговорно за прашањата од животната средина кое ќе биде соодветно обучено и ќе врши обука на останатиот персонал.

2.2 Суровини (вклучувајќи и вода)

- 2.2.1 Операторот, согласно условите од дозволата, ќе користи суровини (вклучувајќи и водата) онака како што е опишано во документите наведени во Табела 2.2.1, или на друг начин договорен со Надлежниот орган во писмена форма.

Табела 2.2.1 : Суровини, помошни материјали и енергии употребени или произведени во инсталацијата (вклучувајќи и вода)	
Документ	Дата кога е примено
Барање Уп1 бр. 11-74 ПОГЛАВЈЕ IV	14.03.2018

Рефер. број или шифра	Материјал супстанција	CAS број	Категорија на опасност	Моментално складирана количина	Тони годишно	R и S фаза
Суровини						
Бидејќи се работи за инсталација која сеуште не е отпочната со работа, во табелата не се внесени вредности по суровини						
1	Јагне	/	/	/	/	
2	Говеда	/	/	/	/	/
3	Свињи	/	/	/	/	/
4	Замрзнато месо	/	/	/	/	/
5	Адитиви	/	/	/	/	/
6	Зачини	/	/	/	/	/

Реф. Број Или шифра	Материјал супстанца	CAS број	Категорија на опасност	Моментално складирана количина	Тони-годишно	R и S фраза
7	Црева			/		
8	Полиетиленски црева			/		
9	Полиамидни црева			/		
10	Стиропорни тацни			/		
11	Картонски кутии			/		
12	Средство за чистење одмастувач		Надразувачко	/		R:36/38 S:2,26, 28.1,37,46,35
	Содиум хидроксид	1310-73-2	Надразувачко	Компонента во средството	Компонента во средството	R:35
	Содиум метасиликат 5 хидрат	1021-3-79-3	Надразувачко	Компонента во средството	Компонента во средството	R:34 R:37
13	Средство за чистење пенливо средство за чистење и дезинфекција		Надразувачко			/

Реф. Број Или шифра	Материјал супстанца	CAS број	Категорија на опасност	Моментално складирана количина	Тони-годишно	R и S фраза
15	Натриум хидроксид	1310-58-3	Нагризувачко	Компонента во средството	Компонента во средството	R:22, 31, 34, 35 S: 2, 26, 28, 37/39,4 5
	НАтриум хипохлорид	7681-52-9	Нагризувачко	Компонента во средството	Компонента во средството	R: 22, 35 S: 1/2 26,36/37/ 39, 45
	C 12-18 Алкилметиламин оксид	6895 5-55-5	Нагризувачко	Компонента во средството	Компонента во средството	R: 38, 41,50 S: 2, 26, 29, 39, 46,61
16	Средство за чистење кисело средство за чистење и дезинфекција	1021 3-79-3	Нагризувачко	/	/	R: 34 S: 2, 26, 28, 1, 35 S: 36/37/39, 46
	Фосфорна киселина	7664-38-2	Нагризувачко	Компонента во средството	Компонента во средството	R: 34 S: 2, 26,28, 1, 35,36/37,39i 46
Суровин-Флуиди						
17	Вода	/	/	/	3619 м ³	/
18	Електрична енергија	/	/	/	119.660 kw	/
19	Фреон 404	354-33-6		Не е познато	Не е познато	

--	--	--	--	--	--	--

2.2.2

Операторот ќе обезбеди безбедно чување на суровините и ќе се грижи за интегритетот на складиштата.

2.3 Ракување и складирање на отпадот

- 2.3.1 Операторот, согласно условите од дозволата, ќе ракува и ќе го складира отпадот онака како што е опишано во документите наведени во Табела 2.3.1, или на друг начин договорен со Надлежниот орган на писмено.

Табела 2.3.1 : Ракување и складирање на отпадот		
Опис	Документ	Дата кога е примено
Комунален отпад и отпад од животинско потекло	Барање Уп1 бр. 11-74 ПОГЛАВЈЕ V	14.03.2018

Реф. број	Вид на отпаден материјал	Број од Европски каталог на отпад	Количина		Преработка одложување	Метод и локација на одложување
			Колич. Месец тони	Година колич.		
1	Комунален Отпад	20 03 01			Се собира во контејнер	ЈПКД ќе го транспортира на гратската депонија
2	Талог од сепаратор	10 13 14			Сепараторот ќе се празни според потребите и се	Посебно одреден простор во рамките на

					одлага на место за биокомпостирање	фармата
3	Отпад од животинско потекло	02 02 02			Се собира во посебни контејнери за таков вид на отпад	Прием и третман на депонијата Дрисла-Скопје (Договор од 19.06.2018 г. кој е составен дел на дозволата)
4	Отпадна амбалажа	15 01 02			Се селектира во посебно оградени места	Прием и третман од овластен отпад

Табела 2.3.2 : Отпад складиран на самата локација			
Опис на отпадот	Место на складирање на самата локација	Начин на складирање	Услови на складирање
НЕМА			

2.4 Преработка и одлагање на отпад

2.4.1 Операторот, согласно условите во дозволата, ќе го преработува и одлага отпадот како што е опишано во документите наведени во Табела 2.4.1, или на друг начин договорен писмено со Надлежниот орган.

Табела 2.4.1 : Искористување и отстранување на отпадот		
Опис	Документ	Дата кога е примено
НЕМА складиран отпад на локација		

- 2.4.2 Во границите на инсталацијата смее да се одлага исклучиво инертен отпад.

2.5 Спречување и контрола на несакани дејствија

- 2.5.1 Операторот, согласно условите во дозволата, ќе ги спречи и ограничи последиците од несаканите дејствија, онака како што е опишано во документите наведени во Табела 2.5.1, или на друг начин писмено договорен со Надлежниот орган .

Табела 2.5.1 : Спречување и контрола на несакани дејствија		
Опис	Документ	Дата кога е примено
Спречување хавари и реагирање во итни случаи	Барање Уп.1бр. 11-74 ПОГЛАВЈЕ XIII	14.03.2018

Спречувањето на загадувањето во сите фази на производниот процес е приоритетна цел во заштитата на животната средина во инсталацијата Кланица со месна индустрија и ладилник Домашно. Меѓутоа, во дополнение, се планираат и ќе се спроведуваат мерки за спречување на инциденти, како и за минимизирање на последиците од нив доколку тие сепак се случат.

- Превземени се потребните мерки за противпожарна заштита: поставени се хидранти и ПП апарати, до објектите на инсталацијата водат широки пристапни патишта за евентуална брза евакуација и брза интервенција на службата за противпожарна заштита.
- За да се избегне хаварија при попуштање на вентилите на резервоарите со Фреон 404А кое се користи како погонско средство за разладниот систем на коморите за ладење, поставени се противпожарни апарати за негово распрскување, ослабување и разредување, а самиот произведен систем има

автоматско исклучување при можна хаварија од ваков вид.

- Поради тоа што постои атмосферска канализација која ги собира водите од добро нивелираниот терен не постои опасност за појава на поплава при поројни дождови.

За заштита на вработените и на животната средина континуирано се превземаат мерки, кои што постојано се надградуваат и со нови сознанија за поедини фази на работењето и тоа:

- Инсталацијата е целосно оградена , и може да е регуларен влез на луѓе и возила преку двете влезни капи. Со тоа е контролиран пристапот на вработените и посетителите. На влезовите има поставено чуварски куќички и постојано обезбедување на инсталацијата.

- Бидејќи како природна појава земјотресите не можат да се предвидат ќе се превземат соодветни мерки во зависност од степенот и карактерот на урнатините.

2.6 Мониторинг

2.6.1 Операторот, согласно условите во дозволата, ќе изведува мониторинг, ќе го анализира и развива истиот како што е опишано во документите наведени во Табела 2.6.1, или на друг начин писмено договорен со Надлежниот орган.

Табела 2.6.1 : Мониторинг		
Опис	Документ	Дата кога е примено
Точки на мониторинг на емисии и земање примероци	Барање и Прилог кон барањето Уп1бр.11-74 Поглавје XI	14.03.2018
Бучава	Барање и Прилог кон барањето Уп1бр. 11-74 Поглавје X	14.03.2018

2.6.1 Операторот ќе обезбеди:

- а** безбеден и постојан пристап до мерните места, за да се овозможи земањето примероци/мониторингот да биде изведено во релација со точките на емисија наведени во Додаток 2, освен ако не е поинаку наведено во Додатокот; и
- б** безбеден пристап до други точки на земање примероци/мониторинг, кога тоа ќе го побара Надлежниот орган.
- 2.6.2 Земањето примероци и анализите ќе се изведува според ISO стандардите

Мониторинг и процес на земање на примероци и начин на мониторинг на емисии за вода, воздух и бучава

Параметар	Фреквенција на мониторинг	Метод на земање на податоци	Метод на анализа/техника
Отпадна вода од кланица Видливи отпадни материји Видлива боја Забележлива миризба pH НKP, KmnO4, mg/l O ₂ Сулфати (mg/l) Масти, масла (mg/l)	<ul style="list-style-type: none"> • ВKP • ХKP • pH • Суспендирани-цврсти супстанции • Вкупен сув остаток на филтрирана вода 	Мострирањето на водата да се врши од последниот таложник пред испуштање во природен реципиент со користење на специјална опрема за таа цел	Дел од параметрите (T° C, растворен O ₂) се мерат веднаш на мерното место а останатите параметри во хемиска лабораторија согласно барањата на МКК Апарат за мерење на растворен O ₂ „HANNA instruments,,
Сув остаток (mg/l) Суспендирани материји (mg/l)			
Бучава	Еднаш годишно	Мерење на бучава се врши на оддалеченост на неколку метри	Модуларен SOUND LEVEL Meter tip CIRBUS CR

		од изворот	831 Класа 1 со логинг подршка од основен софтвер VZEN 60651 Која одговара на публикацијата ANSI и IEC стандард
--	--	------------	--

Мониторинг се однесува на процесните услови, емисии во животната средина како и мерења на нивоата на загадувачи во животната средина и известување за резултатите од тие мерења со цел да се покаже почитување на границите кои се специфицирани во дозволата или во други релевантни документи. Мониторингот се спроведува за да се обезбедат корисни информации, а се базира на мерења и набљудувања што се повторуваат со определена зачестеност во согласност со документирани и договорени процедури. Термините мониторинг и мерење во секојдневниот јазик често се поистоветуваат. Во ова упатство овие два термини се разликуваат по опсегот:

- Мерењето вклучува низа на операции за да се одреди вредноста на квалитетот, и

покажува дека индивидуалниот квантитативен резултат е постигнат.

- Мониторингот вклучува активности на планирање, мерење на вредноста на одреден параметар и определување на несигурноста на мерењето. Понекогаш мерењето може да се однесува на едноставно набљудување на даден параметар и определување на несигурноста на мерењето. Понекогаш мониторингот може да се однесува и на едноставно набљудување на даден параметар без бројчани вредности т.е без мерење (на пр. инспекција на површински истекувања).

Определувањето на Програмата за мониторинг ги вклучува следните параметри:

- Точките и параметрите на мониторинг

- Фреквенција на мониторинг
- Методи на земање на примероци и анализи
- Систем за известување

Точките и параметрите на мониторинг

При изборот на точките на мониторинг ќе се земаат во предвид значајните точкasti извори, соодветните точки за мониторинг на амбиенталната животна средина и мониторинг на критичните процесни параметри. Треба да се врши мониторинг на оние извори на емисии за кои се смета дека имаат значајно влијание врз животната средина на оние извори на емисии за кои се смета дека имаат значајно влијание врз животната средина и на оние за кои се потребни мерки за намалување за да се постигнат прифатливи нивоа на емисии.

Фреквенцијата на мониторингот

Фреквенцијата на мониторингот ќе биде одредена во зависност од значењето и брзината на влијанието, факторите на ризик и потребата од мониторинг и од анализа на ресурсите. Фреквенцијата може да биде континуиран мониторинг, периодичен, часовен, месечен, годишен или мониторинг во дадена прилика за даден настан.

Методи на земање на примероци и анализи

Методите за земање на примероци и анализи треба да бидат стандардни или валидизирани еквивалентни договорени со надлежен орган. Персоналот треба да биде соодветно квалификуван и целосниот опсег на земањето на примероци и правењето на анализи треба да бидат предмет на контролата на квалитет.

Мониторинг на емисии во површински води

Прехрамбената индустрија (месна-кланици, млечна, преработка на шеќер, производство на алкохолни пијалоци, конзервирање на овошје и зеленчук и др.) троши големо количество на вода со многу висок квалитет, при различните операции за

производство на храна, миење на суровините и опремата за преработка, при ладење и сл.

Водоводната вода често дополнително се прочистува со цел избегнување на варијациите во вкусот и мирисот, со што се обезбедува едноличен квалитет на производите. Поради тоа трошоците за обезбедување на доволни количества на квалитетна вода се високи, па во оваа индустрија се повеќе се прибегнува кон рециклирање на искористената вода (на пр. водата, претходно искористена за ладење се употребува за миење на влезните суровини, потоа за испирање на насобраните отпадоци и сл.)

Отпадните води од оваа индустрија по ефектите кои ги предизвикуваат врз водоприемниците се слични со градските, првенствено фекални отпадни води, бидејќи при процесот на распаѓање во водата трошат значителни количества растворен кислород. Индустриските отпадни води содржат многу различни супстанции. Затоа е невозможно да се дадат некои општи показатели на квалитетот на индустриските отпадни води, туку за секоја поединечна индустрија мора да се познаваат и да се мерат оние параметри кои претставуваат потенцијални полутанти. Показателите се поделени во две групи. Во првата се наоѓаат оние мерни параметри во индустриските отпадни води за кои најчесто се даваат законски МДК пред истите да се испуштат во реципиентите, додека пак во втората се наведени дополнителни параметри, за кои такви граници можат да се постават индивидуално.

Емисии на гасови

Кај инсталации од овој тип, како што е Кланица со месна индустрија и ладилник Домашно, ќе нема големи извори на емисии во воздухот. Значајно е да се спомене дека тие емисии ќе зависат од интензитетот на производниот процес на инсталацијата. Заради тоа и одредувањето на точките на мониторинг е доста специфична работа. Заради можни хаварии и оштетувања на системот за разладување потребен е самомониторинг во текот на секојдневното работење. Покрај тоа, еднаш годишно потребна е изработка на термографска снимка на која би биле прикажани можни оштетувања на системот.

Отпадна вода

Во Оперативниот план на Кланица со месна индустрија и ладилник Домашно предвидено е изградба на мини пречистителна станица, која ќе ги прочистува отпадните води од инсталацијата, со цел да го донесе квалитетот на пречистената вода во рамките на дозволените граници согласно Законот за водите. По негова имплементација, операторот во консултации со надлежниот орган, потребно е да врши анализи на отпадните води и заедно ќе се договорот за репрезентативна мониторинг точка.

2.7 Престанок на работа

2.7.1 Операторот, согласно условите во дозволата, ќе обезбеди услови за престанок на работата на инсталацијата како што е опишано во документите наведени во Табела 2.7.1, или на друг начин договорен со Надлежниот орган на писмено.

Табела 2.7.1 : Престанок на работа		
Опис	Документ	Дата кога е примено
Ремедијација, престанок со работа, повторно започнување со работа и грижа по престанокот на активностите	Барање Уп.1бр. 09-552 ПОГЛАВЈЕ XIV	14.03.2018

Кланица со месна индустрија и ладилник Домашно- Гевгелија сместена е во индустриската зона во месноста Ракита, ќе делува активно, со цел да развие постојан раст и развој за производство на квалитетни производи со континуиран пласман на домашниот пазар, а уште повеќе на странскиот пазар. Проектираниот капацитет на оваа инсталација е 280 јагниња/ден или 50 говеда/ден или, 80 свињи/ден и

5000кг/ден трајни и полутрајни месни производи и месни преработки, со 10 вработени работници .

Операторот нема планови ниту за делумен ниту за целосен престанок со работа во блиска иднина. Сепак согласно обврските од Законот за животна средина, односно Б дозволата за усогласување со оперативен план, операторот е обврзан да достави предлог мерки за контрола на влијанијата од Инсталацијата по нејзин конечен престанок со работа.

Операторот Ветеринар ДОО, во рамките на неговите надлежности, треба да ги земе предвид активностите за ремедијација во случај на затварање на инсталацијата. Овој план вклучува огромен број на активности претставени со прецизно дефинирани постапки, процедури кои во главно се насочени кон конзервација на опремата, елиминирање на опасности од пожари, експлозии и ненамерни истекувања, спречување на било какви хаварији. Овие активности треба да вклучат голем број на работи како и административни мерки кои треба да се спроведат и јавно да се објават за одреден временски период, согласно законските одредби.

Во евентуален случај на ставање вон функционална состојба или подолготраен прекин на работа, сопственикот и раководителот на производство спремни се и одговорни за спроведување на следните мерки:

Привремените залихи од суровини треба да ги отстранат со продавање. Во принцип во инсталацијата не заостануваат големи количини од суровини и производи бидејќи се работи за производи со ограничено времетраење, додека суровините нема да бидат набавувани во случај на потенцијален престанок на работа.. Истите се набавуваат по потреба, а со оглед на фактот дека инсталацијата не работи со континуитет туку по потреба, голема е веројатноста дека нема да има големи залихи на суровини и производи во случај на престанок на работа на инсталацијата.

При престанок со работа потребно е дислоцирање и минимизирање на влијанијата врз животната средина кои би се одвивале во следните фази:

- Дислокација на суровините и крајните производи;
- Дислокација на процесната опрема
- Дислокација на објектите
- Повторно доведување на локацијата до состојба погодна за друга намена.

Административни мерки при престанок односно пренамена на инсталацијата

Административните мерки го вклучуваат следното:

- Операторот на инсталацијата треба да обезбеди адекватно известување до релевантните владини институции и јавноста, вклучувајќи и соопштенија до медиумите, за затварање на постројките;
- Операторот на инсталацијата на жителите од околината треба да им посочи лице за контакт, за да разговараат за евентуални проблеми;
- Водење на евиденција за сите активности при затварање,
- Подготовка на план за реанимација иа ремедијација на постројките;
- Обезбедување на некој од клучниот персонал (безбедност и здравје, противпожарно лице, итни ситуации) кој што треба да биде присутен на локацијата за заштита во итни/кризни ситуации).
- При престанок на работа на инсталацијата потребно е се достави писмено известување до Градоначалникот на општина Прилеп во времетраење од деведесет дена од планираниот престанок.

Со планот за престанок за работа и управување со резидуи се претпоставува дека периодот на затварање би бил однапред познат. За таа цел потребно е да се направат следните чекори:

- Преглед на сите суровини, помошни материјали и производи, се со цел да се дефинираат складираните количини и ќе се направи план за нивно управување до затварањето, се додека не бидат исцрпени или сведени на минимум.
- Селекција на употреблива и неупотреблива опрема и нејзино конзервирање до нејзина продажба или реупотреба или нејзино отстранување соодветно во отпад ако е неупотреблива;
- Комплетно чистење и дезинфекција на објектот и ставање на карантин на истиот како не би дошло до инфекција на истиот;
- Конзервација на постројките и опремата: исклучување на сета опрема на начин соодветен за заштита на животната средина, ослободување на преостанатата енергија (како што се притисок, вода, масло, електрична енергија итн).
- Обезбедување на локацијата од неовластени посетители:

- Дислокација на сите хемикалии кои се чуваат на локацијата на инсталацијата:
- Дислокација на специфично ризичниот материјал;
- Поставување на предупредувачка сигнализација.

Планот ќе предвиди:

- Раководството да направи преглед на сите сировини, репро материјали и производи, да направи листа со расположиви количини и да издаде налог за набавка на оние количини и материјали кои се неопходни за преостанатиот период на годината;
- Раководството да направи листа на непотрошени количини основни сировини како и на сите помошни материјали кои до денот на престанок со работа ќе треба да се ратат кај добавувачот или да се продадат;
- Редовно да се ажурира листата на компании на кои можат да им се понудат сите заостанати непотрошени материјали.

Контрола на влијанието на отпадот

Планот ќе предвиди начин на постапување со сите видови отпад создадени на локацијата согласно обврските како создавач на отпад, а кои произлегуваат од Законот за управување со отпад (Службен весник на РМ бр. 68/04, 71/04, 107/07).

Цврстиот отпад по претходно известување и договор со ЈПКД Комуналец, ќе се одложува на место определено од страна на јавното комунално претпријатие.

Контрола на влијанието од отпадните води

Операторот нема да дозволи нарушување на квалитетот на животната средина со испуштање на загадена, нетретирана отпадна вода. За таа цел тој ќе се погрижи:

- вредноста на рН вредноста да биде во опсегот од 6-9. Доколку е потребно пречистителна станица да работи се додека квалитетот на водата не биде во границите на МДК) и после престанокот на работа на инсталацијата.
- количеството на суспендирани честички и штетни органски материи да биде во ниво кое нема да го наруши квалитетот на реципиентот.

Планирано расчистување и чистење на градби и технички постројки

Доколку опремата е сеуште функционална, ќе биде преместена на соодветна локација за таа намена. Доколку е надвор од функција, во зависност од материјалот кое е изработена ќе биде селектирана и продадена како секундарна суровина.

Од искористената неупотреблива електрична и електронска опрема ќе се постапува во согласност на член 71 од Законот за управување со отпад.

Објекти

Градежниот отпад од цврстата градба (доколку има таков) ќе биде одложен на депонија за цврсти материјали, односно понуден на заинтересирана на лица од неформалниот сектор.

При дислоцирање, дел од материјалите кои кожат да се искористат ќе се демонираат и дислоцираат, а останатата метална конструкција ќе се демонтира и продаде како секундарна суровина. Операторот ќе се погрижи отпадот што нема да се продаде безбедно да го одложи на депонија по претходна консултација со надлежниот орган.

Повторно започнување со активности

Во работата на инсталацијата не се употребуваат штетни супстанции кои негативно влијаат на животната средина освен мала количина на средства за дезинфекција. Доколку дојде до престанок на работа на инсталацијата лесно може да се стави повторно во функција. Целата опрема може лесно да се демонтира, залихите да се продадат и просторот да се пренамени за друг вид на инсталација: магацински ростор, фарма за крави.

Градежните објекти се изведени како цврста градба, сеизмички се стабилни и лесно можат да се преадаптираат за бавење со друга дејност со вложување на релативно малку финансиски средства. Во периодот на реадапација на инсталацијата, потребно е локацијата да се надгледува, односно да се врши мониторинг на медиумите кои би биле од суштинско значење за намалување и избегнување на секако негативно влијание на животната средина.

2.8 Инсталации со повеќе оператори

2.8.1 Со инсталацијата за која се издава дозвола управува само еден оператор

или

Оваа дозвола е валидна само за оние делови од инсталацијата, означени на мапата во делот 1.1.2 од оваа дозвола.

3 Документација

3.1.1 Документацијата ќе содржи податоци за:

а секоја неисправност, дефект или престанок со работа на постројката, опремата или техниките (вклучувајќи краткотрајни и долготрајни мерки за поправка) што може да има, имало или ќе има влијание на перформансите врз животната средина што се однесуваат на инсталацијата за која се издава дозволата. Овие записи ќе бидат чувани во дневник воден за таа цел;

б целиот спроведен мониторинг и земањето примероци и сите проценки и оценки направени на основа на тие податоци.

3.1.2 За инспекција од страна на Надлежниот орган во било кое пристојно време ќе бидат достапни:

а Специфицираната документација;

б Било кои други документи направени од страна на Операторот поврзани со работата на инсталацијата за која се издава дозволата (“Други документи”).

3.1.3 Копија од било кој специфициран или друг документ ќе му биде доставен на Надлежниот орган на негово барање и без надокнада.

3.1.4 Специфицираните и другите документи треба:

а да бидат читливи;

б да бидат направени што е можно побрзо;

ц да ги вклучат сите дополнувања и сите оригинални документи кои можат да се приложат.

3.1.5 Операторот е должен специфицираната и другата документација да ја чува за време на важноста на оваа дозвола, како и пет години по престанокот на важноста.

3.1.6 За целиот примен или создаден отпад во инсталацијата за која што се издава дозволата, операторот ќе има документација (и ќе ја чува истата за време на важноста на оваа дозвола, како и пет години по престанокот на важноста) за

а Составот на отпадот, или онаму каде што е можно, опис;

б најдобра проценка на создадената количина отпад;

ц трасата на транспорт на отпадот за одлагање; и

д најдобра проценка на количината отпад испратен на преработка.

- 3.1.7 Операторот на инсталацијата за којашто се издава дозволата ќе направи записник, доколку постојат жалби или тврдења за нејзиното влијание врз животната средина. Во записникот треба да стои датум и време на жалбата, како и кратко резиме доколку имало било каква истрага по таа основа и резултати од истата. Таквите записи треба да бидат чувани во дневник воден за таа цел.

4 Редовни извештаи

- 4.1.1 Сите извештаи и известувања што ги бара оваа дозвола, операторот ќе ги испраќа до Надлежниот орган за животна средина.
- 4.1.2 Операторот ќе даде извештај за параметрите од Табела Д2 во Додатокот 2 :
- а** во однос на наведени емисиони точки;
 - б** за периодите за кои се однесуваат извештаите наведени во Табела Д2 од Додаток 2 и за обликот и содржината на формуларите, операторот и надлежниот орган ќе се договорат за време на преговорите;
 - ц** давање на податоци за вакви резултати и проценки како што може да биде барано од страна на формуларите наведени во тие Табели; и
 - д** испраќање на извештај до надлежниот орган во рок од 15 до 31 Јануари во тековната година за предходната година.

5 Известувања

- 5.1.1 Операторот ќе го извести Надлежниот орган без одложување:
- а** кога ќе забележи емисија на некоја супстанција која го надминува лимитот или критериумот на оваа дозвола, наведен во врска со таа супстанција;
 - б** кога ќе забележи фугитивна емисија што предизвикала или може да предизвика загадување, освен ако емитираната количина е многу мала да не може да предизвика загадување;
 - ц** кога ќе забележи некаква неисправност, дефект или престанок на работата на постројката или техниките, што предизвикало или има потенцијал да предизвика загадување; и
 - д** било какво несакано дејство што предизвикало или има потенцијал да предизвика загадување.
- 5.1.2 Операторот ќе даде писмено известување што е можно побрзо, за секое од следниве
- а** перманентен престанок на работата на било кој дел или на целата инсталација, за која се издава дозволата;
 - б** престанок на работата на некој дел или на целата инсталација за која се издава дозволата, со можност да биде подолго од 1 година; и
 - ц** повторно стартување на работата на некој дел или целата инсталација за кој што се издава дозволата, по престанокот по известување според 5.1.3 (б).
- 5.1.3 Операторот ќе даде писмено известување во рок од 14 дена пред нивното појавување, за следниве работи:
- i** било каква промена на трговското име на Операторот, регистарско име или адресата на регистрирана канцеларија;
 - ii** промена на податоците за холдинг компанијата на операторот (вклучувајќи и податоци за холдинг компанијата кога операторот станува дел од неа);
 - iii** за активности кога операторот оди во стечај склучува доброволен договор или е оштетен;

6 ЕМИСИИ

6.1 Емисии во воздух

- 6.1.1 Емисиите во воздух од точката(ите) на емисија наведени во Табела 6.1.1, ќе потекнат само од извор(и) наведен(и) во таа Табела. (Број според мапата)

Табела 6.1.1 : Емисиони точки во воздухот		
Ознака на точка на емисија/опис	Извор	Локација на точката на емисија
Нема емисии во воздух од точкати извори		

- 6.1.2 Границите на емисиите во воздух за параметарот(рите) и точката(ите) на емисија наведени во Табела 6.1.2 нема да бидат пречекорени во соодветниот временски период.
- 6.1.3 Временските периоди од 6.1.2 соодветствуваат на оние од прифатениот оперативен план во поглавјето 8 од оваа дозвола.
- 6.1.4 Операторот ќе врши мониторинг на параметрите наведени во табела 6.1.2, на точките на емисија и најмалку на фреквенции наведени во таа Табела.
- 6.1.5 Емисиите од инсталацијата не треба да содржат нападен мирис надвор од границите на инсталацијата,
- 6.1.6 Емисиите во воздухот, освен пареа и кондензирана водена пареа, не треба да содржат капки од перзистентна магла и перзистентен чад.
- 6.1.7 Емисиите не треба да содржат видлив чад. Ако, поради причина на одржување, емисиите на чад се предизвикани од повторно стартување од ладно, истото не треба да трае подолго од 20 минути во било кој период од 8 часови и сите практични чекори треба да се преземат да минимизира емисијата.

Емисии од котли во инсталацијата во моментот на пишување на овој документ не постои. За потребите на кланицата изградена е котларата. Котларата ќе работи на дрва и нејзината функција е континуирано загревање на вода со централно топловодно греење.

Котларницата е опремена со котел на дрва со капацитет од 198 kW.

Само за котли со моќност повеќе од 250 kW, малите котли се исклучени.

Капацитет на котелот		
Производство на пара:		кг/час
Термален влез:		МЊ
Гориво за котелот		
Тип: јаглен/нафта/LPO/гас/биомаса итн.		
Максимален капацитет на согорување		кг/час
Содржина на сулфур		%
Нох		Мг/Нм ³
		При (0° С 3 % O ₂) течност или гас 6% O ₂ (цврсто гориво)
Максимален волумен на емисија		М ³ / час
Температура	0° С(мин.)	0° С(мах.)
Периоди на работа	Час/ден	Деови/год.

Нема емисии(со започнување со работа, да се измерат емисиите од котларата)

За други големи извори на емисии во производството:

Нормални услови за температура и притисок се: 0° С и 101,3 kPa

➤ **Точкасти извори во атмосферата не постојат.**

Во системот за ладење како разладнио средство се користи Фреон R404 , кој претставува фреонски гас, со хемиски состав CHF₂CF₃, CH₃CF₃, CH₂FCF₃. MSDS листа за видови на

6.2 Емисии во почва

6.2.1 Емисии во почва

Параметар	Отпадна вода После таложникот	МДК (за реципиентот од III класа)
Температура °C		
Видливи отпадни материи		
Видлива боја		
Забележлива миризба		
PH		
Растворен кислород mg/l O ₂		
НРК _{KmnO4} – mg/l O ₂		
ВРК ₅ mg/l O ₂		
Вкупен сув остаток на филтрирана вода – mg/l		
Растворени материи		
Суспендирани материи (mg/l)		
Алкалитет CaCO ₃ (mg/l)		

6.2.2 Операторот ќе извести за секоја непредвидена емисија во почва.

6.3 Емисии во вода (различни од емисиите во канализација)

- 6.3.1 6.31 Емисии во вода од точка(и) на емисија наведени во Табела 6.3.1 ќе потекнуваат само од извор(ите) наведени во таа Табела.

Табела 6.3.1 : Точки на емисија во вода		
Ознака на точка на емисија.	Извор	Количество
НЕМА СУПСТАНЦИ КОИ СЕ ИСПУШТААТ ВО ВОДИТЕ!		

Додадете редови и/или колони по потреба

- 6.3.2 Границите за емисиите во вода за параметарот(рите) и точката(ите) на емисија поставени во Табела 6.3.2, нема да бидат пречекорени во соодветниот временски период.
- 6.3.3 Временските периоди од 6.3.2 соодветствуваат на оние од прифатениот оперативен план од поглавјето 8 од оваа дозвола.
- 6.3.4 Операторот ќе изведува мониторинг на параметрите наведени во Табела 6.3.2, на точките на емисија и најмалку на фреквенции наведени во таа Табела.

Табела 6.3.2 : Граници на емисија во вода					
Параметар	Точка на емисија		Точка на емисија		Фреквенција на мониторинг
	До (датум)	Од (датум)	До (датум)	Од (датум)	
	Вредност	Вредност	Вредност	Вредност	
НЕМА СУПСТАНЦИ КОИ СЕ ИСПУШТААТ ВО ВОДИТЕ!					

- 6.3.5 Не смее да има емисии во вода од страна на инсталацијата за која се издава дозволата, на било која супстанција пропишана за вода за која нема дадено граници во Табела 6.3.2, освен за концентрации кои не се поголеми од оние кои веќе ги има во водата.

- 6.3.6 Операторот ќе зема примероци и ќе врши мониторинг на местото на испустот (наведи) со (наведи) фреквенција.

Во Оперативниот план на Кланица со месна индустрија и ладилник Домашно предвидено е изградба на мини пречистителна станица, која ќе ги прочистува отпадните води од инсталацијата, со цел да го донесе квалитетот на пречистената вода во рамките на дозволените граници согласно Законот за водите. По негова имплементација, операторот во консултации со надлежниот орган, потребно е да врши анализи на отпадните води и заедно ќе се договараат за репрезентативна мониторинг точка.

6.4. Емисии во канализација

- 6.4.1. Емисиите во канализација од точката(ите) на емисија наведени во Табела 6.4.1 ќе потекнуваат само од изворот(ите) наведени во таа Табела.

Табела 6.4.1 : Точки на емисија во канализација		
Ознака на точката на емисија	Извор	Канализација
НЕМА ЕМИСИЈА ВО КАНАЛИЗАЦИЈА !		

- 6.4.2. Границите на емисиите во канализација за параметарот(рите) и точките на емисија поставени во Табела 6.4.2 нема да бидат пречекорени во соодветниот времески период.
- 6.4.3. Временските периоди од 6.4.2 соодветствуваат на оние од прифатениот оперативен план од поглавјето 8 од оваа дозвола.

Табела 6.4.2 Граници на емисии во канализација					
Параметар	Точка на емисија		Точка на емисија		Фреквенција на мониторинг
	До (датум)	Од (датум)	До (датум)	Од (датум)	
	Вредност	Вредност	Вредност	Вредност	
НЕМА ЕМИСИЈА ВО КАНАЛИЗАЦИЈАТА!					

- 6.4.4. Операторот ќе врши мониторинг на параметрите наведени во табела 6.4.3а и 6.4.3б, на точките на емисија и не поретко од наведеното во таа Табела.
- 6.4.5. Нема да има испуштање на било какви супстанции кои може да предизвикаат штета на канализацијата или да имаат влијание на нејзиното одржување.

Табела 6.4.3а Барања за мониторинг за канализација (се до и вклучувајќи _____)		
Параметар	Точка на емисија	Точка на емисија
НЕМА ЕМИСИЈА ВО КАНАЛИЗАЦИЈА!		

Табела 6.4.3б Мониторинг на канализација (од _____)		
Параметар	Точка на емисија	Точка на емисија
НЕМА ЕМИСИЈА ВО КАНАЛИЗАЦИЈА!		

- 6.4.6. Не смее да има емисии во канализација од страна на инсталацијата за која се издава дозволата, на било која супстанција препишана за вода за која нема дадено граници во Табела 6.4.2, освен за концентрации кои не се поголеми од оние кои веќе ги има во водата.

6.5. Емисии на топлина

НЕМА ЕМИСИИ НА ТОПЛИНА

6.6. Емисии на бучава и вибрации

- 6.6.1 Емисиите на бучава од локацијата треба да се во согласност со стандардите пропишани со националното законодавство (Одлука за утврдување во кои случаи и под кои услови се смета дека е нарушен мирот на граѓаните).
- 6.6.2 Операторот ќе врши преглед на бучавата на локацијата на годишно ниво. Програмата за преглед на бучавата треба да се превземе во согласност со најдобрата пракса на ЕУ.
- 6.6.3 Бучавата од инсталацијата не треба да доведува до зголемување на нивото на звучниот притисок ($L_{eq,T}$) мерено на локации кои се осетливи на бучава во инсталацијата, кои ги надминуваат граничните вредност/и дадени во Одлуката за утврдување во кои случаи и под кои услови се смета дека е нарушен мирот на граѓаните од штетна бучава (Сл.Весник 64 од 1993)

Бучава

Одредување на мониторинг точки за мерење на емисиите на бучава, предизвикана од работата на инсталацијата не се потребни заради тоа што истата се наоѓа надвор од населено место и нема да предизвикува бучава со која го нарушува квалитетот на животната средина.

7 Пренос до пречистителна станица за отпадни води

- 7.1 Инсталацијата не пренесува отпадни води до пречистителна станица

8 Програма за подобрување

- 8.1.1 Операторот ќе ги спроведе договорените мерки наведени во Табела 9.1.1, заклучно со датумот наведен во таа табела и ќе испрати писмено известување до Надлежниот орган за датумот кога било комплетирана секоја мерка, во рок од 14 дена од завршувањето на секоја од тие мерки.

Или:

- 8.1.2 Операторот ќе го спроведува оперативниот план кој е составен дел на барањето онака како што е писмено договорено со надлежниот орган.

Од досегашните анализи на производниот процес во Инсталацијата, како и генерирани емисии во различни медиуми на животната средина, кои настануваат како резултат на производниот процес, утврдени се одредени недостатоци кои ќе бидат земени предвид, како мерки во оперативниот план со соодветни решенија и активности за нивно надминување.

Детерминирани недостатоци во работењето на Инсталацијата Ветеринар ДОО се следните:

- најголем проблем во однос на загадување на животната средина претставува нерешеното собирање и отстранување на отпадната технолошка и фекална вода, односно несоодветно управување со отпадните води;

За надминување на претходно наведените недостатоци предложен е следниот оперативен план:

Активност број 1. Изградба на мини пречистителна станица за отпадните води

Опис			
<p>За избегнување на негативното влијание на отпадните води кои се сливаат во блискиот канал (реципиент), операторот ќе подготви проект за прочистување на фекалните и отпадните води, со цел вредноста на емисиите од овие потенцијални загадувачи да немаат никакво негативно влијание на животната средина. Проектното решение на овој проблем е изградба на мини пречистителна станица која ќе го реши проблемот со загадената отпадна вода од инсталацијата со цел да се спречи нејзино делување на површинските води на реципиентот како и индиректно загадување на подземните води. Со ова активност, вредноста на емисиите би требало да се доведат до граници на МДК дефинирани според законот за води.</p>			
Предвидена дата за почеток на реализација			
Септември 2022			
Предвидена дата за завршување на реализација			
Декември 2022			
Вредност на емисиите до и за време на реализација			
Емисиите на отпадните води до и за време на реализацијата			
Вредности на емисиите по реализација на активност			
Квалитетот на отпадната вода ќе биде во рамките на МКД според пропишаната законска регулатива			
Влијание врз ефикасноста			
Нема влијание на подобрување на финансиската моќ на инсталацијата			
Мониторинг			
Параметар	Медиум	Метода	Зачестеност
Сите потребни параметри согласно барањата на правилникот за квалитет на води	Отпадни води	Лабораториски анализи	Еднаш годишно
Извештаи од мониторинг			
Вредност на инвестицијата			
Согласно добиена понуда од изведувачи			

Активност бр.2

Опис: Организирање на програми за едукација на сите нивоа, обуки теоретски и практични за вработените и обуки кои ќе ја подигнат свеста на вработените за водење на грижа за животната околина			
Предвидена дата за почеток на реализација			
08.2019			
Предвидена дата за завршување на реализација			
12.2019			
Вредност на емисиите до и за време на реализација			
Вредности на емисиите по реализација на активноста			
Помали несакани емисии во животната околина и избегнување на можни хаварији			
Влијание врз ефикасноста			
Промена на потрошувачката на енергија, вода и суровина			
Мониторинг			
Нема потреба од мониторинг			
Параметар	Медиум	Метода	Зачестеност
Присутност на учесниците	/	Проверка (Статистичка)	(Годишно за секоја промена во постапките за ракување со опасни супстанции, опасен отпад или потенцијален опасен отпад, веднаш да се спроведе постапката за едукација)
Извештаи од мониторинг			

Вредност на инвестицијата 30 000 ден.
--

Активност бр. 3

Поставување на контејнери за селектиран отпад

Опис Да се постават контејнери во рамките на инсталацијата, со цел да се врши селектирање на отпадот и да се категоризира, со шифри, според листата на отпад (сл. Весник на Р. Македонија бр. 100/05)			
Предвидена дата за почеток на реализацијата Септември 2019			
Предвидена дата за завршување на реализација Декември 2019			
Вредност на емисиите до и за време на реализација /			
Вредности на емисиите по реализација на активноста Селектиран отпад по категории			
Влијание врз ефикасноста Промена во потрошувачката на енергија, вода и суровина			
Мониторинг			
Параметар	Медиум	Метода	Зачестеност
		Проверка (статистичка)	
Извештаи од мониторинг			
Вредност на инвестицијата 60 000 ден.			

Табела со предложените мерки

Ред. број	Активности	Финансирање по години		
		Датум на почеток	Датум на завршување	
1.	Изградба на прочистителна станица за отпадни води	Септември 2022	Декември 2022	Согласно добиени понуди од изведувачи
2.	Организирање на програми за едукација на сите нивоа, обуки како практични така и теоретски, за вработените и обуки кои ја подигаат свеста на вработените за водење грижа за животната средина	08.2019	12.2019	30 000 ден.
3.	Да се постават контејнери во во рамките на инсталацијата, со цел да се врши селектирање на отпадот и да се категоризира, со шифри според листата на отпад (Сл. Весник на Р. Македонија бр. 100/05)			
		Вкупно		90.000 ден. (сумата за пречистителната станица не е вклучена)

9 Договор за промени во пишана форма

- 9.1 Кога својството вили како што е друго договорено на писменог се користи во услов од дозволата, операторот ќе бара таков договор на следниот начин:
- а) Операторот ќе ѝ даде на Надлежниот орган писмено известување за деталите на предложената промена, означувајќи го релевантниот(те) дел(ови) од оваа дозвола: и
 - б) Ваквото известување ќе вклучува проценка на можните влијанија на предложената промена (вклучувајќи создавање отпад) како ризик за животната средина од страна на инсталацијата за која се издава дозволата.
- 9.2 Секоја промена предложена според условот 9.1 и договорена писмено со Надлежниот орган, може да се имплементира само откако операторот му даде на Надлежниот орган претходно писмено известување за датата на имплементација на промената. Почнувајќи од тој датум, операторот ќе ја управува инсталацијата согласно таа промена и за секој релевантен документ што се однесува на тоа, дозволата ќе мора да се дополнува.

Додаток 1

Писмена потврда за известувања

Овој Додаток ги прикажува информациите што операторот треба да ги достави до Надлежниот орган за да го задоволи условот 5.1.2 од оваа дозвола.

Мерните единици користени во податоците прикажани во делот А и Б треба да бидат соодветни на условите на емисијата. Онаму каде што е можно, да се направи споредба на реалната емисија и дозволените граници на емисија.

Ако некоја информација се смета за деловно доверлива, треба да биде одделена од оние што не се доверливи, поднесена на одделен лист заедно со барање за комерцијална доверливост во согласност со Законот за животна средина.

Потврдата треба да содржи

Дел А

- Име на операторот.
- Број на дозвола.
- Локација на инсталацијата.
- Датум на доставување на податоци.
- Време, датум и локација на емисијата.
- Карактеристики и детали на емитираната(ите) супстанција(и), треба да вклучува :
 - Најдобра проценка на количината или интензитетот на емисија, и времето кога се случила емисијата.
 - Медиум на животната средина на кој што се однесува емисијата.
 - Превземени или планирани мерки за стопирање на емисијата.

Дел Б

- Други попрецизни податоци за предметот известен во Делот А
- Превземени или планирани мерки за спречување за повторно појавување на истиот проблем.
- Превземени или планирани мерки за исправување, лимитирање или спречување на загадувањето или штетата на животната средина што може да се случи како резултат на емисијата.
- Датуми на сите известувања од Делот А за време на претходните 24 месеци.
- Име Пошта.....
- Потпис Датум
- Изјава дека потпишаниот е овластен да потпишува во име на операторот.

Додаток 2

Извештаи за податоците од мониторингот

Параметрите за кои извештаите ќе бидат направени, согласно условите 4.1.2 од оваа дозвола, се наведени подолу.

Табела Д2: Извештаи за податоците од мониторингот			
Параметар	Точка на емисија	Период за давање извештаи	Почеток на периодот
Отпадна вода		Два пати годишно	2018
Емисија на гасови		Два пати годишно	2018