

## ОБЩЕСТВЕННОЕ УВЕДОМЛЕНИЕ.

Настоящим уведомляется о том, что открытое акционерное общество «Туровский молочный комбинат» (далее - природопользователь); 247980 г. Туров, ул. Ленинская, 154. E-mail: [info@turovmilk.by](mailto:info@turovmilk.by) т.(02353) 30503, т/факс (02353) 30519 подал заявление в Гомельский областной комитет природных ресурсов и охраны окружающей среды на получение комплексного природоохранного разрешения на эксплуатацию объекта по переработки молока, кроме консервирования, и производство сыров, находящегося в г. Туров, по ул. Ленинская, 154. Введенного в эксплуатацию на существующей промплощадке с 2013 года. Модернизация производства началась с 2017 года и продолжается по настоящее время. Данным проектом (в рамках второй очереди реализации инвестиционного проекта развития предприятия) предусматривается увеличение производственных мощностей предприятия по выпуску сыров различных видов приблизительно в 3 раза (с 240 т/день до 700 т/день перерабатываемого молока). Для этого на существующих, но до настоящего времени находящихся в резерве производственных площадях устанавливается технологическое оборудование.

Второй очередью также предусматривается расширение очистных сооружений.

Предприятие предназначено для выпуска молочной продукции и в полной мере выполняет гигиенические требования, установленные для предприятий пищевой промышленности. Технологическая база проектируемого производственного процесса не отличается от технологической базы существующего производства. Меняются только количественный состав и технические характеристики оборудования. Основными технологическими процессами на предприятии являются приемка молока и сливок, обеспечение термообработки сырья и его хранения, формование и обработка сырного сгустка, формовка и фасовка сыра, упаковка. Вспомогательными процессами являются транспортировка сырья и готового продукта, мойка оборудования, очистка стоков, энергообеспечение производства. Основным видом выпускаемой продукции является сыры различных видов, включая сливочные сыры (основные торговые марки «Кремчиз», «Моцарелла») и полутвердые сыры («Моцарелла-пицца»). Производственная программа предусматривает выпуск 90 т сыров в день, в том числе 56 т в день на мощностях второй очереди и 34 т в день на существующих мощностях. При этом для выпуска продукции на существующих мощностях используется 240 т сырого молока и 190 т образующихся при этом сладкой и кислой сыворотки; для выпуска продукции на проектируемых мощностях 2 очереди используется дополнительное молоко в количестве 460 т. Всего в качестве сырья будет использоваться 700 т молока. Предприятие работает в основном в 8 часовом режиме, но часть производственного персонала работает в двухсменном режиме с 12-часовой сменой.

Основными технологическими процессами в процессе осуществления производственной деятельности являются: приемка молока и сливок, сопровождающаяся лабораторным контролем; хранение сырого молока, сливок и сыворотки; термообработка молока; переработка сыворотки с отделением белка; ферментация молока, получение сгустка и формовка; подсолка, охлаждение; фасовка и упаковка; отправка готовой продукции. Вспомогательными технологическими процессами являются СІР-мойка (от англ. clean-in-place, очистка поверхностей без демонтажа, на месте установки), обеспечение технологическим холодом, очистка стоков, обеспечение личной [производственной] гигиены работников.

Вновь устанавливаемое оборудование с технологической точки зрения отличается только качеством и точностью выполнения техпроцесса, а также степенью автоматизации процесса. Технологические основы остаются прежними.

В связи с расширением производства с доведением по переработке сырья до 700 тонн в сутки ОАО «Туровского молочного комбината», объемы сточных вод увеличиваются с 1100м<sup>3</sup>/сут до 4000м<sup>3</sup>/сут в связи с этим вводятся в эксплуатацию:

1. Очистные сооружения полной биологической очисткой производительностью 4000м<sup>3</sup>/сут и доочисткой сточных вод на аэрируемых биологических прудах. Выпуск очищенных сточных вод осуществляется в мелиоративную систему.

2. Новая КНС с регулирующим резервуаром на территории ОАО «Туровский молочный комбинат».

3. Дополнительный напорный трубопровод канализации от вводимой КНС до новых очистных сооружений канализации.

В соответствии с заявлением на получение комплексного природоохранного разрешения ОАО «Туровский молочный комбинат» планирует осуществлять деятельность на основании данного разрешения до 2027 года. Основные мероприятия по обеспечению экологической безопасности: внедрена и функционирует система управления окружающей средой в соответствии с международным стандартом СТБ ИСО 14001; разработана и утверждена руководителем организации Экологическая политика, формулирующая основные цели деятельности организации по устойчивому развитию, под которым понимается динамичный экономический рост при максимальном рациональном использовании природных ресурсов и сохранении благоприятной окружающей среды для будущих поколений. Экологическая политика доведена до всех работающих организации, до работников сторонних организаций. Система управления окружающей средой сертифицирована (Сертификат № EMS 40661 выдан 2.10.2015 по 30.09.2018). Организован и осуществляется производственный контроль в области охраны окружающей среды. Санитарно-защитная зона была установлена предыдущим этапом проектирования и не подлежит изменению в результате введения в строй вновь вводимых источников, так как последние располагаются в центральной части территории предприятия и расстояние от них до уже установленной СЗЗ превышает 100 м (базовый размер СЗЗ для предприятия рассматриваемого типа (п. 322 «Сыродельные производства» приложения к СанПиН «Требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду», постановление МЗ РБ от 15 мая 2015 года № 35).

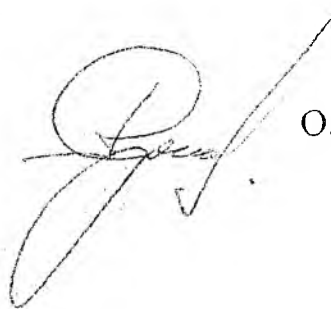
Влияние предприятия на состояние атмосферного воздуха оценивается концентрациями (в долях ПДК) участвующих в расчетах веществ на границах СЗЗ как основной площадки, так и новых очистных сооружений, а также у критически важных ближайших объектов жилого назначения следует, что ни в одной точке на границах обеих СЗЗ ни для одного из веществ и их суммаций концентрация не превышает ПДК. Вместе с тем имеют место зоны загрязнения на основной производственной площадке (где приземные концентрации превышают ПДК), однако эти зоны лежат внутри базовой СЗЗ и не выходят за ее границу даже после их корректировки с учетом розы ветров. Веществом, демонстрирующим наличие зоны загрязнения, является сероводород, а также имеются зоны загрязнения суммациями (аммиак + сероводород) и (серы диоксид + сероводород); однако зоны загрязнения суммациями несколько меньше зоны загрязнения сероводородом и лежат в границах последней.

Ежегодно в рамках локального мониторинга, объектом которого являются поверхностные (дождевые, талые) воды, проводятся наблюдения за качеством сточных вод, отводимых в поверхностный водный объект, проводится независимой лабораторией, а именно Житковичской межрайонной лабораторией аналитического контроля аттестат аккредитации № ВУ/112 02.1.0.1695 от 20.06.2011г. действителен до 01.09.2021г.

В организации ежегодно разрабатываются и внедряются мероприятия по охране и рациональному использованию водных ресурсов, сокращению образования отходов производства, направляемых на захоронение, по охране атмосферного воздуха.

Предложения и замечания по заявлению на получение ОАО «Туровский молочный комбинат» комплексного природоохранного разрешения следует направлять в письменном виде природопользователю по адресу: 247980 г. Туров, ул. Ленинская ,154. E-mail: info@turovmilk.by т.(02353) 30503, т/факс (02353) 30519, контактному лицу, ответственному за сбор и рассмотрение обращений общественности Шавенько Алексею Алексеевичу, т. (02353) 30503, и (или) в территориальный орган Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь по адресу: ул. Ирнинская, д1 E-mail: okproos@mail.gomel.by. Сроки проведения общественных обсуждений заявления: начало – 21 12 2017.

Директор



О.В.Луцко