

Sprendimas dėl Mėsinės. Mėsos ir mėsos produktų gamyba, perdirbimas ir konservavimas žemės sklype, kurio kad. Nr. 1101/0031:146, esančiame Perlojos g. 5, Alytus planuojamos ūkinės veiklos galimybių

Vadovaujantis Lietuvos Respublikos planuojamos ūkinės veiklos poveikio aplinkai vertinimo įstatyme nenumatytų poveikio visuomenės sveikatai vertinimo atlikimo atvejų tvarkos aprašo, patvirtint Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 13 d. įsakymu Nr. V-474 (Žin., 2011, Nr. 61-2923; 2012, Nr. 71-3682) 46 p., informuojame, kad Alytaus visuomenės sveikatos centras išnagrinėjo Mėsinės. Mėsos ir mėsos produktų gamyba, perdirbimas ir konservavimas žemės sklype, kurio kad. Nr. 1101/0031:146, esančiame Perlojos g. 5, Alytus poveikio visuomenės sveikatos vertinimo ataskaitą (toliau Ataskaita) ir priėmė sprendimą dėl planuojamos ūkinės veiklos galimybių.

Ūkinės veiklos organizatorius –Vida Slavinskienė
Ataskaitos rengėjas – UAB „Aplinkos vadyba“, įmonės kodas 300513582.

Planuojamos veiklos trumpas aprašymas:

Planuojamos ūkinės veiklos (toliau PŪV) sklypas (0,0600 ha) yra Alytaus miesto pietrytinėje dalyje. PŪV objektas yra mėsinė. Ūkinė veikla vykdoma sklype esančiuose (ūkiniame ir laikinai gyvenamame) pastatuose. Produkcijos asortimentas yra dviejų rūšių su atskirais srautais: tai iškapota ir išpjaustyta šviežia mėsa pardavimui ir kita rūšis tai sūdyti, rūkyti mėsos gaminiai ir dešrelės. Produkcija gaminama iš kiaulienos ir jautienos, veršienos, avienos gaunamų skerdenų. Pajėgumas 1500 kg per mėnesį. Planuojamoje mėsinėje per dieną bus išpjaustoma apie 0,5 tonos mėsos, pagaminama mėsos pusgaminų pardavimui apie 0,5 t per savaitę, paruošiama šviežių dešrelių ir sūdytų mėsos gaminių apie 1,2 t per mėnesį, rūkytų mėsos gaminių-300 kg per mėnesį. Mėsinėje dirba 1 mėsinkininkas ir du pagalbiniai darbuotojai. Skerdenos gaunamos naudojantis atskira uždara priėmimo patalpa. Skerdenų priėmimui yra įrengta atvira pakrovimo aikštelė ir patalpa, kurios grindys, sienos ir lubos sukonstruotos iš lengvai plaunamų medžiagų. Šviežia mėsa pristatoma hermetiškai uždarytose transporto priemonėse, kuriose palaikoma ne aukštesnė, kaip +7°C temperatūra, gabenant skerdenas. Laikoma šaldytuve. Mėsos išpjaustymas ir mėsos ruošinių gamyba atliekama gamybinėje patalpoje. Mėsos ruošiniai skirti sūdymui leidžiami į patalpą esančią rūsyje ir kraunami išlaikymui į sūdymo vonias. Mėsa paruošta malimui transportuojama į dešrų gamybos skyrių. Mėsos ruošiniams ir šviežioms dešrelėms gaminti yra atskiras stalas. Planuojamas mėsos gaminių rūkymas ir vytinimas. Paruošti rūkymui mėsos gaminiai bus sukabinami į sandarią rūkymo kamerą. Rūkoma alksninėmis malkomis, nuo 8val. iki 15 val. tris kartus per savaitę. Šalia rūkyklos įrengtoje džiovykloje, mėsa bus vytinama.

Ūkinei veiklai vykdyti reikalinga elektros energija tiekiamą iš esamų skirstomųjų tinklų. Vanduo buitiniams ir gamybiniais poreikiams imamas iš UAB „Dzūkijos vandenys“ miesto vandentiekio tinklų. Buitinės ir gamybinės nuotekos išleidžiamos į Alytaus miesto centralizuotus nuotekų tinklus, prieš tai išvalius jas riebalų gaudyklėje. Darbuotojams planuojama buitines patalpas įrengti antrame cecho aukšte.

Normatyvinė sanitarinė apsaugos zona (toliau SAZ) PŪV yra 500 m. Pagal prognozuojamą fizikinės, cheminės taršos sklaidą SAZ siūloma sutapatinti su dalimi nagrinėjamo sklypo. Formuojamas SAZ dydis 0,0364 ha (Perlojos g. 5, kadastrinis Nr.1101/0031:146)

Alytaus visuomenės sveikatos centras pritarė veiklos galimybėms ir nusprendė, jog ūkinė veikla leistina pasirinktoje vietoje (2015-07-29 sprendimo Nr. R1-1057).