

Sprendimas dėl mėsos gaminių rūkyklos Balninkų k., Nemunaičio sen., Alytaus r. planuojamos ūkinės veiklos galimybių

2013-07-02

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 „Mėsos gaminių rūkyklos Balninkų k., Nemunaičio sen., Alytaus r., poveikio visuomenės sveikatos vertinimo ataskaitą (toliau Ataskaita) ir priėmė sprendimą dėl planuojamos ūkinės veiklos galimybių.

Ūkinės veiklos organizatorius –Arijus Klimašauskas.

Ataskaitos rengėjas – UAB „COWI Lietuva“, įmonės kodas 111550441.

Planuojamos veiklos trumpas aprašymas: Planuojama ūkinė veikla-mėsos gaminių rūkykla. Planavimo veiklos organizatorius mėsos gaminių rūkyklą įrengs savo žemės sklype, rekonstruodamas esamą ūkinį pastatą. Per metus rūkykloje bus pagaminama apie 20 tonų rūkytų mėsos gaminių. Pagaminti rūkyti mėsos gaminiai bus tiekiami į ūkininkų turgų bei parduodami smulkiu urmu. Skerdiena į mėsos gaminių rūkyimo cechą bus pristatoma 1-2 kartus per savaitę mėsos tiekėjo transportu. Gamybinėje patalpoje išdorota skerdiena bus ruošiama sūdymui sūdyimo patalpoje. Vienu metu maksimalus sūdomos mėsos gaminių kiekis - 200 kg., šiam mėsos kiekiui sunaudojama apie 15 kg. valgomosios druskos (1500 kg. per metus). Po brandinimo, kuris trunka apie 3 savaites, mėsos gaminiai bus ruošiami rūkymui. Rūkymas vyks rūkyklos patalpoje, vieną kartą per savaitę (ne daugiau, kaip 52 kartus per metus). Rūkymą bus kūrenama malkomis. Šalto rūkyimo procesas trunka 9-12 val., per šį laiką bus sudeginama iki 50 kg. medienos. Metinis medienos poreikis 2,6 t. Po rūkyimo gaminiai bus brandinami kameroje, iš kurios pateks į gatavos produkcijos ekspedicijos patalpą. Vanduo tiekiamas iš sklype esančio šulinio giluminio siurblio pagalba. Buitinės nuotekos bus kaupiamos vietiniame 5m³ rezervuare. Gamybinės nuotekos bus apvalomos riebalų skirtuve-gaudyklėje, po to pateks į 4m³ gamybinių nuotekų septiką. Šaltuoju metų periodu rūkykla bus šildoma vietiniu centralizuotu būdu įrengus apie 6 kW galios kieto kuro židinio kapsulę. Patalpos bus šildomos tiekiant šiltą orą pro ortakius. Patalpų šildymo degimo produktai bus šalinami per atskirą kaminą. Patalpų šildymo krosnelė-kapsulė šildymo sezono metu sunaudos apie 350 kg per vieną mėnesį (per metus 1800 kg) sausos medienos. Elektra tiekiamas iš LESTO esamų elektros tinklų. Visos susidariusios atliekos bus tvarkomos pagal Atliekų tvarkymo taisyklių reikalavimus. Atliekos pagal sutartis bus perduodamos jas tvarkančioms įmonėms.

Sanitarinės apsaugos zonos ribos sutampa su žemės plotu, esančiu po rekonstruojamu ūkiniu pastatu, kuris bus pritaikytas mėsos gaminių rūkyklai, esančiai Arijaus Klimašausko žemės sklype. Numatomas sanitarinės apsaugos zonos plotas yra 244 m².

Alytaus visuomenės sveikatos centras pritarė veiklos galimybėms ir nusprendė, jog ūkinė veikla leistina pasirinktoje vietoje (2013-07-02 sprendimo Nr. R1- 1158)