

Технический проект
по эксплуатации производственной базы
-цех по производству мясных изделий и
полуфабрикатов ИП «Позднякова Е.В.»
в Костанайской области, г.Костанай,
с.Амангельды, ул.К.Маркса, дом 49/1

ИП «Позднякова Е.В.»



г.Костанай

Введение

Проект для ИП «Позднякова Е.В.» разработан с целью выявления всех последствий, связанных с реализацией проекта и комплекса мероприятий для снижения до минимума отрицательного воздействия на окружающую среду.

Территория ИП «Позднякова Е.В.» имеет координаты 53°08'26" с. ш. 63°34'21" в. д

Для разработки Проекта были использованы следующие материалы :
Исходные данные, предоставленные предприятием заказчиком.

Общие сведения о предприятии

Оператором объекта, рассматриваемого настоящим проектом, является ИП «Позднякова Е.В.».

Основной деятельностью предприятия является – производство полуфабрикатов.

Территория, общей площадью 0,4035 га.

Зон санитарной охраны курортов, мест размещения крупных санаториев и домов отдыха, зон отдыха городов, а также других территорий с повышенными требованиями к охране атмосферного воздуха в зоне влияния предприятия нет.

Краткая характеристика источника предприятия.

В разделе проведены расчеты выбросов загрязняющих веществ от источников, организуемых только на период эксплуатации для ИП «Позднякова Е.В.» т.к. строительства, реконструкции или реорганизации не предусматривается.

Период эксплуатации:

Технология переработки мяса для полуфабрикатов включает несколько этапов: первичная обработка сырья (разделка, обвалка, жиловка), приготовление фарша или кусковых заготовок, формовка и быстрая заморозка. На каждом этапе используются различные методы обработки и специальное оборудование для получения качественных полуфабрикатов, таких как котлеты, пельмени или натуральные куски.

Этапы технологии

Первичная обработка: Мясо поступает в виде туш или кусков, проходит ветеринарный контроль, размораживается (при необходимости) и подвергается разделке на более мелкие части. Далее проводят обвалку (отделение мяса от костей) и жиловку (удаление жил, пленок и лишнего жира).

Приготовление заготовок:

Для рубленых полуфабрикатов: Мясо и жир измельчают на волчках или куттерах, а затем смешивают с солью, специями, водой и другими добавками в фаршемешалке или куттере до получения однородной массы.

Для кусковых полуфабрикатов: Мякоть нарезают на порционные куски (лангетов, бифштексов) или отбивают, рыхлят и панируют (ромштексов, шницелей).

Формовка: Из полученной массы формируют полуфабрикаты нужной формы (например, котлеты или пельмени) с использованием специального формовочного оборудования.

Замораживание: Готовые полуфабрикаты быстро замораживают для сохранения свежести и качества.

Максимальный объем производства:

Фарш- 18 тонн в год.

Мясные нарезки- 3 тонн в год

Суповые наборы - 0,6 тонн в год

Полуфабрикаты (манты, котлеты, пельмени и др. изделия) 0,8 тонн в год).

В цеху имеется **участок мойки** оборудования. Годовой фонд времени составляет 300 часов. В процессе мойки в атмосферу выделяется натрий карбонат. Помещение цеха оснащено вентиляционной системой. Выброс загрязняющих веществ происходит на высоте 7,5 метров, через трубу с диаметром устья 0,2 м (ист 0001).

Автономный пункт отопления (АПО) предназначен для теплоснабжения производства. Источником выделения загрязняющих веществ являются два котла марки «КОВ-СТ» Сигнал. Время отопительного сезона – 180 дней (6 месяцев). Годовой фонд рабочего времени составляет 4320 часов. Оборудование работает на газообразном топливе. В течении отопительного периода сжигается 41,04 тыс. м³ газа (газопровод Бухара - Урал) . Выброс ЗВ происходит на высоте 6 м через две трубы с диаметром устья по 0,2 м. (ист 0002,0003)

Автономный пункт отопления (АПО) предназначен для горячего водоснабжения цеха. Источником выделения загрязняющих веществ являются два котла марки «SYNTAZ». Время отопительного сезона – 180 дней (6 месяцев). Годовой фонд рабочего времени составляет 4320 часов. Оборудование работает на газообразном топливе. В течении отопительного периода сжигается 6.48 тыс. м³ газа (газопровод Бухара - Урал) . Выброс ЗВ происходит на высоте 7,5 м через две трубы с диаметром устья по 0,15 м. (ист 0004,0005)

На предприятии имеется входной **дизбарьер** в цеховую зону (ист 6001).

На балансе предприятия транспорта нет.

На производственных площадках имеется 5 организованных источников загрязнения атмосферы – участок мойки оборудования, два котла производства и 1 неорганизованный – диз.барьер.

От данных источников в атмосферу происходит выброс загрязняющих веществ 8 наименований: натрий карбонат, свинец и его соединений, азота диоксид, углерод черный (сажа), серы диоксид, углерода оксид, углеводороды предельные C₁₂-C₁₉, бенз(а)пирен.

Проводимые предприятием работы оказывает незначительное воздействие на биосферу и воздушный бассейн. Последующая эксплуатация объекта такого назначения окажет незначительное воздействие на окружающую среду.

Источник водоснабжения.

Вода для хозяйственных нужд используется централизованная вода (городской водопровод).

На предприятии образуются **отходы производства и потребления.**

Для полноценного сбора и временного хранения коммунально-бытовых отходов предусматривается обустройство площадки для контейнерного накопителя.

На территории запрещается накапливать отходы производства вне специализированных площадок и производственных зон.

На территории запрещается ведение открытого сжигания отходов производства.