



НАЦРТ Б – ИНТЕГРИРАНА ЕКОЛОШКА ДОЗВОЛА

БРОЈ НА ДОЗВОЛАТА

**11-148/1
од 09.02.2026 год.**

ИНСТАЛАЦИЈА

**ДПТУ
ВЕТЕРИНАР-подружница Кланица
и месна индустрија ДОМАШНО**

ИМЕ НА КОМПАНИЈАТА

**ДПТУ
ВЕТЕРИНАР, ГЕВГЕЛИЈА**

**АДРЕСА
Ул. „Моински пат” бр.221
Гевгелија**

**К.П.бр.91/1
К.О. Моин – Гевгелија**

ФЕБРУАРИ 2026

СОДРЖИНА

1. ОПШТИ ИНФОРМАЦИИ	3
I.1 ВИД НА БАРАЊЕТО	3
I.	2
ОРГАН НАДЛЕЖЕН ЗА ИЗДАВАЊЕ НА Б ИНТЕГРИРАНА ЕКОЛОШКА ДОЗВОЛА	4
II. ОПИС НА ТЕХНИЧКИТЕ АКТИВНОСТИ	4
III. УПРАВУВАЊЕ И КОНТРОЛА	30
IV. СУРОВИНИ И ПОМОШНИ МАТЕРИЈАЛИ И ЕНЕРГИИ УПОТРЕБЕНИ ИЛИ ПРОИЗВЕДЕНИ ВО ИНСТАЛАЦИЈАТА	32
V. ЦВРСТ И ТЕЧЕН ОТПАД	36
VI. ЕМИСИИ ВО АТМОСФЕРАТА	40
VII. ЕМИСИИ ВО ПОВРШИНСКИ ВОДИ И КАНАЛИЗАЦИЈА	43
VIII. ЕМИСИИ ВО ПОЧВА	48
IX. ЗЕМЈОДЕЛСКИ И ФАРМЕРСКИ АКТИВНОСТИ	48
X. БУЧАВА, ВИБРАЦИИ И НЕЈОНИЗИРАЧКО ЗРАЧЕЊЕ	49
XI. ТОЧКИ НА МОНИТОРИНГ НА ЕМИСИИ И ЗЕМАЊЕ ПРИМЕРОЦИ	52
XII. ПРОГРАМА ЗА ПОДОБРУВАЊЕ	54
XIII. СПРЕЧУВАЊЕ ХАВАРИИ И РЕАГИРАЊЕ ВО ИТНИ СЛУЧАИ	68
XIV.	P
ЕМЕДИЈАЦИЈА, ПРЕСТАНОК СО РАБОТА, ПОВТОРНО ЗАПОЧНУВАЊЕ СО РАБОТА И ГРИЖА ПО ПРЕСТАНОК НА АКТИВНОСТИТЕ	59
XV. РЕЗИМЕ БЕЗ ТЕХНИЧКИ ДЕТАЛИ	62
XVI. ИЗЈАВА	68

I. ОПШТИ ИНФОРМАЦИИ

Име на компанијата ¹	Друштво за производство, трговија и услуги ВЕТЕРИНАР ДОО експорт-импорт Гевгелија
Правен статус	ДОО
Сопственост на компанијата	Приватна
Сопственост на земјиштето	Приватна сопственост
Адреса на локацијата (и поштенска адреса доколку е различна од погоре споменатата)	Моински пат бр.221, Гевгелија
Број на вработени	24
Овластен претставник	Слободанка Проданова 075/375-386
Категорија на индустриски активности кои се предмет на барањето ²	Прилог 2; точка 6.4 а)Кланици со капацитет на производство на трупови од 5-50 т/ден б)Обработка и преработка наменети за производство на храна од: -животински сировини (освен млекото), со капацитет на производство од 5 до 75т/ден
Проектиран капацитет	-280 јагниња/ден, -41 говеда/ден -75 свињи/ден -3 комори со вкупно 56м линија на колосек -2,5 т /ден производи од месо -2т/ден подготовки од месо и мелено месо -0,5т/ден топена свинска маст и чварки

I.1 ВИД НА БАРАЊЕТО ³

Обележете го соодветниот дел

Нова инсталација	
Постоечка инсталација	V
Значителна измена на постоечката инсталација	
Престанок со работа	

I.2 ОРГАН НАДЛЕЖЕН ЗА ИЗДАВАЊЕ НА Б-ИНТЕГРИРАНА ЕКОЛОШКА ДОЗВОЛА

Име на единицата на локална самоуправ а	Локална самоуправа Гевгелија
Адреса	Ул.Димитар Влахов бр.4, 1480 Гевгелија
Телефон	

II ОПИС НА ТЕХНИЧКИТЕ АКТИВНОСТИ

Согласно Законот за животна средина (Сл. весник на РМ“ бр. 53/05, 81/05, 24/07, 159/08, 83/09, 48/10, 124/10, 51/11, 123/12, 93/13, 129/15, 9/16; 28/18; 65/18; 99/18, 89/22, 171/22, 03/25, 124/25 и 191/25) со кој се уредуваат правата и должностите на правните и физичките лица во обезбедување на услови за заштита и унапредување на животната средина заради остварување на правото на граѓаните на здрава животна средина и согласно Член 6 Начело на висок степен на заштита при што секој е должен при преземањето активности да обезбеди висок степен на заштита на животната средина и на животот и здравјето на луѓето, Инсталацијата ВЕТЕРИНАР ДОО во чија што сопственост е подружница Кланица и месна индустрија ДОМАШНО поднесува Барање за Б Интегрирана еколошка дозвола за постоечка инсталација . Информациите во барањето за продолжување на Б-Интегрирана еколошка дозвола се изготвени согласно Правилниците за ИСКЗ кои произлегуваат од Законот за животна средина (Сл. Весник на РМ бр. 53/2005, бр.81/2005, бр.24/07, бр.159/08, бр.83/09, бр.48/10, бр.124/10, бр.51/11, бр.123/12, бр.93/13 бр.187/2013 и бр.42/2014) и секторските упатства за НДТ (најдобри достапни техники).

Вовед

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

Кланицата и месната индустрија Домашно – Гевгелија работи како 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 Кланица и месна индустрија Домашно.

Основната дејност која се врши во инсталацијата е колење на домашни чапункари (говеда, свињи, јагниња) за домашен пазар и производство на месни производи и месни подготовки. Кланицата има капацитет за колење на 280 јагниња/ден или, 41 говеда/ден или 75 свињи/ден, 3 комори со вкупно 56м линија на колосек. Месната индустрија има капацитет од 2,5 т/ден производи од месо(пакувано месо) 2т/ден месни подготовки и 05,т/ден топена свинска маст и чварки. Кланица и месна индустрија Домашно поседува одобрение за работа -МК 16 01 0467 од 12.10.2018 година.

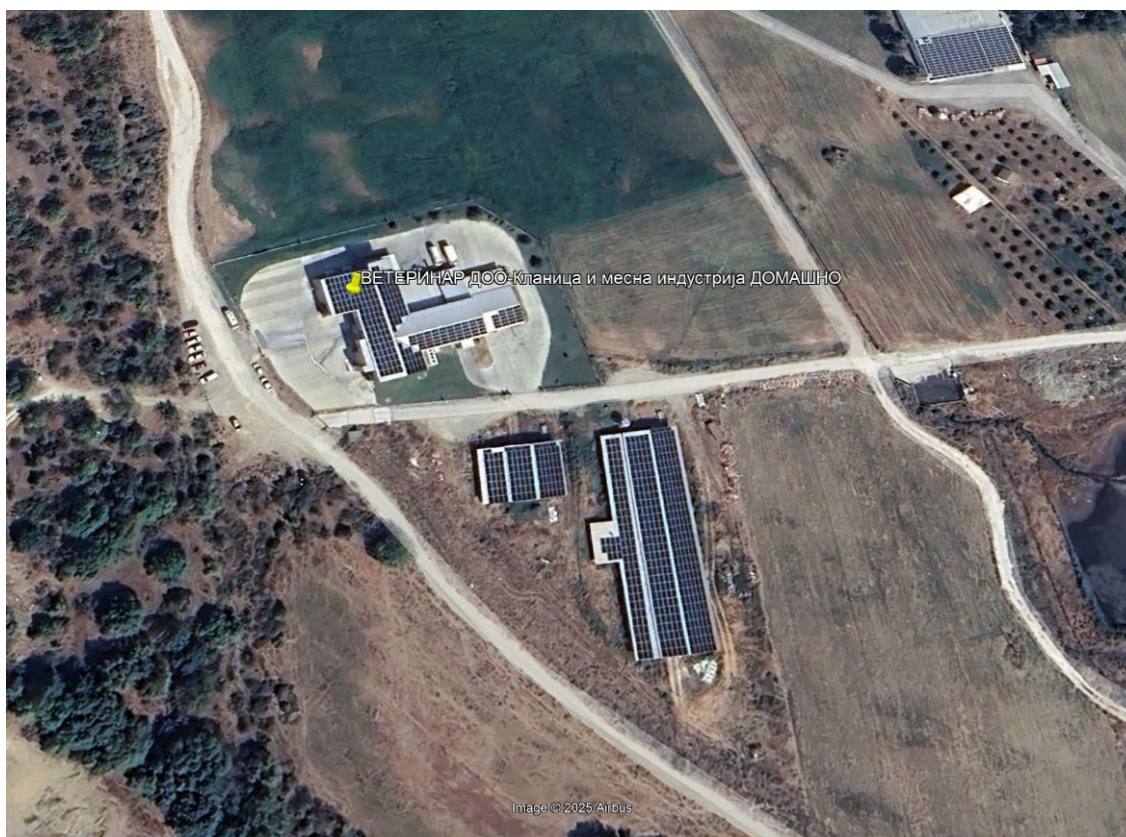
Во кланицата работат 24 лица со тенденција на зголемување.

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



Слика бр.1 Сателитска снимка на локација-Макролокација

Локацијата на објектот се наоѓа западно од градот Гевгелија во локацијата живинарска фарма према с.Моин, КП бр.91/1 КО Моин. Парцелата е делумно изградена, 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 новопроектираната 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 243395м².



Слика бр.2 Сателитска снимка на локација-микролокација

Микролокација на Кланица и месна индустрија 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 новопроектираната улица која се одвојува лево од Моински пат. Патот делумно е асфалтиран, а дел е тампониран. Пристапот во делот за вработени и возилата е преку контролна рампа. Исто така и во делот за влез на возила за жива стока пристапот е преку контролна рампа. Манипулацијата и паркирање на лесните и тешките возила е внатре во комплексот на бетонирано плато.

Објектот е со катност П и (П+1) приземје и едно ниво. Основата на приземје изнесува 872m^2 , а додека основа на кат зафаќа 334m^2 . 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 сидови се изведени од фасадни сендвич панел со д=10см., поставени на челична потконструкција. Преградните сидови кај гардероби и санитари 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 14см. 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 влезе т.е. излези. Едниот влез е за вработени, службени возила, транспортни возила на готов производ, а другиот влез е за транспортни возила кои доставуваат животни за колење. И двата влезе просторно се оддалечени и одделени заради заштитата од вкрстено загадување. Влезовите се на западната страна од објект кон новопроектираниот пат.

Работни простории во Кланица и месна индустрија Домашно - Гевгелија

ДЕЛОВНИ ПРОСТОРИИ	
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
12.Производен погон-трајни и полутрајни сувомеснати производи	11.Спална
13.Производен погон-месни подготовки	12.Купатило
14.Падилници за готов производ	
15.Помошни простории	
16.Комори за димење	
17. Патишта платформи-тампонирани	
18.Бунар со хидрофор	

Во призменият дел на објект се наоѓаат истоварна рампа, вага, сточно депо, кланицата,разладни комори сите останати пропратни простории (гардероби, тоалети, котлара),просторија за ветеринарен доктор и се изведени како технолошка една целина. Во призмемјето од објектот сместен е производниот погон за месни подготовки, комори за производниот процес. На спратот од објектот се наоѓаат деловни простории, простории за ветеринарен доктор, гардероби, тоалети,лабораторија, магацински простории .

Во кланицата се инсталирани две линии за колење:

- Линија за колење на крупна стока-говеда која има капацитет од 41 говеда/ден и
- Линија за колење на ситна стока - свињи и јагниња која има капацитет од 75 свињи/ден или 280 јагниња/ден.

Овие **две линии за колење на стока** се одделени една од друга и функционираат одделно.

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 83 °C;

Бокс за зашметување (омамување) на линија за говеда и свињи

Неподвижни постаменти за поединечни операции на линија за колење на јагниња
 Лифтови (подвижни постаменти) за работници за повеќе операции на линија за колење на говеда и свињи. Разладни комори за месо 6 (t од 0 до +4°C), разладни комори за ладење на внатрешни органи и црева 2 (од 0 до +2°C. Просторија за одлагање на конфискати на двете линии
 Просторија за одлагање на кожа на двете линии. Простории за обработка на изнутрици (црева и чкембе), цревара/чембара на двете линии
 Воздушни бариери за спречување влез на инсекти
 Експедициони рампи: една за свежо месо и органи
 Кланицата е опремена со соодветна опрема за непречено и квалитетно остварување на производниот процес :

Р.бр.	Назив на артикл	Кол.	Производител
1	Стерилизатор за 4 ножа	11	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
2	Стубно лавабо	11	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
3	Кутер количка	4	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
4	Количка за конфискат	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
5	Количка за гајби со рачка	4	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
6	Куки за сланина со 4 чингели	50	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
7	Куки со 2 чингели	50	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
8	Родингова кука со клешти	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
9	Хауба за перење кецељи и чизми	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
10	Полица за сушење чизми - 10 пара	2	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
11	Стерилизатор за раздвојувачи	2	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
12	Маса за расекување месо со една даска	2	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
13	Маса за колбаси	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
14	Маса за прегледување на органи	2	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
15	Цедилка за чварки	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
16	Сад за цедење чварки 3л	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
17	Лопата инокс	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
18	Хауба за перење гајби	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
19	Маса за шнирење 1100*800	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
20	Количка за конфискат и кожа	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
21	Количка за стапови	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
22	Количка за транспорт и смрзнување за гајби	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
23	Количка за транспорт и смрзнување за зреење сланина	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
24	Количка за перење алат	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
25	Количка со жични рамови - 10 редови	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
26	Машина за перење стапови	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
27	Месарска маса 500*500	3	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
28	Калап за пица шунка 100*100*350	50	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
29	Преса за чварки	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
30	Преса за плескавици Ф160мм	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
31	Лира за глави со носач	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
32	Кука распињача	10	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
33	Маса за расекување месо со две даски 2000*1000	1	ПМТИС „КИЈА-ИНОКС“
1	Вакумерка	1	КОМЕТ

Р.бр.	Назив на артикл	Кол.	Производител
3	Испарувач RCBR3500606 со дигитална автоматика	1	RIVA COLD Italy
4	Испарувач RDF53503 со дигитална автоматика	2	RIVA COLD Italy
5	Испарувач RDFRV2500608 со дигитална автоматика	1	RIVA COLD Italy
6	Испарувач RCBR4500606 со дигитална автоматика	1	RIVA COLD Italy
7	Испарувач RDF53507 со дигитална автоматика	2	RIVA COLD Italy
8	Испарувач RCMR2450606 со дигитална автоматика	1	RIVA COLD Italy
9	Испарувач RDF43503 со дигитална автоматика	1	RIVA COLD Italy
10	Испарувач RDFRV4500608 со дигитална автоматика	1	RIVA COLD Italy
11	Испарувач RCMR1350606 со дигитална автоматика	1	RIVA COLD Italy
12	Испарувач CTE352E6ED со дигитална автоматика	1	ECO Luvata Italy
13	Ладилен систем составен од една ладилна машина STL350Z012 (4HE18Y) со еден испарувач RCBR2500610 и дигитална автоматика	1	RIVA COLD Italy
14	Систем за мониторинг и оптимизација CAREL	1	CAREL INDUSTRIES
15	Воздушна завеса за врата со отвор 140x220H	2	
16	Воздушна завеса за врата со отвор 280x300H	3	
17	Воздушна завеса за врата со отвор 100x220H	4	
18	Воздушна завеса за врата со отвор 80x220H	1	
19	Воздушна завеса за врата со отвор 200x300H	1	
20	Испарувач DD-2.2/12 со сите вентили и автоматика	1	
1	Линија за колење - свињска и јагнешка со елеватори и платформи	1	Pimex P.Србија
2	Линија за колење - јунешка со елеватори и платформи	1	Pimex P.Србија
3	Евро куки	170	Pimex P.Србија
4	Кука за искрвување со ланец - свинска	30	Pimex P.Србија
5	Кука за искрвување со ланец - јунешка	4	Pimex P.Србија
6	Количка за евро куки	1	Pimex P.Србија

Р.бр.	Назив на артикл	Кол.	Производител
2	Машина за шурење свињи	1	BAUMAN
3	Кожуралка	1	NOCK
4	Пушница	1	MAURER
5	Количка за пушница	8	
6	Стапови за количка за пушница	300	
7	Казан за топење масти	1	
8	Кутер	1	SEYDELMAN
9	Вакум полначка	1	HANDTMAN
10	Тамблер	1	INJECT STAR
11	Волф за мелење месо со лифт	1	SEYDELMAN
12	Дезо бариера	1	
1	Инјектор МНМ-21/84 М	1	METALBUD SP
2	Поли Клип Клипсерица, PDC 700	1	POLY CLIP SYSTEM
3	Ледомат WL 250	1	METALBUD SP
1	Работна маса - 175 см - со садопер	1	АНТОНИО - СЛ
2	Работна маса - 40 см - со 4 фиоки	1	АНТОНИО - СЛ
3	Работна маса - 30 см + лајсни за исти	1	АНТОНИО - СЛ
4	Висечи елемент - 146*80 см	1	АНТОНИО - СЛ
5	Висечи елемент - 60*80 см	2	АНТОНИО - СЛ
6	Висечи елемент - 70*80 см	1	АНТОНИО - СЛ
7	Висечи елемент - 62*40 см	1	АНТОНИО - СЛ
1	Фрижидер BEKO RCNA 340 K20	1	BEKO
2	Аспиратор BEKO CTB 6407 X	1	BEKO
3	Шпорет BEKO BUE 22120	1	BEKO
1	Апарат за омамување стока кал.9*17мм nickelled	1	BLITZ-KERNER
1	Дигитална сточна вага за крупна и ситна стока модел „D5“, мерен капацитет 3000 кг	1	МАКМЕРА ПЛУС
2	Класична висечка вага која се поставува на колосечката лента, мерен капацитет 1000 кг	2	МАКМЕРА ПЛУС
3	Индустриска подна ниско платформска вага со интегрирана рампа модел „D5“, мерен капацитет 1000 кг	1	МАКМЕРА ПЛУС
4	Електронска вага комплет Инокс, Серија АНС - S29, мерен капацитет 6/15кг на 1/2г	1	T-SCALE
5	Електронска платформска вага за контрола и премерување, модел ELW	2	T-SCALE
6	Термален принтер	1	МАКМЕРА ПЛУС
7	Индустриска подна ниско платформска вага со една интегрирана рампа, модел „D5“, мерен капацитет 1000 кг	1	МАКМЕРА ПЛУС
1	Ладилна машина централа C3BM168Z1312 (3X6HE-35Y Bitzer) со вентилатори 4xФ	1	RIVA COLD Italy
2	Испарувач RCMR2350806 со дигитална автоматика	5	RIVA COLD Italy

Во инсталацијата Ветеринар ДОО поставени се **воздушни завеси** за спречување на влез на инсекти и тие се 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
Комори за свињи/јагниња	0 - 4°C
Комора за оладување црева и чкембе	0 - 2°C
Комора за оладување неспакувани внатрешни органи.....	0-2°C
Комора за одржување спакувани внатрешни органи.....	0-2°C
Комори за задржано месо.....	0-4°C
Комора за говеда	0-4°C
Шок комора	од -40°C до -35° C
Комора за чување на замрзнати производи.....	од -22°C до -18°C
Ходници	10°C
Санитарии.....	15°C
Тушеви.....	+20°C
Гардероби.....	+20°C
Административни простории.....	+20°C
Исхрана	+20°C

Во кланицата и месна индустрија Домашно постојат 13 разладни комори: 12 комори на $+2^{\circ}\text{C}$ и $+4^{\circ}\text{C}$ 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: две комори 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 конфекцинирање, една комора за доладување на месо, една комора за месни подготовки, две комори за готов производ и една комора за замрзнување.

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	
комори за внатрешни органи на $+2^{\circ}\text{C}$	
комора за задржано месо	
комора за месо на $+4^{\circ}\text{C}$	
комора за конфекцинирање	
комора за расекување	
комора за доладување на +4	
комора за месни подготовки $+2^{\circ}\text{C}$	
комора за готов производ $+2^{\circ}\text{C}$	
комора за производи	
комора за замрзнување -18°C	

Електрична енергија 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. Исто така операторот на покривот од објектот има поставено фотоволтаични панели за добивање на електрична енергија преку искористување на обновливи извори на енергија-сончева енергија.

Снабдување со вода

Потребната количина на вода за задоволување на потребите на овој објект како технолошка, санитарна, така и противпожарна вода 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. Мрежата е 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 се загрева во бојлер на струја.

Операторот поседува Дозвола за користење на подземна вода од бунар за снабдување со вода.

Осветлувањето во инсталацијата е со неонски светилки. Дополнителна можност за природно проветрување и осветлување овозможуваат прозори во депото за говеда и јагниња, свињи .

Котлара

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 топловодно греење. Котларницата е опремена со еден котел со капацитет од 198KW, еден бојлер од 500 литри на електрична енергија .

Отпадни води

Системот на градската канализација не го опфаќа локалитетот на инсталацијата. Во инсталацијата изведена е внатрешната канализација со која целосно се врши одводнување на технолошките отпадни води и фекалната канализација и така одвоено се изведуваат надвор од објектот.

Отпадните фекални води се вливаат во септичка јама со зафатнина од 28м³, која се наоѓа во дворната површина на објектот.

Крвта од животните измешана со вода при процесот на колење од просторот на искрварување преку посебен одвод се влива во посебна јама за таа намена со зафатнина од 12м³.

Јамите се бетонирани, водонепропусни кои што по потреба операторот со сопствена цистерна ја црпи отпадната вода или крвта и истата ќе се носи во пречитителна станица на општина Гевгелија.

Отпадните технолошки води од работниот дел на кланицата прво поминуваат низ внатрешно изведен систем од канали покриени со метални решетки и водат надвор од дворната површина преку канализационен цевковод со $\phi=300$ мм до двокоморен сепаратор-таложник. Од тука одталожената отпадна вода преку канали 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 се собира и заедно со кланичниот отпад се предава на овластен оператор. 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 се движи по пат на гравитација.

За противпожарна заштита во внатрешноста на објектот се поставени надворешни хидранти и ПП апарати согласно елаборатот за заштита од пожар.

Јамите се бетонирани, водонепропусни кои што по потреба операторот со сопствена цистерна ја црпи отпадната вода или крвта и истата ќе се носи во пречитителна станица на општина Гевгелија.

Отпадните технолошки води од работниот дел на кланицата прво поминуваат низ внатрешно изведен систем од канали покриени со метални решетки и водат надвор од дворната површина преку канализационен цевковод со $\phi=300$ мм до двокоморен сепаратор-таложник. Од тука одталожената отпадна вода преку канали 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 се собира и заедно со кланичниот отпад се предава на овластен оператор. 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 се движи по пат на гравитација.

За противпожарна заштита во внатрешноста на објектот се поставени надворешни хидранти и ПП апарати согласно елаборатот за заштита од пожар.

На кровната конструкција изведена е современа громобранска инсталација.

Комуналниот отпад од инсталацијата се собира во контејнери и се превзема од ЈПКД Комуналец-Гевгелија.

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 вносуваат 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 миене на раце и стелизатор 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 миене 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 вентралната страна на вратот со одвојување на кожата од образите од едната на другата страна на главата така што резовите се спојуваат со оние од челноносниот 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 краеве 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 манила. Овие две операции се изведуваат на делот со решеткаст после базенот за искрварување. До базенот за искрварување се наоѓа платформа и лавабо за миеење 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. Миеењето 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 лабаво за миене 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 кесе и врши фиксирање и ослободување на ректумот. По ослободувањето на ректумот работникот ги извртува и го симнува кесето од раката навлекувајќи го ректумот. Поставеното кесе се врзува со манила. На работното место има поставено лавабо за миене 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 таа операција, хидраулична платформа (лифтови) на која е поставено лавабо со стерилизатор за миене 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 миенето.

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 сид. 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 сид 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 половина 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.

Миење 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° C

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

Расекување на четвртинки

После разладувањето на трупот до +7° C 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.

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 A. Времетраењето на зашеметувањето е од 4-6 секунди. На клештата за зашеметување поставени се сунѓери 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 атлантоокципталниот 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.

Миење

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 првата 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 каодални делови на бутот, а потоа ид 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 мијалник 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 сид по должината на белата линија, при што резот почнува од срамната коска и завршува во пределот на градната коска. Прво се вади оментумот (марамицата), а потоа целосно се отстранува без одвојување на стомачните органи (црева и преджелудник) заедно со урогениталните 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 стомачните 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 негатвни 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 вратото 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 $+7^{\circ}\text{C}$ пред да се изврши утовар на месото.



Слика бр.5 месо на разладување



Слика бр.6 месо за обработка

Откако труповите ќе бидат разладени до 7°C следи процес на пакување на свежо разладено месо или пак процес на преработка на месото.

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 миене, чистење и дезинфекција на коморите и експедитот.

Утовар

На припременото месо 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 внатрешен 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. **ТЕХНОЛОШКА ДЕЈНОСТ –ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСНИ ПРОИЗВОДИ**

Процес на производство на месни производи и подготовки

Месните производи се произведуваат од свежо разладено свинско или говедско месо од сопствено производство.



Слика бр.7 обработка на месо



Слика бр.8 машина за сечње на 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

Се користат животински црева од закланата стока (за колбаси).

Прием на материјали за пакување

Материјалите за пакување -вакуум кеси,стреч фолија,тацни, етикети и др. 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 или 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.

Подготовка на колбаси

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

Понатаму следи процесот на термичка обработка, односно се носи во пушница на температура од 76-80 °C , додека не постигне внатрешна температура од 72

°C , полсе тоа следи процес на ладење на +12°C 10-30минути, па се става во комра на +4°C да се доолади. После тоа се пакува соодветно.

Свежо разладено месо

Во инсталацијата освен преработки од месо исто така како производ е свежо разладено месо (месо со коска и без коска, ребро, месо од бут, плешка и др.), кое што спрема однапред направени нарачки се сече месото, се мери и пакува(пакувања од 0,55 до 0,65 кг).

Пакување и означување

Готовите производи кои се наменети за сопствени месари се пакуваат во росфрајни тацни и одат во витрината за ладење во објектите.

Подготовките и свежото непреработено месо (кое е наменето за продажба во маркети се пакуваат во пвц тацни, машински се затвораат со стреч фолија

и се етикетаат со соодветна етикета. При овој процес на пакување се додава и CO_2 и O_2 во одреден сооднос, заради заштита од развивање на бактерии и воопшто зачувување на свежина без додавање на адитиви и сл.



Слика бр.9 машина за пакување

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 изнесуват од 0 до $+2^{\circ}\text{C}$, 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 $+2^{\circ}\text{C}$ и се врши дистрибуција на истите до потрошувачите.

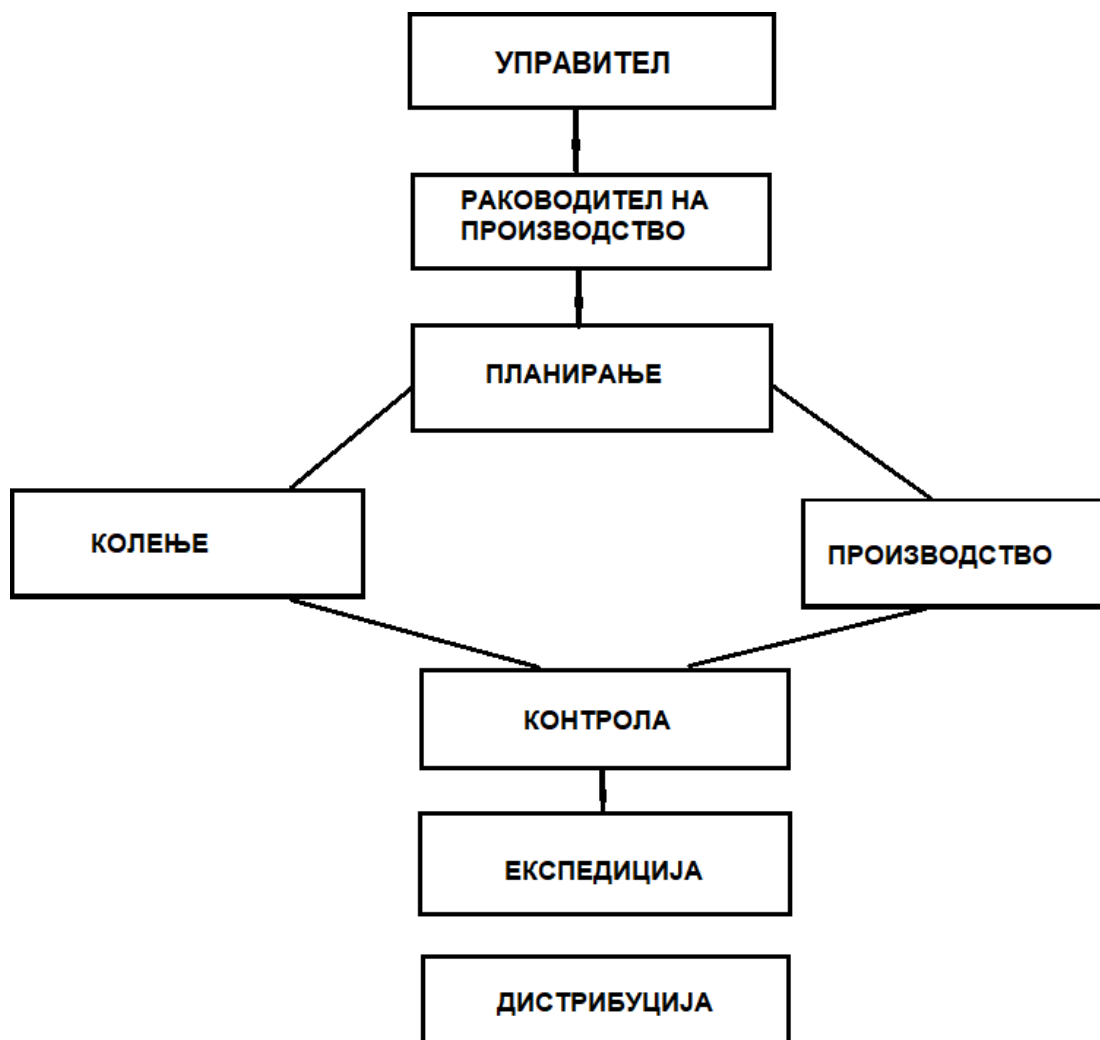
Производство на топена маст/чварки

Во инсталацијата исто се подготвува топена маст, односно производство на чварки. Овој производ се добива од мрсниот дел (сланина) од свинско месо. Сланината се дроби на поситни парчиња и се ставаат во поголеми садови каде следува процес на топење на сланината, на одредена температура, за време од неколку часа. На крај посебно се пакуваат маста, а посебно чварките во различни пакувања.

III. УПРАВУВАЊЕ И КОНТРОЛА

Приложете организациони шеми и други релевантни податоци. Особено да

се наведе лицето одговорно за прашањата од животната средина.



Организациона шема

Управител

Целосна одговорност за работата на инсталацијата ја има Управителот. Назначува извршители на работни места; Ги потпишува сите документи поврзани со работењето на друштвото, врши контрола на целокупното работење на друштото; Се грижи за намирување на обрските, наплатата на побарување и ликвидноста на работењето. Потпишува договори за работа и издава акти од областа на работните односи;

Раководителот на кланицата

Вклучува одговорност за целокупното производство, одржување на опремата и контрола на готовиот производ. Обука на вработените за безбедност и здравје при работа и работни упатства. Вработените во оваа инсталација работат во зависност од обемот на превземените активности во една смена а бројот на вработените кои директно се вклучени во технолошкиот процес, варира од потребите. Навремено оневозможување и одстранување на сите нарушувања како во работната, така и во животната средина преку: обука и оспособување на работниците за внимателна и безбедна работа со опремата и заштитните мерки при манипулација со истите и материите што се применуваат; Навремена контрола и одржување на опремата во добра работна функција и примена на лична заштита и заштитни средства; Примена на ПП заштита. Раководител на инсталацијата е Роска Николова.

Одговорно лице и координатор за заштита на животната средина

Одговорно лице за заштита на животна средина на Кланица и месна индустрија Домашно е Делчо Тончев.

Одговорно лице за заштита на животна средина е одговорен за следните активности:

- Мониторинг на влијанија врз животната средина, спроведување на мерењата
 - Мониторинг и следење на отпадот кој што се создава, спроведување на договорите за превземање на отпад
- Спроведување на обуките од областа на заштита на животна средина
- Управување со вонсредни ситуации врз животната средина
- Спроведување на дефинираите Упатства за заштита на животната средина
- Комуникација со државните органи од областа на животната средина

Лице одговорно за имплементација на HACCP – воспоставува контрола во однос на намалување на ризици и потенцијални опасности на минимум со ставање на комплетен надзор врз критичните контролни точки, спроведување на корективни мерки во однос на хигиенска пракса, микробиолошки критериуми како и сите принципи на HACCP -от. Во согласност со поставениот систем на управување, секој од вработените има обврска во однос на заштитата на животната средина, но најмногу управителот и лицето одговорно за HACCP. Овие обврски се однесуваат на мониторинг на комплетната опрема од технолошкиот процес, со цел да се намалат емисиите, спречување на потенцијални хаварии, како и спроведување на обуки, со цел да се подигне свеста за заштита на животната

средина. Бидејќи оваа инсталација не работи со континуирана динамика, односно со неполн капацитет, нема појава на мониторинг на емисиите од активноста на инсталацијата. Во иднина, врз основа на идентифицирањето на одредени емисии врз животната средина, ќе се спроведува мониторинг по потреба.

Управување со животната средина

Политиката за заштита на животната средина го изразува разбирањето, определбата, стратегијата и одговорноста на раководството за обезбедување на услови за работа кои нема да претставуваат никаква опасност за загадувањето на животната средина.

Сите вработени во инсталацијата мораат, без отстапки и во секој момент да ги исполнуваат барањата на Системот за управување на животната средина. Одстапување од обврските пропишани во Постапките за управување на животната средина, може да доведе до сериозни последици по животната средина во која претпријатието функционира, а со тоа и до несогледливи последици по угледот на нашата инсталација.

Процесот на работата и контролата на инсталацијата како и имплементација на системите за намалување и третман на емисиите во медиумите на животната средина се во надлежност на одговорните лице (управител, раководител, лице одговорно за животна средина) додека за секоја неправилност во технолошкиот процес во инсталацијата, вработените имаат обврска да ги информираат одговорните лица во инсталацијата.

IV. СУРОВИНИ И ПОМОШНИ МАТЕРИЈАЛИ И ЕНЕРГИИ УПОТРЕБЕНИ ИЛИ ПРОИЗВЕДЕНИ ВО ИНСТАЛАЦИЈАТА

Кланица и месна индустрија Домашно е производна организација во која

основен производ е свежото разладено месо и месни подготовки и тоа:

- Свежо разладено месо од ситен добиток (свињи, јагниња)
- Свежо разладено месо од крупен добиток (говеда)
- Месни производи (свежо разладено месо)
- Месни подготовки
- Топена маст/чварки

Сите производи се со запазени карактеристики во смисол на зачуван изглед,

боја, структура, конзистенција и други органолептички својства карактеристични за секој производ поодделно. Свежото месо е со максимална температура од $+7^{\circ}\text{C}$, и мора да биде хигиенски исправни и чисто, да не е мувлосано и извалкано со содржината од внатрешните органи или од нивни делови, да не содржи туѓи материи и да нема миризба што не е својствена за месо.

Свежо разладеното месо се дистрибуира во специјализирани возила. За производот се подготвува декларација во која е наведен називот на производот, датум на производство, температурата на чување со упатство за чување.

Свежото разладено месо од крупен и ситен добиток е наменето за пласман на домашен пазар и за преработка на сопствени месни преработки.

	Готов производ	Годиш но произв одство
	Месни производи (пакувано свежо разладено месо)	
	Месни подготовки	
	Маст/чварки	
	Вкупно	129 859кг

Суровини кои се користат за добивање на производите се: јагне, свиња и говедо, дел од нивно сопствена фарма. Животните треба да го задоволат квалитетот за месо според Правилникот за квалитет на месо од добиток за колење, дивина и од дивеч, да поседуваат пасош на стока и да бидат подложени на ветеринарен преглед. Стоката се носи во кланицата со транспортни возила, се сместува во сточни депоа за крупен или ситен добиток се до моментот на колење.

Водата која ги задоволува потребите на овој објект се користи како технолошка, санитарна, и како противпожарна вода, а се обезбедува од сопствен извор- бушотина.

Електричната енергија која се користи како погонска енергија за работа на апаратурата од производниот процес се користи од градската мрежа на ЕВН. Во опфатот на локацијата постои трафостаница која е во надлежност

на ЕВН.

Во разладниот систем циркулира **фреон R 404**.

Фреонот 404 А е синтетички разладен гас кој спаѓа во група на фреонски гасови кои не го оштетуваат озонскиот слој, но исто така како и останатите штетни гасови делува негативно на животната средина.

Број на Нацрт дозвола

Бр.11-148/1

Надлежниот орган за животна средина во рамките на својата надлежност во согласност со член 95 од Законот за животна средина (Сл. весник на РМ бр: 53/05, 81/05. 24/07, 159/08, 83/09, 48/10, 124/10, 51/11, 123/12, 93/13, 187/13, 42/14, 44/15, 129/15, 192/15, 39/16 и 99/18 и Сл. весник на РСМ бр: 89/22 и 171/22), го овластува:

**ДПТУ “ВЕТЕРИНАР”
-Гевгелија**

Адреса :	Моински пат бр. 221, Гевгелија
Поштенски број Град :	1480 Гевгелија
Држава :	Република С. Македонија

Број на регистрација на компанијата : 5917824

да раководи со Инсталацијата: ДПТУ “ВЕТЕРИНАР” - Гевгелија

Изготвил: Сања Младеновска,

Одобрил: Ирена Томчева,

**Градоначалник
Андон Сарамандов**

Датум

V ЦВРСТ И ТЕЧЕН ОТПАД

Во долната табела вклучете го целиот отпад што се создава, прифаќа за повторно искористување или третира во рамките на инсталацијата (додадете дополнителни редови по потреба).

Зависно од својствата и местото на настанување, согласно член 4 од *Законот за управување со отпад* (Сл. Весник на РМ бр. 68/2004, 71/2004, 107/2007, 102/2008, 143/2008, 82/2009, 124/2010, 51/2011, 123/2012, 147/2013, 163/2013

51/15, 146/15, 156/15, 192/15, 39/2016, 63/2016, 216/21), постојат следниве видови на отпад:

- **комунален цврст отпад;**
- **технолошки отпад;**
- **опасен отпад;**
- **инертен отпад;**
- **посебен отпад;**
- **штетни материи;**
- **градежен отпад**

♦ **Комунален цврст отпад**

Комунален цврст отпад е отпадот што се создава во секојдневниот живот и работа во станбени, дворни, деловни и други простории и површини и тоа: куќни отпадоци од различни видови, отпадоци од храна, градинарски, овошни и други земјоделски култури, хартија, картонска амбалажа, крпи, разни дрвени, метални, стаклени, порцелански, кожни, пластични и гумени предмети и на нив слични нештетни отпадоци.

♦ **Технолошки отпад**

Технолошки отпад е отпадот што настанува во производните процеси во индустријата (индустриски), отпад што настанува во институциите, услужните дејности, а по количините, составот и својствата се разликува од комуналниот.

♦ **Градежен отпад**

Градежниот отпад согласно членот 11 од *Законот за одржување на јавната чистота, собирање и транспортирање на комуналниот цврст и технолошки отпад* е отпадот што се создава со изведување на градежни, индустриски, преработувачки и занаетчиски работи кои немаат својство на комунален цврст и технолошки отпад и тоа: градежен отпаден материјал, земја, згура, кал (инертна или нештетна), камења, керамички крш, санитарни уреди и сл.

Правните субјекти и физичките лица кои го продуцираат овој вид на отпад се задолжени сами да го отстрануваат, транспортираат и депонираат на простори определени за таа цел.

Во целина, градежната индустрија може да се смета одговорна за создавање на четири видови отпад:

1. градежен отпад (неискористени и расипани материјали од (градежните локации);
2. отпад од рушење (отпад произведен од рушење на згради или цивилни структури);
3. ископани камења и земја;
4. израмнување на патишта и подлоги (резултат на одржување на патиштата).

Од инсталацијата се продуцира комунален отпад, отпад од пакување, како и отпад со органско потекло. Во зависност од отпадот, има различен пристап на третирање на истиот.

Комуналниот отпад соодветно се собира и согласно одредена динамика се подига од страна на ЈКПД Комуналец, со кого што Ветеринар ДОО има склучено договор за подигање на отпадот од инсталацијата.

Како отпадоци од преработка односно колење на стока се јавува биолошки отпад како што се : чашунки, рогови, кожа, крв СРМ-специфично ризичен материјал.

Како СРМ односно специфичен ризичен материјал кој се создава во тек на колењето се сметаат:

-черепот вклучувајќи го мозокот, очите, тонзилиите и рбетниот мозок од говеда постари од 12 месеци, како и цревата од дуоденумот до ректумот од говеда од сите старосни категории;

Овој отпад операторот го селектира во означени посебни контејнери, така да се оневозможува мешање на отпадот. Ваквиот тип на отпад кој се јавува во текот на колење во инсталацијата соодветно се чува 1-2 дена и се транспортира до ЈП Депонија Дрисла, Скопје, со кое што друштво операторот има склучено договор за меѓусебна соработка. За таа цел Кланица и месна индустрија Домашно согласно законот за отпад (Сл.весник на РМ бр.68/2004) е должна да го складира специфично ризичниот отпад во црни најлон вреќи и го чува на соодветно место, односно контејнер. Секоја вреќа во која се чува ваков отпад мора да е добор затворена . Согласно упатството за начинот на вршење на ветеринарно-санитарен преглед и контрола на посебните барања при колење на говеда и сл. што се однесува на трансмисивните спонгиозни енцефалопatii ТСЕ (Сл.весник на РМ

бр.85 од 03,10,2004)целиот СРМ Материјал треба да е ефикасно обоен со метиленско плаво, калиум перманганат или друга трајна боја со што истиот јасно би се разликувал од другиот материјал.

Во справувањето на отпад Ветеринар ДОО има обврска да владее и управува согласно Законот за отпад (Сл.весник на РМ бр.68/2004) според кој, правните лица кои произведуваат или постапуваат со комуналниот цврст и технолошки отпад должни се да водат евиденција за видот, количината, местото на настанување, начинот и местото на складирање , преработка и депонирање на отпадот.Операторот сите овие обврски ги извршува согласно законските права и прописи.

При одвивање на технолошкиот процес на сите линии,отпадот кој се создава е од отпад од биолошко потекло, комунален отпад, отпадни пластични садови од средствата за чистење, отпад од пакување-картон, пластика.

Во биолошки отпад, односно специфично, ризичен отпад (СРМ) спаѓаат: содржина на желудците и цревата, жолчниот меур, половите органи, делови што не се јадат и др.кои заедно со лешовите на угинатите животни, потоа отпадоците од преработките на производите од животинско потекло, ги сочинуваат анималните отпадоци на производството во поширока смисла на зборот. Споменатите производи, само делимно се користат во техничката преработка, во која најчесто постои производството на анимални смеси(месно, коскено, крвно и брашно од перја, техничка маст и др.). Овие производи, обично во занаетчиските кланици не се користат во споменатат смисла, но претставуваат хигиенски, комунален, односно еколошки проблем воопшто.

Комуналниот отпад кој се создава во текот на секојдневната работа на кланица и месна индустрија Домашно се складира во посебни контејнери за комунален отпад, поставени на определено место и согласно определена динамика се подига од страна на ЈПКД Комуналец, Гевгелија.

Отпадните пластични садови, се собираат и се предаваат на овластен оператор, најчесто се онечистени од средствата за чистење.

Отпад од пакување-картон и пластика исто така соодветно се собираат и се предаваат на овластен оператор.

VI. ЕМИСИИ ВО АТМОСФЕРАТА

Очекувани полутанти во атмосферата кои се емитираат како резултат на процесите во Кланица и месна индустрија Домашно се :

- точкасти емисии во атмосферата се појавуваат од котел на дрва.
- прашина која се создава при самиот транспорт на животните, дистрибуција на сировини или готов производ, внатрешниот транспорт и сл.

Емисии од котли

За потребите на кланицата изградена е котлара. Котларата работи на дрва и нејзината функција е континуирано загревање на вода со централно топловодно греење. Котларницата е опремена со котел на дрва тип ALFA АККД 170 со капацитет од 198 KW. Котелот е на база на цврсто гориво (дрво) со три отвори TS EN 12953-1-3, TS EN 303-5, ISO 9001-2008, BFPN: 152-1000. Поставен е оџак од

котелот над објектот во висина согласно стандардните димензии .

Котелот освен за загревање на вода со централно топловодно греење операторот планира да го користи исто така и како инсенератор, односно горење на дел од создаден отпад во инсталацијата (коски од крупна стока-говеда, свиња). Операторот наместо да ги предава на овластениот оператор за собирање на отпад, истите ќе ги гори во инсталираниот котел на дрва, кој што е сместен во котларата од инсталацијата. Соодветно ќе се собираат, складираат и на околу една недела говедски и свински коски (исчистени од кожа, месо, крв) планираат да се горат.

Инсталираниот котел е со дизајниран простор за гориво (огревно дрво), простор каде што ќе се ставаат коските и простор за остаток од горење или пепел. Создадениот отпад од горење-пепел понатаму операторот ќе го расфрла на сопствени површини засадени со фуражни култури.

Добро познато е дека животинскиот отпад од органско потекло е опасен отпад извор на многу болести кои од животните може да се пренесат на луѓето и дури и да предизвикаат епидемии од пошироки размери.

Со ваквото постапување со дел од кланичниот отпад операторот во голема ќе:

- Елиминира настанување на зарази, смрдеа и собирање на глодари кај одложениот отпад;
- Искористување на отпадни материи за добивање на топла вода која е основа во ваква индустрија.
- Намалување на трошоци за одлагање на отпад.

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

Врз основа на податоците добиени од извршените мерења на нивото на емисија на загадувачки супстанции во воздухот од работата на Инсталацијата, може да се констатира дека во согласност со Правилник за изменување и дополнување на правилникот за граничните вредности за дозволените нивоа на емисии и видови на загадувачки супстанции во отпадните гасови и пареи кои ги емитираат стационарните извори во воздухот во животната средина (Сл.весник бр.141/10) и Правилник за изменување и дополнување (Сл. весник на РМ бр. 223/2019 член 2, точка 3) **немаме зголемени концентрации и резултатите се во дозволените граници, нема надминување на граничните вредности за параметрите што беа испитани.**

Фугитивни и потенцијални емисии

Фугитивните и потенцијални емисии кај кланиците се емисии кои се создадени при:

- доставување на стока;
- при транспортот на добитокот;
- при одведување на отпадниот материјал од кланицата;
- емисии од системот за вентилацијана објектите/ладилниците.

Поради периодичните спомнати емисии, а и поради малиот капацитет , фугитивните емисии се занемарливи.

Мирис

Мирисот поврзан со објектот главно потекнува од процесите во инсталацијата. Мирисите доаѓаат од одлагањето на внатрешните органи од животните како

отпад , од разладните комори доколку настане истекување или дефект на опремата за ладење, издувните гасови на транспортните возила и од отпадните води во постројката. Чувствителни приемници во близина на локацијата нема.

Во текот на работењето непријатните мириси се задржуваат во погоните на преработка поради добрата воздушна изолација со поставување на воздушни завеси кои воедно вршат заштита и од инсекти. Сепараторот на мастите е покриен така да не се шири непријатна миризба.

Инсталацијата се наоѓа надвор од населено место, заради што влијанието од непријатниот мирис е занемарливо.

VII ЕМИСИИ ВО ПОВРШИНСКИ ВОДИ И КАНАЛИЗАЦИЈА

Водата игра две важни улоги во индустријата:служи за загревање или ладење и може да биде директно употребена во извесни хемиски процеси како рекатнт, продукт или растворувач. Водата за ладење е најмалку реактивна, затоа е и најмалку загадена. Затоа и по употребата најчесто не се прочистува туку директно се испушта во водоприемниците. Процесната вода, од друга страна е многу повеќе загадена, па затоа мора да се прочистува.

Индустриските отпадни води неможат секогаш да се прочистуваат со конвенционални уреди за прочистување на градските отпадни води, бидејќи можат да содржат траги од метални јони и некои други хемиски соединенија кои се биолошки неразградливи и делуваат токсично на микроорганизмите при секундарното прочистување. Зависно од типот на индустријата, во индустриските отпадни води може да се најдат опасни супстанции кои се растворени, суспендирани или адсорбирани на суспендираните честички.

Индустриските отпадни води содржат содржат многу различни супстанции. Затоа е невозможно да се дадат општи показатели на квалитетот на индустриските отпадни води, туку за секоја поединечна индустрија мора да се познаваат и да се мерат оние праметри кои претставуваат потенцијални полутанти.

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 на 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 ова 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 исл.)

Отпадните води од оваа индустрија по ефектите кои ги предизивкуваат врз водопримениците се слични со градските, првенствено фекални отпадни води, бидејќи при процесот на распаѓање во водата трошат значителни количества растворен кислород.

Прочистувањето на отпадните води може да биде од: I степен-примарно (механичко), кога отпадната вода се испушта во комуналната канализација и II степен-секундарно (биолошко), односно пред отпадната вода да се испушти во природните реципиенти се прочистува механички и биолошки и се дезинфицира. Тоа е најскап начин на прочистување. Отпадните кланични води, што се испуштаат во природните реципиенти, по механичкото мора да се подложат и на биолошко прочистување. Со механичкото прочистување не е можно да се отстрани сета органска материја од отпадните води. Во неа остануваат ситни органски честички што исто така треба да се отстранат за да се спречи загадувањето на природните води. Тоа се постигнува со биолошките процеси на самопрочистување што се одвиваат во природата, со тоа што тие процеси се забрзуваат и се насочуваат. Успешниот и широко применет систем на биолошко прочистување се заснова врз примената (додевање) на активна тиња на отпадните води, што е многу богата со микрофлора. Практичарите препорачуваат отпадните води и по биолошкото прочистување хемиски да се дезинфицираат, односно да се хлорираат, при што количеството на активниот хлор мора да биде помало од (15 мг/л).

Кланичната индустрија е голем загадувач на отпадните води, и тоа со органски материи. Од моментот на колење на стоката па се до завршните фази на преработување на месото, водата е секаде присутна. Карактеристиките на цврстите отпадоци од кланицата со отпадните води

се скоро секогаш исти без разлика на големината и капацитетот на објектот. Основна концепција на решението што ќе се употребува во објектот е да се поделат водите на “чист” дел и “нечист” дел. Во “чистиот” дел се собираат отпадните води од техничките процеси во кланицата. Од гледиште на загадување, главни неупотребливи отпадоци се: крв, измет, влакна, и отпадните води кои обично сите овие ги носат со себе. Отпадни води од технолошкиот процес се должат на постапките на: колење на стоката, миење на алати, уреди и чистење на просториите, како и при одржувањето на инфраструктурните објекти.

Има поставено крупни и ситни решетки на подот со ширина на отворите од околу 6мм, во делот каде што се извршува процесот на колење. На овие решетки за задржува најголемиот дел од ваквиот цврест отпад при процесот на колење, со што уште на почетокот отпадната вода што излегува од инсталацијата е растеретена од цврст отпад. Со решетките се отстрануваат 95-98% на цврсти суспендирани материи. За да не дојде до нивно запушување, заради содржината на мастите, решетките редовно се чистат и се дезинфицираат.

Отпадните технолошки води од работниот дел на инсталацијата прво поминуваат низ двокоморен сепаратор, а потоа се водат надвор од дворната површина преку канализационен цевковод со $\phi=300$ мм до собирен затворен канал за отпадна вода кој води до главниот сепаратор на целиот комплекс. Талогот од првиот сепаратор се собира и се одлага заедно со останатиот кланичен отпад во соодветните контејнери.

Како води од “нечистиот” дел се отпадните води од фекалната канализација. Комуналните води од санитарните јазли се продуцираат од вработените лица во инсталацијата, според водоснабдителната норма од 50 л/ден од операторот се емитираат околу 1200 л/ден комунална отпадна вода. Изведена е внатрешната канализација со која целосно се врши одводнување на технолошките отпадни води и фекалната канализација и така одвоено се изведуваат надвор од објектот. Отпадните фекални води се вливаат во септичка јама со зафатнина од 28m^3 , која се наоѓа во дворната површина на објектот.

Крвта од животните измешана со вода при процесот на колење од просторот на искрварување преку посебен одвод се влива во посебна јама за таа намена со зафатнина од 12m^3 .

Јамите се бетонирани, водонепропусни кои што по потреба операторот со сопствена цистерна ја црпи отпадната вода или крвта и истата ќе се носи во пречитителна станица на општина Гевгелија.

Отпадните технолошки води од работниот дел на кланицата прво поминуваат низ внатрешно изведен систем од канали покриени со метални решетки и водат надвор од дворната површина преку канализационен цевковод со $\phi=300$ мм до сепаратор-таложник . Од тука одталожената отпадна вода преку канали 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 се отстранува заедно со кланичниот отпад. 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 се движи по пат на гравитација.



Слика бр.10 локација на отпадни води

VIII ЕМИСИИ ВО ПОЧВА

Инсталацијата Кланица и месна индустрија Домашно т.е стопанскиот двор, е бетониран, а на места се засадени зелени површини. Имајќи го предвид ваквиот распоред, технологијата на процесот, како и знаејќи го фактот дека : Од работењето на инсталацијата нема директно одложување на отпадот на почва и од тие причини нема емисии во почвата од самиот отпад.

IX. ЗЕМЈОДЕЛСКИ И ФАРМЕРСКИ АКТИВНОСТИ

Во случај на отпад од земјоделски активности или за земјоделски намени, во следната табела треба да се опишат природата и квалитетот на супстанцијата (земјоделски и неземјоделски отпад) што треба да се расфрла на земјиште (ефлуент, мил, пепел), како и предложените количества, периоди и начини на примена (пр. цевно испуштање, резервоари).

X БУЧАВА, ВИБРАЦИИ И НЕЈОНИЗИРАЧКО ЗРАЧЕЊЕ

Бучава

Во објектот на Ветеринар ДОО-Гевгелија се користат уреди како што се вентилатори, калорифери и компресори кои се извори на бучава. Транспортот на животните до и од кланицата, како и утоварот и истоварот може да предизвика нарушување на звукот. Бучава се јавува и од местата на привремено чување на животните (депоата).

Бидејќи објектот се наоѓа вон населено место во индустриската зона во месноста Ракита и воедно работењето на кланицата е во текот на денот од 8 до 16 часот, бучавата од транспортните возила, утоварот и истоварот на животните и бучавата од привремено сместените животни не предизвикува непријатност. Воедно во близина нема осетливи рецептори на бучава, па нема потреба од поставување на соодветни критериуми за утврдување на граничните вредности на бучава при евалуација на потенцијалните влијанија туку потребно е да се запази основниот критериум - инсталацијата да не ја надминува граница од 70 дБ за индустриски зони. Исто така може да се оцени дека овие емисии на бучава се локализирани и се намалуваат за најмалку 6 дБ (А) бидејќи приемното место и депоата за привремено сместување на животните се на удвоено растојание од границата на дворното место и влезот во инсталацијата.

Квантитативните вредности за рангирање на бучавата што се емитира од инсталацијата се добиени од мерењата извршени на ден 08.04.2024 год. од

страна на Еко Контрол ДООЕЛ, Струмица.

Мерења на ниво на бучава се извршени на едно мерно:

- Мерно место 1 - 1-3м од влезот во клиниката на средина на патот
Мерења на ниво на бучава се извршени на ден 08.04.2024 год., во временски период од 08.40 до 09.30 часот.

Амбиентални услови при мерењето:

Температура 13,0°C

Релативна Влажност 66%

Врз основа на добиените податоци од извршените мерења и анализа на ниво на бучава што се емитуваат во животната средина од инсталацијата согласно Одлуката во кои случаи и под кои услови се смета дека е нарушен мирот на граѓаните од штетна бучава (Сл. Весник на РМ бр. 1/09, член 7 табела 1 и член 8 табела 2), Правилник за граничните вредности на нивото на бучава во животна средина, (Сл. Весник на РМ, бр. 147/08, член 3 табела 1 и член 4 табела 1) се констатира дека добиените вредности се во граници на максимално дозволеното ниво (МДН), може да се заклучи следното:

- Измерените вредности за интензитет на бучава, што се создава во рамките на технолошкиот, се во рамките на дозволеното ниво на бучава како во работната така и во животната средина.
- Употребената опрема во технолошкиот процес на инсталацијата е во согласност со техничките карактеристики и овозможува нормално извршување на основната дејност во работниот простор.
- Според локациската поставеност бучавата која што се генерира од постројката при технолошкиот процес не предизвикува штетно влијание врз животната средина.

Вибрации

Инсталираната опрема во предметната инсталација е со превземени мерки за амортизација на евентуалното појавување на вибрации со што е спречено негативното влијание врз работната и животната средина. Од досегашната долгогодишна работа на инсталацијата не се забележани позначајни негативни влијанија во нејзината поширока околина.

Нејонизирачко зрачење

Како извори на нејонизирачки зрачења (светлина, топлина, итн) кои негативно би влијаеле врз животната средина не се познати и за нив сметаме дека не постојат. *(Извештај од извршени мерења на бучава дадени се во прилог.)*

XI. ТОЧКИ НА МОНИТОРИНГ НА ЕМИСИИ И ЗЕМАЊЕ ПРИМЕРОЦИ

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 документиран и договорен 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 се земаат во предвид значајните точности 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.

Според предходно изложеното може да се извлече заклучок дека мониторингот е потребно да се имплементира во поглед на емисиите од димни гасови и бучава.

Мониторинг на бучава

Најопштата дефиниција на еден звук (бучава) кажува дека тој врши нарушување на еластичните елементи кои ја сочинуваат работната и пошироката средина во која тој се појавува. Бучавата е осцилаторно движење на молекулите во воздухот околу својата рамнотежна положба.

XII ПРОГРАМА ЗА ПОДОБРУВАЊЕ

Со цел потполно усовршување, поголемо искористување на постоечките капацитети, притоа одржувајќи го постојано квалитетот на своите производи на највисоко ниво и водејќи грижа за животната средина и околина Кланица и месна индустрија Домашно издвојува и дел од својот буџет за вложување во заштита на вработените и заштита на животната средина.

Со досегашната работа Кланица и месна индустрија Домашно покажува дека се стреми да ја сочува животната околина.

Кланица и месна индустрија Домашно секогаш се стреми кон најновите достигнувања и затоа ги посочува идните чекори во однос на зачувување на животната средина. Преку намалување на потрошувачката на сировини,

енергија, намалување на емисиите на штетни материи во животната околина. Со правилно складирање, третман и обработка на отпадни материи, како и отпадите кои се создаваат во рамките на инсталацијата да се даде допринос кон зачувување на животната околина, а таа е една, незаменлива и општа за сите луѓе.

На крајот на годината од страна на највисокото раководство се подготвува План за инвестирање со цел да се модернизира инсталацијата со посовремени, посоефицирани солуции и системи како и реконструкција и реновирање на делови на веќе постоечката опрема и капацитети.

Поради тоа што секојдневното работење бара прилагодување на современиот начин на работење пред се во поглед на заштитата и унапредување на животната средина во продолжение е дадена предлог програма за подобрување на работата во однос на заштита на животната средина:

Во своите приоритети Кланица и месна индустрија Домашно сака да воведи и усвои стратегија за управување со отпадот. Реализацијата на ој план практично ќе резултира со зголемување на грижата кон сите аспекти на животната средина, како и промовирање на почисто производство.

Поради тоа што секојдневното работење бара прилагодување на современиот начин на работење пред се во поглед на заштитата и унапредување на животната средина во продолжение е даден Предлог програма за подобрување на работата во однос на заштита на животната средина:

1. Континуирана едукација на целиот персонал за правилно постапување со отпадот и медиумите на животната средина. Ваквите едукации доведуваат до рационално управување со отпадните материјали, што придонесува до концепирање на систем на одржливо управување со отпадот и намалување на негативното влијание врз медиумите на животната средина.
2. Засадување на дополнително зеленило
 Се препорачува засадување на дополнителни дрвенести растенија (10-20 дрвца) кои ќе имаат повеќекратна улога:
 - ќе продуцираат кислород притоа употребувајќи го јаглеродниот диоксид кој се продуцира од моторите со внатрешно согорување на возилата и др.
 - имаат улога во спречување на разнесување на прашина
 - имаат улога на бариера и во делот на намалување на бучава која се шири надвор од инсталацијата
 - ќе ид дадат на инсталацијата многу поприроден изглед, односно ќе ја зголемат нејзината пејсажна вредност
 - намалување на силината на ветрот, кој може да предизвика разнесување на мирис, прашина околу инсталацијата.
3. Редовно чистење на таложниците и сепартори, со што ќе се избегне претекување на водата, а со тоа ќе се спречи негативно влијание врз подземни и површински води.
4. Редовно одржување на разладен систем во инсталацијата
 Оваа мерка има за цел намалување на ризик од појава на хаварија.

5.Континуирано селектирање на создаден отпад во инсталацијата во посебни садови.

Обврска на сите правни и физички лица е грижа за животната средина согласно Закон за животна средина (“Сл. весник на РМ“ бр. 53/05, 81/05, 24/07, 159/08, 83/09, 48/10, 124/10, 51/11, 123/12, 93/13, 129/15, 9/2016; 28/2018; 65/2018; 99/2018, 89/2022, 171/2022,03/2025), преземање на мерки и активности со кои влијанијата врз животната средина би биле минимални. Програмата за подобрување всушност треба да ја заштити животната средина, односно да овозможи имплементација на предложените мерки за намалување на можните негативни влијанија од предметниот објект.

XIII СПРЕЧУВАЊЕ ХАВАРИИ И РЕАГИРАЊЕ ВО ИТНИ СЛУЧАИ

Спречувањето на загадувањето во сите фази на производниот процес е приоритетна цел во заштитата на животната средина во инсталацијата Кланица и месна индустрија Домашно. Меѓутоа, во дополнение, 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 3 S-9ПП апарати, 2 CO₂ внатре во објектот и Н надворешно, 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 се влезе 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 инсталцијата.

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

XIV РЕМЕДИЈАЦИЈА, ПРЕСТАНОК СО РАБОТА, ПОВТОРНО ЗАПОЧНУВАЊЕ СО РАБОТА И ГРИЖА ПО ПРЕСТАНОК НА АКТИВНОСТИТЕ

Операторот нема планови ниту за делумен ниту за целосен престанок со работа во блиска иднина. Сепак согласно обврските од Законот за животна средина, 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 хаварии. 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 сировини треба да ги отстранат со продавање. Во принцип во инсталацијата не заостануваат големи количини од сировини и производи бидејќи се работи за производи со ограничено времетраење, додека сировините нема да бидат набавувани во случај на потенцијален престанок на работа. Истите се набавуваат по потреба, голема е веројатноста дека нема да има големи залихи на сировини 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.
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 сировини, 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 исталацијата:
 - 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 вратат кај добавувачот или да се продадат;

- Редовно да се ажурира листата на компании на кои можат да им се понудат сите заостанати непотрошени материјали.

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 сировина. 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 ќе биде одложен на депонија за цврсти материјали, односно понуден на заинтересирана на лица од неформалниот сектор. При дислоцирање, дел од материјалите кои можат да се искористат ќе се демонираат и дислоцираат, а останатата метална конструкција ќе се демонтира и продаде како секундарна сировина. Операторот ќе се погрижи отпадот што нема да се продаде безбедно да го одложи на депонија по претходна консултација со надлежниот орган.

Реставрација на инсталацијата

Објектите кои се наоѓаат на локацијата можат да се пренаменат откако ќе биде извршена демонтажа на опремата и чистење на просториите според планот кој ќе го подготви операторот.

Ветеринар ДОО ќе ангажира стручни лица за ревитализација на ваков вид на инсталции и планот ќе го достави на одобрување во Министерството за животна средина и просторно планирање.

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 простор, 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 реадаптација 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.

XV РЕЗИМЕ БЕЗ ТЕХНИЧКИ ДЕТАЛИ

Кланица и месна индустрија Домашно - Гевгелија сместена е во индустриската зона месност Ракита, општина Гевгелија. Кланицата и месната индустрија Домашно - Гевгелија лоцирана е на земјиште кое е во сопственост на ДПТУ Ветеринар ДОО. Кланицата и месната индустрија Домашно – Гевгелија работи како 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 започнување со работа и на Кланица со месна индустрија Домашно.

Основната дејност која се врши во инсталацијата е колење на домашни чапункари (говеда, свињи, јагниња) за домашен пазар и производство на месни производи и месни подготовки. Кланицата има капацитет за колење на 280 јагниња/ден или, 41 говеда/ден или 75 свињи/ден, 3 комори со вкупно 56м линија на колосек. Месната индустрија има капацитет од 2,5 т/ден производи од месо(пакувано месо) 2т/ден месни подготовки и 05,т/ден топена свинска маст и чварки. Кланица и месна индустрија Домашно поседува одобрение за работа -МК 16 01 0467 од 12.10.2018 година.

Во кланицата работат 24 лица со тенденција на зголемување.

Локацијата на објектот се наоѓа западно од градот Гевгелија во локацијата живинарска фарма према с.Моин, КП бр.91/1 КО Моин. Парцелата е делумно изградена, 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 новопроектираната 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 243395м².

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 новопроектираната улица која се одвојува лево од Моински пат. Патот делумно е асфалтиран, а дел е тампониран. Пристапот во делот за вработени и возилата е преку контролна рампа. Исто така и во делот за влез на возила за жива стока пристапот е преку контролна рампа. Манипулацијата и паркирање на лесните и тешките возила е внатре во комплексот на бетонизирано плато.

Објектот е со катност П и (П+1) приземје и едно ниво. Основата на приземје изнесува 872m^2 , а додека основа на кат зафаќа 334m^2 . 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 $d=10\text{cm}$. Фасадните сидови се изведени од фасадни сендвич панел со $d=10\text{cm}$, поставени на челична потконструкција. Преградните сидови кај гардероби и санитари во објектот се изведени од двојни двострано поставени гипскартон плочи на метална поткострукција. Подот во сите простории освен администрацијата е монолитен односно фербетон со челични честички и дебелина од 14cm . Врз хидроизолација, бетон $d=10\text{cm}$ и шлунак $d=20\text{cm}$, 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 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.

Електрична енергија 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. Исто така операторот на покривот од објектот има поставено фотоволтаични панели за добивање на електрична енергија преку искористување на обновливи извори на енергија-сончева енергија.

Снабдување со вода

Потребната количина на вода за задоволување на потребите на овој објект како технолошка, санитарна, така и противпожарна вода се обезбедува од сопствен извор-буштина т.е бунар, со длабочина од 45 м и се користи потисна пумпа за црпење на водата. Поставена е пумпа на 38 м длабочина и е со капацитет од 15 литри/секунда. Мрежата е 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 се загрева во бојлер на струја.

Операторот поседува Дозвола за користење на подземна вода од бунар за снабдување со вода.

Осветлувањето во инсталацијата е со неонски светилки. Дополнителна можност за природно проветрување и осветлување овозможуваат прозори во депото за говеда и јагниња, свињи .

Котлара

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 топловодно греење. Котларницата е опремена со еден котел со капацитет од 198KW, еден бојлер од 500 литри на електрична енергија .

Отпадни води

Системот на градската канализација не го опфаќа локалитетот на инсталацијата. Во инсталацијата изведена е внатрешната канализација со која целосно се врши одводнување на технолошките отпадни води и фекалната канализација и така одвоено се изведуваат надвор од објектот.

Отпадните фекални води се вливаат во септичка јама со зафатнина од 28м³, која се наоѓа во дворната површина на објектот.

Крвта од животните измешана со вода при процесот на колење од просторот на искрварување преку посебен одвод се влива во посебна јама за таа намена со зафатнина од 12м³.

Јамите се бетонирани, водонепропусни кои што по потреба операторот со сопствена цистерна ја црпи отпадната вода или крвта и истата ќе се носи во пречитителна станица на општина Гевгелија.

Отпадните технолошки води од работниот дел на кланицата прво поминуваат низ внатрешно изведен систем од канали покриени со метални решетки и водат надвор од дворната површина преку канализационен цевковод со $\phi=300$ мм до двокоморен сепаратор-таложник .Од тука одталожената отпадна вода преку

каналите 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 се собира и заедно со кланичниот отпад се предава на овластен оператор. 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 се движи по пат на гравитација.

За противпожарна заштита во внатрешноста на објектот се поставени надворешни хидранти и ПП апарати согласно елаборатот за заштита од пожар.

На кровната конструкција изведена е современа громобранска инсталација. Комуналниот отпад од инсталацијата се собира во контејнери и се превзема од ЈПКД Комуналец-Гевгелија.

Влез на невработени лица во инсталацијата, не се дозволува.

Целокупниот кланичен отпад и отпад кој се отстранува од коморите на задржано месо како патогено, соодветно се собира и се предава на овластен оператор.

Во склопот на инсталацијата има процес на ладење на главниот производ, свежото месо. За тоа служат тринаесетте разладни комори. Во системот на ладење на коморите како главна суровина е фреон 404А кој претставува опасен гас доколку дојде до негово истекување од системот. Заради можни хаварии и оштетувања на системот за разладување потребен е саомониторинг во текот на секојдневното работење.

Инсталацијата се наоѓа надвор од населено место и нема да предизвикува бучава со која го нарушува квалитетот на животната средина, ниту пак ќе има појава на вибрации и на нејонизирачко зрачење.

Опремата која се користи во процесот на производство не предизвикува штетно влијание врз медиумите на животната средина.

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

Согласно Законот за животна средина (Сл. Весник на РМ бр. 53/05, 81/05, 24/07, 159/08, 83/09, 48/10, 124/10, 51/11, 123/12, 93/13, 129/15, 9/2016; 28/2018; 65/2018; 99/2018, 89/2022, 171/2022, 03/25) со кој се уредуваат правата и должностите

на правните и физичките лица во обезбедувањето на услови за заштита и унапредување на животната средина заради остварување на правото на граѓаните на здрава животна средина и согласно Член 6 Начело на висок степен на заштита при што секој е должен при преземањето активности да

обезбеди висок степен на заштита на животната средина и на животот и здравјето на луѓето, ВЕТЕРИНАР ДОО го изготви барањето за Б Интегрирана Еколошка Дозвола (Службен весник бр.4/2006, 112/2014).

Согласно Законот и основни цели на заштита на животната околина инсталацијата Кланица и месна индустрија Домашно заштитата на животната околина ја постигнува со: идентификување, мониторинг/следење, спречување или намалување, ограничување и отстранување на неповолното влијание врз животната средина.

Кланица и месна индустрија Домашно, заштитата на животната средина ја темели на почитување на основите на меѓународното право на заштита на животната средина, со уважување на научните знаења и најдобрата светска пракса.

Стандардите за квалитетот на животната средина кои содржат гранични вредности за поедини составни делови на животната средина и за посебно вредни, осетливи или загрозени подрачја се одредуваат со посебен пропис, ако не се одредени со закон.

За одредени производи, уреди, опрема и производни постапки кои може да предизвикаат ризик или опасност за околината со посебни прописи се одредуваат технички стандарди за заштита на животната средина.

Техничките стандарди ги одредуваат граничните вредности на емисијата и имисијата во врска со производната постапка и користењето на уредите и опремата.

Проценката на влијанието на околината треба да содржи и вреднување на влијанието врз животната средина, како и мерки за заштита на животната средина, како неповолните влијанија би се довеле на најниска можна мерка и би се постигнала најголема зачуваност на квалитетот на животната средина.

Работењето на Инсталацијата на Кланица и месна индустрија Домашно не предизвикува значајно загадување на животната средина.

Создавањето на отпад е избегнато согласно Законот за управување со отпад објавен во Службен весник на Р. Македонија број 68/2004, 71/2004, 107/2007, 102/2008, 143/2008, 82/2009, 124/2010, 51/2011, 123/2012, 147/2013, 163/2013, 51/15/14, 6/15, 156/15, 192/15, 39/2016, 63/2016, 216/21.

Превземени се потребните мерки за спречување на несреќи и намалување на нивните последици преку соодветни технички и градежни решенија, како и со перманентна обука на персоналот од страна на координаторот за заштита на животната средина.

Направен е план за тоа кои активности би се превземале во случај на престанок со работа на инсталацијата со цел избегнување на сите ризици од загадување и враќање на локацијата во задоволителна состојба.

Преставена Програмата за подобрување согласно кој инсталацијата Кланица и месна индустрија Домашно ќе ги превзема наведените мерки за спречување или намалување на загадувањето на животната средина.