

17. Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ДТС-ХАРКІВ» (скорочено ТОВ «ДТС-ХАРКІВ») повідомляє про намір отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами для майданчика ресторану «KFC Сокільники».

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 34630809

Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: Україна, 61102, Харківська обл., м. Харків, вул. Достоевського, буд.3, тел: +380 (57) 714-19-06; kfc@dts.kharkiv.ua

Місцезнаходження об'єкта: 81130, Львівська обл., Львівський р-н, с. Сокільники, вул. Франка бічна, буд. 2-А.

Мета отримання дозволу на викиди: отримання офіційного документа, який дає право експлуатувати об'єкти, з яких надходять в атмосферне повітря забруднюючі речовини або їх суміші.

Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля:

Діяльність об'єкта оцінці впливу на довкілля не підлягає згідно Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» та критеріями, визначеними постановою КМУ від 13.12.2017 №1010.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування):

Ресторан «KFC Сокільники» ТОВ «ДТС-ХАРКІВ» спеціалізується на швидкому приготуванні страв з напівфабрикатів та їх реалізації у торговельному залі (надання послуг громадського харчування).

Технологія виробництва складається з наступних технологічних операцій: приймання сировини (харчових напівфабрикатів), зберігання сировини в холодильниках, приготування готових страв з напівфабрикатів, реалізація готових страв в торговельному залі, санітарно-гігієнічне оброблення приміщень та мийка інвентарю.

Харчові напівфабрикати (курячі стріпси, філе, ніжки та крильця, картопля-фрі, булочки для сандвічів, бургерів і ін.), напої, овочеві салати та десерти (готова випічка та морозиво) доставляються на підприємство автотранспортом поставників, надходять до кухні для зберігання в холодильних камерах та подальшого приготування і реалізації в торговельному залі.

Приготування страв з напівфабрикатів – смаження картоплі-фрі та м'яса курки здійснюється в електричних фритюрах на соняшниковій олії. На кухні ресторану встановлене наступне технологічне обладнання: фритюр для картоплі подвійний PITCO KF-SE14-2/FD, фритюр для курки під тиском HENNY PENNY PFE-590 (2 од.), фритюр для курки потрійний PITCO KF-SE18-3/FD.

Місця для приготування страв (смаження у фритюрах) обладнані системою витяжної вентиляції з встановленими фільтрами, що відносяться до технологічного обладнання. Викиди від місць приготування видаляються системою примусової витяжної вентиляції в атмосферне повітря.

Обігрів приміщень ресторану здійснюється за допомогою повітряної системи опалення. На балансі підприємства автотранспорт відсутній.

Відомості щодо видів та обсягів викидів:

На майданчику наявне 1 організоване джерело викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря. Газоочисне устаткування на майданчику відсутнє. Джерела залпових викидів на майданчику відсутні. Валовий викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря від виробничої діяльності підприємства складає 0,001944 т/рік, в тому числі: акролеїн – 0,001944 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання: об'єкт за ступенем впливу на забруднення атмосферного повітря належить до третьої групи об'єктів і не має виробництв та технологічного устаткування, на яких повинні впроваджуватися найкращі доступні технології та методи керування, тому заходи щодо впровадження не передбачаються.

Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання: заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не передбачаються, перевищення встановлених нормативів граничнодопустимих викидів відсутні.

Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: заходи не передбачаються.

Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: Пропозиції щодо дозволених обсягів відповідають вимогам Наказу №309 від 27.06.2006 р., викиди не перевищують затверджених граничнодопустимих нормативів.

Зауваження та пропозиції просимо надсилати протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в засобах масової інформації до Сокільницької територіальної громади за адресою: 81130, Львівська обл., Львівський р-н, с. Сокільники, вул. Січових Стрільців, 1, телефон: 0322 270 645, електронна пошта: sokil_rada@ukr.net, або до Львівської обласної державної адміністрації (Департамент екології та природних ресурсів Львівської обласної державної адміністрації) 79000, Львівська обл., м. Львів, вул. Винниченка, 19 (33026, Львівська обл., м. Львів, вул. Стрийська, 98), електронна пошта: envir@loda.gov.ua, телефон: 0322 387 383.