

2.18. Інформація про отримання дозволу для ознайомлення з нею громадськості.

Відомості щодо виробничої програми, виробничої потужності, обсягу випуску продукції, що виготовляється, або послуг, що надаються, виробництв та технологічного устаткування:

Спеціалізація підприємства - роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами (відповідно до КВЕД). Теллопостачання та гаряче водопостачання підприємства - централізоване.

На території підприємства розташовано:

1. Магазин №492 ТОВ "АТБ-МАРКЕТ".

Стисла функціональна схема підприємства.

Дільніця випікання хлібобулочних виробів

На підприємство хлібобулочні вироби потрапляють у вигляді замороженого напівфабрикату.

Встановлено:

- хлібопекарську піч DebagDILA 10/Pro (потужністю 15,7 кВт) з розточною шафою DebagDILA 10/Pro (потужністю 2,1 кВт). Відбуваються процеси розморожування, випікання, охолодження та зберігання хлібобулочних виробів. Рослинна олія для змащування місць розташування хлібобулочних виробів (під час випікання) не використовується. Витяжна вентиляція безпосередньо вмонтована у верхню частину хлібопекарської печі (джерело №1).

Розстоечні шафи призначені для розстойки заморожених або свіжоприготовлених напівфабрикатів з дріжджового тіста. Розстоечна шафа застосовується спільно з хлібопекарськими печами. Шафи оснащені системою парозволоження і мають можливість плавного регулювання температури. У висувний піддон з губкою в нижній частині розстоечної шафи наливається вода. Розташований внизу тен нагріває воду в ліддоні і викликає її випаровування; таким чином, всередині шафи утворюється волога і тепло середовище, необхідні для вистоявання дріжджових виробів. При розстойці напівфабрикати витримують в розстоечній шафті протягом 60 хвилин при температурі 40-45 градусів; при цьому дріжджові вироби "піднімаються", збільшуючись в об'ємі приблизно у 1,5-2 рази.

Встановлено:

-хлібопекарську піч Форнетті. Відбуваються процеси розморожування, випікання, охолодження та зберігання хлібобулочних виробів. Рослинна олія для змащування місць розташування хлібобулочних виробів (під час випікання) не використовується. Витяжна вентиляція над піччу відсутня. Викид забруднюючих речовин здійснюється завдяки загальнообмінній вентиляції (спільної з 2-х секційною портомийкою та вузлами, агрегатами холодильного обладнання) (джерело №2).

Дільніця мийки

Встановлено 2-х секційну портомийку. Відбувається-процесі ручної мийки кухонного інвентарю з використанням миючого засобу Oceanmatic. Викид забруднюючих речовин здійснюється завдяки загальнообмінній вентиляції (спільної з компресорними агрегатами холодильного обладнання) (джерело №2).

Загальний простір магазину, місця розташування компресорів холодильного обладнання

Обладнання:

-Холодильне обладнання Регали - "Луизиана" ТМ Технохолод у кількості 9 одиниць, "Міссури" ТМ Технохолод у кількості 2 одиниці та "Міссури-Cold" ТМ Технохолод у кількості 1 одиниця з окрім розташованими 3 компресорами - Copeland ZBD76-KCE, Copeland ZB76-KSE, Copeland ZXDE040E;

-Холодильне обладнання Лари – АНТ Paris у кількості 15 одиниць з компресорами;

-Холодильне обладнання з компресорами - Tecumseh TAG2516Z, Tecumseh TFH2511Z, Tecumseh TFH4524Z.

Витік холодаагенту-фреон-R-507 з системи може відбуватися через нещільність у фланцевих і ніпельних з'єднаннях, через сальники запірної арматури холодильного обладнання, які розташовані у загальному просторі магазину. Необхідність в компенсації втраченого холодаагенту (який знаходиться у газоподібному стані), що відбувається в процесі експлуатації, полягає в поповненні систем холодаагентом. Процес поповнення системи холодаагентом - герметичний. Обслуговування холодильного обладнання, виконується фаховими спеціалізованими організаціями.

Викид забруднюючих речовин здійснюється завдяки загальнообмінній вентиляції (спільної з піччю Форнетті та 2-х секційною портомийкою) (джерело №2).

Перелік та опис виробництв

Перелік та опис виробництв (основних, допоміжних, підсобних та побічних) виконаний у відповідності з п.2.3.4 «Збірника матеріалів з впровадження нового механізму регулювання викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря», Київ 2007. Коди виробництв визначені для кожного джерела підприємства у відповідності з Додатком 1 («Збірник нормативно-правових актів в галузі охорони атмосферного повітря». Київ 2007).

ІІ. Виробничі процеси (стационарні джерела).

Технологічні процеси в харчовій промисловості та в інших секторах

Тип: допоміжний

210605 Хлібопримисловість (Дж. №1, №2)

210617 Інше (включаючи виробництво волокнистого азbestу) (Дж. №2)

210700 Холодильні установки (Дж. №2)

Значення проектної та фактичної виробничої потужності та продуктивності технологічного устаткування, режим роботи устаткування, баланс часу роботи устаткування.

1) Хлібопекарська піч Debag DILA 10/Pro з растоєчною шафою Debag DILA 10/Pro (дж. №1).

Виробнича потужність та продуктивність технологічного устаткування:

- проектна - 60 т хлібобулочних виробів/рік/0,021 т хлібобулочних виробів/годину;
- фактична - 60 т хлібобулочних виробів/рік/0,021 т хлібобулочних виробів/годину.

Режим роботи устаткування:

Устаткування працює в базовому режимі.

Баланс часу роботи устаткування:

- 365 діб/рік, 2920 годин/рік.

2) Хлібопекарська піч Форнетті (дж. №2).

Виробнича потужність та продуктивність технологічного устаткування:

- проектна - 15 т хлібобулочних виробів/рік/0,01025 т хлібобулочних виробів/годину;
- фактична - 15 т хлібобулочних виробів/рік/0,01025 т хлібобулочних виробів/годину.

Режим роботи устаткування:

Устаткування працює в базовому режимі.

Баланс часу роботи устаткування:

- 365 діб/рік, 1460 годин/рік.

3) 2-х секційна портомийка/холодильне обладнання (Регали - "Луїзиана" ТМ, Технохолод у кількості 9 одиниць, "Міссури" ТМ, Технохолод у кількості 2 одиниці та "Міссури-Cold" ТМ Технохолод у кількості 1 одиниця, з окремо розташованими 3 компресорами, - Copeland ZBD76-KCE, Copeland ZB76-K5E, Copeland ZXDE040E; холодильне обладнання Ларі - АНТ Paris у кількості 15 одиниць з компресорами; холодильне обладнання з компресорами - Tecumseh TAG2516Z, Tecumseh TFH2511Z, Tecumseh TFH4524Z). (дж. №2).

Виробнича потужність та продуктивність технологічного устаткування:

- проектна - 30 кг миючого засобу Oceanmatic/рік/70 кг хладогенту фреон-R-507/рік;

- фактична - 30 кг миючого засобу Oceanmatic/рік/70 кг хладогенту фреон-R-507/рік.

Режим роботи устаткування:

Устаткування працює в базовому режимі.

Баланс часу роботи устаткування:

- 365 діб/рік, 1500/8760 годин/рік.

Терміни введення в експлуатацію технологічного устаткування, нормативний строк його амортизації, дата проведення останньої реконструкції або модернізації технологічного устаткування, зміни показників продуктивності устаткування внаслідок реконструкції у порівнянні з проектними показниками.

Терміни введення в експлуатацію технологічного устаткування - 2021 р., нормативний строк його амортизації - 10 років, дата проведення останньої реконструкції або модернізації технологічного устаткування - 2021 р.

Відомості щодо виду та обсягів викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами.

Перелік видів та обсягів забруднюючих речовин, які викидаються в атмосферне повітря стаціонарними джерелами.

Перелік видів та обсягів забруднюючих речовин, які викидаються в атмосферне повітря стаціонарними джерелами промислового майданчику ТОВ «АТБ-МАРКЕТ» (магазин №492) який розташован: проспект Дмитра Яворницького, буд.113, м. Дніпро, Дніпропетровська область, наведений у таблиці 6.1 на підставі звіту проведення інвентаризації викидів забруднюючих речовин на підприємстві, виконаного ТОВ «Київський центр промекології» у 2022 р.

Таблиця 6.1.

№ з/п	Забруднююча речовина		Фактичний обсяг викидів (т/рік)	Потенційний обсяг викидів	Порогові значення потенційних викидів для взяття на державний облік (т/рік)
	Код	Найменування			
1	2	3	4	5	6
1	- 150	Натрію гідрооксіс (натр їдкий, сода каустична)	0,000009	0,000009	
	11000	Неметанові леткі органічні сполуки (НМЛОС), в т.ч.:	0,17352	0,17352	1,5
2	11000 1061	Спирт етиловий	0,135	0,135	1.5
3	11028 1555	Кислота оцтова	0,03602	0,03602	0.8
4	11006 1317	Ацетальдегід	0,0025	0,0025	0.03
	18000	Фреони, в т.ч.:	0,07	0,07	0,1
5	18000	Пентафторетан	0,035	0,035	0.1
6	18000 -	Трифторметан	0,035	0,035	0.1
Усього для підприємства	-	-	0,243529	0,243529	-
Найбільш поширені забруднюючі речовини					
-	-	-	-	-	-
Усього	-	-	-	-	-
<i>Небезпечні забруднюючі речовини</i>					
1	11028 1555	Кислота оцтова	0,03602	0,03602	0.8

2	<u>11006</u> <u>1317</u>	Ацетальдегід	0,0025	0,0025	0.03
3	<u>18000</u>	Пентафторетан	0,035	0,035	0.1
4	<u>18000</u>	Трифторетан	0,035	0,035	0.1
Усього	-	-	0,10852	0,10852	-
Інші забруднюючі речовини, присутні у викидах об'єкта					
1	<u>11000</u> <u>1061</u>	Спирт етиловий	0,135	0,135	1.5
2	- 150	Натрію гідроокис (натр ідкий, сода каустична)	0,000009	0,000009	
Усього	-	-	0,135009	0,135009	-
Забруднюючі речовини, для яких не встановлені ГДК (ОБРД) в атмосферному повітрі населених міст					
-	-	-	-	-	-
Усього	-	-	-	-	-

Характеристика джерел викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря та їх параметрів, характеристика установок очистки газів, їх технічний стан і середня ефективність роботи, параметри газопилового потоку, характеристика джерел залпових та неорганізованих викидів.

Характеристика джерел викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря та їх параметри

Таблиця 6.2.

Виробництво, процес, установка, устаткування	Номер джерела викиду	Найменування джерела викиду	Параметри джерела викиду		Координати джерела на карті-схемі			Місце вібору проб	Параметри газопливового потоку у місці вимірювання			Найменування забруднюючої речовини	Максимальна масова конц. забрудн. речовини, мг/м ³	Потужність викиду				
			висота відходу, м	діаметр відпору, м	Точкового або початок лінійного; центра симетрії площинного		Другого кінця лінійного, ширини і довжина площинного		швидкість, м/с	температура, °C	Код забруднюючої речовини							
					X ₁ , м	Y ₁ , м	X ₂ , м	Y ₂ , м										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Виробничі процеси (стационарні джерела). Технологічні процеси в харчовій промисловості та в інших секторах. Хлібопромисловість. (Дільниця випікання хлібобулочних виробів. Хлібопекарська піц DebagDILA 10/Rto. Розстосувна шафа DebagDILA 10/Rto. Випічка хлібобулочних виробів)	1	Витяжна труба	12,0	0,200	17	40	-	-	-	-	-	-	11000 1061	Спирт стиловий	-	0,00933	0,033588	0,108
Виробничі процеси (стационарні джерела). Технологічні процеси в харчовій промисловості та в інших секторах. Хлібопромисловість. (Дільниця випікання хлібобулочних виробів. Піч Форнетт. Випічка хлібобулочних виробів)	2	Витяжна труба	15,0	0,350	20	52	-	-	-	-	-	-	11028 1555	Кислота оцтова	-	0,00265	0,00954	0,029
Виробничі процеси (стационарні джерела). Технологічні процеси в харчовій промисловості та в інших секторах. Інше (включачочні виробництва волокнистого взбесту). (Дільниця мийки 2-х секційна портомінка. Ручна мийка кухонного інвентарю).													11006 1317	Ацетальдегід	-	0,00018	0,000648	0,002
Виробничі процеси (стационарні джерела). Холодильні установки. (Загальний простір магазину, місця розташування компресорів холодильного обладнання. Холодильне обладнання: Регали "Луизана" ТМ Техноколод, "Міссурі" ТМ Техноколод, "Міссурі-Cold" ТМ Техноколод + компресори: - Copeland ZBD76-KCE,													11000 1061	Спирт стиловий	-	0,00456	0,016416	0,027
													11028 1555	Кислота оцтова	-	0,00133	0,004788	0,00702
													11006 1317	Ацетальдегід	-	0,00009	0,000324	0,0005
													- 150	Натрію гідроксид (натрій каустична)	-	0,00016	0,000576	0,00009
													18000 -	Пентафторстан	-	0,00111	0,003996	0,035

Прод. таблиці 6.2.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Copeland ZB76-KSE, Copeland ZXDE040E; Холодильне обладнання Ларі- АНТ Paris з компресорами; Холодильне обладнання з компресорами - Tecumseh TAG2516Z, ,Tecumseh TFH2511Z.Tecumseh TFH4524Z. Компенсація випарів хладогенту)													<u>18000</u> -	Трифторетан	-	0,00111	0,003996	0,035

Характеристика викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря, що відводяться від окремих типів обладнання і споруд та надходять до джерела викиду в атмосферне повітря

Таблиця 6.3.

Номер джерела викиду	Джерела утворення		Місце відбору проб	Діаметр газоходу, м	Параметри газопілового потоку у місці вимірювання		
	найменування	номер			витрата, на вході в ГОУ, м ³ /с	швидкість, м/с	температура, °C
1	2	3	4	5	6	7	8
Викиди окремими типами обладнання відсутні							

Код забруднюючої речовини	Найменування забруднюючої речовини	Максимальна масова концентрація забруднюючої речовини, (мг/м ³)	Потужність викиду	
			г/с	кг/год
9	10	11	12	13
Викиди окремими типами обладнання відсутні				

Характеристика устаткування очистки газів.

Таблиця 6.4.

Номер джерела викиду на карті-схемі	Клас		Найменування ГОУ
	1	2	3
Устаткування очистки газів відсутнє			

Забруднюючі речовини, за якими проводиться газоочистка		Витрата газопілового потоку на вході в ГОУ, м ³ /с	Максимальна масова концентрація на вході в ГОУ, мг/м ³	Ефективність роботи ГОУ, %	Витрата газопілового потоку на виході з ГОУ, м ³ /с	Максимальна масова концентрація на виході з ГОУ, мг/м ³
код	найменування					
4	5	6	7	8	9	10
Устаткування очистки газів відсутнє						

Характеристика джерел запливих викидів.

Таблиця 6.5.

Номер джерела викиду	Найменування забруднюючої речовини	Код забруднюючої речовини	Максимальна масова концентрація мг/м ³	Потужність викиду		Періодичність, раз/дoba, місяць, рік	Тривалість викиду, хв., год.	Річна величина запливих викидів, т/рік
				г/с	кг/год			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Джерела запливих викидів відсутні.								

Характеристика джерел неорганізованих викидів.

Таблиця 6.6.

Номер джерела викиду	Найменування джерела викиду	Найменування забруднюючої речовини	Код забруднюючої речовини	Потужність викиду	
				г/с	кг/год
1	2	3	4	5	6
Джерела неорганізованих викидів відсутні					

Пропозиції щодо дозволених обсягів викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами.

Пропозиції щодо дозволених обсягів викидів забруднюючих речовин, які віднесені до інших джерел викидів

Номер джерела викиду на карті-схемі: №1

Місце розташування джерела викиду: Витяжна труба від хлібопекарської печі Debag DILA 10/Pro з расточеною шафою Debag DILA 10/Pro

Для спирт етиловий граничнодопустимий викид, відповідно до законодавства не встановлюється, оскільки не здійснюється регулювання, не здійснюється державний облік.

Для кислота оцтова, ацетальдегід граничнодопустимий викид, відповідно до законодавства не встановлюється, у зв'язку з відсутністю технічної можливості проведення інструментальних вимірювань (тривалість відбору проб), але здійснюється регулювання викидів та державний облік, граничнодопустимий викид встановлений в г/с:

- Кислота оцтова 0.00265 г/с з дати видачі дозволу на викиди;
- Ацетальдегід 0.00018 г/с з дати видачі дозволу на викиди.

Номер джерела викиду на карті-схемі: №2

Місце розташування джерела викиду: Витяжна труба від печі Форнетті. 2-х секційної портомийки. Холодильного обладнання: Регали - "Луизиана" ТМ Технохолод у кількості 9 одиниць, "Міссури" ТМ Технохолод у кількості 2 одиниці та "Міссури-Cold" ТМ Технохолод у кількості 1 одиниця з окремо розташованими 3 компресорами - Copeland ZBD76-KCE, Copeland ZB76-K5E, Copeland ZXDE040E; холодильного обладнання Ларі - АНТ Paris у кількості 15 одиниць з компресорами; холодильного обладнання з компресорами - Tecumseh TAG2516Z, Tecumseh TFH2511Z, Tecumseh TFH4524Z.

Для спирт етиловий граничнодопустимий викид, відповідно до законодавства не встановлюється, оскільки не здійснюється регулювання, не здійснюється державний облік.

Для кислота оцтова, ацетальдегід граничнодопустимий викид, відповідно до законодавства не встановлюється, у зв'язку з відсутністю технічної можливості проведення інструментальних вимірювань (тривалість відбору проб), але здійснюється регулювання викидів та державний облік, граничнодопустимий викид встановлений в г/с:

- Кислота оцтова 0.00133 г/с з дати видачі дозволу на викиди;
- Ацетальдегід 0.00009 г/с з дати видачі дозволу на викиди.

Для натрію гідроксид (натрій, сода каустична) граничнодопустимий викид, відповідно до законодавства не встановлюється, оскільки не здійснюється регулювання, не здійснюється державний облік та за результатами розрахунку розсіювання на ЕОЛ в атмосферному повітрі не виявлено перевищення нормативів екологічної безпеки та гігієнічних нормативів;

Для пентафторетан, трифторметан граничнодопустимий викид, відповідно до законодавства не встановлюється, оскільки відсутні гігієнічні нормативи.

Пропозиції щодо умов, які встановлюються в дозволі на викиди.

1. До викидів забруднюючих речовин (в тому числі, до технологічного процесу, обладнання та споруд, очистки газопилового потоку).

1.1. Для жодного з вказаних видів дозволених викидів забруднюючих речовин в атмосферу не повинні перевищувати граничнодопустимі рівні викидів, що встановлено в Розділі 3 "Дозволені обсяги викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря" даного Дозволу. Інших викидів забруднюючих речовин в атмосферу, що чинять суттєвий вплив на навколишнє середовище не повинно бути.

1.2. При проведенні реконструкції, модернізації, введенні нових потужностей, виробництва, підприємство повинно керуватись чинним природоохоронним законодавством України.

1.4. До технологічного процесу.

1.4.1. Оператор повинен забезпечити, щоб всі роботи, на об'єкті робились таким чином, щоб викиди в атмосферу та/або запах не призводили до суттєвих незручностей за межами об'єкту або до суттєвого впливу на навколишнє середовище.

1.4.2. Усі роботи на підприємстві повинні здійснюватись відповідно з затвердженими технологічними документами (технологічний регламент) та з використанням сировини та матеріалів, що відповідають ДСТУ, ТУ та інш. нормативної документації, затвердженою в установленому порядку з додержанням вимог чинного природоохоронного законодавства України.

1.4.3. При внесені змін до технологічного процесу, зміні технологічного обладнання або матеріалів, необхідно вносити зміни до діючого Дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря.

1.5. До обладнання та споруд.

1.5.1. Для запобігання викидів в атмосферне повітря забруднюючих речовин на усьому ланцюзі технологічного процесу необхідно проводити технічний огляд та контроль за станом вентиляційних систем.

1.5.2. Експлуатація та ремонт технологічного та технологічного обладнання на підприємстві повинна здійснюватися згідно вимогам технічної документації по їх застосуванню (технічних паспортів), які надаються виробником обладнання, затвердженых стандартних робочих методик по експлуатації обладнання та інструкцій по охороні праці та техніки безпеки, що забезпечить уникнення неплатних ситуацій.

Дотримуватись умов, правил експлуатації вказаних заводом виробником обладнання.

1.6. До очистки газоцилівого потоку.

1.6.1. Умова не встановлюється.

2. Виробничий контроль.

2.1. Умова не встановлюється.

3. До адміністративних дій у разі виникнення надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру.

3.1. Суб'єкт господарювання (Оператор) повинен направляти повідомлення, як по телефону, так і по факсу в Департамент екології як можливо швидше (наскільки це практично можливо), після того як відбувається щось з наступного:

а) Будь-який викид, який не відповідає вимогам Дозволу.

б) Будь-яка неправність чи поломка контролюваного обладнання або обладнання для моніторингу, яка може призвести до втрати контролю за системою попередження забруднення.

в) Будь-яка аварія може створити загрозу забруднення повітря або може потребувати екстрених заходів реагування. У якості складової частини повідомлення, Оператор повинен вказати дату та час такої аварії, привести докладну інформацію про те, що сталося та заходи, прийняті для мінімізації викидів і для попередження подібних аварій в майбутньому.

3.2. Оператор повинен документально фіксувати будь-які аварії, вказані в пункті 3.2.1 даної умови. В повідомленні, яке надається Департаменту екології, повинна наводитися докладна інформація про обставини, які привели до аварії та про всі прийняті дії для мінімізації впливу на навколишнє середовище та для мінімізації обсягу утворених відходів.

3.3. Звіт за довільною формою про всі зафіксовані аварії повинен надаватися Департаменту екології в якості складової частини Річного екологічного звіту. Наведена у такому звіті інформація повинна готоватися у відповідності з інструкціями, затвердженими Міністерством надзвичайних ситуацій України.

3.4. Оператор повинен ввести в дію та підтримати в дії Систему управління охороною навколишнім природним середовищем, яка відповідає потребам даного Дозволу. В даній системі повинні враховуватися всі виробничі операції та повинні розглядатися всі практичні

можливі варіанти" для використання 'більш чистих технологій, більш чистих виробничих процесів та для мінімізації викидів.

3.5. Оператор повинен підготувати План природоохоронних 'західів' та цільових показників. Даний План повинен передбачати календарні 'строки для досягнення комплексу' встановлених цільових показників. Як мінімум; цей План повинен охоплювати п'ятирічний період. План повинен щорічно переглядатися, а про внесені до нього доповнення' необхідно інформувати Департамент екології' для узгодження таких дійсності. Розподілення відповідальності за досягнення цільових показників.

Популярне резюме для подачі в засоби масової інформації для ознайомлення з громадськістю.

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: Товариство з обмеженою відповідальністю "АТБ-МАРКЕТ" (ТОВ"АТБ-МАРКЕТ"). Код за ЕДРПОУ: 30487219. Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти: 49000, Дніпропетровська область, м. Дніпро, проспект Олександра Поля, буд. 40, тел. +38 (056) 770-03-66; BeletskayaT@atbmarket.com. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 49038, м. Дніпро, Дніпропетровська область, просп. Дмитра Яворницького; буд. 113 (магазин №492). Мета отримання дозволу на викиди: Отримання дозволу на викиди для існуючого об'єкта III групи. Відомості про наявність висновку з ОВД: Діяльність підприємства не підлягає оцінці віливу на довкілля згідно Закону України "Про оцінку віливу на довкілля". Загальний опис об'єкта: Спеціалізація підприємства: роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами. На території підприємства розташоване: виробниче приміщення в якому відбувається випічка хлібобулочних виробів з заморожених напівфабрикатів (хлібопекарська піч з розстоєчною шафою, хлібопекарська піч Форнетті), дільниця мийки (2-х сèкційна Мергомійка); холодильне обладнання (регали та холодильні камери з окремо розташованими компресорами, ларі з вбудованими компресорами). Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік): кислота оцтова – 0,03602 т/рік, ацетальдегід – 0,0025 т/рік; спирт етиловий – 0,135 т/рік, натрію гідрооксид (натрійдкий, сода каустична) – 0,000009 т/рік, пентафторетан – 0,035 т/рік, трифторметан – 0,035 т/рік. Загальна кількість забруднюючих речовин складає: 0,243529 т/рік. Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва: На підприємстві не має виробництв та технологічного устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування. Перелік заходів щодо скорочення викидів: Заходи не встановлюються, оскільки відсутні нормативні перевищенні викидів. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: "не передбачено. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: викиди не перевищують затвердженні граничнодопустимі нормативи, а викиди 'забруднюючих речовин, які не підлягають регулюванню та за якими не здійснюється державний облік, не перевищують гігієнічних нормативів'. З приводу зауважень та пропозицій звертатись в Дніпропетровську обласну Державну адміністрацію за адресою: м. Дніпро, пр. Олександра Поля, 1; тел. 0-800-505-600, e-mail:zverengroin@adm.dp.gov.ua. Строки подання зауважень та пропозицій: протягом місяця з дати публікації повідомлення.

Повідомлення про намір суб'єкта господарювання отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин

Повне та скорочене найменування суб'єкта господарювання: Товариство з обмеженою відповідальністю “АТБ-МАРКЕТ” (ТОВ“АТБ-МАРКЕТ”). Код за ЄДРПОУ: 30487219. Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти: 49000, Дніпропетровська область, м. Дніпро, проспект Олександра Поля, буд. 40, тел. +38 (056) 770-03-66, BeletskayaT@atbmarket.com. Місцезнаходження об'єкта/промислового майданчика: 49038, м. Дніпро, Дніпропетровська область, просп. Дмитра Яворницького, буд. 113 (магазин №492). Мета отримання дозволу на викиди: Отримання дозволу на викиди для існуючого об'єкта III групи. Відомості про наявність висновку з ОВД: Діяльність підприємства не підлягає оцінці впливу на довкілля згідно Закону України “Про оцінку впливу на довкілля”. Загальний опис об'єкта: Спеціалізація підприємства: роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами. На території підприємства розташоване: виробниче приміщення в якому відбувається випічка хлібобулочних виробів з заморожених напівфабрикатів (хлібопекарська піч з розстоєчною шафою, хлібопекарська піч Форнетті), дільниця мийки (2-х секційна портомийка), холодильне обладнання (регали та холодильні камери з окремо розташованими компресорами, ларі з вбудованими компресорами). Відомості щодо видів та обсягів викидів (т/рік): кислота оцтова – 0,03602 т/рік, ацетальдегід – 0,0025 т/рік; спирт етиловий – 0,135 т/рік, натрію гідроксид (натрійдкий, сода каустична) – 0,000009 т/рік, пентафтогетан – 0,035 т/рік, трифтогетан – 0,035 т/рік. Загальна кількість забруднюючих речовин складає: 0,243529 т/рік. Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва: На підприємстві не має виробництв та технологічного устаткування, які підлягають до впровадження найкращих доступних технологій та методів керування. Перелік заходів щодо скорочення викидів: Заходи не встановлюються, оскільки відсутні нормативні перевищення викидів. Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів: не передбачено. Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству: викиди не перевищують затверджені граничнодопустимі нормативи, а викиди забруднюючих речовин, які не підлягають регулюванню та за якими не здійснюється державний облік, не перевищують гігієнічних нормативів. З приводу зауважень та пропозицій звертатись в Дніпропетровську обласну Державну адміністрацію за адресою: м. Дніпро, пр. Олександра Поля, 1, тел. 0-800-505-600, e-mail:zverifgrom@adm.dp.gov.ua. Строки подання зауважень та пропозицій: протягом місяця з дати публікації повідомлення.