IV. ZÁKLADNÉ ÚDAJE O PREDPOKLADANÝCH VPLYVOCH ČINNOSTI NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE VRÁTANE ZDRAVIA A O MOŽNOSTIACH OPATRENÍ NA ICH ZMIERNENIE

1 POŽIADAVKY NA VSTUPY

Zámer je spracovaný v 2 kapacitných variantoch. Vzhľadom na predpokladaný nájomný vzťah investora k objektu, kde sa plánuje zriadiť minipivovar, nebol možný ani akceptovateľný zo strany navrhovateľa lokalitný variant.

1.1 Záber pôdy

V dôsledku osadenia minipivovaru do existujúcich priestorov objektu polyfunkčnej budovy nedôjde k záberu poľnohospodárskej pôdy, záujmová plocha je vedená v KN ako zastavané plochy a nádvoria. Minipivovar bude situovaný do objektu na parcele 549/4.

1.2 Nároky na zastavané územie

Nároky na zastavané územie polyfunkčnej budovy budú minimálne. Investor v štádiu súčasného stavu predprojektovej prípravy uvažuje s vnútornými stavebnými úpravami pôvodného priestoru (predajne s príslušným zázemím). Úpravy budú spočívať v úprave podlahy a stien tak, aby boli umyvateľné a vyhovovali potrebám potravinárskej výroby, vo vybudovaní priečky a oddelení skladového priestoru od technológie výroby piva, v osadení vzduchotechniky, doplnení priestoru o prívod vody a odvod odpadových vôd, atď.
Podrobné riešenie stavebných úprav bude zahrnuté do projektovej dokumentácie stavby. Odpady vzniknuté stavebnými úpravami budú riešené v súlade s požiadavkami legislatívy na úseku odpadového hospodárstva.

1.3 Spotreba vody

Výpočet potreby vody bol spracovaný podľa vyhlášky MŽP SR č. 684/2006 Z.z., informácií získaných z posudzovania iných minipivovarov ako i zo skúseností prevádzkovateľov minipivovarov so zohľadnením inovatívnej technológie výroby piva.

Tab. 2 údaje o spotrebe vody

Potreba vody pre zamestanca 55 l/os/deň (2 zamest)	11,0 m^3/rok
Voda na varenie piva (približne 225 l vody/1hl piva) 1.variant 2.variant	 450 m^3/rok 225 m^3/rok
Oplachová voda max. 190 l/ hl l piva 1.variant 2.variant	 380 m^3/ rok 190 m^3/ rok
Spotreba vody celkom Q_p 1.variant 2.variant	 841 m^3/rok 426 m^3/rok

Voda bude používaná na varenie piva, oplachovanie KEG sudov, komplexu varne fermentačných tankov a potrubí.

Zdrojom vody používanej v pivovare bude voda z verejného vodovodu.

1.4 Ostatné surovinové a energetické zdroje

Elektrická energia

Objekt je zásobovaný elektrickou energiou z verejnej energetickej distribučnej siete. Elektrická energia v priestoroch minipivovaru bude využívaná na umelé osvetlenie, na pripojenie technologických zariadení a na technologický ohrev. Inštalovaný výkon je 85 kW, ročná spotreba bude závisieť od počtu hodín varenia piva.

Vstupné suroviny

Základné suroviny pri výrobe piva budú:

Tab. 3 Údaje o používaných surovinách

Surovina	Množstvo na 100 l vyrobeného piva	Množstvo za rok pri výrobe 2000 hl piva variant 1	Množstvo za rok pri výrobe 1000 hl piva variant 2
Pivovarnícky slad	15 kg	30 t	15 t
Chmel	0,25 - 0,35 kg	500-700 kg	250-350 kg
Pivovarnické kvasinky	0,7 - 1 l	1400 - 2000 l	700 -1000 l
Voda na varenie piva	225 l	450 m^3	225 m^3

Vstupné suroviny (slad, chmel, kvasinky) budú dovážané od dodávateľov vo vreciach, resp. granulované v balení. Podľa potreby budú preskladnené v skladových priestoroch, ktoré budú v oddelenom priestore. Na čistenie komplexu varne, tankov, kadí a potrubí budú využívané schválené lúhové (zásadité) roztoky o koncentrácii do 2%. Tieto prostriedky budú používané v uzavretom sanitačnom okruhu a pred vypustením do kanalizácie budú podľa potreby neutralizované. Množstvo čistiacich prostriedkov predpokladáme okolo 120-150 kg/rok. V budúcnosti plánuje prevádzkovateľ využívať enzymatické prostriedky, ktoré znížia alebo až vylúčia potrebu zásaditých čistiacich prostriedkov. Zníženie množstva čistiacich prostreidkov bude aj v dôsledku extra jemného výbrusu cylindrokonických tankov.

1.5 Dopravná a iná infraštruktúra

Objekt polyfunkčnej budovy je dopravne napojený na miestnu komunikáciu, manipulačné priestory – priestor dvora zostanú bezo zmeny , tj. prístup do prevádzky a spôsob zásobovania je totožný ako pre pôvodný účel využívania budovy.

Na základe kapacity výroby (variant 1- variant 2) predpokladáme zvýšenie súčasnej intenzity dopravy o:
Dovoz surovín – 2-1 autá do 3,5 t /mesiac
Odvoz výrobkov – 2-1 autá do 3,5 t/týždeň

1.6 Nároky na pracovné sily

Inštaláciu technológie na výrobu piva bude realizovať dodávateľ technológie, ktorý disponuje potrebnou kapacitou zamestnancov v požadovanej profesijnej skladbe.

Plánovaná výroba piva v minipivovare si vyžiada 2 pracovníkov.

2 ÚDAJE O VÝSTUPOCH

2.1 Zdroje znečisťovania ovzdušia

V súvislosti s realizáciou zámeru vznikne nový malý zdroj znečisťovania ovzdušia, ktorý bude kategorizovaný v zmysle vyhl. 410/2012 Z.z., ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona o ovzduší v znení neskorších predpisov nasledovne:
6. Ostatný priemysel a zariadenia
6.17. pivovary s projektovanou výrobou piva do 5000 hl/rok
Projektované množstvo výroby piva je pre variant 1: 2000 hl/rok, pre variant 2: 1000 hl/rok, t.j. nedosahuje prahovú kapacitu pre zaradenie ako stredný zdroj znečisťovania.
Technologický ohrev je plánovaný elektrickou energiou, nedochádza k spaľovaniu palív. Pri procese kvasenia piva vzniká oxid uhličitý (CO_2) v množstve asi 4 kg/1 hl piva (odborné údaje od dodávateľa technológie). To znamená, že pri ročnej výrobe podľa variantu 1 (2000 hl piva) vznikne 8 t CO_2, podľa variantu 2 (1000 hl piva) vznikne 4 t CO_2. 85% vzniknutého CO_2 unikne do ovzdušia, zvyšok zostane viazaný v pive, je dôležitou chuťovou zložkou nápoja a má prirodzený konzervačný účinok.
CO_2 nie je znečisťujúcou látkou podľa právnych predpisov ochrany ovzdušia.
CO_2 - je skleníkovým plynom (spolu s metánom, oxidom dusným, freónmi, fluorovanými uhľovodíkmi ..), ktorý sa dostáva do atmosféry najmä spaľovaním fosilných palív a biomasy, odlesňovaním ako i aeróbnym rozkladom organických látok. Skleníkové plyny spôsobujú ohrievanie spodnej časti atmosféry a zemského povrchu, čo vedie k otepľovaniu klímy. Uvedená činnosť – pivovary nepodlieha ustanoveniam zákona č. 414/2012 Z.z. o obchodovaní s emisnými kvótami v znení neskorších predpisov, nakoľko množstvo uvoľneného CO_2 je zanedbateľné oproti procesom spaľovania palív.
Výpary z výroby budú odvádzané vetraním pracovných priestorov.

2.2 Odpadové vody

Odkanalizovanie minipivovaru bude do obecnej kanalizácie, ktorá je ukončená čistiarňou odpadových vôd.

Predpokladané množstvo splaškových odpad. vôd: Q= 0,110 m^3/deň = 11 m^3/rok (100 dní)

Predpokladané množstvo technologických oplachových vôd:
variant 1. 380 m^3/rok
variant 2. 190 m^3/rok

Spolu množstvo odpadových vôd: 391 m^3/rok (V1) alebo 201 m^3/rok(V2)

Oplachové vody z pivovaru budú zaťažené predovšetkým organickými zvyškami z oplachu a umývania technologických zariadení (kvasnice, zvyšky piva) a budú

obsahovať aj zvyšky lúhu (mierne zvýšené pH). Tieto vody budú pred vypustením do kanalizácie podľa potreby neutralizované.

2.3 Odpady

V zmysle vyhlášky MŽP SR č. 365/2015 Z.z., ktorou sa ustanovuje Katalóg odpadov, vzniknú druhy odpadov, ktoré je možné zaradiť do kategórie nebezpečných odpadov (N) a ostatných odpadov (O). Ich prehľad uvádzame v tab. 4-5.

Tab.4 Predpokladané druhy odpadov vznikajúcich pri stavebných úpravách a inštalácii pivovaru

Katalógové číslo odpadu	Názov druhu odpadu
15 01 01	obaly z papiera a lepenky (dodávka technologie)
15 01 02	obaly z plastov (dodávka technologie)
15 01 03	obaly z dreva (dodávka technologie)
17 01 01	tehly
17 04 05	železo a oceľ
20 03 01	zmesový komunálny odpad (odpad od dodávateľa stavby)

Množstvo vzniknutého odpadu vzhľadom na len malé stavebné úpravy v existujúcich priestoroch, nebude významné aj z dôvodu, že sa bude predovšetkým stavebne oddeľovať sklad surovín od ostatného výrobného priestoru. Údaje o množstve vzniknutého odpadu a spôsobe nakladania s ním budú jedným z dokladov pri uvádzaní priestorov do prevádzky. Pôvodcom odpadu z výstavby je v zmysle §-u 77 ods.2 zákona 79/2015 Z.z. o odpadoch v znení jeho novely investor stavby, čiže spoločnosť MAT BJ, s.r.o.

Tab. 5 Predpokladané druhy odpadov, ktoré budú vznikať prevádzkou pivovaru

Katalógové číslo odpadu	Názov druhu odpadu, kategória *
02 07 05	*Kaly zo spracovania kvapalného odpadu v mieste jeho vzniku (mlato, pivovarnícke kvasinky) „O"*
15 01 02	obaly z plastov „O"
15 01 10	Obaly znečistené škodlivými látkami „N"
15 02 02	absorbenty , filtračné materiály vrátane olej. filtrov, handry na čistenie, ochranné odevy kontaminované NL „N" (len v prípade havárie dopravného prostriedku)
19 02 05	kaly z fyzikálno-chemického spracovania obsahujúce nebezpečné látky „N" – kal z neutrálizácie vôd z čistenia technológie
20 01 21	žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (odpadové nefunkčné žiarivky) „N"
20 03 01	zmesový komunálny odpad „O"

* „O" – ostatný odpad , „N" – nebezpečný odpad

Kaly zo spracovania kvapalného odpadu v mieste jeho vzniku (mlato, pivovarnícke kvasinky) nemusia byť zaradené ako ostatný odpad, ale mlato a kvasinky doporučujeme zaradiť ako vedľajší produkt (§ 2 ods. 4 zákona 79/2015 Z.z.). Zaradenie odpadu ako vedľajšieho produktu je možné na základe žiadosti v zmysle §-u 97 ods. 1 písm. „ o" zákona 79/2015 Z.z. ktorá musí byť podaná na príslušný OU v sídle kraja (OU OSZP Prešov).

Nakladanie s odpadmi sa musí riadiť platnou právnou úpravou na úseku odpadového hospodárstva (zákon NR SR č. 79/2015Z.z. o odpadoch), ktorá požaduje predchádzať

vzniku odpadov a obmedzovať ich množstvo, ako i odpady zhodnocovať recykláciou a opätovným využitím. Zneškodňovanie odpadov spôsobom, ktorý neohrozuje zdravie ľudí a nepoškodzuje životné prostredie je možné vtedy, ak sa nedá použiť iný, vhodnejší spôsob nakladania s odpadmi. Z uvedeného vyplýva, že zneškodňovanie odpadov skládkovaním by mal byť posledný spôsob, ako sa bude s odpadmi nakladať.

Uvedené platí v prvom rade pre nevyužiteľný materiál (kvasinky, mlato), ktoré prevádzkovateľ nezaradí ako odpad ale na základe súhlasu OU v sídle kraja podľa §-u 97 ods. 1 písm. „o" zákona 79/2015 Z.z. ako vedľajší produkt, pretože ho vie ďalej zmysluplne ponúknuť na ďalšie využitie (napr: skŕmenie pre hospodárske zvieratá, potrava pre ryby...). Ďalej sú to odpady z plastov, ktoré je potrebné recyklovať. Je preto potrebné zaviesť dôsledný oddelený zber odpadov t.j. separáciu odpadov.

Medzi prvoradé úlohy pri zahájení prevádzky minipivovaru bude potrebné:

- požiadať o vydanie súhlasu, že kvasinky, mláto sa považuje za vedľajší produkt a nie za odpad v zmysle §-u 97 ods.1 písm."o" zákona 79/2015 Z.z.
- zaviesť oddelený zber odpadov
- uzatvoriť zmluvu o odbere a zneškodnení odpadov s oprávnenou organizáciou (predovšetkým pre vznikajúce nebezpečné odpady)

Komunálny odpad vznikajúci počas prevádzky bude zhromažďovaný v kontajneri a zneškodňovaný v súlade so všeobecne záväzným nariadením mesta Bardejov, vyseparované zložky komunálneho odpadu budú odovzdané na zhodnotenie v súlade so všeobecne záväzným nariadením mesta Bardejov – plocha dvora priľahlá k polyfunkčnej budove z oboch strán je určená na umiestnenie kontajnerov na separovaný odpad.

2.4 Zdroje hluku a vibrácií

V súvislosti s prevádzkou pivovaru je potrebné počítať s týmito zdrojmi hluku:
1. doprava zásobovacích vozidiel a vozidiel na expedíciu piva
2. hluk zo šrotovníka

Podľa prognózy uvedenej v kapitole IV.1.1.5 sa intenzita dopravy na miestnej komunikácii navýši len veľmi málo (dovoz surovín – 2-1 autá do 3,5 t /mesiac, odvoz výrobkov – 2-1 autá do 3,5 t/týždeň). Nárast hlukovej záťaže v súvislosti s prejazdmi automobilov v dôsledku prevádzky minipivovaru možno považovať za nízky a nepredpokladáme ovplyvnenie okolitých bytových domov hlukom. Doprava surovín a expedícia sa bude realizovať len počas dňa v štandardnom pracovnom čase, mimo sobôt a nedieľ.

Za iné zdroje hluku možno považovať manipuláciu so sudmi (expedícia tovaru), ktorá sa bude vykonávať v priestore dvora. Keďže sa jedná o minipivovar (varenie piva 1-2x týždenne) s dopravou len počas dňa nepredpokladáme, že by doprava a manipulácia so sudmi mohla negatívne ovplyvniť kvalitu bývania obyvateľov v najbližších obytných domoch.

Ostatné zdroje hluku technologického charakteru (šrotovník) budú umiestnené vo vnútorných priestoroch prevádzky s minimálnym vplyvom na okolie.

2.5 Zdroje žiarenia, tepla a zápachu

Posudzovaná technológia nie je zdrojom žiarenia. Technológia však môže byť zdrojom typickej vône, ktorá je charakterizovaná používaným pivovarníckym sladom a kvasinkami. Typický závan z výroby piva je možné cítiť len v blízkosti technologických zariadení a vhodným situovaním a výškou výduchov z vetrania pracovných priestorov nie je predpoklad ovplyvnenia priestorov mimo minipivovaru.

2.6 Vyvolané investície

Nie sú známe žiadne vyvolané investície.

3 HODNOTENIE PREDPOKLADANÝCH VPLYVOV A ICH POSÚDENIE Z HĽADISKA VÝZNAMNOSTI A ČASOVÉHO PRIEBEHU PÔSOBENIA

3.1 Vplyvy na obyvateľstvo

Vplyvy počas inštalácie pivovaru

Vplyvy obdobia inštalácie pivovaru budú predstavovať jednorázovú mierne zvýšenú hlukovú záťaž z dôvodu dopravy materiálu. Vplyvy na obyvateľstvo, pôsobiace v uzavretom priestore počas stavebných úprav a inštalácie technológie, považujeme za zanedbateľné.

Vplyvy počas prevádzky

V dôsledku prevádzky budú vplyvy na obyvateľstvo v dôsledku dopravy porovnateľné s pôvodným účelom využívania stavby, vplyvy v dôsledku manipulácie so sudmi, a varením piva budú občasného a krátkodobého charakteru.

3.2 Vplyvy na prírodné prostredie

3.2.1 Reliéf a horninové prostredie

Vzhľadom na fakt, že technológia bude inštalovaná do existujúceho stavebného objektu, nevyžaduje si budovanie inžinierskych sietí a nebudú vykonávané žiadne významné stavebné úpravy, nepredpokladáme ovplyvnenie reliéfu alebo horninového prostredia.

3.2.2 Vplyvy na podzemnú a povrchovú vodu

Vplyvy počas inštalácie pivovaru

Osadením a inštalovaním technológie výroby piva do polyfunkčnej budovy nepredpokladáme žiadne vplyvy na povrchové a podzemné vody. Z hľadiska ohrozenia kvality podzemných a povrchových vôd v období inštalácie technologických zariadení na výrobu piva pripadajú do úvahy nasledovné zdroje kontaminácie:

- úniky látok z dopravných mechanizmov. Prípadný havarijný únik je potrebné okamžite riešiť posypaním uniknutej látky absorbentom (vapex, ropex...), odstránením nasiaknutej zeminy a zabezpečením jej zneškodnenia.

Vplyvy počas prevádzky

Vplyvy na kvalitu povrchových a podzemných vôd počas prevádzky súvisia jednak s produkciou odpadových vôd a jednak s používaním chemických látok (kyslé alebo zásadité sanitárne prostriedky), ktoré pri nesprávnej manipulácii môžu spôsobiť ohrozenie resp. znečistenie kvality vôd.

Pri činnosti minipivovaru budú vznikať vody:
- splaškové
- technologické

Splaškové vody budú spoločne so neutralizovanými technologickými vodami (vody po čistení technologických zariadení) a s vodami z oplachov kadí pri varení piva... odvádzané do verejnej kanalizácie.
Na základe podkladov z iných prevádzok pivovaru kvalita vypúšťaných OV môže dosahovať nasledovné parametre:

Tab. 6 Údaje o vypúšťaných vodách

pH	$P_{celk.}$	$N\text{-}NH_4$	$N_{celk.}$	NL	RL	BSK_5	$CHSK_{Cr}$
6-9	15	45	70	500	2500	500	800

Verejná kanalizácia mesta Bardejov, je ukončená mechanicko-biologickou čistiarňou odpadových vôd, ktorá vyčistené OV vypúšťa do rieky Topľa.

Pri navrhovanej činnosti nie je predpoklad znehodnotenia kvality podzemných vôd únikom znečisťujúcej látky (CHL na sanitáciu technol. zariadenia), nakoľko s týmito chemickými látkami bude manipulované v uzavretých priestoroch s pevnou betónovou podlahou.

3.2.3 Vplyvy na ovzdušie

V súvislosti s realizáciou zámeru vznikne malý zdroj znečisťovania ovzdušia - technologický zdroj, ktorý je možno zaradiť podľa vyhl. 410/2012 Z.z. ako:

6.17.- pivovary s projektovanou výrobou piva do 5000 hl/rok

Vzhľadom na to, že pre ohrev technológie sa nenavrhuje spaľovanie palív, oxid uhličitý nie je zaradený v zozname znečisťujúcich látok a predpokladané množstvo vypustených emisií CO_2 z kvasenia piva (najviac 8 t pre variant 1) je z hľadiska zákona o obchodovaní s emisnými kvótami č. 414/2012 Z.z. v znení neskorších predpisov zanedbateľné, navrhovaná prevádzka nebude mať negatívny vplyv na ovzdušie.

3.2.4 Pôda

Inštalácia technológie na výrobu piva do existujúceho objektu nebude mať vplyv na poľnohospodársku pôdu, nebude potrebný jej záber.

3.2.5 Fauna a flóra

Navrhovaná činnosť nemá nároky na záber nových plôch prípadne biotopov, nevyžaduje si výrub stromov a krovín. Technológia bude produkovať len emisie CO_2, preto nepredpokladáme významné vplyvy počas prevádzky pivovaru na okolitú biotu.

3.2.6 Územný systém ekologickej stability

Posudzovaná lokalita nezasahuje do žiadneho prvku ÚSES.

3.3 Vplyvy na krajinu

Osadenie technológie výroby piva do existujúceho stavebného objektu, nevyžaduje si vybudovanie nových parkovacích a odstavných plôch, nedôjde k zásahu do scenérie krajiny, pretože stavba je súčasťou zastavaného územia mesta v súlade s platnou územnoplánovacou dokumentáciou.

3.4 Vplyvy na urbánny komplex a využívanie zeme

Prvky urbánneho komplexu (priemysel, služby, poľnohospodárstvo, rekreácia a pod.) nebudú realizáciou zámeru negatívne dotknuté. Naopak minimálne v okrese Bardejov sa rozšíri sortiment druhov piva.

3.5 Vplyvy na kultúru a pamiatky

Priamo v navrhovanej lokalite sa nenachádzajú žiadne kultúrne a historické pamiatky, paleontologické náleziská, či významné geologické lokality, umiestnenie činnosti je v dostatočnej vzdialenosti od pamiatkovo chráneneho historického centra mesta Bardejov. Rovnako nepredpokladáme ani vplyvy na kultúrne hodnoty nehmotnej povahy.

4 HODNOTENIE ZDRAVOTNÝCH RIZÍK

Z hľadiska zdravotných rizík je vzhľadom na charakter výroby a situovanie pivovaru vo vzťahu k obyvateľstvu relevantné posudzovať vplyv znečistenia ovzdušia a hluku (predovšetkým z dopravy).
Z uvedenej výroby piva bez použitia spaľovania palív uniká skleníkový plyn CO_2, ktorý bude odvádzaný z pracovných priestorov, na obyvateľstvo nemá negatívny vplyv.

Kritériom pre posudzovanie účinkov hluku je nariadenie vlády SR č. 549/2007 Z.z., ktoré vo vonkajšom priestore v obytnom území stanovuje najvyššie prípustné ekvivalentné hladiny hluku 50 dB pre deň a večer a 45 dB pre noc. Navrhovaná prevádzka minipivovaru svojim príspevkom hluku z dopravy a manipulácie so sudmi nepredpokladá prekročenie uvedených limitov.
Čo sa týka pracovného prostredia musí prevádzkovateľ dodržiavať všetky hygienické predpisy s dôrazom na dodržiavanie potravinového práva.
Výstavba a následne prevádzka zariadenia na výrobu piva sa musí riadiť z hľadiska zabezpečenia hygieny a zdravotnej nezávadnosti potravín nasledovnými predpismi:

- Zákon č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov
- Potravinový kódex SR
- Výnos MP SR a MZ SR z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na

výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín;

- Vyhláška MPaRV SR č. 30/2014 o požiadavkách na nápoje
- Výnos MP SR a MZ SR zo 16.decembra 1997 č.557/1998-100, ktorým sa dopĺňa výnos MP SR a MZ SR , ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti PK SR v znení neskorších predpisov;
- Nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín;
- Nariadenie EP a Rady (ES) č.178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva v aktuálnom znení
- Nariadenie EO a rady EU č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004

Článok 5 nariadenia (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín vyžaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, aby určili, zaviedli a zachovávali trvalý postup založený na zásadách Analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP). Nariadenie (ES) č. 852/2004 umožňuje zavádzať postupy založené na HACCP flexibilne a tak zabezpečiť, aby mohli byť uplatňované na všetky situácie.

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points v preklade znamená analýza nebezpečia narušenia zdravotnej alebo hygienickej neškodnosti potravín, identifikácia kritických bodov a preventívne zabezpečenie kontroly týchto bodov. **Pozostáva z nasledujúcich siedmich zásad:**

(1) identifikovanie všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť, ktoré sa musia vylúčiť alebo znížiť na prijateľnú úroveň (analýza nebezpečenstiev);

(2) identifikovanie kritických kontrolných bodov v tom kroku alebo krokoch, v ktorých je nutná kontrola na zabránenie alebo vylúčenie nebezpečenstva alebo na jeho zníženie na prijateľnú úroveň;

(3) určenie kritických limitov v kritických kontrolných bodoch, ktoré pre zabránenie, vylúčenie alebo zníženie identifikovaných nebezpečenstiev rozlišujú prijateľnosť od neprijateľnosti;

(4) určenie a zavedenie účinných postupov monitorovania v kritických kontrolných bodoch;

(5) určenie nápravných opatrení, ak monitorovanie ukazuje, že určitý kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou (nie je ovládaný);

(6) určenie postupov, ktoré sa musia pravidelne vykonávať na overovanie účinného fungovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 5;

(7) určenie dokumentov a záznamov zodpovedajúcich druhu a veľkosti potravinárskeho podniku na preukazovanie účinného uplatňovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 5.

Pred stanovením postupov HACCP musia byť zavedené nevyhnutné požiadavky hygieny potravín, ktoré zahŕňajú najmä:

- požiadavky na infraštruktúru a zariadenie,
- požiadavky na suroviny,
- bezpečné zaobchádzanie s potravinami (vrátane balenia a dopravy),
- manipuláciu s potravinárskymi odpadmi,
- postupy na kontrolu škodcov,
- sanitačné postupy (čistenie a dezinfekcia),
- kvalitu vody,
- zachovávanie chladiarenského reťazca,
- zdravie zamestnancov, ich zdravotný stav,
- osobnú hygienu,
- školenie

Plán HACCP je súčasťou hygienických predpisov správnej výrobnej praxe v podniku a bude musieť byť pripravený pred začatím výroby.

5 ÚDAJE O PREDPOKLADANÝCH VPLYVOCH NAVRHOVANEJ ČINNOSTI NA CHRÁNENÉ ÚZEMIA

Navrhovaná prevádzka pivovaru nezasahuje priamo do žiadnych veľkoplošných ani maloplošných chránených území v zmysle zákona NR SR č. 543/2002 Z.z. o ochrane prírody a krajiny, a vzhľadom na jej vzdialenosť sa nepredpokladá ani nepriamy vplyv.

Rovnako územie nie je súčasťou navrhovaných chránených vtáčích území, území európskeho významu, území zaradených do Natury 2000. Minipivovar je situovaný cca 400 m od rieky Topľa, ktorá je evidovaná ako nadregionálny biokoridor. Do toku nebude zasahované priamo, nepriamo len vypúšťaním odpadových vôd cez ČOV. Z pohľadu ochrany vôd územie nie je súčasťou žiadnej chránenej vodohospodárskej oblasti.

6 POSÚDENIE OČAKÁVANÝCH VPLYVOV Z HĽADISKA ICH VÝZNAMNOSTI A ČASOVÉHO PRIEBEHU PÔSOBENIA

V predchádzajúcich častiach zámeru sme uviedli predpokladané vplyvy posudzovanej činnosti - prevádzky pivovaru. Časovo sme sa snažili odhadnúť dĺžku vplyvu, ktorú možno sumárne zhodnotiť nasledovne:

- vplyvy počas stavebných úprav a inštalácie výrobnej technológie: krátkodobé.
- vplyvy počas prevádzky: trvalé s nízkou intenzitou (hluk z dopravy, emisie z dopravy a prevádzky pivovaru).

Iné vplyvy ako tie, ktoré sme uviedli v predchádzajúcich častiach zámeru nepredpokladáme.

Prehľad relevantných kľúčových právnych predpisov, ktoré sme zohľadnili pri hodnotení vplyvov navrhovanej činnosti

- § Zákon č.79/2015 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov
- § Vyhláška MŽP SR č. 371/2015Z. z. , ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona o odpadoch
- § Vyhláška MŽP SR č. 365/2015 Z. z., ktorou sa ustanovuje Katalóg odpadov
- § Vyhl. MŽP SR č. 366/2015 Z.z. o evidenčnej a ohlasovacej povinnosti
- § Zákon č. 50/1976 Z. z. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku (stavebný zákon) v znení zmien a doplnkov zákona a prislúchajúcimi vykonávacími vyhláškami
- § Zákon č. 137/2010 Z. z. o ovzduší
- § Vyhláška MPŽPRR SR č. 410/2012 Z. z. ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona o ovzduší.
- § Zákon 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov
- § Potravinový kódex a súviace nariadenia EP a EU
- § Zákon NR SR č. 355/2007 Z.z. o podpore, ochrane a rozvoji verejného zdravia v znení neskorších predpisov
- § Nariadenie vlády SR č. 355/2006 Z. z. o ochrane zamestnancov pred rizikami súvisiacimi s expozíciou chemickým faktorom pri práci,
- § Nariadenie vlády SR č. 115/2006 Z.z. o minimálnych zdravotných a bezpečnostných požiadavkách na ochranu zamestnancov pred rizikami súvisiacimi s expozíciou hluku
- § Nariadenie vlády SR č. 549/2007 Z. z. o ochrane ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prípustných hodnotách hluku, infrazvuku a vibrácií a o požiadavkách na objektivizáciu hluku, infrazvuku a vibrácií v životnom prostredí.
- § Zákon č. 364/2004 Z. z. o vodách a o zmene a doplnení niektorých zákonov (vodný zákon) v znení neskorších predpisov
- § Zákon č. 543/2002 Z. z. o ochrane prírody a krajiny v znení neskorších predpisov
- § Vyhláška MŽP č. 24/2003 Z. z., ktorou sa vykonáva zákon č. 543/2002 Z.z. o ochrane prírody a krajiny, v znení neskorších predpisov
- § Zákon NR SR č. 49/2002 Z. z. o ochrane pamiatkového fondu

7 PREDPOKLADANÉ VPLYVY PRESAHUJÚCE ŠTÁTNE HRANICE

Inštalácia pivovaru do existujúcej polyfunkčnej budovy v katastri mesta Bardejov nebude mať vplyv na životné prostredie presahujúci štátne hranice.

8 VYVOLANÉ SÚVISLOSTI, KTORÉ MÔŽU SPÔSOBIŤ VPLYVY S PRIHLIADNUTÍM NA SÚČASNÝ STAV ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA V DOTKNUTOM ÚZEMÍ

Na základe komplexného posúdenia plánovanej činnosti nie sú spracovateľom zámeru ani investorovi známe žiadne vyvolané súvislosti, ktoré by mohli spôsobiť vplyvy na životné prostredie v dotknutom území.

9 RIZIKÁ SPOJENÉ S REALIZÁCIOU ČINNOSTI

Na základe analýzy vplyvov prevádzky pivovaru neočakávame pri bežnej prevádzke významné nepredvídané riziká, ktoré by mohli ohroziť zdravie ľudí alebo poškodiť životné prostredie.

Možným rizikom v prevádzke je požiar. Skladované látky (pivovarnícky sklad, chmeľový extrakt, kvasinky, používané čistiace prostriedky) nie sú horľavé látky, a tak riziko požiaru nie je vysoké. Prípadné riziko je potrebné eliminovať v zmysle platných predpisov na úseku požiarnej ochrany (napr. hasiace prístroje v priestoroch prevádzky, spracovanie požiarneho plánu).

Určité riziko predstavuje aj potenciálna havária s únikom znečisťujúcich látok v pivovare počas jeho prevádzky (doprava, skladovanie a manipulácia so znečisťujúcimi látkami). Pre tento prípad bude potrebné spracovať havarijný plán v zmysle požiadaviek zákona NR SR č. 364/2004 Z.z. o vodách a vyhl. MŽP SR 100/2005 Z.z. a to v prípade, ak sa bude v pivovare manipulovať pravidelne s viac ako 1000 l alebo 1000 kg znečisťujúcich látok.

10 OPATRENIA NA ZMIERNENIE NEPRIAZNIVÝCH VPLYVOV

Na základe vykonaného hodnotenia vplyvov prevádzky pivovaru navrhujeme realizovať nasledovné opatrenia:

- manipuláciu so znečisťujúcimi látkami (čistiace prostriedky na technológiu) vykonávať tak, aby nedošlo k ich úniku a tým ohrozeniu kvality podzemných vôd
- v prípade splnenia limitu spracovať havarijný plán v zmysle zákona NR SR č. 364/2004 Z.z. o vodách a vyhl. MŽP č. 100/2005 Z.z.;
- pri ďalšej príprave, realizácii, stavebných úpravách ako i prevádzke pivovaru postupovať podľa platných legislatívnych predpisov na úseku životného prostredia;

11 POSÚDENIE OČAKÁVANÉHO VÝVOJA, AK BY SA ČINNOSŤ NEREALIZOVALA (NULOVÝ VARIANT)

V prípade, že by sa nerealizoval spôsob využitia existujúcej polyfunkčnej budovy haly pre účely výroby piva, budova by bola využívaná na pôvodný účel, alebo by majiteľ hľadal jej iné zmysluplné využitie.

12 POSÚDENIE SÚLADU ČINNOSTI S ÚZEMNOPLÁNOVACOU DOKUMENTÁCIOU A ĎALŠÍMI RELEVANTNÝMI STRATEGICKÝMI DOKUMENTAMI

Navrhovaná činnosť je v súlade s územnoplánovacou dokumentáciou – schváleným Územným plánom mesta Bardejov, 2007. Nie je potrebné vypracovať jej zmenu, resp. doplnok.

13 ĎALŠÍ POSTUP HODNOTENIA VPLYVOV S UVEDENÍM NAJZÁVAŽNEJŠÍCH OKRUHOV PROBLÉMOV

Predmetom predloženého zámeru je posúdenie vplyvov na životné prostredie prevádzky pivovaru navrhnutej v dvoch kapacitných variantoch:

Variant č. 1: výroba 2000 hl piva ročne
Variant č. 2: výroba 1000 hl piva ročne
v zastavanom území mesta Bardejov, mimo pamiatkovo chráneného centra mesta. Technológia výroby piva bude osadená do existujúcej polyfunkčnej budovy.

V predchádzajúcich kapitolách zámeru boli popísané možné vplyvy počas prevádzky pivovaru. Z pohľadu spracovateľa zámeru nevidíme výrazné a závažné problémy počas jeho prevádzky. Tak ako bolo uvedené v predchádzajúcich kapitolách, pri správnej, bezporuchovej prevádzke nie je predpoklad ohrozenia alebo znečistenia okolitého životného prostredia. Význam očakávaných vplyvov bol vyhodnotený vo vzťahu k povahe a rozsahu navrhovanej činnosti, miestu vykonávania navrhovanej činnosti s prihliadnutím na pravdepodobnosť vplyvov, závažnosť, dĺžku trvania a frekvenciu. Na základe získaných výsledkov možno konštatovať, že navrhovaná činnosť v posudzovanom území neprináša také významné environmentálne dopady, pre ktoré by bolo potrebné stanoviť ďalší postup hodnotenia vplyvov na životné prostredie.