



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ - ВАРНА

СТАНОВИЩЕ

№ КХ-2046/25.04.2019 г.

На основание чл.226 от Закона за ветеринарномедицинската дейност, ОДБХ гр. Варна дава следното становище относно съгласуване на технологичен проект за построяване (реконструкция) на обект:

Модернизация на Риболовен кораб „Русано“ и магазин за риба с помещение за термична обработка за нуждите на обекта.

от землището на: гр. Варна, обл. Варна
кв.„Аспарухово“ , ул.„Моряшка“, пазар

с предназначение: **Улов на риба. Търговия на дребно с производство за нуждите на обекта**

инвеститор: **„Север Експорт“ ООД**
с адрес: гр. Варна, обл. Варна
„Южна промишлена зона“

След прегледа на технологичен проект за построяване (реконструкция) на посочения обект ОДБХ гр. Варна дава следното становище:

Проектът /част технологична/ **отговаря** на хигиенните изисквания съгласно: Регламент ЕО № 852/2004г., Регламент ЕО № 853/2004г

Директор ОДБХ Варна:

/Д-р Златина Димова/





МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. Варна, 9000, ул. "Софроний Врачански" №19
☎ +359 (0) 52 655 801, 📠 +359 (0) 52 655 814, www.bfsa.bg

УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ
на риболовен кораб

№61596/16.05.2011 г.

ОДБХ Варна

на основание чл. 12, ал. 2, ал.9 и ал.10 от Закона за храните
(обн., ДВ, бр. 90/1999 г., посл. изм.и доп. ДВ бр. 8/25.01.2011г.)
във връзка със Заявление вх.№КХ 1-248/22.03.2011 г. и Протокол от извършена проверка от
16.05.2011 г.
на основание Заповед №16/13.01.2011 г. на Директора на ОДБХ – гр. Варна

УДОСТОВЕРЯВА,

че риболовен кораб (тип и назначение) **Риболовен кораб**
с външна маркировка/име **№4445/"Русано"**
пристанище на регистрация **Варна**
обща дължина **15,97** материал на корпуса **стомана**
бруто тонаж **19,74** /основна мощност(kW) **156**
собственост на фирма: **„Север Експорт” ООД**
със седалище: гр. Варна
адрес на управление: гр. Варна, община Варна, област Варна
ж.к. „Чайка”, бл. 183, ап. 26
ЕИК/ БУЛСТАТ: 813197388
представявана от Йордан Георгиев Харасимов
отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 и Регламент (ЕО) 853/2004 се
регистрира за извършване на следните дейности :

1. Улов на риба.

Обектът е регистриран в “Списъка на риболовните кораби, които извършват улов на риба” с пореден номер **№03-013**



ДИРЕКТОР.....

/Д-р Живка Манева/

Настоящото удостоверение за регистрация се издава в два екземпляра – един за собственика на обекта и един за ОДБХ.



СЕВЕР ЕКСПОРТ ООД

ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЕКТ

за

**МОДЕРНИЗАЦИЯ НА РИБОЛОВЕН КОРАБ „РУСАНО“ И МАГАЗИН ЗА
РИБА В КВ. АСПАРУХОВО, С ИНВЕСТИТОР „СЕВЕР-ЕКСПОРТ“ ООД**

По мярка 1.7 Добавена стойност, качество на продуктите и използване на нежелан улов.

Варна
2019 г.



УДОСТОВЕРЕНИЕ

ЗА ОГРАНИЧЕНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ

Регистрационен номер № 11572

Важи за 2019 година

ИНЖ. ЙЕЖИ РУДНИЦКИ

ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН
МАГИСТЪР



включен в регистъра на КИИП за лицата с ограничена проектантска правоспособност с протоколно решение на УС на КИИП 43/25.01.2008 г. по части:

Същият има право да проектира самостоятелно строежи от V-VI категория съгласно ЗУТ, по части:

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ХРАНИТЕЛНА И ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Председател на РК

С. Милева



Председател на КР

инж. А. Чанев

Председател на УС на КИИП



инж. И. Каралеев

3-132 (199)

МИНИСТЕРСТВО НА НАРОДНАТА ПРОСВЕТА

ДИПЛОМА

ЗА ЗАВЪРШЕНО ВИСШЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Серия ИК № 00235

Притежател ЯМ на тази диплома
др. **Петър Атанасов Атанасов**

роден на 15. III. 1946г. в

окръг

е постъпил през 1964. и завършил

през 1972г. пълния курс на **Висш**

МАШИНО-ЕЛЕКТРОТЕХН. ИНСТИТУТ

(висше учебно заведение)

по специалността **Корабостроене**

..... със среден успех от изпитите

през курса на следването **добър (4.75)**

и успех от държавния изпит **добър (4.00)**

С решение на Държавната изпитна

комисия от 18. IX. 1972. г. му (и) се при-

знава квалификация

КОРАБОСТРОИТЕЛЕН ИНЖЕНЕР

ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ДЪРЖАВНАТА ИЗПИТНА КОМИСИЯ

ДЕКАНЪТ НА ВИСШЕТО УЧЕБНО ЗАВЕДИЕНИЕ

РЕКТОР

Гр. **Варна** д. X. 1972г.

Регистрационен № **815**



203170 15000 компл. с пралис ДТГ „Г. блва“ 1 лв.

1. Задание за проектиране.....	3
2. Обща информация за „Север Експорт“	4
2.2. Настояща производствена програма.....	5
3. Разположение на оборудване	6
3.1. Част I. Риболовен кораб „Русано“ – схема на разположение на оборудване на ниво работна палуба (план-схема Лист 1).....	6
3.2. Част II. Магазин за риба в кв. Аспарухово – съществуващо състояние (план-схема Лист 2), разположение на ново оборудване (план-схема Лист 3).....	6
4. Съществуващо производство: технологични процеси по асортименти и работни помещения:	7
4.1. РК „Русано“	9
4.2. Магазин за риба	10
5. Идентифициране на необходимите съоръжения за модернизация на кораб и магазин (графично представяне: Лист 1, 2, 3 и Инвестиционен проект – част: технология).....	10
5.1. Активи, необходими за изпълнение на проекта за модернизация на РК Русано и магазин за риба.....	11
6. Количествена сметка на необходимото оборудване :	11
7. Използване на нови енергийни източници.....	14
8. Бъдеща годишна производствена програма	15
9. Работен състав. Необходим персонал.....	15
10. Лабораторен контрол.....	15
11. Здравословни и безопасни условия на труд, санитарно-битово обслужване и пожаробезопасност.....	16

1. Задание за проектиране

Настоящата обяснителна записка обхваща технологичен проект, изготвен по задание от страна на Инвеститора „СЕВЕР ЕКСПОРТ“ ООД с цел стартиране на проект за „МОДЕРНИЗАЦИЯ НА РИБОЛОВЕН КОРАБ „РУСАНО“ И МАГАЗИН ЗА РИБА в кв. АСПАРУХОВО“, находящи се в гр. Варна.

Предмет на обяснителната записка е описание на изпълнението на следните дейности, заложи за реализация в технологичния проект:

- Внедряване на нов тип обработка на улова оборудване на риболовен кораб „Русано“ с допълнителни съоружения способстващи охлаждането на улова на ценни видове риба с цел запазване на качеството и удължаване на срока на годност в охладено състояние
- Добавяне на стойност към продукцията чрез внедряването на топлинни преработки на улова и извършване на модернизация на магазина за риба в кв. Аспарухово чрез закупуване на допълнително оборудване с търговски витрини, хладилни шкафове, щандове.

които ще доведат до въвеждане на нови и подобрени продукти и процеси в предлагането на риба.

Изпълнението на проекта ще доведе до подобряване на цялостната икономическа дейност на предприятието вследствие на постигнатата модернизация от подобряване на качеството на уловената риба, удължаване на срока на годност в охладено състояние, увеличаване на производителността на произвежданите топлинно обработени продукти в магазина и разширение на капацитета на производството при отчитане на същественото обстоятелство, че новите мощности са предвидени за преработка на Черноморски видове риба от собствен улов.

В допълнение, чрез изпълнение на проекта ще се подобрят условията на труд и безопасност на работниците.

Всички решения по време на разработването на технологичния проект на рибопереработвателното предприятие са съобразени с националната нормативна уредба и действащото законодателство на Европейската общност.

Проектирането на обекта е извършено при отчитане изискванията, съдържащи се в следните документи:

Национално законодателство:

- Закон за ветеринарномедицинската дейност (ЗВД);
- Закон за рибарство и аквакултури (ЗРА);
- Закон за устройство на териториите (ЗУТ);
- Наредба № 4 от 21.05.2001 г. за обхвата и съдържанието на инвестиционните проекти.
- НАРЕДБА № 4 от 13.01.2006 г. за условията и реда за осъществяване на първа продажба на риба и други водни организми

Европейско законодателство:

- Програма за морско дело и рибарство 2014-2020;
- РЕГЛАМЕНТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА (ЕО) № 178/2002 от 28 януари 2002 година с който се определят общите принципи и изисквания към законодателството в областта на храните, създава се Европейски орган за безопасност на храните и се определят процедури в областта на безопасността на храните
- Регламент (ЕС) № 508/2014 на Европейския Парламент и на Съвета от 15 май 2014;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

- Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 година за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, предназначени за консумация от човека, и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002.

- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1077/2008 НА КОМИСИЯТА от 3 ноември 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1966/2006 на Съвета относно електронното записване и отчитане на риболовни дейности и относно средствата за дистанционно наблюдение и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1566/2007

- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2023/2006 НА КОМИСИЯТА от 22 декември 2006 година
- относно добра производствена практика за материали и предмети, предназначени за контакт с храни
- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1077/2008 НА КОМИСИЯТА от 3 ноември 2008 година
- за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1966/2006 на Съвета
- относно електронното записване и отчитане на риболовни дейности и относно средствата за
- дистанционно наблюдение и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1566/2007
- РЕГЛАМЕНТ НА СЪВЕТА № 2371/2002/ЕО от 20 декември 2002 г.
- относно трайното опазване и експлоатация на риболовните ресурси в рамките на общоевропейската политика в областта на риболова
- РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1379/2013 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 11 декември 2013 година относно общата организация на пазарите на продукти от риболов и аквакултури, за изменение на регламенти (ЕО) № 1184/2006 и (ЕО) № 1224/2009 на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО) № 104/2000 на Съвета
- РЕГЛАМЕНТ НА СЪВЕТА № 2371/2002/ЕО от 20 декември 2002 г.
- относно трайното опазване и експлоатация на риболовните ресурси в рамките на общоевропейската политика в областта на риболова

Други източници:

Прспектни материали от български и чуждестранни производители на технологично оборудване.

Настоящата записка представя дейностите на риболовен кораб „Русано“, представени в план-схема Лист 1, който обединява план-схемата на съществуващото съоръжение (обект на модернизация) и дейностите на магазин за риба, съществуващо състояние (план-схема Лист 2), разположение на ново оборудване (план-схема Лист 3) с оглед цялостно представяне на производствената дейност за преценяването ѝ по отношение хигиената и безопасността на произвежданите храни.

план-схема на РК „РУСАНО“ след модернизация	графично представено: Лист 1
план-схема на магазин, съществуващо разположение	графично представено: Лист 2
план-схема на магазин след модернизация	графично представено: Лист 3

2. Обща информация за „Север Експорт“

„Север – Експорт“ ООД е дружество, основано през 1995г. с основна дейност улов и преработка на риба. Дружеството притежава рибопреработвателно предприятие в гр. Варна, пристан и

няколко риболовни кораба. С настоящия проект кандидата възнамерява да внедри на борда нов тип обработка на вече уловената риба и да подобри последващото и предлагане на пазара. Инвестициите по настоящият проект са насочени и попадат в изцяло в обхвата на:

- добавяне на стойност посредством осигуряване на условия за продажба на собствен улов в собствено помещение - магазин, находящ се в квартал Аспарухово, гр. Варна съгл. допустима дейност 1.2 "Инвестиции които ще позволят на рибарите да извършат предлагане на пазара и пряка продажба на собствен улов" ;
- повишаване качеството на собствените улови Черноморска риба чрез монтаж на оборудване на борда на риболовен кораб "Русано" съгл. допустима дейност 1.1 "Добавяне на стойност към продуктите от риболов, по-специално като позволяват на рибарите да извършват преработване на собствения улов."

Основната потребност, която ще бъде удовлетворена с изпълнение на настоящия проект е добавяне на стойност към собствените улови посредством закупуване и монтаж на оборудване директно на борда на риболовните кораби и повишени приходи от реализация на продукцията. С изпълнението на проектното предложение "Север Експорт" ООД ще изпълни и основните цели на мярката свързани с повишаването на добавената стойност или качеството на уловената риба, което ще доведе до очакван резултат свързан с подобряване на конкурентоспособността и жизнеспособността на крайбрежния флот. Конкретен измерител на постигнатите резултати от изпълнението на проекта може да бъде открит в основните два индикатора по мярка 1.7 промяна в стойността на продукцията и промяна в нетната печалба. В заключение, обработения и предложен на пазара след изпълнение на инвестицията улов, ще удовлетвори изискванията на целевите групи клиенти, посредством повишено качество на рибните продукти.

С Разрешително № 03107419 от 27.04.2012 на РК „Русано”, с външна маркировка Вн 4445, под българско знаме, с размери: дължина 15,97, ширина 5,0, газене 2,05 се дава правото да извършва стопански риболов на риба и други водни организми в Черно море и река Дунав.

С Удостоверение № 18532/21.11.2018 г на ОДБХ – Варна магазин за риба в кв. Аспарухово е регистриран за извършване на търговска дейност на дребно с риба, рибни продукти и др. морски продукти (живи, охладени, замразени, везни, пушени, мариновани, сушени, риби, хайвер, двучерупчести мекотели, бодлокожи, главноноги, ракообразни, мантийни и морски коремоноги – охладени и замразени), масла и мазнини, картофи и кореноплодни, консерви от рибни продукти.

За извършване на посочените дейности двата обекта са осигурени с подходящи производствени помещения, технологично оборудване, санитарно-битова инфраструктура, логистични и персонални ресурси.

Предприятието е сертифицирано по международните стандарти за управление на безопасността на храните ISO 22000 – 2018 и IFS version 6.1.

При експлоатацията на риболовния кораб са ангажирани трима човека на пълно работно време – капитан и двама риболовци. В магазина за риба работят двама души обслужващ персонал. Магазин за риба работи целогодишно, риболовният кораб – целогодишно добивайки сезонните обекти за риболов – зимата копърка, акула, есен и зима – паламуд, сафрид, калкан, барбуна, хариб(карагъоз), лефер и чернокоп, през летния сезон рапани.

2.2. Настояща производствена програма

Риболовният кораб „Русано” добива от улов в Черно море всичките налични видове морски организми, като през сезона 2018 година реализира следният улов:

Уловен вид риба	количество (тон)
акула	0,1
барбуна	3,2

калкан	1,4
рапани дребни	21,5
рапани	30,1
сафрид	2,2
хариб	0,1
чернокоп	7,9
общо:	66,4

3. Компановка на помещенията

3.1. Част I. Риболовен кораб „РУСАНО“ (план-схема Лист 1, сборен план)

Съществуващ риболовен кораб е обект на модернизация по настоящия проект чрез инвестиции в ново технологично оборудване. То се състои от следните помещения, разположени в 3 зони:

A. Производствена зона, работна палуба:

- Тралови лебедки,
- Зона за обработка на улова, тралов слип,
- Зони за съхранение на мрежи и пластмасови каси,

B. Надстройка:

- Капитански мостик;
- Кают-компания;
- Галюн;
- Моряшките каюти;
- Склад резервни части и консумативи

B. Обслужваща зона (под работната палуба):

- Машинно отделение,
- Котвено отделение,
- Хладилен трюм,
- Горивен танк,

Основното оборудване на обекта:

- Риболовен кораб РУСАНО от 29.11.2002,
- АЙС М10 антена – комплект от 01.04.2011,
- Спасителен плот от 01.01.2019

В разработения проект е запазена съществуващата правилна организация на технологичните потоци, като са добавени нови съоръжения (термоизолирани лакани) за охлаждане на улова във водно-ледена смес с вместимост до 3 т риба.

3.2. Част II. Магазин за риба в кв. Аспарухово(план-схема Лист 1)

Във съществуващите помещения на магазина за риба и рибни продукти намиращ се в района на базара в кв. Аспарухово се разполага допълнително оборудване осигуряващо условия за подготовката, производството и реализацията на риба, рибни продукти, морски аквабионти, преработените рибни продукти.

Проектна производителност - до 100 кг термично обработени продукти дневно,
Персонал –2 човека.

Магазина ще извършва дейност в следните помещения:

- Складова зона, включваща пет хладилни камери, една камера за лед и помощно помещение, склад за миещи и дезинфекционни материали, склад и техническа работилница;
- Санитарна зона, включваща стая за почивка, битово - санитарни помещения: съблекални, баня, тоалетни;
- Зона за подготовка на производство на термично обработени продукти.
- Търговска зона.

Съществуващо оборудване на магазин за риба:

- Магазин за риба от 07.06.2002 г,
- Вентилационна система от 18.11.2014г,
- Продуктова витрина от 01.11.2018г,
- Хладилен шкаф ШХНД 450-1 от 22.03.2002г,
- Хладилна ракла 330-1 от 18.03.2002г,
- Аквариум жива риба 30.06.2000г,
- Мерцедес Вито в 2555 РА от 21.12.2007г.

4. Съществуващо производство: технологични процеси по асортименти и работни помещения:

4.1. Процес на улов на черноморската риба на риболовния кораб „Русано“ протича по следната технологична схема:

- **Подготовката на кораба на брега:** зареждане на колаба с гориво и смазочните материали, извършване на необходимите технически прегледи, зареждане на измити, дезинфекцирани каси.
- **След пристигане на мястото за риболов:** подготовка на риболовните мрежи з пускане, пускане на трала и регулирането на работната му дълбочина, изчакване на необходимото за тралене време,
- **Вдигане на трала** на работната палуба,
- **Отваряне** на трала,
- **Изваждане на леда** от хладилния трюм,
- **Пресипване на рибата в каси**, засипване с лед,
- **Складиране на каси на палубата** в вид безопасен за извършване на преход,
- **Разтоварване на касите незабавно** след пристигане в пристанището,
- **Транспорт на риба** до хладилните складове на предприятието.

4.3. Търговият процес в магазин за риба в кв. Аспарухово се провежда по следната схема:

- Приемане на суровини и материали:

За приготвянето на Термично обработени риба,рибни продукти и аквабионти се използва риба,рибни продукти и аквабионти, охладени или замразени, с произход РБългария, или страни членки на ЕС, или от трети страни, одобрени за търговия в ЕС, съгласно Регламент (ЕС) № 853/2004 определящ специфичните изисквания към хигиената на храните и Регламент ЕО № 854/2004 относно определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход,предназначени за човешка консумация.

- Приемане на риба,рибни продукти и аквабионти.

- Приемане на охладена риба,рибни продукти и аквабионти.

Охладената риба,рибни продукти се приема в опаковки с лед и съхраняват при температура 0 +4 °С поддържана от леда. Ракообразните се приемат живи и се съхраняват при температура 0 +6 °С.

- Приемане на замразени риба,рибни продукти и аквабионти .

Замразените риба,рибни продукти и аквабионти се приемат и съхраняват в хладилник при температура - 18 °С в транспортни опаковки.

- Приемане на допълнителни материали.

Допълнителни материали се приемат пакетирани в транспортни и работни опаковки разделно по време. При приемането се отстранява транспортната опаковка.

Допълнителните материали не изискващи определен температурен режим се съхраняват в съответните складови помещения подредени върху стелажи.

- **Приемане на спомагателни материали.**

- **Приемане на потребителски опаковки.**

Спомагателни материали /потребителски опаковки /се приемат разделно по време,двсйно опаковани, с външна транспортна и вътрешна работна опаковка.При доставяне в магазина се отстранява транспортната опаковка.С вътрешната опаковка се доставят до мястото за съхранение на потребителски опаковки.

- **Подготовка на суровини и спомагателни материали**

- **Подготовка на охладени риба,рибни продукти и аквабионти.**

Охладените риба и рибни продукти се освобождават от леда и опаковките.Ракообразните се освобождават от опаковките.

- **Подготовка на замразени риба,рибни продукти и аквабионти.**

Пакетираните замразени риба,рибни продукти и ракообразни се освобождават от потребителските и транспортни опаковки ,след което преминават на подходящо място за дефростация.

- **Дефростация.**

Замразените риба,рибни продукти и аквабионти се размразяват на порции на въздушна среда при температура до 20°C за 2-12 часа, в зависимост от размерите на екземплярите. Дефростираното количество полуфабрикат не трябва да се съхранява по-вече от един работен ден.

- **Подготовка на допълнителни материали**

- **Подготовка на сухи съставки**

Разтегляне на необходимите рецептурни количества и разтваряне във вода за които е необходимо.

- **Подготовка на спомагателни материали.**

Отстраняване на вътрешната работна опаковка на потребителските опаковки.

- **Измиване и предварителна обработка.**

Рибата,рибните продукти и ракообразни се измиват с питейна вода.Отстраняват се люспите.Изваждат се вътрешностите и се отстранява главата.След така извършените операции се извършва воден тоалет като се отстраняват всички набивания,кръв и др.

- **Разфасоване и обезкостяване.**

Подготвените риба и рибни продукти се разфасоват и обезкостяват ръчно като се получава формата и размерите за съответния асортимент ,при спазване на висока лична и производствена хигиена.

- **Обращняване, паниране**

Предназначени за пържене риби, рибни продукти или ракообразни се обрашмяват или обсипват със суха панировка върху работна маса, разбъркват до пълното покриване на продукта с панировка.Излишната неполепнала върху повърхността панировка или брашно се пресява през сито и употребява за панирането на други партиди продукти в рамките на деня.

- **Термична обработка.**

Извършва се във фритюрник/пържене,паниране/ и на скара/туч. Асортиментите ,които ще се панират се овалват в предварително подготвената панировъчна смес. При термичната обработка се извършва при температура min 170 °C за min 2 минути и достигане във вътрешността на продукта температура не по ниска от 72 °C за min 15 секунди.

- **Съхраняване**

При температура по-висока от 65 °C до 3 часа.

- **Опаковане**

Готовите асортименти се опаковат в съответните потребителски опаковки непосредствено преди предлагането на клиентите на магазина.

- **Реализация**

Целият асортимент на магазина се реализира от търговските щандове като се внимава термично обработените и охладени (замразени) риби да се разтеглят на различни везни. Предварително опаковани продукти се реализират без да се претеглят. Персоналът внимава да не допуска кръстосани замърсявания с различни групи продукти.

• **ПРОИЗВОДСТВЕН КОНТРОЛ**

Входящият контрол на всяка партида доставени суровини, материали и добавки се извършва съгласно програмите на ДПП от упълномощените лица.

Технологичният контрол се извършва чрез мониторинга на КТ и ККТ съгласно разработените програми за осигуряване на безопасност на храните.

Резултати от провеждания контрол както и предприетите корективни мерки се отразяват в технологичния дневник.

Образването на **СЖП** при производството на **ТЕРМИЧНО ОБРАБОТЕНИ РИБА, РИБНИ ПРОДУКТИ В АКВАБИОНТИ** не се предвижда, битови отпадъци под форма на транспортни и потребителски опаковки в малки количества се отстраняват от мястото на появяване по реда предвиден за останалите отпадъци.

Подробното разположение на оборудването в настоящ момент виж в план – схемата Лист № 2, след модернизацията - план – схемата Лист № 2

5. Идентифициране на необходимите съоръжения за разгръщане на производството – модернизация и разширение на предприятието (графично представяне: план-схема – Лист 1, 2, 3 и Инвестиционен проект – част: технология)

Настоящият проект цели изпълнение на следните дейности:

- модернизация на съществуващата производствена дейност на риболовния кораб „Русано“ чрез инсталиране на допълнително оборудване за охлаждане на улова (графично представено на Лист 1), които ще доведе до подобряване на качеството на уловената риба и до удължаването на срока на съхранение на охладената продукция.
- Увеличаване на капацитета на улов чрез закупуване на допълнителни пластмасови каси за съхранение и транспорт на уловената риба.
- Увеличаване на реализацията на термично обработена черноморска и океанска риба чрез подобряване на визията на магазина, съвремен дизайн, рекламни мероприятия.
- Позобряване на качеството на реализираната продукция чрез създаване на по-добри условия на разделното съхранение на риба с различна степен на преработка.

Модернизацията на производството на „Север Експорт“ ООД ще осигури достигане на стандартите за производство на водещи предприятия в света, като не се пренебрегва натрупания в годините производствен опит на дружеството.

Чрез закупуване на модерна техника ще се осигури оптимален процес на производство, който ще минимизира технологичните грешки и ще намали загубите от субективни грешки. По този начин предприятието ще бъде конкурентоспособно на световния пазар на рибни продукти, без да се налага примиряване с по-ниско качество на продукцията и респективно по-ниска цена.

„Север Експорт“ ООД е дружество, което държи на имиджа си и в същото време стреми да се движи в крак с най-новите тенденции, уповавайки се на добрите производствени практики в бранша. Същевременно при избора на доставчик дружеството винаги се съобразява с финансовото изражение на качеството.

Зададената характеристика на активите е тясно обвързана с изискванията на технологичния проект. По този начин в този етап на проучване, подбор и оценка основният стремеж беше насочен към спазване на принципите за икономичност и целесъобразност на планираните за извършване разходи.

Техническите спецификации, на които отговаря технологичното оборудване са съобразени с презумпцията за устойчивост и качество на машините и оборудването за

конкретната технология на производство и се базират на дългогодишна обмяна на добри практики с държави като Япония, Норвегия и др. – лидери в рибопреработването.

Изпълнението на проекта ще доведе до:

A. Подобряване на следните процеси:

- **съхранение под лед и осигуряване на преснота и качество на пресните непреработени суровини от улов и аквакултура**, предназначени за последваща преработка в предприятието, както и на всички междинни технологични продукти.

Ще бъдат изградени 5 термоизолирани съда (лакана) за скоростно охлаждане на уловената риба в водноледена смес:

АКТИВ	РАЗПОЛОЖЕНИЕ: СБОРЕН ПЛАН (Лист 1)
Охладителен съд 1500x750x900 – 1 брой	позиция 3 Н, помещение 33 (рампа вход-суровини), Лист 2
Охладителен съд 2000x750x900 – 4 броя	позиция 4 Н, Лист 1

Охлаждащите съдове ще оптимизират процеса на съхранение на суровините за производството – пресни рибни продукти от собствен черноморски улов: парамудбарбуна, ватос, калкан, лефер, сафрид, като същевременно ще подобрят и процесите на съхранение и предлагане на пазара на произведения нов продукт – охладена риба.

- **риболовен капацитет** – благодарение на увеличаване на броя на транспортните пластмасови каси ще бъде възможно оползотворяване на улов при по-високо качество и повишени хигиенни изисквания – касите ще бъдат подложени на измиване и дезинфекция веднага след транспортиране на улова,

АКТИВ	РАЗПОЛОЖЕНИЕ: СБОРЕН ПЛАН (Лист 1)
Пластмасови каси – 600 броя	1.3

Предвидения за 2021 г улов на чернамарска риба ще бъде в размер на 24 т.

- **хладилно съхранение и осигуряване на дълготрайност и качество** на охладените продукти от улов, аквакултура и производство.

АКТИВ	РАЗПОЛОЖЕНИЕ: СБОРЕН ПЛАН (Лист 3)
3.1. Хладилен шкаф полуфабрикати	Лист 3, помещение 2
3.2. Витрина охладени риби	Лист 3, помещение 2
3.3. Касов модул	Лист 3, помещение 2
3.4. Витрина охладени риби	Лист 3, помещение 2

3.5. Витрина топлинно обработени риби	Лист 3, помещение 2
3.6. Витрина замразени стоки	Лист 3, помещение 2
3.7. Витрина охладени стоки	Лист 3, помещение 2
3.8. Спомагателна маса	Лист 3, помещение 2
3.9. Везна висяща	Лист 3, помещение 2
3.10. Система за осветление	Лист 3, помещение 2

- **ефективно използване на нежелан улов** – след като на кораба се извършва предварително скоростно охлаждане на уловената риба всички видове приулов(нежелан улов) може да се доставят в магазина и след топлинната обработка да се реализират на населението.

Същевременно тези активи ще допринесат и за *по-добрите условия на труд, намалявайки тежкия ръчен труд и повишавайки степента на механизация на процеса.*

В приложената по-долу таблица (т. 6 Количествена сметка на необходимото оборудване) са включени активите, които имат връзка с проекта за модернизация и разширяване на производствения капацитет на съществуващите обекти на дружеството и участват в изпълнението на технологичното производство.

5.1. Активи, необходими за изпълнение на проекта за модернизация:

5.1.1. **Термоизолиран съд за охлаждане на улова 1500x750x900 мм** от неръждаема стомана, с термоизолация от пенополуретан с дебелина ме по-малка от 40 мм, с термоизолиран херметичен капак и система за източване на отработена охлаждаща смес. Габаритите са определени според достъпната място на носовата палуба.

5.1.2. **Термоизолирани съдове за охлаждане на улова 2000x750x900 мм** от неръждаема стомана, с термоизолация от пенополуретан с дебелина ме по-малка от 40 мм, с термоизолиран херметичен капак и система за източване на отработена охлаждаща смес. Габаритите са определени според достъпната място на работната палуба.

5.1.3. **Пластмасови каси транспортни** отговарящи на изискванията на РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, с дренажната система за отвеждане на течности, желателно оцветени в един цвят. С размери определящи полезен товар на уловената риба в рамките 10 – 15 кг.

5.1.4. **Хладилен шкаф полуфабрикат**- произведен от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, с автономна система за охлаждане до субкриоскопични температури, с осветление атрактивно представящо изложената риба, снабдена с автоматична система за обезскрежаване. Габарити съответстващи на място в обекта.

5.1.5. **Витрина охладени риби** - произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, с автономна система за охлаждане до субкриоскопични температури, с осветление

атрактивно представящо изложената риба, снабдена с автоматична система за обезскрежаване. Габарити съответстващи на място в обекта.

5.1.6. **Касов модул** – всички компоненти осигуряващи обработка на данните съгласно законодателство, архивиране на данните за минимум 2 години, подходящ за постигането на целта софтуер. Хардуера да включва монитор, баркод скенер, сейф, детектор за фалшиви пари, захранващ блок, клавиатура и всички необходими монтажни елементи.

5.1.7. **Витрина охладени риби** - произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, снабдена с автоматична система за обезскрежаване, с привличащ вниманието на купувачи външен вид. Габарити съответстващи на място в обекта.

5.1.8. **Витрина за топлинно обработени риби** – изработена от инертни материали (неръждаема ламарина, стъкло), поддържаща температурата на термично обработена риба в границите на 60 – 70°C. Габарити съответстващи на място в обекта.

5.1.9. **Витрина замразени стоки** - вертикална, произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, система на динамично охлаждане, снабдена с автоматична система за обезскрежаване, с автономна система за охлаждане до температура -18°C, с осветление атрактивно представящо изложената риба, предните врати остъклени. Габарити съответстващи на място в обекта.

5.1.10. **Витрина охладени стоки** – вертикална, произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, снабдена с автоматична система за обезскрежаване, с автономна система за охлаждане до субкриоскопични температури, с осветление атрактивно представящо изложената риба, предните врати остъклени. Габарити съответстващи на място в обекта.

5.1.11. **Спомагателна маса** - произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, Габарити съответстващи на място в обекта.

5.1.12. **Везна висяща** - Висяща, електронна, изработена от неръждаеми материяли, етикетираща, максимално теглене 6 – 15 кг, с висок клас точност.

5.1.13. **Система за осветление** – в енергоспестяващ вариант, силата на светлината съобразена с законовите изисквания, атрактивен външен вид, изработена от материали разрешени в хранителен обект.

Количествена сметка на необходимото оборудване:

№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 1,)	броя
1	охладителен съд 1500x750x900	1.2	1
2	охладителен съд 2000x750x900	1.1	4
Технически характеристики, описани подробно в т. 5.2: Охладителните съдове с размери 1500x750x900 и 2000x750x900 са оразмерени при следните работни условия: температура след охлаждането на улова 0 до +4° C; хладилен агент, лед, който не оказва отрицателно въздействие върху озоновия слой, с потенциал на глобално затопляне Работен обем: 6,4 м3 Полезна вместимост: 3 т риба от улов Инсталирана мощност - 0			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 1,)	броя
3	Пластмасови каси транспортни	1.	600
Пластмасови каси транспортни отговарящи на изискванията на РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, с дренажната система за отвеждане на			

течности, желателно оцветени в един цвят. С размери определящи полезен товар на уловената риба в рамките 10 – 15 кг.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
4	Хладилен шкаф за полуфабрикати	3.1	1
произведен от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, с автономна система за охлаждане до субкриоскопични температури, с осветление атрактивно представящо изложената риба, снабдена с автоматична система за обезскрежаване. Габарити съответстващи на място в обекта.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
5	Витрина за охладени риби	3.4	1
произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, с автономна система за охлаждане до субкриоскопични температури, с осветление атрактивно представящо изложената риба, снабдена с автоматична система за обезскрежаване. Габарити съответстващи на място в обекта.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
6	Касов модул	3.3	
всички компоненти осигуряващи обработка на данните съгласно законодателство, архивиране на данните за минимум 2 години, подходящ за постигането на целта софтуер. Хардуера да включва монитор, баркод скенер, сейф, детектор за фалшиви пари, захранващ блок, клавиатура и всички необходими монтажни елементи.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
7	Витрина охладени риби	3.2	2
произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, снабдена с автоматична система за обезскрежаване, с привличащ вниманието на купувачи външен вид. Габарити съответстващи на място в обекта.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
8	Витрина за топлинно обработени риби	3.5	1
изработена от инертни материали (неръждаема ламарина, стъкло), поддържаща температурата на термично обработена риба в границите на 60 – 70 ⁰ С. Габарити съответстващи на място в обекта.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
9	Витрина замразени стоки	3.6.	1
вертикална, произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, система на динамично охлаждане, снабдена с автоматична система за обезскрежаване, с автономна система за охлаждане до температура -18 ⁰ С, с осветление атрактивно представящо изложената риба, предните			

врати остъкдени. Габарити съответстващи на място в обекта.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
10	Витрина охладени стоки	3.4	2
вертикална, произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, стъкло, пластмаси РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 10/2011 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, система на динамично охлаждане, снабдена с автоматична система за обезскрежаване, с автономна система за охлаждане до температура -18 ⁰ С, с осветление атрактивно представящо изложената риба, предните врати остъкдени. Габарити съответстващи на място в обекта.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
11	Спомагателна маса	3.8	1
произведена от материали предпазващи храните от замърсяване – неръждаема стомана, Габарити съответстващи на място в обекта.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
12	Везна висяща	3.9	2
Висяща, електронна, изработена от неръждаеми материяли, етикетираща, с диапазон на максимално теглене 6 – 15 кг, с висок клас точност.			
№	наименование	позиция (сборен проект, Лист 3,)	броя
13	Система за осветление	неприложимо	компл
в енергоспестяващ вариант, силата на светлината съобразена с законовине изисквания, атрактивен външен вид, изработена от материали разрешени в хранителен обект.			

7. Използване на възобновяеми енергийни източници.

Предвиденото за закупуване оборудване за магазина ще отговори на новите стандарти за енергийна ефективност и ще допринесе за:

Разработен, внедрен и сертифициран е стандарт ISO 50001:2011 Системи за енергийно управление. Стандарта ISO 50001 има за цел да:

- Подпомогне организацияте в подобряване на енергийната ефективност, използването и потреблението на енергия
- Създаване на прозрачност и улесняване на управлението на енергийните ресурси
- Насърчаване на управление на енергията с добрите практики
- Осигуряване на изискване за насърчаване на енергийната ефективност в цялата верига за доставки
- Улесни подобряването и управлението на енергийните ресурси за намаляване на емисиите от парникови газове
- Интегрира с други системи за управление, като например, безопасност на храните – ISO 22000, околна среда ISO 14001 и здраве и безопасност при работа BS OHSAS 18001.

Сертифицирайки своята система за енергийно управление по стандарта **ISO 50001** се потвърждава, че работите за намаляване влиянието върху околната среда на организация, и че тя се ангажира за по-нататъшно подобряване в управлението на околната среда.

8. Бъдеща годишна производствена програма

По преработени видове рибни продукти за консумация, бъдещата индикативна годишна програма да реализация на стоките предвижда следният бизнес план:

№	основни групи рибни продукти	количество (кг)
1	Замразена черноморска риба	4800
2	Охладена черноморска риба	9600
3	Топлинно обработена черноморска риба	9600
	Общо	24000

Необходимите суровини за изпълнение на производствена програма са:

I.	Суровини и материали
1.	Горива и смазочни материали (ГСМ) Черноморска риба - улов и транспортиране
2.	Лед
3.	Електроенергия
4.	Вода
5.	Торба
6.	Кашон
7.	Растителна мазнина (олио)
8.	Брашно
9.	Галета
10.	Сол
11.	Опаковки - стериопор
II.	Външни услуги
1.	Хигиенизиране магазин, включително консумативи
2.	Доставка на газ за готвене

9. Работен състав. Необходим персонал.

9.1. Екипаж на кораба „Русано“ се състои от трима човека: капитан и двама моряци риболовци. Не се предвижда увеличаване на екипажа във връзката с модернизацията. Увеличаването на улова ще се дължи на повишаването на ефективността на процеса чрез внедряване на по-съвършен подход – скоростно охлаждане на уловената риба.

9.2. Персонал на магазин за риба се състои от двама души – продавачи. Модернизацията не включва увеличаването на зает в търговската дейност персонал.

10. Лабораторен контрол.

Предприятието няма собствено лабораторно звено. С договор са организирани изследвания в Лаборатория за изпитване „Алименти“ при „ДИ ЕНД ВИ КОНСУЛТ“ ООД в Пловдив. Някои от изследванията се провеждат в Лаборатория СЖС България ЕООД и ЦЛВСЕЕ в София. Изследванията на охладена черноморска риба за отсъствие на видими паразити се провеждат в ИЛДК Варна.

В предприятието е създадена мониторингова система за контрол, която обхваща всички стъпки на производствения процес и цял асортимент на произвежданата продукция на етап приемане на суровина, складиране, производство, хигиена на готов продукт и производствени процеси.

11. Здравословни и безопасни условия на труд, санитарно-битово обслужване и пожаробезопасност.

В „Север Експорт“ ООД се спазват стриктно изискванията на КТ и КСО:

- С всички лица са сключени трудови договори в писмена форма в два екземпляра, един от които се съхранява в заетото лице.
- Професионалните задължения са формулирани в длъжностни характеристики, с които всеки работещ е запознат срещу подпис.
- Индивидуалните трудови досиета, трудовите и здравните книжки според възприетата практика се съхраняват в офиса. Здравните книжки на персонала се поддържат от технолога, а ръководителите на сектори „Риба“ и „Рапани“ контролират неговата превантивна работа.
- На работа се приемат лица без медицински противопоказания, което е документирано в карти за предварителен профилактичен преглед.
- В обекта не работят лица под особена социална закрила - под 18 годишна възраст, бременни, майки с деца под 1 год., чужденци, трудоустроени с експертно решение на ТЕЛК с трайна загуба на работоспособността.
- Трудовото възнаграждение на работещите се изплаща според договорните условия и в срок. Работодателят осигурява всяко лице според условията на КСО, за което работещият бива ежемесечно информиран.
- До този момент не са възникнали причини за социално напрежение, стачки и конфликти на работните места.
- Работното време е 8 часа, с фиксирани начало и край от 08.00 до 17.00, с едночасова обедна почивка от 12.00 до 13.00 часа. Не се полагат нощен и извънреден труд.
- Специализираното медицинско наблюдение до този момент е извършвано от личните лекари по местоживееене, а от 2006 год. и от лекари – специалисти от Медицински център „Юг“ по договор.
- През 2018 г. не са декларирани и признати от ТП на НОИ случаи на трудови злополуки и професионални болести. Не са диагностицирани и съобщени чрез ОДБХ или РИОКОЗ по установения ред случаи на хранителни отравяния. От страна на клиентите не са постъпвали оплаквания и в книгата за впечатления няма документиран негативни потребителски оценки.
- Всички работни, складови, санитарни и търговски помещения разполагат с достатъчно кубатура и квадратура, удовлетворяващи трудово-хигиенните стандарти за свободно работно пространство извън заетото от машините и съоръженията от минимум 4,5 м², респ. 12 м³ на едно работно място. Приемните сектори, преработвателните и хладилни помещения, складовата база и търговската зона са просторни и добре функционално свързани. Спазват се изискванията за разделност и поточност при съхранението, обработката на суровината, производството, пакетирането, складирането и продажбата на крайните продукти. За предотвратяване на вертикален риск от падане при движение стъпалата са предвидени с достатъчна ширина, а рампите са с малък наклон. Хоризонталният риск от подхлъзване е избягнат чрез подходяща организация на движението вътре в цеховете и в санитарно-битовите помещения.
- Плановете за действие при пожар, аварийни ситуации, природни бедствия и катастрофи са изготвени в писмена форма, евакуационните схеми са поставени на видни места, монтирани са светещи табели „Изход“ на пътищата за евакуация.

- Дейностите по здраве и безопасност се изпълняват от технолога. При постъпване на ново лице се провежда встъпителен инструктаж за запознаване с характера и съдържанието на работата, изискванията за спазване на технологична и трудова дисциплина, безопасност при работа с режещи ръчни инструменти и електрически уреди, противопожарна охрана и сигурност в цеха, лична и професионална хигиена, който се документира в книга.

Периодично на всяко тримесечие се извършват опреснителни инструктажи, които също се документират в писмена форма, срещу подпис.

- Опазването на здравето и безопасността при работа са интегрирани в управлението на фирмата и представляват важен елемент в политиката ѝ, който се съблюдава в процеса на вземане на мениджърските решения.

Работното и търговското оборудване, хладилните съоръжения, суровините, необходимите според рецептурата продукти и подправки, опаковките, дезинфектантите, миещите препарати и детергентите се снабдяват от легитимни производители със съпровождаща документация, включително сертификат за качество и фирмена инструкция за безопасно приложение. Работното оборудване се използва само по предназначението и при условията, за които е предназначено. В монтажа, демонтиража, ремонта и експлоатацията му се включват правоспособни лица. При работа не се използва амортизирано, корозирало и неизправно оборудване, генериращо риск от порязване, притискане, удар, термични и електро-травми.

- За безопасност на храните, предлагани на клиентите, се съблюдават изискванията на системата HACCP (Hazards Analysis of Critical Control Points).

- Санитарно-битовото обезпечаване на персонала е с отлично пространствено проектиране и строително изпълнение.

По проекта ще бъде закупено съгласно предварителна оценка на личните предпазни средства за всяко работно място работно облекло както за наличните 109 работника, така и за новоназначените 11 работника.

- Текущото хигиенно поддържане на помещенията в производствената зона и търговската зала е на високо ниво – задължително трикратно на смяна, а при замърсяване и в оперативен порядък, се извършва влажно почистване, в началото и края на работните смени - пълна дезинфекция на плотове, машини, контейнери, подове и повърхности. Всички стенни и подови повърхности са покрити с водоустойчиви, а в пространствата за производство на храни с бактерицидна компонента материали – керамични и хидрофобни композити.

Разработена е хигиенна програма, включваща: обекти, препарати, работни концентрации, време на експозиция, отговорни лица по третирането.

Програмата се актуализира ежегодно при спазване принципа на ротация на препаратите с цел да не се допусне развитие на резистентна микрофлора.

Доставчик на дезинфектантите са „Технохим“ ООД, „МИХ“ и „НМИ“. Прилагат се На хипохлорид, „КОН“ – каустичен препарат за силно замърсени повърхности, концентрирана оцетна киселина.

Всички препарати имат Санитарно разрешение на Министерство на здравеопазването за пускане на пазара, етикетирани са съгласно изискванията със стандартните фрази за безопасност, съхраняват в сроковете на годност и при условията, указани от производителя.

- В преработка на рибата и рапани не се генерират опасни химични отпадъци. Технологичните отпадъци се кодират, регистрират и управляват според изискванията на Закона за управление на отпадъците, като органичните минерали (черупките на миди и рапани) се влагат като суровина в последващи производства на микроелементи за фуражи и почвени торове.

- За да не се допуснат рискове за здравето на персонала, с оглед защита на здравето и интересите на потребителите, за предотвратяване на действия по отношение на храните, които могат да заблудят потребителите и за създаване на възможност на потребителите да упражняват правото си на информиран избор на храни, се спазват изискванията, регламентирани в нормативната база:

В предприятието е разработен, внедрен и сертифициран стандарт **OHSAS 18001:2007 Система за управление на здравето и безопасност при работа**
Елементите на BS OHSAS 18001 включват :

политика и ангажираност; идентификация на опасностите, оценка и контрол на риска; законови изисквания; цели и програми, организация и персонал, обучение, комуникация и консултации; документи и записи; оперативен контрол, готовност за извънредни ситуации, наблюдение и измерване, разследване на инциденти и злополуки; коригиращи и превантивни действия, одит и преглед от ръководството.

Предимства на BS OHSAS 18001:

- Подпомага и подобрява управлението и контрола на здравето и безопасността по време на работа.
- Подпомага спазването на законовите задължения за безопасност на труда.
- Подобрява културата на безопасен труд в организацията.
- Намалява разходите по злополуки и подобрява ефикасността на труда.
- Подобрява репутацията на организацията за безопасен труд.

Прилага се вътрешнофирмен стандарт за оценка на лични предпазни средства.

Необходимо е за изпълнение на изискванията на чл. 16 (1) от НАРЕДБА № 3 от 19.04.2001 г. за минималните изисквания за безопасност и опазване на здравето на работещите при използване на лични предпазни средства на работното място

Оценката включва:

1. анализ и оценка на рисковете, които не могат да бъдат избегнати по друг начин;
2. определяне на характеристиките, които всяко лично предпазно средство трябва да притежава, за да е ефективно срещу рисковете, отнасящи се до т. 1, като се вземат предвид и всички рискове, произтичащи от употребата на самото лично предпазно средство;
3. сравнение на характеристиките на наличните лични предпазни средства с характеристиките на необходимите лични предпазни средства съгласно т. 2.

Планираните мероприятия допринасят за осигуряване на:

- достоверни данни в процеса на проследяване на стоките от момента на приемане до реализацията.
- цялостна обработка на информацията в предприятието.
- качествен контрол върху измерване на маса,
- увеличаване на капацитета на хладилните складове.
- подобряване на условия на труд в хладилните складове.
- повишаване на качеството на продукцията на етап производство, складиране и транспортиране.
- отстраняване на субективни грешки при обработка на информацията.
- безопасни условия на труд,
- обхващане на всички етапи на доставка, складиране, производство и реализация с електронна обработка на информация.

Пожаробезопасност.

Всички помещения и сгради в предприятието са изградени съгласно противопожарни изисквания за безопасност съгласно Наредба № Из-1971 от 29.10.2009 г. за строително-технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар.

Спазват се изисквания на Наредба № 8121з-647 от 01.10.2014г. за правилата и нормите за пожарна безопасност при експлоатация на обектите. Всички мероприятия са описани в пожарно досие съгласно изисквания на горе посочена наредба.

Съдържание на пожарно досие:

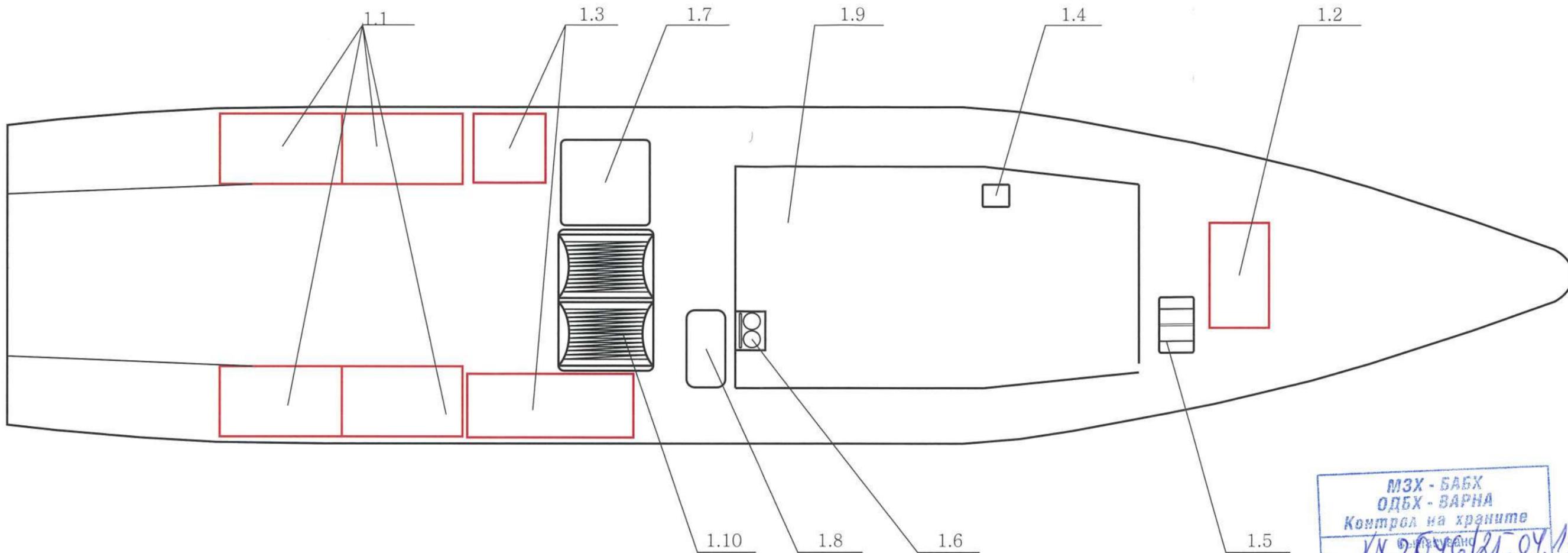
- Вътрешни правила (инструкции) за осигуряване на ПБ на територията на обекта.
- Планове за действие на личния състав за гасене на пожари, включително реда за аварийно спиране на технологичното оборудване, електрозахранването и др.
- Планове за осигуряване на ПБ при извършване на текущи ремонти и на строителни и монтажни работи на обектите, за които дейности не се изисква разрешение за строеж съгласно глава осма, раздел III от Закона за устройство на територията (ЗУТ), включително в случаите, когато дейностите се изпълняват от други физически или юридически лица.

- Планове за евакуация на работещите и на пребиваващите на обекта лица при пожар или авария.
- Протоколи за извършени ремонти, почистване или проверки на състоянието на отоплителните уреди и съоръжения, проверки на изправността на блокировките на смукателни инсталации, обслужващи взривоопасни технологични съоръжения и други устройства, гарантиращи ПБ преди настъпване на есенно-зимния период, и периодично за осигуряване на пожарната им безопасност.
 - Заповед за реда за извършване на огневи работи
 - Заповед за реда за използване на отоплителни и нагревателни уреди и съоръжения
 - Заповед за забранените места за пушене и използване на открит огън
 - Заповед за реда за използване на електрически уреди и съоръжения, в т.ч. изключване на електрическото захранване след приключване на работното време
 - Заповед за реда за обучение и подготовка на личния състав в съответствие с изискванията на наредбата
 - Заповед за правилата за ПБ на обекта в извънработно време
 - Заповед за реда за контрол, техническо обслужване, презареждане и хидростатичното изпитване на устойчивост на налягане на носимите и возимите пожарогасители и за поддържане и обслужване на ПИС, ПГС, СГУ на пожарните кранове и на системите за управление на дим и топлина
 - Заповед за периодичността за почистване на строителните конструкции, на технологичното и електрическото оборудване, на отоплителните тела и инсталации от експлозивоопасни и пожароопасни прахове и други горими материали
 - Заповед за реда за събиране и отстраняване на горимите отпадъци, както и на остатъчните продукти от печките с твърдо гориво.
 - Заповед за определянето на длъжностни лица, които създават организация и осъществяват контрол за спазване на правилата и нормите за ПБ, в т.ч. за осъществяване на контрол на носимите и возимите пожарогасители съгласно чл. 21, ал. 1, за извършване на дейностите по поддържане и обслужване на ПИС, ПГС, СГУ, пожарните кранове и системите за управление на дим и топлина съгласно чл. 22, ал. 6 и за опериране с ПИС, ПГС, СГУ и със системите за управление на дим и топлина.
 - Други документи
 - протоколи за извършено техническо обслужване, презареждане или хидростатично изпитване на устойчивост на налягане на пожарогасителите (в комбинация или поотделно) съгласно Приложение № 8 към чл. 31, ал. 4 на Наредба № 8121з-531 от 9.09. 2014 г. за реда и условията за осъществяване на дейности по осигуряване на пожарна безопасност на обекти и/или поддържане и обслужване на уреди, системи и съоръжения, свързани с пожарната безопасност, от търговци и контрола върху тях, както и други документи, удостоверяващи поддръжката на обслужването на ПИС, СГУ, ПГС, пожарните кранове и системите за управление на дим и топлина съгласно чл. 21 и 22.
 - Съгласувателните, разпоредителните и административно-наказателните документи, издадени от органите за пожарна безопасност и защита на населението (ПБЗН).
 - Инструкции за експлоатация и поддържане в изправност на предвидените активни мерки за защита
 - Протокол/и за проведена учебна евакуация по чл. 1

Изготвил:



Консултиран: *[Signature]*
инж. Петър Ангелов / 19



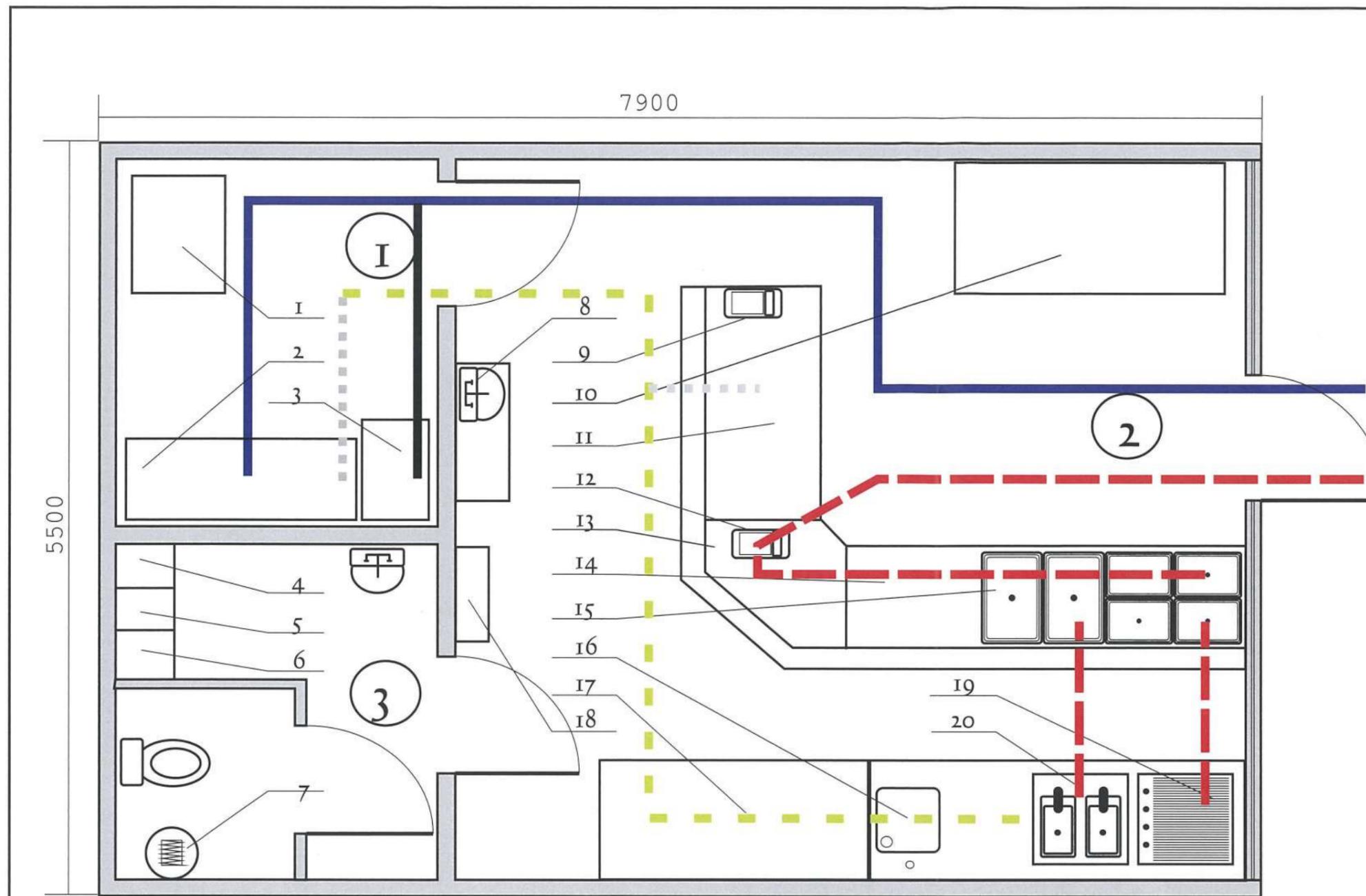
МЗХ - БАБХ
 ОДБХ - ВАРНА
 Контрол на храните
 IX 2046/25.04.19
 Становане №
 Подпис: *[Signature]*

КАМАРА НА ИНЖЕНЕРИТЕ
 В ИНВЕСТИЦИОННОТО
 ПРОЕКТИРАНЕ
КЛУП
 ОГРАНИЧЕНА
 ПРОЕКТАНСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ
 Регистрационен № 11572
 инж. ЙЕЖИ
 РУДНИЦКИ
 Серия: **ТЕХ**
 Подпис: *[Signature]*
 Част на проекта:
 по удостоверение
 за ОПП
 ВАЖИ С УДОСТОВЕРЕНИЕТО ЗА ОПП ЗА ГОДИНАТА

[Signature]
 инж. Петър Атанасов

No.	ОБОРУДВАНЕ	БР
1.1	охладител за риба 1500x750x900	1
1.2	охладител за риба 2000x750x900	1
1.3	площадка за съхранение на нови каси	2
1.4	антена AIS	1
1.5	спасителен плот	1
1.6	акваланг с двой ни бутилки	1
1.7	вход в машинно отделение	
1.8	вход в хладилен трюм	
1.9	корабна надстрой ка	
1.10	корабна лебедка	

МОДЕРНИЗАЦИЯ НА КОБАР „РУСАНО“ С ИНВЕСТИТОР СЕВЕР – ЕКСПОРТ ООД ВАРНА					част: ТЕХ.		
СХЕМА РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДВАНЕ					инв. №		
					шифър		
изм.	броя	№ докум	подпис	дата	фаза	маса	мащаб
					лист: 1	вс. листи: 3	



№	ОБОРУДВАНЕ	БР
1	палет за каси	1
2	хладилна ракла за замр. стока	1
3	хладилен шкаф за охладена стока	1
4-6	шкаф за облекло	3
7	електр. бойлер 120л	1
8	мивка за ръце	1
9	везна охл. и замр. риба	1
10	аквариум	1
11	щанд за охл. риба	1
12	везна термично обр. риба	1
13	щанд	1
14	плот работен	1
15	съдове за съхр. терм. обр. риба	4
16	мивка полуфабрикат	1
17	работна маса	1
18	търговска витрина	1
19	ел. скара	1
20	фритюрник	1

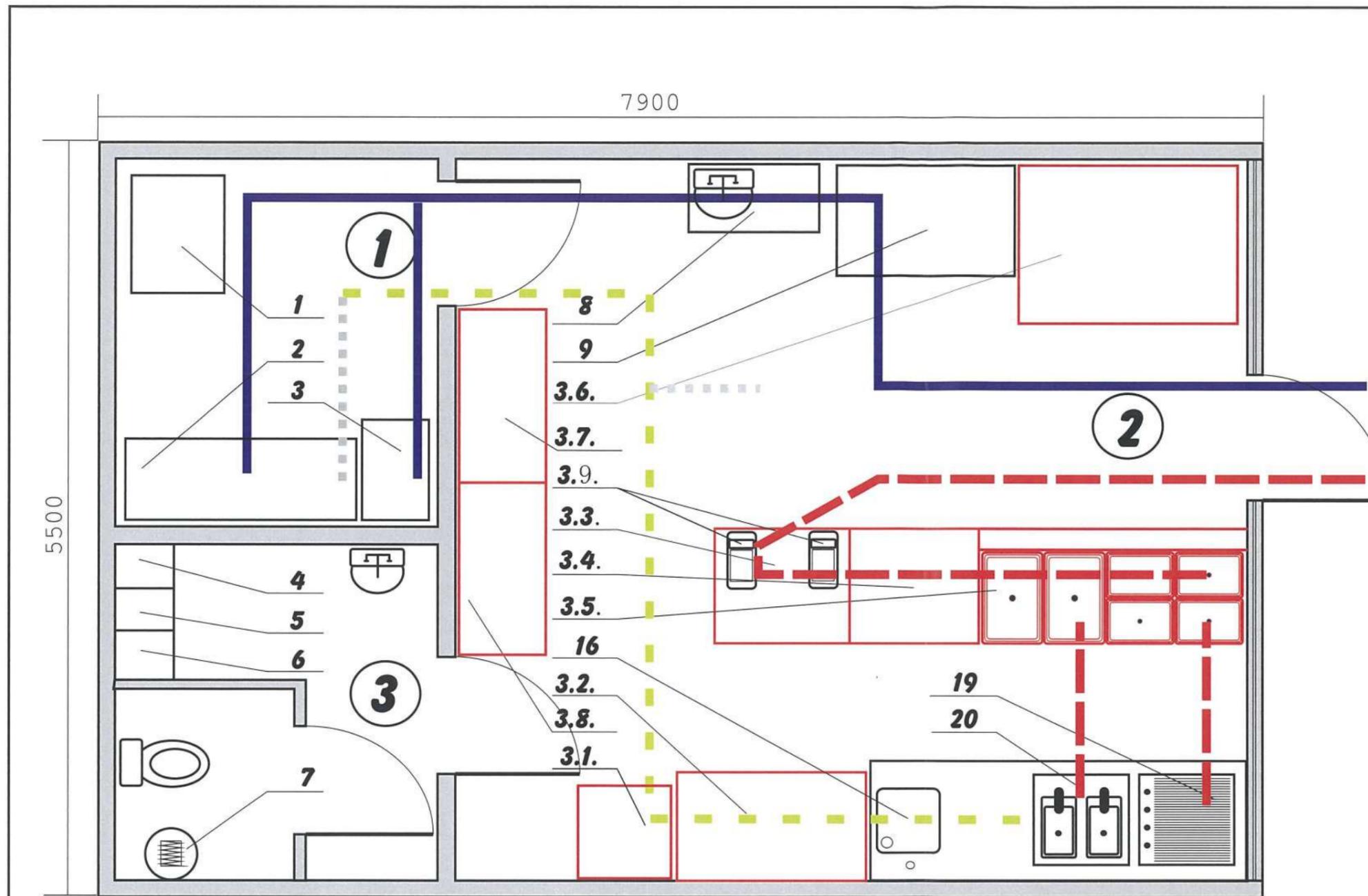


обозначение	поток	№	ПОМЕЩЕНИЯ	кв.м
— (blue line)	Доставена охладена и замразена риба	①	склад	6,9
- - - (yellow arrow)	Полуфабрикат за реализация и термична обработка	②	търговска зала	29,7
- - - (red line)	Термично обработен готов продукт	③	санитарно-битови пом	6,9



Инж. Петър Атанасов

МОДЕРНИЗАЦИЯ НА МАГАЗИН ЗА РИБА в кв. АСПАРУХОВО С ИНВЕСТИТОР СЕВЕР - ЕКСПОРТ ООД ВАРНА				част: ТЕХ.
НАСТОЯЩО РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДВАНЕ				инв. №
изм. броя	№ докум	подпис	дата	шифър
				фаза
				маса
				мащаб
				лист: 2
				вс. листи: 3



№	ОБОРУДВАНЕ	БР
3.1	хладилник заготовки	1
3.2	витрина охладени стоки	1
3.3	касов модул	1
3.4	витрина охладени риби	1
3.5	витрина за съхр. терм. обр. риба	1
3.6	витрина замразена риба	1
3.7	щанд за охл. риба	1
3.8	работна маса	1
3.9	везна висяща	2
	система за осветление	КОМПЛ
1	палет за каси	1
2	хладилна ракла за замр. стока	1
3	хладилен шкаф за охладена стока	1
4-6	шкаф за облекло	3
7	електр. бойлер 120л	1
8	мивка за ръце	1
9	аквариум	1
16	мивка полуфабрикат	1
19	ел. скара	1
20	фритюрник	1
①	склад	6,9
②	търговска зала	29,7
③	санитарно-битови пом	6,9



обозначение	поток
	Доставена охладена и замразена риба
	Полуфабрикат за реализация и термична обработка
	Термично обработен готов продукт

МЗХ - ОДБХ
 Конт. ...
 Становище: КХ 2024/25.04
 Подпис: ...

Петър Иванов
 Инж. Петър Иванов

МОДЕРНИЗАЦИЯ НА МАГАЗИН ЗА РИБА В КВ. АСПАРУХОВО С ИНВЕСТИТОР СЕВЕР - ЕКСПОРТ ООД ВАРНА				част: ТЕХ.
СХЕМА РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДВАНЕ				инв. №
изм. броя				шифър
№ докум	подпис	дата		
			фаза	маса
				мащаб
			лист: 3	вс. листи: 3