



AGENȚIA PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI OLT

AUTORIZAȚIE DE MEDIU

Nr. 38 / 12.03. 2024

Ca urmare a cererii de adresată de: S.C. TELDO TRANS S.R.L.
cu sediul în: Caracal, str. Victoriei, nr. 9, bl. 34, parter, jud. Olt, înregistrată la APM Olt cu nr. 1593/07.02.2024 în urma analizării documentelor transmise și a verificării, în baza H.G. nr. 43/2020 privind organizarea și funcționarea Ministerului Mediului, Apelor și Pădurilor, a O.U.G. nr. 195/2005 privind protecția mediului, aprobată cu modificări și completări de Legea nr. 265/2006, cu modificările și completările ulterioare, se emite:

AUTORIZAȚIA DE MEDIU

pentru: S.C. TELDO TRANS S.R.L.

punct de lucru: comuna Dobrosloveni, sat Dobrosloveni, str. I.G. Duca, nr. 2K, judetul Olt;
care prevede desfășurarea următoarelor activități:

- Prelucrarea și conservarea cărnii: cod CAEN 1011;
- Prelucrarea și conservarea cărnii de pasare: cod CAEN 1012;
- Fabricarea produselor din carne(inclusiv din carne de pasare): cod CAEN 1013;

Documentația conține: Fișă de prezentare și declarație, elaborată de titularul activității, și următoarele acte de reglementare emise de alte autorități: Certificat de înregistrare, Certificat constatator ORC Olt, Autorizații de Construire, Procese verbale de receptie la terminarea lucrărilor, Autorizație de gospodărire a apelor, Permis de descărcare apă uzate vidanjate, Decizia de impunere pentru stabilirea taxei de salubritate, Autorizație de securitate la incendiu, Contract de colectare deseuri reciclabile, Contract de prestari servicii pentru neutralizare subproduse de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman, Autorizație sanitară de funcționare, Autorizație sanitară veterinara și pentru siguranța alimentelor.

Prezenta autorizație se emite cu următoarele condiții impuse:

1. Respectarea prevederilor legale privind protecția mediului înconjurător și asigurarea sănătății umane. Protecția mediului constituie obligația și responsabilitatea tuturor persoanelor fizice și juridice.
2. Respectarea obligațiilor și a condițiilor impuse prin autorizația de gospodărire a apelor emisă în conformitate cu prevederile Legii Apelor. Construcțiile și instalațiile de captare, aducțiune, distribuție și evacuare a apelor vor fi exploatate în conformitate cu prevederile regulamentului de exploatare, parte integrantă din documentația de gospodărire a apelor. Acestea vor fi întreținute în condiții tehnice corespunzătoare, în scopul minimizării pierderilor de apă.
3. Respectarea prevederilor HG nr. 930/2005 pentru aprobarea Normelor speciale privind caracterul și mărimea zonelor de protecție sanitară și hidrogeologică.
4. Respectarea prevederilor H.G. nr. 188/2002 pentru aprobarea unor norme privind condițiile de descărcare în mediul acvatic a apelor uzate, cu modificările și completările ulterioare(NTPA-002 privind condițiile de evacuare a apelor uzate în rețelele de canalizare ale localităților și direct în stațiile de epurare).
5. Respectarea prevederilor legale privind regimul deșeurilor și evidența gestiunii deșeurilor. Deșeurile tehnologice de origine animală vor fi predate unităților specializate pentru valorificare conform contractului încheiat.



- Producătorii de deșeuri și deținătorii de deșeuri au obligația de a colecta separat cel puțin următoarele categorii de deșeuri: hârtie, metal, plastic și sticlă și de reintroducere în circuitul productiv prin predarea către agenți economici specializați, autorizați pentru activitatea de valorificare a acestora, pe baza documentelor de proveniență. Gestionarea deșeurilor trebuie să se realizeze fără a pune în pericol sănătatea umană și fără a dăuna mediului, în special:
 - fără a genera riscuri pentru aer, apă, sol, faună sau floră;
 - fără a crea disconfort din cauza zgomotului sau a mirosurilor;
 - fără a afecta negativ peisajul sau zonele de interes special.
- În conformitate cu principiul "poluatorul plătește", costurile operațiunilor de gestionare a deșeurilor se suportă de către producătorul de deșeuri sau, după caz, de deținătorul actual ori anterior al deșeurilor.
- Deținătorii de deșeuri sunt obligați să asigure evidența gestiunii deșeurilor pentru fiecare tip de deșeu, în conformitate cu modelul prevăzut în anexa nr. 1 la Hotărârea Guvernului nr. 856/2002, cu completările ulterioare.
- Se va evita formarea de stocuri de deșeuri.

Deșeurile menajere se vor colecta corespunzător iar evacuarea acestora se va face prin serviciul de salubritate autorizat. Se interzic depozitățile necontrolate de deșeuri.

6. Transportul deșeurilor se va face cu mijloace de transport corespunzătoare, astfel încât să se evite orice risc pentru sănătatea populației prin împrăștierea acestora pe drumurile publice.

7. Respectarea prevederilor legale în vigoare privind răspunderea de mediu cu referire la prevenirea și repararea prejudiciului asupra mediului, bazată pe principiul "poluatorul plătește".

- în cazul unei amenințări iminente cu un prejudiciu asupra mediului se vor lua imediat măsurile preventive necesare și se va informa Agenția pentru Protecția Mediului în termen de 2 ore de la luarea la cunoștință a apariției amenințării; în termen de 1 oră de la finalizarea măsurilor preventive se va informa Agenția pentru Protecția Mediului despre măsurile întreprinse pentru prevenirea prejudiciului și eficiența acestora, în baza principiului precauției în luarea deciziilor.

- în cazul producerii unui prejudiciu asupra mediului se va informa Agenția pentru Protecția Mediului, în maxim 2 ore de la producerea prejudiciului, în baza principiului precauției în luarea deciziilor.

8. Respectarea prevederilor legale privind gestionarea ambalajelor și deșeurilor de ambalaje și a prevederilor privind procedura de raportare a datelor referitoare la ambalaje și deșeuri de ambalaje.

9. Respectarea prevederilor legale privind emisiile de poluanți în atmosferă și condițiile de calitate a aerului în zonele protejate.

10. Respectarea prevederilor legale privind condițiile de evacuare a apelor uzate în rețelele de canalizare ale localităților sau direct în stațiile de epurare - NTPA 002/2005.

11. Activitatea se va desfășura fără să creeze disconfort vecinătăților. Respectarea prevederilor legale privind limita maximă admisă a zgomotului.

12. Se vor asigura permanent salubritatea și esteticul perimetrului de activitate. În cazul în care se constată o degradare a terenului, vor fi aplicate măsuri de reconstrucție ecologică.

13. Se interzice funcționarea fără autorizație de mediu a altor activități care fac obiectul procedurii de autorizare din punct de vedere al protecției mediului.

14. Titularul activității are **obligativitatea de a notifica A.P.M. Olt** dacă intervin elemente noi, necunoscute la data emiterii autorizației, precum și asupra oricăror modificări ale condițiilor care au stat la baza emiterii acesteia, înainte de realizarea modificării.

15. Titularul are obligația de a solicita și obține acordul de mediu pentru proiecte publice ori private sau pentru modificarea ori extinderea activităților existente, care pot avea impact semnificativ asupra mediului.

16. Titularul are obligația de a **notifica A.P.M. Olt** dacă urmează să deruleze sau să fie supus unei proceduri de vânzare a pachetului majoritar de acțiuni, vânzare de active, fuziune, divizare, concesiune ori în alte situații care implică schimbarea titularului activității, precum și în caz de dizolvare urmată de lichidare, faliment, încetarea activității.

17. Titularul are obligația de a deține autorizațiile, acordurile și celelalte aprobări și avize de funcționare necesare desfășurării activității, în conformitate cu prevederile legale în vigoare. În perioada de valabilitate a autorizației de mediu aveți obligația reînnoirii autorizațiilor/avizelor/contractelor care au stat la baza emiterii acesteia.

18. Având în vedere faptul că Autorizația de mediu își păstrează valabilitatea pe toată perioada în care beneficiarii lor obțin viza anuală, dumneavoastră în calitate de titular al autorizației de mediu trebuie să solicitați viza anuală la Agenția pentru Protecția Mediului Olt în fiecare an. Termenul în care trebuie să solicitați aplicarea vizei anuale este de maximum 90 de zile și de minimum 60 de zile înainte de ziua și luna corespunzătoare zilei și lunii în care a fost emisă autorizația de mediu. În cazul în care autorizația pe care o dețineți a fost revizuită, termenul de 60 de zile se va calcula în funcție de ziua și luna în care a fost emisă autorizația inițială.

Prezenta autorizație de mediu își păstrează valabilitatea pe toată perioada în care beneficiarul acesteia obține viza anuală.

Verificarea conformării cu prezentul act se face de către Garda de Mediu Olt.

În situația modificării actelor normative menționate în prezenta autorizație, titularul are obligația să se supună prevederilor noilor acte normative intrate în vigoare, ce modifică, completează sau abrogă actele normative vechi.

Nerespectarea prevederilor prezentei autorizații de mediu se sancționează conform prevederilor legale în vigoare.

Litigiile generate de emiterea, revizuirea, suspendarea sau anularea prezentei autorizații se soluționează de instanțele de contencios administrativ competente, potrivit Legii contenciosului administrativ nr. 554/2004, modificată și completată prin Legea nr. 262/2007.

Răspunderea pentru corectitudinea informațiilor puse la dispoziția autorității competente pentru protecția mediului și a publicului revine în întregime titularului activității.

I. ACTIVITATEA AUTORIZATĂ:

1. Dotări (instalații, utilaje, mijloace de transport utilizate în activitate) :

	TOTAL
S teren	25000.00 mp
S construita Fabrica	2500.00 mp
S Depozit	1183 mp
S Birouri	216.46 mp
S utila (total: fabrica, depozit, birouri)	3899.46 mp

PARTER:

▪ rampa aprovizionare, S = 34.34 mp; birou receptie S = 14.04 mp; camera decongelare, S = 100.32 mp; camera adiacenta decongelare, S = 50 mp; hol S = 138.77 mp; t.e. + cd, S = 14.36 mp; transare pui, S = 24.51 mp; refrigerare pui, S = 7.55 mp; camera congelare, S = 18.62 mp; circulatii, S = 34.49 mp; refrigerare porc, S = 20.80 mp; refrigerare carcasa vita, S = 10.97 mp; transare porc, S = 28.50 mp; transare vita, S = 15.96 mp; sala fabricatie, S = 319.09 mp; SAS, S = 2.50 mp; evacuare oase, S = 4.24 mp; camera sare, S = 3.30 mp; camera condimente, S = 3.60 mp; cantarire condimente, S = 46.76 mp; birou tehnolog, S = 7.87 mp; hol, S = 45.85 mp; depozit frigorific fabricatie, S = 70.66 mp; materiale ambalare, S = 4.95 mp; ambalare, S = 260.73 mp; circulatii, S = 56.34 mp; sas - 6.87 mp, grup sanitar femei - 114.21 mp, grup sanitar barbati - 114.21 mp, SAS - 2.34 mp, sala mese - 40.09 mp, grup sanitar femei - 2.59 mp, grup sanitar barbati - 2.56 mp, tamblerizare - 120 mp, sala de injectare - 60 mp , sala asteptare rame inainte de tratament termic- 32 mp, preracire - 90.95 mp, celule afumare - 108 mp, circulatii - 102.72 mp, igienizare navete si recipienti - 200 mp, rampa navete curate - 40 mp, sas rumegus - 40 mp, rampa livrare - 51.46 mp, depozit produse ambalate-80 mp, birouri productie si etichete - 30 mp, spatiu tehnic - 5,32mp, grup sanitar - 10.47 mp, compresor - 12.27 mp, membrane - 3.77 mp, ETAJ: birou - 27.14 mp, birou - 15.05 mp, hol - 4.54 mp, hol - 7.16 mp, camera consiliu - 23.80 mp, hol - 26.76 mp, terasa acoperita - 14.74 mp, arhiva - 17.10 mp, chisinetă - 9.05 mp, grup sanitar - 4.16 mp, birou - 44.54 mp, birou - 22.42 mp
Spatiu depozitare/livrare produse finite - 1183 mp;



Spatiu spalare pentru masini proprii, de distributie produse finite;

Utilaje pentru procesare:

- cantar platforma receptie paleti 600/1500 kg/1250/1250 mm;
- cantar receptie carcase 300/600 kg/1000 mm;
- ghilotina carne congelata;
- banzic;
- masina de desoricat;
- cantar platforma - transare 300/600 kg/1000/1000 mm;
- cantar de masa condimente 3 / 6 kg - 3 buc.;
- masina de fulgi de gheata - 2 buc.;
- masina de tocat unghiulara - 2 buc.;
- cutter;
- masina de umplut cu vid;
- 2 linii sprit(pentru umplere mezeluri);
- sistem de portionare si atarnare;
- sistem de productie carne tocata si mici;
- presa fierbere sunca presata -5 buc.;
- Presa fierbere pentru bacon - 4 buc.;
- presa fierbere pentru salam presat;
- masina de clipsat - 2 buc.;
- masina de ambalat in vacuum
- masina de termoformare - 3 buc.;
- cantar de masa etichetare 6/15 kg - 2 buc;
- feliator;
- masina de spalat navete;
- masina de spalat bete;
- presa fierbere sunca in forma "cloud";
- cantar platforma - livrare 150/300 kg/1000/1000 mm - 2 buc.;
- compresor aer - 2 buc.;
- cazan de fierbere;
- tanc imersie;
- cantar platforma fabricatie 300/600 kg/1250/1250 mm;
- celula fierbere si afumare(cu hote si cosuri evacuare gaze) - 6 buc.;
- masina de injectat - 2 buc.;
- tumblere - 5 buc;
- centrala clima;
- statie de igienizare cu bariera;
- tunel congelare - 2 buc.;
- instalatie frigorifica;
- generator de curent;
- cantar platforma 150/300 kg receptie condiment - 4 buc.;
- amestecator de saramura - 2 buc.;
- malaxor;
- masina legat - 2 buc.;
- rame celule afumare cu bete -100 buc.;
- mese lucru din inox -8 buc.;
- cimbere 200 litri inox pentru transportul materiei prime - 200 buc.;
- 3 linii de ambalare produse finite;

Masini distributie:

- 18 autoutilitare mai mici de 3,5 to;
- Vidanja pentru apele uzate, cu capacitatea de 10 tone;

Instalatii de alimentare cu motorina:

- 2 instalatii de alimentare cu motorina, cu rezervoare cu volumul de 4000 l/fiecare, prevazute cu cuve de reținere și pompe de distribuție ;

2. Materii prime, auxiliare, combustibilii și ambalajele folosite - mod de ambalare, de depozitare, cantități:

- carcasa porc, vita, oaie, pasare (slanina carne lucru, cap porc) intrate in lucru = 500

- tone/luna, in functie de solicitari;
- membrane naturale si artificiale = 160 km;
- clipsuri, slinguri, etichete = 500 mii bucati;
- combustibili (motorina) de la statii autorizate de distributie ≈ 3000 l/ luna;

Materialele auxiliare utilizate in procesele tehnologice se impart in: condimente/aditivi, membrane naturale sau artificiale, materiale de ambalare.

Aditivii sunt substante adaugate in produse cu scopul de a imbunatati aspectul, gustul, structura sau perioada de pastrare a produsului.

Aceștia se clasifica in :

- substante naturale adaugate pentru imbunatatirea gustului si/sau structurii: sare, zaharuri: dextroza, sirop de glucoza, condimente naturale, ulei de măsline, lactoza, proteine din lapte, proteine din soia, amidon din cartofi;
- stabilizatori: diverse tipuri de fosfați, citrat de sodiu;
- conservanti: nitrit de sodiu, acetat de sodiu;
- antioxidanti: acid ascorbic, izoascorbat de sodiu;
- coloranți naturali: carmin, extract de paprika;
- potentiatori de aroma: monoglutamat de sodiu.

Aditivii fie se utilizeaza ca atare, fie sunt incorporați in diverse mixuri livrate cu denumiri comerciale variate.

Membranele sunt utilizate pentru umplerea produselor fabricate si se clasifica in:

- membrane naturale (intestine de porc sau vita prelucrate) care pot fi comestibile sau necomestibile si membrane artificiale (celulozice, colagenice sau poliamidice) care pot fi comestibile sau necomestibile.

Materialele de ambalare cuprind:

- pungi de ambalare a produselor - simpla sau in vid, din materiale diferite stratificate (PET/PA/EVOH/PE) - diverse dimensiuni;
- casolete din polipropilena - destinate protejării produselor pe perioada transportului-diverse capacitati;
- folii de inchidere a casoletelor - fabricate din OPA/PP sau PVC;
- etichete pentru produse - din hârtie sau plastifiate-diverse dimensiuni;
- folie tip stretch pentru asigurarea paletilor pe timpul transportului;
- cutii din carton pentru ambalarea in vederea transportului - diverse dimensiuni;

3. Utilități - apă, canalizare, energie (surse, cantități, volume):

Apa tehnologica: put propriu forat, H = 47,5 m. Deasupra forajului este prevăzută o anexă tehnică, echipată electric și hidraulic.

Înmagazinarea:

- rezervor din fibră de sticlă alimentară, cu V = 8500 l, pentru apa dedurizată;
- Rezervor din fibră de sticlă alimentară, cu V = 2000 l, pentru apa osmozată. Nu este prevăzut rezervor pentru incendii.

Tratarea apei: printr-o instalație de tratare compusă din sistem de clorinare automat 1"; filtru automat Clack 1465 Filter Ag Plus TC-High Flow; filtru automat Clack 1465 Cărbune aActiv TC-High Flow; stație dedurizare duplex alternant Clack 65L Purolite Cl-Twin - High Flow; sterilizator UV 55W - 1; stație dedurizare Clack 40L Purolite Cl + By - pass; sterilizator UVW- 720 - 40W; osmoză inversă R06 REM P ECO.

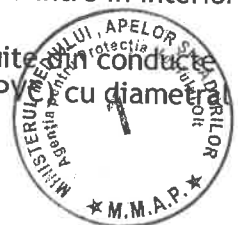
Distribuția: conducte din polipropilenă, dispuse după cum urmează:

- conductă principală pentru apa dedurizată, cu D = 50 mm și L = 80 m;
- conducte secundare pentru apa dedurizată cu D = 20 mm și lungimea de 50 m;
- conductă principală de apă osmozată cu diametrul de 50 mm și lungimea de 45 m;
- conducte secundare pentru apa osmozată, cu diametrul de 20 mm și lungimea de 30 m;

Apele uzate tehnologice si menajere: bazin vidanjabil de 49,50 mc,

Separatorul de grasimi cu dimensiunile 2.00 x 2.20 m si h = 2.20 m si o capacitate de 9.68 mc. La instalația interioară de canalizare toate recipientele de ape uzate (chiuvetele, vasele de wc) au închideri hidraulice - sifoane pentru ca aerul viciat din rețeaua de canalizare să nu intre in interiorul clădirii.

- Apele uzate menajere se vor canaliza prin rețelele interioare ale fabricii, alcătuite din conducte PVC cu diametrul de 110 mm și L = 50 m, apoi prin colectorul exterior (conductă PVC cu diametrul de 200 mm și L = 55 m până la deversarea în bazinul vidanjabil.



- Apele uzate tehnologice se vor canaliza prin rețelele interioare ale fabricii, alcătuite din conducte PVC cu diametral de 110 mm și lungimea L = 250 m, apoi printr-un colector exterior din PVC, cu diametrul de 200 mm și L = 55 m până la bazinul vidanjabil. Înainte de bazinul vidanjabil există un separator de grăsimi pentru apele tehnologice.

Vidanjarea se face ori de câte ori este nevoie, cu vidanja societății, cu descărcare în stația de epurare a municipiului Caracal, în baza contractului de prestări servicii de vidanjarie încheiat cu SC CAO SA. Condițiile calitative pentru deversarea apelor uzate în stația de epurare municipală sunt stabilite de administratorul acesteia, cu respectarea indicatorilor impuși prin NTPA 002.

- Apele pluviale colectate de pe acoperișuri; curte și platforme se vor evacua conform configurației terenului.

- Energie termică: Incalzirea incaperilor este realizata electric (plasme electrice);

- Energie electrică furnizată de sistemul energetic național;

4. Descrierea principalelor faze ale procesului tehnologic sau activității:

Fluxul tehnologic urmareste parcursul de la receptionarea materiilor prime pana la livrarea produselor finite astfel:

- **Receptie marfuri carne refrigerata/congelata.** La rampa de intrare se va receptiona carcasa refrigerata de porc, carcasa refrigerata de vita, pui grill refrigerat si blocuri de carne congelata de porc, vita si pui. Marfa receptionata se cantareste pe un cantar de podea- tip platforma sau pe un cantar aflat pe linia aeriana de transport carcasa porc si vita refrigerata. Dupa cantarire marfa receptionata se scaneaza cu un device mobil pentru a fi incarcata in modulul financiar contabil, modulul de gestiune si modulul de productie. Marfa receptionata care are eticheta pe bax cu furnizor, lot si termen de valabilitate se scaneaza direct pe eticheta furnizorului. Carcasa de porc si vita refrigerata sau alte marfuri care nu au eticheta si sunt insotite doar de certificatul sanitar veterinar, vor fi etichetate cu un cod de bare intern generat de sistemul de gestiune, de catre un etichetator legat la cantarul pe care se receptioneaza materia prima. Aceste operatiuni sunt facute pentru o mai buna gestionare a marfurilor intrate in unitatea de productie si pentru a avea o evidenta clara a trasabilitatii produselor receptionate, inclusiv a gestiunii.

- Marfurile vor fi **depozitate** in depozitul general de congelare daca produsele sunt congelate sau in depozitul general de refrigerare daca produsele sunt refrigerate. Depozitele sunt dotate cu agregate frigorifice care racec pana la o temperatura de -20 grade Celsius sau agregate frigorifice care produc o temperatura de -4 grade Celsius. Din aceste 2 depozite, produsele se vor scoate tot pe baza de cantarire si scanare in sistem Fifo si directionate catre sectia de productie in functie de nota de lucru lansata.

- **Receptie auxiliare (condimente, membrane, caserole, slinguri, etc).** O metoda similara de receptie este valabila si pentru auxiliarele de la punctul 2, doar ca aceste auxiliare se vor receptiona pe o alta rampa si vor fi depozitate in spatii uscate conform specificatiilor de produs. Aici receptia se va face pe un cantar de dimensiuni mai mici, respectiv de o capacitate de maxim 600 kg.

- **Transare porc, vita si pui.** In aceste sectii carcasele de porc, vita si pui se vor separa pe piese specifice cerintelor de fabricatie sau vanzare cu amanuntul. Dupa separare, aceste piese anatomice vor fi cantarite, etichetate, scanate si directionate catre zona de productie sau zona de vanzare (pregatire comenzi).

- **Dezambalare.** In aceasta camera, blocurile de carne congelata vor fi desigilate din ambalajele in care sunt livrate de furnizori. Ambalajele rezultate vor fi scoase din fabrica pe o vizeta speciala care comunica cu exteriorul, aflata in aceasta camera si directionate catre reciclare selectiva.

- **Decongelare.** Dupa dezambalare, blocurile de carne congelata vor trece printr-un utilaj numit ghilotina. Utilajul are capacitatea de a sparge si marunti blocurile de carne congelata. Aceasta operatiune este necesara pentru a scurta timpii de decongelare si pentru a putea introduce bucatile de carne in masina industriala de tocat. Dupa aceasta operatiune produsele sunt depozitate pentru a se decongela rapid, urmand ca dupa aceea sa intre in sectia de fabricatie.

Fabricare preparate si semipreparate. In aceasta sectie ajung materiile prime care vor suferi anumite procese tehnologice de tocare, cuterizare, malaxare, amestecare, umplere, portionare, clipsare, etc. Dupa rezultarea sarjei de produs in varianta cruda, se aseaza pe bete si rame urmand cantarirea. Procesul de cantarire in varianta cruda transmite rezultatul in modulul de productie in campul cantitate produs crud. Dupa aceasta operatiune ramele cu sarja de produs crud se duc in camera de maturare.

• **Tumblerizare si injectare.** In aceasta sectie se produc sortimentele care in procesul tehnologic trebuie sa suporte anumite operatiuni de injectare si tumblerizare spre exemplu: muschi file, kaizer, sunculita taraneasca, pastrama porc, costita afumata, etc. Aceste produse, dupa injectare si tumblerizare se aseaza pe bete si rame dupa care se cantaresc. Cantarirea in varianta cruda este transmisa in modulul de productie in campul cantitate produs crud. Dupa aceasta operatiune ramele cu sarja de produs crud se duc in camera de maturare.

• **Fierbere/coacere/afumare.** Dupa perioada de maturare, conform specificatiilor fiecarei retete, ramele incarcate cu produsele fabricate crude, ajung in sectia celulelor de fierbere / coacere si afumare. In aceasta sectie, produsele trec printr-un tratament termic conform retetelor. Dupa ce primesc tratamentul termic specific fiecarui produs, ramele incarcate cu produsul finit se depoziteaza in camera de racire intensiva. Aici produsele vor stationa pana cand ajung la temperatura de 8 grade Celsius. Dupa atingerea acestei temperaturi, produsele se cantaresc pe un cantar de podea legat la modulul de productie. Rezultatul este produsul finit. In aceasta faza se cunoaste cu exactitate cantitatea de produs finit care a rezultat din materiile prime pe tot fluxul tehnologic de productie.

• **Umplere si fierbere tobe.** Datorita proceselor tehnologice complexe ce sunt necesare pentru procesarea produselor din aceasta sectie este interzisa intersectarea fluxului cu celelalte produse. Aici este prevazuta o camera specifica dotata cu un cazan de fierbere si mese speciale de umplere. Dupa obtinerea produsului finit traseul il intersecteaza din nou pe cel al restului produselor, respectiv racire intensiva si dupa aceea cantarirea de produs finit.

• **Feliere/portionare/ambalare/etichetare.** In aceasta sectie produsele sufera diverse transformari tehnologice pentru obtinerea produsului finit care va ajunge in rafturile si vitrinele magazinelor spre vanzare. Exemplu: o bucata de muschi file care cantareste 4 kg, in aceasta sectie se poate transforma in bucati portionate si vidate la cca 300 grame sau bucati portionate si vidate de cca 1.5 kg sau poate fi feliat si vidat in caserole de 100 grame. Tot in aceasta sectie produsele se ambaleaza si se eticheteaza conform loturilor de productie si termenelor de valabilitate. Dupa aceste operatiuni produsul finit rezultat se depoziteaza in depozitul central de produs finit.

• **Pregatire comenzi / livrare.** In aceasta sectie produsele se pregatesc de catre echipa de livrare in baza comenzilor lansate de client. Echipajul de livrare este dotat cu dispozitive de scanare astfel incat sa se elimine eroarea umana. Tot ce este scanat se transmite in sistem, de aici fiind emisa factura de vanzare. Comenzile gata pregatite sunt incarcate in masinile frigorifice de livrare si vor ajunge la beneficiari insotite de factura si certificat sanitar veterinar.

• **Probleme de igiena a personalului.** Personalul angajat in industria carnilor va fi supus unui control medical la angajare si apoi unui control medical periodic. Acest lucru are ca scop depistarea bolilor in faza de inceput si respectiv luarea masurilor necesare pentru a nu contamina carnea si produsele de carne. Accesul personalului spre sectiile de productie se face prin vestiare tip filtru. Un asemenea vestiar este compus dintr-o incapere unde se lasa agatate pe rastel hainele de oras, o incapere a dusurilor in care se afla o cabina de WC si minim o chiuveta, respectiv minim un dus. La vestiarele cu personal, separate pe sex, s-a prevazut o cabina de dus in fiecare dintre cele 2 vestiare. Vestiarele sunt speciale pe sexe si zone de lucru. Vestiarele sunt plasate astfel incat accesul personalului pe latura de est la locul de munca sa se faca direct fara sa treaca prin alte sectii. In vestiarele aratate personalul primeste la inceperea lucrului echipament curat pe care la sfarsitul programului il preda pentru spalare. Dusurile sunt prevazute cu apa calda si apa rece. Este indicata spalarea prin dusare pentru a se inlatura transpiratia si sebumul de pe piele, ambele sunt un bun mediu nutritiv pentru microbi. In incinta tehnologica s-au prevazut spalatoare pentru maini pentru operatori, astfel incat acestia sa nu lucreze cu mainile murdare. Amplasarea lor s-a facut in apropierea locurilor de munca, astfel incat sa-i fie la indemana operatorului. Spalatorul este alimentat cu apa la 37°C, dotat cu sapun lichid, prosoape de unica folosinta si cos pentru recuperarea acestora. Actionarea pei se face la pedala sau prin alt procedeu astfel incat sa se evite folosirea mainilor pentru acest lucru.

5. Produse și subproduse obținute - cantități, destinație:

Cantitatile medii lunare de produse rezultate pe grupe:

- carne tocata și preparata în cantitate de 18 tone/luna;
- carnați proaspeți și pasta de mici în cantitate de 21 tone/luna;
- carnați fierti si afumati in cantitate de 32 tone/luna;
- salam fiert si afumat in cantitate de 34 tone/luna;
- specialitati si afumaturi in cantitate de 22 tone/luna.

Adresa Str. Ion Morosanu, nr.3, Slatina, Jud.Olt, Cod 230081
Tel.: +40249439166; +40349401720; +40746248752; Fax. +4024943966;
e-mail: : office@apmot.anpm.ro; website: <http://apmot.anpm.ro>
Operator de date cu caracter personal, conform Regulamentului (UE) 2016/679



- destinație: comercializare prin magazin propriu sau magazinele specializate;

6. Date referitoare la centrala termică proprie - dotare, combustibili utilizați (compoziție, cantități) producție:

- Incalzirea incaperilor este realizata electric (plasma electrice);

7. Alte date specifice activității(cod-uri CAEN care se desfășoară pe amplasament, dar nu intră pe procedura de autorizare):

- comerț cu ridicata al carni și al produselor din carne, cod CAEN 4632;

- comerț cu amănuntul al carni și al produselor din carne, în magazine specializate, cod CAEN 4632;

8. Programul de funcționare : 24 ore/ zi; 6 zile/ săptămână.

II. INSTALAȚIILE, MĂSURILE SI CONDIȚIILE DE PROTECȚIA MEDIULUI

1. Stațiile și instalațiile pentru reținerea, evacuarea și dispersia poluanților în mediu, din dotare (pe factori de mediu):

- apă: separator de grăsimi și bazin vidanjabil;

- aer: cele 6 celule de afumare funcționează cu rumegus și sunt prevăzute cu hote și cosuri de evacuare. Fabrica este amplasată la departare de zonele de locuit.

2. Alte amenajări speciale, dotări și măsuri pentru protecția mediului:

- spațiile de producție sunt organizate astfel încât să se respecte circuitele și procesele tehnologice:

- sală de tranșare și fabricare preparate, camere de maturare, refrigerare și congelare;

- camerele frigorifice funcționează cu freon ecologic ca agent de răcire și sunt dotate cu instalații automatizate de control;

- deșeurile tehnologice sunt depozitate în spații reci până la ridicare de societatea contractată specializată în incinerarea acestora ;

- deșeurile menajere sunt colectate în recipiente metalice, până la ridicare de către agentul prestator de servicii de salubritate;

- sunt amenajate platforme betonate pentru accesul mijloacelor de transport;

3. Concentrațiile și debitele masice de poluanți, nivelul de zgomot, de radiații admise la evacuarea în mediul, depășiri permise și în ce condiții:

- apă: condițiile calitative pentru deversarea apelor uzate în stația de epurare municipală sunt stabilite de administratorul acesteia, cu respectarea indicatorilor impuși prin NTPA 002.

- zgomot: conform STAS 10009/2017: (nivel de zgomot maxim admis).

III. MONITORIZAREA MEDIULUI

1. Indicatori fizico - chimici, bacteriologici și biologici emiși, imisiile poluanților, frecvența, modul de valorificare a rezultatelor:

- apă: Conform HG 188/2002(modificata și completată prin HG 352/2005) și altor condiții impuse de administratorul canalizării și al Stației de Epurare; Vidanjaberea se face ori de câte ori este nevoie, cu vidanjaberea societății, cu descărcare în stația de epurare a municipiului Caracal, în baza contractului de prestări servicii de vidanjabere încheiat cu SC CAO SA. Condițiile calitative pentru deversarea apelor uzate în stația de epurare municipală sunt stabilite de administratorul acesteia, cu respectarea indicatorilor impuși prin NTPA 002.

2. Date ce vor fi raportate autorităților teritoriale pentru protecția mediului și periodicitatea:

- raportare anuală a deșeurilor gestionate, în format letric, la cerere și electronic în sistemul pus la dispoziție de APM Olt(SIM) până la 15 martie anul următor raportării;

- raport statistic anual privind cantitatea de ambalaje folosită conform Ordin MMP nr. 794/2012;

- anunț de îndată orice schimbare de fond a datelor care au stat la baza emiterii prezentei autorizații;

- orice date și informații cu privire la protecția mediului solicitate de A.P.M. Olt.

IV. MODUL DE GOSPODĂRIRE A DEȘEURILOR ȘI A AMBALAJELOR

1. Deșeurile produse (tipuri, compoziție, cantități):

- deșeuri menajere: 6 mc/lună;
- deșeuri tehnologice de origine animală(cod deseu 02 02 02) = 200 kg/lună(oase fără valoare comercială, deșeuri de carmangerie, resturi de produse expirate);
- deseuri de ambalaje hartie/carton(cod deseu 15 01 01) = 300 kg/lună;
- deseuri de ambalaje plastic(folii, caserole);

3. Deșeuri stocate temporar(tipuri, compoziție, cantități, mod de stocare):

- deșeuri menajere: stocare în recipiente tipizați, până la preluarea de către serviciul de salubritate contractat;
- deșeuri tehnologice (subproduse de origine animală ce nu sunt destinate consumului uman): stocare în spații reci și predate către neutralizare (incinerare);
- deseuri de ambalaje(hartie/carton, plastic, etc.): stocare in spatii special amenjate;

4. Deșeuri comercializate (tipuri, compoziție, cantități, destinație):

- deșeuri tehnologice: se predau către incinerator;
- deșeuri de carton, deșeuri plastic: valorificate prin agenți economici autorizați sau ridicate de serviciul de salubritate;

5. Monitorizarea gestiunii deșeurilor:

- conform H.G. nr. 856/2002 privind evidența gestiunii deșeurilor;

6. Ambalaje folosite și rezultate - tipuri și cantități:

- ambalajele de transport (navete, PVC) sunt reutilizabile și se spală după fiecare folosire;
- ambalajele din folie și polistiren se comercializează odată cu produsele finite.

Mod de gospodărire a ambalajelor:

- în depozit de ambalaje. Deșeurile de ambalaje sunt predate la agenți economici autorizați;

V. MODUL DE GOSPODĂRIRE AL SUBSTANTELOR ȘI PREPARATELOR PERICULOASE

- Nu este cazul

VI. PROGRAMUL DE CONFORMARE - Măsurile pentru reducerea efectelor prezente și viitoare ale activităților

- Nu este cazul.



ȘEF SERVICIU A.A.A.,
Elena ZULUFOIU

Întocmit,
Elena ZULUFOIU

LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE CARE PRIVEȘTE PROTECȚIA MEDIULUI

• O.U.G. nr. 195/2005 privind protecția mediului, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 265/2007, cu modificările și completările ulterioare.

Art. 15.

(1) Autoritatea competentă pentru protecția mediului emite sau revizuieste, după caz, actele de reglementare.

(2) Titularii planurilor/programelor/proiectelor/activităților au obligația:

a) de a notifica autoritatea competentă pentru protecția mediului dacă intervin elemente noi, necunoscute la data emiterii actelor de reglementare, precum și asupra oricăror modificări ale condițiilor care au stat la baza emiterii actelor de reglementare, înainte de realizarea modificării.

• Ordinul MMDD nr. 1798/2007 pentru aprobarea Procedurii de emisie a autorizației de mediu, cu modificările și completările ulterioare..

• Ordinul MMAP nr. 1150/2020 privind aprobarea procedurii de aplicare a vizei anuale a autorizației de mediu și autorizației integrate de mediu, cu modificările și completările ulterioare.

• O.U.G. nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, cu modificările și completările ulterioare.

• H.G. nr. 856/2002 privind evidența gestiunii deșeurilor, cu modificările și completările ulterioare.

• H.G. nr. 352/2005 privind modificarea și completarea H.G. nr. 188/2002 pentru aprobarea unor norme privind condițiile de descărcare în mediul acvatic a apelor uzate - Normativ NTPA 002/2005 - privind condițiile de evacuare a apelor uzate în rețelele de canalizare ale localităților sau direct în stațiile de epurare.

• Ordin MAPPM nr. 462/1993 pentru aprobarea Condițiilor tehnice privind protecția atmosferică și Normelor metodologice privind determinarea emisiilor de poluanți atmosferici produși de surse staționare, cu modificările și completările ulterioare.

• Legea nr. 19/2008 pentru aprobarea O.U.G. nr. 68/2007 privind răspunderea de mediu cu referire la prevenirea și repararea prejudiciului asupra mediului, cu modificările și completările ulterioare.

• Legea nr. 249/2015 privind modalitatea gestionarea ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje, cu modificările și completările ulterioare.

• Ordin MMGA nr. 794/2012 privind procedura de raportare a datelor referitoare la ambalaje și deșeuri de ambalaje.

• Legea nr. 105/2006 pentru aprobarea O.U.G. nr. 196/2005 privind Fondul pentru Mediu, cu modificările și completările ulterioare.

• Legea nr. 104/2011 privind calitatea aerului.

• STAS 12574/1987 privind condițiile de calitate a aerului.

• STAS 10009/2017 privind limita maximă admisă a zgomotului.

• Legea nr. 359/2004 privind autorizarea funcționării persoanelor juridice, cu modificările și completările ulterioare.

• Orice alte acte legislative legate de protecția mediului privind activitatea desfășurată, apărute după emiterea autorizației de mediu.

În situația modificării actelor normative menționate în prezenta autorizație, titularul are obligația să se supună prevederilor noilor acte normative intrate în vigoare, ce modifică, completează sau abrogă actele normative vechi.