

**ЗАЯВЛЕНИЕ НА ПОЛУЧЕНИЕ
КОМПЛЕКСНОГО ПРИРОДООХРАННОГО РАЗРЕШЕНИЯ**

2026г.

(число, месяц, год)

Настоящим заявлением Открытое акционерное общество «Волковысский мясокомбинат»;
(наименование юридического лица

ул. Октябрьская, 151, 231900, г. Волковыск, Гродненская обл.

в соответствии с уставом, фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) индивидуального

предпринимателя, местонахождения юридического лица, местожительство индивидуального предпринимателя)
просит **выдать комплексное природоохранное разрешение сроком на** 10 лет

(указывается при осуществлении пусконаладочных работ и приемки в эксплуатацию объекта комплексного воздействия на окружающую среду)

I. Общие сведения

Таблица 1

№ строки	Наименование данных	Данные
1	Место государственной регистрации юридического лица, место жительства индивидуального предпринимателя	ул. Октябрьская, 151, 230415, г. Волковыск, Гродненская обл.
2	Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) руководителя юридического лица, индивидуального предпринимателя	Гесь Александр Романович
3	Телефон, факс приемной, электронный адрес, интернет-сайт	80151250000,50034, volmeat@tut.by, https://volmk.by/
4	Вид деятельности основной по ОКЭД ¹	10130
5	Учетный номер плательщика	500010152
6	Дата и номер регистрации в Едином государственном регистре юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	№500010152 от 06.10.1991
7	Наименование и количество обособленных подразделений юридического лица	отсутствуют
8	Количество работающего персонала	1279 чел.
9	Количество абонентов и (или) потребителей, подключенных к централизованной системе	водоснабжения _____ водоотведения _____ (канализации)

IV. Сравнение планируемых (существующих) технологических процессов (циклов) с наилучшими доступными техническими методами

Таблица 4

Наименование технологического процесса (цикла, производственной операции)	Краткая техническая характеристика	Ссылка на источник информации, содержащий детальную характеристику наилучшего доступного технического метода	Сравнение и обоснование различий в решении
1	2	3	4
<p>Мясожировой цех (процесс убоя и переработки свиней со шпаркой)</p>	<p>Производство мяса и субпродуктов, а также пищевых жиров осуществляется на территории мясожирового цеха. Кроме того, на территории цеха производятся корма животного происхождения для собак. В состав МЖЦ входят убойный участок, субпродуктовый участок, участок производства жиров и обработки кишок, участок обработки шкур и подготовки непищевых отходов</p> <p>Производство мяса и субпродуктов осуществляется в процессе разделки и последующей технологической обработки туш убойных животных.</p> <p>Технологический процесс убоя и переработки свиней со шпаркой включает следующие процессы и операции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и подача животных на переработку - оглушение и подъем животных на путь обескровливания - обескровливание - мойка туш после обескровливания - шпарка туш и удаление щетины - опалка туши очистка и хот станков сгоревших щетины и эпидермиса - подготовка свиных голов к ветеринарному осмотру - вырезание гузенки - извлечение из туш внутренних органов - разделение туш на полутуши - зачистка туш - клеймение и взвешивание туш <p>Предварительное отмачивание свиней (мойка) производится в течение не менее 10 минут перед оглушением в убойном отделении мясожирового цеха с помощью форсунок, расположенных в трубах сверху и снизу по периметру бокса для оглушения. Оглушение производится газом CO₂ 88-92% 70-80 сек. После оглушения свиней обескровливают, что способствует получению мяса высокого качества.</p> <p>Дальнейшая переработка свиней производится без снятия шкуры. Процесс включает мойку туш с помощью душа в течение нескольких минут. шпарка туш производится при температуре 59-62°С в течение 6-7,5 минут в паро-водяной смеси в шпарочном чане емкостью 13 м³ и производительностью 120 голов в час.</p> <p>После ошпарочного чана туша подается в скреб-машину, где производится ее очистка от щетины с помощью металлических скребков, при этом с помощью холодной воды</p>	<p>П-ООС17.02-01-2012(02120) «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для производства продуктов питания, напитков и молока» Глава 5</p>	<p>Используемые процессы соответствуют НДТМ</p>

	<p>туша охлаждается и производится удаление щетины.</p> <p>Затем туши лебедкой поднимают на подвешенной путь и направляют на опалку. Опаливают туши в опалочных печах, что придает туше не только хороший вид, но и дезинфицирует ее.</p> <p>После опалки туши обмывают под душем, сгоревший слой кожи очищают в полировочной машине, а затем поверхность туши снова тщательно промывают.</p> <p>После опалки производится отделение голов и вырезка гузенки. Внутренние органы извлекают, не повреждая желудочно-кишечного аппарата, паранхиматозных органов и внутренней полости туши. Для приема, обработки и ветеринарного осмотра внутренних органов на конвейерных линиях устанавливают конвейерные столы.</p> <p>После нутровки туши разделяют вдоль позвоночника на две половины (полутуши). Все последующие операции разделки туш объединены по названием "зачистка туш". В числе этих операций входят: удаление почек, хвоста, остатков диафрагмы, извлечение спинного мозга и жира из внутренних частей туш. После этого полутуши моют водой, нагретой до температуры 38°C.</p> <p>По окончании зачистки туш полутуш и клеймят и взвешивают.</p>		
<p>Мясожировой цех (процесс переработки крупного рогатого скота)</p>	<p>Технологический процесс переработки крупного рогатого скота включает следующие процессы и операции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. подготовку и подачу скота на переработку в предубойном загоне ноги животных подвергают мойке теплой водой температурой плюс 20-25о Силиводопродной водой с помощью душирующих устройств 2. оглушение и подъем животных на путь обескровливания 3. обескровливание <p>Скот оглушают для ослабления чувствительности животных и обездвиживания с помощью устройства для пневматического оглушения одноразовым выстрелом в лобную часть головы туши (рабочее давление сжатого воздуха составляет не более 11,7 бар). Стержень пробивает черепную коробку животного и повреждает мозг, в результате чего оно не испытывает боли и находится в бессознательном, обездвиженном состоянии. Это позволяет избежать стресса животного, обеспечить хорошее обескровливание и достичь высокого качества мяса. Животных обескровливают через 1,0-1,5 мин, но не позднее 3 мин после оглушения. Общая продолжительность процесса обескровливания туш составляет 7-10 мин.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. забеловку головы, отделение губ 5. пересадку туш на путь забеловки, отделение задних путовых суставов и ног, съемку шкуры с задних бедер и голяшек 6. отделение передних путовых суставов, ног 7. отделение рогов и ушей 8. раскрой шкуры хвоста и заделка проходника 	<p>П-ООС17.02-01-2012(02120) «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для производства продуктов питания, напитков и молока» Глава 5</p>	<p>Используемые процессы соответствуют НДТМ</p>

	<p>9. съемку шкуры с вымени или мошонки, отделений</p> <p>10. съемку шкуры спаха, брюшной части, с грудины</p> <p>11. механическую съемку шкуры</p> <p>12. отделение головы</p> <p>13. извлечение из туши внутренних органов -разделение грудной кости -извлечение внутренних органов</p> <p>Извлечение из туш внутренних органов производят не позднее чем через 45 мин после окончания процесса обескровливания животных. Перед извлечением внутренних органов выполняют следующие операции: разделяют грудную кость, отделяют пищевод от трахеи.</p> <p>14.разделение туш на полутуши Туши разделяют на две продольные половины с помощью ленточной пилы, отступая на 7-8 мм вправо от середины позвоночника (для сохранения целостности спинного мозга)</p> <p>15 зачистку полутуш загрязнений</p> <p>16.ветеринарно-санитарную экспертизу полутуш и органов</p> <p>17.клеймение</p> <p>18.взвешивание полутуши</p> <p>Продолжительность передвижения туши полутуш мяса от места зачистки и промывки до приемосдаточных весов, с учетом времени стекания воды с их поверхности оставляет 11-13мин.</p> <p>Субпродукты мясные обработанные получают при убое всех видов сельскохозяйственных животных и предназначаются для реализации или промышленной переработки. Субпродукты в зависимости от вида убойных животных подразделяют на говяжьи, свиные, бараньи и конские.</p> <p>языки говяжьи, свиные, бараньи, конские; печень говяжья, свиная, баранья, конская; почки говяжьи, свиные, бараньи; мозги говяжьи, свиные, бараньи; сердце говяжье, свиное, баранье, конское; диафрагма говяжья, свиная, баранья, конская; мясокостные хвосты говяжьи;</p> <p>мясная обрезь (включая срезки мяса с языков) говяжья, свиная, баранья, конская; вымя говяжье; почки конские; головы говяжьи, свиные, бараньи и конские с мозгами; ноги свиные; ноги и путовый сустав говяжьи, конские; легкие говяжьи, свиные, бараньи, конские; уши говяжьи, свиные, конские; мясокостные хвосты свиные, бараньи, конские;</p> <p>желудки свиные, конские; мясо пищевода говяжье, свиное, баранье, конское; губы говяжьи, конские; рубцы с сетками говяжьи; бараньи; калтыки говяжьи, свиные, бараньи, конские; сычуги говяжьи, бараньи; селезенки говяжьи, свиные, бараньи, конские; трахеи</p> <p>овязьи, свиные, бараньи, конские; книжки говяжьи.</p> <p>В зависимости от особенностей морфологического строения субпродукты подразделяют для обработки на четыре группы:</p> <p>-мясокостные-головыговяжьи,конские,хво-</p>		
--	--	--	--

	<p>стыговяжки, конские и бараньи;</p> <p>- мякотные - языки, мозги (кроме конских), печень, почки, сердце, мясная обрезь, диафрагма, легкие, мясо пищеводов, селезенки, вымя говяжье, калтыки, трахеи говяжьи, свиные, конские;</p> <p>- шерстные - головы свиные и бараньи, губы говяжьи, конские, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, путовый сустав конский, уши говяжьи, свиные, конские, хвосты свиные;</p> <p>- слизистые - рубцы с сетками и сычуги говяжьи и бараньи, книжки говяжьи, желудки свиные, конские.</p> <p>На обработку субпродукты поступают в виде отдельных частей или внутренние органов их естественном соединении с другими органами и тканями. Обработка субпродуктов осуществляется в зависимости от их группы по различным схемам.</p> <p>Обработка мясокостных субпродуктов осуществляется в непрерывном технологическом потоке вручную и с использованием специальных машин и включает следующие технологические операции: отделение губ, рогов, промывка в теплой воде, извлечение глазных яблок, отделение языка, зачистка от прорезей, разруб и извлечение мозгов, обвалка.</p> <p>Обработка мякотных субпродуктов осуществляется также в непрерывном технологическом потоке вручную и с использованием специальных машин и включает следующие технологические операции: промывка в теплой воде и зачистка от посторонних тканей.</p> <p>Обработка шерстных субпродуктов включает следующие технологические операции: шпарка, очистка от щетины, копыт, опалка, промывка в воде и сортировка.</p> <p>Слизистые субпродукты обрабатывают в непрерывном технологическом потоке на специальных установках, агрегатах или машинах. Обработка включает следующие технологические операции: освобождение от содержимого, промывка в теплой воде, очистка, шпарка и охлаждение.</p> <p>Головы, губы, книжки, селезенки, сычуги, трахеи, уши допускается направлять на производство корма животного происхождения для собак. Технология производства полуфабриката включает следующие операции: охлаждение сырья, взвешивание сырья, измельчение на волчке, фасовка и последующие охлаждение или замораживание.</p>		
<p>Мясожировой цех (участок производства жиров и обработки кишок)</p>	<p>В участке производства жиров и обработки кишок производится обработка кишечного сырья. Кишечное сырье скоропортящийся продукт, который во избежание порчи необходимо быстро переработать и законсервировать.</p> <p>Комплект кишок крупного рогатого скота делится на следующие производственные части: толстая черева (двенадцатиперстная кишка), черевы (тонкие кишки), синюга (слепая кишка с широкой частью ободочной кишки), круг (ободочная кишка без широкой части), проходник (прямая кишка), мо-</p>	<p>П-ООС 17.02-01-2012(02120) «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для производства продуктов питания, напитков и молока» Глава 5</p>	<p>Используемые процессы соответствуют НДТМ</p>

	<p>чевой пузырь, пикало (пищевод, освобожденный от наружного мышечного слоя). При обработке комплект свиных кишок разделяют на следующие части: черевы (тонкие кишки), глухарка (слепая кишка), кудрявка (ободочная кишка), гузенка (прямая кишка), мочевого пузырь, свиной желудок, пищевод.</p> <p>Обработка всех видов кишок, выпускаемых в виде полуфабриката, сырца во многом сходна и включает следующие основные операции: разборка кишечного комплекта на части, освобождение кишок от содержимого, очистка от жира, освобождение от излишних оболочек, охлаждение, сортировка и вязка в пучки, консервирование.</p> <p>Основным сырьем для выработки пищевых жиров является жир-сырец и костная ткань, полученная при убое и разделке туш, а также в субпродуктовом, кишечном и колбасном отделениях. Жиры делятся на: говяжий, свиной, сборный костный жир.</p> <p>Основными технологическими операциями при производстве пищевых жиров являются: сортировка жира-сырца, освобождение от прирезей, промывка в проточной воде, взвешивание, измельчение на волчке, разогрев, плавление с последующим отделением жира от шквары. Шквары передается на корма, жидкая фаза - подогревается, сепарируется, фасуется и отправляется на хранение в холодильник.</p> <p>При производстве костного жира кость тазовая, рядовая дробится, вытапливается в автоклаве с непрерывным отводом жира и бульона для отстаивания, сепарирования, охлаждения, фасовки и последующего хранения. Кость вываренная подвергается сушке, измельчению и передается в участок обработки шкур и подготовки непищевых отходов. Выход костного жира из массы обрабатываемых костей составляет 9,5-17,5%.</p> <p>Снятая с животного на убойном участке шкура направляется на консервирование в участок ОП и ПНО. Технологический процесс подготовки шкур к консервированию включает следующие операции: удаление прирезей мяса и жира с внутренней поверхности шкур, консервация.</p> <p>Консервирование шкур производят сухой солью вращил.</p>		
Колбасный цех	<p>Производство полуфабрикатов и колбасных изделий осуществляется в колбасном цехе предприятия в непрерывном технологическом потоке с использованием специального оборудования и вручную.</p> <p>Технологическая схема производства мясных натуральных полуфабрикатов охлажденных и замороженных включает следующее: разделка полутуш, обвалка мяса, упаковка и маркировка, охлаждение, замораживание.</p> <p>Технологическая схема производства пельменей, вареников замороженных состоит из подготовки сырья и материалов, завешивания теста, приготовления фарша, формовки,</p>	<p>П-ООС17.02-01-2012(02120) «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для производства продуктов питания, напитков и молока» Глава 5</p>	<p>Используемые процессы Соответствуют НДТМ</p>

	<p>замораживания, упаковки, маркировка и хранение.</p> <p>Технологическая схема производства котлет замороженных состоит из подготовки мясного сырья, приготовления фарша, формовки, замораживания, упаковки и маркировки, хранения. Технологическая схема производства фаршей замороженных, охлажденных состоит из подготовки мясного сырья, приготовления фарша, упаковки, маркировки, замораживания (охлаждения)</p> <p>Технологическая схема производства полуфабрикатов мясокостных охлажденных и замороженных включает подготовку мясного сырья, фасовку, упаковку, маркировку замораживание или охлаждение, и хранение.</p> <p>Технологический процесс производства сырокопченых и сыровяленых колбас состоит из следующих этапов: обвалка, жиловка, замораживание (подмораживание), приготовление фарша, наполнение оболочек, термическая обработка суток упаковка и маркировка.</p> <p>Полукопченые колбасы: обвалка, жиловка, измельчение, посол, созревание, приготовление фарша, наполнение оболочек, термическая обработка (подсушка, копчение, проветривание, варка, проветривание - для колбас в искусственной оболочке; дополнительно сушка и подача пара - для колбас в натуральной оболочке), охлаждение, сушка, упаковка и маркировка.</p> <p>Технологический процесс производства варено-копченых колбас салями аналогичен процессу производства полукопченых колбас. Отличием являются температурно-временные параметры термической обработки.</p> <p>Производство копченостей включает следующие операции: разделку свинины, выделение копченостей, приготовление рассола, шприцевание, массирование, формование, термическую обработку, охлаждение, упаковку и маркировку. Исключением является производство сырокопченых продуктов: вместо технологического процесса охлаждения после термообработки производится сушка изделий.</p> <p>Вареные колбасы и сосиски: обвалка, жиловка, измельчение, посол, созревание, приготовление фарша, наполнение оболочек, осадка, термическая обработка, охлаждение, упаковка и маркировка.</p> <p>Нефондовые изделия - это кровяные и ливерные колбасы, зельцы. Технологический процесс состоит: подготовка мясного сырья и круп, приготовление фарша, наполнение оболочек фаршем, термическая обработка, охлаждение, упаковка и маркировка.</p>		
Охлаждение мяса	<p>Мясо в тушах и полутушах охлаждают на подвесных путях камер или туннелей, оборудованных системами для искусственного охлаждения и циркуляции воздуха. Чем быстрее проходит процесс охлаждения мяса, тем выше его стойкость при хранении и меньше усушка.</p> <p>Температура воздуха в камерах охлаждения</p>	<p>П-ООС17.02-01-2012(02120) «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для производства продуктов питания, напитков и молока»Глава 5</p>	<p>Используемые процессы Соответствуют НДТМ</p>

	<p>должна быть равномерной по всему грузовому объему. Наиболее интенсивное движение воздуха должно быть в зоне размещения бедренных частей туш и полутуш.</p> <p>При циклической работе камер охлаждения температура воздуха в них перед загрузкой должна быть на 3 °С - 5 °С ниже паспортной температуры, после окончания загрузки парным мясом допускается ее повышение не более, чем на 5 °С выше паспортной, а в конце процесса охлаждения она должна быть равна паспортной. Необходимо, чтобы средняя температура за время охлаждения была близкой к паспортной температуре, отклонения не должны превышать ±1°С.</p> <p>Загрузку парного мяса на подвесные пути камер охлаждения осуществляют с помощью конвейеров или вручную - циклично или непрерывно.</p> <p>Длительность транспортирования мяса от приемных весов холодильника до камер холодильной обработки не должна превышать 20 минут.</p> <p>Туши и полутуши мяса размещают на бесконвейерных подвесных путях на расстоянии не менее 30 мм друг от друга, не допуская их соприкосновения.</p> <p>Сортировку мяса по категориям упитанности и назначению (реализация или промышленная переработка) производят как перед охлаждением, так и после него.</p> <p>При циклической работе камер в полный цикл входит время, затраченное на загрузку, охлаждение, выгрузку мяса, оттайку воздуха, охлаждение и подготовку камеры к последующей работе. Продолжительность загрузки выгрузки устанавливается в зависимости от графика работы убойного цеха, средств механизации грузовых работ и паспортной емкости камер охлаждения, продолжительность процесса охлаждения исчисляется с начала загрузки до начала выгрузки мяса.</p> <p>Хранить охлажденное мясо в камерах охлаждения, работающих в режиме охлаждения, не допускается.</p> <p>При охлаждении парного мяса температуру доводят до минус 1,5 °С - плюс 4 °С в любой точке измерения в камере охлаждения ускоренным способом.</p> <p>Фактическую продолжительность процесса загрузки, охлаждения парного мяса, выгрузки из камеры, параметры воздуха (температура) при охлаждении и массу выгруженного из камер охлаждения мяса записывают в журналы.</p>		
Замораживание мяса	<p>Мясо в тушах и полутушах замораживают на подвесных путях специальных камер или туннелей однофазным способом или в камерах двухфазным способом. Чем быстрее протекает процесс замораживания мяса, тем выше его качество, стойкость при хранении и меньше усушка.</p> <p>Температура в морозильных камерах должна быть равномерной по всему грузовому объему. Наиболее интенсивное движение</p>	<p>П-ООС17.02-01-2012(02120) «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для производства продуктов питания, напитков и молока» Глава 5</p>	<p>Используемые процессы соответствуют НДТМ</p>

воздуха должно быть в зоне размещения бедренных частей туш и полутуш.

Замораживание мяса считается законченным, когда температура его в толще мышц бедра достигнет не выше минус 8 °С.

Продолжительность загрузки, замораживания, выгрузки мяса из камеры, параметры воздуха (температуру) в морозильной камере, температуру мяса и его массу при выгрузке вписывают в журналы.

Приборы охлаждения морозильных камер должны работать на полную производительность непрерывно как в процессе замораживания, так и при загрузке камер, чтобы замораживание мяса началось сразу же после его поступления.

После окончания процесса замораживания мяса вентиляционное оборудование морозильных камер циклического действия выключается.

При циклической работе морозильных камер в полный цикл замораживания входит время, затраченное на загрузку, замораживание, выгрузку мяса, оттаивание воздухоохлаждающих и подготовку камер к последующей работе. Продолжительность загрузки и выгрузки устанавливается в паспорте холодильника в зависимости от графика работы убойного цеха, средств механизации грузовых работ и паспортной емкости камер, продолжительность оттаивания воздухоохлаждающих и подготовки камеры замораживания к последующей работе - в зависимости от технических средств замораживания и строительной площади камер.

Продолжительность процесса замораживания исчисляется с начала загрузки до начала выгрузки мяса.

Оттаивание воздухоохлаждающих осуществляется в процессе разгрузки камер после окончания замораживания и выключения вентиляционного оборудования, оттаивания батарей с уборкой снега - после разгрузки морозильных камер от мяса.

При производственной необходимости допускается производить оттаивание воздухоохлаждающих непосредственно в процессе замораживания.

Загрузку мяса на подвесные пути камер замораживания осуществляют с помощью конвейеров или вручную, циклично.

Туши и полутуши мяса размещают на подвесных путях на расстоянии 30-50 мм друг от друга, не допуская их соприкосновения.

Выгрузку мяса из камер замораживания в камеры хранения осуществляют немедленно после его замораживания в той же последовательности, что и загрузку. Хранение замороженного мяса на подвесных путях камер замораживания не допускается.

Сортировку мяса по категориям питательности и назначению (реализация или промышленная переработка) производят как перед замораживанием, так и после него.

На однофазное замораживание направляют парное мясо (температурой в толще мышц бедра не ниже 35°С. Длительность транспор-

	<p>тирования мяса от приемных весов холодильника до камер обработки не должна превышать 20 мин.</p> <p>Парные туши и полутуши загружают в морозильную камеру циклично -небольшими партиями по 10-15 полутуш.</p> <p>Камеры однофазного замораживания следует эксплуатировать по графику, согласованному с работой убойного цеха.</p>		
Обращение с отходами	<p>Разработана Инструкция по обращению с отходами производства и согласована Гродненским областным комитетом природных ресурсов и охраны окружающей среды. Отходы, не подлежащие дальнейшей переработке вывозятся на полигон для захоронения.</p>	<p>П-ООС17.11-01-2012(02120) Пособие в области охраны окружающей среды и природопользования «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для переработки отходов», раздел 5.1.</p>	<p>При обращении с отходами производства предусмотрены все необходимые меры по исключению загрязнения окружающей среды (организованы места хранения отходов производства, исключение сточных вод и поступления выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух). Площадки хранения отходов производства оборудованы твердым покрытием и герметичными емкостями. Используемые процессы соответствуют НДТМ</p>
Водоснабжение	<p>Добыча подземных пресных вод для нужд предприятия осуществляется 3 артезианскими скважинами. Вода используется для удовлетворения хозяйственно-питьевых нужд работников, производственных нужд и нужд пожаротушения</p> <p>Норматив водопотребления на производство и переработку мяса на ко-стях—6,7м³/т</p>	<p>Пособие в области охраны окружающей среды и природопользования «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для производства продуктов питания, напитков и молока» п. 5.5.10.3Использование воды</p>	<p>Применяемые методы водоподготовки соответствуют НДТМ</p>
Сточные воды	<p>Производственные и хозяйственные сточные воды Общества сбрасываются на поля фильтрации и расположенные в западной части от г. Волковыска Гродненской области на расстоянии 3 км от предприятия и предназначена для хранения сточных вод в естественных условиях. Поля фильтрации введены в эксплуатацию в 1965 году.</p> <p>Поля фильтрации общей площадью 34 га включают в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приемная камера сточных вод (расположена в здании КНС) -первичные отстойники-3шт. -пруды-испарители(карты)-58шт. -лотковая распределительная система-4 вет- 	<p>п.3.3.4.1.InsolubleContaminants / Mechanical Separation стр. 56 Integrated Pollution Prevention and Control Reference Document on Best Available Techniques in Common WasteWaterandWasteGas Treatment / Management Systems in the Chemical Sector. February 2003 (CHAPTER 3)</p> <p>п. 3.3.4.3.3 Aerobic Treatment стр. 130 Integrated Pollution Prevention and Control</p>	<p>Используемые процессы соответствуют НДТМ</p>

	<p>ки(1300м) Проектная мощность-2830м3/сутки Режим эксплуатации-круглосуточный Норматив водоотведения на производство и переработку мяса на костях-5,6м3/т. Для очистки поверхностных сточных вод с территории промплощадки, которые собираются закрытой сетью внутриплощадочных трубопроводов системы дождевой канализации, предусмотрены очистные сооружения состоящие из пескоуловителя, коалесцентного модуля, сорбционного модуля. Очищенные поверхностные сточные воды сбрасываются в технологический водный объект – пруд-испаритель.</p>	<p>Reference Document on Best Available Techniques in Common WasteWaterandWasteGas Treatment / Management Systems in the Chemical Sector. February 2003 IntegratedPollutionPrevention and Control Reference Document on Best Available Techniques in Common WasteWaterandWasteGas Treatment / Management Systems in the Chemical Sector. February 2003 (CHAPTER 3) Пособие в области охраны окружающей среды и природопользования «Охрана окружающей среды и природопользование. Наилучшие доступные технические методы для производства продуктов питания, напитков и молока» п. 6.1.1.2Сточныеводы</p>	
Снижение выбросов загрязняющих веществ	<p>План мероприятий не разрабатывался, в связи с отсутствием нарушений требований, установленных обязательными для соблюдения техническими нормативными правовыми актами.</p>	<p>IntegratedPollutionPrevention and Control (IPPC) Reference Document on the General Principles of Monitoring July 2003</p>	<p>Мониторинг подземных вод осуществляется в рамках локального мониторинга 9 наблюдательных скважин Концентрация загрязняющих веществ не превышает установленных ПДК. Применяемые методы контроля соответствуют НДТМ</p>
Энергоэффективность	<p>Основными мероприятиями по энергосбережению являются: Реконструкция АХУ с внедрением современного компрессорного оборудования, автоматике управления и сокращения объема аммиака в системе Реконструкция котельной с внедрением современных энергоэффективных паровых котлов с соответствующей автоматикой управления, индивидуальной водоподготовкой и автоматикой управления непрерывной продувкой Внедрение конденсационных экономайзеров Прочие мероприятия по повышению эффективности использования топливно-энергетических ресурсов.</p>	<p>ReferenceDocumentonBest Available Techniques for energy Efficiency http://eippcb.jrc.ec.europa.eu/reference/BREF/ENE_Adopted_02-2009.pdf</p>	<p>Используемые процессы соответствуют НДТМ</p>

V. Использование и охрана водных ресурсов

Цели водопользования

Таблица 5

№ п/п	Цель водопользования	Вид специального водопользования	Источники водоснабжения (приемники сточных вод), наименование речного бассейна, в котором осуществляется специальное водопользование	Место осуществления специального водопользования
1	2	3	4	5
1	Хозяйственно-питьевые нужды	Добыча подземных вод с применением водозаборных сооружений, в том числе самоизливающихся буровых скважин	Подземные воды (бассейн Неман)	г.Волковыск, Гродненская область
2	Нужды промышленности	Добыча подземных вод с применением водозаборных сооружений, в том числе самоизливающихся буровых скважин	Подземные воды (бассейн Неман)	г.Волковыск, Гродненская область
3	Иные нужды	Добыча подземных вод с применением водозаборных сооружений, в том числе самоизливающихся буровых скважин	Подземные воды (бассейн Неман)	г.Волковыск, Гродненская область
4	Иные нужды	Сброс сточных вод в окружающую среду после очистки на сооружениях биологической очистки в естественных условиях (на полях фильтрации, полях подземной фильтрации, в фильтрующих траншеях, песчано-гравийных фильтрах), а также через земляные накопители	Подземные воды (бассейн Неман)	Урочище Козьи Горы, Волковысский район, Гродненская область
5	Иные нужды	Сброс сточных вод в окружающую среду с применением гидротехнических сооружений и устройств в том числе через систему дождевой канализации	Технологический водный объект (пруд-испаритель) (бассейн Неман)	г.Волковыск, Гродненская область

Сведения о производственных процессах, в ходе которых используются водные ресурсы и (или) образуются сточные воды

Таблица 6

№ п/п	Перечень производственных процессов, в ходе которых используются водные ресурсы и (или) образуются сточные воды	Описание производственных процессов
1	2	3
1	Мясожировое производство	В мясожировом цеху вода используется: - на убойном участке; - на участке выработки пищевых жиров и обработке кишок; - на субпродуктном участке; - на участке обработки шкур и подготовки непищевых отходов; - на участке санитарной бойни. (использование водных ресурсов, образование сточных вод)
2	Мясоперерабатывающее производство	В мясоперерабатывающем производстве вода используется: - кулинарный участок; - участок по переработке говядины; - участок производства с/к колбас; - участок по подготовке свинины; - посолочный участок; - участок по выработке и упаковке продукции. (использование водных ресурсов, образование сточных вод)
3	Котельная	Снабжение паром технологического процесса, подогрев воды для нужд теплофикации и горячего водоснабжения (использование водных ресурсов, образование сточных вод)
4	Компрессорный цех	В компрессорном цеху вода используется для оборотного водоснабжения, Системы охлаждения масла в компрессорных агрегатах и охлаждения паров в ис-

		парительных конденсаторах (использование водных ресурсов, образование сточных вод)
5	Производственная лаборатория	Использование воды для приготовления растворов и реактивов, обеспечение Работы лабораторного оборудования и др. (использование водных ресурсов, образование сточных вод)
6	Мойка и дезинфекция автотранспорта	Мойка и дезинфекция автотранспорта (использование водных ресурсов, Образование сточных вод)
7	Прачечная	Централизованная стирка и дезинфекция спецодежды (использование водных ресурсов, образование сточных вод)
8	Все подразделения	Потребление хозяйственно-питьевых вод, образование хозяйственно-бытовых Сточных вод (использование водных ресурсов, образование сточных вод)
9	Территория предприятия	Отведение поверхностных сточных вод (образование сточных вод)

Описание схемы водоснабжения и канализации

Таблица 7

№ п/п	Наименование схемы	Описание схемы
1	2	3
1	Схема водоснабжения, включая оборотное, повторно-последовательное водоснабжение	<p>1.1. Система водоснабжения подземной водой для нужд промышленности, хозяйственно-питьевых нужд водоснабжение ОАО «Волковвысский мясокомбинат» осуществляется из подземного водозабора - артезианских скважин в бассейне р. Россь в количестве 3шт.</p> <p>Минимальная и максимальная глубина водозаборных сооружений, предназначенных для добычи подземных вод, 122,0 и 224,0 м соответственно. Суммарная производительность скважин - 180,0 м³/час.</p> <p>Скважины могут работать одновременно, в зависимости от потребления. Управление работой артезианских скважин осуществляется машинистами насосных установок круглосуточно.</p> <p>Вся добытая вода перед подачей в сети водопровода проходит очистку: подается на песколовку, затем на станцию обезжелезивания. На станции обезжелезивания установлены 4 напорных фильтра с системой принудительной аэрации. После обезжелезивания водопроводом подается в резервуары чистой воды (2 шт.), общим объёмом 500 м³. Из резервуаров вода по всасывающим трубопроводам забирается насосами 2-го подъема по напорному водоводу попадает в водопроводную кольцевую сеть Ø100. В насосной станции 2-го подъёма установлены следующие насосы для обеспечения расходов и напоров воды: 4 насоса (1 рабочий, 3 резервных) марки МКР-0-65-200/219 (132 м³/час, 60 м). Управление работой артезианских скважин осуществляется машинистами насосных установок.</p> <p>Насосная станция предназначена для подачи очищенной питьевой воды на хозяйственно-питьевые и производственные нужды предприятия. Вода, поступающая на предприятие, подаётся на:</p> <p>технологические нужды в мясожировом и мясоперерабатывающем производствах (мясожировой цех, колбасный цех); обеспечение работы вспомогательных производств (участок предубойного содержания скота, нужды водозабора, котельная, компрессорный цех (для оборотного водоснабжения, системы охлаждения масла в компрессорных агрегатах, охлаждения паров аммиака в испарительных конденсаторах), производственная лаборатория, мойка и дезинфекция автотранспорта, прачечная, здравпункт); хозяйственно-питьевые нужды: санитарные нужды-мойка оборудования, мойка помещений, мойка тары, мойка рам, хозяйственно-бытовые нужды-питьевые нужды, принятие нужды, нужды столовой, полив территории, полив зеленых насаждений.</p> <p>1.2. Система оборотного водоснабжения. Вода используется для охлаждения паров аммиака в испарительных конденсаторах, аммиак и пропилен гликоколь используется в качестве хладагента в холодильном оборудовании, а еще вода используется в системе конденсатора для охлаждения масла.</p> <p>На ОАО «Волковвысский мясокомбинат» функционирует система оборотного водоснабжения и повторного использования воды. Для этого имеется следующее оборудование - конденсатор испарительного типа VXCS504 (4шт.) с объемом оборотной воды 38.5 л/с.</p> <p>Данный тип оборудования совмещает в себе функции конденсатора, охлаждаемого циркулирующей водой, и градирни.</p> <p>Принцип работы конденсатора испарительного типа: конденсируемый пар циркулирует через конденсационный змеевик, который постоянно смачивается сна-</p>

		<p>ружи водой из оборотной системы водоснабжения. Над змеевиком продувается или высасывается воздух, вызывая испарение небольшой части оборотной воды. Испарение охлаждает пар в змеевике, вызывая его конденсацию.</p> <p>Испарительный конденсатор включает корпусную секцию теплообменника, состоящую из конденсационного змеевика для хладагента, системы раздачи оросительной вода и капле отбойников.</p> <p>В компрессорном цеху стоит прибор учета 1 шт. диаметр ДУ-25 на оборотное водоснабжение (для учета воды, которую используют на пополнение системы оборотного водоснабжения, системы охлаждения масла в компрессорных агрегатах, охлаждения паров аммиака в испарительных конденсаторах).</p> <p>1.Конденсационный змеевик для хладагента изготовлен из стали с полностью загрунтованной поверхностью, и подвергнут горячему оцинкованию после изготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> -конденсационный змеевик для хладагента испытан подводой сжатым воздухом под давлением 34 бара. -конденсационный змеевик рассчитана небольшой перепад давлений имеет наклонные трубки для слива жидко гохладагента самотеком. -конденсационный змеевик изготовлен в соответствии с Европейской директивой для оборудования, работающего под давлением (RED) 97/23/ЕС. <p>2.Вода равномерно распределяется по змеевику при минимальном расходе, достаточном для обеспечения постоянного и полного смачивания змеевика с помощью пластиковых форсунок большого диаметра, незабивающихся, сосферическим разбрызгиванием,распределенныхнадлицевойповерхностью змеевика на пластиковых ответвлениях. Форсунки используют двухступенчатую структуру рассеивания для обеспечения перекрывающихся, зонтикообразных структур разбрызгивания, которые создают многочисленные точки пересечения с соседними форсунками.</p> <p>Отводы и форсунки удерживаются на месте вставными резиновыми уплотнительными втулками, позволяющими быстро снять отдельные форсунки или отводы целиком для чистки или промывки.</p> <p>3.Съемные пластиковые каилеотбойники расположены так, чтобы предотвращать выход влаги из испарительного конденсатора, и обеспечивать минимум три изменения направления воздуха.</p> <p>3.Бак холодной воды включает: соединение для слива/промывки, стальной сетчатый фильтр, бронзовый клапан подпитки, соединение для перелива и насосный агрегат для циркуляции воды.</p> <ul style="list-style-type: none"> -соединения для слива/промывки находятся в бассейне холодной воды для удаления циркуляционной воды. -вынимаемый сетчатый фильтр имеет перфорированные отверстия, размеры которых меньше, чем диаметр отверстий форсунок системы раздачи воды, интегрированный противвхревый колпак для предотвращения захвата воздуха. -бронзовый клапан подпитки снабжен пластиковым поплавком большого диаметра, приспособленным для легкой регулировки соединение для перелива имеется в бассейне холодной воды для предотвращения утечки циркуляционной воды. -мотор насоса полностью герметичен с охлаждением от вентилятора (ГОВ), пригодным для работы от сети. <p>2.Воздух поступает в испарительный конденсатор через агрегаты радиальных вентиляторов и интегрированную вентиляционную камеру.</p> <ul style="list-style-type: none"> - вентиляторы и моторы располагаются в потоке сухого входящего воздуха для обеспечения повышенной надежности и легкости обслуживания. -кожухи вентилятора имеют изогнутые входные кольца для эффективного впуска воздуха и прямоугольные выпускные раструбы, выходящие в поддон для повышения эффективности вентилятора и предотвращения попадания брызг воды в вентиляторы.
2	<p>Схема канализации, включая систему дождевой канализации</p>	<p>2.1.Система водоотведения производственно-бытовых сточных вод для перекачки производственно-бытовых сточных вод на ОАО «Волковысский мясокомбинат»имеется канализационная насосная станция КНС с тремя насосами производительностью 160,0 м3/час каждый. Производственные воды от мясозирового, колбасного, кулинарного цехов предварительно поступают для механической очистке в жироловке - 12 штук.</p> <p>Сточные воды по подводящим трубопроводам попадают в нижнюю приемную часть КИС (приемный резервуар). При включении рабочего насоса, сточная вода поступает в напорный трубопровод, на котором установлены задвижки и обратные клапаны, позволяющие направлять сточную воду в отводящий трубопровод. При нормальном функционировании КНС, все задвижки на трубопроводах находятся в положении «открыто».Задвижки находятся в Положении «закрыто» лишь в случае проведения ремонтных работ с запорной арматурой либо насосами.</p>

		<p>Сороудерживающая решетка предназначена для сбора крупных загрязнений, которые вместе со сточной водой могут попасть в приемный резервуар через подводящий трубопровод и вывести из строя погружные насосные агрегаты. По системе КНС загрязненная вода от производственного цикла, уборки производственных помещений, мойки оборудования и др. поступает на локальные очистные сооружения - поля фильтрации общей площадью 34 га, где происходит их биологическая очистка(в естественных условиях).Поля фильтрации введены в эксплуатацию в 1965 году. Производительность очистки сточных вод составляет 2830 м³/сутки. Имеется приборный учет сточных вод типа «Взлет РС» Поля фильтрации включают в себя:</p> <p>1. первичная приемная камера-3шт.; пруды-испарители(карты)-58шт.; 3. лотковая и трубная распределительная система. Режим эксплуатации — круглосуточный.</p> <p>На входе в приемную камеру КНС сточная вода проходит механическую очистку посредством решетки.</p> <p>Насосными агрегатами сточная вода по напорному коллектору транспортируется в первичную приемную камеру.</p> <p>По лотково-трубной системе, снабженной шиберами-заслонками, сточная вода из отстойников распределяется по прудам-испарителям. При выключении насосных агрегатов на КНС подача сточных вод на поля фильтрации прекращается.</p> <p>2.2. Система водоотведения поверхностных сточных вод</p> <p>Поверхностные сточные воды с территории ОАО «Волковысский мясокомбинат» подвергаются очистке на локальных очистных сооружениях. Очистке подвергаются талые сточные воды в полном объеме и не менее 70% годового объема дождевых сточных вод.</p> <p>Отведение поверхностных сточных вод с территории ОАО «Волковысский мясокомбинат» осуществляется по сети дождевой канализации диаметром Ø400 мм. Площадь водосбора-0,95га. Расход поверхностных сточных вод-104л/с.</p> <p>За территорией предприятия предусмотрен колодец разделения дождевого стока. Распределительный колодец представляет собой емкость с размерами: Ø1400мм, h=1500мм, материал емкости-полиэтилен.</p> <p>В распределительном колодце наиболее загрязненная часть воды направляется на очистные сооружения (производительность - 25 л/с), а часть стока(условно чистый) направляется по обводной линии в регулирующие резервуары объемом 50 м³ (2 шт.).</p> <p>Регулирующий резервуар представляет собой емкость с размерами: Ø2400 мм, h = 11000 мм, материал стенок емкости - полиэтилен. Технический колодец с крышкой с размерами: Ø750 мм, h = 1100 мм.</p> <p>Очистные сооружения дождевых сточных вод производительностью 25 л/с предназначены для задержания механических примесей (главным образом песка) и удаления нефтепродуктов из поверхностных сточных вод. Корпус очистных сооружений имеет цилиндрическую форму и изготовлен из полимерно-материала и способен выдерживать влияние агрессивных сред. Очистные сооружения предназначены для подземного размещения и снабжены техническими колодцами.</p> <p>Сточная загрязненная вода последовательно проходит следующие зоны и этапы очистки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зону гравитационной очистки; -зону тонкослойной сепарации через коалесцентный фильтр и сорбционный фильтр. <p>После очистных сооружений очищенные сточные воды поступают в регулирующие резервуары, а затем - в КНС производительностью 15 л/с. Из КНС стоки насосом перекачиваются в накопительно-фильтрационный открытый водоем - пруд-испаритель. Размеры водоема понизу 17*17 м. Полезная высота пруда-1,5 м. Крутизна откосов составляет 1:1.</p> <p>Состав и концентрация загрязнения в дождевых стоках до очистки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -взвешенные вещества до 600 мг/л; -нефтепродукты до 70 мг/л. <p>Состав и концентрация загрязнения в дождевых стоках после очистки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -взвешенные вещества до 10 мг/л;
--	--	--

Характеристика водозаборных сооружений, предназначенных для изъятия поверхностных вод

Таблица 8

№	Водозаборные сооружения, предназначенные	Количество средств из-	Наличие рыбозащитных
---	--	------------------------	----------------------

п/п	для изъятия поверхностных вод			мерений расхода (объема) вод	устройств на сооружениях для изъятия поверхностных вод
	всего	суммарная производительность			
		куб. м/час	куб. м/сутки		
1	2	3	4	5	6
НЕТ					

Характеристика водозаборных сооружений, предназначенных для добычи подземных вод

Таблица 9

№ п/п	Водозаборные сооружения, предназначенные для добычи подземных вод							Количество средств измерений расхода (объема) добываемых вод
	всего	техническое состояние	глубина, м		производительность, куб. м/час			
			мини- мальная	макси- мальная	сум-мар- ная	мини- мальная	макси- мальная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Для добычи пресных вод:								
1	3	Здействующих, Самоизливающиеся буровые скважины от- сутствуют	122.0	224.0	180.0	16.0	180.0	3

Характеристика очистных сооружений сточных вод

Таблица 10

№ п/п	Метод очистки сточных вод (код очистных сооруже- ний по способу очистки)	Состав очистных сооружений канализации, в том числе до- ждевой, место выпуска сточных вод	Производительность очистных сооружений кан- ализации (расход сточ- ных вод), куб. м/сутки (л/сек)		Методы учета сбрасывае- мых сточных вод в окру- жающую среду, количество средств измерений расхода (объема) вод
			проектная	фактиче- ская	
1	Механическая очистка, биологи- ческая очистка в естественных усло- виях МОБ.Е1.О	1. жиroleвки — 12 шт; 2. первичная камера - 3 шт.; 3. карты фильтрации - 58 шт.; 4. лотковая и трубная распре- делительная система. Место выпуска- поля фильтрации.	2830 куб. м/сутки	925 куб. м/сутки	Инструментальные (с при- менением средств измере- ний) методами, 1
2	Механическая очистка, физико- химическая очистка в есте- ственных условиях МФО.Р1.О	1. локальные очистные соору- жения в составе: пескоулови- тель, коалисцентый модуль, сорбционный модуль. Место выпуска - пруд-испаритель - 1 шт.	30 л/с	1.7 л/с	Неинструментальный (расчетный) метод

Характеристика объемов водопотребления и водоотведения

Таблица 11

№ п/п	Наименование показателей	Единица измерения	Водопотребление и водоотведение											
			Фактическое	нормативно-расчетное										
				2025 год	2026 год	2027 год	2028 год	2029 год	2030 год	2031 год	2032 год	2033 год	2034 год	2035 год
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	14
1	Добыча (изъятие) вод - всего	куб.м/сутки	1075,3	1330,8	1333,2	1335,5	1338,1	1340,4	1343,0	1346,3	1348,9	1351,6	1354,2	1356,8
		тыс.куб.м/год	392,488	485,8	486,6	487,4	488,4	489,2	490,2	491,4	492,4	493,3	494,3	495,2
1.1	В том числе: подземных вод	куб.м/сутки	1075,3	1330,8	1333,2	1335,5	1338,1	1340,4	1343,0	1346,3	1348,9	1351,6	1354,2	1356,8
		тыс.куб.м/год	392,488	485,8	486,6	487,4	488,4	489,2	490,2	491,4	492,4	493,3	494,3	495,2
	из них минеральных	куб.м/сутки	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
		тыс.куб.м/год	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
1.2	поверхностных вод	куб.м/сутки	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
		тыс.куб.м/год	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
2	Получение воды из системы водоснабжения, водоотведения (канализации) другого лица	куб.м/сутки	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
		тыс.куб.м/год	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
3	Использование воды на собственные нужды по целям водопользования – всего	куб.м/сутки	1064,7	1303,5	1305,8	1308,1	1310,7	1313,0	1315,6	1318,9	1321,5	1324,2	1326,8	1329,4
		тыс.куб.м/год	388,616	475,8	476,6	477,4	478,4	479,2	480,2	481,4	482,4	483,3	484,3	485,2

VI. Нормативы допустимых сбросов химических и иных веществ в составе сточных вод

Характеристика сточных вод, сбрасываемых в поверхностный водный объект

При соблюдении нормативов допустимых сбросов химических и иных веществ в составе сточных вод при сбросе в _____

(наименование

поверхностного водного объекта)

при удаленности фонового створа на расстоянии метров и контрольного створа на расстоянии метров от места выпуска сточных вод, с дальностью транспортирования сточных вод по водоотводящим каналам, каналам мелиоративных систем до места их сброса в поверхностный водный объект, километров

Таблица 12

Географические координаты выпуска сточных вод (в градусах, минутах и секундах)	Наименование химических и иных веществ (показателей качества), единица величины	Концентрация загрязняющих веществ и показателей их качества в составе сточных вод				
		поступающих на очистку			сбрасываемых после очистки в поверхностный водный объект	
		проектная или согласно условиям приема производственных сточных вод в систему канализации, устанавливаемым местными исполнительными и распорядительными органами	среднегодовая	максимальная	среднегодовая	максимальная
1	2	3	4	5	6	7
нет						

Предлагаемые значения нормативов допустимого сброса химических и иных веществ в составе сточных вод

Таблица 13

Географические координаты выпуска сточных вод (в градусах, минутах и секундах), характеристика водоприемника сточных вод	Наименование химических и иных веществ (показателей качества), единица изменения	Значения показателей качества и концентраций химических и иных веществ в фоновом створе (справочно)	Расчетное значение допустимой концентрации загрязняющих веществ в составе сточных вод, сбрасываемых в поверхностный водный объект	
			на 20__ г. (20__ -20__ гг.)	на 20__ г. (20__ -20__ гг.)
1	2	3	4	5
нет				

VII. Охрана атмосферного воздуха

Параметры источников выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух
Таблица 14

Но- мер ис- точ- ника вы- броса	Источник выделения (цех, участок), наимено- вание технологи- ческого оборудования	Загрязняющее веще- ство		Оснащение газо- очистными уста- новками (далее - ГОУ), автомати- зированной систе- мами контроля выбросов (далее - АСК)		Нормативы допустимых выбросов						Норма- тивное содер- жание кисло- рода в отхо- дящих газах, процен- тов
						на 2025 г. (2025 – 2030 гг.)			на 2035 г. (2031- 2035 гг.)			
		код	наимено- вание	назва- ние АСК	группа ГОУ, ко- личество ступеней очистки	мг/м ³	г/с	т/год	мг/м ³	г/с	т/год	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОАО "Волковысский мясокомбинат" (Производственная площадка мясокомбината)												
0039	Участок ремонта карбюраторов. Мастерская. Общеобменная вентиляция из помещений: помещение проведения слесарных работ (точильный станок BoschGSM 200 и сверлильный станок); помещение хранения масла; помещение хранения отработанной серной кислоты	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,004	0,000	-	0,004	0,000	-
		0322	Серная кислота	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0040	Столярный цех. Рейсмусовый станок (2 шт.); ленточно-пильный станок; фрезерный станок; сверлильно-пазовальный станок (2 шт.); торцовочный станок; круглопильный станок	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	циклон ЦН-15, группа С - 1 шт. (1 ст. оч.)	24,1	0,034	0,037	24,1	0,034	0,037	-
0041	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки (2 шт.)	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,003	0,019	5,0	0,003	0,019	-
		0342	Фтористые газообразные соединения (в пересчете на фтор) – гидрофторид	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0304	Азот (II) оксид (азота оксид)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,002	0,000	-	0,002	0,000	-
0066	Колбасный цех. Термическое отделение. Общеобменная вентиляция из помещения: камера копчения №6; камера копчения №7; камера копчения №8	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,005	0,056	-	0,005	0,056	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0330	Сера диоксид	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-

			(ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)										
		1071	Фенол (гидроксibenзол)	-	-	-	0,003	0,034	-	0,003	0,034	-	
		0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-	
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-	
0067	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения №6, 7, 8 (режим копчения, варка с копчением)	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	оборудование для очистки воздуха от дыма и парогазовых загрязнений НеоТиОН, группа М - 1 шт. (1 ст. очистки)	1197,5	1,147	1,288	1197,5	1,147	1,288	21
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-		10,9	0,008	0,009	10,9	0,008	0,009	21
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-		14,3	0,013	0,015	14,3	0,013	0,015	21
		1071	Фенол (гидроксibenзол)	-	-		3,9	0,004	0,004	3,9	0,004	0,004	-
		2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-		27,7	0,028	0,031	27,7	0,028	0,031	-
		0303	Аммиак	-	-		0,7	0,001	0,001	0,7	0,001	0,001	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-		4,1	0,004	0,004	4,1	0,004	0,004	-
0069	Колбасный цех. Термическое отделение. Общеобменная вентиляция из помещения: камера копчения №6; камера копчения №7; камера копчения №8; камера копчения и варки № 9; камера копчения и варки № 10; камера копчения и варки № 11	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-		-	0,016	0,180	-	0,016	0,180	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-		-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-		-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		1071	Фенол (гидроксibenзол)	-	-		-	0,009	0,101	-	0,009	0,101	-
		0303	Аммиак	-	-		-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-		-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0070	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения и варки № 9, 10, 11 (режим копчения)	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	оборудование для очистки воздуха от дыма и парогазовых загрязнений НеоТиОН, группа М - 1 шт. (1 ст.	29,0	0,024	0,027	29,0	0,024	0,027	-

					очистки)							
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	1112,5	0,929	1,043	1112,5	0,929	1,043	21
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	24,6	0,021	0,024	24,6	0,021	0,024	21
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,002	0,002	2,9	0,002	0,002	21
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,003	0,003	3,9	0,003	0,003	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0073	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера термокопчения №4 (режим варки, сушки, обжарки)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,025	0,000	0,000	0,025	0,000	0,000	-
0075	Колбасный цех. Термическое отделение. Варочная камера № 1	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0076	Колбасный цех. Термическое отделение. Дымогенератор камеры № 10; дымогенератор камеры № 11	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	2,3	0,002	0,022	2,3	0,002	0,022	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	2,5	0,002	0,022	2,5	0,002	0,022	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	2,1	0,002	0,022	2,1	0,002	0,022	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,003	0,034	2,9	0,003	0,034	-
0078	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера варки № 12	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	8,2	0,002	0,007	8,2	0,002	0,007	-
0081	Колбасный цех. Ливерное отделение. Варочный котел № 1; варочный котел № 2; варочный котел № 3	0303	Аммиак	-	-	0,4	0,001	0,011	0,4	0,001	0,011	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0082	Колбасный цех. Ливерное отделение. Варочный котел № 4; варочный котел № 5	0303	Аммиак	-	-	0,6	0,001	0,011	0,6	0,001	0,011	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-

		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0085	Колбасный цех. Ливерное отделение Камера варки № 14	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0088	Мясожировой цех. Костное отделение. Общеобменная вентиляция из помещения: автоклавы (3 шт.)	0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	-	0,001	0,003	-	0,001	0,003	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0090	Мясожировой цех. Жировое отделение. Резервуар плавки жира	1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,028	0,000	0,000	0,028	0,000	0,000	-
0094	Мясожировой цех. Участок выработки пищевых жиров и обработки кишок. Общеобменная вентиляция из помещения: линия обработки кишок	0303	Аммиак	-	-	-	0,001	0,007	-	0,001	0,007	-
		0333	Сероводород	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0121	Мясожировой цех. Шкуропосолочное отделение. Общеобменная вентиляция из помещения: посол говяжьих шкур	0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0134	Колбасный цех. Кулинарное отделение. Моечная машина	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,007	0,046	5,0	0,007	0,046	-
0135	Склад муки. Общеобменная вентиляция из помещения: резервуар с мукой	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,048	0,087	-	0,048	0,087	-
0137	Ремонтно-механические мастерские. Токарное отделение. Общеобменная вентиляция из помещения: зуборезный станок; фрезерный станок; токарно-винторезный станок (4 шт.); вертикально-сверлильный станок; продольно-строгальный станок; листогибочный станок; шлифовальный станок; гильотина; пресс гидравлический; ленточно-пильный станок (2 шт.)	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,007	0,013	-	0,007	0,013	-
0139	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки.	0203	Хром (VI)	-	-	-	0,000000	0,000000	-	0,000000	0,000000	-
		0326	Озон	-	-	-	0,000005	0,000002	-	0,000005	0,000002	-
		2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,004	0,004	5,0	0,004	0,004	-
0140	Электроцех. Общеобменная	1042	Бутан-1-ол	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-

	вентиляция из помещения: пропитка лаком электродвигателей		(бутиловый спирт)									
		0616	Ксилолы (смесь изомеров о-, м-, п-ксилол)	-	-	-	0,002	0,000	-	0,002	0,000	-
		0401	Углеводороды предельные алифатического ряда C1-C10	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0142	Электроцех. Печь сушки электродвигателей	1042	Бутан-1-ол (бутиловый спирт)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0616	Ксилолы (смесь изомеров о-, м-, п-ксилол)			-	0,001	0,001	-	0,001	0,001	-
		0401	Углеводороды предельные алифатического ряда C1-C10			-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0148	КНС. Общеобменная вентиляция из помещения: приемок со стоками	0303	Аммиак	-	-	-	0,002	0,018	-	0,002	0,018	-
		0333	Сероводород			-	0,001	0,009	-	0,001	0,009	-
		0410	Метан			-	0,023	0,524	-	0,023	0,524	-
0149	Отделение подготовки пищевого сырья. Мельница размолта специй	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,007	0,029	5,0	0,007	0,029	-
0151	Отделение подготовки пищевого сырья. Ванна мойки	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,002	0,028	5,0	0,002	0,028	-
0152	Отделение подготовки пищевого сырья. Моечная машина	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,001	0,014	5,0	0,001	0,014	-
0155	Колбасный цех. Термическое отделение. Дымогенератор камеры № 6; дымогенератор камеры № 7; дымогенератор камеры № 8	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	2,7	0,002	0,022	2,7	0,002	0,022	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	3,8	0,003	0,034	3,8	0,003	0,034	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	2,1	0,002	0,022	2,1	0,002	0,022	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,003	0,034	2,9	0,003	0,034	-
0164	Колбасный цех. Сырокопчение. Коптильная камера № 1	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	38,0	0,004	0,004	38,0	0,004	0,004	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	202,5	0,020	0,018	202,5	0,020	0,018	21
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	2,1	0,000	0,000	2,1	0,000	0,000	21

		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,000	0,000	2,9	0,000	0,000	21
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,000	0,000	3,9	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	0,4	0,000	0,000	0,4	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0165	Колбасный цех. Сырокопчение. Общеобменная вентиляция из помещения: дымогенератор (3 шт.)	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0178	Колбасный цех. Ливерное отделение. Камера варки № 16 (электропечь)	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0180	Колбасный цех. Отделение мойки тары. Моечная машина	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,000	0,000	5,0	0,000	0,000	-
0181	Колбасный цех. Заточное отделение. Заточной станок заточной станок S-200BS	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	42,1	0,038	0,142	42,1	0,038	0,142	-
0182	Колбасный цех. Термическое отделение. Загрузочный проем камеры № 6; загрузочный проем камеры № 7; загрузочный проем камеры № 8	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	2,0	0,006	0,068	2,0	0,006	0,068	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	22,5	0,068	0,764	22,5	0,068	0,764	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	6,2	0,018	0,202	6,2	0,018	0,202	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,008	0,090	2,9	0,008	0,090	-
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,012	0,134	3,9	0,012	0,134	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0183	Колбасный цех. Термическое отделение. Загрузочный проем камеры № 9; загрузочный проем камеры № 10; загрузочный проем камеры	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	1,4	0,002	0,008	1,4	0,002	0,008	-

	№ 11; дымогенератор камеры № 9	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	20,0	0,020	0,090	20,0	0,020	0,090	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	2,1	0,002	0,008	2,1	0,002	0,008	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,002	0,008	2,9	0,002	0,008	-
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,000	0,000	3,9	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0184	Колбасный цех. Термическое отделение. Загрузочный проем камеры № 4; загрузочный проем камеры № 5; дымогенератор камеры № 17	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	1,5	0,003	0,030	1,5	0,003	0,030	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	16,3	0,029	0,293	16,3	0,029	0,293	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	2,1	0,004	0,040	2,1	0,004	0,040	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,005	0,051	2,9	0,005	0,051	-
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,007	0,071	3,9	0,007	0,071	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0185	Колбасный цех. Термическое отделение. Загрузочный проем камеры № 1; загрузочный проем камеры № 2; загрузочный проем камеры № 3	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0186	Мясожировой цех. Мойка тары. Моечные ванны (3 шт.)	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,006	0,034	5,0	0,006	0,034	-
0187	Мясожировой цех. Участок выработки пищевых жиров и обработки кишок. Общеобменная вентиляция из помещения: линия обработки кишок	0303	Аммиак	-	-	-	0,001	0,007	-	0,001	0,007	-
		0333	Сероводород	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0193	Вспомогательный участок. Общеобменная вентиляция из помещения: мойка поддонов	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,003	0,013	-	0,003	0,013	-
0195	Санбойня. Общеобменная вентиляция из помещения: дезинфекция	2902	Твердые частицы (недифференцированная по со-	-	-	-	0,000	0,001	-	0,000	0,001	-

			ставу пыль/аэрозоль)									
		0316	Гидрохлорид (водород хлорид, соляная кислота)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0196	Санбойня. Общеобменная вентиляция из помещения: мойка тары	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,000	0,001	-	0,000	0,001	-
		0316	Гидрохлорид (водород хлорид, соляная кислота)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0197	Санбойня. Варочный котел	0303	Аммиак	-	-	0,6	0,001	0,006	0,6	0,001	0,006	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,004	0,022	3,9	0,004	0,022	-
0205	Помещение накопления шкур для отгрузки. Общеобменная вентиляция из помещения: склад	0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0207	Мясожировой цех. Убойное отделение. Опалочная печь FO28	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	35,8	0,061	0,343	35,8	0,061	0,343	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	110,0	0,188	1,056	110,0	0,188	1,056	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	45,1	0,077	0,432	45,1	0,077	0,432	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	28,9	0,049	0,275	28,9	0,049	0,275	-
		0303	Аммиак	-	-	6,0	0,010	0,056	6,0	0,010	0,056	-
0208	Мясожировой цех. Убойное отделение. Опалочная печь FO28	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	18,1	0,041	0,230	18,1	0,041	0,230	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	71,3	0,161	0,904	71,3	0,161	0,904	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	28,7	0,065	0,365	28,7	0,065	0,365	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	5,8	0,013	0,073	5,8	0,013	0,073	-
		0303	Аммиак	-	-	1,6	0,004	0,022	1,6	0,004	0,022	-
0210	Мясожировой цех. Убойное отделение. Общеобменная вентиляция из помещения: опалочная печь FO28 (2 шт.); полировочная машина влажной очистки	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,010	0,056	-	0,010	0,056	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-

		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0211	Мясожировой цех. Убойное отделение. Общеобменная вентиляция из помещения: путь обескравливания; мочечная машина; установка ошпарки; скребковая машина	0303	Аммиак	-	-	-	0,003	0,016	-	0,003	0,016	-
0217	Мясожировой цех. Участок мойки тары. Общеобменная вентиляция из помещения: ванна мойки (2 шт.)	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,000	0,003	-	0,000	0,003	-
0230	Мясожировой цех. Участок шерстных субпродуктов. Опалочная печь Я4ФОШ	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,005	0,056	5,0	0,005	0,056	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	165,0	0,166	1,865	165,0	0,166	1,865	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	26,7	0,027	0,303	26,7	0,027	0,303	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	14,5	0,015	0,168	14,5	0,015	0,168	-
		0303	Аммиак	-	-	0,8	0,001	0,011	0,8	0,001	0,011	-
0231	Мясожировой цех. Участок шерстных субпродуктов. Общеобменная вентиляция из помещения: опалочная печь Я4ФОШ	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,000	0,005	-	0,000	0,005	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,008	0,090	-	0,008	0,090	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0232	Мясожировой цех. Участок шерстных субпродуктов. Опалочная печь ЛОГ-2	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	16,0	0,012	0,101	16,0	0,012	0,101	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	138,8	0,107	0,901	138,8	0,107	0,901	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	30,8	0,024	0,202	30,8	0,024	0,202	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сер-	-	-	17,3	0,013	0,110	17,3	0,013	0,110	-

			нистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)									
		0303	Аммиак	-	-	0,8	0,001	0,008	0,8	0,001	0,008	-
0233	Мясожировой цех. Участок шерстных субпродуктов. Общеобменная вентиляция из помещения: опалочная печь ЛОГ-2 (2 шт.)	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,018	0,152	-	0,018	0,152	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0234	Колбасный цех. Отделение мойки тары. Ванна мойки	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,004	0,045	5,0	0,004	0,045	-
0235	Колбасный цех. Ливерное отделение. Гомогенизатор	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0237	Склад хранения ЛКМ. Общеобменная вентиляция из помещения: покрасочные работы	1042	Бутан-1-ол (бутиловый спирт)	-	-	-	0,002	0,014	-	0,002	0,014	-
		0616	Ксилолы (смесь изомеров о-, м-, п-ксилол)	-	-	-	0,004	0,034	-	0,004	0,034	-
		0401	Углеводороды предельные алифатического ряда C1-C10	-	-	-	0,002	0,018	-	0,002	0,018	-
		2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,001	0,002	-	0,001	0,002	-
0238	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки, резки	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	26,2	0,008	0,022	26,2	0,008	0,022	-
		0304	Азот (II) оксид (азота оксид)	-	-	-	0,011	0,010	-	0,011	0,010	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,014	0,012	-	0,014	0,012	-
		0342	Фтористые газообразные соединения (в пересчете на фтор) – гидрофторид	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0203	Хром (VI)	-	-	-	0,0000 36	0,0000 48	-	0,0000 36	0,000 048	-
0239	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение	2902	Твердые частицы (недифференци-	-	-	4,8	0,003	0,019	4,8	0,003	0,019	-

	ление. Пост сварки (2 шт.)		рованная по составу пыль/аэрозоль)									
		0342	Фтористые газообразные соединения (в пересчете на фтор) – гидрофторид	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0304	Азот (II) оксид (азота оксид)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,002	0,000	-	0,002	0,000	-
0240	Ремонтно-механические мастерские. Общеобменная вентиляция из помещения: сверлильный станок (2 шт.)	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,003	0,003	-	0,003	0,003	-
0241	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки	0203	Хром (VI)	-	-	-	0,0000 00	0,0000 00	-	0,0000 00	0,000 000	-
		0326	Озон	-	-	-	0,0000 05	0,0000 02	-	0,0000 05	0,000 002	-
		2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,005	0,009	5,0	0,005	0,009	-
0245	Слесарная мастерская. Общеобменная вентиляция из помещения: сверлильный станок; заточной станок	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,011	0,015	-	0,011	0,015	-
0249	АТЦ. Гараж. Общеобменная вентиляция из помещения: сверлильный станок	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	-	0,003	0,001	-	0,003	0,001	-
0252	Мясожировой цех. Мойка тары. Моечная машина	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,002	0,004	5,0	0,002	0,004	-
0258	Колбасный цех. Термическое отделение. Общеобменная вентиляция из помещения: варочная камера № 1; варочная камера № 2; варочная камера № 3; камера термокопчения №4; камера термокопчения №5; дымогенератор камеры № 4; дымогенератор камеры № 5	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	-	0,008	0,090	-	0,008	0,090	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	-	0,006	0,068	-	0,006	0,068	-
		0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0262	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера термокопчения №17 (режим варки, сушки, обжарки)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-

		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,025	0,000	0,000	0,025	0,000	0,000	-
0263	Котельная. Котел паровой UNIVERSALUL-S 13000, мощность 10,399 МВт, топливо газ, ввод в эксплуат. 2020 г.	0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	77,8	0,317	3,357	77,8	0,317	3,357	6
		0304	Азот (II) оксид (азота оксид)	-	-	-	-	0,545	-	-	0,545	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	6,3	0,026	0,340	6,3	0,026	0,340	6
		0183	Ртуть и ее соединения (в пересчете на ртуть)	-	-	-	0,000000	0,000006	-	0,000000	0,000006	-
		3620	Диоксины (в пересчете на 2,3,7,8, тетрахлордибензо-1,4-диоксин)	-	-	-	-	0,000000	-	-	0,000000	-
		0727	Бензо(в)флюоратен	-	-	-	-	0,000	-	-	0,000	-
		0728	Бензо(к)флюоратен	-	-	-	-	0,000	-	-	0,000	-
		0703	Бенз(а)пирен	-	-	-	-	0,000000	-	-	0,000000	-
		0729	Индено(1,2,3-сd)пирен	-	-	-	-	0,000	-	-	0,000	-
0264	Котельная. Котел паровой UNIVERSALUL-S 10000, мощность 6,5 МВт, топливо газ, ввод в эксплуат. 2020 г.	0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	92,4	0,211	0,586	92,4	0,211	0,586	6
		0304	Азот (II) оксид (азота оксид)	-	-	-	-	0,095	-	-	0,095	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	53,2	0,122	0,421	53,2	0,122	0,421	6
		0183	Ртуть и ее соединения (в пересчете на ртуть)	-	-	-	0,000000	0,000001	-	0,000000	0,000001	-
		3620	Диоксины (в пересчете на 2,3,7,8, тетрахлордибензо-1,4-диоксин)	-	-	-	-	0,000000	-	-	0,000000	-
		0727	Бензо(в)флюоратен	-	-	-	-	0,000	-	-	0,000	-
		0728	Бензо(к)флюоратен	-	-	-	-	0,000	-	-	0,000	-
		0703	Бенз(а)пирен	-	-	-	-	0,000000	-	-	0,000000	-
		0729	Индено(1,2,3-сd)пирен	-	-	-	-	0,000	-	-	0,000	-
0265	Колбасный цех. Ливерное отделение. Камера варки № 18	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1071	Фенол (гидроксibenзол)	-	-	3,9	0,000	0,000	3,9	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0269	Аммиачная компрессорная. Общеобменная вентиляция из помещения: аммиачный	0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-

	компрессор (7 шт.)											
0270	Аммиачная компрессорная. Общеобменная вентиляция из помещения: аммиачный компрессор (7 шт.)	0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
0276	Колбасный цех. Специи. Стол фасовки специй	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,002	0,004	5,0	0,002	0,004	-
0277	Колбасный цех. Специи. Стол фасовки специй	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	5,0	0,002	0,004	5,0	0,002	0,004	-
0293	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения и варки № 9 (режим варки, сушки, проветривания)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,001	0,011	3,9	0,001	0,011	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0294	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения и варки № 10 (режим варки, сушки, проветривания)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,001	0,011	3,9	0,001	0,011	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0295	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения и варки № 11 (режим варки, сушки, проветривания)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,001	0,011	3,9	0,001	0,011	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0296	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера термокопчения №5 (режим варки, сушки, обжарки)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,026	0,000	0,000	0,026	0,000	0,000	-
0297	Колбасный цех. Термическое отделение. Варочная камера № 2	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0298	Колбасный цех. Термическое отделение. Варочная камера № 3	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0299	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера варки № 13	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0300	Колбасный цех. Ливерное	0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-

	отделение. Камера варки № 15	1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0333	Сероводород	-	-	0,3	0,000	0,000	0,3	0,000	0,000	-
0301	Колбасный цех. Сырокопчение. Коптильная камера № 2	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	43,1	0,004	0,004	43,1	0,004	0,004	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	193,8	0,016	0,015	193,8	0,016	0,015	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,000	0,000	2,9	0,000	0,000	-
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,000	0,000	3,9	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	0,2	0,000	0,000	0,2	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0302	Колбасный цех. Сырокопчение. Коптильная камера № 3	2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	39,4	0,004	0,004	39,4	0,004	0,004	-
		0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	-	202,5	0,020	0,018	202,5	0,020	0,018	-
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	2,1	0,000	0,000	2,1	0,000	0,000	-
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,000	0,000	2,9	0,000	0,000	-
		1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	3,9	0,000	0,000	3,9	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	0,4	0,000	0,000	0,4	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0310	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения №6 (режим варки, сушки, обжарки)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	3,6	0,001	0,011	3,6	0,001	0,011	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,043	0,000	0,000	0,043	0,000	0,000	-
0311	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения №7 (режим варки, сушки, обжарки)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	2,3	0,001	0,011	2,3	0,001	0,011	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
0312	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения №8 (режим варки, сушки, обжарки)	1071	Фенол (гидроксибензол)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		0303	Аммиак	-	-	0,0	0,001	0,011	0,0	0,001	0,011	-

		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,040	0,000	0,000	0,040	0,000	0,000	-
0313	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера термокопчения №4, 5, 17 (режим копчения, варки с копчением)	0337	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	-	оборудование для очистки воздуха от дыма и парогазовых загрязнений НеОТиОН, группа М - 1 шт. (1 ст. очистки)	2156,3	2,258	2,536	2156,3	2,258	2,536	21
		0301	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	-	-	30,8	0,032	0,036	30,8	0,032	0,036	21
		0330	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	-	-	2,9	0,003	0,003	2,9	0,003	0,003	21
		1071	Фенол (гидроксibenзол)	-	-	4,1	0,004	0,004	4,1	0,004	0,004	-
		2902	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	-	-	29,3	0,031	0,035	29,3	0,031	0,035	-
		0303	Аммиак	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
		1325	Формальдегид (метаналь)	-	-	0,1	0,000	0,000	0,1	0,000	0,000	-
6002	Очистные сооружения. Первичный отстойник (2 шт.)	0303	Аммиак	-	-	-	0,000	0,014	-	0,000	0,014	-
		0333	Сероводород	-	-	-	0,000	0,000	-	0,000	0,000	-
		0410	Метан	-	-	-	0,102	2,452	-	0,102	2,452	-
6003	Очистные сооружения. Пруды испарители (58 шт.)	0303	Аммиак	-	-	-	0,416	8,401	-	0,416	8,401	-
		0333	Сероводород	-	-	-	0,999	0,000	-	0,999	0,000	-
		0410	Метан	-	-	-	1,931	99,764	-	1,931	99,764	-

Перечень источников выбросов, оснащенных (планируемых к оснащению) АСК

Таблица 15

Номер источника выброса	Источник выделения (цех, участок, наименование технологического оборудования)	Контролируемое загрязняющее вещество		Наименование и тип приборов АСК	Год приемки АСК в эксплуатацию, планируемый или фактический
		код	наименование		
1	2	3	4	5	6
НЕТ					

VIII. Предложения по нормативам допустимых выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух

Таблица 16

Загрязняющее вещество				Номера источников выбросов	Нормативы допустимых выбросов			
№ п/п	Наименование	Код вещества	Класс опасности		на 2025 г. (2025 – 2030 гг.)		на 2035 г. (2031 – 2035 гг.)	
					г/с	т/год	г/с	т/год

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Для объекта воздействия на атмосферный воздух: ОАО "Волковвысский мясокомбинат", 231900, Гродненская обл., г. Волковиск, ул. Октябрьская, 151 (Производственная площадка мясокомбината)								
ОАО "Волковвысский мясокомбинат"								
1	Азот (II) оксид (азота оксид)	0304	3	0041, 0238, 0239, 0263, 0264	0,011	0,650	0,011	0,650
2	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	0301	2	0066, 0067, 0069, 0070, 0076, 0155, 0164, 0165, 0182, 0183, 0184, 0207, 0208, 0210, 0230, 0231, 0232, 0233, 0258, 0263, 0264, 0301, 0302, 0313	0,810	5,608	0,810	5,608
3	Аммиак	0303	4	0066, 0067, 0069, 0070, 0073, 0075, 0081, 0082, 0085, 0088, 0094, 0121, 0148, 0164, 0178, 0182, 0183, 0184, 0185, 0187, 0197, 0205, 0207, 0208, 0210, 0211, 0230, 0231, 0232, 0233, 0235, 0258, 0262, 0265, 0269, 0270, 0293, 0294, 0295, 0296, 0297, 0298, 0299, 0300, 0301, 0302, 0310, 0311, 0312, 0313	0,030	0,207	0,030	0,207
4	Бенз(а)пирен	0703	1	0263, 0264	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000
5	Бензо(в)флюоратен	0727	0	0263, 0264	0,000	0,000	0,000	0,000
6	Бензо(к)флюоратен	0728	0	0263, 0264	0,000	0,000	0,000	0,000
7	Бутан-1-ол (бутиловый спирт)	1042	3	0140, 0142, 0237	0,002	0,014	0,002	0,014
8	Гидрохлорид (водород хлорид, соляная кислота)	0316	2	0195, 0196	0,000	0,000	0,000	0,000
9	Диоксины (в пересчете на 2,3,7,8, тетрахлордибензо-1,4-диоксин)	3620	1	0263, 0264	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000
10	Индено(1,2,3-сд)пирен	0729	0	0263, 0264	0,000	0,000	0,000	0,000
11	Ксилолы (смесь изомеров о-, м-, п-ксилол)	0616	3	0140, 0142, 0237	0,007	0,035	0,007	0,035
12	Метан	0410	4	0148	0,023	0,524	0,023	0,524
13	Озон	0326	1	0139, 0241	0,000010	0,000004	0,000010	0,000004
14	Ртуть и ее соединения (в пересчете на ртуть)	0183	1	0263, 0264	0,000000	0,000007	0,000000	0,000007
15	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	0330	3	0066, 0067, 0069, 0070, 0076, 0155, 0164, 0165, 0182, 0183, 0184, 0207, 0208, 0210, 0230, 0231, 0232, 0233, 0258, 0301, 0302, 0313	0,129	0,863	0,129	0,863
16	Серная кислота	0322	2	0039	0,000	0,000	0,000	0,000
17	Сероводород	0333	2	0075, 0081, 0082, 0085, 0088, 0094, 0121, 0148, 0178, 0185, 0187, 0197, 0205, 0235, 0265, 0297, 0298, 0299, 0300	0,001	0,009	0,001	0,009
18	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	2902	3	0039, 0040, 0041, 0067, 0070, 0076, 0078, 0134, 0135, 0137, 0139, 0149, 0151, 0152, 0155, 0164, 0180, 0181, 0182, 0183, 0184, 0186, 0193, 0195, 0196, 0207, 0208, 0217, 0230, 0231, 0232, 0234, 0237, 0238, 0239, 0240, 0241, 0245, 0249, 0252, 0276, 0277, 0301, 0302, 0313	0,439	1,596	0,439	1,596
19	Углеводороды предельные алифатического ряда C1-C10	0401	4	0140, 0142, 0237	0,002	0,018	0,002	0,018
20	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	0337	4	0041, 0066, 0067, 0069, 0070, 0076, 0155, 0164, 0165,	5,365	12,244	5,365	12,244

				0182, 0183, 0184, 0207, 0208, 0210, 0230, 0231, 0232, 0233, 0238, 0239, 0258, 0263, 0264, 0301, 0302, 0313				
21	Фенол (гидроксибензол)	1071	2	0066, 0067, 0069, 0070, 0073, 0088, 0164, 0182, 0183, 0184, 0197, 0258, 0262, 0265, 0293, 0294, 0295, 0296, 0301, 0302, 0310, 0311, 0312, 0313	0,056	0,477	0,056	0,477
22	Формальдегид (метаналь)	1325	2	0066, 0067, 0069, 0070, 0073, 0075, 0081, 0082, 0085, 0088, 0090, 0164, 0178, 0182, 0183, 0184, 0185, 0235, 0258, 0262, 0265, 0293, 0294, 0295, 0296, 0297, 0298, 0299, 0300, 0301, 0302, 0310, 0311, 0312, 0313	0,004	0,004	0,004	0,004
23	Фтористые газообразные соединения (в пересчете на фтор) – гидрофторид	0342	2	0041, 0238, 0239	0,000	0,000	0,000	0,000
24	Хром (VI)	0203	1	0139, 0238, 0239	0,000036	0,000048	0,000036	0,000048
Итого веществ I класса опасности				X	X	0,000059	X	0,000059
Итого веществ II класса опасности				X	X	6,098	X	6,098
Итого веществ III класса опасности				X	X	3,158	X	3,158
Итого веществ IV класса опасности				X	X	12,993	X	12,993
Итого веществ без класса опасности				X	X	0,000	X	0,000
ВСЕГО для объекта воздействия				X	X	22,249059	X	22,249059
Для объекта воздействия на атмосферный воздух: ОАО "Волковысский мясокомбинат", 231900, Гродненская обл., г. Волковыск, ул. Октябрьская, 151 (Очистные сооружения)								
1	Аммиак	0303	4	6002, 6003	0,416	8,415	0,416	8,415
2	Метан	0410	4	6002, 6003	2,033	102,216	2,033	102,216
3	Сероводород	0333	2	6002, 6003	0,999	0,000	0,999	0,000
Итого веществ I класса опасности				X	X	0,000000	X	0,000000
Итого веществ II класса опасности				X	X	0,000	X	0,000
Итого веществ III класса опасности				X	X	0,000	X	0,000
Итого веществ IV класса опасности				X	X	110,631	X	110,631
Итого веществ без класса опасности				X	X	0,000	X	0,000
ВСЕГО для объекта воздействия				X	X	110,631000	X	110,631000
Суммарно по объектам воздействия природопользователя								
1	Азот (II) оксид (азота оксид)	0304	3	X	0,011	0,650	0,011	0,650
2	Азот (IV) оксид (азота диоксид)	0301	2	X	0,810	5,608	0,810	5,608
3	Аммиак	0303	4	X	0,446	8,622	0,446	8,622
4	Бенз(а)пирен	0703	1	X	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000
5	Бензо(в)флюоратен	0727	0	X	0,000	0,000	0,000	0,000
6	Бензо(к)флюоратен	0728	0	X	0,000	0,000	0,000	0,000
7	Бутан-1-ол (бутиловый спирт)	1042	3	X	0,002	0,014	0,002	0,014
8	Гидрохлорид (водород хлорид, соляная кислота)	0316	2	X	0,000	0,000	0,000	0,000
9	Диоксины (в пересчете на 2,3,7,8, тетрахлордибензо-1,4-диоксин)	3620	1	X	0,000000	0,000000	0,000000	0,000000
10	Индено(1,2,3-сд)пирен	0729	0	X	0,000	0,000	0,000	0,000
11	Ксилолы (смесь изомеров о-, м-, п-ксилол)	0616	3	X	0,007	0,035	0,007	0,035
12	Метан	0410	4	X	2,056	102,740	2,056	102,740
13	Озон	0326	1	X	0,000010	0,000004	0,000010	0,000004
14	Ртуть и ее соединения (в пересчете на ртуть)	0183	1	X	0,000000	0,000007	0,000000	0,000007
15	Сера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)	0330	3	X	0,129	0,863	0,129	0,863
16	Серная кислота	0322	2	X	0,000	0,000	0,000	0,000
17	Сероводород	0333	2	X	1,000	0,009	1,000	0,009
18	Твердые частицы (недифференцированная по составу пыль/аэрозоль)	2902	3	X	0,439	1,596	0,439	1,596
19	Углеводороды предельные алифатического ряда C1-C10	0401	4	X	0,002	0,018	0,002	0,018
20	Углерод оксид (окись углерода, угарный газ)	0337	4	X	5,365	12,244	5,365	12,244
21	Фенол (гидроксибензол)	1071	2	X	0,056	0,477	0,056	0,477
22	Формальдегид (метаналь)	1325	2	X	0,004	0,004	0,004	0,004
23	Фтористые газообразные соединения (в пере-	0342	2	X	0,000	0,000	0,000	0,000

	счете на фтор) – гидрофторид							
24	Хром (VI)	0203	1	x	0,000036	0,000048	0,000036	0,000048
Итого веществ I класса опасности				x	x	0,000059	x	0,000059
Итого веществ II класса опасности				x	x	6,098	x	6,098
Итого веществ III класса опасности				x	x	3,158	x	3,158
Итого веществ IV класса опасности				x	x	123,624	x	123,624
Итого веществ без класса опасности				x	x	0,000	x	0,000
ВСЕГО для объекта воздействия				x	x	132,880059	x	132,880059

IX. Обращение с отходами производства

Баланс отходов

Таблица 17

№ п/п	Операция	Степень опасности и класс опасности опасных отходов	Фактическое количество отходов, т/год	Прогнозные показатели образования отходов, тонн	
				на 2025 г. (2025 – 2030 гг.)	на 2035 г. (2031 – 2035 гг.)
1	2	3	4	5	6
1	Образование и поступление отходов от других субъектов хозяйствования	1	0	0	0
2		1 ³	1000 шт.	1000 шт.	1000 шт.
3		1 ⁴	0	0	0
4		2	0	0	0
5		3	289.422	289.422	289.422
6		4	548.998	548.998	548.998
7		Неопасные	979.190	979.190	979.190
8		С неустановленным классом опасности	0	0	0
9	ИТОГО образование и поступление		1000 шт. 1817.610	700 шт. 1817.610	700 шт. 1817.610
10	Передача отходов другим субъектам хозяйствования с целью использования и (или) обезвреживания	1	0	0	0
11		1 ³	1000 шт.	1000 шт.	1000 шт.
12		1 ⁴	0	0	0
13		2	0	0	0
14		3	168.696	168.696	168.696
15		4	256.699	256.699	256.699
16		Неопасные	226.311	226.311	226.311
17	ИТОГО передано отходов		1000 шт. 651.706	700 шт. 10803,860	1000 шт. 651.706
18	Обезвреживание отходов	1	0	0	0
19		1 ³	0	0	0
20		1 ⁴	0	0	0
21		2	0	0	0
22		3	0	0	0
23		4	0	0	0
24	ИТОГО на обезвреживание		0	0	0
25	Использование отходов	1	0	0	0
26		2	0	0	0
27		3	0	0	0
28		4	70.000	70.000	70.000
29		Неопасные	40.000	40.000	40.000
30	ИТОГО на использование		110.000	110,0	110.000
31	Хранение отходов	1	0	0	0
32		1 ³	0	0	0
33		1 ⁴	0	0	0
34		2	0	0	0
35		3	0	0	0
36		4	216.000	216.000	216.000
37		Неопасные	0	0	0
38		С неустановленным классом опасности	0	0	0
39		ИТОГО на хранение		0 шт. 216.000	0 шт. 216.000
40	Захоронение отходов	1	0	0	0

41		2	0	0	0
42		3	120.725	120.725	120.725
43		4	222.389	222.389	222.389
44		Неопасные	712.790	712.790	712.790
45		С неустановленным классом опасности	0	0	0
46	ИТОГО на захоронение		1055.904	1093,983	1055.904

Обращение с отходами с неустановленным классом опасности

Таблица 18

Наименование отхода	Код отхода	Фактическое количество отходов, запрашиваемое для хранения, тонн	Объект хранения, его краткая характеристика	Запрашиваемый срок действия допустимого объема хранения
1	2	3	4	5

Х. Предложение по количеству отходов производства, планируемых к хранению и (или) захоронению

Таблица 19

Наименование отхода	Код отхода	Степень опасности и класс опасности опасных отходов	Наименование объекта хранения и (или) захоронения отходов	Количество отходов, направляемое на хранение/захоронение, тонн	
				на 2026 г. (2026 – 2030 гг.)	на 2035 г. (2031 – 2035 гг.)
1	2	3	4	5	6
На хранение					
-	-	-	-	-	-
На захоронение					
Шлам (осадок) сточных вод производства продуктов питания	1113004	Третий класс	Полигон ОАО «Красносельскстройматериалы» (отработанный карьер «Карповцы»)	2,522	2,522
Отходы бумаги и картона с пропиткой и покрытием пр.	1870209	Третий класс		0,880	0,880
Бумажные и картонные фильтры с вредными загрязнениями (преимущественно органическими)	1871000	Третий класс		3,060	3,060
Упаковочный материал с вредными загрязнениями (преимущественно органическими)	1871400	Третий класс		1,605	1,605
Зола от сжигания быстрорастущей древесины, зола от сжигания дров	3130601	Третий класс		7,080	7,080
Бой шифера	3141204	Третий класс		10,080	10,080
Шлам газоочистки	3166000	Третий класс		1,008	1,008
Соль от консервирования шкур	5150200	Третий класс		92,000	92,000
Прочие отходы полиэтилена	5712119	Третий класс		57,750	57,750
Отходы резино-тканевые невулканизированные производства неформовых резино-тканевых изделий	5750163	Третий класс		3,850	3,850
Прочие отходы продуктов питания, не вошедшие в группу 7	1170900	Четвёртый класс		196,650	196,650
Обувь кожаная рабочая, потерявшая потребительские свойства	1471501	Четвёртый класс		4,500	4,500
Отходы бумажной клеевой	1870203	Четвёртый		2,500	2,500

ленты		класс			
Отходы вощеной бумаги	1870400	Четвёртый класс		1,500	1,500
Бумажные мешки из-под сырья (цемент)	1871707	Четвёртый класс		2,500	2,500
Смесь окалины и сварочного шлака	3510203	Четвёртый класс		0,010	0,010
Металлическая тара, загрязненная ЛКМ	3510602	Четвёртый класс		0,510	0,510
Отходы кабелей	3531400	Четвёртый класс		0,240	0,240
Высечка из пленки(ПВХ) с фольгой	5711615	Четвёртый класс		1,240	1,240
Ткани и мешки фильтровальные без вредных примесей	5820800	Четвёртый класс		5,850	5,850
Изнюшенная спецодежда хлопчатобумажная и другая	5820903	Четвёртый класс		6,000	6,000
Острые предметы обеззараженные(обезврежены)	7710102	Четвёртый класс		0,032	0,032
Отходы, загрязненные кровью или биологическими жидкостями неинфицирующими, обеззараженные (обезвреженные)	7710104	Четвёртый класс		0,857	0,857
Мусор с защитных решеток (процеживателей)	8420100	неопасные		5,040	5,040
Отходы производства, подобные отходам жизнедеятельности населения	9120400	неопасные		707,75	707,75

XI. Предложения по плану мероприятий по охране окружающей среды

Таблица 20

№ п/п	Наименование мероприятия, источника финансирования	Срок выполнения	Цель	Ожидаемый эффект (результат)
1	2	3	4	5
1. Мероприятия по охране и рациональному использованию вод				
1.1	Провести исследование с привлечением специализированной организации на ОАО «Волковысский мясокомбинат» полей фильтрации Урочище Козьи горы и дать оценку их потенциального влияния на окружающую среду и разработать рекомендации по их дальнейшему использованию с учетом требований экологической безопасности.	2026-2027	Дать оценку эксплуатации полей фильтрации их потенциального влияния на охрану окружающей среды	Снижение воздействия на окружающую среду
1.2	Реализация мероприятий по модернизации очистных сооружений, на основании заключения проведенных научных исследований.	2035	Улучшение и повышение Эффективности процесса очистки сточных вод.	Снижение Воздействия на окружающую среду
2. Мероприятия по охране атмосферного воздуха				
3. Мероприятия по уменьшению объемов (предотвращению) образования отходов производства и вовлечению их в хозяйственный оборот				
4. Иные мероприятия по рациональному использованию природных ресурсов и охране окружающей среды				

XII. Предложения по отбору проб и проведению измерений в области охраны окружающей среды

Таблица 21

№ п/п	Объект отбора проб и проведения измерений	Производственная (промышленная) площадка, цех, участок	Номер источника, пробной площадки (точки контроля) на карте-схеме	Точка и (или) место отбора проб, их доступность	Частота мониторинга (отбора проб и проведения измерений)	Параметр или загрязняющее вещество
1	2	3	4	5	6	7
1. Отбор проб и проведение измерений выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух						
1	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Участок ремонта карбюраторов. Мастерская. Общеобменная вентиляция из помещений: помещение проведения слесарных работ (точильный станок BoschGSM 200 и сверлильный станок); помещение хранения масла; помещение хранения отработанной серной кислоты	0039	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
2	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Столярный цех. Рейсмусовый станок (2 шт.); ленточно-пильный станок; фрезерный станок; сверлильно-пазовальный станок (2 шт.); торцовочный станок; круглопильный станок	0040	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
3	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки (2 шт.)	0041	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
4	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения №6, 7, 8 (режим копчения, варка с копчением)	0067	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Твердые частицы; Аммиак; Формальдегид
5	Источник выбросов загрязняющих веществ в	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения и варки № 9, 10, 11 (режим копчения)	0070	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Твердые частицы; Аммиак; Формальдегид

	атмосферный воздух					
6	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера термокопчения №4 (режим варки, сушки, обжарки)	0073	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид
7	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Варочная камера № 1	0075	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
8	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Дымогенератор камеры № 10; дымогенератор камеры № 11	0076	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид
9	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера варки № 12	0078	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
10	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Ливерное отделение. Варочный котел № 1; варочный котел № 2; варочный котел № 3	0081	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
11	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Ливерное отделение. Варочный котел № 4; варочный котел № 5	0082	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
12	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Ливерное отделение. Камера варки № 14	0085	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
13	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Мясожировой цех. Жировое отделение. Резервуар плавки жира	0090	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Формальдегид
14	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Кулинарное отделение. Моечная машина	0134	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
15	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки.	0139	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
16	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Отделение подготовки пищевого сырья. Мельница размолы специй	0149	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
17	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Отделение подготовки пищевого сырья. Ванна мойки	0151	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
18	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Отделение подготовки пищевого сырья. Моечная машина	0152	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
19	Источник выбросов за-	Колбасный цех. Термическое отделение. Ды-	0155	В соответствии с п.121Эко-	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера

	грязняющих веществ в атмосферный воздух	могенератор камеры № 6; дымогенератор камеры № 7; дымогенератор камеры № 8		НиП17.01.06-001-2017	2017	диоксид
20	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Сырокопчение. Коптильная камера № 1	0164	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Аммиак; Формальдегид
21	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Ливерное отделение. Камера варки № 16 (электропечь)	0178	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
22	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Отделение мойки тары. Моечная машина	0180	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
23	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Заточное отделение. Заточной станок заточной станок S-200BS	0181	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
24	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Загрузочный проем камеры № 6; загрузочный проем камеры № 7; загрузочный проем камеры № 8	0182	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Аммиак; Формальдегид
25	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Загрузочный проем камеры № 9; загрузочный проем камеры № 10; загрузочный проем камеры № 11; дымогенератор камеры № 9	0183	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Аммиак; Формальдегид
26	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Загрузочный проем камеры № 4; загрузочный проем камеры № 5; дымогенератор камеры № 17	0184	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Аммиак; Формальдегид
27	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Загрузочный проем камеры № 1; загрузочный проем камеры № 2; загрузочный проем камеры № 3	0185	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
28	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Мясожировой цех. Мойка тары. Моечные ванны (3 шт.)	0186	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
29	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Санбойня. Варочный котел	0197	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Сероводород; Фенол
30	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Мясожировой цех. Убойное отделение. Опалочная печь FO28	0207	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Аммиак
31	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Мясожировой цех. Убойное отделение. Опалочная печь FO28	0208	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Аммиак
32	Источник выбросов загрязняющих веществ в	Мясожировой цех. Участок шерстных субпродуктов. Опалочная печь Я4ФОШ	0230	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Аммиак

	атмосферный воздух					
33	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Мясожировой цех. Участок шерстных субпродуктов. Опалочная печь ЛОГ-2	0232	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Аммиак
34	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Отделение мойки тары. Ванна мойки	0234	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
35	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Ливерное отделение. Гомогенизатор	0235	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
36	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки, резки	0238	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
37	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки (2 шт.)	0239	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
38	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Ремонтно-механические мастерские. Сварочное отделение. Пост сварки	0241	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
39	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Мясожировой цех. Мойка тары. Моечная машина	0252	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
40	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера термокопчения №17 (режим варки, сушки, обжарки)	0262	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид
41	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Котельная. Котел паровой UNIVERSALUL-S 13000, мощность 10,399 МВт, топливо газ, ввод в эксплуат. 2020 г.	0263	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Азот (IV) оксид; Углерод оксид
42	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Котельная. Котел паровой UNIVERSALUL-S 10000, мощность 6,5 МВт, топливо газ, ввод в эксплуат. 2020 г.	0264	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Азот (IV) оксид; Углерод оксид
43	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Ливерное отделение. Камера варки № 18	0265	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Фенол; Формальдегид; Сероводород
44	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Специи. Стол фасовки специй	0276	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
45	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Специи. Стол фасовки специй	0277	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы
46	Источник выбросов загрязняющих	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения и варки № 9	0293	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид

	веществ в атмосферный воздух	(режим варки, сушки, проветривания)		2017		
47	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения и варки № 10 (режим варки, сушки, проветривания)	0294	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид
48	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения и варки № 11 (режим варки, сушки, проветривания)	0295	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид
49	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера термокопчения №5 (режим варки, сушки, обжарки)	0296	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид
50	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Варочная камера № 2	0297	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
51	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Варочная камера № 3	0298	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
52	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера варки № 13	0299	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
53	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Ливерное отделение. Камера варки № 15	0300	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Аммиак; Формальдегид; Сероводород
54	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Сырокопчение. Коптильная камера № 2	0301	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Аммиак; Формальдегид
55	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Сырокопчение. Коптильная камера № 3	0302	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Твердые частицы; Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Аммиак; Формальдегид
56	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения №6 (режим варки, сушки, обжарки)	0310	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид
57	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения №7 (режим варки, сушки, обжарки)	0311	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид
58	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера копчения №8 (режим варки, сушки, обжарки)	0312	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Фенол; Аммиак; Формальдегид
59	Источник выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух	Колбасный цех. Термическое отделение. Камера термокопчения №4, 5, 17 (режим копчения, варки с копчением)	0313	В соответствии с п.121Эко-НиП17.01.06-001-2017	В соответствии с п. 124 ЭкоНиП17.01.06-001-2017	Углерод оксид; Азот (IV) оксид; Сера диоксид; Фенол; Твердые частицы; Аммиак; Формальдегид

2.Отбор проб и проведение измерений подземных вод, в том числе локальный мониторинг, объектом наблюдения которого являются подземные воды в местах выявленных или потенциальных источников их загрязнения

2.1	Скважины 1-8, фоновая скважина 9	Поля фильтрации урочище Козьи Горы	Подземные воды в районе расположения выявленных или потенциальных источников их загрязнения	В соответствии с ЭкоНИП17.01.06-001-2017	1 раз в год в весенний период	Уровень воды
						Температура воды
						Водородный показатель (pH)
						Минерализация воды
						БПК5
						ХПК _{Cr}
						Концентрация взвешенных веществ
						Концентрация аммоний-иона
						Концентрация азота общего
						Концентрация фосфора общего
						Концентрация хлорид-иона
Концентрация сульфат-иона						
Концентрация СПАВа нионоактивных						

ХIII. Вывод объекта из эксплуатации и восстановительные меры

ХIV. Система управления окружающей средой

Таблица 22

№ п/п	Показатель	Описание
1	Наличие структуры управления окружающей средой и распределенные сферы ответственности за эффективность природоохранной деятельности	В ОАО "Волковьский мясокомбинат" (далее Общество) внедрена система управления окружающей средой (далее СУОС). Структура управления окружающей средой определена в программе СУОС Общества. Для результативного функционирования СУОС установлена ответственность персонала Общества с учетом выполняемых функций. Ответственность и полномочия документально оформлены в Руководстве по СУОС, должностных инструкциях, положениях, стандартах Общества. Ответственность и полномочия в области охраны окружающей среды (далее ООС) для работников Общества определены и доведены до сведения под роспись.
2	Определение, оценка значительного воздействия на окружающую среду и управление им	Работа по идентификации оценке воздействий экологических аспектов проводится с целью выявления и определения величины воздействия экологических аспектов на ОС. Процедура по проведению работ по идентификации и оценке воздействий экологических аспектов регламентирована стандартом предприятия (далее СТП) СУОС "Руководство по системе управления окружающей средой", СТП СУОС 01-2018 «Система управления окружающей средой. Аспекты в области окружающей среды», СТП СУОС 02-2018 «Система управления окружающей средой. Охрана атмосферного воздуха», СТП СУОС 03-2018 «Система управления окружающей средой. Охрана и использование. Водоснабжение и водоотведение», СТП СУОС 04-2018 «Система управления окружающей средой. Внутренний аудит». Решение о проведении работ по идентификации и оценке воздействий экологических аспектов принимает директор приказом по Обществу. Идентификация и оценка воздействий экологических аспектов проводится рабочими группами, состав которых определяется приказом по заводу с учетом нормальных (включая условия остановки пуска), условий функционирования, а также аварии. Для экологических аспектов, классифицируемых как существенные, разрабатываются мероприятия по снижению их воздействия на ОС.
3	Информация о соблюдении требований ранее выдаваемых природоохранных разрешений	Выполняются в полном объеме.
4	Выполненные за период действия ранее выданных природоохранных разрешений мероприятия по охране окружающей среды, рациональному использованию природных ресурсов, сокращению образования отходов	Выполнено следующее мероприятие - установка трех универсальных термокамер проходного типа в комплексе с дымогенератором в термическом отделении колбасного цеха на ист. выбросов 0070 (термокамера №№9, 10, 11); ист. выбросов 0313 (термокамеры №4, 17, 5); ист. Выбросов № 0067 (термокамеры №6, 7, 8).
5	Принятие экологической политики и определение задач и целевых показателей	В ОАО «Волковьский мясокомбинат» действует Политика ОАО "Волковьский мясокомбинат" в области качества от 26.03.2025 года, охраны труда от 12.04.2023 года, охраны окружающей среды утвержденная 03.01.2024 года (далее Политика Общества). Для реализации Политики Общества, управления существенными

		экологическими аспектами на уровне Общества и подразделений, входящих в область СУОС, разрабатываются экологические цели и задачи.
6	Наличие программы экологического совершенствования для осуществления задач и целевых показателей	Мероприятия по достижению экологических целей и задач в ОАО «Волковвысский мясокомбинат» ежегодно оформляются и утверждаются к исполнению в виде Плана экономического и социального развития на текущий год.
7	Меры оперативного контроля для предотвращения и минимизации значительного воздействия на окружающую среду	<p>В целях оперативного контроля для предотвращения и минимизации значительного воздействия на окружающую среду в ОАО «Волковвысский мясокомбинат» проводятся производственные наблюдения в области охраны окружающей среды, рационального использования природных ресурсов в соответствии с "Инструкцией по осуществлению производственных наблюдений в области охраны окружающей среды, рационального использования природных ресурсов" введенной на предприятии приказом № 54 от 14.02.2025 года.</p> <p>В целях предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, иных непредвиденных ситуаций, приводящих к вредным воздействиям на окружающую среду, разработаны, утверждены и введены в действие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с целью своевременного сокращения вредных выбросов в атмосферный воздух при НМУ—«Мероприятия по сокращению выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух на период НМУ»; - ликвидации локализация аварийных ситуаций природного и техногенного характера для каждого объекта ОАО «Волковвысский мясокомбинат» отражены в «Планах ликвидации и локализации инцидентов аварий» (ПЛА), инструкциях по охране труда, пожарной безопасности подразделения. <p>Для организации и осуществления мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций, обеспечению безопасности работников, уменьшению ущерба, в случае возникновения чрезвычайных ситуаций оперативное реагирование осуществляет специалист по СЧС, ГО и ПР.</p>
8	Готовность к чрезвычайным ситуациям и меры реагирования на них	<p>Для подготовки персонала к действиям в чрезвычайных ситуациях в ОАО «Волковвысский мясокомбинат» действуют Планы локализации и ликвидации инцидентов и аварий(далее ПЛА).Они отражают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование сценариев возникновения инцидентов и аварий; - сценарии возможного развития инцидентов и аварий, масштабов их последствий; - меры, предотвращающие возникновение и развитие инцидентов и аварий, силы и средства по их локализации и ликвидации, а также защите людей; - действия производственного персонала, специализированных подразделений Общества по локализации и ликвидации инцидентов и аварий в минимально короткие сроки.
9	Информационное взаимодействие: внутреннее, внутри структуры управления, и внешнее, в том числе с общественностью	<p>Для обеспечения результативного функционирования СУОС в Обществе определены требования и порядок по участию работников в деятельности завода в рамках СУОС. Обмен информацией осуществляется внутри завода между подразделениями, работниками, руководством завода, профсоюзным комитетом, а также внешняя связь с заинтересованными сторонами по вопросам ООС.</p> <p>Внешняя связь с заинтересованными сторонами осуществляется в целях соблюдения принципов открытости и доступности обязательств, декларированных в Политике Общества, в части:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распространения информации между Обществом и заинтересованными сторонами по вопросам природоохранной деятельности; - регистрации и реагированию на сообщения по вопросам аварийности, воздействия на окружающую среду, поступающих от любой внешней заинтересованной стороны. <p>Механизмы, используемые для различных видов информационного обмена, включают(но не ограничиваются):</p> <ul style="list-style-type: none"> - собрания(конференции)работников; - совещания с рассмотрением вопросов ООС на уровне структурных подразделений Общества; - доски объявлений, плакаты и другую наглядную информацию; - докладные записки письма(обращения)сотрудников; - информационные материалы; - телефонные, телеграфные, факсимильные, E-mail и другие сообщения. <p>Порядок и формы обмена информацией в рамках СУОС также</p>

		описаны в приказах, распоряжениях, должностных инструкциях, рабочих инструкциях, положениях о подразделениях, стандартах завода и другой документации.
10	Управление документацией и учетными документами в области охраны окружающей среды: кем и как создаются, ведутся и хранятся обязательные учетные документы, и другая документация системы управления окружающей средой	<p>Порядок управления документацией включает следующие этапы работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение потребности в документах; -планирование их разработки и/или приобретения; -разработку и/или приобретение, согласование, утверждение; -введение в действие (внедрение); -учет, хранение документов и обеспечение ими пользователей; -актуализацию (внесение изменений, отмена, пересмотр, ревизия); -изъятие и утилизацию отмененных документов (сохранение с соответствующей идентификацией в случае необходимости). <p>Управление документацией и учетными документами в области охраны окружающей среды осуществляется должностными лицами в порядке определенном в Руководстве по СУОС, инструкции по осуществлению производственных наблюдений в области охраны окружающей среды, рационального использования природных ресурсов.</p>
11	Подготовка персонала: надлежащие процедуры подготовки всего соответствующего персонала, включая персонал лабораторий, осуществляющих отбор проб и измерения (испытания) в области охраны окружающей среды	<p>Деятельность по обучению, оценке осведомленности и компетентности работников Общества проводится с целью осознания ими:</p> <ul style="list-style-type: none"> -важности требований СУОС установленных в процедурах и Политике; -фактических или потенциальных последствий в области ООС, связанных с производственной деятельностью и отклонениями от установленных требований, с учетом идентифицированных экологических аспектов; -своих обязанностей и ответственности для достижения установленных в процедурах и Политике требований СУОС. Данная деятельность в Обществе регламентируется: -СТП системой менеджмента качества; -инструкции по осуществлению производственных наблюдений в области охраны окружающей среды, рационального использования природных ресурсов. <p>Подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в области ООС охватывает все уровни персонала Общества, имеет непрерывный характер и осуществляется на протяжении всей трудовой деятельности каждого работника.</p>
12	Мониторинг и измерение показателей деятельности: ключевые экологические показатели деятельности и порядок мониторинга и обзора прогресса на непрерывной основе	<p>Проведение мониторинга и измерений основных характеристик операций и видов деятельности, которые могут воздействовать на окружающую среду осуществляется в соответствии с СТПСУОС</p> <p>Целью проведения мониторинга и измерения СУОС являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> -контроль соблюдения нормативов допустимых выбросов загрязняющих веществ атмосферный воздух, качества оборотной, сточной, подземной и питьевой воды; -оценка результативности мер управления воздействием на ОС; -предупреждение возникновения аварий, инцидентов, Загрязнения ОС. <p>Работы по мониторингу и измерению СУОС включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -планирование и организацию работ по мониторингу и Измерениям СУОС; -проведение мониторинга измерений СУОС; -оформление результатов и передачу информации заинтересованным лицам; -анализ информации, полученной по результатам мониторинга измерений СУОС -принятие решений по результатам мониторинга и измерений операций и видов деятельности, которые могут оказать существенное воздействия на ОС.
13	Меры по устранению нарушений: порядок анализа несоответствия системе управления окружающей средой (в том числе несоблюдения требований нормативных правовых актов) и принятия мер по предотвращению их повторения	<p>Несоответствия выявляются и идентифицируются с учетом требований, регламентирующих соответствующую деятельность. Выявленные несоответствия регистрируются в журналах профилактической работы, актах, протоколах, отчетах, планах и других документах ответственным лицам в установленном порядке. Основанием для проведения корректирующих действий являются несоответствия, выявленные на различных этапах Функционирования СУОС.</p> <p>Исходная информация о несоответствиях может поступать как из внутренних, так и из внешних источников.</p> <p>Порядок проведения работ по выявлению несоответствий, Разработке корректирующих и предупреждающих действий определены СТПСУОС.</p>
14	Информация о проводимом аудите или самоконтроле: ре-	Внутренние аудиты СМОТ и СУОС проводятся с целью:

<p>аудита), представление отчетности, требуемое комплексным природоохранным разрешением, и представление отчетности о достижении внутренних задач и целевых показателей</p>	<p>Исходной информацией для проведения анализа являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результаты аудитов и оценки соответствия законодательным и другим требованиям, которые принял завод; - сообщения от заинтересованных сторон, включая жалобы; - экологическую результативность организации; - степень выполнения целей и задач СУОС; - статус расследования инцидентов, корректирующих и предупреждающих действий; - результаты участия и консультирования; - исполнение действия последовавшие за предыдущими анализами со стороны руководства; - изменения законодательных и других требований СУОС; - рекомендации по совершенствованию и улучшению. Процедура проведения анализа со стороны руководства включает: - планирование проведения анализа СУОС; - подготовку и сбор исходных данных для анализа; - составление обобщенного отчета о функционировании СУОС; - анализ и оценку СУОС; - контроль исполнения решений, принятых по результатам анализа и оценки СУОС; - постоянное улучшение СУОС. <p>Полученные в ходе анализа данные отражаются в обобщенных отчетах по оценке СУОС.</p>
---	---

Настоящим открытое акционерное общество «Волковысский мясокомбинат»
(наименование юридического лица, фамилия, собственное имя, отчество


(если таковое имеется) индивидуального предпринимателя)

подтверждает, что:

информация, указанная в настоящем заявлении, является достоверной, полной и точной;
не возражает против размещения общественного уведомления и заявления на официальном сайте в глобальной компьютерной сети Интернет областного и Минского городских комитетов природных ресурсов и охраны окружающей среды.

Генеральный директор
ОАО «Волковысский мясокомбинат»

(наименование должности служащего руководителя юридического лица, индивидуальный предприниматель (представитель юридического лица, индивидуальный предприниматель и реквизиты документа, подтверждающего полномочия представителя)


Е.А. Третьяк
(инициалы, фамилия, подпись)

16.02.2026г.
(дата)

