

DECYZJA STAROSTY POWIATU IŁAWSKIEGO

Na podstawie art. 192 w związku z art. 214 ust. 5 i art. 378 ust. 1 ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (j.t. Dz. U. z 2022 r. poz. 2556 ze zm.) oraz art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (j.t. Dz. U. z 2022 r. poz. 2000 ze zm.), po rozpatrzeniu wniosku spółki ANIMEX Foods sp. z o.o. w Warszawie w sprawie o zmianę decyzji Starosty Iławskiego znak OŚR.7634/1/2005 z dnia 31 marca 2006 r. - pozwolenia zintegrowanego na prowadzenie instalacji do uboju zwierząt o zdolności produkcyjnej ponad 50 ton tusz na dobę oraz instalacji do obróbki i przetwórstwa, poza wyłącznym pakowaniem, produktów spożywczych lub paszy z przetworzonych lub nieprzetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego innych niż wyłącznie mleko o zdolności produkcyjnej ponad 75 ton wyrobów gotowych na dobę, zlokalizowanych przy al. Jana Pawła II 8 w Iławie

zmieniam pozwolenie zintegrowane

Starosty Iławskiego znak OŚR.7634/1/2005 z 31 marca 2006 r., przeniesione decyzją Starosty Iławskiego znak: OŚR.7644-4/1/08 z 09 maja 2008 r., zmienione decyzjami Starosty Iławskiego znak: OŚR.7644-4/1/09 z 24 marca 2009 r., OŚR.6222.1.4.2011 z 22 czerwca 2011 r., OŚR.6222.1.6.2011 z 15 maja 2012 r., OŚR.6222.1.3.2014 z 12 sierpnia 2014 r., OŚR.6222.1.5.2014 z 05 grudnia 2014 r., OŚR.6222.1.4.2017 z 10 maja 2018 r., przeniesione decyzją OŚR.6222.1.5.2020 z 10 lipca 2020 r., zmienione decyzjami OŚR.6222.1.2.2020 z 23 lipca 2020 r. i OŚR.6222.1.5.2021 z 27 września 2022 r., wydane spółce Animex Foods sp. z o.o., ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa NIP 5272698951 REGON 146805667, na prowadzenie instalacji do uboju zwierząt o zdolności produkcyjnej ponad 50 ton tusz na dobę oraz instalacji do obróbki i przetwórstwa, poza wyłącznym pakowaniem, produktów spożywczych lub paszy z przetworzonych lub nieprzetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego innych niż wyłącznie mleko o zdolności produkcyjnej ponad 75 ton wyrobów gotowych na dobę, zlokalizowanych przy al. Jana Pawła II 8 w Iławie, w następujący sposób:

1. w części A skreśla się cały pkt II,

2. w części A pkt IV otrzymuje brzmienie:

„IV. Dopuszczalny poziom hałasu

1. Dopuszczalny poziom hałasu

Najbliższe zabudowania mieszkaniowe stanowią:

- a) budynek mieszkalny położony przy ul. Usługowej 4. Zgodnie z obowiązującym miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego jest to teren oznaczony symbolem F-MN16 - teren zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej;
- b) budynki mieszkalne położone przy ul. Dolnej. Zgodnie z obowiązującym miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego jest to teren oznaczony jako F-MN16 - teren zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej;
- c) budynki mieszkalne położone przy ul. Długiej. Zgodnie z obowiązującym miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego jest to teren oznaczony jako F-MN18 - teren zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej.

Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Środowiska w sprawie dopuszczalnych poziomów hałasu w środowisku, dopuszczalne poziomy hałasu dla terenów zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej wynoszą:

- równoważny poziom dźwięku L_{Aeq} dla dnia (6:00 – 22:00) – 50 dB,
- równoważny poziom dźwięku L_{Aeq} dla nocy (22:00 – 6:00) – 40 dB.

2. Rozkład czasu pracy źródeł emisji hałasu

L.p.	Źródło emisji	Czas pracy źródeł w ciągu doby		
		Pora dnia [h]	Pora nocy [h]	
1.	Maszynownia chłodnicza, zasadnicze źródło hałasu zewnętrznego w tym dachowa platforma chłodnicza z agregatami i centralami wentylacyjnymi.	16	8	
2.	Wentylatornia.	16	8	
3.	Czerpnia powietrza wentylacyjnego.	16	8	
4.	Wentylatory dachowe instalacji wentylacyjnych wywiewnych.	16	8	
5.	Agregat chłodniczy.	16	8	
6.	Centrale wentylacyjne.	16	8	
7.	Budynek techniczny dla potrzeb instalacji chłodniczej.	16	8	
8.	Pojazdy typu ciężkiego: - jazda po terenie - operacja hamowania - operacja startu	80 poj. w dzień 16 poj. w nocy	7 0,5 0,9	1,5 0,1 0,2

3. w części A pkt V ppkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Ścieki przemysłowe – eksploatacja instalacji powoduje powstawanie ścieków przemysłowych i bytowych, które po podczyszczeniu na mechanicznym sicie obrotowym odprowadzane są do miejskiej sieci kanalizacji ścieków sanitarnych, a następnie kierowane są do mechaniczno-biologicznej oczyszczalni ścieków w Dziarnach, zgodnie z pozwoleniem wodnoprawnym, w ilości:

$$Q_{\max s} = 0,027 \text{ m}^3/\text{s}$$

$$Q_{\text{sr}d} = 959 \text{ m}^3/\text{d}$$

$$Q_{\text{dop}r} = 350\,000 \text{ m}^3/\text{rok}$$

Stan i skład ścieków:

- fosfor ogólny – 17 mg P/l
- węglowodory ropopochodne – 15 mg/l
- azot amonowy – 200 mg N_{NH_4} /l
- azot azotynowy – 10 mg N_{NO_2} /l

Punktem poboru prób służących do analizy ścieków przemysłowych jest studzienka kanalizacyjna S2 położona na działce nr 16/34 obręb 7 miasta Ławy o współrzędnych w geodezyjnym układzie odniesienia PL-ETRF2000 (strefa 7) – X:5940361.97 i Y:7406244.78.”

4. w części A pkt VII otrzymuje brzmienie:

„VII. Rodzaj prowadzonej działalności

Proces uboju

Drób jest dowożony do zakładu samochodami kontenerowymi, przystosowanymi do transportu drobiu. W zadaszonyj wentylowanej hali drób jest ręcznie rozładowywany z samochodów na jednostronnej rampie rozładunkowej. Przy rampie rozładunkowej znajduje się stanowisko kontroli weterynaryjnej. Zdrowy drób jest podawany na jedną z dwóch linii technologicznych (indyków lub gęsi) i zawieszany w strzemionach przenośnika. Linia uboju gęsi pracuje sezonowo – od kwietnia do listopada.

Przenośnik transportuje ptaki do pomieszczenia oszłamiania. W zakładzie stosowane jest oszłamianie elektryczno-wodne. Oszłamiany drób kierowany jest do hal uboju. Ubój prowadzony jest mechanicznie – gęsi przez cięcie wewnątrzdziobowe, a indyków przez ręczne cięcie z tyłu głowy. Po przecięciu naczyń krwionośnych następuje trwające minimum 180 sekund wykrwawianie do koryta o dwóch spustach (spust do pojemnika na krew i drugi do kanalizacji). Spust do kanalizacji jest otwierany tylko w okresie mycia koryta.

Następny etap to oparzenie drobiu, który odbywa się przy użyciu gorącej wody. Oparzalniki są izolowane termicznie, temperatura wody jest regulowana termostatycznie. Zbiorniki oparzalników są codziennie myte i dezynfekowane.

Po oparzeniu odbywa się skubanie gęsi - na początku ręczne, a następnie za pomocą skubarek mechanicznych. Indyk skubany jest przy użyciu skubarek mechanicznych. Pierze spod skubarek usuwane jest transportem hydraulicznym, a woda transportująca jest częściowo zwracana do ponownego użycia.

Patroszenie odbywa się na linii automatycznej. Płuca usuwane są próżniowo. Odpady poubojowe miękkie (wnętrzości) przenoszone są transportem pneumatycznym do pojemników, a twarde (łebki, łapki) transportem taśmowym do pojemników. Bezpośrednio po napełnieniu pojemników odpady przekazywane są do unieszkodliwiania.

Po wypatroszeniu tuszki kierowane są do wewnętrznego i zewnętrznego mycia z automatyczną regulacją zużytej wody. Natomiast podroby są przekazywane do oddzielnej hali obróbki i schładzania w wodzie.

Wymyte tuszki schładzane są powietrzem lub wodą (schładzanie owiewowe lub natrysk). Następnie schłodzone tuszki są przewieszane ręcznie i kierowane do hali dzielenia, gdzie drób jest dzielony ręcznie na połówki, ćwiartki lub elementy kulinarne. Indyki dzielone są ręcznie na elementy kulinarne lub po odkostnieniu kierowane do produkcji wędlin. Gęsi dzielone są na elementy kulinarne, bądź pakowane jako tuszki.

Po podziale następuje pakowanie i konfekcjonowanie. Drób świeży jest transportowany do komory chłodniczej lub do ekspedycji.

W celu zachowania wymaganych warunków sanitarnych stosuje się mycie i dezynfekcję pomieszczeń ubojni. Mycie pomieszczeń ubojni polega na usunięciu krwi i skrawków drobiu z posadzki na sucho do pojemników na odpady poubojowe przed sflukaniem posadzki. Pierwsze płukanie jest przeprowadzane zimną wodą, natomiast mycie posadzki i urządzeń wykonywane jest przy pomocy myjki ciśnieniowej. Przewody elastyczne do mycia i sflukowania powierzchni wyposażone są w końcówki z samozamknięciem.

Proces przetwórstwa mięsa drobiowego i wieprzowego

Na Wydziale Przetwórstwa prowadzone jest przetwarzanie surowego mięsa drobiowego oraz wieprzowego. Mięso poddawane jest procesom panierowania, smażenia, parzenia, pieczenia oraz cięcia na zimno.

Przetwarzanie odbywa się na następujących liniach produkcyjnych:

1. Liniach dań gotowych:
 - a) linia produktów parzonych/pieczonych - mięso drobiowe,
 - b) linia produktów panierowanych (2 szt.) - mięso drobiowe i wieprzowe.
2. Lini dań wolnogotowanych - mięso drobiowe i wieprzowe.
3. Lini nadziewania wędlin - mięso drobiowe i wieprzowe.

Surowiec wykorzystywany na Wydziale Przetwórstwa pozyskiwany jest z własnego uboju (mięso z indyka i gęsi) oraz kupowany z zewnątrz (mięso z kurczaka i wieprzowe).

Linia produktów parzonych/pieczonych – surowiec kierowany jest na linię z magazynu mięsa. Mięso jest nastrzykiwane lub masowane mieszanką wody, przypraw i lodu, a następnie kierowane do pieca kontaktowego, w celu zapieczenia. Dalej produkty wędrują do pieca spiralnego w celu parzenia lub pieczenia, a następnie trafiają do tunelu spiralnego do wychłodzenia lub zamrożenia. Tak przygotowany produkt jest krojony i kierowany do tunelu zamrażalniczego, naważania i pakowania. Zapakowany towar trafia do magazynu wyrobów gotowych, skąd kierowany jest do sprzedaży.

Linia produktów panierowanych – surowiec kierowany jest na linię z magazynu mięsa. Mięso najpierw jest nastrzykiwane lub masowane mieszanką wody, przypraw i lodu, a następnie kierowane do rozdrabniania. Dalej produkty kierowane są do formowania i panierowania, a następnie do obróbki termicznej w smażalniku z użyciem oleju roślinnego. Kolejnym etapem jest obróbka termiczna w tunelu gorącego powietrza, po czym gotowy produkt trafia do tunelu spiralnego do wychłodzenia lub zamrożenia. Tak przygotowany produkt jest naważany i pakowany. Zapakowany towar trafia do magazynu wyrobów gotowych, skąd kierowany jest do sprzedaży.

Linia dań wolnogotowanych – surowiec kierowany jest na linię z magazynu mięsa. Mięso najpierw jest nastrzykiwane lub masowane mieszanką wody, przypraw i lodu, a następnie pakowane na maszynie rolowej (do niektórych produktów na tym etapie dodawane są warzywa, grzyby). Dalej produkty wędrują do obróbki termicznej w komorach parzenia, a następnie w celu wychłodzenia produktu do komór szokowego chłodzenia. Produkty po wychłodzeniu trafiają do pakowania. Zapakowany towar trafia do magazynu wyrobów gotowych, skąd kierowany jest do sprzedaży.

Linia nadziewania wędlin – surowiec kierowany jest na linię z magazynu mięsa. Mięso najpierw jest rozdrabniane, a następnie mieszane lub masowane mieszanką wody, przypraw i lodu. Dalej mięso jest nadziewane w osłonki i kierowane do obróbki termicznej w piecach. Kolejny etap to wychładzanie produktu w komorach szokowego chłodzenia. Produkty po wychłodzeniu

trafiają do pakowania. Zapakowany towar trafia do magazynu wyrobów gotowych, skąd kierowany jest do sprzedaży.”

5. w części A pkt VIII otrzymuje brzmienie:

„VIII. Rodzaj i ilość wykorzystywanej energii, materiałów, surowców i paliw.

Surowce, materiał, energia, paliwo	Zużycie
Mięso z kurczaka	35 000 Mg/rok
Mięso wieprzowe	3 000 Mg/rok
Indyk	800 000 Mg/rok
Gęsi	60 000 Mg/rok
Woda	500 000 m ³ /rok
Energia	18 000 MWh/rok
Czynniki pomocnicze	
Warzywa	300 000 Mg/rok
Olej roślinny	500 000 l/rok
Sól ważona	200 Mg/rok
Sól tabletkowana	15 Mg/rok
Tworzywa sztuczne	2 000 Mg/rok
Papier i tektura	2 500 Mg/rok
Aluminium	200 Mg/rok
Peklosól (azotan sodu)	500 Mg/rok
Amoniak	25 Mg w instalacji
Olej termalny	15 Mg w instalacji

6. w części A pkt XIV otrzymuje brzmienie:

„XIV. Usytuowanie stanowisk do pomiaru wielkości emisji.

1. Pomiary ilości wody dostarczanej do Zakładu z sieci miejskiej prowadzi się w sposób ciągły na podstawie odczytu z wodomierza znajdującego się na przyłączy głównym do wodociągu miejskiego, odczyty należy rejestrować 1 raz na dobę.
2. *skreślony*
3. *skreślony*
4. Punkty do pomiaru hałasu zlokalizować zgodnie z kryteriami określonymi w stosownym załączniku do rozporządzenia Ministra Środowiska w sprawie wymagań w zakresie prowadzenia pomiarów wielkości emisji oraz pomiarów ilości pobieranej wody.”

7. w części A w pkt XV ppkt 5 otrzymuje brzmienie:

„5. Należy prowadzić:

- a) ilościową i jakościową ewidencję odpadów,
- b) *skreślony*
- c) *skreślony*
- d) pomiary hałasu raz na dwa lata w punktach pomiarowych w pobliżu dwóch posesji prywatnych położonych w odległości około 400 m w kierunku południowo-wschodnim od granicy Zakładu,
zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.”

8. w części A w pkt XVI ppkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Coroczną informację w zakresie:

- a) rodzajów i ilości wykorzystywanej energii, materiałów, surowców i paliw,
- b) *skreślony*
- c) ilości i rodzajów wytwarzanych odpadów,
- d) *skreślony*

należy przekazywać w formie pisemnej Staroście ławskiemu i Wojewódzkiemu Inspektorowi Ochrony Środowiska w Olsztynie, w terminie do 31 marca za poprzedni rok kalendarzowy.”

UZASADNIENIE

Spółka Animex Foods Sp. z o.o. w Warszawie wystąpiła 16.12.2022 r. do Starosty Powiatu ławskiego z wnioskiem o zmianę decyzji Starosty ławskiego znak: OŚR.7634/1/2005 z 31 marca 2006 r., udzielającej pozwolenia zintegrowanego na prowadzenie instalacji do uboju zwierząt o zdolności produkcyjnej ponad 50 ton tusz na dobę oraz instalacji do obróbki i przetwórstwa, poza wyłącznym pakowaniem, produktów spożywczych lub paszy z przetworzonych lub nie przetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego innych niż wyłącznie mleko o zdolności produkcyjnej ponad 75 ton wyrobów gotowych na dobę, znajdujących się w ławie przy al. Jana Pawła II 8, powiat ławski, województwo warmińsko-mazurskie.

Analiza wniosku wykazała jego kompletność pod względem formalnym i spójność pod względem merytorycznym. Pismem z 21.12.2022 r. zawiadomiono strony o wszczęciu postępowania w sprawie o zmianę pozwolenia zintegrowanego. Tego samego dnia zamieszczono dane o wniosku w publicznie dostępnym wykazie danych (karta 205/2022), zgodnie z art. 21 ust. 2 pkt 23 lit. k) tiret pierwsze ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (j.t. Dz.U. z 2022 r. poz. 1029 ze zm.). Dnia 22.12.2022 r. wypełniając art. 209 ust. 1 ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (j.t. Dz. U. z 2022 r. poz. 2556 ze zm. – dalej jako „Poś”), przesłano Ministrowi Klimatu i Środowiska zapis wniosku w postaci elektronicznej. Przed wydaniem decyzji 27.01.2023 r. na podstawie art. 10 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (j. t. Dz. U. z 2022 r. poz. 2000 ze zm.) zawiadomiono strony, o możliwości zapoznania się ze zgromadzonym materiałem w sprawie i możliwości wypowiedzenia się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań. Strony nie skorzystały z przysługującego im prawa.

Na podstawie przedłożonej dokumentacji ustalono co następuje.

Spółka Animex Foods sp. z o.o. w Warszawie - dalej jako „Spółka”, posiada pozwolenie zintegrowane na prowadzenie instalacji do uboju zwierząt o zdolności produkcyjnej ponad 50 ton tusz na dobę oraz instalacji do obróbki i przetwórstwa, poza wyłącznym pakowaniem, produktów spożywczych lub paszy z przetworzonych lub nie przetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego innych niż wyłącznie mleko o zdolności produkcyjnej ponad 75 ton wyrobów gotowych na dobę, znajdujących się przy al. Jana Pawła II 8 w ławie, tj. na działce nr 16/34 obręb 7 miasta ławy. Pozwolenie wydane decyzją Starosty ławskiego znak: OŚR.7634/1/2005 z 31 marca 2006 r. ulegało zmianom: zostało przeniesione decyzją Starosty ławskiego w 2008 r., zmienione decyzjami Starosty ławskiego w 2009 r., w 2011 r., w 2012 r., w 2014 r. (dwukrotnie), w 2018 r., przeniesione decyzją w 2020 r. oraz zmienione decyzjami w 2020 r. i 2022 r.

Spółka wniosła o zmianę pozwolenia zintegrowanego głównie w zakresie dotyczącym emisji gazów i pyłów do powietrza, z uwagi na zmianę w technologii produkcji. Zmiana technologii została wprowadzona w celu uniknięcia obowiązku dostosowania jednej z dwóch instalacji - *instalacji do obróbki i przetwórstwa, poza wyłącznym pakowaniem, produktów spożywczych lub paszy z przetworzonych lub nie przetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego innych niż wyłącznie mleko o zdolności produkcyjnej ponad 75 ton wyrobów gotowych na dobę* - do wymogów opublikowanej w dniu 04 grudnia 2019 r. w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej Decyzji Wykonawczej Komisji (UE) 2019/2031 z dnia 12 listopada 2019 r. ustanawiającej konkluzje dotyczące najlepszych dostępnych technik (BAT) w odniesieniu do przemysłu spożywczego, produkcji napojów i mleczarskiego zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2010/75/UE (Dz. Urz. UE L 313 z 04.12.2019 r. str. 60) (notyfikowanej jako dokument nr C (2019) 7989). Po publikacji konkluzji BAT dla przemysłu spożywczego [FDM] sektora przetwórstwo mięsne, Starosta Powiatu ławskiego w decyzji OŚR.6222.1.5.2021 z 27.09.2022 r. o zmianie pozwolenia zintegrowanego określił poziomy emisji powiązane z najlepszymi dostępnymi technikami (BAT-AEL) dla emisji całkowitych LZO do powietrza z komór wędzarniczych; rozszerzył zakres monitoringu o monitorowanie zorganizowanych emisji całkowitych LZO do powietrza z komór wędzarniczych, a w przypadku stosowania utleniacza termicznego dodatkowo o NO_x i CO, wskazał stosowanie technik ograniczających zorganizowane emisje związków organicznych do powietrza z wędzenia mięsa oraz wskazał termin dostosowania instalacji do nowych wymagań określonych w tej decyzji.

W celu uniknięcia wypełnienia obowiązku dostosowania do konkluzji BAT instalacji do obróbki i przetwórstwa, poza wyłącznym pakowaniem, produktów spożywczych lub paszy z przetworzonych lub nie przetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego innych niż wyłącznie mleko o zdolności

produkcyjnej ponad 75 ton wyrobów gotowych na dobę, zaprzestano od października 2022 r. (oświadczenie Spółki w piśmie z 28.12.2022 r.), prowadzenia procesów wędzarniczych.

Na terenie zakładu obecnie prowadzona jest modernizacja Wydziału Przetwórstwa oraz związane z tym przebudowa i rozbudowa budynku produkcyjnego wraz z obiektami towarzyszącymi, która ma się zakończyć najpóźniej do lata 2023 r. Do tej pory produkcja bazowała na produktach wędzonych, parzonych oraz pieczonych. Technologia wytwarzania oparta do niedawna na procesach masowania, nastrzykiwania, peklowania, rozdrabniania, nadziewania w osłonki, obróbki termicznej (wędzenia, pieczenia, parzenia), schładzania i pakowania, po zakończeniu prowadzenia procesów wędzenia uległa zmianom. Modernizacja Wydziału Przetwórstwa związana jest z zastąpieniem procesów wędzarniczych procesami takimi jak: panierowanie, smażenie, parzenie, pieczenie oraz cięcie na zimno. W jej wyniku usunięto już część dotychczasowych urządzeń, głównie związanych z procesem wędzenia. Ze znajdujących się w instalacji komór parzelniczo-wędzarniczych i komór wędzarniczych całkowicie zlikwidowano część komór wędzarniczych, a część funkcjonuje jako komory parzelnicze. Została zlikwidowana instalacja do spalania zrębków drewna funkcjonująca w procesie wędzenia. Cały czas prowadzony jest remont istniejącej infrastruktury, zakupy i instalacja linii do wytwarzania produktów panierowanych, smażonych, parzonych oraz pieczonych i ciętych na zimno. Nowa linia zostanie zainstalowana w istniejących halach przetwórstwa. W wyniku tych prac zlikwidowana zostanie część istniejącej linii produkcyjnej o wydajności około 34 Mg/dobę, a wprowadzona zostanie nowa o podobnej wydajności. W konsekwencji wydajność linii produkcyjnych Wydziału Przetwórstwa nie ulegnie zmianie i nadal będzie wynosić 80 Mg/dobę (20 160 Mg/rok). Zmianom podlegać będzie wytwarzany asortyment. Po zakończeniu modernizacji na Wydziale Przetwórstwa będą pracowały takie linie produkcyjne jak: 1) linia dań gotowych złożona z linii produktów parzonych/pieczonych oraz linii produktów panierowanych, 2) linia dań wolnogotowanych i 3) linia nadziewania wędlin. W linii produkcyjnej wytwarzane będą produkty z mięsa drobiowego (mięso z indyka i gęsi z własnego uboju oraz mięso z kurczaka kupowane z zewnątrz) i wieprzowego (mięso kupowane z zewnątrz). Surowce i opakowania magazynowane będą w wydzielonych, dedykowanych magazynach o zróżnicowanych, dostosowanych do przechowywanych materiałów warunkach, szczególnie w zakresie temperatury.

Zaprzestanie od października 2022 r. prowadzenia procesów wędzenia i likwidacja linii wędzarniczej, w tym źródeł emisji (komór wędzarniczych i parzelniczo-wędzarniczych) oraz emitorów, poskutkowało brakiem emisji gazów i pyłów do powietrza z procesów wędzenia i koniecznością zmiany pozwolenia zintegrowanego w tym zakresie. Nowe procesy prowadzone w instalacji do obróbki i przetwórstwa, poza wyłącznym pakowaniem, produktów spożywczych lub paszy z przetworzonych lub nie przetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego innych niż wyłącznie mleko o zdolności produkcyjnej ponad 75 ton wyrobów gotowych na dobę, nie są źródłem emisji do powietrza. Konsekwencją wykreślenia z pozwolenia zintegrowanego ustaleń dotyczących wielkości dopuszczalnej emisji gazów i pyłów do powietrza z procesów wędzenia, była zmiana pozwolenia w zakresie dotyczącym: 1) stanowisk do pomiaru wielkości emisji, 2) pomiaru, zakresu i ewidencjonowania wielkości emisji oraz 3) sposobu i częstotliwości przekazywania informacji i danych dotyczących wielkości emisji gazów i pyłów do powietrza. Modernizacja powoduje likwidację źródeł emisji do powietrza stanowiących część instalacji IPPC. Jednocześnie wiąże się z montażem nowych źródeł spalania energetycznego w postaci dwóch podgrzewaczy oleju termalnego, każdy wyposażony w palnik gazowy o mocy cieplnej 930 kW. Jednak zgodnie z wnioskiem źródła te będą stanowić odrębną instalację i zostaną uregulowane odrębną procedurą.

Zmiana produkcji poprzez zastąpienie linii wędzarniczej linią dań gotowych oraz wprowadzenie obok produktów parzonych i pieczonych produktów panierowanych, smażonych i ciętych na zimno, wymusiła zmianę pozwolenia zintegrowanego również w opisie sposobu prowadzenia procesów przetwórstwa mięsa i uboju po modernizacji zakładu.

Kolejna zmiana w wyniku modernizacji Wydziału Przetwórstwa to zmiana w rodzajach i ilościach wykorzystywanej energii, materiałów, surowców i paliw. Wzrasta ilość zużywanej energii i amoniaku. Pojawiają się nowe surowce w postaci mięsa z kurczaka i mięsa wieprzowego oraz materiały i paliwo w postaci warzyw, oleju roślinnego i oleju termalnego, a znikają zrębki wędzarnicze.

Kolejna zmiana pozwolenia dotyczy warunków dopuszczalnego poziomu hałasu. Po pierwsze w wyniku modernizacji powstaną nowe źródła hałasu: agregat chłodniczy, dwie centrale wentylacyjne i budynek techniczny dla potrzeb instalacji chłodniczej. Po drugie w związku ze zmianą miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego - obowiązuje *uchwała Nr LIII/466/18 Rady Miejskiej w Iławie z dnia 23 kwietnia 2018 r. w sprawie uchwalenia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miasta Iławy* (Dz. Urz. Woj. Warm.-Maz. Z 2018 r. poz. 2746) – zmieniło się przeznaczenie terenów w okolicy zakładu. Obecnie najbliższe tereny objęte ochroną akustyczną zgodnie z miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego i faktycznym zagospodarowaniem znajdują się za południowo-wschodnią granicą zakładu w rejonie ulic Usługowej, Dolnej i Długiej i wszystkie stanowią teren

zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej. Według informacji przedstawionych we wniosku dodatkowe, nowe źródła hałasu nie będą miały istotnego wpływu na oddziaływanie na klimat akustyczny obszaru sąsiadującego z instalacjami. Przewidywany jest wzrost poziomu hałasu (największy w punkcie P3: 1,3 dB w porze dnia i 2,7 dB w porze nocy, w pozostałych punktach w granicach 0,2 – 0,7 dB), jednak wartości dopuszczalnych poziomów hałasu dla terenów chronionych akustycznie powinny być dotrzymane.

Ostatnia zmiana pozwolenia zintegrowanego dotyczy wprowadzania ścieków przemysłowych. Ścieki przemysłowe z instalacji wprowadzane są do miejskiej kanalizacji sanitarnej. W wyniku modernizacji nie powstaną nowe źródła ścieków, nie zmieni się ich charakter i ilość (nadal będą to ścieki z uboju drobiu i przetwórstwa mięsa oraz z mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych). Wydajność nowej linii technologicznej zawiera się w wydajności linii likwidowanej i nie zaplanowano wzrostu zatrudnienia. Zmiana pozwolenia zintegrowanego w tym zakresie dotyczy dostosowania jego zapisów do treści obowiązującego pozwolenia wodnoprawnego wydanego przez Dyrektora Zarządu Zlewni w Toruniu Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie znak GD.ZUZ.5.4210.397.2020.JL z 10 grudnia 2020 r.

Zgodnie z deklaracją prowadzącego instalację zmiany dotyczące odpadów będą objęte odrębnym wnioskiem po uzgodnieniu operatu przeciwpożarowego, a w zakresie pozostałych warunków pozwolenia zintegrowanego nie nastąpiły zmiany. Dla wzrostu ilości amoniaku w rozbudowanej instalacji chłodniczej oraz oleju termalnego (w związku z wykonaniem stacji podgrzewania oleju termalnego), została przeprowadzona analiza wymagalności sporządzenia raportu początkowego i stwierdzono, że jego sporządzenie nie jest wymagane.

Stan techniczny instalacji oceniony został jako dobry, gdyż istniejąca instalacja przechodzi systematyczne przeglądy i naprawy, a część instalacji po modernizacji to obiekty nowe.

Zmiana pozwolenia zintegrowanego w ww. zakresie nie stanowi istotnej zmiany instalacji w rozumieniu art. 214 ust. 3 ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 roku Prawo ochrony środowiska (Dz.U. z 2022 r. poz. 2556 ze zm.).

Decyzja uwzględnia w całości żądanie strony przedstawione we wniosku. Zmienione zapisy decyzji zostały dostosowane do stanu rzeczywistego oraz aktualnego porządku prawnego.

Biorąc powyższe pod uwagę oraz uznając, że dotrzymane zostaną warunki zawarte w niniejszej decyzji i w obowiązujących przepisach z zakresu ochrony środowiska, a także uznając, że warunki eksploatacji instalacji nie spowodują zagrożenia dla środowiska oraz uwzględniając słuszny interes strony, orzeczono jak w sentencji.

Na podstawie art. 378 ust. 1 ustawy Prawo ochrony środowiska, organem właściwym do zmiany pozwolenia zintegrowanego dla ww. instalacji jest starosta, gdyż przedmiotowa instalacja nie należy do przedsięwzięć zlokalizowanych na terenach zamkniętych oraz takich, o których mowa w art. 378 ust. 2a i ust. 2aa tej ustawy. Instalacja do obróbki i przetwórstwa, poza wyłącznym pakowaniem, produktów spożywczych lub paszy z przetworzonych lub nieprzetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego innych niż wyłącznie mleko o zdolności produkcyjnej ponad 75 ton wyrobów gotowych na dobę, znajduje się w mieście Ława, na terenie powiatu ławskiego, więc właściwym organem dla rozpatrzenia wniosku jest Starosta Powiatu Ławskiego. Do zmiany warunków pozwolenia zintegrowanego stosuje się odpowiednio przepisy o wydawaniu pozwolenia, a decyzja o zmianie pozwolenia zintegrowanego określa wymagania, o których mowa w art. 188 i art. 211, mające związek z planowanymi zmianami – art. 192 i art. 214 ust. 5 Poś.

Za zmianę pozwolenia dokonano zapłaty opłaty skarbowej w wysokości 1 005,50 zł zgodnie z art. 1 oraz częścią III poz. 46 pkt 1) załącznika do ustawy z dnia 16 listopada 2006 r. o opłacie skarbowej (j. t. Dz.U. z 2022 r. poz.2142 ze zm.).

Pouczenie

Od niniejszej decyzji służy stronie odwołanie do Samorządowego Kolegium Odwoławczego w Elblągu za pośrednictwem Starosty Powiatu Ławskiego w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia.

W trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania stronie przysługuje prawo do zrzeczenia się odwołania wobec organu administracji publicznej, który wydał decyzję. Z dniem doręczenia organowi administracji publicznej oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna, co oznacza, że nie jest możliwe wniesienie od niej odwołania ani skargi do sądu administracyjnego.

Z up. STAROSTY

Mateusz Szauer

Dyrektor

Wydziału Ochrony Środowiska i Rolnictwa

Otrzymują:

1. Animex Foods sp. z o.o., ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa za pośrednictwem pełnomocnika Pana Michała Teofilaka Dyrektora Zarządzającego Oddziału Animex Foods sp. z o.o. w Iławie, Al. Jana Pawła II 8, 14-200 Iława.
2. a.a.

Do wiadomości:

1. Minister Klimatu i Środowiska, ul. Wawelska 52/54, 00 – 922 Warszawa
2. Wojewódzki Inspektor Ochrony Środowiska w Olsztynie, ul. Ks. W. Osińskiego 12/13, 10-011 Olsztyn
3. Animex Foods sp. z o.o. w Warszawie Oddział w Iławie, al. Jana Pawła II 8, 14-200 Iława