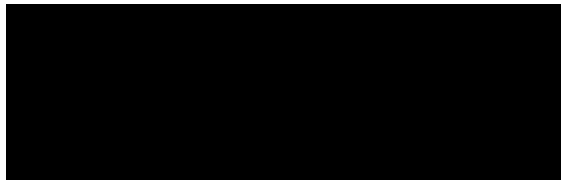


Białogard, dnia 4 października 2024 roku.

OR.152.5.2024.KD



Dotyczy: zakłócania ciszy nocnej, oraz nadmiernej uciążliwości w ciągu dnia przez nowo wybudowany obiekt po lewej stronie drogi przed górą do Kłépina, bez oznaczenia numerycznego i nazwy

W odpowiedzi na petycję mieszkańców z dnia 19 lutego 2024 roku informuję, że pracownik Wydziału Ochrony Środowiska przeprowadził kontrolę zakładu w m. Kościernica 51A, celem sprawowania kontroli przestrzegania i stosowania przepisów o ochronie środowiska przez Pana Macieja Kwiatkowskiego prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Przedsiębiorstwo Usługowo-Transportowe Maciej Kwiatkowski, ul. Kołobrzeska 20, 78-120 Gościno, w trakcie której ustalono, że:

- na przedmiotowej nieruchomości zlokalizowany jest obiekt budowlany służący jako magazyn produktów rolnych. W skład magazynu wchodzi hala główna wraz z linią technologiczną służącą do sortowania i konfekcjonowania ziemniaków, innych okopowych i warzyw (cebula) oraz 4 komory chłodnicze. Każda komora jest zamykana i wyposażona w agregat chłodniczy. Komory chłodnicze działają wg określonego algorytmu (jak lodówka), automatycznie. Na zewnętrznej ścianie budynku przy wejściu (2 szt.) i z tyłu (2 szt.) zamontowana została wentylacja z osłonami przeciwhałasowymi. Okres przechowywania ziemniaków trwa od września do marca. Działalność prowadzona jest od poniedziałku do piątku, w godzinach 7.00 - 19.00 (w okresie przyjmowania produktów rolnych do magazynu), w sobotę do 16.00, tj. wrzesień - październik. W pozostałym okresie (grudzień do końca marca) następuje ponowne sortowanie i sprzedaż pod konkretnych kontrahentów. Na terenie zakładu znajdują się również maszyny rolnicze,
- na terenie magazynu ziemniaki są rozładowywane, sortowane na frakcje, znakowane i poddawane procesowi suszenia. Po etapie suszenia następuje czas gojenia się ewentualnych uszkodzeń ziemniaków. Wówczas następuje także tak zwane korkowacenie ich skórki, czyli twardnienie. Wygojone ziemniaki gotowe są do procesu schładzania, polegającego na sukcesywnym obniżaniu temperatury w przechowalni o 0,5°C. Końcowym etapem jest długotrwałe przechowywanie - moment, w którym następuje bezwzględny spoczynek bulw ziemniaka. Ich właściwe przechowywanie warunkuje utrzymanie optymalnej temperatury wewnątrz przechowalni,

- ziemniak trzymany jest w skrzyniopaletach (1,2 Mg), przez co jest mniej narażony na uszkodzenia. Ten rodzaj przechowywania ziemniaków umożliwia szybsze zlokalizowanie ognisk chorobowych i zapobiega ich rozprzestrzenianiu. Chłodnia na warzywa zapewnia najlepsze warunki do przechowywania ziemniaków, a także marchwi czy kapusty. Przez cały okres przechowalniczy utrzymywana jest stała temperatura. W niższych temperaturach wolniej zachodzą procesy gnilne, a środowisko nie sprzyja rozwojowi drobnoustrojów. Niezbędnym do tego celu urządzeniem jest agregat chłodniczy do przechowalni o odpowiedniej mocy. Temperatura oraz wilgotność powietrza w skrzyniopaletach jest utrzymywana na takim samym poziomie. Ziemniaki nie mają żadnego dostępu do światła. Fundamentem właściwego ich przechowywania jest zapewnienie odpowiedniej wentylacji w magazynie. Sposób przewietrzania dostosowany jest do konstrukcji budynku oraz mechanizacji załadunku i rozładunku produktu,
- podczas przeprowadzanej kontroli, przy bramie wjazdowej na teren zakładu, a także na jego terenie dało się słyszeć „buczenie”. Przed rozpoczęciem kontroli (ok. godz. 7.15 i 9.10) na ulicy Witkacego, oraz wzdłuż drogi zlokalizowanej na dz. nr 152, obr. 020, m. Białogard nie dało się słyszeć żadnych dźwięków związanych z przechowalnią ziemniaków, słyszalny wyłącznie był ruch samochodowy.

Wobec powyższego, z uwagi na brak stwierdzenia wykonywania prawa własności przez właściciela nieruchomości ponad przeciętną miarę, stwierdzono, że obecnie brak jest okoliczności wskazujących na możliwość negatywnego oddziaływania instalacji na środowisko.

Otrzymuje:

1. Adresat - *odebrano osobiście ZPO* + klauzula RODO
2. a/a

Sporządziła: Katarzyna Dąbrowska - Naczelnik Wydziału Ochrony Środowiska tel. 94 312 09 78