

Nasz znak: GT.6220.1.6.2018.DŚ

P O S T A N O W I E N I E
w sprawie braku potrzeby przeprowadzenia oceny
oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko

Na podstawie art. 63 ust. 2, art. 64 ust. 1 ustawy z 3 października 2008 roku *o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko* (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 1405 z późn. zm.), § 3 ust. 1 pkt 35 rozporządzenia Rady Ministrów z 9 listopada 2010 roku *w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko* (t. j. Dz. U. z 2016 r. poz. 71), oraz art. 123 i 124 ustawy z 14 czerwca 1960 roku *Kodeks postępowania administracyjnego* (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1257 z późn. zm.) po zasięgnięciu opinii Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w Olsztynie (opinia z 11.06.2018 r., znak: WOŚ.4220.180.2018.ED.1) oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kętrzynie (opinia sanitarna z 19.06.2018 roku, znak: ZNS.4083.1.8.2018),

Burmistrz Korsz
postanawia

stwierdzić brak konieczności potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko mogącego potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko polegającego na: **„zmianie sposobu użytkowania lokalu usług weterynaryjnych oraz części mieszkalnej na lokal gastronomiczny”**, działka nr 63, obręb nr 3, miasto Korsze, powiat kętrzyński, woj. warmińsko-mazurskie.

UZASADNIENIE

Zawiadomieniem z dnia 28.05.2018 roku Burmistrz Korsz na wniosek Pani Jolanty Wasilewskiej zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie o wydanie decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia polegającego na: „zmianie sposobu użytkowania lokalu usług weterynaryjnych oraz części mieszkalnej na lokal gastronomiczny”, działka nr 63, obręb 3, miasto Korsze, powiat kętrzyński, woj. warmińsko-mazurskie.

Planowane przedsięwzięcie zlokalizowane będzie w mieście Korsze. Inwestycja swoim zasięgiem obejmie działkę nr 63, obręb nr 3. Przedmiotowa nieruchomość ma zapewniony

bezpośredni dostęp do drogi wojewódzkiej nr 590.

Inwestycja zlokalizowana będzie w budynku znajdującym się na terenie objętym miejscowym planem, z którego wynika, że można prowadzić działalność gastronomiczną. Jest to budynek istniejący usługowo-mieszkalny, z trzema kondygnacjami nadziemnymi, częściowo podpiwniczony, wybudowany w technologii tradycyjnej murowanej. Budynek wpisany jest do rejestru zabytków jako zabytkowa willa wraz z działką i zielenią z numerem rejestru A1673 z dnia 7 maja 2001 roku.

Projektowany lokal gastronomiczny zlokalizowany będzie na pierwszej i drugiej kondygnacji budynku, a w piwnicy znajdować będą się pomieszczenia techniczne i magazynowe. Poziom podłogi parteru lokalu w stosunku do poziomu przyległego terenu wynosi od 0,9 m do 0,75 m. Wejście do lokalu głównym wejściem od strony frontowej (wschodniej) oraz bocznym wejściem po utwardzonym terenie.

Dostęp dla osób niepełnosprawnych poprzez dzwonek przy schodach głównych i wezwanie osoby z personelu lokalu do udzielenia pomocy. Przewiduje się WC dla osób niepełnosprawnych.

W lokalu przewiduje się nowe pomieszczenia. Łącznie będzie 34 pomieszczenia przynależne do lokalu oraz komunikacja pionowa (łączna powierzchnia 305,48 m²). Wysokość pomieszczeń 3,00 m, 2,70 m, natomiast w piwnicy 2,20 m i 2,10 m. Na parterze w WC przystosowanym dla osób niepełnosprawnych wysokość pomieszczenia wynosi 2,20 m i ze względu na zabytkowy charakter budynku nie ma możliwości wykonania wyższego pomieszczenia. Przewidziane są miejscowe obniżenia sufitów z zabudowy G-K ze względu na nowoprojektowaną instalację wentylacyjną. Ściany pomieszczenia sprzedaży i konsumpcji wykończone farbą emulsyjną i tapetą. Okładziny ścian w pomieszczeniach kuchni, zmywalni, porządkowych, obieralni, magazynów i sanitarno-higienicznych z glazury na pełną wysokość ścian lub min. na 2,05 m, w pomieszczeniach socjalnych i magazynowych pomalowane farbą emulsyjną zmywalną. Okładziny ściennne powinny być odporne na wilgoć, przystosowane do zmywania i dezynfekcji.

We wszystkich pomieszczeniach parteru i piętra, oprócz klatki schodowej do mieszkania na poddaszu, przewiduje się wentylację mechaniczną z centralą w piwnicy wg projektu branżowego. W piwnicy w pomieszczeniach magazynów i porządkowym przewidziana jest wentylacja grawitacyjna. W pomieszczeniu wentylatorowni umieszczona zostanie centrala wentylacyjna z czepnią powietrza znajdującą się w oknie w pomieszczeniu korytarza. Kanał poprowadzony zostanie przez ścianę i pod posadzką piwnicy. Wyrzutnia powietrza podłączona zostanie do wolnego kanału wentylacyjnego w istniejącym kominie.

W lokalu będą robione świeże potrawy w postaci śniadań, dań obiadowych, pizzy, deserów. Potrawy robione będą z mięsa wieprzowego i drobiowego, mąki, warzyw, jaj, nabiału, przypraw, owoców. W pomieszczeniu sprzedaży będzie można zamówić dania do spożycia na miejscu lub zamówić na wynos. W sprzedaży będą również napoje niegazowane, gazowane i alkoholowe. W pomieszczeniach konsumpcji umieszczone będą stoliki do pożycia gotowych posiłków na ciepło. Zapewniony został dostęp do WC dla klientów na poziomie wejścia do lokalu oraz na piętrze.

Dostawa świeżych oraz suchych produktów odbywać się będzie drugim wejściem od strony zaplecza (północna strona budynku).

Produkty na wynos wydawane będą w kartonowych pojemnikach (pizza) oraz w termicznych pojemnikach w sali sprzedaży. Pojemniki do przenoszenia potraw będą posiadały odpowiednie atesty higieniczne i będą magazynowane w odrębnym pomieszczeniu w piwnicy.

W magazynie warzyw w piwnicy przechowywane będą świeże warzywa workowane i nieworkowane.

Napoje magazynowane będą w pomieszczeniu w piwnicy.

W pomieszczeniu magazynu składowane będą na półkach produkty suche w szczelnie zamkniętych opakowaniach tj. mąka, kasza, ryż, cukier, sól itp. W jednej szafie chłodniczej przechowane będzie mięso (drób, wieprzowe, wołowe), w drugiej szafie chłodniczej przechowywane będą nabiał (mleko, śmietana, masło, ser), olej, jaja, wędliny, smalec. Jaja będą dostarczane jako zdezynfekowane przez wyspecjalizowaną firmę z którą właściciel podpisze stosowną umowę.

W pomieszczeniu obieralni odbywać się będzie obróbka wstępna (obieranie) i mycie warzyw. Przygotowane warzywa przenoszone będą w szczelnych pojemnikach do pomieszczenia kuchni.

Transport wszystkich półproduktów z magazynu do pomieszczenia kuchni odbywać będzie się przez korytarz w pojemnikach.

W pomieszczeniu kuchni na poszczególnych stanowiskach przy zachowaniu jednokierunkowego ruchu materiału przygotowywane będzie mięso, warzywa, ciasto (np. do pierogów, makaronów lub pizzy) oraz wyrób gotowych produktów. Pomiedzy stanowiskiem mięsnym i warzywnym będzie przegroda oddzielająca ze stali nierdzewnej lub PCV na wysokość min. 60 cm. W tym pomieszczeniu znajdować się również będzie miejsce do mycia sprzętu. Gotowe dania do sprzedaży przenoszone będą do pomieszczenia konsumpcji na talerzach. DO podgrzewania talerzy służy stół przyścienny z szafką grzewczą, natomiast do utrzymania temperatury wynoszonych i oczekujących dań służy nadstawka grzewcza na stole.

Zamrożone frytki i inne mrożonki przechowywane będą w sole mroźniczym. Do przechowywania mięsa w kuchni przewidywany jest również stół mroźniczy.

Wydzielone zostało stanowisko do wyrobu pizzy z piecem dwukomorowym i stołem mroźniczym z nadstawką przeszkloną. W stole mroźniczym przechowywane będzie przygotowywane wcześniej ciasto do pizzy.

W pomieszczeniu sprzedaży wydzielone będzie stanowisko z kostką, blenderem i ekspresem do kawy.

Zwrot naczyń następować będzie przez okienko do pomieszczenia zmywalni. W zmywalni naczynia będą myte i wyparzane, a następnie poddawane przez szafkę przelotową do pomieszczenia kuchni.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne przechowane będą czasowo w zamrażarce skrzyniowej w pomieszczeniu porządkowym w piwnicy do momentu wywiezienia odpadów przez

wyspecjalizowaną firmę do utylizacji. Odpady szklane, plastikowe i kartonowe będą segregowane i wyrzucane do odpowiednich pojemników komunalnych.

Środki i narzędzia porządkowe przechowywane będą w pomieszczeniach porządkowych.

Odzież wierzchnia i ochronna pracowników przechowywana będzie w osobnych szafkach w pomieszczeniu socjalnym na II kondygnacji. W tym pomieszczeniu pracownicy będą mieli również stolik i krzesła do spożycia posiłków.

Łączna powierzchnia użytkowa piwnicy, parteru i I piętra wynosi 304,90 m². Łączna powierzchnia użytkowa budynku wynosi 367,74 m².

W toku postępowania administracyjnego, stosownie do art. 64 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy z 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*, Burmistrz Korsz wystąpił odpowiednio do Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w Olsztynie oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kętrzynie z prośbą o wydanie opinii w sprawie konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedmiotowego przedsięwzięcia, załączając m. in.: wniosek inwestora o wydanie decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, kartę informacyjną przedsięwzięcia, mapę ewidencyjną obejmującą przewidywany teren, na którym będzie realizowane przedsięwzięcie z wyznaczonym obszarem jego oddziaływania.

Teren, na którym realizowane będzie przedsięwzięcie, w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego Miast Korsze we fragmencie terenu położonego pomiędzy ulicami Mickiewicza, Kościuszki, Orzeszkowej i Reymonta zatwierdzonym uchwałą nr XIV/82/07 z dnia 30.10.2007 roku Rady Miejskiej w Korszach (Dz. Urz. Woj. War.-Maz. Nr 197, poz. 2533 z dnia 18.12.2007 r.) dla działki nr 63, obręb 3, miasto Korsze, oznaczony jest symbolem 47 MNU- teren zabudowy mieszkalnej jednorodzinnej. Teren objęty strefą ochrony konserwatorskiej (obowiązują warunki konserwatorskie zawarte w ustaleniach ogólnych § 9 pkt 1,2,3). Przeznaczenie podstawowe funkcja mieszkalna. Przeznaczenie dopuszczalne funkcja usługowa nieuciążliwa (należy przez to rozumieć działalność usługową, która nie pogarsza w sposób oczywisty warunków życia sąsiadów, np. nie emituje widocznego dymu, oparów, nieprzyjemnych zapachów czy hałasu oraz nie generuje dużego natężenia ruchu w tym zwłaszcza w porze nocnej, są to głównie usługi handlu, administracji, gastronomii itp.). Adaptuje się istniejącą zabudowę. Zakaz wznoszenia nowej zabudowy kubaturowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kętrzynie opinią z 19.06.2018 roku, znak: ZNS.4083.1.8.2018, nie stwierdził potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedmiotowego przedsięwzięcia.

Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska w Olsztynie opinią z 11.06.2018 roku, znak: WOOŚ.4220.180.2018.ED.1, wyraził stanowisko, że dla przedsięwzięcia nie istnieje konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

Po przeanalizowaniu załączonej karty informacyjnej przedsięwzięcia oraz uwzględnieniu łącznych uwarunkowań określonych w art. 63 ust. 1 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, a w szczególności rodzaju, charakteru, usytuowania oraz skali możliwego oddziaływania przedsięwzięcia stwierdzono, że realizacja planowanego przedsięwzięcia nie będzie znacząco negatywnie oddziaływać na środowisko.

W związku z powyższym dla planowanego przedsięwzięcia nie jest zasadne przeprowadzenie oceny oddziaływania na środowisko i sporządzenie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

Mając powyższe na uwadze, postanowiono jak w sentencji.

Pouczenie

1. *Postanowienie jest ostateczne i nie przysługuje na nie zażalenie.*
2. *Postanowienie, na które nie przysługuje zażalenie, strona może zaskarżyć jedynie w odwołaniu od decyzji (art. 142 KPA).*

BURMISTRZ
Ryszard Ostrowski

Otrzymują:

1. Jolanta Wasilewska
2. Zarząd Dróg Wojewódzkich
3. Gmina Korsze
4. Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Olsztynie
5. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kętrzynie
6. A/a (kw).

Wywieszono:

1. Tablica ogłoszeń Urzędu Miejskiego w Korszach,

Umieszczono:

BIP Urzędu Miejskiego w Korszach.