

Str. Fagului nr.33, Iași, Jud. Iași
J22/940/2019, CUI: RO40669544
RO36INGB0000999908879352 - ING Bank
Telefon: 0740868084; 0727396805
office@impactsanatate.ro
www.impactsanatate.ro

Studiu de evaluare a impactului asupra sănătății și confortului populației pentru obiectivul de investiție "Intrare în legalitate - schimbare destinație din spațiu comercial în spațiu producție patiserie - fără modificări structurale și montare firmă luminoasă - construcție provizorie pe durata valabilității actului adițional la contractul de închiriere nr. 2020011/11.02.2021" situat în Str. B-dul. Unirii, nr. 50, bl. 54, et. parter, Mun. Focșani, Jud. Vrancea

BENEFICIAR: S.C. TINERVIS GROUP S.R.L.

Sediu social: Str. Calea Vitan, Nr. 58, Et.1, Ap. 9, Sectorul 3, Mun. București

CUI: 27329545, J40/8214/30.08.2010

ELABORATOR: S.C. IMPACT SĂNĂTATE S.R.L. IAȘI

Dr. Chirilă Ioan

2022



IX. REZUMAT

Beneficiar: S.C. TINERVIS GROUP S.R.L., CUI: 27329545, J40/8214/30.08.2010, Str. Calea Vitan, Nr. 58, Et.1, Ap. 9, Sectorul 3, Mun. București

Obiectiv de investiție: "Intrare în legalitate - schimbare destinație din spațiu comercial în spațiu producție patiserie - fără modificări structurale și montare firmă luminoasă - construcție provizorie pe durata valabilității actului adițional la contractul de închiriere nr. 2020011/11.02.2021" situat în Str. B-dul. Unirii, Nr. 50, Bl. 54, Mun. Focșani, Jud. Vrancea

Obiectivul propus (*spațiu producție patiserie*), se află la parterul unui bloc P+8E, situat în b-dul. Unirii, nr. 50, bl. B54, Mun. Focșani, Jud. Vrancea, are o suprafață construită de 120 mp și face obiectul contractului de închiriere nr. 202001 1/11.02.2021 încheiat între Cooperativa Meșteșugărești Sporul și S.C. TINERVIS GROUP S.R.L..

Conform PUG/2000 - UTR 26, LC 26, imobilul se află în zonă de locuințe colective cu spații comerciale la parter.

La cererea beneficiarului se propune schimbarea destinației spațiului comercial existent în spațiu producție patiserie, fără modificări structurale. La partea superioară a spațiului comercial se va monta un sistem publicitar luminos.

Obiectivul propus este compartimentat astfel: un spațiu pentru producție/comercializare, două holuri, un grup sanitar pentru personal, o cameră spălător legume și carne, o cameră frigorifică, un vestiar femei/bărbați, o magazie și o zonă pentru recepție marfă.

Regimul de înălțime al construcției este P+8E, iar structura este realizată din cadre de beton armat și diafragme, spațiul de producție aflându-se pe toată suprafața parterului.

Închiderile perimetrice exterioare sunt din panouri prefabricate, ferestrele și ușile exterioare din tâmplărie PVC cu barieră termică și geam termoizolant; pereții interiori sunt realizați din zidărie BCA și cărămidă plină.

Finisajele exterioare: fațada - plăcări tip „bond”; tâmplăria exterioară - aluminiu cu geam termoizolant; pe o porțiune din suprafața spațiului comercial, acoperișul este de tip terasă.

Pentru protecția infrastructurii, clădirea este prevăzută cu un trotuar cu lățimea minimă de 1.00 m, pe toate laturile ei.

Finisajele interioare: pereții interiori vor fi placați cu placi din gips carton; plăcări cu faianță - spațiu de producție, vestiare, depozit materiale curățenie, grupuri sanitare, zona depozitare și zona recepție marfă, holuri spațiu producție; pardoseli gresie antiderapantă.

Sistemul publicitar este alcătuit din casete publicitare luminoase la partea superioară: fundal bond frezat aplicat pe cadru metallic; literele și emblemele - volumetrie din plexiglass, cu sistem de iluminare Led în interior, putere totală consumată 400 W. Textul este realizat din autocolant alb.

La partea inferioară s-au folosit panouri de reclamă cu autocolant aplicate peste fațada inițială, care acoperă partea vitrată existentă. În zona vitrată panourile sunt ancorate de tâmplăria existent prin intermediul forantelor și ancorate la partea inferioară

a fațadei, de parapetul existent, montajul facându-se pe placa bond existentă pe soclul clădirii.

Dotări și echipamente:

Spațiul de producție este deservit de următoarele echipamente:

- Cuptor pe gaz pentru coacere produse simigerie
- Cuptor pe gaz pentru coacere pizza
- Cuptor electric pentru coacere produse de patiserie
- 1 masă frigorifică din inox pentru prelucrare pizza
- 1 masa frigorifică din inox pentru prelucrare sandwich
- 2 mese din inox pentru prelucrare produse simigerie
- Vitrină frigorifică ingrediente pizza
- Vitrină frigorifică ingrediente sandwich
- Opăritor
- 5 frigidere semipreparate
- 2 hote profesionale
- Aport aer din exterior în interior
- Aparat aer condiționat pentru asigurarea unei temperaturi optime de lucru
- Chiuveță ustensile
- Carucioare inox cu rafturi
- Chiuveță pentru spălarea mâinilor
- Mașină de răzuit mozzarella
- Masa inox pentru modelat pizza
- Masa inox pentru tăiat pizza

Magazia este deservită de următoarele echipamente:

- Rafturi de depozitare materie primă
- Rafturi depozitare sucuri
- 4 frigidere pentru materia primă

Vestiarul este dotat cu dulapuri separate pentru depozitarea echipamentului individual de lucru, respectiv a hainelor de stradă.

Punctul de lucru este prevăzut cu un dozator profesional pentru prepararea detergenților ce asigură igienizarea pardoselilor, suprafețelor de lucru sau a ustensilelor de lucru și un spațiu special amenajat pentru depozitarea detergenților și a ustensilelor pentru dezinfectare. Ambalajele ce vor fi folosite vor fi ținute în dulapuri închise, special amenajate.

Punctul de lucru este prevăzut cu o încăpere special amenajată pentru spălarea legumelor ce vor fi folosite în producție.

În timpul funcționării

Pentru satisfacerea condiției tehnice referitoare la igiena aerului, în interiorul clădirii se va asigura ventilația naturală cu ajutorul tâmplăriei exterioare.

Bucătăria poate fi o sursă de mirosuri care pot fi diminuate prin măsuri pentru dispersia noxelor în aer (coș de exhaustare) acestea asigurând protecție sporită împotriva propagării poluanților ce ar putea rezulta din activitate spre vecinătățile locuite.

Principalele surse de emisii de poluanți evacuați în aer, sunt surse fixe dirijate, și anume:

- coșul de evacuare a gazelor arse de la centrala termică: încălzirea spațiilor aferente patisieriei se realizează prin intermediul unei centrale termice ce funcționează cu

gaze naturale; sunt evacuați în atmosferă poluanții rezultați în urma procesului de ardere a gazului metan: SO_x, NO_x, CO, pulberi;

- coșurile de evacuare a aerului aferent hotei care deservește aragazul: se evacuează mirosuri specifice activității de preparare a mâncărurilor.

Gazele arse, rezultate în urma proceselor de ardere a gazelor naturale sunt evacuate în atmosferă astfel:

- printr-un coș dispus pe latura vestică a patiseriei, pentru centrala termică, pentru cuptoarele pentru simigerie și pizza;
- printr-un coș dispus pe latura vestică a patiseriei, pentru hote.

Pentru obiectivul studiat, exhaustarea aerului din bucătărie se va face prin hote dotate cu filtre de cărbune (pentru reținerea mirosurilor), către coșul de evacuare care va fi amplasat în partea vestică a imobilului, pe fațada cu reclama luminoasă și direcționat astfel încât să fie minimizat potențialul disconfort olfactiv în vecinătate.

Activități propuse a se desfășura în spațiul studiat

Domeniul principal de activitate al societății este fabricarea produselor de patiserie, căreia îi corespunde grupa CAEN 1071; fast-food - grupa CAEN 5610; comerț cu amănuntul al produselor de patiserie - grupa CAEN 4724.

În laboratorul de patiserie se vor desfășura următoarele activități: recepția de materii prime de origine animală și nonanimală, depozitarea și prelucrarea acestora în produse de patiserie, prepararea și ambalarea, inclusiv la comandă a diferitelor sortimente de pizza, depozitarea și livrarea acestora către alte unități de vânzare cu amănuntul sau prin magazin propriu.

Recepția produselor

În cadrul TINERVIS GROUP S.R.L. se recepționează:

- Produse din carne
- Produse din lapte
- Produse de patiserie și aluat congelate
- Condimente
- Legume și conserve de legume, etc.

Produsele se achiziționează doar de la furnizori autorizați/înregistrați sanitar-veterinar. Produsele pot fi livrate la sediu de către firme specializate sau pot fi achiziționate de personalul unității.

Depozitarea produselor

După recepție, produsele sunt transferate în funcție de tip și starea termică în:

- Depozit produse, rafturi
- Frigidere, congelatoare (legume, produse lactate, produse din carne, produse de patiserie și aluat pizza etc.)

Produsele din depozit sunt însoțite de etichete ce vor conține: sortiment, nr. lot, termen de valabilitate (în cazul în care aceste informații nu se regăsesc pe produs), ziua recepției.

Se respecta principiul FIFO (primul intrat-primul iese) sau FEFO (primul ce expiră - primul iese).

Prepararea produselor

Prepararea produselor se efectuează în spațiul special amenajat, respectiv în sala de producție.

Decongelarea materiilor produselor de patiserie și aluatului se va realiza pe stelajele (cărucioarele) special destinate, pe rafturi distincte în zona inferioară față de cele cu produs finit (produse de patiserie) sau produs semifinit (pizza înainte de coacere).

Produsele din carne și mozzarella se vor felia la utilajele amplasate în spațiul de producție. Cantitatea de produs feliată se va utiliza cât de repede posibil, cel mult până la sfârșitul zilei.

Legumele se vor pregăti în zona de curățare, spălare special amenajată în cadrul depozitului de materii prime. Se face o sortare riguroasă a produselor prelucrate, urmată de curățare, spălare, etc.

Produsele ce necesită condiții speciale de depozitare după deschidere se vor eticheta cu data deschiderii ambalajului și se vor depozita în condițiile indicate de producător.

Prepararea meniurilor se face în funcție de comenzile clienților, conform rețetelor.

După pregătire produsele sunt supuse coacerii într-unul dintre cele trei cuptoare la parametrii prestabiliți (timp, temperatură).

Produsele ce prezintă neconformități în urma coacerii (produse arse, produse coapte insuficient, produse cu formă sau culoare necorespunzătoare) se vor direcționa către coșul special amenajat prevăzut lângă cuptoare.

Servirea

După preparare și coacere, produsele finite sunt depozitate în vitrinele de comercializare și apoi servite clienților în ambalaje aprobate pentru uz în industria alimentară.

Conform planului de situație, amplasamentul are următoarele vecinătăți:

- Nord: spații comerciale; peste str. Tudor Vladimirescu, la distanța de cca. 55 m față de obiectivul studiat se află Catedrala Sfânta Parascheva;
- Est: str. Tudor Vladimirescu; clădire P+2E cu spații comerciale la parter, la distanța de cca. 50 m peste str. Tudor Vladimirescu;
- Sud: spații comerciale;
- Vest: Bulevardul Unirii; peste bld. Unirii - blocuri de locuințe P+9E cu spații comerciale la parter.

În condițiile respectării integrale a proiectului și a recomandărilor din prezentul studiu, distanțele existente reprezintă perimetru de protecție sanitară și obiectivul poate funcționa în locația propusă.

Pe baza informațiilor prelucrate s-a constatat că impactul negativ este în majoritate pe termen scurt, aferent fazei de amenajare, și poate fi minimizat prin respectarea și implementarea măsurilor prevăzute.

Condiții și recomandări

Pentru diminuarea impactului pe care activitatea desfășurată în amplasamentul analizat o poate avea asupra populației rezidente, sintetizăm, în continuare, câteva din măsurile esențiale pe care titularul de activitate le va avea în vedere:

- se vor respecta recomandările cuprinse în avizele/studiile de specialitate, prevederile legale și normativele în vigoare;
- gestionarea deșeurilor se va efectua în condiții de protecție a sănătății populației și a mediului supuse prevederilor legislației specifice în vigoare; se interzice depozitarea

neorganizată a deșeurilor; se vor lua toate măsurile pentru colectarea selectivă a deșeurilor pe categorii, transportul și depozitarea acestora în locuri special amenajate;

- toate activitățile vor fi planificate și desfășurate astfel încât impactul zgomotelor să fie redus; se interzice desfășurarea de alte activități decât cele specifice obiectivului; dacă va fi necesar, se va suplimenta fonoizolarea clădirii;

- funcționarea obiectivului să nu ducă la depășirea normelor privind nivelul zgomotului și al vibrațiilor din zona de locuit prevăzute în Ord. 119/2014, cu completările și modificările ulterioare, în SR nr. 10009/2017 – Acustica urbană, în conformitate cu SR ISO 1996/1-08 și SR ISO 1996/2-08;

- spațiile de producție ale patiseriei se vor ventila mecanic cu ventilatoare și exhaustoare; emisiile și/sau evacuările de la sursele care pot produce disconfort olfactiv trebuie reținute și dirijate către un sistem adecvat de reducere a mirosului; exhaustarea se va face la distanță de ferestrele camerelor de locuit. - pentru obiectivul studiat, exhaustarea aerului din bucătărie se va face prin hote dotate cu filtre de cărbune (pentru reținerea mirosurilor), către coșul de evacuare care va fi amplasat în partea vestică a imobilului, pe fațada cu reclama luminoasă și direcționat astfel încât să fie minimizat potențialul disconfort olfactiv în vecinătate;

- beneficiarul proiectului se va asigura că toate operațiile de pe amplasament să se realizeze în așa fel încât emisiile și mirosurile să nu determine deteriorarea calității aerului, dincolo de limitele amplasamentului;

- împotriva senzației de disconfort a populației prin producerea de eventuale zgomote, vibrații, mirosuri, praf, fum a investiției propuse, care afectează liniștea publică sau locatarii adiacenți obiectivului se vor asigura mijloacele adecvate de limitare a nocivităților, astfel încât să se încadreze în normele din standardele în vigoare.

Concluzii

Studiul de evaluare a impactului asupra sănătății populației a analizat impactul proiectului asupra factorilor de mediu care ar putea influența starea de sănătate și confortul populației rezidente, măsurile propuse pentru minimalizarea efectelor negative și accentuarea efectelor pozitive ale realizării și funcționării obiectivului precum și impactul asupra determinantilor sănătății.

Pe baza informațiilor prelucrate s-a constatat că impactul negativ este în majoritate pe termen scurt, aferent fazei de construcție, și poate fi minimalizat prin respectarea și implementarea măsurilor enumerate.

În documentație au fost prevăzute măsuri de protecție privind reducerea impactului asupra mediului și a sănătății populației. Respectarea acestor măsuri și a condițiilor tehnice privind dotările, cât și exploatarea în condiții de siguranță a instalațiilor în sistem monitorizat vor conduce la diminuarea impactului asupra mediului și sănătății populației.

Calitatea vieții și standardele de viață ale comunității locale nu vor fi afectate negativ în condiții normale de funcționare a obiectivului.

Desfășurarea activității de producție patiserie în spațiul studiat, nu va avea un impact negativ asupra sănătății sau confortului populației, având în vedere că:

- blocul a fost prevăzut din construcție cu spații comerciale la parter;

- beneficiarul a obținut acordul vecinilor direcți ai spațiului respectiv și al asociațiilor de proprietari;
- în spațiul sudiat nu se vor organiza evenimente care ar putea genera zgomote (nunți, cumetrii, aniversări, etc.);
- activitatea propusă nu este generatoare de zgomote, vibrații, praf, fum, gaze toxice sau iritante. Spațiile de producție vor fi ventilate mecanic cu ventilatoare și exhaustoare, restul spațiilor se vor ventila natural prin intermediul ferestrelor prevăzute cu ochiuri mobile.

Coborând concluziile anterioare, considerăm că activitățile care se vor desfășura în cadrul acestui obiectiv de investiție nu vor afecta negativ confortul și starea de sănătate a populației din zonă.

Considerăm că obiectivul de investiție *"Intrare în legalitate - Schimbare destinație din spațiu comercial în spațiu producție patiserie - fără modificări structurale și montare firmă luminoasă - construcție provizorie pe durata valabilității actului adițional la contractul de închiriere nr. 2020011/11.02.2021" situat în Str. B-dul. Unirii, Nr. 50, Bl. 54, Mun. Focșani, Jud. Vrancea*, poate avea un impact pozitiv din punct de vedere socio-economic și administrativ în zonă, iar eventualul impact negativ asupra sănătății populației poate fi evitat prin respectarea condițiilor enumerate.

Referent,
Dr. Chirilă Ioan
Medic Primar Igienă
Doctor în Medicină

