

S.C. IMPACT SĂNĂTATE S.R.L.

Nr. 1424/17.10.2023

Str. Fagului nr.33, Iași, Jud. Iași
J22/940/2019, CUI: R040669544
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: „SCHIMBARE DESTINAȚIE
LA PARTER DIN LOCUINȚĂ ÎN SERVICII CATERING”, situat în Strada
Milcov, Nr. 26, Municipiul Focșani, Județul Vrancea**

BENEFICIAR: OLARU CĂTĂLIN-IONUȚ
Strada Milcov, Nr. 26, Municipiul Focșani, Județul Vrancea

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

Dr. Chirilă Ioan



Digitally
signed by
**IOAN
CHIRILA**

2023

IX. REZUMAT

Obiectiv de investiție: „SCHIMBARE DESTINAȚIE LA PARTER DIN LOCUINȚĂ ÎN SERVICII CATERING”, situat în Strada Milcov, Nr. 26, Municipiul Focșani, Județul Vrancea

Beneficiar: OLARU CĂTĂLIN-IONUȚ, Strada Milcov, Nr. 26, Municipiul Focșani, Județul Vrancea

Amplasamentul obiectivului studiat, teren în suprafață de 1293.00 mp este situat în intravilanul Municipiului Focșani, strada Milcov, nr. 26, județul Vrancea.

Terenul aparține D-lui Olaru Cătălin-Ionuț, conform Contract de vânzare-cumpărare nr. 1145/05.11.2021.

Terenul nu figurează în zonă cu interdicție de construire, nu este grevat de sarcini sau servituți, nu se află în zonă protejată ori în zonă de protecție a unui Monument istoric.

Folosința actuală a terenului este curți construcții, arabil și vie.

Beneficiarul, Dl. Olaru Cătălin-Ionuț propune schimbarea destinației parterului din locuință în servicii catering.

Descrierea amplasamentului

Construcția existentă are regim de înălțime P+1E fiind amenajată doar zona parterului pentru servicii catering iar etajul este locuit de către proprietarii spațiului.

Accesul la etaj se realizează prin intermediul unei scări exterioare.

Descriere activități propuse

În cadrul activității propuse urmează să se prepare și să se servească clienților mâncare de tip tradițională: aperitive (mezeluri, brânzeturi, legume), friptură de pui, porc, cârnăciori, pește la grătar (cu garnituri de legume, piureuri, pilaf), sarmale.

Serviciul de catering se adresează diferitelor tipuri de evenimente (înmormântări, pomeni, aniversari). Comenzile se vor face telefonic sau personal la ghișeul societății.

Transportul preparatelor va fi asigurat de către firma de catering, cu mașina autorizată, care să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare atât a produselor transportate cât și a ambalajelor.

Mașina cu care se va face transportul preparatelor este înregistrată ca "mijloc de transport izoterm", dotată cu sistem de menținere a temperaturii controlate și cu sistem de printare a parametrilor.

Indicatori urbanistici – situație existentă

S. totală teren – 1293,00 mp

S. construită servicii catering parter - 157, 00 mp

S. construită etaj - 138,00 mp

S. desfășurată – 295,00 mp

S. spații verzi – 1.025,45 mp
 S. alei pietonale și carosabile – 115,00 mp
 P.O.T. – 12.14% Ac mp/A teren
 C.U.T. – 0.24 Acd mp/A teren

Descriere funcțională

ZONA PREPARARE	13.10 m ²
C.T	4.55 m ²
ZONA PREGĂTIRE	16.75 m ²
ZONA MONTAJ	14.80m ²
SPATIU DEPOZITARE TEMPORARA DEȘEURI - 1.35 m ²	
DEPOZIT PERISABILE	7.05 m ²
DEPOZIT NEPERISABILE	4.40 m ²
SAS 1	2.00 m ²
SPAȚIU DEP MAT CURĂȚENIE 2	3.05 m ²
GR. SANITAR	2.40 m ²
DUS	1.45 m ²
VESTIAR HAINE LUCRU	2.00 m ²
VESTIAR HAINE STRADĂ	3.40 m ²
HOL 1	4.20 m ²
RECEPȚIE	3.25 m ²
SAS 2	3.85 m ²
SPAȚIU DEP MAT CURĂȚENIE	3.15 m ²
BIROU	10.80 m ²
DEP AMBALAJE	5.00 m ²

DOTĂRI ZONĂ SERVICII CATERING

ZONA PREPARARE:

- chiuveta din inox spălat vase
- aragaz
- masa lucru inox
- cuptor
- recipient cu capac si pedala sub blat
- rastel uscare vase
- hota

ZONA MONTAJ

- chiuvetă din inox
- masa lucru inox porționare si ambalare
- rastel ambalaje
- rastel casolete
- recipient cu capac si pedala sub blat

ZONA PREGĂTIRE

- Chiuveta din inox -carne
- Chiuveta din inox -peste
- Chiuveta din inox -oua
- Chiuveta din inox -fructe si legume
- Masa lucru inox
- recipient cu capac si pedala sub blat
- dulap materiale de curățenie

SPAȚIU DEPOZITARE MATERIALE CURĂȚENIE

- Chiuvetă - tip bazin pentru spălarea mopurilor
- Dulap depozitare materiale de curățenie
- Suport mop și mătură

SPAȚIU DEPOZITARE TEMPORARĂ DEȘEURI

- lada frigorifică SNCU

GRUP SANITAR

- Chiuvetă din porțelan sanitar
- Distribuitor săpun + distribuitor prosop hârtie -Vas WC
- Recipient cu capac etanș și pedală

VESTIAR HAINE STRADĂ

- Dulapuri vestiar haine strada

VESTIAR HAINE LUCRU

- Dulapuri vestiar haine lucru
- DUȘ - cabină duș

DEPOZIT NEPERISABILE

- Rasteluri depozitare produse neperisabile (făină, zahăr, ulei, orez)

DEPOZITARE PERISABILE

- 1 frigider depozitare ouă
- Frigider depozitare pește
- 1 frigider depozitare lactate
- 1 frigider depozitare carne pui/porc
- 1 frigider depozitare ambalate
- 1 frigider depozitare legume/fructe

BIROU

- Birou, scaun, telefon, calculator
- dulap depozitare documente

DEPOZITARE AMBALAJE

- Dulap depozitare ambalaje
- C.T - centrala termică

SPAȚIU DEPOZITARE MATERIALE CURĂȚENIE 2

- Chiuvetă- tip bazin pentru spălarea mopurilor
- Dulap depozitare materiale de curățenie

- Suport mop și mătură

Exhaustarea aerului din bucătărie se realizează printr-o hotă amplasată deasupra cuptorului și mașinii de gătit, dotată cu filtre (pentru reținerea mirosurilor), către coșul de evacuare. Coșul de evacuare va exhausta pe latura vestică a clădirii.

Flux alimente

Aprovizionarea cu alimente se va face printr-un acces separat de cel al livrării și preluării comenzilor.

Aprovizionarea cu alimente se va face numai de la distribuitori autorizați cu mijloace de transport autorizate sanitar.

Produsele alimentare vor fi recepționate în „zona recepție” și de aici vor fi depozitate separat în cele 2 depozite, pe categorii (depozit produse neperisabile și depozit perisabile).

Personalul din bucătărie preia produsul alimentar din zona de depozitare, îl introduce în zonele de spălare și pregătire preliminară (legume/fructe, carne, peste, ouă) pe categorii, iar după spălarea și pregătirea preliminară este trecut în zona de gătit din bucătărie.

Ouăle sunt depozitate în frigiderul special destinat acestora, amplasat în depozitul de perisabile. Acestea se scot din frigider la începutul fiecărei zi, în cantitate suficientă pentru acea zi, se aduc în zona de pregătire preliminară (chiuvetă spălare și declorinare ouă). Igienizarea ouălor se realizează astfel: se aduce ou cu ou în cuva spălătorului unde sub jetul abundent de apă se spală utilizând o perie cu perii fini. Apoi ouăle curățate se lasă la dezinfectat în soluție de dezinfectare. Modul de preparare a soluției este scris pe etichetă în funcție de concentrația de clor a produsului utilizat.

De asemenea, timpul lăsat la dezinfectat este dat tot în funcție de concentrația de clor. După ce au stat la dezinfectat ouăle se spală sub jet bogat de apă (dar nu cu presiune) pentru îndepărtarea clorului. Se pun într-un recipient de plastic, dezinfectat în prealabil și apoi se depozitează în frigiderul de materie primă din interiorul bucătăriei, pe raftul cel mai de jos.

Alimentele vor fi pregătite și porționate în zona de pregătire, după preparare acestea vor ajunge în zona de montaj, apoi distribuite către clienți.

Toate spațiile destinate depozitării și prelucrării alimentelor vor fi păstrate permanent în stare de curățenie. Substanțele dezinfectante folosite în concentrațiile corespunzătoare vor fi numai cele avizate M.S..

Flux personal/clienti

Personalul angajat va folosi vestiarul tip filtru care cuprinde: vestiar haine de stradă dotat cu dulapuri metalice compartimentate la interior separat pentru îmbrăcăminte, încălțăminte, filtru sanitar - dotat cu 1 cabină duș.

Pentru păstrarea echipamentului de lucru s-a proiectat un spațiu vestiar haine de lucru care va fi dotat cu dulapuri metalice compartimentate separat pentru îmbrăcăminte/încălțăminte.

Circuitul personalului nu se intersectează cu cel al recepției marfă și acces clienți. Angajații trebuie să respecte următoarele prescripții:

- personalul trebuie să posede la angajare analize medicale conform HG 355/2007 și curs de igienă conform Ord. 2209/2022
- personalul trebuie să dețină documente de atestare a calificării și instruirii în muncă pentru activitățile efectuate.
- personalul angajat va efectua controlul medical periodic la medicul de medicina muncii și va purta echipament de protecție sanitară a alimentului.

Unitatea va fi dotată cu trusă de prim ajutor iar personalul va fi instruit periodic privind normele de securitate a muncii.

Program de funcționare: 8 h/zi-8:00-16:00

SISTEMUL CONSTRUCTIV

- *pereti de închidere* - zidărie cărămidă + zugrăveli lavabile și placaj ceramic (faiantă).
- *pereti interiori* - zidărie cărămidă și pereti ușori din gips-carton cu zugrăveli lavabile și placaj ceramic(faiantă).
- *tâmplăria interioară și exterioară* - profil PVC cu geam termoizolant.
- *tavanele* - plăci de gips-carton și zugrăveli lavabile albe
- acoperișul - șarpantă din lemn
- finisajul pereților - placați cu placaj ceramic (faiantă h=1,50m)
- finisajul pardoselilor - placaj ceramic (gresie antiderapantă)
- fundațiile - beton armat.

Depozitele au fost proiectate cu pardoseli din gresie antiderapantă montată fără interspații, pereti din zidărie de cărămidă și gips carton placați cu faiantă.

Curățarea și dezinsecția

Spatiile de prelucrare a alimentelor vor fi prevăzute cu mijloace pentru prevenirea accesului muștelor și rozătoarelor (site metalice la ferestre). Toate spațiile destinate depozitarii și prelucrării alimentelor vor fi păstrate într-un mediu cât mai igienic posibil, fiind menținută periodic curățenia unității. Curățenia spațiului se va face zilnic după terminarea programului.

Substanțele biacide folosite în concentrațiile corespunzătoare vor fi numai cele avizate M.S.

Unitatea bloc alimentară va fi deservită de un număr de 4 persoane, care vor efectua examenele medicale periodice și o ținută vestimentară corespunzătoare(tunici, pantaloni, bonete, mănuși).

Dezinsecția și deratizarea

Dezinsecția periodică se realizează la 3 luni, iar deratizarea periodică se face la intervale de maximum 6 luni sau ori de câte ori este nevoie; între operațiunile periodice se aplică proceduri de dezinsecție și deratizare curente, de întreținere, în funcție de prezența vectorilor.

Pentru efectuarea acestor operațiuni unitatea va încheia un contract de prestări de servicii cu o firmă autorizată în domeniul dezinsecției și deratizării.

Vecinătăți

Conform planului de amplasament și documentației depuse, obiectivul studiat are următoarele vecinătăți:

- **Nord:** locuință P la distanța de 3.25 m de clădirea studiată; locuințe P la distanțele de cca. 24 m, 42 m, 50 m, 60 m de clădirea studiată;
- **Est:** str. Milcov la limita amplasamentului și la cca. 12 m de clădirea studiată, cimitir la cca. 25 m de clădirea studiată; locuință P la cca. 22 m de clădirea studiată; locuință P+E+M la cca. 31 m de clădirea studiată;
- **Sud:** str. Milcov la limita amplasamentului și la cca. 10 m de clădirea studiată; hale depozitare, dezafectate, la peste 20 m de clădirea studiată;
- **Vest:** REMAT VRANCEA S.A. la limita amplasamentului, hale depozitare REMAT la peste 120 m de clădirea studiată.

Accesul pe amplasament se realizează din strada Milcov situată pe latura estică a amplasamentului.

Beneficiarul a obținut acordul notarial al vecinilor Vasiliu Mihai și Costea Valeriu.

Impactul asupra factorilor de mediu determinanți ai sănătății

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.

Considerăm că activitățile care se vor desfășura în cadrul acestui obiectiv de investiție și schimbarea destinației funcționale a zonei nu creează premisele afectării negative a confortului și stării de sănătate a populației din zonă.

Conform calculelor estimative se apreciază că în condițiile funcționării echipamentelor de climatizare/ răcire în parametri tehnici prevăzuți, nu vor exista depășiri ale limitelor de zgomot diurne admise pentru zonele locuite.

În faza de funcționare nu se preconizează să fie generate substanțe și preparate chimice periculoase care să afecteze factorii de mediu.

Unitatea nu va produce zgomote sau vibrații care să depășească limita admisă în zonă. Zgomotele produse de autovehiculele clienților/aprovizionare vor fi temporare, nu se vor produce în același timp, vor avea o durată scurtă, astfel încât efectul lor nu afectează zona în care este amplasat obiectivul.

Poluarea aerului se datorează în special traficului auto local - pentru perioade scurte de funcționare a motoarelor mijloacelor de transport - activitatea nu generează un impact semnificativ din punct de vedere al protecției calității aerului.

Funcționarea obiectivului pe amplasament nu va afecta regimul apelor subterane sau de suprafață, acesta fiind astfel proiectat încât să conducă la conservarea gradului de stabilitate generală și locală din zonă și să asigure drenarea corectă a apelor meteorice.

În condițiile respectării integrale a proiectului, obiectivul poate avea un impact pozitiv din punct de vedere socio-economic în zonă, iar eventualul impact negativ asupra sănătății populației poate fi evitat prin respectarea următoarelor condiții.

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:

La realizarea acestei investiții se vor respecta recomandările cuprinse în avizele / studiile de specialitate, prevederile legale și normativele în vigoare.

Măsurile propuse pentru limitarea efectelor negative produse de zgomot

Indicele de izolare auditivă (nivelul de performanță stabilit conform reglementarilor tehnice în vigoare), va fi realizat printr-o serie de măsuri tehnice, precum:

- izolarea la zgomotul aerian prin masa pereților și planșelor;
- izolarea la zgomotul de impact, prin pardoseli care amortizează zgomotul;
- izolarea acustică la zgomotul provenit din spații adiacente, prin elemente de construcție care asigură un nivel de zgomot sub 38 dB în spațiile comune;
- separarea spațiilor cu cerințe deosebite d.p.d.v. al confortului acustic, de spațiile producătoare de zgomot (spații gospodărești și spații tehnico-utilitare); izolarea corespunzătoare a elementelor despărțitoare;
- prevederea de echipamente dinamice cu nivel de zgomot scăzut în funcționare.

Activitatea se va desfășura în interiorul clădirii ai căror pereți și tâmplărie asigură izolarea fonică.

Împotriva senzației de disconfort a populației prin producerea de eventuale zgomote, vibrații, mirosuri, praf, fum, a obiectivului de pe amplasament, care afectează liniștea publică sau locuințele învecinate obiectivului se vor asigura mijloacele adecvate de limitare a nocivităților, astfel încât să se încadreze în normele din standardele în vigoare.

Se va limita nivelul sonor în exteriorul clădirii, în special în perioada nopții – în intervalul orar 23,00- 7,00. Activitatea se va desfășura în interiorul clădirii ai căror pereți și tâmplărie vor asigura izolarea fonică.

Suplimentar, dacă vor exista sesizări din partea populației și se vor constata, prin măsurători, depășiri ale nivelului de zgomot, se va suplimenta fonoizolarea clădirii pe laturile dinspre vecinătăți, care să asigure protecție împotriva propagării zgomotelor.

Având în vedere vecinătatea cimitirului, se va evita pe amplasament generarea de zgomote (de ex. muzică, strigăte, etc.) care ar putea deranja activitățile din cimitir (de ex. slujbele religioase), pentru păstrarea unei atmosfere comemorative așa cum impune această funcțiune.

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. Această recomandare se referă la zgomotul produs

de funcționarea obiectivului, spre deosebire de zgomotele produse de alte surse existente în zonă (ex. trafic auto).

Măsuri propuse pentru limitarea efectelor negative asupra aerului

Exhaustarea aerului din bucătărie se va face prin hote dotate cu filtre (pentru reținerea mirosurilor), către coșul de evacuare amplasat și direcționat astfel încât să fie minimizat potențialul disconfort olfactiv în vecinătate.

Se va prevedea evitarea riscului de producere a substanțelor nocive sau insalubre în instalațiile de încălzire, ventilare și canalizare și posibilitatea de curățire a instalațiilor care să împiedice apariția acestor substanțe.

Deșeurile menajere rezultate în timpul activității de exploatare a clădirii, se vor colecta și se vor depozita temporar într-un loc special amenajat, în tomberoane/containere cu capac și vor fi evacuate de societăți specializate, pe baza de contract.

Efectuarea activităților de transport, manipulare, pregătire deșeurii strict în spațiile special destinate și cu autovehicule/echipamente/utilaje adecvate.

Planificarea activităților din care pot rezulta mirosuri dezagreabile persistente, sesizabile olfactiv, ținând seama de condițiile atmosferice, astfel încât să se evite perioadele defavorabile dispersiei pe verticală a poluanților (inversiuni termice, timp înmărat), pentru prevenirea transportului mirosului la distanțe mari.

Exploatarea și întreținerea corespunzătoare a instalațiilor HVAC/hotelor.

În cazul sesizărilor din partea vecinilor, se va elabora un plan de gestionare a disconfortului olfactiv și se vor aplica măsurile stabilite care să conducă la diminuarea disconfortului olfactive, în conformitate cu Legea nr. 123 din 10 iulie 2020 pentru modificarea și completarea Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 195/2005 privind protecția mediului.

Măsuri propuse pentru limitarea efectelor negative asupra apelor, solului, subsolului

Calitatea apei potabile trebuie să îndeplinească cerințele actelor normative europene și românești (Directiva EU nr. 2184/2020 privind calitatea apei destinate consumului uman; Ordonanța nr. 7/2023 privind calitatea apei destinate consumului uman, publicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 63 din 25 ianuarie 2023).

Obiectivul este racordat la un sistem centralizat de alimentare cu apă care corespunde condițiilor de calitate pentru apa potabilă din legislația în vigoare. Aceasta este prevăzut cu instalații interioare de alimentare cu apă în conformitate cu normativele de proiectare, execuție și exploatare.

Cerința privind igiena evacuării reziduurilor lichide, implică asigurarea unui sistem corespunzător de eliminare a acestora astfel încât să nu prezinte surse potențiale de contaminare a mediului, să nu emită mirosuri dezagreabile, să nu prezinte posibilitatea scurgerilor exterioare și să nu prezinte riscul de contact cu sistemul de alimentare cu apă.

În prevederea diminuării încărcării apelor uzate menajere cu poluanți, se vor utiliza produse biodegradabile, existente pe piață într-o largă varietate, de asemenea, pentru a minimiza încărcarea apelor rezultate în urma igienizării spațiilor de depozitare/

tehnice, se va utiliza ca tehnologie de curățare inițial aspirarea spațiilor și apoi spălarea acestora.

Deșeurile menajere rezultate în timpul activității de exploatare, se vor colecta și se vor depozita temporar într-un loc special amenajat, în tomberoane/containere cu capac (europubele) și vor fi evacuate de societăți specializate, pe bază de contract.

Spre cimitir recomandăm o perdea vegetală de protecție, care va fi plantată cu arbori și arbuști (gard viu). În cadrul obiectivului nu se vor desfășura activități care ar fi ofensatoare pentru cimitir.

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 impact asupra stării de sănătate a populației a fost efectuat la solicitarea beneficiarului conform adresei DSP Vrancea, conform Ord. MS 119/2014 cu modificările și completările ulterioare.

Impactul obiectivului de investiție asupra stării de sănătate a populației a fost evaluat pe baza elaborării unui studiu de impact prospectiv.

Pe baza informațiilor prelucrate s-a constatat că impactul negativ poate fi minimalizat prin respectarea măsurilor prevăzute. 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 de punerea în practică a proiectului, în condiții normale de funcționare.

În condițiile respectării integrale a proiectului și a recomandărilor din prezentul studiu, distanțele față de vecinătăți pot fi considerate perimetru de protecție sanitară și obiectivul poate funcționa pe amplasamentul existent.

Coroborând 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 și nici vecinătățile (cimitirul) nu constituie un risc pentru sănătatea locatarilor.

Considerăm că funcționarea obiectivului 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.

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

