

S.C. IMPACT SĂNĂTATE S.R.L.

Nr. 1672/20.01.2024

Str. Fagului nr.33, Iași, Jud. Iași
J227940/2019, 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 funcțional: „BAR-EXTINDERE TERASĂ”,
situat în bulevardul Unirii nr. 27, Municipiul Focșani, județ Vrancea**

**BENEFICIAR: PISTRELO SRL
CUI 24904184; J39/1168/2008
Str. Arh. Ion Mincu, Nr.16, Bl.16, Et.2, Ap.11,
Municipiul Focșani, Județ Vrancea**

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

Dr. Chirilă Ioan



Digitally
signed by
IOAN
CHIRILA

2024

IX. REZUMAT

Obiectiv funcțional: „BAR-EXTINDERE TERASĂ”, situat în bulevardul Unirii nr. 27, Municipiul Focșani, județ Vrancea

Beneficiar: PISTRELO SRL, CUI 24904184; J39/1168/2008, Str. Arh. Ion Mincu, Nr.16, Bl.16, Et.2, Ap.11, Municipiul Focșani, Județ Vrancea

Amplasamentul construcției se găsește în zona centrală a municipiului Focșani, județul Vrancea, pe Bulevardul Unirii, nr. 27. Spațiul este destinat activității comerciale și este situat la parterul unei clădiri cu regim de înălțime P+3E, proprietatea SCM ARTA MODEI FOCSANI.

Beneficiarul deține un contract de închiriere înregistrat cu numărul 04/05.01.2009 pentru spațiul comercial cu o suprafață construită de 87,00 mp, încheiat cu SCM ARTA MODEI FOCSANI. De asemenea, pentru terenul adiacent construcției, pe care s-a realizat extinderea spațiului comercial (spațiu de servire) cu o suprafață de 81,31 mp, există un contract de concesiune cu Primăria Municipiului Focșani, având o durată de 49 de ani. Pentru terasa exterioară sezonieră, cu o suprafață de 27,24 mp, administratorul SC PISTRELO SRL a încheiat o convenție cu Serviciul de Administrare a Domeniului Public și Privat din cadrul Primăriei Municipiului Focșani.

Folosința actuală a terenului este înregistrată ca "curți construcții", iar clădirea C1 este menționată în Cartea Funciară cu numărul 55941, având destinația de extindere a spațiului comercial, și în Cartea Funciară cu numărul 10209, având destinația de spațiu comercial, număr cadastral 3785/0;1N.

Descriere constructivă

Spațiul comercial cu suprafața construită la sol de **87,00 mp** conform contractului de închiriere și a schiței cadastrale, are structura de rezistență realizată din stâlpi și grinzi din beton, zidărie din cărămidă.

Spațiul este parte integrantă din parterul clădirii cu regim de înălțime P+3E.

Pereți exteriori

- zidărie cărămidă, finisați cu tencuieli minerale, praf de piatră;

Pereți interiori

- zidărie cărămidă și pereți de compartimentare realizați din plăci de gips- carton finisați cu zugrăveli lavabile și panouri decorative din plante artificiale;

- plăci ceramice în zona grupurilor sanitare și a spațiului de materiale de curățenie;

Pardoseala

- finisaj - dușumea lemn în spațiul de servire;

- parchet laminat în zona de bar; - plăci ceramice în vestiar, în grupuri sanitare, în spațiul de depozitare a materialelor de curățenie și în zona de recepție marfă;

Tâmplăria ușilor interioare

- tâmplărie PVC;

Tavanele

- tavane casetate realizate pe structură metalică ușoară și panouri din plăci de fibră minerală;

Tâmplăria exterioară

- uși tâmplărie PVC;

Extindere spațiu comercial

- cu suprafața construită la sol de **80,00 mp** conform măsurătorilor cadastrale (C.F. 55941), este realizată pe terenul adiacent spațiului comercial, are structura de rezistență realizată din stâlpi și grinzi din lemn, iar închiderile exterioare sunt realizate din tâmplărie PVC cu geam termoizolant și rulouri transparente din folie PVC.

Pardoseala

- finisaj - dușumea lemn;

Tâmplăria exterioară

- tâmplărie aluminiu și uși din sticlă (uși acces);

- ferestre tâmplărie PVC cu geam termoizolant și rulouri transparente din folie

PVC;

Acoperișul

- șarpantă din lemn;

Învelitoarea

- tablă profilată și șindrila bituminoasă.

Descrierea funcțională

Profilul de activitate:

- cod CAEN **5610** – Restaurante;
- cod CAEN **5630** - Baruri și alte activități de servire a băuturilor.

În cadrul spațiului studiat se desfășoară activități de cafe-bar, cafenea, în care se servesc băuturi pe bază de cafea, derivate din ciocolată, ceai, apă, băuturi alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, băuturi alcoolice fine la pahar, băuturi alcoolice și răcoritoare îmbuteliate. Cadrul de ambient din spațiul de servire este completat de muzică ambientală la un volum redus, fără a crea disconfort în imediata vecinătate a locației.

Pentru buna funcționare a activității de bar sunt prevăzute anexe social-sanitare (vestiar personal, grupuri sanitare diferențiate pe sexe), spații de servire a băuturilor și spații de depozitare și preparare a băuturilor.

Spațiul studiat are o suprafață totală construită de **168,31 mp** și este împărțit după cum urmează:

Denumire/nivel	Denumire spațiu	Suprafața utilă
Spațiu comercial parter	recepție materie primă	2,83 mp
	materiale curățenie	1,77 mp
	bar	9,15 mp
	bar	6,40 mp
	hol circulație	15,22 mp
	spațiu servire	20,20 mp
	vestiar	6,69 mp

	g.s. bărbați	2,51 mp
	g.s. femei	2,51 mp
suprafața totală = 67,28 mp		
Extindere spațiu comercial parter	spațiu servire	75,84 mp
Suprafața utilă = 75,84 mp		
Terasă exterioară sezonieră acoperită = 24,27 mp		

Dotări cu echipamente și mobilier ale spațiului comercial

Zona de recepție materie primă:

- 1 x frigider;
- 1 x congelator;
- 1 x recipient cu capac etanș și pedală;
- 1 x sifon de pardoseală;

Zona de bar:

- 1 x mobilier tip bar cu spații de depozitare la partea inferioară;
- 1 x aparat profesional automat pentru cafea espresso;
- 1 x râșniță de cafea electrică;
- 1 x spălător din inox;
- 1 x vitrină frigorifică pentru băuturi alcoolice și nealcoolice;
- 1 x frigider;
- 1 x dulap pentru depozitarea paharelor curate;
- 1 x raft/dulap pentru depozitare;
- 1 x recipient cu capac etanș și pedală;
- 1 x mobilier tip bar cu spații de depozitare la partea inferioară;
- 1 x dozator de bere;
- 1 x spălător din inox;
- 1 x dulap pentru depozitarea paharelor curate;
- 3 x vitrină frigorifică pentru băuturi alcoolice și nealcoolice;
- 1 x recipient cu capac etanș și pedală;

Zona de vestiar pentru personal:

- 2 x dulapuri tip vestiar bicompartimentat;
- 2 x scaune;
- 1 x recipient cu capac etanș și pedală;

Zona Grupurilor sanitare - separate pe sexe:

Grup sanitar pentru femei; dotat cu:

- 1 x chiuvetă din porțelan sanitar;
- 1 x oglindă, dispenser pentru săpun, dispenser pentru prosoape de unică folosință din hârtie;
- 1 x recipient cu capac etanș și pedală;

- 1 x vas wc din porțelan sanitar, recipient cu capac etanș și pedală, set de curățenie (perie + suport);

Grup sanitar pentru bărbați, dotat cu:

- 1 x chiuvetă din porțelan sanitar;
- 1 x oglindă, dispenser pentru săpun, dispenser pentru prosoape de unică folosință din hârtie;
- 1 x recipient cu capac etanș și pedală;
- 1 x vas wc din porțelan sanitar, recipient cu capac etanș și pedală, set de curățenie (perie + suport);

Zona pentru depozitare materiale și ustensile pentru curățenie:

- 1 x dulap pentru detergenți, mop + găleată, mătură;
- 1 x spălător pentru spălarea și dezinfectarea materialelor necesare curățeniei;
- 1 x rastel pentru uscarea materialelor spălate și dezinfectate;
- 1 x centrală termică pe gaz;
- 1 x recipient cu capac etanș și pedală;

Dotări cu mobilier pentru zona de servire:

Spațiu de servire - capacitate maximă 68 de locuri, dotat cu:

- 4 mese x 4 locuri = 16 locuri;
- 8 mese x 5 locuri = 40 locuri;
- 3 mese x 4 locuri = 12 locuri (ansamblu de 3 mese);

Terasă sezonieră acoperită - capacitate maximă 10 locuri, dotată cu:

- 2 mese x 4 scaune = 8 locuri;
- 1 masă x 2 scaune = 2 locuri;

Aproximarea capacității maxime a spațiilor de servire s-a făcut ținând cont de Ord. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

Circuitele funcționale

Circuitul materiei prime

Recepția produselor alimentare: În momentul recepției, toate materiile prime sunt inspectate înainte de a fi acceptate și depozitate. Materia primă este receptată în spațiul "recepție marfă" și apoi depozitată separat, pe categorii: fructe (lămâi, portocale, lime), produse lactate (lapte, lapte condensat, frișcă), băuturi (whisky, cognac, lichior, bere, sucuri, etc). Aprovizionarea cu produse alimentare perisabile utilizate la obținerea băuturilor se face numai de la unități autorizate, cu documente comerciale, în ambalaje și recipiente etanșe, sigilate și sunt depozitate în agregate frigorifice până la utilizarea acestora. Aprovizionarea barului cu materii prime se face în cantități care să nu depășească posibilitățile de păstrare a acestora și fără să se intersecteze cu alte circuite funcționale.

Depozitarea materiei prime

Băuturile alcoolice îmbuteliate (bere la sticlă, bere la doze de aluminiu), precum și băuturile nealcoolice (sucuri acidulate și neacidulate la sticlă, la doze de aluminiu) sunt depozitate în vitrinele frigorifice destinate acestora. Băuturile spirtoase îmbuteliate sunt depozitate pe rafturile de expunere din zona barului și în spațiile de depozitare aflate la partea inferioară a barului. Depozitarea produselor perisabile se face în agregate frigorifice separate specifice fiecărui tip de produs (lactate, fructe). Toate spațiile destinate depozitării și preparării băuturilor sunt menținute permanent în stare de curățenie. Substanțele dezinfectante folosite în concentrațiile corespunzătoare sunt numai cele avizate M.S.

Prepararea băuturilor

Prepararea băuturilor pe bază de cafea, ciocolată, precum și băuturile alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, se realizează în zona destinată barului. La realizarea băuturilor alcoolice și nealcoolice în amestec, se folosesc doar ingrediente proaspete (lime, portocală, lămâie, etc.), sucuri de fructe sau siropuri de fructe.

Circuitul personalului

Accesul personalului se face din exterior prin terasa exterioară, pe ușa de acces principal (latura de est - B-dul Unirii), înaintea începerii programului de lucru. Personalul angajat utilizează vestiarul special amenajat, care cuprinde mobilier tip vestiar bicompartimentat pentru hainele de stradă și echipamentul de lucru, prevăzut la interior cu spațiu separat pentru îmbrăcăminte și încălțăminte. Personalul angajat utilizează grupurile sanitare destinate și clienților, dotate cu lavoar din porțelan sanitar, dispenser pentru săpun, dispenser pentru prosoape de unică folosință din hârtie, vas WC din porțelan sanitar cu set de curățenie (perie + suport). Personalul angajat are efectuate toate analizele la zi și controlul medical periodic la medicul de medicina muncii și poartă echipament de protecție sanitară a alimentului. Echipamentele de protecție sanitară reutilizabile (halate, șorțuri) se schimbă ori de câte ori este necesar, iar igienizarea acestora se face de către operatori autorizați, pe baza de contract.

Circuitul clienților

Accesul clienților în unitate se face prin accesul principal, din terasa exterioară, direct în spațiul de servire. Grupurile sanitare destinate clienților sunt diferențiate pe sexe și sunt accesate din hol; acestea sunt dotate cu lavoar din porțelan sanitar, dispenser pentru săpun, dispenser pentru prosoape de unică folosință din hârtie, vas WC din porțelan sanitar cu set de curățenie (perie + suport).

Circuitul veselei

Ospătarii aduc vesela folosită în zona barului, lăsându-le pe blat în dreptul spălătorului din inox cu picurător. Spălarea și dezinfectarea veselei (cești, pahare, shaker cocktail, etc.) se face manual, cu apă caldă și detergenți lichizi avizați M.S., iar dezinfecția

se face cu substanțe dezinfectante folosite în concentrații corespunzătoare și avizate M.S. După operațiunea de dezinfectare, vesela se clătește cu apă rece și se lasă la zvântat. După zvântare, depozitarea veselei curate se va face în dulapurile special amenajate din spațiul barului.

Norme de igienă

Igiena personalului

Personalul care activează în unitate efectuează periodic (trimestrial, semestrial sau anual, după caz):

- Controlul medical la începerea activității și controlul periodic;
- fișe medicale/carnete de sănătate.

Toate persoanele care participă la activitatea de preparare a băuturilor poartă echipament de protecție (halate, șorturi) curat. Pentru operațiunile care se efectuează manual, se utilizează mănuși de unică folosință (acolo unde este posibil din punct de vedere al manoperei ce urmează a se efectua).

În toate etapele de preparare și pregătire a băuturilor, echipamentul de protecție este complet, curat și nedegradat (schimbat zilnic și ori de câte ori este nevoie pe durata schimbului de lucru, dacă acesta se murdărește într-un grad avansat).

Curățarea și dezinsecția

Unitatea este dotată cu ustensile și materiale specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (curățare, spălare și dezinsecție). Orice echipament care a fost în contact cu materii prime sau substanțe contaminate se curăță și, dacă este necesar, se dezinfectează. Toate spațiile destinate depozitării și preparării băuturilor sunt păstrate într-un mediu cât mai igienic posibil, fiind menținută periodic curățenia unității.

La sfârșitul zilei de lucru sau la necesitate, pardoselile, inclusiv scurgerile, structurile auxiliare și pereții spațiilor de manipulare a alimentelor se curăță cu atenție. Această activitate nu va avea loc în timpul desfășurării activităților de preparare a băuturilor. Curățenia spațiului se face zilnic după terminarea programului.

Substanțele biocide folosite în concentrațiile corespunzătoare sunt numai cele avizate de Ministerul Sănătății. Produsele folosite la curățare și dezinfectare corespund utilizării preconizate și sunt folosite conform instrucțiunilor producătorului, sunt identificate în mod corespunzător, depozitate în afara zonelor de preparare a băuturilor și utilizate de o manieră care nu cauzează contaminarea produselor alimentare.

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 are încheiat un contract de prestări de servicii cu o firmă autorizată în domeniul dezinsecției și deratizării.

Vecinătăți

Conform planului de situație și a documentației depuse, obiectivul are următoarele vecinătăți:

- **NORD:** Alee pietonală la cca. 1 m de limita amplasamentului; Bloc locuințe locative P+8E la 5.20 m față de amplasamentul studiat și cca. 7 m față de terasa exterioară sezonieră; Spațiu comercial Veve-Desert P la 4.13 m față de amplasamentul studiat și cca. 5 m față de terasa exterioară sezonieră;
- **EST:** bulevardul Unirii cca. 4.2 m față de amplasamentul studiat. Bloc locuințe colective la cca. 31.40 m față de amplasamentul studiat.
- **SUD:** perete calcan Coop Arta Modei P+3E; perete calcan restaurant Bistro Callatis; la Bloc locuințe colective la cca. 48.9 m față de limita amplasamentului studiat; Cabinet Radiologie Focșani la cca 20 m față de amplasamentul studiat;
- **VEST:** Platformă betonată cu acces primire marfă la limita amplasamentului; Bloc locuințe locative P+8E la 25.38 m față de limita amplasamentului studiat și 27.40 m față de terasa exterioară sezonieră;

Accesul pentru aprovizionarea cu marfă se face pe fațada de VEST.

Accesul personalului se face din exterior prin terasa exterioară, pe ușa de acces principală (latura de Est - B-dul Unirii), înaintea începerii programului de lucru.

Accesul clienților se face pe latura de de EST (B-dul Unirii).

Beneficiarul deține un acord olograf autentificat eliberat de către Asociația de Proprietari în anul 2009, specific pentru blocul cu numărul 31 de pe Bulevardul Unirii, municipiul Focșani.

În condițiile respectării integrale a proiectului și a recomandărilor din prezentul studiu, aceste distanțe pot fi considerate zonă de protecție sanitară și obiectivul poate funcționa în locația propusă. Considerăm că activitățile care se vor desfășura în cadrul acestui obiectiv funcțional nu vor afecta negativ confortul și starea de sănătate a populației din zonă.

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

Sursele de zgomot datorate funcționării obiectivului au intensitate mai scăzută decât cele din trafic. 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 va afecta 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.

Nu există substanțe de natură gazoasă sau în suspensie care să fie eliminate în atmosferă în cantități semnificative, pe perioada utilizării clădirii.

Lucrările de realizare a proiectului nu vor afecta regimul apelor subterane sau de suprafață, fiind astfel proiectate încât să conducă la conservarea gradului de stabilitate generală și locală din zonă și să asigure drenarea corectă a apelor meteorice.

Obiectivul va 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:

În perioada de funcționare a obiectivului de investiție se vor lua toate măsurile pentru colectarea selectivă a deșeurilor pe categorii, transportul și depozitarea acestora în locuri special amenajate. Depozitarea materialelor se va face în limita proprietății. Printr-un management adecvat se vor evita pierderile de substanțe, combustibili și uleiuri la nivelul solului.

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.

Toate activitățile vor fi planificate și desfășurate astfel încât impactul zgomotelor să fie redus; se interzice desfășurarea de alte activități decât cele specifice obiectivului.

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.

Pentru a nu depăși limita de zgomot societatea va trebui să impună pentru mijloacele auto ce deserveșc funcțiunea limitarea vitezei de deplasare în interiorul incintei și se va asigura întreținerea căilor de acces interioare astfel încât să nu existe denivelări ce pot genera zgomot. Aceasta recomandare se referă la zgomotul produs de funcționarea obiectivului, spre deosebire de zgomotele produse de alte surse existente în zonă (ex. trafic auto).

Se va stabili programul de aprovizionare astfel încât deranjul creat vecinătăților să fie minim – primirea mărfii nu se va face în timpul nopții și nici la orele de odihnă din timpul zilei. Se vor evita acutele sonore și zgomotele inutile în cadrul manevrelor de manipulare a mărfurilor.

Pentru evitarea propagării zgomotului indus de echipamente, se propune montarea acestora pe suportți anti-vibranți, prevăzuți cu garnituri de cauciuc.

Activitatea de localului se va desfășura în interiorul clădirii ai căror pereți și tâmplărie vor asigura izolarea fonică și sezonier pe terasa exterioară sezonieră care este amplasată pe latura de est.

Se va limita / minimiza nivelul sonor pe terasa în aer liber (muzica ambientală), în special în perioada nopții – în intervalul orar 23,00- 7,00 evenimentele organizate se vor desfășura doar în interior, pereții și închiderile clădirii asigurând izolarea fonică.

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.

Pe baza informațiilor prelucrate s-a constatat că impactul negativ poate fi minimalizat prin respectarea și implementarea unor serii de măsuri care se regăsesc în capitolul „Condiții și recomandări”.

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 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 zonă de protecție sanitară și obiectivul poate funcționa pe amplasamentul existent.

Considerăm că obiectivul funcțional 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

