

## **IX. REZUMAT**

**Beneficiar:** *CXAM CIUCIUR PROD S.R.L.*, CUI: 48352940 J2023000497393, Sat Gugești, Comuna Gugești, Strada Soarelui, Nr. 7, Județul Vrancea

**Obiectiv de funcțional:** *"CARMANGERIE"*, situat în sat Gugești, comuna Gugești, strada Soarelui, nr. 7, județul Vrancea

Amplasamentul obiectivului studiat este situat în sat Gugești, comuna Gugești, strada Soarelui, nr. 7, județul Vrancea

Conform contractului de comodat amplasamentul studiat se află în proprietatea soților Ciuciu Nelu și Ciuciu Steluța-Silvica și este deținut de către XCAM CIUCIUR PROD S.R.L. pentru o perioadă de 25 de ani prin contract de comodat.

Imobilul are suprafața de 1776 mp.

Pe amplasament își desfășoară activitatea XCAM CIUCIUR PROD S.R.L. ce are ca obiect de activitate: „fabricarea produselor din carne, prelucrarea și conservarea cărnii - cod CAEN 1013” conform certificatului constatator.

Imobilul nu se află în listele monumentelor istorice și/sau ale naturii ori în zona de protecție a acestora.

Folosința actuală: Zonă pentru locuințe și funcțiuni complementare existente.

Zona funcțională conform PUG: zona pentru locuințe și funcțiuni complementare existente UTR2.

Beneficiarul dorește evaluarea impactului asupra populației pentru obiectivul funcțional -carmangerie, în urma recomandării inspectorilor DSP Vrancea menționată în procesul verbal nr. 683 din 14.10.2025.

### **Situația existentă**

Pe amplasamentul studiat, beneficiarul a edificat o clădire cu destinația „carmangerie” pentru care a obținut Certificatul de urbanism nr. 14 din 12.03.2020. La finalul lucrărilor beneficiarul a solicitat asistență de specialitate de sănătate publică iar în urma analizei documentației s-a constatat că investiția este în concordanță cu normele de igienă și sănătate publică fiind emisă notificarea DSP 13706/11.11.2022.

Carmangeria funcționează fiind autorizată din punct de vedere Sanitar-veterinar cu autorizația nr. 16915 din 20.11.2025.

Construcția destinată carmangeriei are regim de înălțime parter iar în interiorul acesteia de la finalizarea construcției și documentației aferente, societatea *CXAM CIUCIUR PROD S.R.L.* desfășoară activități de fabricarea produselor din carne, prelucrarea și conservarea cărnii conform codului CAEN-1013.

Carmangeria are următoarele caracteristici tehnice:

- fundații din beton armat;
- structura de rezistență din cadre profile metalice;
- pereți interiori și exteriori din panouri termoizolante (sandwich);

- acoperiș tip șarpantă din profile metalice cu învelitoarea din panouri termoizolante (sandwich);
- tâmplărie din PVC cu geam termopan și plase protecție insecte;
- pardoseala mozaic vopsită cu vopsea epoxidică;

### ***Bilanț teritorial***

- Suprafață teren: 1776 mp;
- Suprafață construită hală: 275 mp;
- Suprafață desfășurată hală: 275 mp;
- Anexe cord C2+C3: Sc/Sd = 62 mp;
- POT: 19.09 %;
- CUT: 0.19.

### **Descriere funcțională**

#### *Spațiu tranșare produse de carmangerie*

Spațiul de tranșare a produselor de carmangerie are dotare următoarele utilaje - sterilizator cuțite, fierăstrău banzic, fierăstrău electric pentru tranșare, malaxor, mașină de tocat, butuc ecologic pentru tranșare cu blat, masă lucru din inox pentru tranșat carne, cărucior cu cârlige pentru transport produse.

Spațiul mai este dotat cu o chiuvetă inox eu acționare la pedală pentru igienizarea personalului la schimbarea operațiilor de lucru și o chiuvetă inox bicompartimentată pentru spălarea și dezinfecția ustensilelor folosite în procesul de producție dotată cu un corp suspendat pentru substanțe igienizare destinate pentru spălarea și dezinfecția ustensilelor.

Produsele obținute în sala de tranșare în urma operațiilor de tranșare, dezosare sunt: piese carne tranșată, carne lucru, slănină, carne preparată (pastă de mici, mici). Acestea sunt destinate pentru spațiul frigorific de depozitare în vederea comercializării în stare proaspătă sau pentru spațiul de lucru al carmangeriei în vederea prelucrării și obținerii de produse destinate pentru afumare-cotlet, ceafă, mușchi, costiță, pastramă, carnați- sau în stare proaspătă urmând a fi depozitată în depozitul frigorific de depozitare produs finit.

#### *Spațiu prelucrare produse de carmangerie*

Spațiul de fabricare a produselor de carmangerie cu destinația pentru afumare sau în stare proaspătă are în dotare următoarele utilaje - masă lucru preparare produse de carmangerie, masă lucru cu aparat de tras mici, carnați, mașină de tocat carne cu malaxor, chiuvetă eu pedală pentru igiena mâinilor personalului, sterilizator cuțite.

În spațiul de fabricare a produselor de carmangerie se obțin produse pentru afumare sau produse în stare proaspătă. Produsele în stare proaspătă obținute se depozitează în depozitul frigorific de depozitare produs finit, iar produsele destinate pentru afumare urmează fluxul tehnologic stabilit.

#### *Spațiu recepție și depozitare materii prime -carcasă porc*

În spațiul de recepție se desfășoară activitatea de recepție a cărnii de porc sub formă ce carcasă, după care aceasta este introdusă în camera frigorifică. Spațiul de recepție este dotat cu linie aeriană, cu cârlige de inox respectându-se distanța corespunzătoare între carcasse. Camera frigorifică este dotată cu cârlige și rafturi de inox și asigură o temperatură de 0-4 °C.

Temperatura în depozitul frigorific se monitorizează cu ajutorul termometrului electronic aflat pe ușa depozitului frigorific și se înregistrează în registrul de monitorizare. Monitorizarea temperaturii se va face de două ori pe zi.

La scoaterea materiei prime din depozit se respecta principiul FIFO.

Spațiile de depozitare sunt igienizate corespunzător iar operațiile de dezinsecție, dezinsecție și deratizare sunt făcute conform programelor de igienizare.

#### *Spațiu recepție și depozitare condimente, ambalaje, etichete*

Spațiul este dotat cu un frigider pentru mațe și rafturi pentru depozitarea condimentelor, ambalaje destinate ambalării produselor finite.

#### *Celule de afumare produse de carmangerie*

Carmangeria are în dotare 3 celule de afumare a produselor de carmangerie. Cărucioarele cu produse sunt transferate în celulele clasice de afumare unde afumarea se realizează cu lemn de esență tare -lemn de fag.

La tratamentul termic se verifică temperatura în centrul geometric al produsului cu termometrul tip sondă. Temperatura optimă este de 80-110 °C, timp de 2-3 ore pentru specialitățile tradiționale.

#### *Spațiu zvântare produse de carmangerie după afumare*

După tratamentul termic cărucioarele sunt transportate în spațiul de zvântare unde se face dușarea și răcirea produselor afumate. De aici sunt transportate pentru ambalare și depozitare în depozitul produs finit.

#### *Spațiu depozitare produs finit - piese tranșate, produse proaspete*

Spațiul de depozitare a produsului finit - piese tranșate, produse proaspete -are în dotare două vitrine frigorifice ce asigură o temperatură de depozitare de 0-2 °C, umiditatea relativă a aerului de 75-80 % și timp de depozitare de maxim 48 h.

#### *Spațiu depozitare produs finit - produse de carmangerie afumate*

Produsele de carmangerie afumate sunt depozitate în camera frigorifică urmând a fi livrate în magazinele proprii sau la terți. Camera frigorifică asigură o temperatură de depozitare de 0-2 °C și o umiditate relativă a aerului de 75-80 %.

#### *Spațiu livrare produse de carmangerie*

Spațiul de livrare a produselor finite este dotat cu o masă de lucru din inox, cântar electronic, documente.

#### *Camera frigorifică pentru maturare produse*

Camera frigorifică pentru maturare produse de carmangerie este dotată cu rafturi inox, cărucior cu cârlige pentru depozitare produse și transport.

#### *Spațiu pentru maturare produse*

Acest spațiu este destinat pentru maturare produse de carmangerie de scurtă durată și va este cu rafturi inox, cărucior cu cârlige pentru depozitare produse și transport.

#### *Spațiu igienizare navete, cărucioare inox -(6 nivele pentru produse destinate afumării)*

Spațiul este dotat cu chiuvetă inox bicompartimentată pentru spălarea și dezinfectia navetelor, cărucioare produse folosite în procesul de producție.

Spațiul de igienizare navete și cărucioare inox este compartimentat în trei spații astfel:

- spațiul depozitare navete murdare din traseu;
- spațiul de igienizare/dezinfectie navete;
- spațiul uscare și depozitare navete igienizate.

Spațiul are asigurat un fișet depozitare substanțe de igienizare/dezinfectie și materiale în acest scop.

#### *Spațiu depozitare ustensile, materiale și substanțe igienizare pentru spațiile de producție*

Spațiul de depozitare a ustensilelor, materialelor și substanțelor igienizare/dezinfectie pentru spațiile de producție este dotat cu o pompă de înaltă presiune, fișet eu substanțe detergente și dezinfectante, mopuri cu suport de uscare, teuri eliminare apă, galeți marcate pe spații și suprafețe, bureți.

#### *Spațiu igienizare ustensile destinate igienizării spațiilor de producție*

Spațiul este dotat cu cădiță pentru igienizarea mopurilor, lavete, teuri, fișet substanțe igienizare, suport uscare mopuri.

#### *Filtru sanitar pentru personal*

Dotat cu fișet haine oraș, fișet haine lucru, duș, chiuvetă personal, distribuitor săpun lichid antibacterian, distribuitor prosop de hârtie, fișet substanțe igienizare, suport uscare mopuri.

#### *Grup sanitar pentru personal*

Dotat cu chiuvetă eu oglindă, distribuitor săpun lichid antibacterian, distribuitor prosop de hârtie, vas wc.

#### **Afumătoare**

Pe amplasamentul CXAM CIUCIUR PROD S.R.L. se regăsesc 3 afumători folosite

pentru prepararea produselor din carne în mod tradițional prin tratare termică și cu fum.

Fiecare afumătoare beneficiază de un coș cu înălțimea de 11 m de la sol, cu diametrul de 200 mm.

Temperatura medie în perioada de funcționare este de 80 °C.

Afumătorile sunt alimentate cu lemn de fag. La capacitate maximă se utilizează 3 kg de lemn de fag pe oră.

Fiecare afumătoare are o putere nominală de maxim 12.583 kW.

## **FLUX TEHNOLOGIC**

### ***Flux tehnologic de tranșare carcase porc - piese anatomice distincte***

Fluxul tehnologic de tranșare carcase porc descrie modul și condițiile de tranșare, dezosare și alegere a cărnii provenită din carcase de porc și din piese anatomice distincte. Fluxul tehnologic de tranșare, dezosare și alegere al cărnii se va aplica în cadrul carmangeriei.

*Fluxul tehnologic de tranșare carcase porc este precedat de activitățile:*

- Recepta calitativă și cantitativă a materiilor prime (carcase de porc):
- Depozitare materie primă: carcasa de porc:
- Depozitare materiale auxiliare

*Procesul de tranșare cuprinde următoarele operații:*

- recepția și depozitarea materiei prime;
- recepția și depozitarea ambalajelor;
- tranșarea propriu-zisă;
- ambalarea;
- etichetarea;
- livrarea sortimentelor rezultate în urma tranșării dezosării și alergenii cărnii pe calitate.

### *Tranșare și dezosare carcase*

Materia prima pentru secția tranșare este reprezentată de semicarcase de porc și piese anatomice distincte.

Șeful secției tranșare, în prezența gestionarului, verifică calitatea carcaselor și semicarcaselor, prin examen vizual. Acestea trebuie să corespundă parametrilor specificați în instrucțiunea tehnologică.

Semicarcasele de porc se tranșează în următoarele porțiuni anatomice

- pieptul;
- slănina;
- spata cu răsolul din față;
- mușchiulețul;
- garful (ceafa + cotlet);

- pulpa cu rasolul din spate.

În urma tranșării, dezosării și alegerii cărnii de porc se mai obțin următoarele sortimente:

- carne lucru porc provenită din dezosarea spetei fără slănină de acoperire, din fleică, din fasonarea cărnii de porc pentru salamurile fierte și dublu afumate;
- carnea sângerată cuprinde porțiunea cărnioasă din jurul plăgii de sângereare;
- șoriciul este fasonat cu mașina de deșoricat pentru îndepărtarea grăsimii;

#### *Etichetarea-ambalarea*

CESA aplică etichetele specifice pentru flecare produs iar apoi produsele sunt ambalate în lăzi spălate și dezinfectate în prealabil.

#### *Depozitarea*

Depozitarea se face în spațiile frig din depozitul produs finit, la temperatura de 0-4 °C, umiditatea relativă a aerului de 75-80% și timp de maxim 48 h.

#### *Livrare*

Se face în magazinul propriu avizat sanitar veterinar, prevăzut cu instalații frigorifice, unde se păstrează o temperatura de 3-4 °C sau la diverși clienți externi autorizați sanitar-veterinar.

Pe tot fluxul tehnologic se monitorizează toate fazele de lucru, se respectă procesul de trasabilitate al produsului.

#### ***Flux tehnologic pentru fabricarea afumăturilor tradiționale din carne de porc***

Fabricare a afumăturilor tradiționale (cotlet de porc fără os, carne pulpă porc, mușchiuleț de porc, piept de porc fasonat, coastă crudă, oase garf proaspete, ciolan proaspăt, gușă cu șorici, slănina fasonată) se va aplica în cadrul carmangeriei astfel.

#### *Materiile prime utilizate sunt următoarele:*

- cotlet de porc fără os;
- carne pulpă porc;
- mușchiuleț de porc;
- piept de porc fasonat;
- coasta crudă;
- oase garf proaspete;
- ciolan proaspăt;
- gușă cu șorici;
- slănină fasonată.

#### *Materiile prime și auxiliare*

Materiile auxiliare utilizate sunt următoarele:

- condimente naturale (piper, cimbru, usturoi, sare).

Materiile auxiliare sunt cântărite în conformitate cu rețetele aprobate / flecare sortiment.

#### *Conservarea materiilor prime*

#### Materiile prime:

- cotlet de porc fără os;
- carne pulpa porc;
- mușchiuleț de porc;
- piept de porc fasonat;
- coasta crudă;
- oase garf proaspete;
- ciolan proaspăt;
- gușă cu șorici;
- slănină fasonată -se leagă la unul din capete în secția de tranșare cu sfoară și se depozitează în camere frigorifice la temperatura de 0-4 grade C.

Materiile prime se introduc în vase de mărime corespunzătoare cu saramură unde se conservă prin sărare umedă timp de 24 ore la temperatura de 0-4 grade C pentru cotlet de porc fără os, carne pulpă porc, mușchiuleț de porc, piept de porc fasonat, coastă crudă și 48 ore la temperatura de 0-4 grade C pentru ciolan, slănină fasonată și gușă cu șorici.

Slănină se sarează uscat (1,8 kg/100kg materie primă) și se lasă la maturat cel puțin 48h. Saramura se prepară astfel: la 100 litri apă se adaugă 10 kg amestec sărare și condimentele.

#### *Materialele auxiliare*

Materialele auxiliare utilizate sunt următoarele: sfoară, etichete, navete PVC, hârtie pergament albă.

#### *Așezarea pe cărucioare*

După maturarea bucățile se scot din bazine și se lasă la scurs, apoi se înșiră pe bețe cărucioarelor astfel încât bucățile să nu se atingă între ele.

Fiecare cărucior va fi inscripționat cu eticheta pe care sunt menționate: sortimentul, data fabricației.

#### *Tratamentul termic*

Tratamentul termic se efectuează în celulele de afumare clasică, cu lemne, unde se verifică temperatura în centrul geometric al produsului cu termometrul tip sondă. Cărucioarele sunt transferate în celulele clasice de afumare unde afumarea se realizează cu lemn de esență tare. Fazele tratamentului termic sunt următoarele:

| Faza           | Tip de celulă      | Temperatura              | Timp               | Tip produs  |
|----------------|--------------------|--------------------------|--------------------|---|
| <b>Afumare</b> | Clasică de afumare | Temperatura:<br>75-80 °C | 1 oră și<br>30 min | Slănină afumată   |
| <b>Afumare</b> | Clasică de afumare | Temperatura:<br>75-80 °C | 3 ore              | Cotlet de porc fără os, carne pulpă porc, mușchiuleț de porc, piept de porc fasonat, coastă crudă, ciolan afumat, |
| <b>Afumare</b> | Clasică de afumare | Temperatura:<br>75-80 °C | 4 ore              | Ciolan afumat   |

\*temperatura în centrul geometric 72 °C, timp de 2 minute.

### *Dușarea / răcirea sortimentelor*

După terminarea tratamentului termic, afumăturile tradiționale suferă un proces de dușare, într-o încăpere specială. Dușarea constă în stropirea (prin intermediul unor dușuri), cu picături fine de apă, ce au rolul de a răci brusc produsul.

Dușarea are rolul de a scădea temperatura produselor înainte de a intra în depozitul de răcire.

### *Depozitarea sortimentelor*

Depozitarea produselor se realizează în spații frigorifice, dotate cu instalații frigorifice care permit menținerea unei temperaturi constante și pot fi reglate în funcție de cantitatea introdusă.

### *Etichetarea / ambalarea sortimentelor*

Produsele finite din depozit se etichetează astfel:

- la fiecare bucată se atașează o etichetă aferentă sortimentului.

Ambalarea se realizează în navele PVC, căptușite cu hârtie pergament.

La cererea clienților, etichetarea se poate efectua și cu etichete tip bizerba / flecare sortiment.

### *Livrarea sortimentelor*

Livrarea sortimentelor se realizează pe baza comenzilor primite de la magazinele proprii sau de la terți.

- Produsele flinte sunt cântărite, lotizate / comenzi. Se întocmește notă de cântar, avizul de expediție și declarația de conformitate și se transportă paletul cu navele în care se află produsele la rampă de livrare. Transportul se realizează prin intermediul transpaletelor hidraulice.

- Mijloacele de transport cu care se efectuează livrarea trebuie să fie igienizate, curățate și izolate termic pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calităților organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale sortimentelor.

Carnea de porc folosită în procesul de producție este achiziționată de la abatoare autorizate, sub formă de carcasa sau gata tranșată.

Produsele de carmangerie care se prepară în unitate se fac în cantități mici, pentru o zi și se depozitează direct în camerele frigorifice din spațiul de depozitare, de unde se livrează magazinelor proprii sau la terți.

Societatea a implementat sistemul de management al siguranței alimentului SR ISO22000 :2018 (HACCP) începând cu data punerii în funcțiune a secției de carmangerie.

### **Vecinătăți**

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

- **NORD:** strada Soarelui la limita amplasamentului; locuințe la distanța de cca 15 m, 3 m, 110 m față de limita amplasamentului și la distanța de cca 30 m, 50 m, 125 m față de clădirea carmangeriei;

- **NORD-EST:** strada Soarelui la limita amplasamentului; locuințe la distanța de cca 15 m, 30 m, 45 m față de limita amplasamentului și la distanța de cca 30 m, 45 m, 60 m față de clădirea carmangeriei;
- **EST:** locuințe și anexe gospodărești la distanța de cca 2 m, 20 m, 35 m față de limita amplasamentului și la distanța de cca 19 m, 35 m, 50 m față de clădirea carmangeriei;
- **SUD:** teren neconstruit la limita amplasamentului; locuințe la distanța de cca 35 m, 45 m, 50 m față de limita amplasamentului și la distanța de cca 55 m, 70 m, 75 m față de clădirea carmangeriei;
- **SUD-VEST:** teren neconstruit la limita amplasamentului; locuințe la distanța de cca 35 m, 40 m, 55 m, 65 m față de limita amplasamentului și la distanța de cca 55 m, 60 m, 70 m, 75 m față de clădirea carmangeriei;
- **VEST:** locuințe la distanța de cca 3 m, 15 m, 25 m față de limita amplasamentului și la distanța de cca 4,70 m, 17 m, 27 m de clădirea carmangeriei.

Accesul în incintă se realizează pe latura de nord-vest a amplasamentului, din strada Soarelui.

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

Considerăm că activitățile care se vor desfășura în cadrul obiectivului studiat nu vor afecta negativ confortul și starea de sănătate a populației din zonă, prin aplicarea măsurilor prevăzute.

Evaluarea impactului a fost realizată printr-un studiu care a analizat potențialii factori de risc din mediu precum și recomandările care au ca scop minimalizarea efectelor negative.

Valorile estimate prin modelele de dispersie pentru *oxizi de azot (NO<sub>x</sub>)*, rezultate din procesul de ardere a lemnului de fag de la afumătoare, în condiții atmosferice obișnuite sunt de 0,2437 μg/mc. În condiții atmosferice defavorabile pot apărea valori, de maxim 0,4960 μg/mc, situându-se mult sub concentrațiile maxime admise (CMA) de legislația în vigoare.

Valorile estimate prin modelele de dispersie pentru *oxizi de sulf (SO<sub>2</sub>)* și rezultate din procesul de ardere a lemnului de fag de la afumătoare, în condiții atmosferice obișnuite sunt de 0,02216 μg/mc. În condiții atmosferice defavorabile pot apărea valori de maxim 0,04509 μg/mc, situându-se mult sub concentrațiile maxime admise (CMA) de legislația în vigoare.

Valorile estimate prin modelele de dispersie pentru *pulberi (PM<sub>10</sub>)* rezultate din procesul de ardere a lemnului de fag de la afumătoare în condiții atmosferice obișnuite sunt de 0,1108 μg/mc. În condiții atmosferice defavorabile pot apărea valori de maxim 0,2255 μg/mc, situându-se mult sub concentrațiile maxime admise (CMA) de legislația în vigoare.

Pe amplasament funcționează trei afumători identice, iar *valorile cumulative estimate* pentru emisiile generate prin arderea lemnului de fag se situează cu mult sub

limitele legale: NO<sub>x</sub> – 0,7311 μg/mc, SO<sub>2</sub> – 0,06648 μg/mc și pulberi PM10 – 0,3324 μg/mc, toate fiind mult sub concentrațiile maxime admise în legislația în vigoare. De asemenea, indicii de hazard (HI) calculați pentru cele mai apropiate locuințe, situate la 4,7 m sunt sub valoarea 1, ceea ce indică faptul că nu există risc potențial de toxicitate pentru populație în condiții atmosferice obișnuite.

### ***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 determinanților sănătății.

Considerăm că activitățile care se desfășoară în cadrul acestui obiectiv nu creează premisele afectării negative a confortului și stării de sănătate a populației din zonă.

În perioada de funcționare, pot apărea acute de zgomot datorită creșterii traficului, sau datorită altor activități specifice, însă acestea se vor manifesta momentan, pe perioade scurte de timp.

În faza de funcționare, prin implementarea măsurilor și recomandărilor din prezentul studiu nu se preconizează să fie generate substanțe și preparate chimice periculoase care să afecteze factorii de mediu, deoarece prin activitatea carmangeriei se evacuează în atmosferă noxe sau mirosuri într-o cantitate ce nu va influența negativ calitatea vieții locuitorilor din vecinătate.

Impactul activităților de pe amplasament asupra atmosferei va fi nesemnificativ, dacă măsurile ce se vor adopta vor situa poluarea în limitele concentrațiilor admise pentru poluanții din emisiile atmosferice.

Funcțiunea obiectivului studiat, nu are impact semnificativ asupra solului și apelor subterane, în condițiile respectării tehnologiilor de pe amplasament, conform reglementărilor tehnice în vigoare, respectiv a adoptării măsurilor tehnice și operaționale stabilite, pentru exploatarea funcțiunii obiectivului studiat.

Se vor asigura toate instalațiile și echipamentele necesare pentru protecția/stingerea incendiului: stingătoare, iluminat de siguranță, hidranți exteriori, instalații de semnalizare și detecție conform scenariului de siguranță la incendiu, iar planul de evacuare în caz de incendiu va fi afișat la vedere în incinta clinicii.

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

Prin funcționarea acestui obiectiv, cu respectarea măsurilor de diminuare a impactului pentru fiecare categorie de factor de mediu, se consideră că prognoza asupra calității vieții se menține în condiții normale, iar prin activitatea sa, condițiile sociale ale comunității se vor îmbunătăți.

În condițiile respectării integrale a proiectului, obiectivul de investiție 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.

Pentru funcționarea acestui obiectiv se vor respecta recomandările cuprinse în avizele / studiile de specialitate, prevederile legale și normativele în vigoare.

Activitatea de pe amplasament trebuie să se desfășoare cu asigurarea și implementarea tuturor măsurilor de reducere a impactului asupra fiecărui factor de mediu, așa cum au fost propuse în prezentul studiu.

Se propun diferite măsuri pentru minimizarea și/sau evitarea potențialelor impacturi asupra mediului. Măsurile generale de reducere includ conformarea cu reglementările naționale și europene și respectarea prevederilor planurilor și programelor locale, regionale și naționale, care au legătură cu acest proiect.

### **Măsuri propuse pentru reducerea impactului asupra aerului**

Beneficiarul proiectului se va asigura ca toate operațiile de pe amplasament să se realizeze în așa fel încât emisiile să nu determine deteriorarea calității aerului, dincolo de limitele amplasamentului; se vor planifica și gestiona activitățile din care pot rezulta mirosuri dezagreabile, sesizabile olfactiv, ținând seama de condițiile atmosferice, evitându-se perioadele defavorabile dispersiei pe verticală a poluanților (inversiuni termice, timp înnourat), pentru prevenirea transportului mirosului la distanțe mai mari.

*În perioada de funcționare a obiectivului se vor avea în vedere următoarele:*

- se va urmări desfășurarea procesului tehnologic, astfel încât să nu se producă fenomene de poluare;
- efectuarea activităților de transport, manipulare, pregătire deșeuri strict în spațiile special destinate și cu autovehicule/echipamente/utilaje adecvate;
- platforma destinată pentru depozitarea recipientelor de colectare selectivă a deșeurilor menajere va fi amenajată la distanța de minimum 10 m de ferestrele locuințelor;
- spațiile amenajate pentru gararea și parcare autovehiculelor vor fi situate la distanța de minimum 5 m de ferestrele camerelor de locuit;
- 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 înnourat), pentru prevenirea transportului mirosului la distanțe mari; se va face instruirea personalului pentru a-și desfășura activitatea astfel încât nivelul mirosului să fie minim;
- filtrele hotei vor fi întreținute corespunzător, pentru asigurarea încadrării poluanților în limitele maxime admise de legislația în vigoare. Pentru evacuarea gazelor arse există o tubatură dotată cu filtre pentru reținerea noxelor și a mirosurilor, care exhaustează printr-un coș către exterior;
- pentru o mai bună performanță în reținerea mirosurilor neplăcute, se recomandă suplimentarea filtrului, inclusiv când hota este folosită la capacitatea maximă;

- se va asigura mentenanța sistemului de exhaustare și filtrele vor fi înlocuite cu frecvența necesară păstrării eficienței în reținerea mirosurilor. Totodată se recomandă curățarea regulată a echipamentelor folosite în cadrul carmangeriei pentru a preveni acumularea de grăsimi și reziduuri care pot produce mirosuri neplăcute.
- exploatarea și întreținerea corespunzătoare a tuturor echipamentelor și utilajelor din dotarea instalațiilor existente pe amplasament;
- respectarea tehnologiilor specifice fiecărei activități;
- se va asigura exhaustarea gazelor de ardere de la afumători astfel încât să nu deranjeze locuitorii ansamblului (la distanță de ferestrele camerelor de locuit);
- beneficiarul va avea în vedere elaborarea un plan de gestionare al disconfortului olfactiv și se vor aplica măsurile stabilite care să conducă la diminuarea disconfortului olfactive (de ex. întreținerea corespunzătoare a sistemului de filtrare a gazelor exhaustate, suplimentarea sistemului de filtrare cu filtre de cărbune eficiente, care să rețină mirosurile – în funcție de necesitate), 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 și se va implementa: un program de evaluare utilizând metoda grilă, conform EN 16841-1: 2016, pentru determinarea nivelului de expunere la miros în aerul ambiental într-o zonă de evaluare definită, pentru a determina distribuția frecvenței expunerii mirosului pe o perioadă suficient de lungă (6 sau 12 luni) pentru a fi reprezentativă pentru condițiile meteorologice de pe amplasamentul studiat; sursele de miros se vor studia atât în interiorul amplasamentului, cât și în afara zonei de evaluare;
- se va institui un sistem de control și monitorizare a surselor generatoare de emisii poluante în mediu și se vor asigura dotările pentru reducerea impactului asupra mediului și sănătății umane;
- se recomandă să se instaleze sisteme de captare și tratare a gazelor, precum și măsuri de reducere a produșilor generatori de mirosuri neplăcute. De asemenea, este importantă monitorizarea constantă a emisiilor pentru a asigura respectarea normelor de calitate a aerului;
- ca măsură suplimentară de protecție, dacă se va considera necesar, se pot monitoriza atât emisiile, cât și imisiile în zonele locuite (receptorii sensibili din vecinătate), după un plan de monitorizare stabilit de comun acord cu APM prin analize de aer efectuate de un laborator acreditat, la limita cu cea mai apropiată locuință. Depășirea valorilor prevăzute în normele sanitare va conduce la aplicarea de măsuri tehnice, organizatorice și/sau limitarea activității poluatoare;
- se va institui un sistem de control și monitorizare a surselor generatoare de emisii poluante în mediu și se vor asigura dotările pentru reducerea impactului asupra mediului și sănătății umane;
- pentru satisfacerea condiției tehnice referitoare la igiena aerului, în interiorul clădirii se va asigura ventilația naturală prin ochiurile mobile din tâmplăriile exterioare, iar cea artificială prin instalații de ventilație și climatizare;

- în exploatare 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 și dezvoltarea acestor substanțe;
- deșeurile rezultate din activitatea spațiului de alimentație publică vor fi colectate și depozitate temporar în containere special amenajate, conforme cu normele sanitare și de mediu. Acestea vor fi ulterior ridicate de către servicii specializate de salubritate.

Titularul de activitate este responsabil de gestionarea oricăror situații, pentru a nu crea disconfort vecinilor.

Carmangeria poate genera un nivel moderat de disconfort olfactiv din cauza afumătorilor și evacuărilor hotelor, dar disconfortul poate fi substanțial redus prin aplicarea măsurilor tehnice recomandate (optimizarea tirajului, utilizarea lemnului corespunzător, întreținerea exhaustoarelor, programarea ciclurilor de afumare în intervale adecvate etc.).

Prin folosirea lemnului de fag și prin întreținerea corespunzătoare a coșurilor și afumătorilor, gradul de disconfort olfactiv poate fi redus semnificativ.

*În vederea minimizării impactului olfactiv asupra vecinătăților, beneficiarul va instala pe traseul de evacuare a fumului din afumători un sistem de filtrare cu cărbune activ granular (GAC). Acest tip de filtru funcționează pe principiul absorbției compușilor organici volatili (VOC) responsabili de miros, având o eficiență de 80-95% în reducerea disconfortului olfactiv. Filtrele cu cărbune activ reprezintă soluția cea mai eficientă din punct de vedere al raportului cost-beneficiu pentru acest tip de activitate.*

Această măsură de reducere a emisiilor are o eficiență dovedită de 80-95% în retenția compușilor organici volatili responsabili de miros, contribuind la respectarea prevederilor Ordinului 119/2014 privind normele de igienă și sănătate publică.

*Conform declarației de acord notariale depuse la dosar, a domnului Moise Nicu, acesta fost de acord cu amplasarea obiectivului studiat asumându-și eventualul disconfort datorat carmangeriei ce funcționează pe amplasamentul din vecinătate.*

### ***Măsuri propuse pentru diminuarea impactului asupra apelor, solului și subsolului***

#### ***În perioada de funcționare***

Alimentarea cu apă pentru zona studiată se va face de la sistemul centralizat de alimentare cu apă al municipiului, care asigură debitul și presiunea necesare funcționării obiectivului propus. Aceasta sursă va asigura debitul necesar pentru satisfacerea consumului de apă și stingerea eventualelor incendii.

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, Publicata în Monitorul Oficial, Partea I nr. 63 din 25 ianuarie 2023).

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.

Evacuarea apelor uzate menajere - se realizează în colectorul de canalizare menajeră ce se va executa pe strada Soarelui.

Evacuarea apelor pluviale - apele pluviale convențional curate, provenite de pe acoperișul construcțiilor, colectate prin jgheaburi și burlane vor fi descărcate liber la nivelul solului; apele pluviale potențial impurificate de pe carosabil (drum și căi de acces vor fi trecute printr-un separator de hidrocarburi și se vor descărca într-un bazin de retenție.

Pentru apele uzate provenite de la suprafața aferentă parcajelor și circulațiilor carosabile se vor prevedea separatoare de hidrocarburi, conform normelor în vigoare.

Valorile maxime admise ale indicatorilor de calitate a apei evacuate sunt stabilite în conformitate cu NTPA 002/2002, HG 188/2002 completată și modificată cu HG 352/2005. Se vor respecta prevederile Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 195/2005 (republicată și actualizată) privind protecția mediului și Legea nr. 107/2001 (cu modificările și completările ulterioare) a apelor.

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 interzice depozitarea deșeurilor în locuri necontrolate de administrația publică locală.

În faza de funcționare nu se preconizează să fie generate substanțe și preparate chimice periculoase care să afecteze factorii de mediu (apă, sol, subsol).

### ***Măsurile propuse pentru diminuarea impactului produs de zgomot și vibrații***

#### ***În timpul funcționării***

Activitățile de pe amplasament nu trebuie să producă zgomote care să depășească limitele prevăzute în normativele în vigoare.

În interiorul incintei este interzisă folosirea oricărei forme de avertizare acustică (sirene, claxoane, megafoane, etc.) care poate deranja vecinătățile, cu excepția folosirii acestor mijloace sub cazuri determinate de prevenirea sau semnalarea unui accident.

Se vor evita activitățile potențial generatoare de zgomot care să interfereze cu odihna locuitorilor din zona învecinată.

Se interzice desfășurarea de alte activități decât cele specifice obiectivului.

În spațiul destinat parcării va fi interzisă gararea autovehiculelor de mare tonaj (autovehicule peste 3,5 tone, autobuze, remorci, etc.) precum și realizarea activităților de reparații și întreținere auto.

Pentru a nu se depăși nivelul de zgomot prevăzut în normele legale, se pot lua măsuri suplimentare de atenuare a propagării undelor sonore către vecinătăți și să se evite staționarea autovehiculelor cu motorul pornit.

Zgomotele din perioada de funcționare a obiectivului propus se vor încadra în limitele admise, conform legislației actuale.

Echipamentele care conțin piese în rotație (pompe, ventilatoare) vor garanta echilibrarea dinamică și vibrații reduse. Aceste echipamente se vor monta pe suporturi antivibrație și se vor racorda la restul instalației (conducte, canale de ventilare) prin intermediul racordurilor flexibile. Furnizorii de astfel de echipamente vor indica nivelul de zgomot garantat la 1 m de aparat.

În condițiile unei bune gestionări a activității desfășurate pe amplasament, obiectivul nu va genera disconfort fonic. Se va limita nivelul sonor în exteriorul clădirii în special în perioada orelor de odihnă.

Funcționarea obiectivului nu va genera niveluri de zgomot la limita de proprietate care să depășească fondul existent, în condițiile în care copiii sunt supravegheați în timpul recreerii, la preluarea și predarea acestora însoțitorilor și vorbesc cu voce normală.

Se recomandă ca pe latura de vest a amplasamentului să se instaleze panouri fonoabsorbante transparente care să aibă aceiași înălțime cu clădirea carmangeriei care vor avea rol de protecție împotriva disconfortului fonic.

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, 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 alte surse de zgomot existente în zonă (ex. trafic auto).

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

Dezvoltările ulterioare ale zonei vor lua în considerare compatibilitatea cu funcțiunea propusă, pentru a se asigura încadrarea în limitele admisibile pentru zonele locuite.

Dacă se vor emite noi certificate de urbanism în zona studiată, Direcția de Sănătate Publică județeană va stabili, în funcție de specificul fiecărui obiectiv, necesitatea evaluării impactului asupra sănătății populației. La delimitarea pe teren a zonei de protecție sanitară se va ține cont de elementele existente (drumuri, cursuri de apă permanente sau temporare, zone cu vegetație permanentă etc.).

## **Concluzii**

Studiul de impact asupra stării de sănătate a populației a fost efectuat la solicitarea beneficiarului conform Procesului Verbal întocmit de către DSP Vrancea, conform prevederilor Ordinului M.S. nr. 119/2014, cu modificările și completările ulterioare.

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 funcționarea obiectivului studiat, în condiții normale de funcționare.

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

Considerăm că activitățile care se vor desfășura în cadrul obiectivului studiat nu vor afecta negativ confortul și starea de sănătate a populației din zonă, prin aplicarea măsurilor prevăzute.

Evaluarea impactului a fost realizată printr-un studiu care a analizat potențialii factori de risc din mediu precum și recomandările care au ca scop minimalizarea efectelor negative.

Valorile estimate prin modelele de dispersie pentru *oxizi de azot (NOx)*, rezultate din procesul de ardere a lemnului de fag de la afumătoare, în condiții atmosferice obișnuite sunt de 0,2437  $\mu\text{g}/\text{mc}$ . În condiții atmosferice defavorabile pot apărea valori, de maxim 0,4960  $\mu\text{g}/\text{mc}$ , situându-se mult sub concentrațiile maxime admise (CMA) de legislația în vigoare.

Valorile estimate prin modelele de dispersie pentru *oxizi de sulf (SO<sub>2</sub>)* și rezultate din procesul de ardere a lemnului de fag de la afumătoare, în condiții atmosferice obișnuite sunt de 0,02216  $\mu\text{g}/\text{mc}$ . În condiții atmosferice defavorabile pot apărea valori de maxim 0,04509  $\mu\text{g}/\text{mc}$ , situându-se mult sub concentrațiile maxime admise (CMA) de legislația în vigoare.

Valorile estimate prin modelele de dispersie pentru *pulberi (PM<sub>10</sub>)* rezultate din procesul de ardere a lemnului de fag de la afumătoare în condiții atmosferice obișnuite sunt de 0,1108  $\mu\text{g}/\text{mc}$ . În condiții atmosferice defavorabile pot apărea valori de maxim 0,2255  $\mu\text{g}/\text{mc}$ , situându-se mult sub concentrațiile maxime admise (CMA) de legislația în vigoare.

Pe amplasament funcționează trei afumători identice, iar *valorile cumulative estimate* pentru emisiile generate prin arderea lemnului de fag se situează cu mult sub limitele legale: NO<sub>x</sub> – 0,7311  $\mu\text{g}/\text{mc}$ , SO<sub>2</sub> – 0,06648  $\mu\text{g}/\text{mc}$  și pulberi PM<sub>10</sub> – 0,3324  $\mu\text{g}/\text{mc}$ , toate fiind mult sub concentrațiile maxime admise în legislația în vigoare. De asemenea, indicii de hazard (HI) calculați pentru cele mai apropiate locuințe, situate la 4,7 m sunt sub valoarea 1, ceea ce indică faptul că nu există risc potențial de toxicitate pentru populație în condiții atmosferice obișnuite.

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.

Conform Autorizație sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor condiționată nr. 16915 din 20.11.2025, capacitatea totală de producție autorizată (tone/săptămână produse finite): 6,5 t.

Pentru carnea/produsele din carne de porc se vor respecta prevederile Reg. (UE) 2023 / 594 - produsele din carne vor fi comercializate numai pe teritoriul României.

Carmangeria poate genera un nivel moderat de disconfort olfactiv din cauza afumătorilor și evacuărilor hotelor, dar disconfortul poate fi substanțial redus prin aplicarea măsurilor tehnice recomandate (optimizarea tirajului, utilizarea lemnului corespunzător, întreținerea exhaustoarelor, programarea ciclurilor de afumare în intervale adecvate etc.).

*Prin folosirea lemnului de fag și prin întreținerea corespunzătoare a coșurilor și afumătorilor, gradul de disconfort olfactiv poate fi redus semnificativ.*

Impactul activităților de pe amplasament asupra atmosferei va fi nesemnificativ, dacă măsurile ce se vor adopta vor situa poluarea în limitele concentrațiilor admise pentru poluanții din emisiile atmosferice.

Prin respectarea tuturor măsurilor de organizare, funcționare a obiectivului, precum și a prevederilor din domeniul protecției mediului, protecției și securității muncii, poluările accidentale cu impact semnificativ asupra apelor și solului pot fi prevenite și vor fi evitate.

Funcțiunea obiectivului studiat, nu are impact semnificativ asupra solului și apelor subterane, în condițiile respectării tehnologiilor de pe amplasament, conform reglementărilor tehnice în vigoare, respectiv a adoptării măsurilor tehnice și operaționale stabilite, pentru exploatarea funcțiunii propuse a se realiza pe amplasament.

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).

Conform Ordinului M.S. nr. 119 din 2014, modificat și completat de Ord. MS nr. 1257/2023 nivelul acustic echivalent continuu, măsurat în exteriorul locuinței, la 1,5 m înălțime de sol, nu ar trebui să depășească 50-55 dB(A) ziua și 40-45dB (A) noaptea, motiv pentru care se vor lua măsuri în vederea menținerii nivelurilor de zgomot aferente activităților obiectivului sub limita maximă admisă.

Prin funcționarea acestui obiectiv, cu respectarea măsurilor de diminuare a impactului pentru fiecare categorie de factor de mediu, se consideră că prognoza asupra calității vieții se menține în condițiile anterioare, iar prin activitatea sa, condițiile sociale ale comunității din localitate se vor îmbunătăți, atât prin forța de muncă solicitată, prin calitatea forței de muncă cât și a condițiilor de muncă. Impactul funcționării obiectivului

studiat va fi pozitiv prin crearea de locuri de muncă și va contribui la creșterea veniturilor la bugetul local.

Coroborând concluziile anterioare, considerăm că, în condițiile respectării proiectului și a recomandărilor din avizele/studiile de specialitate, activitățile care se vor desfășura în cadrul obiectivului studiat nu vor afecta negativ starea de sănătate a populației din zonă.

Considerăm că obiectivul *de funcțional*: "**CARMANGERIE**", situat în **sat Gugești, comuna Gugești, strada Soarelui, nr. 7, județul Vrancea** are un impact pozitiv din punct de vedere socio-economic 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

