



right solutions.
right partner.



CENTRUL DE MEDIU
ȘI SĂNĂTATE



Centrul de Mediu și Sănătate
part of ALS

Str. Busuiocului, nr 58
Cluj Napoca 400240, Romania
tel: 0264-432979 ; 0264-532972
fax: 0264-534404
e-mail: info.cluj@alsglobal.com
web: www.ehc.ro

Nr. 1471/16.09.2026

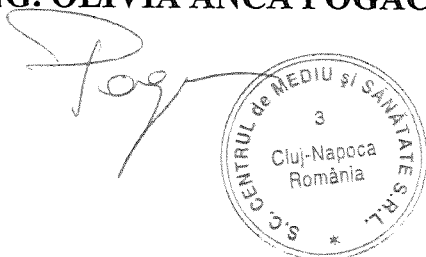
**STUDIU DE IMPACT ASUPRA STARII DE SANATATE A POPULATIEI
IN RELATIE CU PROIECTUL: „INFIINTARE UNITATE DE
PRODUCERE SI COMERCIALIZARE PRODUSE ALIMENTARE IN
REGIM CATERING” (COMUNA PLOSCUTENI, SATUL PLOSCUTENI,
CF 50581, JUDETUL VRANCEA)**

Beneficiar: S.C. CATERING PLUS DULCE S.R.L.

Centrul de Mediu si Sanatate (CMS)

Director,

DR. ING. OLIVIA ANCA POGACEAN



Septembrie 2026



right solutions.
right partner.



CENTRUL DE MEDIU
ȘI SĂNĂTATE

**Centrul de Mediu și Sănătate
part of ALS**

Str. Busuiocului, nr 58
Cluj Napoca 400240, Romania
tel: 0264-432979 ; 0264-532972
fax: 0264-534404
e-mail: info.cluj@alsglobal.com
web: www.ehc.ro

AUTORI:

Dr. Eugen S. Gurzau

Medic primar Igiena
Doctor in stiinte medicale
Membru titular al Academiei de Stiinte Medicale
Profesor Universitatea de Medicina si Farmacie „Iuliu Hatieganu”

Dr. Cristina Chakirou

Medic primar Igiena
Master Managementul relatiilor de munca si industriale

Gabriel Gati

Specialist mediu
Master Evaluarea Riscului si Securitatea Mediului
Master Management Integrat al Resurselor Naturale si Deseurilor
Doctor in Medicina Veterinara si Boli Infectioase

Olivia Anca Pogacean

Inginer de mediu
Master Evaluarea Riscului si Securitatea Mediului
Doctor in Stiinta si Ingineria Mediului

Tiberiu Cimpan

Inginer de mediu
Master Procedee Avansate in Protectia Mediului

Darius Tirla

Inginer de mediu

Zara Berta Marton

Inginer de mediu
Master Calitatea, Sanatatea si Securitatea Mediului

REZUMAT

Acest studiu a fost realizat la solicitarea Directiei de Sanatate Publica (DSP) Vrancea si a beneficiarului (SC CATERING PLUS DULCE SRL), in baza documentatiei depuse pe proprie raspundere si in contextul respectarii legislatiei actuale.

SCOPUL studiului: Evaluarea impactului asupra starii de sanatate a populatiei in relatie cu proiectul „**INFIIINTARE UNITATE DE PRODUCERE SI COMERCIALIZARE PRODUSE ALIMENTARE IN REGIM DE CATERING**” (sat Ploscuteni, comuna Ploscuteni, judetul Vrancea).

STUDIUL DE FATA ESTE INTOCMIT CONFORM ORDINULUI MS 119/2014 completat si modificat in 2018, 2023, 2025 si 2026 si a ORDINULUI MS 1524/2019.

Descrierea obiectivului

Amplasamentul este situat in satul Ploscuteni, in intravilanul comunei Ploscuteni, judetul Vrancea, avand identificat cu CF nr. cad. 50581, pe terenul in proprietate al beneficiarului. Suprafata totala a terenului este de 1887.00 mp, iar cea ocupata cu cladiri si constructii, in suprafata de 91.08 mp.

Folosinta actuala a terenului este de teren intravilan, cu destinatia curti constructii.

Cladirea existenta este in regim parter, avand fundatia din beton armat, peretii din panouri sandwich, iar invelitoarea din tabla tip tigla.

Personalul angajat – 2 persoane.

Regimul de lucru este de 8 ore pe zi, cu 30 de minute pauza de masa, 6 zile pe saptamana, sarbatorile legale fiind libere.

Structura functionala

Investitia propusa are o suprafata construita de 91.08 mp si o suprafata utila totala de 75.52 mp si va cuprinde:

- sas – 1.90 mp;
- vestiar haine strada – 2.30 mp;
- vestiar haine de lucru – 2.63 mp;
- grup sanitar angajati – 2.10 mp;
- hol – 4.80 mp;
- birou – 3.06 mp;
- boxa curatenie – 1.13 mp;
- hol – 1.13 mp;
- zona de receptie si depozitare materie prima – 12.00 mp;
- bucatarie – 40.60 mp;

- depozit produs finit – 4.50 mp.

Spatiile aferente procesului de productie si comercializare vor fi dotate cu echipamente si utilaje specifice pentru producerea si comercializarea produselor de patiserie: cuptor, mese de lucru, mixere, sterilizator, vitrine frigorifice, hota, etc.

Din punct de vedere functional cladirea va cuprinde:

Zona de receptie si depozitare materie prima – $S = 12.00$ mp

- vitrina frigorifica carne bruta
- vitrina frigorifica semifabricate
- vitrina frigorifica lactate
- vitrina frigorifica legume si fructe
- depozit ambalaje
- raft alimente neperisabile

Vestiar haine strada – $S = 2.30$ mp

- dulap vestiar dublu compartimentat pentru haine civile;
- cuier;
- bancuta;
- recipient cu capac si pedala pentru colectare deseuri solide;
- sistem de ventilatie mecanica.

Vestiar haine lucru – $S = 2.30$ mp

- dulap vestiar dublu compartimentat pentru echipament de lucru;
- cuier;
- bancuta;
- recipient cu capac si pedala pentru colectare deseuri solide;
- sistem de ventilatie mecanica.

Grup sanitar angajati – $S = 2.10$ mp

- vas de toaleta;
- lavoar
- port hartie;
- cabina de dus;
- etajera, oglinda;
- recipient cu capac si pedala pentru colectare deseuri solide;
- sifon pardoseala;
- ventilatie naturala.

Hol – $S = 4.80$ mp;

Sas – S = 1.90 mp;

Birou – S = 3.06 mp

- recipient cu capac si pedala pentru colectare deseuri solide;
- dulapul cu echipament de prim ajutor;
- ventilatie naturala;
- birou, scaun si dulap;
- calculator;
- imprimanta.

Boxa curatenie – S = 1.13 mp

- dulap compartimentat pentru materiale de intretinerea curateniei si efectuarea operatiunilor de dezinfectie
- raft pentru ustensile de curatenie;
- rastel uscare mopuri;
- lavoar pentru prelucrarea sanitara a materialelor de curatenie;
- recipient cu capac si pedala pentru colectare deseuri solide;
- sistem ventilatie mecanica.

Hol – S = 1.13 mp

- lada SNCU

Bucatarie – S = 40.60 mp

- chiuveta igienizare;
- spalator carne;
- spalator peste;
- spalator oua;
- spalator fructe si legume;
- cuptor electric si plita de gatit;
- hote profesionale si sisteme de evacuare si filtre lavabile;
- bain marie;
- plita si grill;
- masa calda;
- mixer de mana profesional;
- spalator de inox racordat la reseaua de apa si canal;
- cos de gunoi cu pedala;
- pubela inox;
- chiuveta spalat vase/ ustensile racordate la reseaua de apa si canal;

- masina de spalat vase racordata la retea de apa si canal;
- sterilizator cutite;
- masa vase curate;
- masa de portionare si asamblare;
- blat de lucru;
- vitrina frigorifica produse finite;
- rafturi din inox;
- sistem de ventilatie mecanica.

Depozit produs finit – S = 4.50 mp

- rafturi din inox;
- dulap cald;
- sistem de ventilatie naturala.

Depozitul de ambalaje amplasat in partea de nord a constructiei intr-un spatiu special destinat cu suprafata de 2.00 mp.

Descriere circuite/fluxuri tehnologice

Fluxurile tehnologice vor fi unisens, fara incrucisari intre produsele crude, cele finite si deseuri.

Fluxul materiilor prime

Receptia materiilor prime se realizeaza prin accesul secundar direct in zona de receptie si depozitare materiale prime (12.00 mp) si in echipamentele frig (lada congelator, vitrine frigorifice pentru carnea bruta, semifabricate, lactate, legume si fructe), depozitul de ambalaje si raftul pentru alimente neperisabile. De aici, materiile prime trec in zona de prelucrare primara/spalator alimente.

Fluxul produselor finite

Preparatele de catering realizate in zona de bucatarie (40.60 mp) sunt prelucrate termic, montate pe masa de asamblare din inox, ambalate in recipiente termoizolante sigilate, depozitate temporar in zona de depozit produs finit, unde vor fi mentinute la cald intr-un dulap cald si apoi livrate catre mijloacele de transport autorizate sanitar-veterinar (autoutilitare izoterme) cu care se va inchia un contract. Suprafetele cu care intra in contact alimentele vor fi usor de curatat, iar materialele vor fi adecvate utilizarii alimentare.

Fluxul personalului

Personalul intra in unitate, trece prin sas, in vestiarul cu haine de strada, unde se schimba in echipament de lucru (halat/costum alb, boneta, incaltaminte de productie). Din vestiarul cu echipamente de lucru exista acces direct la grupul sanitar si in holul catre bucatarie.

Fluxul deșeurilor si evacuarea resturilor

coeficientilor de hazard pe baza concentratiilor contaminantilor individuali estimate in aria de influenta a obiectivului propus si respectiv, prin estimarea nivelului de zgomot in aria de influenta a obiectivului propus.

Descriere a eventualelor efecte semnificative asupra sanatatii populatiei din zona de influenta a obiectivului

Evaluarea de risc asupra starii de sanatate a populatiei din aria de influenta a obiectivului propus nu a evidenciat riscuri semnificative asupra starii de sanatate a populatiei din imediata sa vecinatate relationate expunerii la substante periculoase generate de functionarea obiectivului propus. Totodata, evaluarea de risc nu a evidenciat faptul ca activitatile specifice obiectivului propus pot genera nivele de zgomot care pot determina riscuri asupra starii de sanatate a grupurilor populationale din imediata sa vecinatate.

Concluzii si Recomandari

Functionarea obiectivului propus nu elibereaza substante periculoase in concentratii care pot determina riscuri semnificative asupra starii de sanatate a populatiei din imediata sa vecinatate. Nivelele de zgomot estimate a fi generate de activitati aferente construirii si functionarii obiectivului propus are caracter local, temporar in perioada de executie si intermitent in perioada de functionare. Datorita dimensiunii reduse a amplasamentului si numarului limitat de surse, impactul acustic general este considerat redus, fara efecte semnificative asupra receptorilor sensibili din vecinatate, in conditiile aplicarii masurilor de reducere propuse.

Concluziile de fata sunt valabile numai in situatia si conditiile de functionare stabilite legal si mentionate in documentatia tehnica a obiectivului investigat, precum si a conditiilor evaluate la momentul efectuarii estimarilor.

Recomandarile sunt dupa cum urmeaza, asa cum este mentionat in capitolul de **RECOMANDARI SI MASURI OBLIGATORII PENTRU MINIMIZAREA IMPACTULUI NEGATIV SI MAXIMIZAREA CELUI POZITIV.**

Concluzie generala: Functionarea obiectivului propus in conditii corespunzatoare (inclusiv respectarea conditiilor obligatorii cuprinse in acest studiu), nu va produce efecte adverse asupra starii de sanatate in randul comunitatilor din vecinatate pentru situatia analizata in studiul de fata.

In conditiile de baza evaluate, activitatea din obiectivul INFIINTARE UNITATE DE PRODUCERE SI COMERCIALIZARE PRODUSE ALIMENTARE IN REGIM DE

CATERING, poate fi desfasurata si acesta poate functiona pe amplasamentul propus, cu respectarea conditiilor obligatorii mentionate mai jos.

Se impune respectarea conditiilor obligatorii mentionate mai jos.

CONDITII OBLIGATORII

- *Pentru evitarea cresterii suplimentare a nivelului de zgomot se va acorda o atentie deosebita orarului de aprovizionare, cat si a programului de lucru.*
- *Se va asigura intretinerea sistemelor de exhaustare (filtrelor), conform specificatiilor producatorului pentru controlul mirosurilor.*
- *Activitatile de aprovizionare, cat si cele de livrare, vor fi organizate astfel incat sa nu genereze blocaje ale traficului sau disconfort pentru locuitorii din vecinatatea amplasamentului, fiind respectate intervalele orare stabilite.*
- *Spatiile destinate depozitarii temporare a deseurilor vor fi mentinute in conditii igienico-sanitare corespunzatoare, pentru a preveni aparitia mirosurilor neplacute si a factorilor de risc pentru sanatatea populatiei din vecinatate.*
- *Se impune efectuarea unei analize fizico-chimice si microbiologice a apei din sursa proprie, cu aducerea la potabilitate a acesteia, dupa standardele in vigoare.*
- *Se impune monitorizarea periodica a calitatii apei utilizate in procesul tehnologic, conform prevederilor legislative in vigoare (Ordonantei nr. 7/2023, HG 971/2023).*
- *Managementul apelor reziduale va fi realizat prin vidanjare periodica a bazinului colector, cu firme specializate in doemniu.*
- *Nu este permisa stationarea cu motorul pornit a autovehiculelor proprii, dar si a celor care asigura aprovizionarea obiectivului propus in imediata vecinatate a amplasamentului acestuia.*
- *Nu este permisa desfasurarea de alte activitati decat cele specifice obiectivului si declarate, orice modificare a proiectului analizat, va conduce in mod obligatoriu la reevaluarea riscurilor si a impactului asupra sanatatii umane.*

Responsabil studiu,

Dr. Carmen Cristina Chakirou

Medic primar Igiena

Dr. CHAKIROU CRISTINA
medic primar igiena

ANEXE