

IX. REZUMAT

Obiectiv funcțional: „Unitate Catering”, situat în Strada Unirii, Nr. 1, C1, Oraș Popești Leordeni, Județul Ilfov

Beneficiar: S.C. LINE ESA S.R.L.; CUI 44740094; J23/4974/2021; Strada Unirii, Nr. 1, C1, Oraș Popești Leordeni, Județul Ilfov

Obiectivul studiat, cu funcțiunea de Catering producție mâncare și livrare de produse finite la comandă prin firmă proprie, la domiciliul clienților, este amplasat pe un teren în suprafață de 380,00 mp situat în Str. Unirii Nr. 1, Popești-Leordeni.

Spațiul este compus din corpul C1 și 20 mp din corpul C2, și este în proprietatea S.C. LINE ESA S.R.L., conform contractului de comodat din 27.06.2022.

Indicatori urbanistici

Funcțiunea: Catering

Teren, suprafață măsurată: 380,00 mp

Corp C1: 36,84 mp

Corp C2: 20 mp

Suprafață construită totală (C1+C2): 56,84,00 mp

Spațiul cu funcțiunea de Catering este amenajat cu mobilier și dotările necesare îndeplinirii scopului economic, cu respectarea prevederilor legale în vigoare în vederea desfășurării activităților de alimentație publică, astfel încât să nu creeze disconfort pentru populație prin producerea de zgomot, vibrații, praf, fum, gaze toxice sau iritante etc, și să nu constituie o amenințare pentru igiena și sănătatea ocupanților și a mediului înconjurător.

Dotări

Spațiu de preparare + coacere – S = 15,64 mp:

- masă de lucru cu blat de inox cu două rafturi;
- masă mare de lucru cu blat de inox, cu raft deasupra mesei pentru depozitarea ingredientelor, arome/esențe și coloranți;
- rastel mobil cu 10 tăvi pentru copt;
- mixer 4,8 l;
- mixer profesional 10,0 l;
- cântar de masă;
- mașină de măcinat oleaginoase;
- hotă;
- spălător inox cu două cuve pentru spălarea vaselor, cu raft deasupra spălătorului pentru depozitarea vaselor;
- dulap alb deschis cu două rafturi pe role, pentru depozitarea ustensilelor de bucătărie;
- dulap închis pe role, cu două uși situate la suprafața dulapului pentru depozitarea zaharului și a făinii;
- malaxor profesional 7 l;
- sifon de pardoseală;

- recipient cu capac și pedalier;
- cuptor convecție cu 4 tăvi;
- dospitor electric cu 9 tăvi;

Depozit materie primă – S = 20,0 mp:

- frigider pentru materia primă perisabilă;
- rafturi pentru depozitare materie primă preambalată (zahăr, făină, amidon, esențe, coloranți);
- Frigider pentru prelevare probe produs finit;
- Raft pentru depozitare legume și fructe proaspete;
- Dulap pentru depozitare recipiente de unică folosință (prosop hârtie, etc.);
- Spațiu pentru spălător legume, carne, pește (încă nu este achiziționat);
- Sifon de pardoseală;
- Masă inox;
- Două congelatoare;
- Raft pentru depozitare tăvi, oale, etc.

Grup sanitar personal – S = 3,28 mp:

- Vas toaletă;
- Chiuvetă din porțelan + săpun lichid + șervețele de hârtie de unică folosință + dezinfectant;
- Sifon de pardoseală;
- Hârtie igienică;
- Duș;
- Cuier pentru haine;
- Recipient cu capac și pedalier.

Hol între Depozit materie primă și Spațiul de preparare – S=3,02 mp

Depozit ambalaje necesare livrării și produs finit – S = 14,90 mp:

- Dulap frigorific depozitare produs finit;
- raft (cutii speciale din carton, caserole plastic, tăvi din carton, hârtie de împachetat);
- rafturi pentru depozitare;
- masă inox;
- cuptor cu microunde;
- cântar.

Exhaustarea aerului din bucătărie se realizează printr-o hotă dotată cu filtre (pentru reținerea mirosurilor), către coșul de evacuare.

Descrierea procesului tehnologic

- Intrare materie primă; sortare materie primă pe masa de sortare.

Distribuirea materiei prime: produsele neperisabile, în spațiul de depozitare destinat produselor neperisabile; produsele lactate în frigiderul pentru lactate; fructele și legumele în chiuveta pentru spălat fructe și legume, în chiuveta dublă cu program pentru spălarea diferitelor materii prime, ulterior în frigiderul destinat fructelor și legumelor; materia primă congelată, în lada frigorifică aflată în spațiul de depozitare.

- Prelucrarea mecanică a materiei prime pe masa de lucru de mijloc și în zona de prelucrare mecanică a materiei prime.
- Prelucrarea termică a materiei prime prelucrate mecanic, în zona de prelucrare termică (dotată cu cuptor, hotă profesională).
- Depozitarea la rece a materiilor prime prelucrate mecanic și/sau termic în frigiderele special destinate.
- Depozitarea produsului final în frigiderul destinat produselor finale.
- Spălarea și igienizarea instrumentarului folosit în spațiul special destinat acestei acțiuni.
- Ieșirea produsului final.

Flux personal/clienti

Personalul angajat are acces în imobil din curtea sediului firmei, str. Unirii Nr. 1, către grupul sanitar cu toaletă, chiuvetă, cuier și duș.

Accesul în imobil pentru clienți (când este necesar), se face din str. Unirii Nr.1, Popești-Leordeni.

Număr de angajați

Activitatea se desfășoară într-un singur schimb, de către un angajat, 5 zile pe săptămână.

Personalul este angajat în conformitate cu legislația în vigoare, îndeplinind condițiile medicale necesare acestei activități (examene medicale periodice conform HG nr. 1169/2011 ce modifică și completează HG nr. 355/2007).

Personalul este instruit periodic, prin cursuri de însușire a noțiunilor fundamentale de igienă organizate de firme agreeate conform Ordinului MS nr. 1225/2003 și poartă echipament de protecție sanitară a alimentelor.

Sistemul constructiv / finisaje interioare

Unitatea funcționează într-un spațiu amenajat adecvat, în cadrul unei clădiri solide, construită din cărămidă confiată, recondiționată recent cu pereții interiori realizați din rigips, acoperită cu tablă.

Finisajele interioare – pereții și pardoseala sunt placați cu gresie și faianță (h=2 m), tâmplăria este confecționată din PVC cu geam termopan, prevăzută cu plase pentru insecte.

Vecinătăți

Conform documentației depuse, obiectivul are următoarele vecinătăți:

- **Nord:** locuință la cca. 23-28 m de spațiul studiat, la cca. 22-27 m de limita amplasamentului, și la cca. 20 m de zona de exhaustare a gazelor (hota de la bucătărie);
- **Nord-Est:** Str. Unirii, locuință la cca 22-24 m față de spațiul studiat și la cca 21-23 m față de limita amplasamentului;
- **Est:** locuință la distanța de cca 18-28 m față de spațiul studiat și la cca 8-20 m față de limita amplasamentului;
- **Sud-Est:** locuință la distanța de cca 13 m față de spațiul studiat și la cca 1 m față de limita amplasamentului;

- **Sud:** locuință la distanța de cca 23-28 m față de spațiul studiat și la cca 10 m față de limita amplasamentului;
- **Sud-Vest:** locuință la distanța de cca 25 m față de spațiul studiat;
- **Vest:** locuință calcan cu spațiul studiat.

Accesul pietonal pe amplasament, se realizează din Str. Unirii, cu două benzi de circulație.

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 de investiție 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.

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. Cosul de exhaustare a aerului din spațiul de preparare + coacere a preparatelor este direcționat în partea opusă ferestrelor locuinței adiacente (perete calcan).

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.

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

Se vor obține avizele și se vor respecta recomandările cuprinse în avizele/studiile de specialitate, prevederile legale și normativele în vigoare.

Gestionarea deșeurilor se va efectua în condiții de protecție a sănătății populației și a mediului supuse prevederilor legislației specifice în vigoare; se interzice depozitarea neorganizată a deșeurilor; se vor lua toate măsurile pentru colectarea selectivă a deșeurilor pe categorii, transportul și depozitarea acestora în locuri special amenajate.

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).

Se va asigura o bună fonoizolare a spațiului de lucru.

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

În cazul sesizărilor din partea vecinilor, se va elabora un plan de gestionare al 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.

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 acestor substanțe.

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 și a Procesului Verbal de constatare DSP Ilfov conform Art. 20, alin (1) din Ord. MS 119/2014 cu modificările și completările ulterioare.

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

Considerăm că obiectivul de investiție 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

