

Mun. Galați | Str. Feroviarilor nr. 1 | Județul Galați
ORC: J2026023726004 | CUI: 54459640 | Tel: (+)40 741 027 654

REZUMAT
STUDIU PRIVIND EVALUAREA
IMPACTULUI ASUPRA SĂNĂTĂȚII POPULAȚIEI
pentru obiectivul:

**„SCHIMBARE DE DESTINAȚIE DIN SPAȚIU COMERCIAL
ÎN SPAȚIU PENTRU ALIMENTAȚIE PUBLICĂ – BISTRO ”**

Amplasament: Municipiul ORADEA, Strada Olimpiadei nr. 32,
Nr. cadastral **150475**, Județul BIHOR

BENEFICIAR / SOLICITANT: RAȚ ADRIAN-ANTONIU

Adresa: Municipiul ORADEA, Str. Albacului nr. 21, Județul BIHOR

ELABORATOR: S.C. MEDCONSULTING EXPERT S.R.L.

Adresa: Municipiul GALAȚI, Str. Feroviarilor nr. 1, Cod poștal 800538, Județul GALAȚI

Cod unic de înregistrare: 54459640

Număr de ordine la Registrul Comerțului: J2026023726004

Telefon: (+)40 741 027 654

E-mail: office@medconsultingexpert.ro

NR. 019 / AUGUST – 2026

S.C. MEDCONSULTING EXPERT S.R.L. este abilitată de Institutul Național de Sănătate Publică, Centrul Național de Monitorizare a Riscurilor din Mediul Comunitar, în conformitate cu Ordinul Ministrului Sănătății nr. 1524/2019, pentru elaborarea studiilor de evaluare a impactului asupra sănătății populației, atât pentru obiective care se supun, cât și pentru obiective care nu se supun procedurii de evaluare a impactului asupra mediului, conform **avizului de abilitare nr. 25 / 22.05.2026**, fiind înregistrată în **Evidența Elaboratorilor de Studii de Evaluare a Impactului asupra Sănătății Populației / EESEIS:** <https://insp.gov.ro/download/cnmrmc/Informatii/EESEIS.htm>.

REZUMAT EXECUTIV Sinteza Studiului de Evaluare a Impactului asupra Sănătății Populației

Studiul privind evaluarea impactului asupra sănătății populației este aferent obiectivului: „**SCHIMBARE DE DESTINAȚIE DIN SPAȚIU COMERCIAL ÎN SPAȚIU PENTRU ALIMENTAȚIE PUBLICĂ – BISTRO**”, amplasat în Municipiul **ORADEA**, Strada **OLIMPIADEI nr. 32**, Județul **BIHOR**, în imobilul identificat prin **Cartea Funciară nr. 150475 ORADEA / nr. cadastral 150475**.



Evaluarea a fost realizată în cadrul procedurii de reglementare sanitară a schimbării de destinație, în contextul **Deciziei Direcției de Sănătate Publică BIHOR nr. 10036/04.08.2026**, prin care s-a solicitat completarea documentației cu Studiul privind evaluarea impactului asupra sănătății populației, având în vedere relația dintre funcțiunea propusă și locuințele existente în vecinătate.

Funcțiunea propusă este reprezentată de o **unitate de alimentație publică tip bistro**, cu profil principal de preparare și servire a pastelor proaspete și a sosurilor calde, organizată într-o construcție existentă cu regim de înălțime **P – parter**. Schimbarea de destinație se realizează fără lucrări de construire sau desființare și fără modificarea structurii, compartimentărilor interioare ori fațadelor, fiind menținute amprenta, volumul construit și raporturile geometrice existente față de vecinătăți.

Activitatea are o amploare redusă, cu program **09:00–19:00**, **2 angajați – un bucătar și un ospătar** și o sală de servire cu **12–16 locuri la mese, maximum 16 clienți simultan**. Prepararea și servirea se desfășoară în interiorul construcției, fără terasă exterioară pentru servirea clienților.

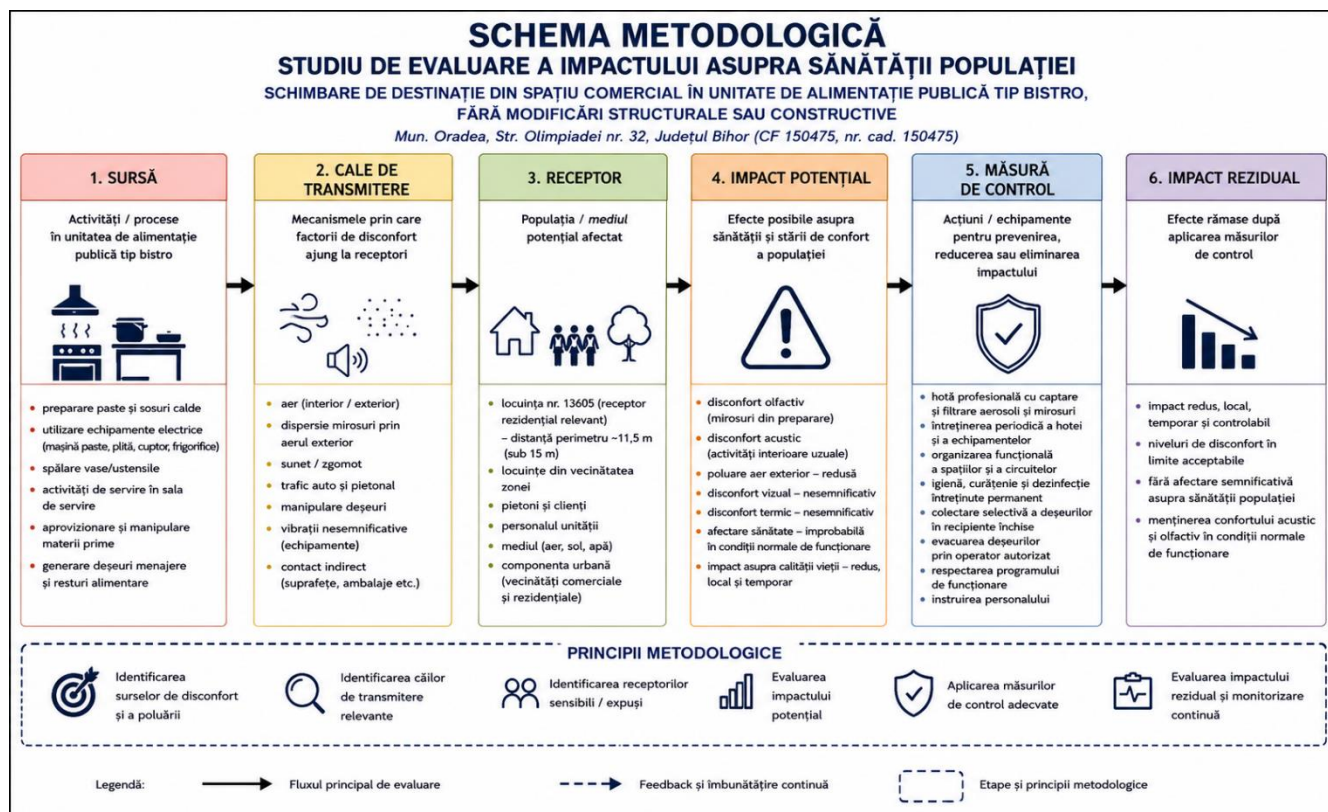
Particularitatea principală a amplasamentului este relația cu receptorul rezidențial nr. cadastral **13605**, situat pe partea opusă Străzii SPORTULUI. Planul de situație indică o distanță de aproximativ **11,5 m între perimetrul unității și fațada locuinței**, valoare mai mică decât cei 15 m prevăzuți de art. 5 din normele sanitare. Această situație este reținută distinct, fără substituirea distanței sanitare prin distanța față de laborator sau față de un anumit echipament.

Pentru aprecierea expunerii efective este relevantă însă și poziția surselor în interiorul construcției. Pe direcția receptorului se află sala de servire, în timp ce laboratorul – principala zonă tehnologică – este amplasat în partea opusă. Între laborator și locuință se interpun sala de servire, masa construită și elementele de închidere ale clădirii, precum și Strada SPORTULUI, configurație relevantă în special pentru limitarea propagării zgomotului.

Prepararea termică se realizează exclusiv cu **echipamente electrice**, fără utilizarea gazului metan pentru plită sau cuptor. Factorii relevanți pentru calitatea aerului sunt astfel vaporii, aerosolii de grăsime și **mirosurile specifice preparării alimentelor**, controlul acestora fiind realizat prin captarea la sursă cu hotă profesională, filtrare și întreținerea corespunzătoare a instalației. Obiectivul este racordat la rețelele publice de apă și canalizare și este prevăzut cu separator de grăsimi.

Principalii factori cu relevanță pentru populația din vecinătate sunt **mirosurile specifice preparării alimentelor și zgomotul**, la care se adaugă, în situații particulare, aprovizionarea, evacuarea apelor uzate, gestionarea deșeurilor, condițiile de igienă și salubritate și eventualele funcționări neconforme.

Relația utilizată pentru aprecierea impactului este: **SURSĂ → CALE DE TRANSMITERE → RECEPTOR → IMPACT POTENȚIAL → MĂSURĂ DE CONTROL → IMPACT REZIDUAL**



1. DATE GENERALE PRIVIND OBIECTIVUL ANALIZAT

Obiectivul este situat în Municipiul **ORADEA**, Str. **OLIMPIADEI nr. 32**, Județul **BIHOR**, pe imobilul identificat prin **CF nr. 150475 ORADEA și nr. cadastral 150475**. Beneficiarii investiției sunt **RAȚ ADRIAN-ANTONIU, RAȚ MARIANA-CRISTINA, RAȚ ADRIAN-PASCU și RAȚ ELENA**, iar documentația tehnică aferentă proiectului nr. **19/2026** este elaborată de **S.C. ARTPRENTA S.R.L.**

Construcția existentă are regim de înălțime P – parter și este înscrisă cu destinația de spațiu comercial. Terenul are suprafața de **95 m²**, suprafața construită este de **69,23 m²**, iar suprafața utilă interioară totală este de **53,32 m²**. Prin schimbarea de destinație nu se modifică aceste caracteristici și nu sunt introduse noi volume construite către vecinătăți.

Din punct de vedere funcțional, spațiul propus pentru bistro cuprinde sala de servire cu suprafața de **27,67 m²**, laboratorul cu suprafața de **13,40 m²**, grupul sanitar și vestiarul cu suprafața totală de **7,86 m²** și magazia/depozitul de **4,39 m²**. Proprietatea cuprinde suplimentar gangul de acces secundar, cu suprafața de **11,60 m²**, și curtea interioară/tehnică de aproximativ **11,89 m²**, utilizată inclusiv pentru amplasarea recipientelor destinate colectării deșeurilor. Aceste suprafețe și funcțiuni sunt evidențiate și în documentația tehnică a proiectului.

Activitatea este orientată către prepararea și servirea pastelor proaspete și a sosurilor calde. Operațiunile principale includ recepția și păstrarea materiilor prime, pregătirea ingredientelor, modelarea și prepararea pastelor, prepararea sosurilor, tratamentul termic, finisarea și porționarea preparatelor, servirea clienților, spălarea veselei și a ustensilelor și igienizarea suprafețelor și echipamentelor.

Laboratorul concentrează principalele dotări tehnologice: mașină pentru paste, cuptor electric, plită electrică, abatitor, echipamente frigorifice, masă frigorifică, chiuvete, spălător și mașină de spălat vase. Echipamentele utilizate sunt specifice unei unități de alimentație publică de dimensiuni reduse și nu au caracterul unor instalații industriale.

Un element favorabil pentru profilul de impact asupra mediului de viață îl reprezintă utilizarea **energiei electrice pentru prepararea termică**. Plita și cuptorul funcționează electric, astfel încât activitatea de preparare nu presupune arderea gazului metan și nu generează produse de ardere specifice echipamentelor alimentate cu combustibili. Din acest motiv, analiza calității aerului este orientată în principal către vaporii și aerosolii de grăsime generați în procesul culinar și către posibilitatea apariției unui disconfort olfactiv.

Programul de funcționare este **09:00–19:00**. Activitatea cu publicul și operațiunile curente ale unității se concentrează astfel în perioada diurnă, fără program de funcționare cu publicul în intervalul nocturn.

Personalul este format din **2 angajați**, respectiv un bucătar și un ospătar. Bucătarul desfășoară activitățile tehnologice în laborator, iar ospătarul asigură servirea și operațiunile specifice sălii de servire. Numărul redus de personal este concordant cu dimensiunea spațiului și capacitatea unității.

Sala de servire este organizată pentru **12–16 locuri la mese**, fără depășirea unei capacități maxime de **16 clienți simultan**. Această capacitate limitează în mod natural intensitatea activității cu publicul, volumul fondului sonor interior, cantitățile de materii prime manipulate și cantitatea de deșeuri generată în raport cu o unitate de alimentație publică de capacitate mare.

Construcția este existentă și nu își modifică poziția prin proiect. Ca urmare, schimbarea de destinație nu determină apropierea unui volum nou construit de locuințe și nu modifică geometria existentă a frontului stradal ori limitele proprietății. Factorul nou îl reprezintă funcțiunea de alimentație publică, nu o modificare fizică a amplasamentului.

Această diferențiere este importantă pentru evaluarea sanitară. Compatibilitatea funcțiunii nu poate fi apreciată exclusiv prin faptul că imobilul este deja construit și nici exclusiv prin categoria urbanistică a zonei. Este necesară raportarea activității concrete la locuințele din proximitate și la factorii care pot fi transmiși către acestea.

Accesul principal este orientat către zona intersecției Străzii OLIMPIADEI cu Strada SPORTULUI și asigură accesul clienților în sala de servire. Accesul secundar, dinspre Strada OLIMPIADEI, se realizează prin gangul aferent proprietății și este utilizat pentru operațiunile auxiliare prevăzute în organizarea funcțională a obiectivului.

Prezența domeniului public stradal pe laturile nordică și vestică constituie un element fizic de separare față de o parte dintre construcțiile din vecinătate. În cazul receptorului rezidențial principal, Strada SPORTULUI se interpune între bistro și locuință, fără ca acest fapt să modifice însă modul de calcul al distanței sanitare prevăzute de art. 5.

În proximitatea obiectivului au fost analizate imobilele cu nr. cadastrale 13605, 182112, 208681, 154269 și celelalte construcții evidențiate în planul de situație. Funcțiunile comerciale nu sunt tratate ca receptori rezidențiali echivalenți locuințelor. Dintre imobilele apropiate, nr. cadastral **13605** reprezintă receptorul rezidențial cu relevanța principală pentru evaluarea raportului dintre unitate și mediul de viață.



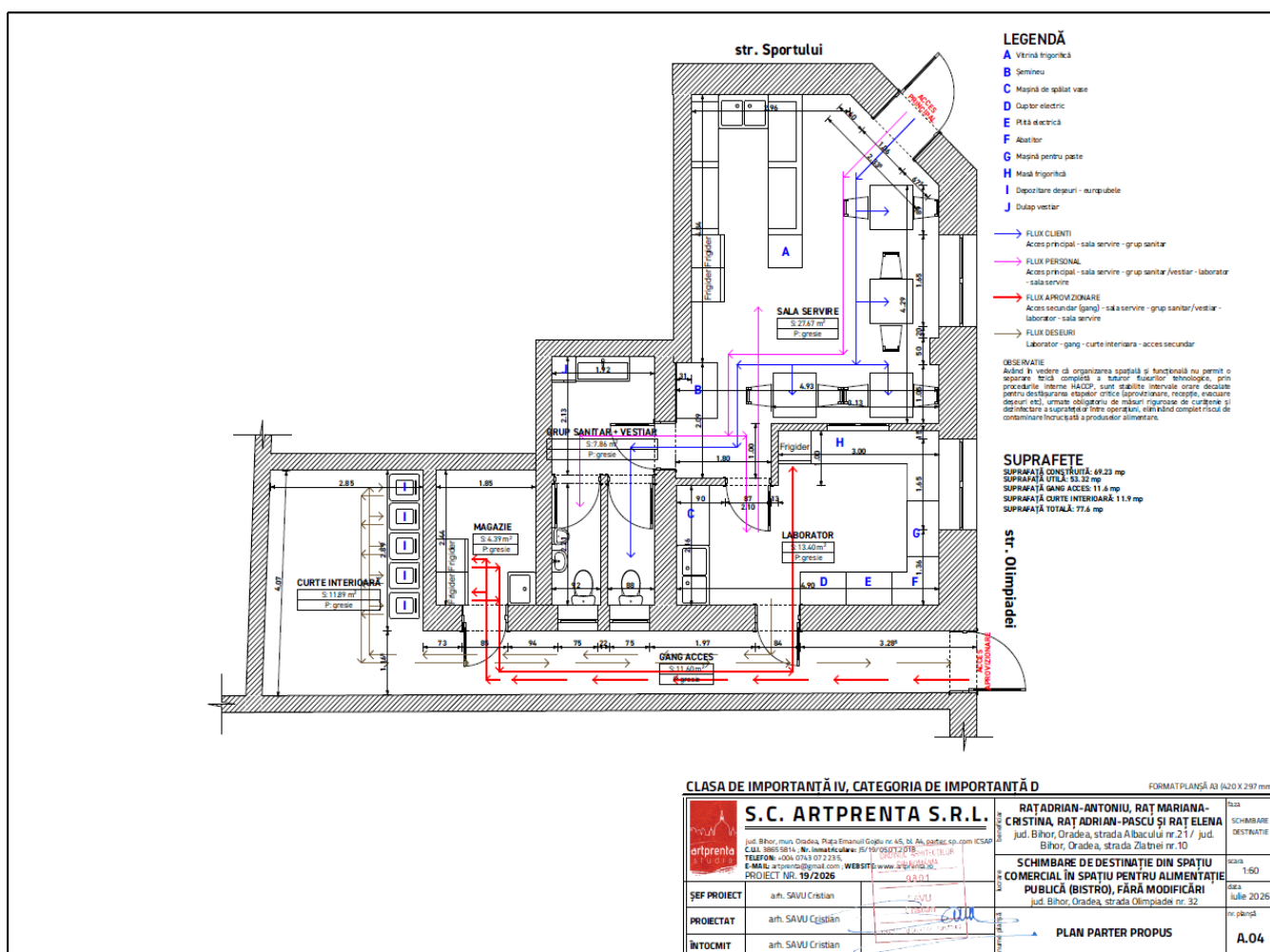
În situația existentă, spațiul interior nu prezintă separarea funcțională caracteristică unei unități de alimentație publică între zona destinată clienților și zona tehnologică de preparare. Prin proiect, spațiile existente sunt reorganizate funcțional pentru servire, laborator, depozitare și funcțiunile igienico-sanitare aferente.

Sala principală devine **sală de servire**, laboratorul concentrează prepararea alimentelor, magazia este destinată depozitării, iar grupul sanitar și vestiarul asigură facilitățile necesare personalului și utilizatorilor în configurația proiectată.

Schimbarea de destinație nu presupune realizarea unei etape de șantier cu lucrări de demolare, excavații, utilizarea unor utilaje grele sau transporturi importante de materiale de construcție. Din acest motiv, factorii de impact specifici unei perioade de execuție nu reprezintă componenta relevantă pentru obiectivul analizat.

Impactul potențial este asociat **funcționării viitoare a bistroului** și este analizat prin raportare la activitățile efective: prepararea alimentelor, funcționarea echipamentelor, servirea clienților, aprovizionarea, spălarea și igienizarea, evacuarea apelor uzate și gestionarea deșeurilor.

Situația propusă permite concentrarea activităților tehnologice într-o zonă determinată – laboratorul – și separarea funcțională a acesteia de sala destinată clienților. Această organizare este relevantă atât pentru siguranța alimentelor, cât și pentru localizarea surselor cu posibilă influență asupra exteriorului.



În raport cu mediul de viață, schimbarea de destinație introduce în principal două categorii de factori care nu caracterizează în aceeași măsură un spațiu comercial obișnuit: **mirosurile specifice preparării alimentelor și zgomotul asociat activității de alimentație publică.** Acestea reprezintă elementele care necesită măsuri tehnice și organizatorice directe.

Pe de altă parte, configurația propusă are câteva caracteristici care limitează amploarea factorilor respectivi: prepararea se desfășoară la interior, echipamentele termice sunt electrice, laboratorul este retras față de receptorul rezidențial relevant, numărul de clienți este limitat, iar programul se încheie la ora 19:00.

Proiectul permite valorificarea funcțională a unui spațiu comercial existent, fără realizarea unei construcții noi, fără extinderea volumului construit și fără modificarea raporturilor geometrice existente față de vecinătăți.

În consecință, situația propusă nu poate fi considerată lipsită de factori cu relevanță pentru vecinătăți, dar acești factori sunt localizați, de intensitate proporțională cu dimensiunea unității și susceptibili de control direct la nivelul sursei.

4. ORGANIZAREA FUNCȚIONALĂ A SPAȚIULUI

Organizarea funcțională a spațiului este determinată de configurația construcției existente și de necesitatea adaptării acesteia la activitatea de alimentație publică.

Sala de servire, cu suprafața de **27,67 m²**, este destinată accesului și prezenței clienților. Capacitatea de 12–16 locuri la mese, cu maximum 16 clienți simultan, este concordantă cu dimensiunea spațiului și limitează amploarea activității cu publicul.

Laboratorul, cu suprafața de **13,40 m²**, reprezintă nucleul tehnologic al obiectivului. Aici sunt amplasate principalele echipamente necesare pregătirii și preparării alimentelor și aici se desfășoară operațiunile care pot genera vapori, aerosoli de grăsime, mirosuri și zgomot tehnologic.

Magazia/depozitul, cu suprafața de **4,39 m²**, este utilizată pentru păstrarea materiilor prime și a materialelor necesare activității, cu menținerea separării corespunzătoare a produselor alimentare de substanțele și materialele de curățenie.

Grupul sanitar și vestiarul, cu suprafața totală de **7,86 m²**, asigură condițiile necesare igienei personalului și schimbării echipamentului de lucru. Personalul efectuează operațiunile de igienă și echipare înaintea accesului în zona tehnologică.

Gangul de acces secundar acoperit, cu suprafața de **11,60 m²**, face parte din proprietatea și organizarea funcțională a obiectivului și asigură accesul secundar utilizat în principal pentru aprovizionare și pentru circuitul auxiliar aferent evacuării deșeurilor. Acesta permite desfășurarea acestor operațiuni distinct față de accesul principal destinat clienților, cu aplicarea separării temporale acolo unde traseele funcționale se intersectează.

Curtea interioară/tehnică, cu suprafața de **11,89 m²**, constituie spațiul exterior auxiliar al unității și este utilizată pentru amplasarea recipientelor destinate colectării selective și stocării temporare a deșeurilor rezultate din activitate. Zona va fi menținută în condiții corespunzătoare de curățenie și igienă, iar recipientele vor fi păstrate închise și evacuate periodic.

Configurația spațiului existent nu permite însă o separare fizică integrală a tuturor fluxurilor funcționale. Planșa situației propuse precizează că anumite trasee sunt utilizate succesiv și că etapele critice – aprovizionarea, recepția și evacuarea deșeurilor – trebuie organizate în intervale decalate, urmate de curățarea și dezinfecția suprafețelor. Această soluție de separare temporală face parte din organizarea funcțională a unității și trebuie aplicată prin procedurile interne HACCP.

Clienții utilizează accesul principal și sunt dirijați în sala de servire. Accesul acestora în laborator nu face parte din circuitul normal de funcționare.

Personalul utilizează accesul principal înaintea deschiderii programului cu publicul și se deplasează către vestiar și grupul sanitar, după care intră în zona de lucru.

Aprovizionarea se realizează prin accesul secundar aferent gangului, în cadrul traseului funcțional stabilit prin planșa de arhitectură. Deoarece traseul aprovizionării nu beneficiază de o separare fizică completă de toate celelalte funcțiuni, aprovizionarea trebuie realizată în intervale în care nu se produc suprapuneri incompatibile, cu igienizarea ulterioară a suprafețelor utilizate.

Fluxul deșeurilor pornește din laborator și celelalte puncte de generare și se finalizează în curtea interioară/tehnică, unde deșeurile sunt colectate temporar în europubele. Traseul trebuie organizat astfel încât evacuarea deșeurilor să nu se suprapună cu manipularea produselor alimentare neprotejate.

Separarea temporală este importantă deoarece caracterul redus al suprafeței nu permite aplicarea unei soluții bazate exclusiv pe coridoare distincte pentru fiecare categorie de flux. În această situație, controlul sanitar rezultă din combinația dintre compartimentarea existentă, programarea operațiunilor, curățarea și dezinfecția suprafețelor și respectarea procedurilor HACCP.

Din perspectiva impactului asupra populației din exterior, organizarea funcțională prezintă o caracteristică importantă: **principala zonă tehnologică nu este amplasată pe latura construcției cea mai apropiată de receptorul rezidențial relevant**. Sala de servire este interpusă între laborator și Strada SPORTULUI, ceea ce reduce caracterul direct al căii de propagare a zgomotului tehnologic.

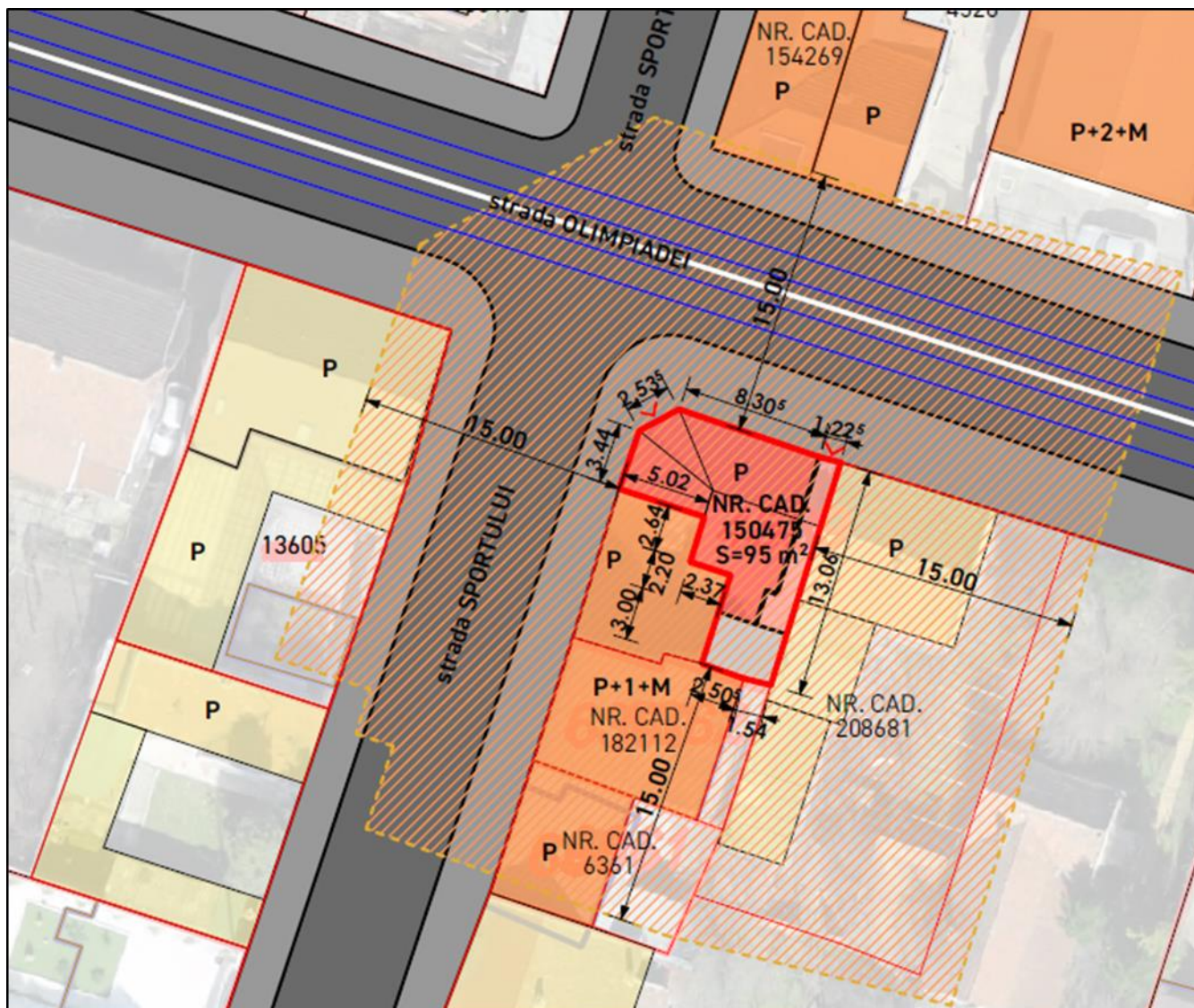
Pentru componenta olfactivă, controlul nu se bazează pe compartimentare, ci în principal pe captarea aerului în zona de preparare, funcționarea hotei și întreținerea sistemului.

În ansamblu, organizarea funcțională este acceptabilă pentru profilul și dimensiunea activității cu condiția aplicării efective a separării temporale pentru operațiunile incompatibile și a menținerii permanent a condițiilor de igienă.

5. VECINĂȚĂȚI, DISTANȚE ȘI RECEPTORI POTENȚIAL SENSIBILI

Relația cu funcțiunea de locuire reprezintă elementul cu cea mai mare relevanță pentru stabilirea condițiilor de funcționare ale bistroului.

Art. 5 din Normele de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației reprezintă reperul principal pentru raportarea funcțiunii analizate la locuințele din vecinătate.



LEGENDĂ

-  LIMITĂ DE PROPRIETATE PARCELĂ STUDIATĂ
-  LIMITĂ DE PROPRIETATE PARCELE ALĂTURATE
-  CONȘTRUCȚIE EXISTENTĂ - PARTER
-  CONȘTRUCȚIE EXISTENTĂ - GANG ACCES CURTE
-  CONȘTRUCȚII EXISTENTE PE PARCELELE VECINE SPAȚII COMERCIALE
-  CONȘTRUCȚII EXISTENTE PE PARCELELE VECINE LOCUIRE
-  ALEI PIETONALE PRIVATE
-  TROTUAR PUBLIC DE ACCES
-  DRUM PUBLIC DE ACCES
-  ACCES PIETONAL
-  ȘINĂ TRAMVAI

Suprafata teren: 95 mp (conform extras C.F. NR. 150475)
 Suprafata construita: 69.23 mp
 Suprafata construita desfasurata: 69.23 mp
 Suprafata utila: 53.32 mp
 $C.U.T.existent = S_{desfasurata} / S_{teren} = 69.23 / 95 = 0.73$
 $P.O.T.existent = S_{construita} \times 100 / S_{teren} = 69.23 \times 100 / 95 = 73\%$
 Regim de inaltime: P

Prezentul proiect vizează schimbarea de destinație a spațiului din "spațiu comercial" în "unitate de alimentație publică - bistro", fără executarea de lucrări de construire/desființare, modificare a structurii de rezistență, a compartimentărilor interioare sau a fațadelor, încadrându-se în prevederile art. 11, alin. (1), lit. o) din Legea nr. 50/1991 republicată, cu modificările și completările ulterioare, nefiind necesară obținerea unei autorizații de construire pentru lucrări.

Condiția privind desfășurarea activității într-o **clădire separată** este îndeplinită. Bistro-ul este organizat într-o construcție individuală existentă, cu regim P – parter, și nu într-un apartament sau într-un spațiu amplasat într-o clădire colectivă de locuințe.

În ceea ce privește distanța, art. 5 prevede pentru categoria de unități analizată valoarea de minimum 15 m față de ferestrele locuințelor, iar măsurarea se realizează între fațada locuinței și perimetrul unității.

Pentru receptorul rezidențial identificat prin nr. cadastral **13605**, distanța dintre perimetrul unității și fațada locuinței este de aproximativ **11,5 m**. Valoarea este mai mică decât cei 15 m prevăzuți de norma sanitară.

Această situație nu este reinterpretată prin raportare la poziția laboratorului. Perimetrul unității rămâne reperul utilizat pentru stabilirea distanței sanitare, iar amplasarea zonei tehnologice în interiorul construcției nu transformă distanța de aproximativ 11,5 m într-o distanță conformă de 15 m.

Pentru evaluarea efectului efectiv asupra populației este însă necesară și analiza poziției surselor.

Pe direcția receptorului nr. cadastral 13605, între fațada locuinței și laborator se află Strada SPORTULUI, limita proprietății, peretele exterior al construcției și sala de servire. Laboratorul este situat în partea opusă a clădirii și nu se află la limita obiectivului orientată către locuință.

Sala de servire se dezvoltă pe aproximativ 5 m pe direcția dintre latura construcției și laborator. Rezultă astfel că principala zonă tehnologică este amplasată la o distanță efectivă mai mare față de receptor decât limita proprietății.

Această diferență este importantă în special pentru **zgomot**. O sursă sonoră amplasată în laborator nu are aceeași cale de propagare către locuință ca o sursă situată în exterior sau direct pe fațada orientată către receptor. Între laborator și exterior se interpun elementele constructive ale clădirii și sala de servire.

Nu se poate afirma că transmiterea zgomotului este imposibilă, dar configurația limitează propagarea directă și reduce contribuția tehnologică la nivelul receptorului.

Sala de servire se află mai aproape de latura orientată către receptor. Factorul acustic asociat acesteia este însă reprezentat de fondul sonor normal al unei unități de alimentație publică de capacitate redusă: conversații, servirea preparatelor și manipularea obișnuită a veselei și tacâmurilor. Activitatea se desfășoară la interior, iar capacitatea este limitată la maximum 16 clienți simultan.

În ceea ce privește **mirosurile**, distanța dintre laborator și receptor este un element secundar față de eficiența controlului la sursă. Mirosurile sunt transportate prin aer, iar principala măsură este captarea aerului rezultat din preparare și menținerea sistemului de filtrare în stare corespunzătoare.

Alte imobile aflate în proximitate au funcțiuni care nu le plasează în aceeași categorie cu receptorul rezidențial nr. 13605. Imobilul nr. cadastral 182112 are funcțiune comercială, iar imobilul nr. cadastral 154269 este de asemenea asociat unei funcțiuni comerciale și se află la o distanță mai mare. Imobilul nr. cadastral 208681 prezintă către obiectiv o configurație de tip calcan, fără o relație echivalentă cu cea a locuinței nr. 13605.

Prin urmare, receptorul rezidențial nr. 13605 constituie reperul principal pentru evaluarea condițiilor de confort și pentru verificarea eventualelor situații de disconfort.

Proximitatea acestui receptor justifică menținerea unor condiții mai stricte de funcționare. Programul limitat la 09:00–19:00, capacitatea redusă, lipsa servirii la exterior, poziția laboratorului, utilizarea echipamentelor electrice, menținerea hotei în stare funcțională și controlul zgomotului reprezintă elementele care limitează probabilitatea apariției unei expuneri semnificative.

Distanța de aproximativ 11,5 m nu este ignorată și nu este neutralizată printr-un alt calcul. Ea reprezintă particularitatea amplasamentului care justifică evaluarea EIS și condiționarea funcționării de aplicarea permanentă a măsurilor stabilite.

În același timp, aprecierea impactului asupra sănătății populației nu poate fi redusă la această distanță, deoarece riscul efectiv depinde de existența unei surse, de intensitatea și durata acesteia, de calea de transmitere și de măsurile prin care sursa și calea sunt controlate.

În configurația analizată, nu sunt identificate surse industriale, instalații de mare putere, procese cu emisii toxice sau activități exterioare cu caracter permanent care să conducă inevitabil la o expunere semnificativă a receptorului. Factorii relevanți sunt în principal factori de **confort**, susceptibili de prevenire, control și verificare.

6. IDENTIFICAREA PRINCIPALILOR FACTORI DE RISC ȘI DE DISCONFORT

Factorii cu relevanță pentru sănătatea și confortul populației rezultă din activitatea reală de bistro și din condițiile în care aceasta se desfășoară.

Nu sunt prezente procese industriale, operațiuni de ardere cu gaz metan pentru preparare, utilaje grele sau fluxuri de substanțe toxice caracteristice unor activități productive de amploare.

Calitatea aerului și confortul olfactiv

Prepararea pastelor și sosurilor poate genera vapori de apă, aerosoli de grăsime, particule asociate procesului culinar și mirosuri specifice alimentelor preparate.

Mirosurile reprezintă principalul factor cu relevanță pentru confortul olfactiv. Acestea nu sunt tratate ca emisii toxice sau iritante caracteristice unui proces industrial, dar pot deveni o sursă de disconfort atunci când sunt persistente, repetate sau suficient de intense pentru a fi resimțite la nivelul locuințelor.

Prepararea termică este electrică. Prin urmare, funcționarea plitei și cuptorului nu este însoțită de formarea gazelor de ardere produse de utilizarea unui combustibil.

Controlul aerului rezultat din preparare se realizează prin captarea la sursă cu ajutorul hotei profesionale. Filtrele au rol în reținerea particulelor și aerosolilor de grăsime, iar eficiența ansamblului depinde de utilizarea hotei în timpul operațiunilor de preparare și de întreținerea periodică.

În condițiile unei funcționări normale, mirosurile generate au caracter temporar și sunt asociate perioadelor efective de preparare. Apariția unui miros persistent în exterior sau la nivelul unui receptor rezidențial trebuie considerată un indicator al necesității verificării modului de preparare și a sistemului de captare și filtrare.

Menținerea filtrelor încărcate, acumulările de grăsimi sau funcționarea defectuoasă a componentelor instalației pot reduce eficiența captării și pot favoriza apariția disconfortului. Aceste situații nu sunt acceptate ca regim normal de exploatare și necesită remediere.

Zgomotul și eventualele vibrații

Zgomotul este al doilea factor principal cu relevanță pentru vecinătăți.

În sala de servire, fondul sonor este determinat de prezența și conversațiile clienților, servirea preparatelor și manipularea uzuală a veselei și tacâmurilor. Capacitatea maximă de 16 clienți și desfășurarea activității exclusiv la interior limitează intensitatea și propagarea acestei componente.

Programul de funcționare 09:00–19:00 este cuprins integral în perioada de zi. În consecință, funcționarea cu publicul nu se prelungește în perioada nocturnă.

În laborator, sursele sunt reprezentate de echipamentele tehnologice și auxiliare – mașina pentru paste, mașina de spălat vase, echipamentele frigorifice și instalațiile necesare ventilării și climatizării.

Nu sunt identificate echipamente care, în regim normal de exploatare, să producă vibrații importante. O vibrație perceptibilă sau un zgomot mecanic anormal reprezintă un indiciu de funcționare tehnică necorespunzătoare și impune verificarea și remedierea sursei.

Poziția laboratorului în partea opusă receptorului rezidențial relevant și interpunerea masei construite reduc caracterul direct al propagării zgomotului tehnologic către locuință.

Funcționarea obiectivului rămâne condiționată de respectarea valorilor-limită de zgomot aplicabile la nivelul teritoriului protejat.

Aprovizionarea și accesul

Aprovizionarea are caracter discontinuu și este asociată cantităților de materii prime necesare unei unități de dimensiuni reduse.

Manevrele vehiculului, descărcarea produselor și manipularea ambalajelor pot genera zgomot punctual. Prin programarea operațiunilor în intervale adecvate, evitarea manipulărilor zgomotoase și limitarea staționării cu motorul pornit, influența asupra locuințelor poate fi redusă.

Separarea temporală are și rol igienico-sanitar, deoarece permite evitarea suprapunerii aprovizionării cu evacuarea deșeurilor sau cu alte operațiuni incompatibile.

Alimentarea cu apă și evacuarea apelor uzate

Alimentarea cu apă din rețeaua publică permite realizarea operațiunilor de igienă a personalului, spălarea ustensilelor și curățenia spațiilor.

Apele uzate sunt evacuate în rețeaua publică de canalizare. În condiții normale de funcționare, acestea nu constituie o cale directă de expunere a populației din vecinătate.

Separatorul de grăsimi are rolul de a limita introducerea în rețeaua de canalizare a grăsimilor rezultate din activitățile de preparare și spălare.

Problemele pot apărea numai în condiții necorespunzătoare de exploatare, precum blocaje, acumulări, curățare insuficientă sau defecțiuni. Menținerea separatorului în stare funcțională și igienizarea periodică limitează acest risc.

Gestionarea deșeurilor

Deșeurile reprezintă un flux normal al activității și nu constituie, în sine, o sursă de poluare atunci când sunt gestionate corespunzător.

Resturile alimentare și deșeurile biodegradabile au cea mai mare relevanță pentru apariția mirosurilor și atragerea insectelor sau rozătoarelor dacă sunt menținute timp îndelungat în recipiente deschise sau insuficient igienizate.

Colectarea în recipiente prevăzute cu capac, evacuarea periodică și igienizarea recipientelor și a zonei de stocare limitează apariția acestor situații.

Uleiurile alimentare uzate, atunci când sunt generate, trebuie colectate separat, în recipiente corespunzătoare, și predate unui operator autorizat.

Igiena, salubritatea și controlul vectorilor

Menținerea unui nivel corespunzător de igienă reprezintă o condiție directă atât pentru siguranța alimentelor, cât și pentru prevenirea unei influențe asupra vecinătăților.

Acumularea resturilor alimentare, suprafețele insuficient curățate, recipientele murdare sau umezeala pot crea condiții favorabile dezvoltării insectelor și rozătoarelor.

Curățarea și dezinsecția periodică, evacuarea ritmică a deșeurilor, protejarea punctelor vulnerabile și aplicarea măsurilor de dezinsecție și deratizare mențin acest factor sub control.

Situațiile accidentale și funcționările neconforme

Funcționarea normală trebuie diferențiată de situațiile care pot apărea prin defectarea sau exploatarea necorespunzătoare a instalațiilor.

Sunt relevante în special reducerea eficienței sistemului de captare a aerului, filtrele încărcate, defectarea unui ventilator sau echipament, apariția unor zgomote ori vibrații neobișnuite, blocarea separatorului de grăsimi, acumularea excesivă a deșeurilor, menținerea recipientelor deschise și apariția vectorilor.

Aceste situații pot modifica temporar profilul normal al activității, dar sunt identificabile și pot fi remediate la nivelul sursei.

Impactul cumulativ

În perioadele de funcționare pot exista simultan activitatea de preparare, funcționarea echipamentelor frigorifice, prezența clienților și activitatea obișnuită a personalului.

Cumulul acestor surse este limitat de dimensiunea redusă a unității, capacitatea maximă de 16 clienți, programul exclusiv diurn și desfășurarea activității la interior.

Nu sunt prezente surse industriale care să genereze simultan zgomot ridicat, emisii chimice semnificative, vibrații și trafic greu.

În aceste condiții, nu este identificat un mecanism prin care factorii analizați să se amplifice reciproc până la un nivel semnificativ pentru sănătatea populației.

7. EVALUAREA IMPACTULUI POTENȚIAL ASUPRA SĂNĂTĂȚII POPULAȚIEI

Pentru producerea unui impact asupra populației este necesară existența concomitentă a unei surse, a unei căi prin care factorul respectiv se poate transmite și a unui receptor expus. Prezența unei activități generatoare de zgomot sau miros nu echivalează automat cu existența unui efect asupra sănătății, după cum existența unui receptor apropiat justifică evaluarea, dar nu demonstrează singură producerea unui impact.

Semnificația efectului este influențată de intensitatea sursei, frecvența și durata funcționării, distanța față de receptor, poziția sursei, elementele constructive intermediare și eficiența măsurilor de control.

Impactul asupra calității aerului și confortului olfactiv

Principala sursă relevantă este prepararea alimentelor.

Vaporii și mirosurile au caracter asociat operațiunilor culinare și nu sunt generați continuu 24 de ore din 24. Programul bistroului este 09:00–19:00, iar prepararea are loc în funcție de necesarul activității.

Lipsa arderii gazului metan elimină din profilul activității produsele de ardere de la echipamentele culinare. Această caracteristică reduce tipurile de emisii care trebuie analizate, fără a elimina însă necesitatea controlului vaporilor și mirosurilor.

Captarea la sursă este măsura cu cea mai mare eficiență pentru prevenirea dispersiei necontrolate. Menținerea hotei și filtrelor în stare corespunzătoare limitează evacuarea aerosolilor de grăsime și reduce probabilitatea producerii unui disconfort olfactiv.

În condiții normale de funcționare, nu sunt identificate premise pentru apariția unor concentrații cu semnificație toxicologică la nivelul receptorilor rezidențiali. Relevanța este predominant legată de confortul olfactiv.

Un miros ocazional, specific preparării alimentelor, nu are aceeași semnificație cu un miros persistent și repetitiv. Persistența mirosului la locuințe reprezintă un indicator că sistemul sau modul de exploatare necesită verificare.

Impactul rezidual asupra calității aerului și confortului olfactiv este apreciat ca **REDUS, LOCAL, TEMPORAR ȘI CONTROLABIL**, în condițiile funcționării corespunzătoare a sistemului de captare și aplicării măsurilor de întreținere.

Impactul asociat zgomotului

Sursele sonore apar atât în sala de servire, cât și în laborator.

Fondul sonor al sălii este determinat în principal de conversațiile clienților și activitatea obișnuită de servire. Numărul maxim de 16 clienți și desfășurarea integral la interior limitează amplitudinea acestei surse.

În laborator, sursele sunt echipamentele specifice activității. Poziția acestuia în partea opusă receptorului rezidențial relevant și interpunerea sălii de servire și a masei construite reduc propagarea directă a zgomotului tehnologic către locuință.

Programul 09:00–19:00 este favorabil din perspectiva protejării perioadei de odihnă nocturnă.

În funcționare normală, echipamentele nu trebuie să producă zgomote mecanice anormale sau vibrații perceptibile. Apariția acestora reprezintă o neconformitate tehnică și impune remedierea.

Respectarea limitelor aplicabile la receptor rămâne criteriul de conformitate. În cazul unor sesizări repetate și justificate care nu pot fi clarificate numai prin verificarea tehnică a surselor, pot fi efectuate măsurători acustice în condiții reprezentative de funcționare.

Impactul acustic rezidual este apreciat ca **REDUS ȘI CONTROLABIL**.

Impactul asociat aprovizionării

Aprovizionarea nu reprezintă o sursă continuă. Influențele posibile sunt asociate sosirii vehiculului, manevrelor și manipulării produselor.

Având în vedere dimensiunea redusă a unității, frecvența acestor operațiuni nu este comparabilă cu cea a unei activități logistice sau comerciale de mare capacitate.

Organizarea în perioada de zi, utilizarea accesului secundar și evitarea staționării nejustificate cu motorul pornit limitează influența.

Impactul rezidual este apreciat ca **REDUS, PUNCTUAL ȘI TEMPORAR**.

Impactul asociat apelor uzate

Racordarea la rețeaua publică de canalizare elimină necesitatea gestionării apelor uzate prin sisteme individuale în incintă.

Separatorul de grăsimi asigură protecția suplimentară necesară pentru apele asociate activității de alimentație publică.

În condiții normale de funcționare nu există o cale relevantă de expunere a populației prin apele uzate.

Impactul rezidual este apreciat ca **REDUS**, cu menținerea sistemului de canalizare și separatorului în stare corespunzătoare.

Impactul asociat deșeurilor

Gestionarea necorespunzătoare a resturilor alimentare ar putea determina mirosuri și favorizarea vectorilor. În configurația analizată, această cale este controlată prin colectarea în recipiente închise, amplasarea acestora în zona tehnică și evacuarea periodică.

Impactul nu rezultă din simpla generare a deșeurilor, ci din eventuala lor acumulare sau menținere în condiții neigienice.

Impactul rezidual este apreciat ca **REDUS ȘI CONTROLABIL**.

Impactul asociat igienei și vectorilor

În condițiile menținerii curățeniei, dezinfecției, evacuării deșeurilor și aplicării măsurilor DDD, probabilitatea dezvoltării unor focare de insecte sau rozătoare este redusă.

Apariția vectorilor trebuie tratată ca neconformitate și necesită identificarea condiției favorizante și intervenție.

Impactul rezidual este apreciat ca **REDUS**.

Impactul asupra calității vieții

Pentru locuitorii din vecinătate, calitatea vieții poate fi influențată nu numai de factori cu efect toxicologic sau patologic direct, ci și de persistența zgomotului și a mirosurilor.

În cazul obiectivului analizat, tocmai aceste două componente reprezintă principalele criterii de menținere a compatibilității sanitare.

Programul limitat la 09:00–19:00, capacitatea de maximum 16 clienți, lipsa activității de servire la exterior, poziția laboratorului și controlul hotei contribuie la limitarea expunerii.

În condițiile analizate, impactul asupra calității vieții este apreciat ca **REDUS ȘI CONTROLABIL**.

Impactul cumulativ

Contribuțiile simultane ale activității – mirosuri, zgomot interior, aprovizionare, funcționarea echipamentelor – au intensități și durate diferite și beneficiază de măsuri distincte de control.

Nu sunt identificate condiții pentru formarea unui impact cumulativ semnificativ în regim normal de funcționare.

Particularitatea receptorului situat la aproximativ 11,5 m de perimetrul unității determină necesitatea menținerii riguroase a măsurilor de control, dar configurația efectivă nu indică o cale necontrolată și inevitabilă prin care factorii specifici activității să producă un efect important asupra sănătății populației.

În urma aplicării măsurilor, impactul rezidual general este apreciat ca: **REDUS, LOCAL, TEMPORAR PENTRU FACTORII ASOCIAȚI FUNCȚIONĂRII, CONTROLABIL ȘI VERIFICABIL**.

8. MĂSURI DE PREVENIRE, DIMINUARE ȘI CONTROL AL IMPACTULUI

Acceptabilitatea sanitară este legată direct de menținerea configurației și a condițiilor de funcționare analizate. Măsurile stabilite nu au caracter formal, ci reprezintă elementele prin care sursele potențiale sunt menținute la un nivel compatibil cu mediul de viață.

Pentru **funcțiune și capacitate**, obiectivul va fi utilizat ca unitate de alimentație publică tip bistro, în configurația analizată. Sala de servire va funcționa cu 12–16 locuri la mese, fără depășirea unui maxim de 16 clienți simultan. Programul de funcționare va fi menținut în intervalul **09:00–19:00**, iar activitatea de servire se va desfășura în interiorul construcției.

Laboratorul va fi menținut în poziția evaluată, deoarece configurația sa în raport cu sala de servire și receptorii exteriori a fost avută în vedere la caracterizarea impactului.

Prepararea termică va utiliza echipamentele electrice prevăzute în configurația analizată. Introducerea unor procese sau echipamente care ar modifica semnificativ profilul de zgomot, de emisii sau de preparare necesită o nouă analiză a implicațiilor sanitare.

Pentru **controlul aerului și al mirosurilor**, hota profesională va fi utilizată pe durata operațiunilor generatoare de vapori și aerosoli. Filtrele, suprafețele accesibile și componentele instalației vor fi curățate și degresate periodic, iar defectiunile vor fi remediate înainte ca funcționarea necorespunzătoare să devină o sursă persistentă de disconfort.

Mirosurile persistente percepute la exterior sau la nivelul locuințelor nu vor fi considerate o consecință normală și inevitabilă a activității. Apariția acestora va determina verificarea sursei, a modului de preparare, a filtrelor și a funcționării hotei și adoptarea măsurilor corective.

Dacă, în pofida întreținerii corespunzătoare, sunt înregistrate sesizări repetate și justificate privind disconfortul olfactiv, sistemul de filtrare va fi reevaluat și, după caz, suplimentat cu trepte de filtrare adecvate naturii compuşilor odorigeni generați.

Pentru **componenta acustică**, echipamentele vor fi menținute în stare tehnică bună, iar orice zgomot mecanic sau vibrație anormală va determina verificarea și remedierea sursei. Activitatea va fi organizată astfel încât nivelurile sonore să respecte valorile aplicabile la receptorii rezidențiali.

În sala de servire nu vor fi desfășurate activități care modifică profilul acustic analizat și care ar transforma spațiul într-o sursă importantă de zgomot pentru exterior.

Aprovizionarea și manipulările auxiliare vor fi realizate în intervale adecvate și fără producerea unor zgomote evitabile. Staționarea autovehiculelor cu motorul pornit va fi limitată la situațiile necesare.

În cazul unor sesizări repetate și justificate privind zgomotul, vor fi verificate mai întâi echipamentele, instalațiile și modul de exploatare. Dacă situația nu poate fi clarificată prin aceste verificări, se vor realiza determinări acustice la receptor, în condiții reprezentative de funcționare.

Pentru **circuitele funcționale**, aprovizionarea, recepția materiilor prime, evacuarea deșeurilor și alte operațiuni incompatibile vor fi organizate în intervale decalate. După utilizarea

unor trasee sau suprafețe comune se vor realiza operațiunile de curățenie și dezinfecție prevăzute prin procedurile HACCP.

Pentru **apele uzate**, racordul la rețeaua publică de canalizare va fi menținut funcțional. Separatorul de grăsimi va fi exploatat, verificat și curățat periodic. Nu se vor introduce în canalizare cantități de grăsimi, uleiuri sau materiale solide incompatibile cu sistemul.

Pentru **deșeuri**, colectarea se va realiza selectiv, în recipiente rezistente, ușor de igienizat și prevăzute cu capac. Resturile alimentare nu vor fi menținute neprotejat și nu se vor acumula perioade care pot conduce la apariția mirosurilor sau vectorilor.

Curtea tehnică și recipientele vor fi menținute curate. Frecvența evacuării va fi adaptată cantităților generate și perioadei din an, astfel încât să fie prevenită acumularea resturilor biodegradabile.

Uleiurile alimentare uzate, dacă sunt generate, vor fi colectate separat în recipiente etanșe și predate unui operator autorizat.

Pentru **igienă și controlul vectorilor**, spațiile, suprafețele, echipamentele și ustensilele vor fi menținute în stare corespunzătoare de curățenie. Vor fi aplicate procedurile de curățare și dezinfecție și măsurile preventive de dezinsecție și deratizare.

Orice semn de infestare va determina intervenția fără întârziere și verificarea cauzei – acumulări de resturi, puncte de acces, recipiente neigienizate sau alte condiții favorizante.

Monitorizarea va fi practică și proporțională cu profilul obiectivului. Vor fi urmărite în mod curent funcționarea hotei, starea filtrelor, apariția mirosurilor persistente, zgomotele sau vibrațiile anormale, funcționarea separatorului de grăsimi, condițiile de colectare a deșeurilor, curățenia și eventualele semne de apariție a vectorilor.

Nu se justifică monitorizarea instrumentală permanentă în lipsa unor indicii de neconformitate. Măsurătorile specifice sunt necesare atunci când situația concretă, sesizările sau verificările tehnice indică posibilitatea depășirii condițiilor evaluate.

Pentru orice sesizare întemeiată se va aplica următorul mecanism: **SESIZARE → VERIFICARE → IDENTIFICAREA SURSEI ȘI A CĂII DE TRANSMITERE → MĂSURĂ CORECTIVĂ → VERIFICAREA EFICIENȚEI → ÎNCHIDEREA NECONFORMITĂȚII**

Dacă este confirmată existența unei surse care produce un disconfort persistent, funcționarea acesteia va fi limitată sau oprită, după caz, până la remedierea cauzei.

9. ANALIZA ALTERNATIVELOR ȘI JUSTIFICAREA SOLUȚIEI RECOMANDATE

Alternativa „zero” presupune menținerea destinației existente de spațiu comercial și nerealizarea funcțiunii de bistro. Din punct de vedere strict al factorilor specifici alimentației publice, această alternativă ar elimina mirosurile și zgomotul asociate preparării și servirii.

Alternativa zero nu reprezintă însă singura modalitate prin care poate fi protejată populația. Evaluarea activității propuse indică existența unor factori de disconfort, dar aceștia sunt localizați și pot fi controlați prin măsuri tehnice și organizatorice.

Alternativa propusă presupune schimbarea destinației și funcționarea bistroului în configurația documentată, cu sala de servire, laboratorul, magazia, grupul sanitar și vestiarul în pozițiile proiectate.

Această variantă este fezabilă din punct de vedere sanitar cu condiția menținerii programului, capacității și măsurilor de control.

Alternativa tehnică optimizată păstrează funcțiunea propusă și amplasamentul, dar integrează ca cerințe permanente măsurile rezultate din evaluare: controlul hotei și al mirosurilor, menținerea zgomotului în limitele aplicabile, respectarea programului 09:00–19:00, menținerea capacității maxime de 16 clienți, separarea temporală a operațiunilor incompatibile, gestionarea corespunzătoare a apelor uzate și deșeurilor și soluționarea neconformităților la sursă.

Soluția recomandată prezintă și o componentă socio-economică favorabilă, prin valorificarea funcțională a unui spațiu comercial existent, susținerea activităților de alimentație publică și a locurilor de muncă aferente funcționării unității, precum și prin contribuția activității la circuitul economic local. Aceste beneficii sunt obținute fără edificarea unei construcții noi sau extinderea volumului construit și în condițiile menținerii măsurilor necesare pentru protecția sănătății și confortului populației.

Aceasta reprezintă **varianta recomandată**, deoarece permite realizarea funcțiunii propuse fără modificarea amplasamentului, dar introduce condițiile necesare pentru menținerea unui impact redus și controlabil.

Alternativa de amplasare ar presupune desfășurarea activității într-un alt imobil, eventual cu distanțe mai mari față de locuințe. O asemenea variantă ar putea elimina particularitatea distanței de aproximativ 11,5 m, dar nu este identificată ca măsură sanitară obligatorie în condițiile în care factorii efectivi ai activității pot fi controlați la amplasamentul analizat.

Proiectul nu constă în selectarea unui teren liber pentru construirea unei unități noi, ci în schimbarea de destinație a unui spațiu comercial existent într-o zonă urbană mixtă. În această situație, relocarea poate fi justificată sanitar numai dacă activitatea nu ar putea fi exploatată fără producerea unui impact neacceptabil.

Evaluarea nu identifică o sursă intrinsecă funcțiunii care să conducă inevitabil la un asemenea efect.

Particularitatea distanței față de receptor impune însă ca funcționarea să fie raportată strict la configurația analizată. Creșterea semnificativă a capacității, prelungirea programului, mutarea laboratorului către receptor, amenajarea unei terase sau introducerea unor echipamente cu un profil diferit ar modifica premisele pe baza cărora este recomandată alternativa tehnică optimizată.

Soluția recomandată este, în consecință: **FUNCȚIONAREA OBIECTIVULUI ÎN CONFIGURAȚIA ANALIZATĂ, ÎN VARIANTA TEHNICĂ OPTIMIZATĂ, CU APLICAREA ȘI MENȚINEREA PERMANENTĂ A MĂSURILOR TEHNICE, FUNCȚIONALE, ORGANIZATORICE ȘI IGIENICO-SANITARE STABILITE PRIN STUDIU.**

10. CONCLUZII GENERALE ȘI CONDIȚII OBLIGATORII

Obiectivul analizat este reprezentat de o unitate de alimentație publică de dimensiuni reduse, organizată într-o construcție individuală existentă, cu suprafața construită de 69,23 m² și suprafața utilă interioară de 53,32 m².

Funcțiunea constă în prepararea și servirea pastelor proaspete și a sosurilor calde, cu program **09:00–19:00**, personal format din **2 angajați** și capacitatea sălii de servire de **12–16 locuri la mese, maximum 16 clienți simultan**.

Prepararea termică se realizează electric, activitatea de servire are loc în interiorul construcției, iar laboratorul este amplasat în partea opusă receptorului rezidențial principal.

Din punct de vedere al amplasării, condiția clădirii separate este îndeplinită.

Distanța dintre perimetrul unității și fațada locuinței nr. cadastral 13605 este de aproximativ **11,5 m**, valoare mai mică decât distanța de 15 m prevăzută de art. 5.

Poziția laboratorului nu modifică această valoare și nu reprezintă o derogare de la cerința de amplasare.

Din perspectiva expunerii efective, poziția surselor este însă relevantă. Principalele activități tehnologice se desfășoară în laborator, în partea opusă receptorului, iar între acestea și locuință se interpun sala de servire, elementele constructive ale clădirii și domeniul public reprezentat de Strada SPORTULUI.

Configurația limitează în special propagarea directă a zgomotului tehnologic.

Pentru componenta olfactivă, controlul principal se realizează la sursă, prin captarea aerului rezultat din preparare și întreținerea corespunzătoare a hotei și filtrelor.

În condiții normale de funcționare, principalele influențe sunt asociate confortului și nu unui risc toxicologic important. Mirosurile persistente, zgomotele anormale, vibrațiile perceptibile, acumularea deșeurilor, apariția vectorilor sau defecțiunile sistemului de ape uzate reprezintă situații neconforme și trebuie remediate.

Mentținerea acceptabilității sanitare este condiționată de respectarea următoarelor cerințe:

- menținerea funcțiunii de unitate de alimentație publică tip bistro și a profilului de preparare analizat;
- menținerea configurației interioare cu sala de servire și laboratorul în pozițiile evaluate;
- respectarea programului de funcționare **09:00–19:00**;
- menținerea personalului în configurația analizată, respectiv **2 angajați – bucătar și ospătar**;
- respectarea capacității sălii de servire de **12–16 locuri la mese, fără depășirea unui maxim de 16 clienți simultan**;
- desfășurarea servirii și preparării în interior;
- menținerea zonei principale de preparare în poziția evaluată;
- utilizarea echipamentelor electrice pentru prepararea termică;
- utilizarea hotei profesionale pe durata operațiunilor generatoare de vapori și mirosuri;
- curățarea și întreținerea periodică a hotei și a filtrelor;

- prevenirea apariției unui disconfort olfactiv persistent la nivelul vecinătăților;
- menținerea zgomotului în valorile admise și remedierea zgomotelor sau vibrațiilor anormale;
- întreținerea echipamentelor și instalațiilor;
- organizarea aprovizionării și a operațiunilor auxiliare astfel încât să fie evitat un disconfort inutil pentru vecinătăți;
- aplicarea separării temporale pentru operațiunile care nu pot beneficia de circuite fizice complet distincte;
- efectuarea curățării și dezinfecției între operațiunile incompatibile;
- evacuarea apelor uzate către rețeaua publică și exploatarea corespunzătoare a separatorului de grăsimi;
- gestionarea controlată și evacuarea periodică a deșeurilor;
- menținerea recipientelor pentru deșeuri închise și igienizate;
- colectarea separată a uleiurilor alimentare uzate, atunci când sunt generate;
- menținerea permanentă a curățeniei și salubrității;
- aplicarea măsurilor de dezinfecție, dezinsecție și deratizare;
- verificarea și remedierea promptă a oricărei defecțiuni sau funcționări neconforme;
- verificarea și soluționarea eventualelor sesizări întemeiate privind zgomotul, mirosurile sau alte forme de disconfort.

Concluzia favorabilă este raportată la ansamblul acestor condiții și nu doar la unul dintre elementele analizate.

În cazul modificării semnificative a profilului activității, programului, capacității, configurației funcționale, poziției zonei de preparare, utilizării spațiilor exterioare sau introducerii unor echipamente care modifică profilul de zgomot sau al emisiilor, implicațiile asupra sănătății populației trebuie reanalizate în raport cu noua situație.

11. CONCLUZIA FINALĂ A EVALUĂRII IMPACTULUI ASUPRA SĂNĂTĂȚII POPULAȚIEI

În baza caracteristicilor amplasamentului, a configurației constructive și funcționale, a relației cu receptorii din vecinătate, a profilului și capacității activității și a măsurilor stabilite pentru controlul factorilor potențiali de disconfort, obiectivul: **„SCHIMBARE DE DESTINAȚIE DIN SPAȚIU COMERCIAL ÎN SPAȚIU PENTRU ALIMENTAȚIE PUBLICĂ – BISTRO”**, amplasat în Municipiul **ORADEA**, Str. **OLIMPIADEI nr. 32**, Județul **BIHOR**, CF nr. **150475**, nr. cadastral **150475**, poate funcționa în condiții de acceptabilitate sanitară cu respectarea configurației și condițiilor stabilite.

Activitatea are un profil redus ca amploare, cu program **09:00–19:00**, personal format din **2 angajați**, capacitate maximă de **16 clienți simultan** și activitate de preparare și servire desfășurată la interior.

Prepararea termică se realizează cu echipamente electrice, fără generarea gazelor de ardere specifice utilizării unui combustibil. Factorii asociați preparării sunt vaporii, aerosolii de grăsime și mirosurile culinare, controlați prin captarea aerului la sursă și întreținerea sistemului.

Din punct de vedere acustic, principalele surse sunt activitatea normală din sala de servire, echipamentele din laborator și instalațiile auxiliare. Capacitatea redusă, programul exclusiv diurn și desfășurarea activității la interior limitează intensitatea și durata expunerii.

Laboratorul este amplasat în partea opusă receptorului rezidențial principal, între acesta și locuință fiind interpusă sala de servire și masa construită a clădirii. Această configurație limitează propagarea directă a zgomotului tehnologic.

Distanța dintre perimetrul unității și fațada receptorului rezidențial nr. cadastral **13605** este de aproximativ **11,5 m**, valoare mai mică decât distanța de 15 m prevăzută de art. 5. Această situație este reținută ca atare și constituie principalul element sensibil al amplasamentului.

Poziția laboratorului nu modifică distanța sanitară și nu este utilizată ca derogare. Ea reprezintă un element relevant exclusiv pentru caracterizarea expunerii efective și a căilor de transmitere.

Pentru receptorul rezidențial, principalii factori cu relevanță sunt **mirosurile specifice preparării alimentelor și zgomotul**.

În condițiile utilizării și întreținerii hotei, menținerii activității la interior, respectării programului și capacității, întreținerii echipamentelor și aplicării măsurilor de igienă și gestionare a deșeurilor, acești factori pot fi menținuți la un nivel redus și controlabil.

Apele uzate sunt evacuate în sistemul public de canalizare, separatorul de grăsimi limitează încărcarea rețelei, iar deșeurile sunt colectate controlat și evacuate periodic. Aceste fluxuri nu constituie, în regim normal de exploatare, căi semnificative de expunere a populației.

Nu sunt identificate procese industriale, emisii toxice importante, trafic greu sau utilaje de mare putere care, prin natura lor, să genereze un impact inevitabil și necontrolabil asupra mediului de viață.

Eventualele mirosuri persistente, zgomotele sau vibrațiile anormale, problemele sistemului de captare, acumularea deșeurilor ori apariția vectorilor sunt considerate **funcționări neconforme**, nu caracteristici ale regimului normal de exploatare. Aceste situații trebuie identificate și remediate la sursă.

După aplicarea măsurilor de prevenire și control, impactul asupra calității aerului și confortului olfactiv este apreciat ca **redus și controlabil**, impactul acustic ca **redus și controlabil**, impactul asociat apelor uzate și deșeurilor ca **redus**, iar impactul cumulativ ca **redus**.

Nu sunt identificate premise pentru producerea unui impact negativ semnificativ asupra sănătății populației în condițiile menținerii configurației, programului, capacității și modului de exploatare analizate.

Proiectul asociază unei utilizări funcționale a unui spațiu comercial existent și unor efecte socio-economice pozitive la nivel local o configurație tehnică și operațională care permite controlul factorilor potențiali de disconfort.

CONCLUZIA FINALĂ

În condițiile respectării integrale a măsurilor și condițiilor obligatorii stabilite prin prezentul studiu și ale menținerii amplasamentului, configurației constructive și funcționale, profilului activității, capacității și programului de funcționare analizate, obiectivul: **„SCHIMBARE DE DESTINAȚIE DIN SPAȚIU COMERCIAL ÎN SPAȚIU PENTRU ALIMENTAȚIE PUBLICĂ – BISTRO”**, amplasat în Municipiul ORADEA, Str. OLIMPIADEI nr. 32, Județul BIHOR, CF nr. 150475, nr. cadastral 150475, este apreciat ca fiind:

COMPATIBIL DIN PUNCT DE VEDERE SANITAR CU MEDIUL DE VIAȚĂ AL POPULAȚIEI, CU IMPACT REZIDUAL REDUS, LOCAL, CONTROLABIL ȘI VERIFICABIL.

VALABILITATEA CONCLUZIILOR

Concluziile sunt valabile pentru configurația evaluată, respectiv construcția existentă cu suprafața construită de 69,23 m² și suprafața utilă de 53,32 m², funcțiunea de unitate de alimentație publică tip bistro, organizarea interioară cu sala de servire și laboratorul în pozițiile analizate, **gangul de acces secundar de 11,60 m² și curtea interioară/tehnică de 11,89 m²**, prepararea pastelor proaspete și a sosurilor, utilizarea echipamentelor electrice pentru prepararea termică, programul **09:00–19:00**, personalul format din **2 angajați**, capacitatea de **12–16 locuri la mese, maximum 16 clienți simultan**, sistemul profesional de captare și filtrare a aerului, racordarea la rețelele publice de apă și canalizare, separatorul de grăsimi, gestionarea deșeurilor, accesurile și circuitele funcționale și relația spațială cu receptorii din vecinătate.

Modificările semnificative ale acestor elemente, inclusiv creșterea capacității, extinderea programului, amenajarea unei activități de servire la exterior, modificarea poziției laboratorului sau introducerea unor echipamente cu un profil diferit de emisii ori zgomot, trebuie reanalizate în raport cu cerințele sanitare aplicabile situației modificate.

RESPONSABILITATEA PRIVIND IMPLEMENTAREA ȘI FUNCȚIONAREA

Titularul/operatorul obiectivului răspunde pentru menținerea condițiilor analizate și pentru aplicarea permanentă a măsurilor tehnice, funcționale și igienico-sanitare stabilite.

Personalul unității răspunde pentru respectarea procedurilor interne de igienă, utilizarea corespunzătoare a echipamentelor, aplicarea circuitelor și separării temporale a operațiunilor incompatibile și semnalarea oricărei situații neconforme.

Prestatorii specializați răspund, în limitele serviciilor contractate, pentru operațiunile de mentenanță, salubritate, colectare a deșeurilor și uleiurilor uzate, întreținerea separatorului de grăsimi și măsurile DDD.

RESPONSABILITATEA PRIVIND SESIZĂRILE ȘI NECONFORMITĂȚILE

Titularul/operatorul obiectivului răspunde pentru primirea, verificarea, soluționarea și evidența eventualelor sesizări privind funcționarea unității și pentru aplicarea măsurilor corective necesare.

Sesizările privind mirosurile, zgomotul, deșeurile, condițiile de salubritate sau alte forme de disconfort vor fi verificate operativ, prin identificarea activității sau instalației care ar putea constitui sursa semnalată și a căii prin care aceasta poate afecta receptorul.

Atunci când soluționarea necesită intervenția unui prestator specializat, titularul/operatorul va solicita efectuarea verificării sau remedierii tehnice corespunzătoare și va urmări realizarea și eficiența măsurii aplicate.

Identificarea unei neconformități nu se va limita la consemnarea efectului, ci va urmări stabilirea sursei și a căii de transmitere, aplicarea unei măsuri corective și verificarea eficienței acesteia.

Mecanismul de intervenție este: **SESIZARE → VERIFICARE → IDENTIFICAREA SURSEI ȘI A CĂII DE TRANSMITERE → MĂSURĂ CORECTIVĂ → VERIFICAREA EFICIENȚEI → ÎNCHIDEREA NECONFORMITĂȚII**

În cazul în care este confirmată o sursă care generează un disconfort persistent, funcționarea sursei respective va fi limitată sau oprită temporar, după caz, până la eliminarea cauzei și verificarea eficienței măsurilor aplicate.

Monitorizarea instrumentală permanentă nu este necesară în lipsa unor indicii obiective de neconformitate. Determinările specifice vor fi realizate atunci când apar sesizări repetate și justificate sau alte indicii care necesită verificarea condițiilor reale de funcționare.

SINTEZĂ FINALĂ A ELABORATORULUI

Funcțiunea analizată poate fi susținută din punct de vedere sanitar prin raportare la dimensiunea redusă a activității, programul 09:00–19:00 desfășurat exclusiv în perioada diurnă, capacitatea maximă limitată la 16 clienți simultan, desfășurarea preparării și servirii în interiorul construcției, utilizarea echipamentelor electrice, poziționarea favorabilă a zonei principale de preparare și posibilitatea controlului direct al principalelor surse potențiale de disconfort. Mirosurile specifice preparării alimentelor și zgomotul reprezintă principalii factori care trebuie menținuți sub control, aceștia putând fi preveniți și limitați prin măsuri tehnice și organizatorice aplicabile și verificabile.

Proiectul permite totodată valorificarea funcțională a unui spațiu comercial existent, fără realizarea unei construcții noi și fără extinderea volumului construit, susținând o activitate de servicii și locurile de muncă aferente acesteia și contribuind la circuitul economic local, în condițiile menținerii cerințelor de protecție a sănătății și confortului populației.

„OBIECTIV COMPATIBIL DIN PUNCT DE VEDERE SANITAR CU MEDIUL DE VIAȚĂ AL POPULAȚIEI, CU IMPACT REZIDUAL REDUS, LOCAL, CONTROLABIL ȘI VERIFICABIL, CU RESPECTAREA MĂSURILOR OBLIGATORII PREVĂZUTE ÎN PREZENTUL STUDIU.”

ELABORATOR,
S.C. MEDCONSULTING EXPERT S.R.L.

Dr. Ghiorgă Oana-Adina
Medic Primar Igienă

Dr. GHIORGĂ OANA-ADINA
Medic Primar Igienă
Cod. F09424