



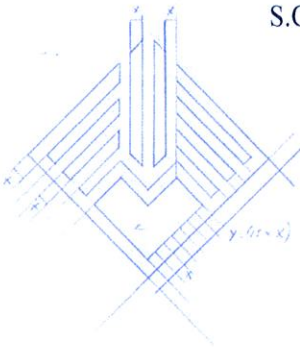
# VEST MEDICAL IMPACT SRL

Cod unic de înregistrare: 42158350, Număr de ordine în registrul comerțului : J35/ 168/ 2020,  
(ESEIS) Avizul nr. 6 din 21.04.2023 durata 3 ani

## 8. REZUMAT

### STUDIU DE EVALUARE A IMPACTULUI ASUPRA SĂNĂȚĂII ȘI CONFORTULUI POPULAȚIEI ÎN RELAȚIE CU OBIECTIVUL “OBTINEREA AUTORIZAȚIEI DE MEDIU PENTRU ACTIVITATEA FABRICĂ PROCESARE CARNE DE PUI DIN MUNICIPIUL CĂLĂRAȘI, JUD. CĂLĂRAȘI”

S.C. AAYLEX ONE S.A., MUNICIPIUL CĂLĂRAȘI, JUDEȚUL CĂLĂRAȘI



Revizie:  
versiune 00

TIMIȘOARA  
Nr. 25 din 16.01.2024

Clasificare document:  
Rezumat public

**Denumire obiectiv:** OBȚINEREA AUTORIZAȚIEI DE MEDIU PENTRU ACTIVITATEA FABRICII PROCESARE CARNE DE PUI DIN MUNICIPIUL CĂLĂRAȘI, JUD. CĂLĂRAȘI, amplasata în loc. Călărași, strada ing. Coarna Teodor, nr 14, județul Călărași;

**Titularul activității:** S.C. AAYLEX ONE S.A., CUI: 45303187;

- adresa poștala: Municipiul Buzău, DN 2B, km 9+270-km.9+527 (p. stânga), Județul Buzău, România;

Elaborarea prezentului studiu a avut loc în cadrul procedurii de obținere a autorizației de mediu pentru activitatea de procesare carne de pui, activitate ce se desfășoară în Municipiul Călărași, strada ing. Coarna Teodor, nr 14, de către S.C. AAYLEX ONE SA.

La baza întocmirii documentației necesară obținerii autorizației de mediu stă Ordinul nr. 1798/2007 pentru aprobarea Procedurii de emitere a autorizației de mediu.

#### CARACTERISTICILE AMPLASAMENTULUI

SC AVICOLA SA Călărași, înființată în data de 29/01/1991, a fost autorizată din punct de vedere a protecției mediului cu AIM nr. 46/31.10.2007, autorizație ce a fost revizuită în 02.08.2011.

Profilul de activitate:

**1013-** Fabricarea produselor din carne (inclusiv carne de pasăre);

**1011-** Prelucrarea și conservarea carni;

**1012-** Prelucrarea și conservarea carni de pasăre;

Forma de proprietate

Proprietate privată, conform contractului de vânzare autenticat cu numărul 3378 din 08.07.2016 între S.C. AVICOLA CALARASI S.A. și S.C. AVICOLA BUZAU S.A, Actului constitutiv al societății S.C. AAYLEX ONE S.A. și Sentința NR.27/2021 în Dosar nr. 2921/114/2021.

#### VECINATĂȚI ȘI ACCESE

Vecinatatele Fermei nr. 1 RRG- Călărași:

**N** - drum de acces, Str. Ing. Coarna Teodor;

**S** - Cale ferată / teren agricol;

**E** - Cale ferată / teren agricol;

**V** – NC24931.

Distanțe minime față de clădirile de locuit:

- amplasamentul existent este situat la 954.48 m spre **SE** (limita de proprietate) față de clădirile cu destinație locuință din municipiul Călărași - conform planului de încadrare în zona atașat;

Din punct de vedere administrativ obiectivul este localizat în intravilanul municipiului Călărași, în extremitatea nordică a orașului, în zona industrială. Accesul auto și pietonal se realizează din str. Ing. Coarna Teodor.

**UTILITĂȚI:** Zona în care se află obiectivul studiat beneficiază de rețele de utilități ale municipiului la care este racordat.

#### SITUAȚIE EXISTENTĂ

Terenul împreună cu construcțiile existente au intrat în proprietatea S.C. AVICOLA BUZAU S.A. în urma încheierii între aceasta și S.C. AVICOLA CALARASI S.A. a contractului de vânzare autenticat cu numărul 3378 din 08.07.2016. S.C. AVICOLA BUZAU S.A. nu a desfășurat activități de producție pe amplasamentul studiat de la momentul achiziției până în prezent. Clădirile au fost menținute în stare de conservare.

## SITUAȚIE PROPUȘĂ

### Activitatea desfășurată

Procesul tehnologic cuprinde următoarele etape:

1. Recepția materiilor prime carne se va face printr-o arie special destinată, prevăzută rampă. În această arie se va face atât recepția cantitativă, cât și calitativă a materiilor prime carne și anume:

- verificarea temperaturii carnii, verificarea termogramelor acolo unde există;
- verificarea documentelor însoțitoare ale marfii;
- verificarea integrității ambalajelor, prezența etichetelor de identificare în vederea asigurării trasabilității;
- verificarea cantității și a numărului de paleti/cutii/containere;
- verificarea stării de igienă a camionului.

2. După recepție, carnea este dirijată către depozitare în spațiul special amenajat în care sunt create și menținute condiții corespunzătoare de temperatură necesară pentru menținerea calității și salubrității materiei prime.

3. Următoarea etapă este pregătirea și marinarea carnii care se realizează în două încăperi special amenajate. Aici sunt aduse sarjele de carne care sunt pregătite în cimbere împreună cu condimentele și amestecurile de condimente necesare conform rețetei stabilite. Condimentele și amestecurile de condimente, după recepție calitativă și cantitativă, sunt depozitate în spații special destinate. Sunt prevăzute de asemenea zone de spălare, igienizare și depozitare a cimerelor aduse goale din circuitul de producție.

4. Ulterior, carnea este transportată în zona de pregătire și procesare, obținându-se produsele procesate conform specificațiilor de produs stabilite. Sunt prevăzute celule de afumare și de coacere pentru tratamentul termic al carnii. Afumarea este uscată și se realizează cu chipsuri de lemn. Celulele de afumare sunt dotate cu echipament de reducere a emisiilor. Coacerea se realizează electric.

5. Produsele procesate (afumate sau coapte) din carne sunt afluite spre zona de ambalare și apoi spre zona de depozitare produs finit, spațiu prevăzut cu instalații care asigură temperatura necesară menținerii calității și salubrității produselor conform cerințelor legale. Produsele ambalate se vor eticheta, conform legislației în vigoare: denumire produs, producător, adresă și contacte, tipul de produs, lot, ingrediente, marca de identificare, data producției, data expirării/termenul de valabilitate.

Există prevăzute și spații aferente pentru depozitarea și pregătirea ambalajelor necesare pentru produsele finite, precum și spațiu tehnic.

În toate spațiile de procesare și depozitare a materiilor prime din carne și a produselor finite sunt prevăzute instalații care să asigure condițiile de temperatură și care să asigure obținerea unui produs finit sigur din punct de vedere alimentar, precum și cu calități senzoriale caracteristice.

Alimentarea cu apă se realizează de la rețeaua publică a orașului. Apa este trecută prin stația de dedurizare pentru obținerea durtății cât mai aproape de 5-grade germane.

## BILANȚ TERITORIAL

S teren din măsuratori	28,858.0
S construită existentă – supraterană	7,625.60
S desfășurată existentă	7,965.60
POT existent	26.42
CUT existent	0.28
Suprafața spațiilor verzi (min. 20 %)	5,771.60
Suprafața platforme și drumuri betonate	9,100.00

Terenul are categoria de folosință curți construcții cu următoarele construcții amplasate pe teren:

C1 - sediu administrativ	114
C2 - cabina poarta	16.22
C3 - bascula rutiera sot	133.5
C4 - cabina carburanti	0
C5 - magazie	445.48
C6 - spalatorie auto	83.5
C7 - corp fabricatie si depozit abator	4580
C8 - cabina paza	2.25
C9 - magazie	200.1
C10 - grup electrogen	131.5
C11 - statie tratare ape uzate	23.4
C12 - bazin apa uzata	30.2
C13 - bazin apa+statie pompe	62.7
C14 - rezervor apa	117.8
C15 - foraje apa 500 m	25.6
C16 - centrala termica+degazor si cos fum	156.1
C17 - sectie fainuri proteice	443.2
C18 - foraj apa 280 m	4.88
C19 - bascula rutiera sot	132.2
C20 - Depozit produse congelate	794
C21 - Hala primire, Hala livrare	301
Depozitare ambalaje	152.2
Livrare	83.2
Constructie din pvc	24.7
Suprafata construita totala din ridicare topo	8057.73

### CONDITII OBLIGATORII

Pentru obținerea autorizației de mediu de către S.C. AAYLEX ONE S.A. - FABRICA PROCESARE CARNE DE PUI amplasata în intravilanul loc. Călărași, strada ing. Coarna Teodor, nr. 14, județul Călărași, sunt impuse următoarele condiții obligatorii, în conformitate cu reglementările și standardele aplicabile:

1. Respectarea legislației și reglementărilor în vigoare: Fabrica de procesare a cărnii de pui trebuie să se conformeze tuturor legislațiilor și reglementărilor aplicabile în domeniul alimentar, mediului și sănătății publice;
2. Autorizații și permise: Proprietarul S.C. AAYLEX ONE SA trebuie să obțină toate autorizațiile și permisele necesare pentru funcționare și operațiuni specifice, în conformitate cu legislația și cerințele autorităților competente;
3. Se vor efectua analizele stabilite conform autorizațiilor de funcționare, precum și analize suplimentare la solicitarea organelor de control. Monitorizarea prin raportările periodice privind:
  - starea factorilor de mediu
  - gestiunea deșeurilor
  - gestiunea ambalajelor și deșeurilor de ambalaje
  - registru intrare-iesire – pentru evidenta substanțelor chimice periculoase
  - monitorizarea calității apelor uzate evacuate prin analize periodice efectuate de laboratoare autorizate;
4. Dotări și măsuri privind instruirea personalului, managementul exploatării și analiza periodică a propunerii de conformare pentru controlul emisiilor de poluanți, supravegherea calității mediului și monitorizarea activităților de protecție a mediului.

Este important ca toate aceste condiții obligatorii să fie respectate și implementate în mod corespunzător pentru a asigura dezvoltarea și funcționarea fabricii de pui într-un mod sustenabil și responsabil, protejând mediul înconjurător și asigurând sărăcesare carne de pnatătea populației locale.

## CONCLUZII

În urma evaluării factorilor de mediu aer, apă, sol, zgomot ai obiectivului “Fabrica procesare carne de pui din Municipiul Călărași, jud. Călărași” amplasata în intravilanul loc. Călărași, strada ing. Coarna Teodor, nr. 14, județul Călărași, s-au identificat efecte cu un potențial impact negativ și efecte cu impact pozitiv asupra mediului și sănătății publice.

Efectele cu potențial impact negativ sunt determinate de emisiile de noxe, zgomotul produs de activitățile desfășurate în cadrul fabricii la exploatare (provenite din transport și diverse instalații). Acestea pot avea efecte adverse asupra calității aerului și apei, precum și asupra calității vieții locuitorilor din zonă.

Totuși, s-au identificat și efecte cu impact pozitiv, cum ar fi crearea de locuri de muncă, dezvoltarea economică locală și contribuția la securitatea alimentară.

Pentru desfășurarea activității în conformitate cu legislația privind protecția mediului, întocmirea și transmiterea raportărilor solicitate de către autoritățile de mediu urmărirea stadiului autorizării și stabilirea măsurilor ce se vor implementa, în vederea respectării cerințelor de reglementare aplicabile aferente protecției mediului pentru procesele tehnologice a fost desemnata o persoana responsabila. Monitorizarea calității factorilor de mediu se va realiza prin contractarea unui laborator autorizat și acreditat conform obligațiilor prevăzute în autorizația de mediu. Principiile unei gestionări corespunzătoare a deșeurilor vizează, în special, maximizarea randamentelor de utilizare a energiei, indiferent de forma în care se află și minimizarea cantităților de reziduuri rezultate.

În concluzie, funcționarea obiectivului investigat: “Fabrica procesare carne de pui din Municipiul Călărași, jud. Călărași”, din punct de vedere al impactului asupra stării de sănătate a populației, nu conduce la modificarea stării de sănătate a populației din zona adiacenta a obiectivului analizat la distanțele prezentate în documentația tehnică.

În urma evaluării situației descrise, concluziile formulate se referă strict la aceasta și sunt valabile doar pentru actualul amplasament. Orice modificare a caracteristicilor obiectivului poate conduce la modificări ale expunerii, riscului și, implicit, impactului asociat.

Prin urmare, se apreciază că nesemnificativ impactul asupra sănătății populației indus de activitatea obiectivului analizat în prezentul studiu. Răspunderea privind planșele desenate, datele și calculele incorporate în Fisa de prezentare revine integral elaboratorilor acestora, precum și pentru veridicitatea datelor furnizate.

Se vor respecta recomandările cuprinse în avizele și studiile de specialitate, prevederile legale și normativele în vigoare. Modificarea prevederilor documentației tehnice prezentate sau nerespectarea recomandărilor pentru eliminarea potențialelor surse de risc sau de disconfort pentru populația expusă conduce la anularea concluziilor prezentului studiu.

Orice reclamație sau conflict apărut între vecini ca urmare a activității obiectivului analizat va fi responsabilitatea exclusivă a beneficiarului. Prezentul studiu nu are rolul de a înlocui acordul prealabil al vecinilor și nu îi revine VEST MEDICAL IMPACT SRL responsabilitatea soluționării acestor probleme. Menționăm însă că studiile și referatele de evaluare a impactului asupra sănătății populației sunt un suport pentru autoritățile locale în luarea deciziilor care să asigure îmbunătățirea calității vieții și protejarea sănătății populației.

*Coordonator colectiv interdisciplinar*  
**Dr. Muntean Calin**



