

Gaz: Alimentarea cu gaz se asigura din retea publica.

Apa potabila: Toata apa potabila necesara abatorului provine din surse proprii (**3 puturi forate**) cu o adancime de 125 m, colectata in bazinul de apa, cu o capacitate de 800 mc.

Inainte de utilizare in abator, apa este decontaminata prin clorinare hipoclorit de sodiu, in limita a 0.5 mg/l clor rezidual liber.

Apele uzate sunt evacuate prin sistemul de canalizare in statia de epurare a unitatii.

Salubritate: Deseurile menajere, deseurile de ambalaje, sunt preluate numai de catre operatori autorizati, in baza contractului de prestari servicii de salubritate.

Deseurile de origine animala (SNCU categ. a 3-a) sunt colectate in container special, amplasat in zona destinata colectarii SNCU si preluate prin contract de o societate de profil.

Evaluarea impactului asupra sanatatii populatiei in relatie proiectul propus s-a facut prin:

- identificarea potentialilor factori de risc si de disconfort.
- estimarea concentratiile de noxe specifice obiectivului si a nivelelor de zgomot generate.
- calculul dozelor de expunere, a indicilor si coeficientilor de hazard pentru nivelul de noxe specifice.

CONCLUZII SI CONDITII OBLIGATORII

- Nivelul de noxe masurate de catre SC ARTOPROD SRL Ramnicu Valcea in zona amplasamentului (femele Porcellini Grasso si Avicarvil Poultry) in perioada 2023-2025- nu depaseste concentratiile maxim admise pentru parametrii normati in cazul zonelor protejate.
- Nivelul de noxe masurate de catre SC ARTOPROD SRL la limita incinta sud -spre cel mai apropiat receptor al propusei fabrici de preparate de carne (iulie 2025) nu depaseste concentratiile maxim admise pentru parametrii normati in cazul zonelor protejate.
- Indicii si coeficientii de hazard calculati din masuratorile de noxe (situatia existenta), la cei mai apropiati receptori sensibili, s-au situat sub valoarea 1 ceea ce indica improbabilitatea unei toxicitati potentiale asupra sanatatii grupurilor populationale a substantelor evaluate.
- In ansamblu, valoarea coeficientilor si indicilor de hazard in cazul functionarii fabricii de preparate de carne analizate cumulat cu situatia actuala nu vor depasi valoarea 1

ceea ce indica improbabilitatea unei toxicitati potentiale asupra sanatatii grupurilor populationale a substantelor evaluate.

- Rezultatele obtinute privind doza de expunere si aportul zilnic calculate la concentratii masurate ale amoniacului si hidrogenului sulfurat in zona de influenta a obiectivului si in cazul functionarii fabricii de preparate de carne analizate arata ca nu se vor produce efecte asupra starii de sanatate datorita acestora.
- Ca urmare a schimbarii tipului de activitate din abatorizare in prepare produse carne, cantitatea de apa reziduala din procesul tehnologic este diminuada, la fel ca si cantitatea de namol rezultat din epurare, conducand la reducerea posibilelor riscuri si disconfort creat de miros.
- Concluziile de fata sunt valabile numai in situatia si conditiile evaluate la momentul investigarii locului unde este amplasat obiectivul si pe baza documentatiei depuse.
- Unitatea de fabricarea produselor din carne si prelucrarea si conservarea carnii de pasare, apartinand S.C. AVICARVIL S.R.L. din localitatea Francesti, DJ Babeni-Horezu, poate functiona pe amplasamentul analizat cu respectarea conditiilor de mai jos.

CONDITII OBLIGATORII

- Deseurile rezultate din prelucrarea carnii de pasare vor urma planul de management asumat, descris in memoriul tehnic.
- Limitarea vitezei de circulatie a vehiculelor in incinta
- Mentinerea in stare tehnica corespunzatoare a instalatiilor de incalzire, a statiei de epurare si a autovehiculelor
- Monitorizare calitate aer ambiental conform autorizatiei de mediu

Responsabil lucrare:

Dr. Anca Elena Gurzau CS II, medic

Prof. Asoc. Univ. Babes Bolyai