

# Lucrări magistrale în zona de Nord a județului Constanța

3 martie 2017 10:48

Vineri, 03 martie 2017, dimineața abonații din Lumina și Năvodari, mai puțin zona de Est a orașului au primit din nou apă la robinete.

Aseară, în jurul orei 18,30, echipele de intervenție au reușit remedierea avariei de pe conducta cu diametrul de 600 mm. Imediat, s-au făcut manevrele de vane necesare și s-a reluat furnizarea apei pe acest tronson. În această situație, abonații din Corbu și zona de Est a orașului Navodari vor avea apă la robinete începând cu ora 22,00.

În ceea ce privește lucrările de montare a vanei și de înlocuire a unui tronson din magistrala de 1.000 mm ce pleacă de la stația de tratare și pompare Palas din municipiul Constanța, intervențiile au fost finalizate în jurul orei 19,30. Având în vedere lungimea conductei, de peste 20 Km, dar și diametrul acesteia, perioada de timp necesară pentru umplerea ei și intrarea ei în presiune este de aproximativ 8 ore. În aceste condiții, abonații din Lumina și orașul Navodari, mai puțin zona de Est a localității, vor avea apă la presiuni normale la robinete spre dimineața zilei 03 martie 2017.

Ne cerem scuze față de abonații afectați, dar lucrările de reabilitare/reparații de la conducta de 1.000 mm, au fost mult îngreunate de faptul că în urma decopertării zonei, s-a constatat necesitatea înlocuirii unui tronson de 8 metri, și nu 4 metri cât fusese estimat inițial.

---

# Theodora Pufulescu, din Mangalia a obținut primul loc la concursul Little Miss and Mister World!

3 martie 2017 10:48



O elevă din Mangalia, Theodora Pufulescu, a obținut, la finele lunii trecute, primul loc la concursul Little Miss and Mister World, ce a avut loc la București. Fetița va reprezenta România, la toamnă, în finala din Grecia. Theodora este elevă în clasa a VI-a a Școlii Generale nr. 3. Alături de alte zeci de concurente, micuța a trebuit să treacă prin probe de foc precum proba costumului tradițional din zona de unde provine, proba rochiei (cu

tematică eco-florală), proba de modelling, de talent, cea de interviuri sau cea de carnaval.

**Visul Theodoriei este acela de a reprezenta România în finala din Grecia. De aceea, facem un apel la toți locuitorii orașului care o pot ajuta să își îndeplinească acest vis și o pot susține financiar pentru a putea ajunge în finala Little Miss and Mister World.**

---

# Studiu APC: Pufuleți cu aromă de fum și alte bazaconii!

3 martie 2017 10:48



59% din produsele analizate conțin o cantitate mai mare de 5 grame acizi grași saturați, astfel de produse nu sunt recomandate copiilor!

38% din produsele analizate conțin între 1 și 8 aditivi alimentari!

38% din produsele analizate conțin arome sintetice!

34% din produsele analizate conțin sare iodată!

31% din produsele analizate conțin între 2 grame de sare și 3 grame de sare per 100 grame produs!

22% din produsele analizate conțin potențiatori de gust și aromă!

22% din produsele analizate conțin extract de drojdie!

Conținutul de cașcaval pudră variază între 0,1% și 0,5%!

Studiul privind calitatea pufuleților face parte din Campania Națională de Informare și Educație: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse cu o încărcătură chimică mare și care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor.

Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat, în ultima decadă a lunii februarie anul curent, 32 de sortimente de

pufuleți fabricate/distribuite de către următorii producători: Intersnack Poland, SC Intersnack Romania SRL, SC Matias SRL, SC Best Food Prod SRL, SC Star Foods E.M. SRL, SC Phoenixy SRL, SC Profi Rom Food SRL, Mega Image (Gusturi Românești, 365), Kaufland și Cora.

Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu. La realizarea acestui studiu s-au avut în vedere următoarele obiective:

1. Analiza ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.
2. Identificarea aditivilor alimentari utilizați în compoziția acestui tip de produs care prezintă un risc de apariție a unor afecțiuni medicale în cazul unui consum constant și pe termen lung.
3. Analiza informațiilor nutriționale.
4. Realizarea unor topuri din produsele analizate

1. Analiza ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.

Ingredientele regăsite în compoziția sortimentelor de pufuleți analizate sunt următoarele: făină de porumb, mălai grișat, griș din porumb, făină de cartofi, făină de orez, făină de grâu, ulei de palmier, grăsime vegetală de palmier total hidrogenată, ulei de floarea soarelui, ulei de rapiță, zahăr, sirop de glucoză, dextroză, maltodextrină, pesmet, pătrunjel, busuioc, ceapă pudră, usturoi pudră, proteină vegetală hidrolizată, proteină din lapte, zer dulce praf, extract de zer, lapte praf degresat, lactoză, cașcaval pudră, praf de brânză, sare de masă, sare iodată, arahide, pastă de alune, roșii pudră, extract de drojdie, paprica, condimente, extract de rozmarin, piper alb și cayenne. Cu privire la ingredientele de mai sus, experții APC au formulat următoarele concluzii:

- La numai 22% dintre sortimentele analizate se menționează conținutul de făină de porumb, acesta variază între 57% și 71%. La numai 9% dintre

sortimentele analizate se menționează conținutul de ulei de floarea soarelui, acesta variază între 22% și 40%.

- 22% din produsele analizate conțin extract de drojdie.
- Conținutul de ceapă pudră variază între 0,8% și 4%.
- Conținutul de brânză praf variază între 1% și 6%.
- Conținutul de cașcaval pudră variază între 0,1% și 0,5%.
- Conținutul de pătrunjel variază între 0,13% și 0,14%.

1. Identificarea aditivilor alimentari utilizați în compoziția acestui tip de produs care prezintă un risc de apariție a unor afecțiuni medicale în cazul unui consum constant și pe termen lung.

În cele 32 de produse analizate s-au identificat 15 tipuri de aditivi alimentari, după cum urmează: monoglutamat de sodiu, 5-ribonucleotide disodice, inozinat disodic, guanilat disodic, curcumina, anato, lecitină de soia, acid malic, extract de boia de ardei, carbonat de calciu, mono și digliceride ale acizilor grași, acetati de sodiu, acid lactic, lactat de calciu și acid citric. În sortimentele analizate s-au identificat și o serie de arome artificiale, cum ar fi: aromă de pizza, aromă de bacon, aromă de ciuperci, aromă de paprica și aromă de fum. Aromele sunt adăugate produselor alimentare pentru a le da sau modifica mirosul și/sau gustul.

În ceea ce privește prezența aditivilor și aromelor sintetice în produsele analizate, situația se prezintă astfel:

- 38% din produsele analizate conțin între 1 și 8 aditivi alimentari;
- 38% din produsele analizate conțin arome sintetice;
- 22% din produsele analizate conțin potențiatori de gust și aromă (monoglutamat de sodiu, 5-ribonucleotide disodice, inozinat disodic și guanilat disodic);
- 9% din produsele analizate conțin acid citric.

3. Analiza informațiilor nutriționale.

Valoarea energetică per 100 grame produs variază între 175 kcal și 542 kcal. În conformitate cu Ordinul nr

1563/2008 emis de Ministerul Sănătății, copiilor nu le sunt recomandate produsele cu peste 300 kcal per unitatea de vânzare.

Cantitatea de lipide per 100 grame produs variază între 9,1 grame și 35 grame, iar cantitatea de acizi grași saturați per 100 grame produs variază între 2,3 grame și 20,4 grame. 59% din produsele analizate conțin o cantitate mai mare de 5 grame acizi grași saturați, în conformitate cu Ordinul nr 1563/2008 emis de Ministerul Sănătății. Astfel de produse nu sunt recomandate copiilor.

Numeroase studii realizate de instituții medicale și universități de prestigiu arată că grăsimile saturate cresc riscul de apariție a afecțiunilor cardiovasculare precum infarctul sau accidentul vascular cerebral și sunt un factor de risc pentru cancerul de colon și sân.

Cantitatea de carbohidrați per 100 grame produs variază între 46 grame și 80,8 grame, iar cantitatea de zaharuri per 100 grame produs variază între 0,6 grame și 45,6 grame. 9% din produsele analizate conțin o cantitate de zaharuri de peste 15 grame per 100 grame produs, adică între 24,7 grame zahăr și 45,6 grame zahăr per 100 grame produs, în conformitate cu Ordinul nr 1563/2008 emis de Ministerul Sănătății. Astfel de produse nu sunt recomandate copiilor.

Cantitatea de fibre per 100 grame produs variază între 1 gram și 5,7 grame.

Cantitatea de proteine per 100 grame produs variază între 3,1 grame și 17 grame.

Cantitatea de sare per 100 grame produs variază între 0,18 grame și 3 grame. 31% din produsele analizate conțin între 2 grame de sare și 3 grame de sare per 100 grame produs.

44% din produsele analizate conțin peste 1,5 grame de sare per 100 grame produs, în conformitate cu Ordinul nr 1563/2008 emis de Ministerul Sănătății. Astfel de

produse nu sunt recomandate copiilor.

34% din produsele analizate conțin sare iodată. Din păcate, unii producători nu s-au informat în legătură cu modificările legislative aferente folosirii sării iodate. De la 1 mai 2004 a intrat în vigoare modificarea HG nr. 568/2002 în privința eliminării obligativității folosirii sării iodate din hrana animalelor și din industria alimentară, cu o singură excepție, și anume folosirea acesteia numai la fabricarea pâinii. O nouă modificare a acestui act normativ în privința folosirii sării iodate s-a realizat în anul 2006, când a devenit obligatorie și la fabricarea produselor de panificație. În prezent, mulți producători din industria alimentară folosesc sarea iodată și în alte ramuri ale industriei, cu toate că acest lucru nu mai este obligatoriu decât pentru industria pâinii și a produselor de panificație, fapt ce poate genera probleme de sănătate consumatorilor. În sarea iodată pe lângă iod se mai adaugă și ferocianură de potasiu – E536 – un agent antiaglomerant. La peste 100 grade celsius ferocianura de potasiu se descompune în cianură de potasiu și clorură de fier, fapt ce provoacă reducerea transportului de oxigen către sânge, dificultăți în respirație, dureri de cap și amețeli.

#### 4. Realizarea unor topuri din produsele analizate

Pentru a veni în sprijinul consumatorilor am considerat util realizarea unor topuri.

Top 5 mărci de pufuleți, în funcție de numărul de aditivi alimentari:

1. Star – Pufuleți cu cașcaval, conține 8 aditivi alimentari;
2. Star- Snacks din făină de porumb cu aromă de ardei chili dulce, conține 5 aditivi alimentari;
3. Gusto – Pufuleți cu surprize, conține 4 aditivi

alimentari;

4. Star – Pufuleți pizza, conține 3 aditivi alimentari;
5. Chio – Snack din porumb cu gust de arahide, respectiv Pufuleți cu cașcaval, conțin fiecare câte 2 aditivi alimentari.

Top 5 mărci de pufuleți după conținutul de sare per 100 grame produs:

1. Kaufland Classic – Snack din porumb cu aromă de ceapă, conține 3 grame de sare;
2. Star – Pufuleți săltăreți, conține 2,6 grame de sare;
3. Star – Pufuleți pizza, conține 2,5 grame sare; Kaufland Classic – Snack din porumb cu aromă de brânză, conține 2,5 grame de sare;
4. Chio – Pufuleți cu sare, conține 2,2 grame de sare;
5. Lotto Classic – Snack din porumb cu gust de brânză, conține 2 grame de sare; Gusto – Pufuleți cu cașcaval, conțin 2 grame de sare.

Top 5 mărci de pufuleți după conținutul de acizi grași saturați per 100 grame produs:

1. Gusto – Pufuleți cu înveliș de cacao. Snacksuri din mălai extrudat cu 80% înveliș de cacao, conține 20,4 grame de acizi grași saturați; Gusto – Pufuleți cu cacao cu zmeură, conține 20,4 grame de acizi grași saturați;
2. Gusto – Pufuleți cu surprize, conține 15 grame acizi grași saturați;
3. Gusto – Pufuleți cu cașcaval, conține 14,4 grame acizi grași saturați;
4. Star – Snacks din făină de porumb cu aromă de ardei chili dulce, conține 14 grame acizi grași saturați; Star – Pufuleți cu cașcaval, conține 14 grame de acizi grași saturați;
5. Mega Image (365) – Snacks din mălai grișat cu brânză, conține 13,6 grame de acizi grași saturați.



„Pufuleții constituie una din gustările cele mai apreciate de către copii, dar, din păcate, foarte puțini părinți cunosc faptul că există sortimente de pufuleți cu o încărcătură chimică foarte mare, constituită din potențiatori de gust și arome, coloranți, acidifianți, emulsifianți și arome sintetice. Pufuleții sunt produse hipercalorice, cu un conținut ridicat de grăsimi saturate și sare, fapt care nu-i recomandă să facă parte din alimentația copiilor, a femeilor însărcinate și a celor care suferă de boli cardiovasculare, renale și sindrom metabolic.” Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.

„Am crescut mâncând pufuleți. Îi recunoaștem după gust, miros și aspect. Sunt ieftini și la îndemână, cum nu ar trebui să fie alimentele care nu ne fac bine. În parc, copiii de toate vârstele mănâncă pufuleți, chipsuri sau ceva crocant, uneori pe lângă câteva bucățele dintr-un fruct. Au o cantitate mare de sare și conțin ingrediente de slabă calitate. Să le luăm pe rând: mai întâi mălaiul, rezultat din expandarea mălaiului grișat, ceea ce duce la modificări ale amidonului. Apoi cantitatea mare de sare și uleiul vegetal aditivat ca și la mașini, fac din acest aliment unul caloric raportat la conținutul în nutrienți, care practic nu există. Să nu uităm coloranții artificiali, care pot duce la manifestări alergice, declanșând la copiii sensibili astm, rinită alergică sau urticarie. Totodată, consumul excesiv de pufuleți poate afecta dezvoltarea cognitivă a copilului, îl agită și îi poate afecta percepțiile și comportamentul. Dragii mei, nu mâncați numai de plăcerea gustului, care este oricum pervertit de amelioratorii de gust cu care deja ne-am obișnuit sau doar ca să „umpleți mațul”, cum se spune în popor, mâncați ca să vă hrăniți cu nutrienți. Dacă vom continua așa, copiii noștri nu vor mai recunoaște gustul salatei, țelinei sau a spanacului, ci vor căuta gusturile contrafacute cu care s-au obișnuit în copilărie. În calitate de părinți suntem responsabili mai întâi de toate de educația copiilor noștri, iar sănătatea pornește de la obișnuințe și educație. Există soluții

alternative pentru pufuleți, respectiv chipsuri din spanac, biscuiți din ovăz, fructe sărace în zahăr (kiwi, ananas, fructe de pădure, măr verde) sau sâmburi (nuci, migdale, fistic, dar în cantități mici) etc.” Dr. Florin Ioan Bălănică, Specialist în medicina personalizată, nutriție și nutrigenomică, Fondator al „Școlii pentru Sănătate și Longevitate”, Membru al „Academiei Americane de Nutriție și Dietetică”, Reprezentant pentru România al „Organizației Europene pentru Medicina Stilului de Viață” (ELMO).

„Nu mă aflu în postura de a recomanda consumul pufuleților sau snacksurilor din făină de cereale, întrucât ingestia acestor alimente procesate nu face decât să crească și mai mult nivelul culturilor fungice din intestin, instaurând în cele din urmă și un nivel ridicat al permeabilității intestinale. Acest fenomen este asociat cu declanșarea multor probleme de sănătate în rândul celor infectați cu Candida, simptomatologia rezultată fiind extrem de complexă. Afecțiunile cronice precum dermatitele, alergiile, intoleranțele alimentare, diabetul sau bolile inflamatorii intestinale se acutizează în stadiul existenței unui exces de culturi fungice în intestin, iar ingredientele conținute în pufuleți sau în celelalte produse alimentare de acest gen nu reprezintă decât combustibilul perfect care încurajează și mai mult proliferarea fungilor. În plus, fungii eliberează în organism câteva sute de tipuri de toxine, dar și etanol pur (alcool), destabilizând și mai mult organismul. Analizând structura compoziției pufuleților, sesizez destul de clar că aceste produse nu conțin micronutrienți sănătoși precum vitaminele, mineralele, enzimele, antioxidanții sau acizii grași esențiali anti-inflamatori care să întrețină cu adevărat viața în interiorul nostru, ci mai degrabă un complex de macronutrienți pro-inflamatori. De regulă, majoritatea pufuleților de pe piața noastră conțin clasică făină de porumb, lipsită de majoritatea vitaminelor B; în plus, consumul acestor carbohidrați rafinați va crește instantaneu și indicele glicemic, alimentând inflamația în organism și ajungând să

stimuleze și mai mult senzația de foame. În aceste situații, organismul cere mâncare, iar în viziunea mea, pufuleții nu sunt asociați cu mâncarea. Sunt doar un mix de făină, sare și de uleiuri vegetale inflamatoare și alte ingrediente nocive, dar nimic în plus. În primul rând, nu avem nicio certitudine că aceste cereale nu ar fi modificate genetic.

În plus, excesul sodiului va destabiliza echilibrul electrolitic al organismului, în timp ce uleiurile vegetale rafinate, potențiatorii de arome, diversele proteine animale sau vegetale hidrolizate, zahărul și pesmetul vor săpa și mai adânc în interiorul organismului, alimentând inflamația intestinală.

Nu trebuie să uităm că în zona tractului digestiv se regăsesc aprox. 90% din celulele noastre imunitare și atât timp cât această zonă este perturbată, nu putem pune în discuție sănătatea reală a unei persoane.

Copiii suferinzi de afecțiuni intestinale vor avea mari probleme după ingestia acestor produse, însă în această categorie îi includ și pe cei suferinzi de afecțiunile DAI (dermatită atopică-alergii-intoleranțe alimentare). Consumul acestor carbohidrați rafinați va crea un cerc vicios din care un copil poate ieși cu greu, întrucât aportul unei porții de pufuleți se poate transforma ușor într-un bombardament toxic de lungă durată, menit să pericliteze buna funcționare a organismului.

Copiii suferinzi de tulburări hiperkinetice cu deficit de atenție sunt primii afectați în urma consumului de pufuleți, iar eliminarea acestor alimente procesate va ameliora în mod vizibil și simptomatologia acestor afecțiuni. Cu siguranță că ar fi de preferat consumul semințelor de dovleac, al semințelor de floarea-soarelui sau al batoanelor raw-vegane în detrimentul pufuleților.

În aceste situații, fibrele și nutrienții regăsiți în aceste snacksuri vii vor aduce cu siguranță echilibrul psihosomatic al copilului, dar și sănătatea lui.

Este suficient să testezi cu adevărat puterea vindecătoare a alimentelor vii, doar acestea din urmă sunt și cele mai

eficiente medicamente.

„Food is the only medicine”, o voi demonstra de fiecare dată când va fi nevoie...” Nutriționist Dumitru Balan, [www.vindecadai.ro](http://www.vindecadai.ro).

---

# Elevii din Mangalia, campioni la șah în competiții locale și județene

3 martie 2017 10:48



Week-end-ul trecut, Cercul Militar Mangalia a fost gazda Cupei Mărțișorului la șah, competiție ce s-a desfășurat pe parcursul a două zile. Antrenorul prof. Andrei Furcă a declarat pentru „Ediția de Sud” că întrecerea a fost dedicată elevilor din ciclul primar. Mai

exact, au participat 64 de elevi de la Liceul Teoretic „Callatis”, Școala „Gala Galaction”, Școala nr. 3, Școala Sf. Apostol Andrei, Grădinița nr. 7 Mangalia și Școala Gimnazială Limanu.

În prima zi, au concurat elevi ai clasei pregătitoare, categoria începători, iar la băieți câștigători au fost: Gabriel Dragotă – Locul I, Eduard Vasiliu – Locul al II-lea, Alexandru Șargu – locul al III-lea. La fete, Locul I a fost ocupat de Maria Eșanu, locul al II-lea de Mădălina Amet, iar locul al III-lea de Enise Azlin Asan și de Maria Mitric.

În a doua zi, au fost prezenți 20 de elevi ai claselor I – IV. Locul I i-a revenit lui Gabriel Marin, de la Școala Sf. Apostol Andrei, locul al II-lea lui Bogdan Ghenea, de la Liceul Teoretic „Callatis”, iar locul al III-lea lui Matei Mitric de la Școala nr. 3. La fete, pe primul loc s-a clasat Valentina Gălățanu de la Liceul Teoretic „Callatis”, pe locul al al II-lea, Patricia Plotic de la Școala Sf. Apostol Sf. Andrei și Valentina Nechita de la Liceul Teoretic „Callatis”, iar pe locul al III-lea, Denisa Mihălcut, de la Școala Sf. Apostol Sf. Andrei.

Toți câștigătorii au fost răsplătiți cu diplome și cupe.

De asemenea, tot la Cercul Militar, a avut loc Turneul de șah pentru avansați la care au concurat 10 copii din Mangalia de la clasele II – VII. Pe primul loc s-a aflat Radu Dincă, pe locul al II-lea, Danir Suman, iar pe locul al III-lea, Mihalis Raftopol. La fete, primul loc i-a revenit Mariei Elis Emin, locul al II-lea, Dariei Trandaf.

În aceeași perioadă, la Constanța s-a desfășurat Olimpiada Gimnaziilor, faza județeană, la șah, dedicată echipelor. Locul I a fost obținut de echipa Liceului Teoretic „Callatis” formată din: Cristina Dumitrașcu, Răzvan Ghenea, Danir Suman, Bogdan Rață. Cei patru șahiști vor reprezenta județul în luna aprilie la Turneul Zonal.

Tot la Constanța, a fost organizată și Olimpiada Liceelor, faza județeană. Primul loc a fost câștigat de Larisa Droc, elevă a Liceului Teoretic „Callatis” care s-a calificat la faza națională a Olimpiadei de șah.

---

# **Avarie RAJA pe strada Constantin Papadopol**

3 martie 2017 10:48

Pentru remedierea unei avarii survenite astazi, 2 martie, pe conducta principala de alimentare de pe strada Constantin Papadopol, din municipiul Constanta, SC RAJA SA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apa in intervalul orar 8,30-11,30. Sunt afectati consumatorii din perimetrul delimitat de: bd. I.C. Bratianu, str. C. Papadopol, str. Nicolae Filimon, bd. Aurel Vlaicu.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, carora le dam asigurari ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei intr-un timp cat mai scurt si pentru reluarea furnizarii de apa in conditii optime.

---

## **Ziua Protecției Civile din România**

3 martie 2017 10:48

De ziua armei, cadrele militare care obțin rezultate excepționale în îndeplinirea atribuțiilor specifice, sunt avansați în gradul următor înainte expirării stagiului minim.

Astfel, în temeiul Ordinului ministrului Afacerilor Interne, cu prilejul „Zilei de 28 februarie – Ziua Protecției Civile din România”, au fost înaintați în gradul următor, înainte

expirării stagiului minim în grad, trei ofițeri și șase subofițeri.

La Constanța, Ziua Protecției Civile a fost sărbătorită alături de cetățeni, inspectoratul județean desfășurând în perioada 21.02 – 24.02.2017 activități de pregătire a elevilor privind modul de comportare în situații de urgență prin lecții deschise și exerciții de evacuare la unitățile de învățământ din municipiul Constanța. În data de 27.02.2017, au fost organizate 3 puncte de prezentare a tehnicii de intervenție din dotarea subunităților, în Constanța în parcare a unui centru comercial, în Piațeta Decebal din municipiul Medgidia și în centrul orașului Cernavodă, unde populația s-a informat cu privire la misiunile inspectoratului județean pentru situații de urgență precum și asupra modului de comportare în situații de urgență.

În fiecare an, la data de 28 februarie, aniversăm Ziua Protecției Civile din România, dată la care, în anul 1933, prin Decretul Regal nr.468, se aproba „Regulamentul de funcționare a Apărării Pasive contra atacurilor aeriene” având ca scop „limitarea efectelor bombardamentelor aeriene asupra populației și resurselor teritoriului”.

Prin prevederile sale detașează apărarea pasivă de apărarea activă. Acest moment este considerat data de naștere a protecției civile în România. Conceptul de protecție civilă a evoluat de la „apărare pasivă” la „apărare locală antiaeriană” în 1952, apoi apărarea locală antiaeriană își schimbă denumirea în apărare civilă în anul 1978, iar în anul 1994 apare în mod oficial denumirea de „protecția civilă”.

În octombrie 1996, se aprobă Legea protecției civile în care sunt stipulate atribuțiile acestor structuri. În prezent, Protecția Civilă este reglementată prin Legea 481/2004 republicată în 2008.

Protecția Civilă este o componentă a sistemului securității

naționale în scopul prevenirii și reducerii riscurilor de producere a dezastrelor, protejării populației, bunurilor și mediului împotriva efectelor negative ale situațiilor de urgență, conflictelor armate și înlăturării operative a urmărilor acestora și asigurării condițiilor necesare supraviețuirii persoanelor afectate.

Astăzi, atribuțiile protecției civile sunt îndeplinite de către Inspectoratul General pentru Situații de Urgență și inspectoratele județene și constau în: identificarea riscurilor existente în diferite zone; informarea și pregătirea preventivă a populației cu privire la pericolele la care este expusă și regulile de comportare; organizarea intervenției în situații de urgență; alarmarea populației despre iminența pericolului; înlăturarea efectelor negative ale dezastrelor și asanarea teritoriului de muniția rămasă neexplodată din timpul conflictelor armate etc.

La aniversarea celor 84 ani, protecția civilă, prin structurile sale, reprezintă un garant generator de încredere și siguranță, fiind permanent în slujba comunității un element de bază al societății moderne.

De Ziua Protecției Civile comanda inspectoratului transmite întregului personal care acționează sub deviza „Cu viața mea apăr viața” multă sănătate, fericire, noi succese și realizări în viață, precum și în îndeplinirea misiunilor încredințate, alături de tradiționalul LA MULȚI ANI !