

Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de Paște

12 aprilie 2017 10:01

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoștința tuturor abonaților că, în perioada sărbătorilor de Paște, 15 – 17 aprilie 2017, dispeceratul, echipele de intervenție, dar și reprezentanții societății care asigură buna desfășurare a proceselor de alimentare cu apă și preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către telefoanele dispeceratului 0241/924 vor fi preluate non-stop. Echipele de intervenție vor acționa cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncționalitățile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonații societății să poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

Singurul serviciu care-și va modifica programul de lucru în această perioadă este cel al casierilor RAJA. Astfel, abonații interesați să-și achite facturile la apă potabilă și canalizare în aceste zile trebuie să știe că, în zilele de sâmbătă, duminică și luni – 15, 16 și 17 aprilie 2017, toate casieriile vor fi închise. Începând de marți, 18 aprilie 2017, casieriile își vor relua programul normal de lucru.

Rezultate excelente ale elevilor Școlii „Sf. Apostol

Andrei Mangalia" la olimpiade și concursuri internaționale

12 aprilie 2017 10:01

Școala „Sf. Apostol Andrei” Mangalia, prin dăruirea dascălilor săi și a elevilor harnici și silitori s-a prezentat mai mult decât onorabil la concursurile și olimpiadele școlare, faza județeană, din acest semestru, anul școlar 2016-2017, dovedind, prin rezultatele obținute că își doresc să aprofundeze materiile preferate și împlinesc, prin dorința lor de învățare, dăruirea profesorilor care le luminează calea prin lumea cunoașterii.

Iată, rezultatele obținute în cadrul concursurilor și olimpiadelor la care elevii au participat și unde au obținut locuri fruntașe:

La faza județeană a concursului de Limba Română, **„Comorile condeiului”**.

Clasa a II-a :

Plotic Patricia- Ștefania, locul al II-lea -94,5 puncte

Eftime Maria, locul al II-lea, 95 puncte

Checiu Andreea-Sabrina, locul al III-lea, 93,5 puncte

Zobu Delia, mențiune- 90,5 puncte

Eleva Bologan Andreea, clasa a III-a merită de asemenea felicitări pentru premiul obținut, locul al III-lea- 94 puncte

Din clasa a IV-a s-au evidențiat elevii Catrinescu Gabriel, locul I cu 97,2 puncte și Lupescu Alexandra, mențiune cu 90 puncte.

Olimpiada „Lectura ca abilitate de viață”, coordonatori prof. Mădălina Avram și Florica Alina

Meaună- Chelărescu Carla- premiul al II-lea

Cocoș Diana- premiul al II-lea

Nicolae Ștefania- premiul al III-lea

Mitu Andra- Premiul al III-lea

Iftime Ioana- premiul al III-lea

Purice Simona- Premiul al III-lea

Zobu Adina- Premiul al III-lea

Ciupercă Sergiu- Premiul al III-lea

Stoican Dragoș- mențiune

Olimpiada de Religie, coordonator prof. Ioniță Gabriela

Meună- Chelărescu Carla- premiul I

Nicolae Ștefania- premiul al II-lea

Stoican Dragoș- premiul al II-lea

Huțanu Denisa- premiul al III-lea

Delu Ana- premiul al III-lea

Bulai Alexandra- mențiune

Purice Simona- mențiune

Stan Alexandra- mențiune

Olimpiada de Istorie, coordonator prof. dr. Sandu Roxana

Țigănescu Angelica- mențiune

Iftime Ioana – mențiune

Ciupercă Sergiu- mențiune

Concursul Internațional Mathematiques Sans Frontieres,
coordonator, prof. Morar Lilioara, Nicolae Alina

clasa a V-a A- premiul al II-lea

clsa a VII-a B – premiul ala III-lea

clasa a VIII-a A- premiu special

Consilierul educativ, prof. Alina Nicolae le transmite tuturor elevilor „Felicitări!”, faptul că școala este mândră de ei și le dorește succes în continuare. De asemenea, apreciază efortul părinților pentru susținerea copiilor, cărora le asigură atât suport moral, cât și financiar”.

Tânăr de 17 ani, acuzat de furt calificat

12 aprilie 2017 10:01

Urmare a cercetărilor în cazul comiterii unei infracțiuni de furt calificat, polițiștii din cadrul Poliției municipiului Mangalia l-au identificat pe S.E., în vârstă de 17 ani, din Mangalia, bănuیت de comiterea faptei.

Astfel, la data de 02.04.2017, minorul în cauză ar fi pătruns într-o societate comercială din Mangalia, de unde ar fi sustras mai multe bunuri (un flex, o drujbă, o butelie, o

trusă de chei mecanice și un cablu de alimentare auto), creând un prejudiciu de aproximativ 3.180 de lei.

Polițiștii constănțeni continuă cercetările sub aspectul săvârșirii infracțiunii de furt calificat.

Ședință de îndată: consilierii, chemați în grabă să aprobe jumătate de milion de lei pentru „evenimentele” primăriei de anul acesta!

12 aprilie 2017 10:01

Consilierii locali sunt chemați, astăzi, într-o ședință de îndată, să aprobe Regulamentul Serviciului Salvamar pentru anul în curs, dar și 345.000 de lei (fără TVA), pentru evenimentele care ar avea loc anul acesta pe teritoriul urbei. Circa jumătate de milion de lei ar merge, potrivit notei de fundamentare care stă la baza acestui proiect de hotărâre, către următoarele „evenimente”:

- 40.000 de lei pentru „Lumină de la malul mării” („cutiuțe pescale, candelă, servicii corale”,
- 1 Mai Tuning Fest – 50.000 de lei (cheltuieli de organizare, servicii artistice, cazare, masă arbitri, cupe, medalii etc)
- Ziua Copilului – 50.000 de lei (obișnuitul carnaval și „cadourile” oferite elevilor din localitate);

- Ziua Apelor (eveniment organizat de Liga Navală, dar la care primăria este co-partener) – 10.000 de lei;
- Europa FM – eveniment organizat de postul de radio, la care primăria este, din nou, o simplă gazdă – 10.000 de lei;
- Ziua Marinei – 35.000 de lei (bani ce vor merge către „premii, cupe, medalii“)
- Ziua Mangaliei (1-3 septembrie) – 20.000 de lei, pentru „servicii artistice și artificii“;
- Ziua Pensionarului (1 octombrie) – 20.000 de lei;
- Zilele Recoltei („cinci zile din luna octombrie) – 10.000 de lei;
- Ziua Armatei Române (25 octombrie) – 30.000 de lei,
- Ziua Dobrogei (25 noiembrie) – 10.000 de lei;
- Ziua Națională a României – 5.000 de lei (bani pentru coroanele ce vor fi depuse la Monumentul Eroilor pe 1 Decembrie);
- Concert de colinde – 7.000 de lei (ni se promit „Festivități de Crăciun cu produse tradiționale și ornamente“)

Și, nu în ultimul rând, se pare că, pentru prima dată primăria s-a decis să organizeze un „Revelion“, în Piața Centrală, unde va avea un spectacol și artificii (precum și „tradiționala cupă de șampanie“, evaluate la 30.000 de lei!

Studiu APC: 83 de substanțe chimice în sortimentele de vopsea de ouă, cozonaci și drob, comercializate în supermarket!

12 aprilie 2017 10:01

Cozonac falsificat cu fibră de cartof și spărtură de soia!

Coloranți cancerigeni în vopseaua de ouă!

Drob cu 7 aditivi!

Pe masa oricărui creștin ortodox, în Sfânta Zi de Paște, se găsesc ouă roșii, preparate din carne de miel și cozonac. La întoarcerea de la biserică se pune masa de Paști. Evident, meniul de Paști conține și mâncare gătită după variate rețete care folosesc ouă, carne de miel sau ied (cum sunt: ciorba, stufatul, drobul), brânză (plăcinte, brânzoaice), cocă de cozonac (colaci, păscuțe), legume, verdețuri etc. La o masă care se respectă se pot deosebi în derularea mesei, multe bunătăți grupate pe rosturile lor: pască și ouă roșii, aperitive (drob, pateuri, rulade, chec-aperitiv, ouă umplute), ciorbă/borș de miel, sarmale (sarmale cu păsat), miel (friptură, grătare, frigărui), mușchi de vită, pește, pasăre (pui, rață, curcan), iepure, patiserie, plăcinte, cofetărie, cozonaci și băuturi (neapărat vinul roșu ritualic). O zicală potrivită pentru mesele de Paști: „Trei zile, masă-ntinsă!” Asociația Pro Consumatori (APC) folosește acest prilej pentru a vă prezenta câteva aspecte despre carnea de miel/preparatele din carne de miel, ouă roșii, cozonaci și vinuri. Carnea de miel. Este o carne roșie, bogată în acizi grași Omega 3, zinc

(100 g carne de miel conține 40% din doza zilnică recomandată de zinc), complexul de vitamine B, hipocalorică, din 100 g carne de miel preparată numai la grătar sau la cuptor asimilăm 160 kcal. Cum se recunoaște carnea de miel proaspătă? Aprecierea prospețimii cărnii de miel se realizează organoleptic, folosindu-se organele de simț: văzul, mirosul și pipăitul. Astfel, aprecierea organoleptică are în vedere următoarele:

aspectul: la carnea proaspătă suprafața este acoperită cu o peliculă uscată, iar în secțiune, carnea este lucioasă și slab umedă;

culoarea: la suprafață este roz, iar în secțiune culoarea este roșie, caracteristică speciei și regiunii anatomice;

consistența: fermă și elastică, urma lăsată de apăsarea cu degetul dispare repede;

mirosul: plăcut, caracteristic speciei;

grăsimea: albă și compactă;

măduva oaselor: elastică, lucioasă, iar în secțiune umple complet canalul medular;

tendoane și articulații: lucioase, elastice, tari, lichid sinovial limpede;

bulionul (fieritura de carne după sedimentare): limpede și aromat, cu un strat de grăsime la suprafață.

Recomandăm consumatorilor să achiziționeze miei verificați de către medicul veterinar, cu o greutate a carcasei de peste 12 kg. Mieii sub această greutate au un conținut ridicat de apă, ceea ce face ca prin operația de pregătire (fierbere, prăjire, frigere) să se diminueze cantitativ foarte mult (cantitatea de preparat aptă de consum). Prețul unui kg de carne de miel variază de la 15 lei, în orașele mici, la 28 de lei în marile orașe (București, Constanța, Timișoara etc). O ultimă

găselniță a comercianților, afișarea prețului la carne de miel pentru 100 g de produs. Astfel, în unul din marile magazine ale Bucureștiului, prețul la carnea de miel era de 2,79 lei/100 g. Oul pascal își are originea în vremuri imemorabile, fiind simbol cu multiple semnificații la toate culturile. Aproape fără excepție, a simbolizat nașterea, începutul, reînvierea dar și nemurirea, semnificații pe care le are și în cultura creștină. Tradiția cere să se înroșească ouăle de Paști, obiceiul rememorând episodul uciderii Mântuitorului, când sângele trupului său răstignit pe cruce s-a scurs peste ouăle din coșul adus de mama sa – Maica Domnului, înroșindu-le. În multe arii culturale (țările occidentale), ouăle se vopsesc și în alte culori vii, sugerând primăvara, vigoarea vieții etc. În partea de vest a țării s-a extins obiceiul decorării ouălor cu abțibilduri (imagini de simboluri pascale: iepurași, pușori, flori), foarte apreciate de copii, dar considerate păgâne de oamenii bisericii. Tot din partea vestică a țării a provenit și tradiția mascării cu frunzulițe a oului la vopsire pentru a obține efecte cromatice originale. O artă sublimă s-a consacrat în legătură cu ouăle încondeiate (înpestrițate, mărgelate etc.) care are o lungă tradiție în spațiul central-estic al Europei, care cuprinde și partea de nord-est a României. Cozonacul este pâinea dulce a secolelor trecute, deseori evocată de călătorii străini care au trecut sau locuit în spațiul românesc. Cu o istorie străveche și un neam mare și ales (echivalente ale cozonacului sunt cunoscute și preparate în toate țările europene, iar lumea contemporană îl cunoaște pe toate continentele), prețiosul produs are și un loc de frunte la toate mesele importante și la toate evenimentele de suflet din spațiul românesc. Evident, nu ar fi fost de conceput să lipsească de pe masa de Paști a oricărei gospodării, oricât de modeste. Simbolistica sa acoperă o arie largă de semnificații: bucuria vieții, bunăstarea sau măcar speranța la bunăstare, armonia, sublimul. Din cozonac au derivat numeroase alte produse cu simboluri particulare, între care pasca de rând și pasca ritualică. În ultima perioadă, hipermarket-urile au început să fabrice și să vândă sub

brandul magazinului cozonaci cu aditivi. Sfatul nostru: Paștele este o singură dată în fiecare an, nu se merită să cumpărăm cozonac cu chimicale. Nici cozonacul nu mai este ce-a fost! S-a inventat cozonacul cu fibră de cartof și pesmet! Citiți eticheta! Alegeți în cunoștință de cauză! Alegeți calitatea și nu cantitatea! Asocierea vinului cu preparatele culinare, în general, și de Paște, în special. În asocierea vinului cu preparatele culinare există câteva reguli pe care le vom enumera mai jos. Reguli generale:

la pește, stridii, melci, crustacee – vinuri albe seci, spumoase ușoare, șampanie brută;

la antreuri și aperitive – vinuri albe, seci sau demiseci, vinuri rose;

la carne albă (vițel, miel, porc) și la carne de pasăre – vinuri roșii buchetoase, ușoare, mai puțin pline, vinuri albe seci aurii;

la carne roșie (ovină, bovină) – vinuri de marcă roșii, pline, generoase și puternice;

la vânat, aceleași recomandări ca și mai înainte, rezervându-se însă vinurile delicate și elegante pentru vânatul cu pene și vinurile pline, pentru vânatul cu păr;

la sfârșitul mesei – vin roșu sau vin alb licoros;

la brânzeturi, după cum urmează: la cele fermentate, de consistență moale – vinuri roșii puternice, de mare sevă; la cele de consistență semidură, cu pete verzi în interior – vinuri roșii ușoare; la brânză de oi – vinuri rose, albe seci, roșii nesățioase și fructuoase; la brânză proaspătă, ca o pastă topită – vinuri albe și rose dulci;

la desertul zaharat: vinuri spumante, demidulci, vinuri dulci natural;

la fructe: vinuri albe dulci, spumante, demidulci;

la cafea: vinars (distilate, învechite, de tip cognac), rachiu de fructe, lichioruri de marcă;

dacă la pregătirea unui fel de mâncare s-a folosit vin, se recomandă servirea aceluiași vin la masă.

De reținut VINURILE ROSE se pot asocia oricărei compoziții gastronomice.

VINUL SPUMANT se poate servi la o masă de la început până la sfârșit. VINURILE ROȘII se servesc la temperatura camerei, iar atunci când sunt păstrate în pivnițe se aduc la temperatura de servire cu câteva ore înainte de masă. Vinurile roșii speciale se prezintă până la 22°C. Vinurile albe se servesc întotdeauna reci. Cu cât vinul este mai vechi, mai dulce, mai licoros ori mai spumant, cu atât se servește mai rece. VINURILE NOI se servesc înaintea celor vechi. VINUL SEC se servește înaintea celui demisec și dulce. VINUL ROȘU se servește după vinul alb sec și demisec. VINURILE VECHI se recomandă iarna, îndeosebi cele roșii. De reținut însă, pentru cei mai curajoși în experimentarea acestor asocieri, este că regulile sunt făcute pentru a fi... încălcate. Oricum, dincolo de acest aspect non-conformist, trebuie precizat de la început că există niște reguli de bază, stabilite după numeroase experimente făcute de-a lungul evoluției bucătăriei moderne. „Armonia dintre felurile de mâncare și vinurile servite creează o stare de satisfacție și mulțumire pentru orice consumator, iar capacitatea de a alege sau propune vinul cel mai bine adaptat situației este unul dintre cele mai importante criterii de apreciere a unui serviciu din restaurant sau în fața invitaților, dacă suntem gazde. Dacă vinul este mai dulce decât desertul, consumatorul nu va sesiza aciditatea vinului la fel de mult. De cele mai multe ori se crede că dulceața vinului se va asocia foarte bine cu cea a desertului, însă acest lucru este greșit. Vinul va fi simțit ca fiind mai puțin dulce și mai vioi.” Prof. univ. dr. Dan BOBOC, Decan, Facultatea de Economie Agroalimentară și a Mediului.

Dacă nu vă faceți timp pentru pregătirea bucatelor

tradiționale specifice mesei de Paști, trebuie să știți că cele realizate industrial sunt pline de chimicale, astfel: – în cele 17 sortimente de vopsea de ouă am identificat 32 de aditivi alimentari (E 101ii – riboflavina – 5 – fosfat; E 102 – tartrazină; E 104 – galben de chinolină; E 110 – galben portocaliu S.; E 120 – carmin; E 122 – azorubină (carmoisine); E 127 – eritrozină; E 131 – albastru patent V; E 132 – indigotină; E 133 – albastru brilliant FCF; E 141ii – complexe de cupru ale clorofilinelor; E151 – negru brilliant BN; E 160b – annato – colorant portocaliu natural – extras cu solvenți dintr-un fruct exotice; E 171 – dioxid de titan; E 172 – oxid de fier; E 200 – acid sorbic; E 202 – sorbat de potasiu; E 211 – benzoat de sodiu; E 223 – metabisulfid de sodiu; E 270 – acid lactic; E 296 – acid malic; E 300 – acid ascorbic; E 330 – acid citric; E 524 – hidroxid de sodiu (soda caustică, leșie); E 410 – gumă din semințe de caruba; E 412 – gumă de guar; E 415 – gumă de xantan; E 422 – glicerină (glicerol); E 433 – polisorbit 80; E 470b – săruri de magneziu ale acizilor grași; E 555 – silicat alumino potasic (antiaglomerant); E 640 – glicină – potențiator de aromă); – în cei 31 de cozonaci analizați s-au identificat 33 de aditivi alimentari (E120 – acidul carminic; E133 – albastru brilliant; E150a – caramel simplu; E150c – caramel amoniacal; E150d – caramel sulfid de amoniu; E160b – colorant portocaliu; E163 – antocianină; E170 – carbonat de calciu; E171 – dioxid de titan; E200 – acid sorbic; E202 – sorbat de potasiu; E211 – benzoat de sodiu; E282 – propionat de calciu; E300 – acid ascorbic; E330 – acidul citric; E331 – citrații de sodiu; E401 – alginat de sodiu; E412 – gumă de guar; E415 – gumă de xantan; E420ii – siropul de sorbitol; E422 – glicerină; E464 – hidroxipropilmetilceluloză; E471 – mono și digliceride ale acizilor grași; E472 – esteri ai glicerolului cu acidul acetic și acizi grași; E472e – esterii acizilor mono și diacetil tartric cu mono și digliceridele acizilor grași; E481 – stearoil-2-lactilat de sodiu; E500 – carbonatul de sodiu; E503 – carbonatul de amoniu; E920 – cisteină; E950 – acesulfam de potasiu; E952 – ciclamat de sodiu; E954 – zaharina; E1520 –

propilen glicol) – în cele 9 sortimente de drob s-au identificat 16 aditivi alimentari (E120 – carmin; E262 – acetati de sodiu; E300 – acid ascorbic; E301 – ascorbat de sodiu; E315 – acid izoascorbic; E316 – eritorbat de sodiu; E407 – caragenan; E412 – gumă guar; E415 – gumă xantan; E450 – difosfați; E451 – trifosfați; E452 – polifosfați; E471 – mono și digliceride ale acizilor grași; E472d – esteri ai acidului citric; E520 – nitrit de sodiu; E621 – glutamat monosodic).

„Carnea de miel este indicată a fi consumată de către copiii care au vârsta mai mare de doi ani, cantitatea recomandată fiind corelată cu vârsta copilului și variind între 50 și 200 gr/zi. Carnea provenită de la mieii hrăniți cu iarbă este o sursă foarte importantă de acizi grași Omega 3, aceasta fiind cu aprox. 25% mai ridicată, comparativ cu carnea mieilor crescuți în sistem convențional. Nu recomand consumul cozonacilor de către copii, întrucât conțin zahăr, drojdie, agenți de creștere și carbohidrați cu ardere rapidă, toate aceste ingrediente alimentând fungii în intestin și deregând nivelul glicemiei. În plus, cozonacii comercializați în magazinele noastre conțin îndulcitori, coloranți sau conservanți, putând declanșa multe probleme gastro-intestinale care se pot complica destul de ușor. Sunt de părere că acest produs de patiserie poate fi substituit cu alternative mult mai prietenoase cu sistemul digestiv, recomandând în ultimă instanță consumul deserturilor vegetariene, nepreparate termic. Susțin ideea consumării ouălor roșii de către copii, atât timp cât sunt proaspete și vopsite în mod natural. Totuși, nu-i sfătuiesc pe părinți să le dea micuților mai mult de un ou pe zi. În același timp, este esențial să vă procurați ouăle bio dintr-o sursă de încredere, în caz contrar putând crește riscul contaminării cu bacteria Salmonella.” Medic specialist pediatru Ingrid Ada Bălan, Cabinet www.vindecadai.ro

„Cozonacul de fabrică este proiectat pentru... consumatorii de cozonac, o categorie niciodată clară ca structură și dimensiune. Cozonacul de fabrică este un produs pentru altul,

cel mai adesea necunoscut. Interesul celui implicat în afacere este orientat primordial către profit, apoi către imaginea firmei și numai pe urmă către satisfacția clientului. Afaceristul are grijă să nu intre în conflict cu terțul interesat (organisme cu atribuții în vegherea și controlul relațiilor dintre ofertă și cerere), iar în ce privește relația cu purtătorii cererii trebuie să țină cont de regimul reglementărilor, cel mai adesea plasate în zona limitărilor și interdicțiilor (să fie atenți ce să nu facă). Cozonacul, fie de casă, fie de fabrică, este un produs pentru oameni sănătoși, fără boli metabolice și alte suferințe sensibile la alimente grele. Trebuie conștientizat faptul că este un aliment greu, deseori considerat o „bombă calorică”. Fiind un aliment realizat din ingrediente cu mare valoare nutritivă, concentrate, modificate major prin coacere, se înțelege că un consum excesiv de cozonac pune organismul la grea încercare. Pentru vopsirea ouălor, mulți consumatori se aprovizionează cu substanțe chimice improprii pentru vopsirea acestora, dar care dau culori impresionant de vii, incomparabil mai atractive decât culorile din surse naturale: pentru roșu și roz – foi de ceapă, sfeclă proaspătă; pentru galben și portocaliu – morcovi, coji de citrice; pentru albastru – frunze de varză roșie; pentru verde – frunze de spanac etc. Este bine să se procure ouă albe pentru vopsiri frumoase, să fie curățate cu apă caldă (fără detergenți), să fie fierte încet în apă cu puțină sare, apoi să se adauge puțin oțet și sursa de colorant. Foarte comod este să se fiarbă ouăle în apa în care au fiert mai întâi foile de ceapă, de exemplu. Aceste experimente asigură și plăceri deosebite în arta de a face.”

Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.

„Aș dori să lansez un semnal de alarmă asupra încondeierii ouălor cu vopseala chimică compusă din nenumărați aditivi alimentari, în vederea prevenirii diverselor probleme de sănătate care ar putea fi asociate în mod direct de contactul organismului nostru cu aceste substanțe. Este important să știm că păsările crescute în sistemul

agriculturii ecologice au acces la verdeață naturală și sunt hrănite cu cereale ecologice, ajungând în final să producă și ouă sănătoase de o calitate superioară cu coaja mai groasă și mai rezistentă. Din punctul meu de vedere, acest amănunt este esențial, astfel încât ingredientele chimice care se regăsesc în vopseaua pentru ouă să nu pătrundă în albuș. Cu alte cuvinte, putem preveni creșterea gradului de intoxicare a organismului nostru numai prin simpla alegere a ouălor ecologice. La polul opus, păsările crescute în sistem convențional produc ouă de o calitate inferioară cu coajă mai subțire, astfel încât cresc și șansele ca vopseaua toxică să se transfere în interiorul albușului. Din nefericire, sunt nevoit să constat că majoritatea vopselurilor pentru ouă conțin aditivi alimentari destul de nocivi pentru sănătatea noastră. Trebuie să amintesc faptul că afecțiunile de natură alergologică au crescut într-un mod alarmant în ultimii ani, tot mai mulți români fiind sensibilizați de aceste probleme. Cert este că o persoană alergică nu obisnuiește să tolereze conservanții și coloranții regăsiți în alimentele comercializate pe rafturile magazinelor noastre. De asemenea, copiii atopici intră cu lejeritate în această categorie, un intestin permeabil nesuportând prezența coloranților în această zonă cheie în care se regăsesc aprox. 90% din celulele noastre imunitare. Unul dintre aditivii problematici care se regăsește și în vopseaua de ouă este E171 (dioxidul de titan). Un raport elaborat de către Institutul Național de Cercetări Agronomice din Franța și publicat la data de 20 ianuarie 2017 în Scientific Report a dezvăluit publicului larg că aditivul E171 traversează bariera intestinală în rândul animalelor, depozitându-se ulterior în diverse organe. Administrarea orală a acestui aditiv a produs leziuni precanceroase localizate la nivelul colonului în rândul a aprox. 40% din animalele care au ingerat dioxidul de titan. Un alt aditiv nociv care se poate citi pe eticheta unei vopsele de ouă este E172 (oxidul de fier), acesta fiind interzis în Germania. Ingestia acestui aditiv poate declanșa reacții alergice sau diverse probleme de sănătate regăsite în zona gastro-intestinală. Colorantul de

culoare galbenă E102 (tartrazina) este interzis în state precum SUA, Norvegia și Austria, întrucât este asociat cu agravarea astmului, declanșarea erupțiilor cutanate, urticaria, depresia, hiperactivitatea sau cu deficitul de atenție la copii. Iată de ce mă văd nevoit să recomand varianta naturală de vopsire a ouălor, fiindcă este și singura care nu produce toxicitate la nivelul organismului. Putem concepe formule prietenoase de încondeiere a ouălor, sugerând să luăm în calcul ceapa roșie, turmericul, sfecla roșie, varza roșie sau chiar sucul de afine. De asemenea, vopseaua de ouă naturală, certificată ecologic reprezintă o alternativă demnă de luat în considerare, numeroase magazine de încredere având în portofoliu aceste produse. Alegând natura în detrimentul substanțelor chimice, ne vom proteja cu adevărat familiile, crescând în ultimă instanță și cererea pe segmentul producătorilor corecți care empatizează cu dorințele părinților informați. Food is the only medicine...” Nutriționist Dumitru Balan, www.vindecadai.ro „Cozonacul industrial este un produs care, în cele mai multe situații, nu mai are nimic din gustul și savoarea cozonacului tradițional. În compoziția acestuia există ingrediente care au denaturat rețeta acestui produs, cum ar fi: șrot de soia, spărtură de soia, făină de soia degresată, oțet din vin, fibre de cartofi, făină de porumb, amidon de porumb etc, la care se adaugă coloranți, conservanți și îndulcitori artificiali. Le sugerez consumatorilor să cumpere cozonac numai după o atentă verificare a ingredientelor, a termenului de valabilitate și să fie circumspecți la anumite mențiuni nutriționale sau de calitate, care apar pe ambalajul produselor de acest tip. La fiecare aliment, prospețimea este cea care ar trebui să ne preocupe în primul rând, deoarece numai alimentele proaspete ne pot asigura întreaga cantitate de nutrienți existentă în acestea, în plus, ne putem proteja și de eventuale toxinfecții alimentare generate de alimentele în curs de alterare.” Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC. „Vopseaua de ouă conține diferiți coloranți în funcție de culoarea pe care o oferă (E101ii, E102, E104, E110, E120, E122, E127, E131, E132,

E133, E141ii, E151, E160b, E171, E172). Deși ei sunt numiți generic „coloranți alimentari”, totuși prezintă toxicitate asupra organismului uman. Se fixează cu ușurință pe suprafața exterioară a cojii de ou. Teoretic nu ar trebui să fie ingerați. Și totuși, ei ajung în stomac. Cum? Coloranții pot penetra ușor coaja oului fiert către interiorul acestuia. De cele mai multe ori observăm acest fapt, deoarece suprafața albușului capătă o nuanță în tonul în care coaja oului este colorată. Mai mult, mâinile noastre preiau colorantul de pe coajă și îl aduc pe suprafața albușului. Astfel, împreună cu oul consumăm și colorantul! Există numeroase studii științifice care demonstrează că nu este deloc sănătos să folosim coloranți alimentari „artificiali” (compuși de sinteză) în compoziția alimentelor. Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (EFSA) impune concentrații limită ale acestor compuși în compoziția alimentelor (mg / kg corp / zi) (<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-colours>). Motivele principale sunt efectele adverse care însoțesc consumul lor, cum ar fi hiperactivitatea (ADHD) și reacții alergice mai ales la copii, stări de migrenă, astm și chiar cancer. Un studiu al agenției americane CSPI (Center for Science in the Public Interest) prezintă detaliat aspecte ale toxicității coloranților alimentari susținute de date experimentale

(<https://cspinet.org/resource/food-dyes-rainbow-risks>). E102, E110, E120, E122, E127, E132 și E133 sunt coloranții considerați ca fiind un „curcubeu” de risc pentru organismul nostru. Acești coloranți apar adesea pe eticheta vopselei de ouă. Vopseaua tipografică constituie uneori alternativa pentru vopsirea ouălor. În acest caz, riscurile de îmbolnăvire se amplifică considerabil față de cazul utilizării coloranților alimentari. Vopseaua tipografică conține hidrocarburi (alcani, izoalcani), hidrochinone, săruri organice, toate cu acțiune iritantă la contactul direct cu ochii și pielea, adevărate otrăvuri atunci când, accidental, sunt ingerate. Vopseaua tipografică nu trebuie să intre în contact cu alimentele! În aceste condiții, poate ar fi util să revenim la coloranții

naturali. Putem folosi frunze de ceapă roșie pentru culoarea roșu, spanac pentru a colora în verde, afine și frunze de varză roșie pentru culoarea albastru, morcovi pentru portocaliu, etc. Cu puțină imaginație și inventivitate putem avea la îndemână o paletă largă de culori doar din surse naturale. Desigur, ouăle colorate astfel nu vor fi la fel de „strălucitoare” ca în cazul coloranților alimentari sau în cazul vopselei tipografice, dar putem fi siguri că vor fi mult mai sănătoase.” Lector univ. dr. Mădălina Săndulescu, Departamentul de Chimie Organică, Biochimie și Cataliză, Facultatea de Chimie, Universitatea din București.

Peste 1000 de persoane au ajuns în weekend la UPU Constanța

12 aprilie 2017 10:01

În intervalul 07.04, ora 07.00- 10.04, ora 07.00, la UPU au fost aduși 1.075 pacienți. Este vorba despre 760 adulți, dintre care 183 au rămas internați în cadrul SCJU și 214 copii, dintre care 77 au fost spitalizați.

Cele mai multe prezentări au fost la cabinetul UPU Interne, 425 în cele 3 zile de referință iar la Traumatologie au fost aduși 120 de pacienți.

Cele mai multe prezentări au avut loc în intervalul 08.04, ora 07.00- 09.04, ora 07.00- 382 de pacienti au ajuns la UPU în decurs de 24 de ore, din care 270 au fost adulți și 112 copii. Totodată, în cele 3 zile de referință 40 pacienți au fost

preluați de STI.

Elevii Școlii nr. 2 Mangalia, premiați la Concursul "Comorile Condeiiului"

12 aprilie 2017 10:01

Ieri, s-a desfășurat etapa județeană a Concursului "Comorile Condeiiului", la Limba și Literatură Română, care s-a desfășurat la mai multe unități școlare din Constanța.

Școala Gimnazială "Sf. Apostol Andrei" Mangalia a participat cu 9 elevi, care au obținut 7 premii.

Iată, câștigătorii:

1. Patricia Ștefania Plotic – Clasa a II-a A 94,50 puncte, Premiul al II-lea, coordonator Prof. Elena Roșu;
2. Andreea Sabrina Checui – Clasa a II-a A 93,50 puncte, Premiul al III-lea, coordonator Prof. Elena Roșu;
3. Robert Marian Simion, Clasa a II-a A 86,50 puncte – coordonator prof. Elena Roșu;
4. Maria Alexandra Eftimie – Clasa a II-a B, 95 puncte, Premiul al II-lea, coordonator Prof. Mihaela-Isabela Trandafir;
5. Delia Zobu – Clasa a II-a B, 90,83 puncte, Mențiune,

coordonator Prof. Mihaela-Isabela Trandafir;

6. Andreea Cătălina Diaconiță – Clasa a II-a B, 88,80 puncte –
coordonator Prof. Mihaela-Isabela Trandafir;

7. Andreea Bologan – Clasa a III-a A, 94 puncte, Premiul al
II-lea, coordonator Prof. Neculița Serea;

8. Gabriel Catrinescu – Clasa a IV-a B, 97,20 puncte Premiul
I, coordonator Înv. Elena Mușat;

9. Alexandra Lupescu – Clasa a IV-a B, 90 puncte, Mențiune,
coordonator Înv. Elena Mușat.

Elevii au fost răsplătiți cu diplome.

Felicitări, tuturor!

Casieria RAJA din strada Răscoalei 1907 din Constanța este închisă

12 aprilie 2017 10:01

Din cauza unei lucrări Enel, casieria SC RAJA SA Constanta de pe strada Rascoalei 1907, din municipiul Constanta, a ramas astazi, 8 aprilie 2017, fara alimentare cu energie electrica, incepand cu ora 11,00. Din acest motiv, s-a sistat programul de incasari a facturilor. Ne cerem scuze tuturor abonatilor, pe care ii asiguram ca incepand de luni, 10 aprilie 2017, casieria isi va relua programul normal de functionare.

Abonatii care doresc sa achite facturile emise o pot face la celelalte casierii din municipiul Constanta sau prin orice alta modalitate de plata admisa (Pay-Point, transfer bancar, direct debit etc).

Lucrare RAJA pe strada Mircea cel Bătrân din Constanța

12 aprilie 2017 10:01

Pentru realizarea lucrarilor de inlocuire a unui apometru la Punctul Termic nr.108, SC RAJA SA Constanta este nevoita sa intrerupa astazi, 7 aprilie 2017, furnizarea de apa in intervalul orar 12,30-14,30. Sunt afectati consumatorii de la blocurile TD1, TD1A, TD1B, TD2A, TD3A, TL1, TLA, MS1 si MS2, de pe strada Mircea cel Batran.

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

Se reia „Lumină de la malul mării”: a XV-a ediție va avea loc tot în Portul Turistic

12 aprilie 2017 10:01



Primăria
Municipi
ului
Mangalia
, în
colabora
re cu
Protoier
ia
„Callati
s”, va
relua,
anul

acesta, tradiționalul eveniment „Lumină de la Malul Mării”. Zilele acestea altarul-scenă este montat, bucată cu bucată, în Portul Turistic Mangalia.

Pe 15 aprilie, la miezul nopții, locuitorii orașului, alături de turiștii care vor fi prezenți în minivacanța de Paști în sudul litoralului, vor lua lumină din mâinile soborului de preoți care va oficia slujba de Înviere, și vor primi pască și lumânări.

„Lumină de la Malul Mării” a ajuns la cea de a XV-a ediție, după ce, anul trecut, evenimentul nu a mai fost organizat.

Zestrea Direcției de Cultură și Sport: ruină, mucegai, multe „studii de

fezabilitate“ și angajați plătiți să fie „utili prin primărie“

12 aprilie 2017 10:01

Noua Direcție de Cultură și Sport din cadrul Primăriei Mangalia va avea, în scurt timp, un director, în persoana lui Lucian Nichita, actual consilier local PNL și angajat al Șantierului Daewoo Mangalia. Lucian Nichita va prelua, astfel, frâiele „Cenușăreselor“ administrațiilor locale din ultimii ani, Cultura și Sportul. Câteva grădini de vară pline de buruieni și șerpi, un cinematograf care, în ciuda tuturor declarațiilor sforăitoare și a banilor aruncați pe studii de fezabilitate, urmează a fi dărâmat, alături de trei baze sportive – două în Mangalia și una în Neptun – care au fost îngrijite aproape exclusiv din banii părinților micilor sportivi – aceasta este „zestrea“ pe care noul director va trebui să o gestioneze, așa cum va putea mai bine.

Vorbim, desigur, strict despre imobilele Culturii și Sportului, pentru că, nostalgicii, ar mai putea adăuga pe lista acestora și evenimente pierdute definitiv de primărie, începând cu Gala Tânărului Actor „HOP!“, Festivalul „Callatis“, Simpozionul „Românii de Pretutindeni“, ori „Zile și Nopti de Literatură“...

La ultima ședință a Consiliului Local Mangalia, aleșii întrebau, mai mult pentru propriul amuzament, cu ce s-au ocupat angajații noii direcții, din moment ce nu a avut loc niciun eveniment prin urbea noastră de ceva vreme. Senin, au primit răpunsul celor plătiți de contribuabili, din taxele și impozitele proaspăt umflate: „s-au făcut utili prin primărie, au ajutat alți colegi...!?” Adică, nu au stat degeaba, au mai urcat un etaj, l-au mai coborât, un fel de sport cultural al plimbatului unei hârtii imagineare într-o mapă la fel de ...

imaginară.

Până la punerea în practică a proiectelor manageriale ale viitorului director uns al primăriei, despre soarta Cinematografului „Pescăruș” și a terenurilor de sport ne-a dat câteva lămuriri viceprimarul urbei, Dragoș Angelescu. Acesta recunoaște că bazele sportive, redirecționate către noul Serviciu Cultură-Sport, sunt într-o stare jalnică: „Este vorba despre o situație gravă și suntem conștienți că avem de investit foarte mult. Pot spune că, atât timp cât ADPP Mangalia s-a ocupat de acestea, banii cheltuiți nu s-au reflectat în acțiuni eficiente de gestionare a lor”, afirmă viceprimarul orașului, care este convins că noua direcție va face minuni în privința Sportului din urbe.

Odinioară simbol al vieții artistice, Casa de Cultură colecționează „studii de fezabilitate”

Casa de Cultură, simbol al Mangaliei prin unicitatea mozaicului exterior, dar și pentru spectacolele ce aveau loc, înainte de Revoluție, pe scena acum în prag de prăbușire, a început să se destrame, cărămidă cu cărămidă. În urmă cu patru ani, cotidianul nostru prelua afirmațiile edilului local, Cristian Radu, potrivit cărora Casa de Cultură ar fi urmat să fie reabilitată, dotată cu o sală de spectacole ultramodernă, cu „cafenea literară” și o bibliotecă pe măsura europeanului oraș de la malul mării.

Am reluat, cu obstinație, acest leitmotiv al Casei de Cultură modernizată, an de an, citând aceleași declarații, nădăjduind că, odată și odată chiar vom rupe blestemul unui proiect lipsit de rezultate. Nu a fost să fie. Nu cu mult timp în urmă, la o ploaie zdravănă, pe scena Casei de Cultură a început să... plouă. Frig, mucegai, scaune rupte, o scenă lipită ici colo cu leucoplast, cărămizi jilave ce rânjesc la soare din spatele tencuielii exterioare căzute aproape cu totul, un

tablou jalnic al unei clădiri care așteaptă, răbdătoare, noi și noi „studii de fezabilitate” care să o îmbrace, poleit, în timp ce se prăbușește încet, dar sigur...

Chiar credeți că veți vedea, din nou, filme la „Pescăruș”...?

Din păcate, după „bătălii” purtate de primărie ani de zile, atât cu Consiliul Județean, cât și cu RADEF, și după elaborarea unor proiecte care mai de care mai elaborate, se pare că „Pescărușul” va fi răpus de buldozere: „După preluarea lui (în luna noiembrie 2015, când administrația publică locală a afirmat, în prezența unei părți a presei, că cinematograful-simbol al Mangaliei va renaște din propria cenușă, n.r.), alături de Grădina de Vară „Farul”, ne-am dat seama că este ceva mai puțin costisitor să demolăm cinematograful și să construim o clădire nouă. În funcție de alocațiile bugetare, vom realiza un studiu de fezabilitate în urma căruia vom ști ce vom face după demolarea sa”, mai spune viceprimarul Dragoș Angelescu.

Potrivit bugetului local, aprobat în urmă cu câteva zile, anul acesta lucrări de investiții nu vor mai avea loc decât în mică măsură, strict pentru o parte a utilităților din Dobrogea I. Restul, au afirmat consilierii locali în cadrul ședinței de buget, vor fi numai studii de fezabilitate, evaluate, fiecare, la sume cuprinse între 20.000 de lei și 90.000 de lei, adică o sumă aproximativă de 1,3 milioane de lei! Prin urmare, chiar dacă „Pescărușul” va fi ras de pe fața pământului, mai mult ca sigur nu vor mai fi bani pentru demararea unor lucrări de construcție a unei clădiri noi.

Președintele CJ Constanța implicat în Programul Guvernamental de susținere a tinerilor care vor să-și înființeze propria companie

12 aprilie 2017 10:01

Vineri, 7 martie 2017, președintele Consiliului Județean Constanța – Marius Horia Țuțuianu participă la prezentarea Programului “Start – Up Nation ROMÂNIA’”, eveniment organizat de Secretariatul General al Guvernului în parteneriat cu Ministerul pentru Mediul de Afaceri, Comerț și Antreprenariat. Evenimentul este susținut și de Consiliul Județean Constanța.

Obiectivul evenimentului este axat pe promovarea programului guvernamental “Start – Up Nation ROMÂNIA’”. Acesta se adresează tinerilor care doresc să își înființeze o companie. De asemenea, prin acest program se estimează că se vor crea cel puțin 10.000 de noi locuri de muncă.

“Încă de la începutul mandatului am declarat că voi susține mediul de afaceri și dezvoltarea a noi locuri de muncă. Acest program este deosebit de important, deoarece permite tinerilor antreprenori să își dezvolte o afacere de succes, dar reprezintă și o oportunitate pentru crearea de locuri de muncă” – declară președintele Consiliului Județean Constanța, Marius Horia Țuțuianu.

Programul va fi lansat începând cu 1 mai 2017, urmând să finanțeze aproximativ 10.000 de noi afaceri, cu o sumă maximă, nerambursabilă de 200.000 lei pe o perioadă de 2 ani. Domeniile principale care vor fi finanțate cu prioritate sunt producția, domeniul IT, industrii creative, dar și servicii și comerț.

“Pentru tinerii din județul Constanța, această întâlnire reprezintă o adevărată oportunitate și un prim pas către antreprenariat.” – mai declară președintele Consiliului Județean Cconstanța, Marius Horia Țuțuianu.

La această întâlnire vor participa domnul Adrian Mlădinoiu – Secretar de Stat în cadrul Secretariatului General al Guvernului și domnul Harry – Ilan Laufer – Secretar de Stat în Ministerul pentru Mediul de Afaceri, Comerț și Antreprenariat. Vă așteptăm vineri, ora 13:00, în Aula B a Universității Ovidius Constanța de pe bulevardul Mamaia.

Dublu botez la Daewoo Mangalia: două petroliere “ice-classed”, livrate în timp record de angajații șantierului

12 aprilie 2017 10:01



La Daewoo Mangalia Heavy Industries a avut loc miercuri, 5 aprilie, dubla ceremonie de botez a navelor „SOLA TS” și „OSLO TS”. Botezul a avut loc în prezența lui Tae Jin Hwang, președintele DMHI, a fondatorul

Grupului Tsakos, căpitan Panagiotis Tsakos, președintelui TEN, Nikolaos Tsakos, ambasadorului Greciei în România, Vassilis

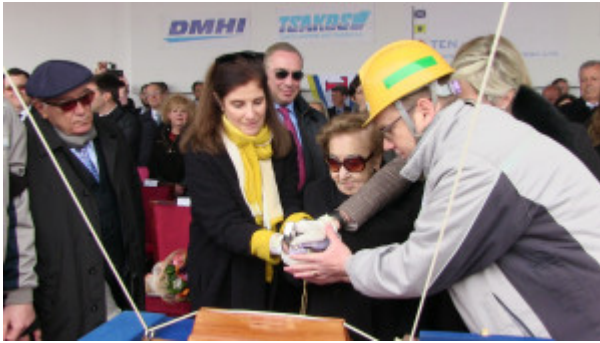
Papadopoulos, a ambasadorului României în Grecia, Lucian Fătu, a ambasadorului Coreei în țara noastră, Kim Eun-joong, precum și a peste 100 de invitați de peste hotare, dar și a angajaților Daewoo Mangalia, care au reușit să livreze navele armatorului într-un timp record.



Cele două petroliere fac parte din clasa „de gheață” („ice-class”), ele urmând să plutească pe mările deloc prietenoase din nordul continentului. Evenimentul de ieri reprezintă un motiv de mândrie pentru angajații Daewoo Mangalia, navele ce și-au primit botezul fiind dotate cu cele mai noi și mai moderne sisteme de navigație, siguranță și confort. Potrivit vicepreședintelui DMHI, Paul Ilicenko, „SOLA” deține recordul în privința timpului de finalizare: „Nava, cea de a sasea la număr din cele nouă comandate de Grupul Tzakos, a fost construită în cel mai scurt timp. „OSLO”, cea de a șaptea, va fi livrată la finalul lunii mai. Cele două nave sunt identice cu „surorile” lor, care plutesc, deja, pe mările și oceanele lumii. Față de acestea, însă, cele două pe care le botezăm, astăzi, sunt echipate special pentru condițiile vitrege ale mărilor înghețate”, a spus Paul Ilicenko invitaților prezenți la inagurare.

Ca de fiecare dată, președintele TEN, Nikolaos Tsakos, a ținut să felicite echipa de la Daewoo Mangalia pentru profesionalismul și rapiditatea cu care a reușit să livreze navele grupului pe care îl conduce: „Mi-aș fi dorit ca și la noi, acasă, în Grecia, să beneficiem de astfel de performanțe în domeniul construcției navale. Desigur, pe această cale, vă îndemn să continuați pe drumul început, cel al performanței, având întreaga noastră susținere. Vă mulțumesc, atât

conducerii Daewoo Mangalia, cât și angajaților societății, pentru toate eforturile depuse”.



Nașele de botez ale celor două nave au fost, pentru „OSLO” dr. Irene Saraglou-Tzakos și Maria Dagli, iar pentru „SOLA” – Glykeria Volika-Tzakos și Lucia Fătu. „Fie ca Dumnezeu să binecuvânteze acest vapor și pe

marinarii săi!”, au urat nașele de botez ale celor două nave.

Cele două petroliere botezate ieri au fost construite sub supravegherea reprezentanților Clasei Det Norske Veritas – Germanischer Lloyd. Ambele sunt nave de tip tank petrolier, de 112.108 TDW, au o lungime de 249,90 metri, o lățime de 44 metri și o adâncime de 21,20 metri. Contractul pentru „SOLA TS” a fost semnat pe 10 decembrie 2013, iar startul debitării a fost dat pe 28 septembrie 2015, punerea chilei pe 30 octombrie același an, iar lansarea la apă a avut loc pe 22 ianuarie 2017. Contractul pentru „OSLO TS” a fost semnat pe 26 februarie 2014, startul debitării a fost dat pe 19 octombrie 2015, iar punerea chilei și lansarea la apă au avut loc pe 5 noiembrie 2015 și, respectiv, pe 26 martie 2017.

„Prima navă, va pleca chiar astăzi pe mare, iar pe cea de a doua o vom livra pe 30 mai a.c. Următoarele proiecte aflate în curs de execuție sunt ultimele doua din grupul de nouă pentru armatorul Tzakos. Mai avem încă un proiect cu capacitatea de 156.000 TDW, a doua navă pentru clientul Maran. De asemenea, vom mai livra nava „Minerva”, pentru un alt client grec, un proiect similar celor livrate astăzi”, a declarat, pentru „Ediția de Sud”, directorul Diviziei Managementul Administrației, Mihai Andrei. Acesta ne-a mai explicat și dotarea suplimentară a celor două nave, comparativ cu



celelalte livrate Grupului Tzacos: „Fiind vorba despre nave din clasa „de gheață”, structura corpului este suplimentar întărită. De asemenea, tot ce înseamnă izolații în compartimentul mașini, lucrările suprastructură, sunt mult mai intens realizate, pentru ca vasele să poată navioga, în siguranță, în zona mărilor Nordului”, conchide directorul Diviziei Managementul Administrației.



Ziua Mondială a Sănătății, zi liberă

12 aprilie 2017 10:01

Conducerea Spitalului Clinic Județean de Urgență „Sf. Apostol Andrei” Constanța informează pacienții că vineri, 7 aprilie 2017, Ambulatoriul de Specialitate (Policlinica nr.1) va fi închis. Conform contractului colectiv de muncă la nivel de sector de activitate, ziua de 7 aprilie- Ziua Mondială a Sănătății, este considerată zi de sărbătoare legală, în care nu se lucrează.

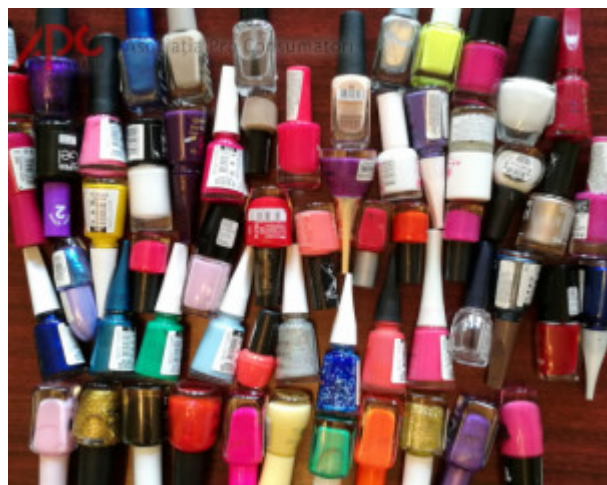
Asistența medicală de urgență va fi asigurată de Unitatea Primiri Urgențe din cadrul Spitalului Clinic Județean de Urgență ”Sf. Apostol Andrei” Constanța. Personalul din cadrul

Ambulatoriului de Specialitate va relua programul cu pacienții luni, 10 aprilie 2017.

Ziua Mondială a Sănătății se celebrează în fiecare an pe 7 aprilie, pentru a marca întemeierea Organizației Mondiale a Sănătății (OMS) în anul 1948.

Studiu APC: Nanoparticulele din oja de unghii provoacă cancer!

12 aprilie 2017 10:01



În perioada 25 martie – 30 martie 2017 au fost achiziționate din diferite structuri comerciale 59 de lacuri/oje de unghii în vederea analizării compoziției chimice a acestora. Alegerea unui produs cosmetic nu mai este un lucru atât de ușor de făcut, datorită multitudinii de ingrediente de

natură chimică folosite la fabricarea acestor produse, dar și aspectelor ce țin de etichetare, coroborate și cu unele lipsuri de natură legislativă. Această campanie de informare se adresează tuturor celor care sunt preocupați de propria sănătate. La fel ca în toate acțiunile sale, APC își asumă misiunea să aducă la cunoștința consumatorilor informațiile necesare utilizării produselor cosmeticelor. Studiile realizate de APC au scos în evidență încărcătura chimică ridicată a multor produse alimentare și nealimentare. Copiii

și femeile gravide reprezintă categoriile de consumatori cele mai expuse și vulnerabile la substanțele chimice din produsele destinate satisfacerii nevoilor de bază.

Pentru a avea o imagine apropiată de adevăr cu privire la șansele cetățeanului de rând cu privire la potențialul său de a determina autoritățile să ia în seamă petițiile sale, fie chiar și în cazul când petițiile indică situații de risc pentru cei mulți, este instructiv să evocăm cazul unui cetățean european care a depus o petiție, în anul 2006, la Comisia de petiții a Parlamentului European atrăgând atenția asupra efectelor dăunătoare ale produselor cosmetice care conțin nanoparticule. În răspunsul trimis petentului în anul următor, Comisia a arătat că „autoritățile publice se rețin de la soluționarea aspectelor de risc ale nanotehnologiei în produsele cosmetice, ca urmare a presiunii exercitate de lobby-ul industrial și financiar.”

Analiza nivelului de toxicitate a ingredientelor a fost realizată de către o echipa de experți coordonată de conf. univ. dr. Costel Stanciu.

La realizarea studiului s-a avut în vedere identificarea substanțelor chimice din produsele analizate și prezentarea posibilelor efecte ale acestora asupra sănătății.

În cele 59 de produse analizate s-au identificat 119 de substanțe, după cum urmează: Butyl Acetate, Ethyl Acetate, Nitrocellulose, Acetyl Tributyl Citrate, Isopropyl Alcohol, Adipic Acid/ Neopentyl Glycol/ Trimellitic Anhydride Copolymer, Stearalkonium Bentonite, Acrylates Copolymer, Styrene / Acrylates Copolymer, n-Butyl Alcohol, Silica, Benzophenone-1, Diacetone Alcohol, Trimethylpentanediyl Dibenzoate, Stearalkonium Hectorite, Benzophenone-3, Polyvinyl Butyral, Ethyltosylamide, Tetrahydrofurfuryl Methacrylate, Di-Hema Trimethylhexyl Dicarbamate, PPG-5 Methacrylate, Hema, Hydroxypropyl Methacrylate, Acetone, Trimethylbenzoyl Diphenyl Phosphine Oxide, 1-Hydroxycyclohexyl Phenyl Ketone, Phthalic Anhydride / Trimellitic Anhydride / Glycol Copolymer, Stearalkonium Hectorite, Adipic Acid / Fumaric Acid / Phthalic Acid / Tricyclodecane Dimethanol Copolymer, Citric Acid,

Phosphoric Acid, 1-Hydroxycyclohexyl Phenyl Ketone, Hydroquinone, P-Hydroxyanisole, Bis (Glycidoxyphenyl) Propane / Bisaminomethylnorbornane Copolymer, Polyurethane 33, BHT, Mica, Calcium Aluminium Borosilicate, PEG-9 Dimethacrylate, Ferric Ammonium Ferrocyanide, Synthetic Fluorophlogopite, Phenylbis (2, 4, 6 – Trimethylbenzoyl) Phosphine Oxide, Phenylldimethoxy Acetophenone, Polyethylene Terephthalate, Isobutylphenoxy Epoxin Resin, Polyurethane-11, CI 15850 (D&C Red No.6 Ba Lake), CI 19140 (FD&C Yellow No.5 Al Lake), CI 47005 (FD&C Yellow No.10 Al Lake), CI 77510 (Ferric Ammonium Ferrocyanide), CI 15880 (D&C Red No.34 Ca Lake), CI 15850 (D&C Red No.7 Ca Lake), CI 77266 [nano] (D&C Black No.2), CI 77491 (Iron Oxides) CI 15880, CI 77510, CI 60725, CI 74160, CI 15865, CI 74260, CI 77019, CI 42090, CI 77000, CI 77510, CI 60725, CI 74160, CI 15865, CI 74260, CI 77019, CI 42090 Oxid de fier Rosu/CI 77491, Oxid de fier Galben/CI 77492, Dioxid de titan/CI 77891, Oxid de fier Negru/CI 77499, FD&C Galben Nr.5/CI 19140, D&C Rosu nr.6/CI 15850, D&C Rosu nr.7/CI 15850, Ferrocianura Ferica/CI 77510, FD&C Albastru Nr.1/CI 42090, D&C Rosu Nr.26/CI 45410, Blue 1 / CI 42090, Yellow 11 / CI 47000, Violet 2 / CI 60725, CI 12085, CI 15850, CI 19140, CI 42090, CI 73360, CI 75470, CI 77007, CI 77163, CI 77266, CI 77491, CI 77499, CI 77510, CI 77742, CI 77891, Red 17 / CI 26100, Red 7 / CI 15850, Red 6 / CI 15850, Violet 2 / CI 60725, Red 27 / CI 45410, Blue 1 / CI 42090, Red 34 / CI 15880, Black 2 / CI 77266, Yellow 10 / CI 47005 / E104, Iron Oxides / CI 77492, Yellow 5 / CI 19140, Aluminium Powder / CI 77000, Red 28 / CI 45410, Red 22 / CI 45380.

O parte a organizațiilor societății civile insistă ca bunurile de consum care conțin nanoparticule să nu fie comercializate până când nu se dețin rezultate certe, credibile și cel puțin satisfăcătoare în privința riscurilor pentru consumatori și mediu. Nanotehnologiile practic nu au limite în aplicare, de unde și riscurile cu mult mai mari și mai greu de analizat și gestionat. Cercetările în acest domeniu sunt foarte costisitoare și de durată; trebuie știut că nu sunt create

instrumentele și mijloacele pentru desfășurarea lejeră și operativă a intervențiilor la nivel molecular și atomic; mai trebuie înțeles că nu fiecare consumator are capacitatea să înțeleagă corect și calm ceea ce ar relata transparent laboratoarele de cercetare, motiv pentru care se practică o comunicare limitată. Cum ar putea să lase consumatorii liniștiți rezultatele unor cercetări privind efectele grave ale particulelor de dioxid de titan adăugate în hrana șoarecilor, când aceleași nanoelemente se adaugă și în pasta de dinți: nanoparticulele de 20 nm au produs inflamarea plămânilor animalelor de laborator. După astfel de experimente,

s-au tras concluzii multiple: proprietățile nanoparticulelor nu sunt guvernate de fizica particulelor mari, ci de mecanica cuantică; nanoparticulele trebuie cercetate pe clase dimensionale, întrucât proprietățile variază de la o clasă de dimensiuni la alta; cercetările trebuie să fie temeinice și susținute; manipularea materiei la nivel de moleculă, înseamnă intrarea într-un univers de incertitudini majore; menționarea componentelor din cosmetice trebuie neapărat să vizeze și componentele nanometrice. Vasta utilizare a nanoparticulelor în condițiile în care nu se cunosc decât foarte puține lucruri despre impactul lor asupra sănătății incită la întrebări asupra consecințelor, deși e suficientă informația că acestea pot produce diferite forme de cancer.”**Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.**

Trăim într-o lume toxică, aceasta este realitatea tristă a zilelor noastre. Tot mai mulți copii sunt expuși acestui asalt toxic care ne înconjoară din toate direcțiile, constatând deseori că unghiile lor sunt făcute cu oja. Cu toții cedăm presiunilor celor mici, însă nu trebuie să uităm că întâi avem datoria de a ne proteja copiii, ferindu-i de produsele cosmetice îndoielnice care pot pune în pericol sănătatea lor. Din nefericire, aprox. 13000 de substanțe chimice se

utilizează în industria cosmetică și numai 10% din acestea au fost evaluate în privința siguranței. În urmă cu 10 ani, ojele de unghii conțineau cu precădere cinci substanțe care prezentau un risc înalt de intoxicare a organismului, putând aminti dibutilftalatul (DBT), formaldehida, toluenul, xilenul și camforul sintetic. Este extrem de important că legislația internațională a reglementat în mod oficial acest aspect, de aceea foarte mulți producători de cosmetice au fost nevoiți să renunțe la cele cinci substanțe chimice, specificând în mod clar pe eticheta ojelor de unghii „5- free”. Cu toate acestea, în anul 2012, Departamentul californian al substanțelor toxice a evidențiat că majoritatea ojelor de unghii conțineau DBT, formaldehidă sau toluen, deși etichetele acestor produse cosmetice specificau exact contrariul.

Într-un studiu științific, cercetătorii Universității Duke și ai Environmental Working Group au identificat prezența metabolitului TPHP (triphenyl phosphate) în organismul femeilor la

10-14 ore după aplicarea ojei pe unghii, această substanță constituind un disruptor endocrin. Conf. EWG's Skin Deep cosmetics, cel puțin 1500 branduri de oje conțin TPHP. În același timp, expunerea la toluen este asociată cu multe probleme de sănătate, precum anemia, problemele renale sau ale ficatului, putând afecta dezvoltarea fătului. Formaldehida este clasificată ca și substanță cancerigenă care irită sever tractul respirator, pielea și ochii, asociată deseori cu leucemia.

Acetatul de butil este întrebuințat ca și dizolvant, fiind asociat cu un risc moderat de a declanșa iritații pe piele. **Acetatul de etil** este o substanță iritantă pentru ochi, iar expunerea repetată la această substanță poate cauza uscarea pielii, în timp ce inhalarea vaporilor poate produce somnolență sau amețeală.

Alcoolul izopropilic poate produce leziuni ale pielii, fiind în același timp și foarte iritant pentru ochi. Expunerea la acidul adipic este asociată cu apariția tusei, a strănutului

și a iritării pielii. O altă substanță controversată este hidroxidul de Aluminiu, o substanță care se acumulează în timp în organism, numeroase studii științifice asociindu-l cu prezența bolilor neurodegenerative, una dintre acestea fiind chiar demența. În același timp, unghiile nu constituie o barieră menită să împiedice pătrunderea în organism a substanțelor toxice, menționând faptul că acestea sensibilizează organismul și prin inhalare. Este binecunoscut faptul că un copil se joacă deseori cu ojele de unghii, existând un risc crescut de a inhala substanțele regăsite în interiorul acestor produse. Totodată, cei mai mulți dintre copii au obiceiul de a băga degetele în gură, ca atare riscul de a se intoxica este și mai ridicat, întrucât ingestia acestor substanțe chimice poate perturba tractul gastrointestinal, dar în același timp ridică probleme și la nivelul ficatului sau al rinichilor. Nu trebuie să uităm că în momentul în care aplicăm oja pe unghii, atunci substanțele chimice regăsite în interiorul produsului cosmetic pot schimba nuanța naturală de alb într-o culoare gălbuie-maronie, crescând predispoziția spre exfoliere sau rupere a unghiilor. **Vă aduc la cunoștință că portalul online Environmental Working Group constituie o bază de date internațională care ne oferă informații prețioase legate de compoziția chimică a aprox. 65000 de produse cosmetice, putând accesa secțiunea dedicată ojelor de unghii printr-o simplă vizualizare a link-ului <http://www.ewg.org/skindeep/browse/nail+polish/>. Veți regăsi cu siguranță cele mai sigure branduri de oje pentru copii, recomandând în același timp să alegeți întotdeauna produsele asociate cu scorul 1. În încheiere, le recomand părinților să achiziționeze ojele non-toxice pe bază de apă, care nu prezintă niciun risc, putând fi folosite în deplină siguranță chiar și de către viitoarele mame."** Medic specialist pediatru Ingrid Ada Bălan, Cabinet www.vindecadai.ro

"Ce se ascunde sub stratul de oja și sub unghiile false? Orice femeie își dorește o manichiură impecabilă, însă unghiile lungi și intens colorate în funcție de tendințe atrag o serie

de efecte nedorite, de care trebuie să fiți conștiente. Utilizarea îndelungată a ojelor închise la culoare poate duce la pătarea unghiei. Pe măsură ce agenții coloranți din oja pătrund în lama unghială, culoarea lor originală se modifică (de ex. o oja roșie colorează unghiile de obicei în galben). Problema se rezolvă, însă în timp, o dată cu creșterea unghiei. Într-o oarecare măsură, acest lucru poate fi evitat aplicând un strat de bază, incolor, înainte de a aplica oja. Reacțiile alergice se manifestă prin senzație de arsură, prurit, sensibilitate a lamei unghiale, eritem (înroșire) și edem. Aceste reacții nu se limitează doar la pielea din jurul unghiilor, ci pot apărea la distanță, în zona pleoapelor, regiunea genitală. Lacurile pentru unghii conțin substanțe toxice încadrate în lista substanțelor cu risc cancerigen, precum dibutil ftalatul (DBP) și formaldehida, care usucă lama unghială, dar și toluenul, un derivat din benzen, folosit în industria vopselurilor ca diluant. Prin urmare, atenție pe parcursul sarcinii, evitați aplicarea de oja! Nici soluțiile pentru îndepărtat oja nu sunt lipsite de riscuri, putând determina uscarea lamei unghiale și iritații la nivel periunghial. Pentru a evita ca unghiile dumneavoastră să devină casante, ca urmare a uscăciunii, încercați să nu utilizați acetonă sau alți compuși pentru îndepărtarea ojei, mai des de o dată pe săptămână. Alegeți produse care să conțină acizi grași care contracarează efectul de uscare și spălați-vă pe mâini după utilizare. Aplicarea unghiilor false pe o perioadă lungă deteriorează unghiile naturale, deoarece acestea din urmă sunt acoperite cu o serie de substanțe ce nu se pot evapora. Astfel unghiile devin moi și au aspect de onicodistrofie, deformarea unghiei. Adeziunea dintre unghia artificială și cea naturală este mai puternică decât între unghia naturală și patul unghial, ceea ce determină onicoliză, detașarea lamei unghiale de patul unghial, evidențiată prin apariția unei zone albicioase la nivelul unghiei naturale. Trebuie să aveți în vedere și reacțiile alergice ce apar de obicei la un interval de 2-4 luni de la aplicarea unghiilor false, uneori chiar și la un an distanță, primul semn fiind

senzația de mâncărime de la nivelul unghiei. Mai rar, aplicarea unghiilor false poate duce la dezvoltarea paronichiei, o infecție bacteriană la nivelul țesuturilor periunghiale, caz în care întreaga unghie este compromisă. Încercați să folosiți unghii false pe o perioadă cât mai scurtă, iar după îndepărtarea lor este recomandat să faceți o pauză lungă, în care să dați timp unghiilor să se refacă. În această perioadă evitați aplicarea ojei, apa fierbinte, folosirea detergenților și pilirea excesivă. Puteți aplica lac întăritor, care să refacă suprafața deteriorată a unghiei și ulei de argan seara la culcare, pentru hidratarea unghiilor uscate, casante.”**Dr. Anca Răducan, Medic specialist dermatolog, Doctor în științe medicale, Asistent Universitar**

“Din păcate, omul modern este înconjurat de „otrăvuri cu acțiune lentă”, pe care corpul adulților și, mai ales, al copiilor le absoarbe prin căile respiratorii, prin piele, chiar și prin aparatul digestiv, îmbolnăvind-se treptat și, deseori, ireparabil. Prin această campanie, ne propunem să-i îndrumăm pe consumatori în vederea realizării alegerilor potrivite a produselor cosmetice din punct de vedere al conținutului în substanțe chimice, astfel încât să nu se expună unor riscuri cu privire la sănătate. Limbajul în domeniul produselor cosmetice a cunoscut o dezvoltare accelerată în ultimele decenii ca urmare a apariției numeroaselor substanțe și tehnologii noi. Pentru consumatori, acest limbaj, preluat masiv de comercianți, poate provoca neînțelegeri sau chiar confuzii, cu efecte nedorite pentru utilizatori. Alegerea unui lac de unghii nu este un lucru atât de ușor precum pare la prima vedere. În primul rând, trebuie să avem în vedere cui îi este destinat acest tip de produs, femeile însărcinate și vârstnicii fiind consumatorii cei mai vulnerabili la astfel de produse. Având în vedere că în acest tip de produs predomină ingredientele de natură chimică, consumatorii cu probleme de sănătate trebuie să se informeze în prealabil la medicul dermatolog. Lacul de unghii ar trebui tratat cu cea mai mare grijă, în special de către Ministerul

Sănătății, care ar trebui să realizeze controale periodice și testări ale produselor cosmetice. În prezent, agenții economici pot comercializa orice produs cosmetic numai în baza unei notificări adresate Ministerului Sănătății, care de fapt înseamnă doar o luare în evidență a acestora. Având în vedere compoziția chimică a unor lacuri de unghii, ne exprimăm temerea în legătură cu potențialul cancerigen, mutagen sau toxic al unor ingrediente, care creează o lipsă de siguranță pentru consumatori.” **conf. univ. dr. Costel Stanciu – președinte APC.**

„Lacul de unghii este un produs cosmetic la îndemâna doamnelor. El atrage prin culoare și strălucire. Totuși, înainte de a-l utiliza, doamnele trebuie să fie foarte atente și să verifice care este compoziția acestuia indicată pe eticheta producătorului. În cazul în care pe etichetă apare unul dintre compușii următori, este bine să nu utilizați produsul respectiv (aldehida formică / formaldehide, toluen / toluene, ftalați / phthalates, rășina de formaldehidă / formaldehide resine, camfor / camophor, parabeni / parabens, trifenil fosfat / triphenyl phosphate). Oricare compus din cele șapte categorii indicate este toxic pentru organismul uman. De la aldehida formică împreună cu derivatul său rășina de formaldehidă, ambele cu acțiune iritantă asupra pielii și atac direct asupra sistemului nervos, până la ftalați, parabeni și trifenil fosfați, promotori ai cancerului în organismul uman, toți acești compuși chimici prezintă pericol major de toxicitate. În general, sunt adsorbiți ușor la nivelul pielii urmând a fi „depozitați” sau metabolizați. Ambele alternative prezintă riscuri pentru organismul uman, ei fiind compuși de sinteză artificiali. Adesea, se comportă ca inhibitori endocrinici (atacă sistemul endocrinic). Alți compuși chimici care pot să apară pe eticheta lacului de unghii și care sunt de asemenea periculoși:

Dioxid de titan/CI 77891 – este un compus care în prezența radiației ultraviolet acționează drept catalizator (fotocatalizator) pentru reacțiile de distrugere a moleculelor organice din imediata vecinătate; teste de toxicitate au

demonstrat faptul că prezența dioxidului de titan la nivel subcutanat provoacă în timp disfuncții ale creierului și aparatului reproducător.

Negru de cărbune [Black carbone/CI 77266 (nano)] – este un pigment care se obține prin arderea incompletă a surselor de cărbune (ex. gudron); prezent sub formă de nanoparticule, el se adsoarbe ușor la nivel celular; teste realizate pe subiecți vii (cobai) au demonstrat că acest pigment disturbă funcționarea organelor interne și crește incidența cancerului.

Stiren – este un compus cu numeroase consecințe asupra sănătății umane atunci când organismul este expus unui contact direct, prelungit sau repetat; în timp, apar consecințe mai ales asupra sistemului nervos central.

Eteri ai glicolului (dipropilglicol dibenzoat și în general copolimeri ai glicolului) – se regăsesc în lista inhibitorilor endocrinici.

Hidrochinona – inhibă enzima numită tirozinază care produce melanina; experimental s-a demonstrat că acțiunea acestui compus asupra subiecților cobai a dus la apariția cancerului de piele; efectele minore pot fi de tipul dermatite și iritații ale pielii.

Deci, aveți grijă ce lac de unghii alegeți în această primăvară! O indicație utilă este ca eticheta să conțină sintagma „5 Free”, ceea ce înseamnă că măcar cinci grupe din lunga lista a substanțelor toxice posibil a fi prezente în lacul de unghii sunt cu siguranță omise.”

lect. univ. dr. Mădălina Săndulescu, Departamentul de Chimie Organică, Biochimie și Cataliză, Facultatea de Chimie, Universitatea din București.

Sportivii de la Callatis Fight Club Mangalia au obținut 28 de medalii la „Cupa Danubius” la Jiu Jitsu Brazilian

12 aprilie 2017 10:01



Recent, a avut loc la Braila a 5-a ediție a Campionatului de Jiu Jitsu Brazilian, „Cupa Danubius”, eveniment ce adunat un număr de peste 350 de sportivi atât din țară, cât și de peste hotare. Coordonatorul Callatis Fight Club, antrenorul

George Trandafirescu a declarat că la această competiție Mangalia s-a prezentat cu un lot numeros de 29 de sportivi. „Am reușit să câștigăm un număr de 28 de medalii, dupa cum urmează:

Aur

Pilat Ovidiu (master)	+100kg
David Darius Andrei(2010)	– 30kg
Ciolac Albert (2010)	– 22kg
Barbu Octavian (2010)	– 24kg
Bojin Darius (2010)	– 24,5kg
Cogali Ayan (2010)	– 28kg

Argint

Ciolac Ionut (master)	-100kg
Neagu Rares (2008)	– 45kg
Bors Adnana (2005)	– 71kg
Kiralyfiy David Andrei(2009)	-36,5kg
Trandafirescu George Florin (2012) –	18kg
Trache Andrei (2006)	– 55kg
Serban Rares (2008)	– 40kg

Bronz

Pilat Ovidiu (master)	– open
Ciolac Ionut (master)	– open
Bratu Denis Stefan(2008)	– 37kg
Moldovan Ariana (2008)	– 36 kg
Moldovan Kevin (2010)	– 21,5kg
Apostol Eric Andrei(2007)	– 27kg
Osip Arian (2009)	– 24,5kg
Preda Rares Ionut (2009)	– 30kg
Darjan Simona Anamaria(2009)	– 27kg
Ciocarlan Cezar Cristian (2007)	– 47kg
Galca Dario (2006)	– 60,5kg

Galca David (2009)	– 25,5kg
Sorca Dragos (2008)	– 41kg
Kapurani-Radeanu Luka (2010)	– 26kg
Vasiliu Eduard Marian (2009)	– 40kg

Competiția a fost una dificilă în special din cauza numărului mare de sportivi, cât și a duratei de desfășurare (8ore). A fost foarte greu să se mențină focusul sportivilor pe toată durata concursului, dar la final rezultatele au fost bune. Cu toate că am avut 3 medalii de aur ratate „la mustață”, sportivii noștri pierzând la un singur avantaj, am reușit să câștigăm Locul 1 pe echipe la copii. Țin să mulțumesc pe această cale colegului meu Tudor Liviu Sebastian, părinților minispartanilor pentru implicare, coordonatorului de la București, Florin Cernat și tuturor celor care ne sprijină. Am deschis sezonul competițional 2017 foarte bine și vreau ca pe tot parcursul anului sportivii din Mangalia să urce pe podium cât mai des.”

După ce varianta Colgiu a picat, la șefia noii Direcții

de Cultură va fi „uns” Lucian Nichita!

12 aprilie 2017 10:01



Mare vânzoleală la Direcția de Cultură și Sport înființată, recent, de administrația Radu. În urmă cu câteva săptămâni, a fost organizat concurs pentru ocuparea postului de manager la care au participat fosta directoare a Centrului Cultural „Callatis”, Tatiana Odobescu și purtătorul de cuvânt al Primăriei Mangalia, Dorinel Colgiu. Deși acesta din urmă a

fost declarat câștigător, postul a rămas vacant, întrucât Dorinel Colgiu a refuzat să mai preia frâiele acestei structuri care se va ocupa de sportul, cultura, dar și de evenimentele din municipiul Mangalia.

Prin urmare, s-au demarat procedurile în vederea organizării unui nou concurs. Singurul candidat este nimeni altul decât consilierul local PNL, Lucian Nichita care își desfășoară activitatea, de ani buni, în cadrul Șantierului Daewoo Mangalia.

Proba scrisă este programată pentru data de 11 aprilie, la ora 10.00. Este interesantă această mutare, cu atât mai mult, cu cât îi lipsește cu desăvârșire experiența în domeniul culturii care ajunge, astfel, pe mâna unui navalist...

Între timp, nici Dorinel Colgiu nu a rămas pe tușă, dimpotrivă, în urmă cu câteva zile a fost numit director comercial al Goldterm, societatea de termoficare aflată în subordinea Consiliului Local Mangalia.

Și când te gândești, câți liberali îl criticau pe edilul Radu pentru că i-ar fi lăsat de izbeliște! Dovada contrariului, aceste funcții răsunătoare și de impact oferite cu generozitate de către primar oamenilor din echipa sa.

Mai trebuie spus faptul că Direcția va avea în subordine Muzeul de Arheologie, Casa de Cultură și bibliotecile din Mangalia.

(sursa foto facebook.com)

Incendiu la „Ion Bănescu”. Motivul: o țigară aprinsă aruncată într-un canal termic plin de gunoaie

12 aprilie 2017 10:01



100 de elevi și 10 cadre didactice au fost evacuați, astăzi, dintr-unul dintre corpurile de clădiri ce aparțin Liceului „Ion Bănescu”, acesta fiind cuprins de un fum dens. Incidentul, unul fără „emoții”

pentru reprezentanții ISU și SMURD, a fost declanșat, potrivit pompierilor, de la o țigară aruncată la voia întâmplării: „Am fost anunțați că, dintr-unul dintre cămine liceului, iese fum, iar la momentul în care am ajuns am constatat un incendiu într-un canal termic, de la deșeuri neautorizate, hârtii, gunoie și altele, ce au luat foc de la o țigară aruncată la întâmplare”, ne-a declarat plutonier major Ciprian Niculae,

cel ce a coordonat acțiunea.

Prezența extrem de guralivă și nervoasă a unei doamne aflată în curtea instituției publice de învățământ, care a agresat jurnalistul „Ediția de Sud” și care nu a vrut să se legitimeze (ulterior, paznicul liceului ne-a spus că este „doamna administrator” a instituției), a dat culoare unui banal incident, ce ar fi trecut, poate neobservat. Cărunta „doamnă administrator” a fost susținută în demersul ei și de un alt angajat (?!) al instituției, care ne-a spus că lucrurile nu răman așa pentru „societatea dumneavoastră”, fără să ne precizeze și motivul supărării sale... Menționăm că, în aceeași incintă a Liceului Ion Bănescu, o echipă a unei televiziuni din Constanța nu a întâmpinat, cu trei minute înainte, probleme cu cele două personaje supărate pe... ei știu ce...

Donăți o picătură de sânge pentru salvarea mai multor vieți!

12 aprilie 2017 10:01

La nivel local, în ultimii ani, au fost organizate mai multe campanii de donare de sânge care

s-au derulat la Spitalul Municipal Mangalia. Astfel, s-a ajuns la cea de a VII-a acțiune umanitară, iar inițiatorii sunt, încă de la început, Mihaela Popa și Victor Pavel.

Aceștia ne-au declarat că, de fiecare dată, campaniile s-au desfășurat în colaborare cu Centrul de Transfuzii Constanța

care trimite cadre medicale în vederea recoltării.

Sâmbătă, 8 aprilie, la cea de a VII-a campanie, cetățenii sunt așteptați să doneze sânge tot în incinta Spitalului Municipal Mangalia, începând cu ora 9.00, pentru a salva o viață sau, de ce nu, chiar mai multe.

Donarea se va face în baza unei liste, de aceea sunteți rugați să-i contactați pe organizatori în vederea înscrierii la următoarele numere de telefon: Mihaela Popa – 0748 881 570 Victor Pavel – 0744 696 390. Sloganurile campaniei sunt: "Fii și tu erou! Donează și salvează!".

ATENȚIE CETĂȚENI ! Incendiile de vegetație reprezintă un pericol pentru viață, bunuri materiale și mediu

12 aprilie 2017 10:01

Sosirea primăverii și încălzirea vremii din ultimele zile au făcut ca unii cetățeni să înceapă activitatea de igienizare a terenurilor și grădinilor, prin arderea resturilor vegetale și a vegetației uscate, fără respectarea prevederilor legale care reglementează modul cum se efectuează aceste arderi.

Incendiile de vegetație pot pune în pericol viața, bunurile materiale și mediul și pot afecta traficul rutier/feroviar, situații care pot genera adevărate tragedii.

Din statistica incendiilor înregistrate încă de la începutul

acestui an, rezultă faptul că, numărul incendiilor de vegetație uscată și de miriște este în creștere, fie că vorbim despre țigări aruncate la întâmplare, din mașină, fie că agricultorii dau foc intenționat buruienilor care rămân după recoltare, efectul este același: devastator, în multe cazuri, activitățile menționate mai sus se desfășoară în condiții de vânt ori fără respectarea distanțelor de siguranță față de construcții, ceea ce poate favoriza propagarea rapidă a focului la gospodării și anexele acestora, înregistrându-se pagube importante.

În vederea realizării igienizării terenurilor prin ardere, cetățenii au obligația de a solicita și obține, de la autoritățile competente, următoarele documente:

- Aprobare de la Agenția de Protecție a Mediului;
- Permis de lucru cu focul, obținut de la primărie.

Se exceptează de la această obligație, arderea vegetației uscate și a resturilor vegetale în cadrul gospodăriilor cetățenești, dar cu respectarea strictă a măsurilor generale de stingere a incendiilor.

Arderea miriștilor și a resturilor vegetale este strict interzisă dacă nu se impune ca o măsură de carantina fitosanitară (aprobată de cei în drept), pentru prevenirea răspândirii unor boli sau dăunători specifici.

Pentru prevenirea incendiilor de vegetație, Inspectoratul pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al Județului Constanța vă reamintește măsurile obligatorii ce se impun a fi respectate:

- În situația în care se impune ca o măsură de carantina fitosanitară, arderea miriștii se face cu respectarea următoarelor prevederi generale:

a) condiții meteorologice fără vânt;

- b) parcelarea miriștii în suprafețe de maximum 10 ha, prin fâșii arate;
 - c) izolarea zonei de ardere față de căi de comunicație, construcții, culturi agricole vecine, instalații, fond forestier, prin executarea de fâșii arate;
 - d) desfășurarea arderii numai pe timp de zi;
 - e) asigurarea, până la finalizarea, arderii a personalului de supraveghere și stingere a eventualelor incendii;
-
- f) asigurarea pentru suprafețe de ardere mai mici de 5 ha a substanțelor și mijloacelor de stingere necesare;
 - g) asigurarea, în cazul suprafețelor de ardere mai mari de 5 ha, a unui plug, a unei cisterne de apă, a mijloacelor de tractare și a personalului de deservire.
- Arderea vegetației uscate și a resturilor vegetale se execută cu respectarea următoarelor prevederi generale:
- a) condiții meteorologice fără vânt;
 - b) colectarea în grămezi a vegetației uscate și a resturilor vegetale în cantități astfel încât arderea să poată fi controlată;
 - c) executarea arderii în zone care să nu permită propagarea focului la fondul forestier/construcții și să nu afecteze rețelele electrice, de comunicații, conductele de transport gaze naturale, produsele petroliere ori alte bunuri materiale combustibile;
 - d) curățarea de vegetație a suprafeței din jurul fiecărei grămezi pe o distanță de 5 m;

- e) desfășurarea arderii numai pe timp de zi;
- f) asigurarea mijloacelor și materialelor pentru stingerea eventualelor incendii;
- g) supravegherea permanentă a arderii;
- h) stingerea totală a focului înainte de părăsirea locului arderii;
- i) interzicerea acoperirii cu pământ a focarelor.

Pentru arderea resturilor vegetale, gunoaielor, deșeurilor și a altor materiale combustibile fără obținerea permisului cu foc și/sau fără luarea măsurilor pentru împiedicarea propagării focului la vecinătăți, cetățenii (proprietarii de terenuri/gospodării) sunt pasibili de sancțiune contravențională, cu valori cuprinse între 1000 – 2500 lei.

Cetățeni, nu uitați!

Printr-un comportament preventiv, vă protejați viața și bunurile materiale!