

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR: RANDALUCÍA, S.L.

ACTIVIDAD: Despice, almacenamiento y distribución de pescado

EMPLAZAMIENTO: calle Laguna del Marquesado, 47 N

Nº EXPEDIENTE: 500/2017/04770 – **17192**

05/04/2018

ANTECEDENTES

En fecha 23/02/2018 se recibió en el Servicio de Evaluación Ambiental el expediente de solicitud de licencia para la actividad de referencia, remitido por la Agencia de Actividades, a los efectos previstos en la Ley 2/2002, de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid.

La actividad objeto de estudio debe someterse al procedimiento de Evaluación Ambiental de Actividades, al encontrarse incluida en el epígrafe 4 “Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescado, supuestos no incluidos en otros Anexos de la presente Ley” del Anexo V de la citada Ley 2/2002.

En el emplazamiento anteriormente se ubicaba una empresa dedicada a almacenamiento de carne, huevos y caza según licencia número 112/2006/03323 aprobada mediante decreto de 20/11/2007.

El proyecto ha sido sometido al trámite de información pública y no se han presentado alegaciones, y según indica la Agencia de Actividades es viable urbanísticamente.

Una vez examinada la documentación técnica contenida en el expediente, y teniendo en cuenta el informe emitido por los Subdirección General de Actividades Económicas de la Agencia de Actividades, se informa:

1. Descripción del proyecto

Se proyecta la instalación de una “industria de despiece, almacenamiento y distribución de pescado”, en una nave industrial, ubicada en el distrito de Villaverde, UZI 0.01 “La Resina”, cuyo uso característico es Industrial.

- Superficie Total: 193 m²
 - Planta Primera: 99 m² (2 almacenes, 3 oficinas, recepción y aseo)
 - Planta Baja: 94 m² (distribuidor, cuarto de frío que es la zona de preparación y elaboración del producto, refrigerador de materia prima, congelador, refrigerador de producto transformado, sala de ultracongelado, cuarto de basuras y aseos)
- Relación de maquinaria:
 - 1 autoclave para la esterilización de utensilios,
 - 1 arcón para ultracongelados,
 - 4 equipos de frío (cámara de materia prima, cámara de producto transformado, cámara de congelados que evacuan mediante rejilla única a fachada con un caudal de 2.890 m³/h y 1 cuarto de frío con unidad condensadora en cubierta de 6.498 m³/h),
 - 8 extractores (Q= 3 x 95 m³/h + 3 x 15 m³/h (uno de ellos del cuarto de basuras) + 1 x 65 m³/h + 1 x 30 m³/h) que evacuan a fachada y cubierta)
 - 2 equipos de aire acondicionado (Q= 1.800 + 1.872 m³/h) con unidades condensadoras en cubierta de las oficinas.
- Horario de funcionamiento: de 05:00 a 17:00 horas

2. Aspectos ambientales

2.1 Repercusiones ambientales

Del análisis de la documentación se deduce que las posibles repercusiones ambientales derivadas de la actividad pretendida, son las relativas a:

- Emisiones gaseosas procedentes de la ventilación forzada, climatización y de los equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas del local.
- Posible emisión de olores molestos por el desarrollo de la actividad.
- Ruidos y vibraciones producidos por la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Generación de residuos peligrosos (fluidos refrigerantes procedentes de la sustitución y recarga durante el mantenimiento de las cámaras, lubricantes de los sistemas frigoríficos, envases y botellas con restos de fluidos refrigerantes, filtros, etc), no peligroso (papel, cartón, envases, palés, residuos procedentes del despiece del pescado, ...).
- Posibles vertidos líquidos a la red integral de saneamiento con elevada carga orgánica.

2.2 Medidas correctoras recogidas en el proyecto.

Con el fin de minimizar las repercusiones ambientales producidas, el proyecto recoge las siguientes medidas correctoras:

- El aislamiento acústico proyectado para los paramentos del local que colindan con otras actividades garantizan unos niveles de transmisión sonora a los mismos inferiores a los establecidos en el artículo 16 de la Ordenanza de Protección Contra la Contaminación Acústica y Térmica (OPCAT) en función del uso al que se destinan.
- Los elementos de trabajo susceptibles de producir vibraciones, dispondrán de bancadas o apoyos elásticos antivibratorios que las absorban.
- Evacuación de aire caliente procedente de los equipos de aire acondicionado por unidades condensadoras en cubierta, según lo establecido en el artículo 32

de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU).

- Evacuación de aire enrarecido y caliente procedente de los equipos de ventilación forzada y generación de frío por rejilla a fachada y shunt a cubierta, cumpliendo con lo establecido en el artículo 32.2 de la OGPMAU.
- Se han diseñado dos sumideros sifónicos en el suelo de la sala de frío que dispondrán de rejilla desmontable y cierre hidráulico para evitar la sedimentación de los residuos compactos.

CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta lo anterior, **a los solos efectos ambientales** y con independencia del cumplimiento de otras normativas que le fueran de aplicación, se informa **FAVORABLEMENTE** la Evaluación Ambiental de la actividad de referencia, en los términos **y con las medidas correctoras contempladas en el proyecto y con el cumplimiento de las siguientes PRESCRIPCIONES ADICIONALES:**

1. Se deberán cumplir todas las **medidas correctoras** propuestas por el titular, así como las indicadas en el presente informe de evaluación ambiental.
2. El establecimiento deberá adoptar las medidas necesarias para no transmitir al medio ambiente exterior niveles de ruido superiores a los establecidos como valores límite en el artículo 15 de la OPCAT, para un Área Acústica Tipo V. considerando que la actividad se desarrolla en horario nocturno.
3. Todas aquellas **obras** (construcción del nuevo cuarto de frío y el cuarto de basuras) que se realicen para el acondicionamiento de locales deberán respetar lo recogido en el artículo 42 de la OPCAT, para evitar la contaminación acústica producida, entre otros factores, por la maquinaria, equipos y vehículos de trabajo.

4. Los recintos en los que se ubiquen **cámaras frigoríficas** deberán poseer el aislamiento térmico necesario que garantice que los cerramientos de los locales colindantes no sufran un incremento de temperatura superior a 3°C sobre la existente con el generador parado adaptándose a lo estipulado en el artículo 31.1 de la OPCAT.
5. **Las instalaciones frigoríficas** deberán cumplir los requisitos establecidos en el R.D. 138/2011, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, el Reglamento (CE) 517/2014 relativo a los gases fluorados de efecto invernadero, el Reglamento (CE) 1005/2009 sobre sustancias que agotan la capa de ozono y normativa de desarrollo (R.D.115/2017).
6. **Para actividades de manipulación de alimentos en las que se puedan originar olores** no se permitirá la apertura de ventanas o cualquier otro hueco que ponga en comunicación el recinto industrial con la atmósfera. La extracción del aire deberá realizarse a través de chimenea reglamentaria provista de los dispositivos de filtrado o absorción que se precisen.
7. El titular deberá inscribir a la actividad en el **Registro Integrado Industrial** de la Dirección General de Industria de la Comunidad de Madrid (Real Decreto 559/2010, de 7 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento del Registro Integrado Industrial (BOE 22/05/2010)).
8. Los **residuos generales** deberán separarse en las fracciones establecidas en la Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos – OLEPGR - (envases ligeros, papel-cartón, vidrio y resto de residuos) o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

Como actividad productora de residuos peligrosos, según el artículo 29 de la Ley 22/2011, de 28 julio, de residuos y suelos contaminados, el titular deberá realizar una **comunicación previa** al inicio de sus actividades (instalación, ampliación,

modificación sustancial o traslado de industrias) ante el órgano ambiental competente de la Comunidad de Madrid (Área de Planificación y Gestión de Residuos).

Los productores de residuos peligrosos deberán aplicar las **normas de seguridad** en el manejo de dichos residuos y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

Los **residuos de construcción y demolición** se gestionarán según lo establecido en el Plan Regional de Residuos de Construcción y Demolición 2006-2016 incluido en la Estrategia de Residuos de la Comunidad de Madrid, en la Ordenanza de Limpieza de los espacios públicos y gestión de residuos del Ayuntamiento de Madrid y en la Orden 2726/2009, de 16 de julio de la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio, por la que se regula la Gestión de los Residuos de Construcción y Demolición en la Comunidad de Madrid.

Los residuos de los **aparatos eléctricos y electrónicos** se gestionarán de acuerdo con lo establecido en el R.D. 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los residuos peligrosos deberán almacenarse de forma segregada, entregándose a **gestores autorizados** por la comunidad de Madrid y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

9. Los **subproductos animales** generados en la instalación, deberán ser gestionados de acuerdo con lo establecido en el R.D. 1528/2012, de 8 de noviembre, modificado por el R.D. 894/2013, de 15 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano que establece las disposiciones específicas de aplicación en España del Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009 que establece las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados a consumo humano.

10. Teniendo en cuenta que se pueden generar vertidos con elevada carga orgánica, los **efluentes líquidos** generados deberán adaptarse a lo establecido en la Ley 10/1993, de 26 de octubre, sobre vertidos líquidos industriales al Sistema Integral de Saneamiento. Los contaminantes contenidos en dichos efluentes quedarán prohibidos o limitados en sus concentraciones y valores máximos instantáneos a los señalados respectivamente en los Anexos 1 y 2 del Decreto 57/2005, de 30 de junio, por el que se revisan los Anexos de la Ley 10/1993.

Además de los sumideros previstos dotados de rejilla desmontable y cierre hidráulico, deberá implementarse en el circuito de aguas industriales una **arqueta separadora de grasas**, como tratamiento previo del vertido a la red.

El titular de la actividad deberá cumplimentar en el Ayuntamiento de Madrid (Área de Medio Ambiente y Movilidad. Dirección General de Gestión del Agua y Zonas Verdes) el **Impreso de Identificación Industrial**, cuyo modelo de documento se incluye en el Anexo III de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid. En caso de superar los 3.500 m³ / año , además deberá presentar Solicitud de Vertido

Las actividades industriales deberán ajustarse a lo establecido en el capítulo V del título III de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid, relativo a las características de las redes de evacuación de aguas residuales industriales. A tal efecto se deberá instalar la preceptiva **arqueta de control** aguas abajo del último vertido y previamente a su evacuación a la red de saneamiento municipal, cumpliendo lo recogido en el artículo 66 de la citada norma.

Si durante el funcionamiento de la industria se produjera un **vertido accidental**, que provocara una cantidad de vertido no autorizada, la empresa tomará las medidas adecuadas para minimizar el daño, dará comunicación inmediata del suceso al órgano ambiental municipal competente, así como a la Comunidad de Madrid, y se ajustará a lo recogido en el artículo 63 de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid.

*Todos los permisos y autorizaciones exigibles deberán **aportarse previamente** a la concesión de la licencia de funcionamiento.*