

## INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

**TITULAR:** FÁBRICA DE CHURROS Y PATATAS FRITAS KATEMA, S.L.

**ACTIVIDAD:** Fabricación de productos precocinados de panadería y pastelería para su posterior distribución a los puntos de venta establecidos.

**EMPLAZAMIENTO:** calle Haya, 15 - 1ª P (nave 9)

**Nº EXPEDIENTE:** 220/2018/17261 - **17566**

24/04/2019

### **ANTECEDENTES**

En fecha 19/02/2019 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 5 "*Instalaciones industriales para el envasado y empaquetado de productos alimenticios fabricados por terceros con tratamiento térmico*" del Anexo V de la citada Ley 2/2002.

Consta informe de la Entidad Colaboradora Urbanística (ECU) indicando que la actividad es viable urbanísticamente. El proyecto ha sido sometido al trámite de información pública y no se han presentado alegaciones.

Una vez examinada la documentación técnica contenida en el expediente y teniendo en cuenta los informes emitidos por los Servicios Técnicos de la Agencia de Actividades y por la ECU, se informa:

## 1. Descripción del proyecto

Se proyecta la instalación de un “empresa de fabricación de productos precocinados de panadería y pastelería”, en la planta primera de un edificio industrial, ubicado en el distrito de Carabanchel, en un área de planeamiento incorporado API 11.15 Tamames - Aguacate, cuyo uso característico es industrial.

En la actividad se fabricarán productos precocinados de panadería y pastelería para su posterior distribución a los puntos de venta establecidos, consumiéndose estos fuera del establecimiento donde se elaboran.

De acuerdo con la Delimitación de las Áreas Acústicas aprobadas por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid en fecha 29/11/2018, la actividad se ubica en un área acústica Tipo b -sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial-.

- Superficie Total: 152 m<sup>2</sup> divididos en vestíbulos, zona de envasado, almacén de materias primas, zona de gestión, obrador y vestuario.

Los aseos se encuentran en las zonas comunes del edificio.

- Relación de maquinaria:
  - 1 horno eléctrico industrial de 5.3 kW con condensadora de vapor,
  - 1 condensador de vapor de 0,8 kW,
  - 2 arcones congelador,
  - 1 baño maría,
  - 1 termo eléctrico de 1,5 kW.
  - 1 mueble con tres contenedores para el almacenaje de aceite,

- 1 extractor (Q= 910 m<sup>3</sup>/h) que evacua mediante rejilla a fachada y
- 2 equipos de aire acondicionado (Q= 2.700 m<sup>3</sup>/h c.u.) con unidades exteriores en fachada.

## 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:

- Ruidos y vibraciones producidos por la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Emisiones de aire caliente y viciado procedentes de la ventilación forzada y climatización de la nave.
- Posible emisión de olores por la elaboración de alimentos.
- Vertidos líquidos a la red municipal de saneamiento.
- Generación de residuos de construcción y demolición durante la fase de acondicionamiento de las instalaciones.
- Generación de residuos no peligrosos (papel, cartón, envoltorios plásticos, aceites, etc.).

### 2.2 Medidas correctoras recogidas en el proyecto.

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

- Los equipos de climatización proyectados expulsan su aire a fachada distando más de 5 m entre sí, por lo que según el artículo 35 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU), sus

caudales se consideran independientes. Por tanto, la evacuación de aire caliente y viciado procedente de estos equipos se realiza según lo establecido en el artículo 32 de la citada Ordenanza.

- Los elementos de trabajo susceptibles de producir vibraciones, dispondrán de bancadas o apoyos elásticos antivibratorios que las absorban.
- El horno proyectado ( $P < 10$  kW), cuenta con un condensado de vapor por lo que no tendrá emisiones.
- El titular presenta Estudio de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición (RCD).

## 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. Todas aquellas **obras** que se realicen para el acondicionamiento de locales deberán respetar lo recogido en el artículo 42 de la Ordenanza de Protección Contra la Contaminación Acústica y Térmica (OPCAT), para evitar la contaminación acústica producida, entre otros factores, por la maquinaria, equipos y vehículos de trabajo.
3. El actividad 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 b. Si durante el desarrollo de la actividad no se garantizasen estos niveles, **deberán mantenerse cerradas puertas y ventanas.**

Así mismo, el **aislamiento acústico** proyectado para los paramentos colindantes con locales o dependencias anexas, deberá garantizar que no se transmiten niveles sonoros superiores a los establecidos en el artículo 16 de la OPCAT en función de sus usos.

4. **No se permitirá la apertura de ventanas o cualquier otro hueco** que ponga en comunicación el recinto industrial con la atmósfera, al desarrollarse una actividad de **fabricación y manipulación de alimentos**, según establece el artículo 53 de la OGPMU. **La ventilación y extracción del aire** se realizará siempre a través de **chimenea** reglamentaria (artículo 27.1 de la OGPMU).

En el caso de que disponga o amplíe **elementos industriales de preparación de alimentos** diferente al horno con  $P < 10\text{kW}$ , como freidoras, deberán disponer de **campana extractora captadora de gases y vapores** provista de los correspondientes filtros y sistemas de recogida de grasas, según establece el artículo 54 de la OGPMU. Dicha campana estará conectada a **chimenea** reglamentaria, según art. 27 de la OGPMU.

5. 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.

En caso de generarse residuos peligrosos en la actividad, éstos deberán almacenarse de forma segregada, entregándose a **gestores autorizados** por la Comunidad de Madrid y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

Puesto que dispone de **aceite vegetal**, después de su uso, se deberá gestionar correctamente, entregándose a un gestor debidamente autorizado o registrado, o en un punto limpio fijo previa autorización municipal.

6. 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.

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.

Sería recomendable la instalación de **válvulas, depósitos de retención o sumideros con rejillas de retención** que permitan evitar en cada caso la llegada de los productos vertidos no autorizados a la red de saneamiento municipal.

7. Por último, para minimizar los efectos de la actividad sobre la calidad del aire y el **cambio climático**, en cuanto a la demanda de energía eléctrica del establecimiento se recomienda como **opción más limpia**, sin implicar mayores costes, el suministro de **energía de red 100% de origen renovable** certificada.

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