

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR: CANGAS MAESTROS RESTAURADORES, S.L.

ACTIVIDAD: Almacén con sala de manipulación y envasado de alimentos.

EMPLAZAMIENTO: calle Plomo, 8 - B

Nº EXPEDIENTE: 220/2019/07047 - **17786**

18/10/2019

ANTECEDENTES

En fecha 06/09/2019 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 (LEACM).

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 empaquetados de productos alimenticios fabricados por terceros no incluidos en otros epígrafes de la LEACM*" 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.

Se ha tramitado Certificado de Conformidad por Comunicación Previa para la implantación de "*almacén privado de alimentos*" con expediente 500/2013/06361 con fecha 01/10/2013.

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 modificación de la actividad para implantar un “almacén con sala de manipulación y envasado de alimentos”, en la planta baja de un edificio residencial, ubicado en el distrito de Arganzuela, en el APE 02.12 - “c/Bolívar- c/Cobre”, cuyo uso característico es residencial.

Se trata de un almacén auxiliar donde se guardarán productos relacionados con la restauración, y dónde se habilita una sala para la manipulación de alimentos relativos a despiece, corte y envasado de productos.

De acuerdo con la Delimitación de las Áreas Acústicas de la Ciudad de Madrid, la actividad se ubica en un área acústica Tipo a -sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial-.

- Superficie total 74 m², en planta baja, distribuida: cámara frigorífica para conservación (15 m²), 1 cámara frigorífica para congelados (6,20 m²), almacén (20,95 m²), almacén de vinos, almacén de conservas, sala de manipulación de alimentos, vestuario y aseos.
- Relación de elementos:
 - Envasadora al vacío,
 - cortadora de sierra,
 - picadora de carne,
 - cortadora con fiambre,
 - 2 cámaras frigoríficas para conservación (Q= 1.350 + 575 m³/h) y una cámara frigorífica para congelados (Q= 1.700 m³/h) cuyos compresores evacúan mediante chimenea a cubierta,

- arcón frigorífico y
- equipo de climatización (Q= 2.800 m³/h) con unidad condensadora en cubierta.

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 originados por la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Emisiones de aire caliente procedente de la climatización del local y de los equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas.
- Posible emisión de olores generados en el desarrollo de la actividad.
- Vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.
- Generación de residuos de construcción y demolición durante la fase de acondicionamiento.
- Generación de residuos no peligrosos (orgánicos, papel, cartón, envoltorios plásticos, etc.).
- Posibles fugas de gases fluorados procedentes de las cámaras frigoríficas y equipos de climatización.

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 todos los paramentos del local, justifica unos niveles de transmisión sonora al exterior inferiores a los establecidos en el artículo 15 para un Área Acústica *Tipo a* y a los colindantes unos niveles inferiores a los permitidos en el artículo 16.1 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.
- La evacuación de aire caliente procedente del equipo de climatización por la unidad condensadora situada en cubierta, según lo establecido en el artículo 32.6 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU).
- La evacuación de aire caliente procedente de los equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas a través de conducto a cubierta, en cumplimiento con las especificaciones establecidas en el artículo 32.4 de la OGPMAU.
- Los grifos del local serán del tipo temporizador, limitando el volumen de descarga a un litro.
- Los residuos y desperdicios del local se tendrán en recipientes con tapa de cierre hermético y se guardarán en el cuarto de basuras reglamentario a la espera de su retirada por el Servicio Municipal.

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 OPCAT, para evitar la contaminación acústica producida, entre otros factores, por la maquinaria, equipos y vehículos de trabajo.
3. Si durante el desarrollo de la actividad no se garantizasen los niveles de transmisión sonora establecidos en el artículo 15 de la OPCAT, en función de las áreas receptoras, **deberán mantenerse cerradas las puertas y ventanas.**
4. **En el caso de generarse olores molestos durante el desarrollo de la actividad**, derivadas del almacenamiento o de la manipulación de alimentos, no se permitirá la apertura de ventanas o cualquier otro hueco que ponga en comunicación el local con la atmósfera, según establece el artículo 53 de la OGPMU y la ventilación y extracción del aire deberá realizarse a través de chimenea reglamentaria provista de los dispositivos de filtrado o absorción que se precisen (artículo 27.1 de la OGPMU).
5. 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.
6. Las **instalaciones frigoríficas** deberán cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto (RD) 138/2011, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, el Reglamento (CE) 1005/2009 sobre sustancias que agotan la capa de ozono, el Reglamento (CE) 517/2014 relativo a los gases fluorados de efecto invernadero y normativa de desarrollo (RD 115/2017, de 17 de febrero, por el que se regula la comercialización y

manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan). A tal efecto, se pondrá especial atención a la **manipulación y control de fugas** de gases refrigerantes en las instalaciones frigoríficas.

7. 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.

Los **residuos de construcción y demolición** se gestionarán según lo establecido en el Plan de gestión de residuos de construcción y demolición incluido en la Estrategia de gestión sostenible de los residuos de la Comunidad de Madrid 2017-2024, en la OLEPGR 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.

8. 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.

9. En la documentación aportada se hace referencia al cumplimiento de la reglamentación técnico sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios, aprobada por el RD 168/1985 de 6 de febrero y el RD 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento no frigorífico de alimentos y productos alimentarios. Estas dos disposiciones se encuentran derogadas por **Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios** por lo que se deberá garantizar el cumplimiento de la reglamentación vigente.

10. 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/ de la actividad 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.*