

ANÁLISIS AMBIENTAL DEL PROYECTO TÉCNICO DE ACTIVIDAD DE LOCAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDA PARA LLEVAR, URBANIZACIÓN MAR DE PLATA, ATLANTERRA, TARIFA (CÁDIZ).

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 883074fa4be4bacbd9fd5534c617709001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos TARIFA Núm. Registro entrada: ENTRA 2020/3271 - Fecha Registro: 29/04/2020 13:26:00 Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



ANÁLISIS AMBIENTAL DEL PROYECTO TÉCNICO DE ACTIVIDAD DE LOCAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDA PARA LLEVAR, URBANIZACIÓN MAR DE PLATA, ATLANTERRA, TARIFA (CÁDIZ).

ÍNDICE

1	ANÁLISIS AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD	2
1.1	EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD	2
1.2	RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS	3
2	JUSTIFICACIÓN NORMATIVA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD	4
2.1	CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD.	4
2.2	CATALOGACIÓN DE LA ACTIVIDAD CONFORME AL DECRETO 78/2002 DE 26 DE FEBRERO Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO CONFORME A LA ORDEN 25 DE MARZO DE 2002.	4
3	ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL	4
4.1	PROCESO INDUSTRIAL	4
4.2	EQUIPAMIENTO QUE SE INSTALA	5
4.3	MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS INTERMEDIOS Y ACABADOS.	5
4.4	CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA	5
4.5	VERTIDOS LÍQUIDOS	7
4.6	RESIDUOS	7
4.7	OLORES	7
4.8	MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL QUE PERMITAN GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LA ACTIVIDAD DENTRO DE LOS LÍMITES PERMISIBLES	7

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 883074f4a4be4bacbd9fd5534c617709001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Núm. Registro entrada: ENTRA 2020/3271 - Fecha Registro: 29/04/2020 13:26:00 Origen: Origen administración
Estado de elaboración: Original



1 ANÁLISIS AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD

CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE CALIFICACION AMBIENTAL / DECRETO 06/2012 CONTAMINACIÓN ACÚSTICA EN ANDALUCÍA.

Ley 7/2007 de Gestión Integrada Calidad Ambiental

1.1 EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD

La actividad a desarrollar en el local está considerada por el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas como de INOCUA, no estando incluida en ninguno de los apartados del nomenclátor anejo (Anexo I) a dicha ley.

En cuanto a la maquinaria y equipos a utilizar se resumen a continuación:

- ✎ Freidoras a gas
- ✎ Fry – top
- ✎ Cocina con fogones
- ✎ Campana extractora
- ✎ Campana para pollos
- ✎ Caja de extracción homologada
- ✎ Mesas refrigeradas central
- ✎ Asador de pollos
- ✎ Horno para pizzas
- ✎ Mesa central prelavado
- ✎ Lavavajillas cúpula
- ✎ Mesa salida cúpula
- ✎ Equipo partido mantenimiento y congelación
- ✎ Mostrador refrigerado
- ✎ Congelador horizontal
- ✎ Grifo caño mando alto
- ✎ Lavavasos
- ✎ Calentador de agua
- ✎ Lavamanos con pedal

Todos los equipos estarán homologados.

A continuación, expone el proceso de funcionamiento y legislación vigente aplicable a este tipo de locales, en el que se pueden apreciar los materiales empleados, almacenados y producidos.

El proceso productivo de la actividad será el siguiente:

- ✎ Compra de alimentos frescos y envasados a proveedores mayoristas autorizados, los cuales realizarán el transporte de los mismos al local de la actividad.
- ✎ Recepción de estos alimentos en el local, almacenándolo en almacén o en cámara de conservación según caso y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.
- ✎ Elaboración de las comidas en la zona de preparación del local y cocinado de los mismos.

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 883074f4a4be4bacbd9fd5534c617709001

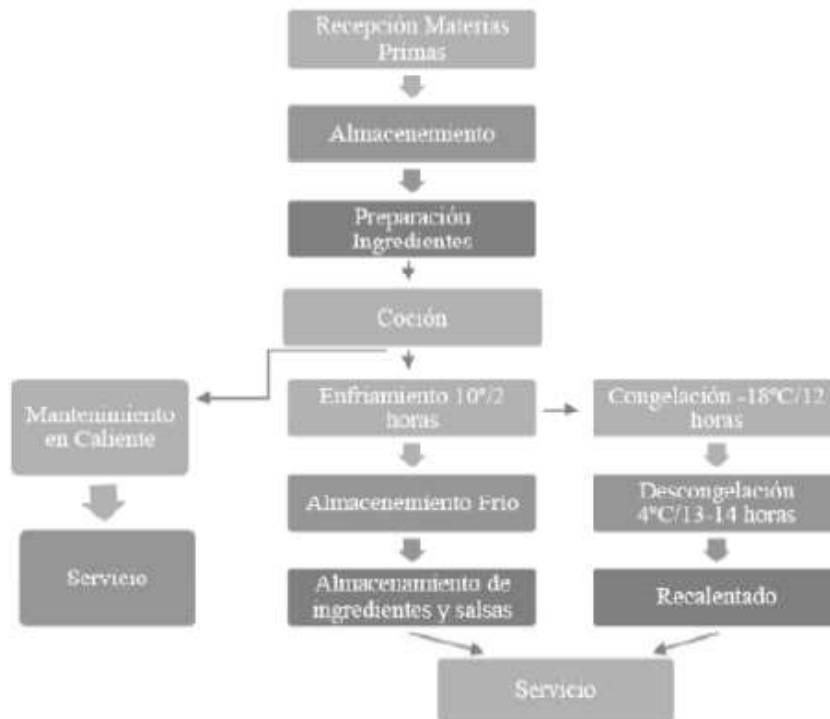
Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Núm. Registro entrada: ENTRA 2020/3271 - Fecha Registro: 29/04/2020 13:26:00 Origen: Origen administración
Estado de elaboración: Original



- Servicio y venta de los mismos a los clientes.

El diagrama de flujo del proceso productivo será el siguiente.



De acuerdo con la Clasificación Nacional de Actividades Económicas vigente (CNAE 2009) la presente actividad corresponde a la siguiente codificación:

Sección: I Hostelería
 División: 56: Servicios de comidas y bebidas
 Grupo: 56.1 Restaurantes y puestos de comidas
 Clase: 56.10 Restaurantes y puestos de comidas

1.2 RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS

• RUIDOS Y VIBRACIONES

Únicamente las propias de los clientes y la maquinaria. El local se encuentra apartado de cualquier edificación en al menos 30m.

A continuación, se puede comprobar la relación de maquinaria (electrodomésticos), y su nivel de emisión sonora.

- Cámara frigorífica-congelador: 50 dB
- Freidora: 50 dB

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	883074f4a4be4bacbd9fd5534c617709001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Núm. Registro entrada: ENTRA 2020/3271 - Fecha Registro: 29/04/2020 13:26:00 Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- Botellero: 50dB
- Máquina de café: 50 dB
- Lavavajillas: 50 dB
- Tirador cerveza: 50 Db

2 JUSTIFICACIÓN NORMATIVA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD

2.1 CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Según el Anexo III del Decreto Ley 5/20014, de 22 de abril, que modifica al anexo I de la ley 7/2.007 de 9 de Julio (GICA) de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental de la comunidad autónoma de Andalucía: la actividad se clasifica como:

La actividad que se va a desarrollar en el local (CAT_13.45) Elaboración de comidas preparadas para llevar]] tiene calificación ambiental según el GICA, por lo que se considera Calificada ambientalmente.

2.2 CATALOGACIÓN DE LA ACTIVIDAD CONFORME AL DECRETO 78/2002 DE 26 DE FEBRERO Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO CONFORME A LA ORDEN 25 DE MARZO DE 2002.

Según la ORDEN de 25 de marzo de 2002, por la que se regulan los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma de Andalucía. El horario máximo de cierre de los establecimientos públicos en Andalucía, de acuerdo con el Decreto 78/2002, de 26 de febrero, por el que se aprueban el Nomenclátor y el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, será el siguiente:

CLASIFICACIÓN		ORDEN 25 DE MARZO DE 2002	
		HORA DE APERTURA	HORA DE CIERRE
RD 78/2002	III.2.8. Establecimientos de hostelería	-	-
	III.2.8.b) Autoservicio		
ORDEN 25 DE MARZO DE 2002	e) Establecimientos de hostelería y restauración, excepto pubs y bares con música.	6,00 horas	2,00 horas

Los viernes, sábados y vísperas de festivo, los establecimientos públicos de Andalucía relacionados en la tabla anterior, podrán cerrar una hora más tarde de los horarios especificados.

Ahora bien, el Ayuntamiento tiene competencia para modificar los horarios siempre en cumplimiento del artículo 4 de la citada Orden.

3 ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL

4.1 PROCESO INDUSTRIAL

No existe, al tratarse de una actividad de elaboración y venta de comida para llevar. La elaboración de los alimentos se realizará en la cocina.

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 883074f4a4be4bacbd9fd5534c617709001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos
Núm. Registro entrada: ENTRA 2020/3271 - Fecha Registro: 29/04/2020 13:26:00 Origen: Origen administración
Estado de elaboración: Original



4.2 EQUIPAMIENTO QUE SE INSTALA

La maquinaria prevista para instalar en este local será:

MAQUINARIA	UDs	POTENCIA UD (W)	POTENCIA TOTAL W
GAMA FRIO			
Frigorífico	1	700	700
Mostrador refrigerado	2	300	600
congelador	1	230	230
Mesa refrigerada	4	235	940
GAMA CALOR			
Campana Extractora	1	1500	1500
Campana para pollos	1	1500	1500
FRY - TOP	1	800	800
Horno pizzas doble electrico	1	5400	5400
Calentador eléctrico	3	2500	7500
LAVADO			
Lavavajillas cúpula	1	1800	1800
lavavasos	1	2000	2000
EQUIPAMIENTO			
Iluminación	1	800	800
TOTAL			16.830

1 kW = 1000 W = 1.36 CV -----> 1CV = 0.736Kw

4.3 MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS INTERMEDIOS Y ACABADOS.

Al tratarse de comidas preparadas para llevar las materias primas serán los alimentos y bebidas.

- Cereales: Pasta, arroz, pan, trigo, maíz, avena, centeno, amaranto, espelta, mijo, muëslí, cous cous, sésamo, etc.
- Verduras y Hortalizas: espinacas, col, berros, pimientos, tomates, acelgas, patatas, cebollas, apio, zanahorias, espárragos, brócoli, etc.
- Frutas y Frutos Secos: Naranjas, manzanas, plátanos, fresas, kiwis, uvas, mangos, aguacates, peras, albaricoques, nectarinas, orejones de albaricoque, ciruelas, higos secos, etc.
- Legumbres: garbanzos, lentejas, soja, tempeh, tofu, judías de diversas clases, guisantes, pistachos, almendras, cacahuets, etc.
- Otros esenciales: leche de soja, agua, aceite de oliva, lino, nueces, canol, hamburguesas vegetales, etc.

Los alimentos se conservarán en expositores instalados en la barra y la sala adjunta en zona pequeña para evitar que éstos sufran alteraciones en sus características iniciales.

4.4 CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

FOCOS EMISORES DE HUMOS, VAPORES O POLVOS

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 883074f4a4be4bacbd9fd5534c617709001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Núm. Registro entrada: ENTRA 2020/3271 - Fecha Registro: 29/04/2020 13:26:00 Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



El único foco emisor es la cocina de 4 fuegos, el horno y las freidoras a gas de características semejantes a las de las viviendas y por tanto con repercusión prácticamente nula sobre el medio ambiente.

Se concretaren los planos, en planta, alzado y sección, cómo se produce el vertido por encima del elemento más alto en 1 de los edificios próximos en un radio de 15 metros.

La calificación en el nomenclátor por contaminación del ambiente atmosférico de una actividad de elaboración de comidas es de un índice bajo.

Solo se consulta la emisión de vapores producidos por la cocción de alimentos en la cocina, que será absorbida por una campana de acero inoxidable. Esta campana está equipada con un extractor de 9 pulgadas de diámetro de tipo industrial y filtros intercambiables, la elimina la posible emisión de partículas hacia la atmósfera. El vapor de agua filtrado ingresa al exterior, al igual que en el caso de cualquier otra cocina a través de un conducto de acero inoxidable a la cubierta, previo paso por un sistema de filtrado eficiente. Por lo tanto, se considera que el proyecto no genera ningún tipo de emisiones contaminantes a la atmósfera.

Además, la actividad que nos ocupa no está incluida en el anejo 1 de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación, por lo que no le es de aplicación. La cocina contará con una entrada de aire fresco en su pared al patio, que proporciona el caudal necesario para la extracción de campana, quedando así asegurada su ventilación. Dispondrá de malla anti roedores.

- Las campanas deben estar separadas al menos 50 cm de cualquier material que no sea A1.
- Los conductos deben ser independientes de toda otra extracción o ventilación y exclusivos para cada cocina. Deben disponer de registros para inspección y limpieza en los cambios de dirección con ángulos mayores que 30° y cada 3 m como máximo de tramo horizontal.

- Los conductos que discurran por el interior del edificio, así como los que discurran por fachadas a menos de 1,50 m de distancia de zonas de la misma que no sean al menos EI 30 o de balcones, terrazas o huecos practicables tendrán una clasificación EI 30.

- No deben existir compuertas cortafuego en el interior de este tipo de conductos, por lo que su paso a través de elementos de compartimentación de sectores de incendio se debe resolver de la forma que se indica en el apartado 3 de esta Sección.

- Los filtros deben estar separados de los focos de calor más de 1,20 m si son tipo parrilla o de gas, y más de 0,50 m si son de otros tipos. Deben ser fácilmente accesibles y desmontables para su limpieza, tener una inclinación mayor que 45° y poseer una bandeja de recogida de grasas que conduzca éstas hasta un recipiente cerrado cuya capacidad debe ser menor que 3 l.

- Los ventiladores cumplirán las especificaciones de la norma UNE-EN 12101-3: 2002 "Especificaciones para aireadores extractores de humos y calor mecánicos." y tendrán una clasificación F400 90.

Características de la chimenea:


Considerando que es un edificio ya existente, la chimenea será EI-30 debido a que está situada a una distancia menor de 1,5 metros de zonas que no son EI-30.

El conducto es independiente de toda extracción o ventilación. Exclusivo para la evacuación de humos y gases de la cocina.

Se justifica el cumplimiento del artículo 5.5.7.2 de las ordenanzas de edificación respecto de dotar a la cocina una entrada directa de aire del exterior por medio de ventilación mecánica.

Se cumplirá el artículo 38 c) de la ordenanza del medio ambiente (evacuación de humos de chimeneas) La chimenea sobresaldrá más de 1 metro por encima de las cubreras, muros o cualquier otro obstáculo o estructura distante menos de 15 metros.

Se cumplirá el artículo 5.3.1.b) de las ordenanzas de la edificación, (Evacuación de humos para cocinas de uso colectivo. La elevación mínima de la chimenea será de 2,5 metros por encima del punto más alto habitable.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	883074f4a4be4bacbd9fd5534c617709001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Núm. Registro entrada: ENTRA 2020/3271 - Fecha Registro: 29/04/2020 13:26:00 Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- COMBUSTIBLES

Todos los a instalar son eléctricos y de gas.

En el caso de gas, la instalación debe cumplir la normativa específica y en particular la que se ha indicado anteriormente.

4.5 VERTIDOS LÍQUIDOS

Los procedentes de lavabo y aseos, de composición totalmente inocua, ya que son de carácter orgánico, o bien aguas con cierto contenido de detergentes domésticos. Los caudales previstos para los vertidos del local son prácticamente despreciables, siendo vertidos a la red general de alcantarillado hasta la depuradora.

Se dispondrá de recipientes adecuados para el reciclaje de aceites y grasas, para vidrios y para envases.

Los residuos no reciclables se almacenarán en recipiente normalizado en el cuarto de basuras.

4.6 RESIDUOS

Los residuos de actividades comerciales que puedan asimilarse a basuras domiciliarias y cuya entrega diaria no sobrepase los 250 l, como ocurre en el caso que nos ocupa, se consideran residuos sólidos urbanos. Dichos residuos serán retirados por el servicio municipal de basuras a vertederos controlados o por empresa gestora a lugares autorizados.

Mientras que se produce este hecho, se dispondrá en el local en lugar adecuado, de unos bidones de cierre hermético donde se depositarán los desechos indicados. Estos bidones tendrán indicación sobre el titular de la actividad y localización de cara a la correcta inspección por parte de los servicios municipales.


4.7 OLORES

No se precisan medidas especiales en cuanto que su repercusión en el exterior del local es despreciable. En el interior el ambiente se considera limpio.

4.8 MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL QUE PERMITAN GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LA ACTIVIDAD DENTRO DE LOS LÍMITES PERMISIBLES

Con el objeto de garantizar el mantenimiento de la actividad dentro de los límites ambientales permisibles, se propone como medida principal la revisión y el mantenimiento de las instalaciones, elementos, etc. previstos que están íntimamente relacionados con aquellos aspectos o parámetros cuyos límites deben ser observados:

- Revisión y mantenimiento periódico de maquinaria y equipos
- Revisión y mantenimiento periódico de instalaciones
- Limpieza y orden general

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	883074f4a4be4bacbd9fd5534c617709001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Núm. Registro entrada: ENTRA 2020/3271 - Fecha Registro: 29/04/2020 13:26:00 Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original

