

**INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN
DE PRODUCTOS CONGELADOS
ANEXO**



INDICE DE LOS ANEXOS

ANEXO 1.- ESTUDIO DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

ANEXO 2.- INFORME DE SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN

ANEXO 3.- INFORME SOBRE IMPACTO AMBIENTAL

ANEXO 4.- MANUAL DE MANTENIMIENTO

ANEXO 5.- RESUMEN DE NORMATIVA A UTILIZAR

**INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN
DE PRODUCTOS CONGELADOS
ANEXO**

ANEXO I: PROTECCIÓN CONTRA INCEDIO

ÍNDICE

- 1.- INTRODUCCIÓN
- 2.- LEGISLACIÓN Y NORMATIVA CONSIDERADAS
- 3.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL EDIFICIO
- 4.- SECTORES DE INCENDIO Y ZONAS DE RIESGO ESPECIAL
- 5.- OCUPACION Y SU CÁLCULO
- 6.- CONDICIONES DEL ENTORNO Y ACCESIBILIDAD
- 7.- EVACUACIÓN
 - 7.1.- ZONA DE VENTA
 - 7.2.- ZONAS EN DONDE NO TIENE ACCESO EL PÚBLICO
- 8.- SEÑALIZACIÓN
- 9.- ESTABILIDAD AL FUEGO DE LA ESTRUCTURA. RESISTENCIA AL FUEGO DE LOS
ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS Y MATERIALES
- 10.- INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS
 - 10.1.- BOCAS DE INCENDIO EQUIPADAS (BIE)
 - 10.2.- INSTALACIONES DE DETECCIÓN Y ALARMA
 - 10.3.- INSTALACIÓN DE ROCIADORES AUTOMÁTICOS DE AGUA
 - 10.4.- INSTALACIÓN DE ALUMBRADO DE EMERGENCIA
 - 10.3.- EXTINTORES PORTATILES

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

1. INTRODUCCIÓN

En este anexo se describen los elementos que constituirán la instalación de protección contra incendios, a la vez que se describen las características que tiene y que ha de tener el local proyectado para garantizar su protección.

2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA CONSIDERADAS

Para la realización de este anexo se ha seguido la normativa básica **DB-SI – SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO**, del nuevo código técnico y sus ITCs correspondientes, en el que establece las condiciones de protección contra incendios en los edificios. Siguiendo esta normativa se pretende que el recinto proyectado reúna las condiciones para proteger a sus ocupantes de riesgos originados por un incendio, para prevenir los daños a los edificios y establecimientos próximos y facilitar la intervención de los bomberos y de los equipos de salvamento.

También se han utilizado diferentes normas UNE y Reales Decretos los cuales serán especificados en el momento de su utilización.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL EDIFICIO

El recinto proyectado tiene una zona destinada al uso comercial en la que se venden productos alimenticios (Zona de venta), una zona no accesible al público destinada al almacenamiento de los productos (almacén y cámaras frigoríficas), otra destinada al personal (oficina, vestidores y lavabos) y otra de maquinaria o zona de sala de máquinas.

Las diferentes áreas en la que se encuentra dividido el local y la superficie de cada una de ellas se encuentra descrito en la memoria general y en los planos, pero recordaremos que el recinto ocupa una parte de la totalidad de una parcela ubicada en el barrio de los Motillos, en La Luisiana (Sevilla).

La superficie construida de la zona de venta es de aproximadamente 600 m², por tanto es inferior a los 1000 m² que indica el régimen de aplicación de la DB/SI-07 a partir de los cuales hace falta incluir los pasillos fijos de evacuación del público.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Como se prevé que dentro del recinto comercial se utilicen carros, también hará falta incluir la documentación de la disposición de los mostradores, estanterías, vitrinas, cajas registradoras y otros elementos que configuren el recorrido de evacuación. Esta especificación se encuentra en el plano referente a la protección contra incendios.

4. SECTORES DE INCENDIO Y ZONAS DE RIESGO ESPECIAL

A la zona de venta no se le ha dado ningún tratamiento especial, pero la zona del almacén y las cámaras frigoríficas a priori habrán de ser consideradas como zonas de riesgo especial, ya que en ellas se almacenan productos alimenticios, además de limpieza que posteriormente se pondrán a la venta.

Según la sección SI 1. propagación interior, los edificios se deben compartimentar en sectores de incendios según las condiciones que se establecen en la tabla 1.1 de esta Sección. Las superficies máximas indicadas en dicha tabla para los sectores de incendio pueden duplicarse cuando estén protegidos con una instalación automática de extinción que no sea conforme a este DB, nos indica que la superficie para un único sector de incendio para uso comercial no superar los 2.500 m².

Además se debe tener en cuenta el punto SI 2.- Locales y zonas de riesgo especial su punto 1 que nos define como el grado de riesgo en el que se clasifican los diferentes sectores o zonas. Por ello los locales y zonas de riesgo especial integrados en los diferentes edificios se clasifican conforme los grados de riesgo alto, medio y bajo según los criterios que se establecen en la tabla 2.1. Los locales así clasificados deben cumplir las condiciones que se establecen en la tabla 2.2.

De la tabla 2.1 se obtienen las distintas zonas de riesgos:

ZONA	METROS CUADRADOS	NIVEL DE RIESGO
Sala de motores	20	Bajo
Almacén	30	Medio
Zona comercial	608	Bajo

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Según las características se deben tomar las siguientes actuaciones cumpliendo con la tabla 2.2 .

Tabla 2.2 Condiciones de las zonas de riesgo especial integradas en edificios ⁽¹⁾

Característica	Riesgo bajo	Riesgo medio	Riesgo alto
<i>Resistencia al fuego de la estructura portante ⁽²⁾</i>	R 90	R 120	R 180
<i>Resistencia al fuego de las paredes y techos ⁽³⁾ que separan la zona del resto del edificio ^{(2)/(4)}</i>	EI 90	EI 120	EI 180
<i>Vestíbulo de independencia en cada comunicación de la zona con el resto del edificio</i>	-	Sí	Sí
<i>Puertas de comunicación con el resto del edificio ⁽⁶⁾</i>	EI ₂ 45-C5	2 x EI ₂ 30-C5	2 x EI ₂ 30-C5
<i>Máximo recorrido de evacuación hasta alguna salida del local ⁽⁵⁾</i>	≤ 25 m ⁽⁷⁾	≤ 25 m ⁽⁷⁾	≤ 25 m ⁽⁷⁾

Para la sala de motores :

- Resistencia al fuego estructura portante R-90
- Resistencia al fuego paredes y techos EI-90
- Puertas comunicación interior No
- Máximo recorrido de evacuación 25 m

Para el Almacén :

- Resistencia al fuego estructura portante R-120
- Resistencia al fuego paredes y techos EI-120
- Puertas comunicación interior EI₂ 30 – C5
- Máximo recorrido de evacuación 25 m

Para la zona comercial :

- Resistencia al fuego estructura portante R-90
- Resistencia al fuego paredes y techos EI-90
- Puertas comunicación interior EI₂ 45 – C5
- Máximo recorrido de evacuación 25 m

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

5. OCUPACIÓN Y SU CÁLCULO

Según la sección S.I 3 , apartado 2, del DB/SI-07 , la densidad de ocupación en un establecimiento de uso comercial en sus zonas comunes de circulación de público, o sea la zona de venta, desde la cual los clientes tienen acceso desde el exterior, es de una persona por cada 3 m². Hace falta decir también que según el mismo apartado, en mercados y galerías de alimentación, la densidad de ocupación es de una persona por cada 2 m². Nosotros hemos considerado la más desfavorable ya que buena parte de la zona de circulación de público es zona de venta y en esta se venden productos alimenticios, es por tanto también una galería de alimentación.

Basándonos en lo que establece el mismo apartado del Documento Básico de Seguridad en Caso De Incendio, la densidad de ocupación la tendremos que aplicar sobre la superficie útil resultante de deducir de la superficie total destinada al público el espacio ocupado por los mostradores, estanterías, expositores, cajas registradoras, etc. Por ello tomaremos el 75 % de la superficie total como superficie útil.

$$456 \text{ m}^2 / (2 \text{ m}^2 / \text{persona}) = 228 \text{ personas}$$

A la cifra anterior hace falta sumarle además 4 cajeras y los 4 trabajadores de reposición y atención al cliente, así se obtiene una densidad de ocupación de **240 personas** en el área de la zona de venta. Se trata de una zona de densidad elevada.

Todas las demás zonas serán consideradas como zonas de densidad baja. La sala de máquinas, los lavabos, los vestuarios y la sala del material de limpieza se pueden considerar que tendrán una ocupación de una persona cada 15 m². Con respecto al almacén y a las cámaras pueden considerarse que tendrán una ocupación de una persona por cada 40 m². Y con respecto a las oficinas se pondrá considerar que tendrá una ocupación de una persona cada 10 m².

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

Cálculo de densidades de ocupación:

$$\text{Superficie útil Sala máquina} = 15 \text{ m}^2$$

$$\text{Superficie útil aseos trabaj.} = 24 \text{ m}^2$$

$$\text{Superficie útil aseos cliente} = 15 \text{ m}^2$$

$$\text{Densidad de Ocupación} = 54 / 15 = 3,6 \text{ personas}$$

$$\text{Superficie útil Oficina} = 24 \text{ m}^2$$

$$\text{Densidad de Ocupación} = 24 / 10 = 2.4 \text{ personas}$$

$$\text{Superficie útil Almacén} = 37,5 \text{ m}^2$$

$$\text{Superficie útil Cámaras} = 183,5 \text{ m}^2$$

$$\text{Densidad de Ocupación} = 221 \text{ m}^2 / 40 = 5,5 \text{ personas}$$

Con lo que la densidad de ocupación total será:

$$\text{Densidad de Ocupación Total} = 254 \text{ personas}$$

6. CONDICIONES DEL ENTORNO Y ACCESIBILIDAD

El establecimiento está ubicado en una parcela delimitada por cuatro calles que convergen en ella. La fachada frontal o principal situada al Este, en la cual se encuentra el acceso al recinto, se trata de la Calle Libertad. Al Norte del establecimiento, limita con la calle Libre. Y al Sur, limita con la calle Pósito. Al Oeste se encuentra el acceso a la zona residencial que se encuentra a unos 150 metros de distancia.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Según se recoge en el DB/SI en su sección 5 , apartado 1 la anchura mínima de la calle de intervención ha de ser de 5 m, y que la anchura útil libre debe ser de 3,5 m y que tenga como mínimo una fachada accesible.

Hemos comprobado que, todas las calles con las que limita el local, presentan unas buenas condiciones de accesibilidad para la intervención de los bomberos y para la evacuación de las personas, ya que cumplen con las dimensiones demandadas y puede ser considerada como una calle de intervención ya que tienen una anchura superior a 5 m, un vial de circulación que puede ser utilizado por vehículos de socorro con una altura libre de 3.5 m y una pendiente inferior al 15%. La intervención de los bomberos desde cualquier calle garantizará la seguridad de los clientes del Supermercado, ya que se tiene un fácil acceso a la fachada de la zona de venta.

Si los equipos de salvamento han de entrar al establecimiento o han de sofocar el fuego en la zona de los trabajadores, o cualquier otra zona se podrá realizar fácilmente ya que los accesos a las distintas calles que existen son de fácil acceso.

7. EVACUACIÓN

7.1. ZONA DE VENTA

Entendemos como espacio exterior seguro aquel que tenga una superficie suficiente como para contener los 254 ocupantes del edificio a razón de área del pasillo o anchura del pasillo por el número de personas a evacuar, un espacio seguro será, aquel que cumpla $n^{\circ} \text{ personas} / 200 = 0.8 - 1,20 \text{ m}$. Este espacio exterior seguro no ha de tener obstáculos y las salidas del establecimiento a este espacio han de estar a menos de 25 m de la calle de intervención, según la sección 3 del DB-SI en su apartado 4.2.

$$N^{\circ} \text{ personas} / 200 = 254 / 200 = 1,27 \text{ m}$$

Consideraremos como salida del supermercado la puerta que lo comunica con la zona de intervención, la cual comunica directamente con el espacio exterior, la cual será

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

utilizada en caso de incendio por los clientes del supermercado y los trabajadores de esta zona. El establecimiento tendrá que poseer de más de una salida ya que la su ocupación es mayor de 100 personas, con lo que dispondremos de la Salida hacia el almacén que nos conduciría a la zona este del recinto.

Siguiendo lo establecido en el apartado S1 del DB-SI en su apartado 1.3 sobre recorrido de evacuación, la longitud de los recorridos de evacuación desde todo origen de evacuación hasta una salida de acceso directo al exterior ha de ser de 35 m como máximo.

La anchura de las puertas y pasillos que posibilitan la evacuación del supermercado han de ser como mínimo de 1,20 m según lo establecido en la sección SI 3 apartado 6. Las puertas del establecimiento son de dos hojas y tienen una anchura de 3 m abatibles y de giro vertical, cuyas características que deben cumplir la norma UNE-EN 179-2003VC1, que son suficientes como para permitir la evacuación de toda la ocupación del establecimiento.

Según lo establecido en sección SI apartado 4, la anchura de todos los pasillos del supermercado es de 1.8 m ya que la superficie construida destinada al público es superior a 400 m² y está prevista la utilización de carros dentro del supermercado. Se han fijado pasillos de evacuación de 1.8 m que no podrán ser alterados, o sea, los muebles y aparatos que los definen no podrán ser redistribuidos por el espacio del supermercado para evitar que estos recorridos de evacuación se vean modificados y dejen de cumplir las exigencias de la normativa.

El DB –SI apartado 6, establece las características y las exigencias de las puertas del local, serán abatibles con eje de giro vertical, de abertura manual y en el sentido de la evacuación. La evacuación de la zona del supermercado se hará a través de puntos de paso obligado, o sea, se hará por los mismos pasillos de compra.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

7.2. ZONAS EN DONDE NO TIENE ACCESO EL PÚBLICO

La densidad de ocupación de los puntos de partida de estas áreas es muy baja, ya que en el caso más desfavorable, se pueden encontrar todos los trabajadores, o sea, 12 personas.

Para facilitar la evacuación los trabajadores serán evacuados a través de la puerta de entrada del producto situada en la zona Este de la planta del establecimiento con salida a la calle Libertad . Esta puerta posee una anchura de 4 m con lo que entra dentro de la normativa. Esta se utiliza como zona de descarga del producto, pero como se esta al mismo nivel y rasante al suelo exterior se podrá utilizar.

Además desde el punto más alejado de la salida de la zona del público no posee una distancia mayor a los 35 m que marca la normativa. Esta puerta es de una doble hoja, abatible con eje vertical, de obertura manual y en el sentido de evacuación. Esta puerta comunica con la zona este del establecimiento en donde hay espacio suficiente para contener a los trabajadores evacuados.

8. SEÑALIZACIÓN

Las salidas del establecimiento ya descritas anteriormente, las 2 salidas de la zona de venta y la de la zona de los trabajadores, tendrán que estar señalizadas, según el DB-SI 3.- apartado 7. Para indicar las salidas se utilizaran señales definidas por la norma UNE 23-034 /1988 situadas encima de las puertas. Como que una de estas salidas es habitual, son salidas utilizadas, con carácter público para la circulación de funcionamiento necesario al local según su uso (UNE 23-034-88), la señal que la indicara será de tipo pictograma cuyas dimensiones son 420 x 420 mm, símbolo (UNE 23-033-81).

Las puertas que comunican la zona de las cámaras frigoríficas y la zona de empleados con la zona de venta deben de estar señalizadas por la señal que indica la norma UNE 23-033-81. En una señal redonda, de fondo blanco y símbolo negro, con una banda circular y oblicua rojas, que nos indica que la salida señalizada no ha de ser

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

utilizada en caso de emergencia. Esta señal se colocará sobre las dos puertas indicadas, ya que en caso de una necesaria evacuación, estas puertas pueden inducir al error y hacer pensar a los clientes que comunican con el espacio exterior.

En lo recorridos de evacuación se dispondrán señales indicativas de la dirección que hace falta seguir desde el origen de evacuación hasta las puertas de salida. Estas señales se colocaran en las paredes del supermercado, en el extremo de los pasillos fijos de evacuación para indicar que la salida se encuentra en el otro extremo del corredor. Estos se colocaran, a una altura lo bastante elevada como para permitir su visión desde cualquier punto. Son señales cuadrados, de símbolo blanco y fondo verde, señales que según la norma UNE 23-034-88 señalizan tramos de recorrido de evacuación que conducen a una salida habitual.

En la zona de los trabajadores, no se dispondrá de ninguna señal de recorrido de evacuación, porque se considera que esta zona únicamente está ocupada por los trabajadores y que estos conocen exactamente el recorrido a seguir en caso de emergencia.

Todas las señales descritas anteriormente se pondrán sobre una lámina opaca resistente a las condiciones ambientales del establecimiento y que su superficie no favorezca la deposición de polvo encima de él.

La iluminación de las señales se tendrá que alargar hasta después de un fallo de la iluminación normal (UNE 23-034-88). Para que esto se garantice, en las proximidades de las señales se colocaran las luces de emergencia que proporcionaran la luz suficiente para hacerlas visibles.

**INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN
DE PRODUCTOS CONGELADOS
ANEXO**

9. ESTABILIDAD AL FUEGO DE LA ESTRUCTURA. RESISTENCIA AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS Y MATERIALES

La estabilidad al fuego exigible a los elementos estructurales del establecimiento es de R-90, de acuerdo con lo indicado en la tabla 3.1 de la sección SI6-2, ya que se trata de un local comercial que tiene una altura de evacuación inferior a los 15 m.

La estructura del local, pilares de hormigón armado, tiene una estabilidad superior a la exigida por la normativa.

Los elementos constructivos y los materiales tendrán un grado de resistencia al fuego que no puede ser menor que lo establecido anteriormente en la estabilidad al fuego exigible a la estructura.

Los materiales de revestimiento de los recorridos de evacuación habrán de ser de tipo E_{FL} en el suelo y de tipo C-S2, d0 en el techo y las paredes, tal y como se indica en la sección SI 1,4.

Como el local posee dos zonas de riesgo especial, en la zona del almacén de riesgo bajo, la resistencia del fuego en sus paredes y techo debe ser de R-90 y la estabilidad al fuego de sus elementos estructurales es de E-90. Los revestimientos de las paredes y del techo de esta zona ha de ser de clase B-SI, d0 y del suelo de clase C_{FL}-S1. En cuanto a la zona de las cámaras, zona de riesgo media, la resistencia del fuego en sus paredes y techo debe ser de R-120 y la estabilidad al fuego de sus elementos estructurales es de R-120. Los revestimientos de las paredes, del techo y del suelo de esta zona deben ser de clase C-S2, d0.

Las puertas de acceso a locales o a zonas de riesgo bajo serán EI₂ 45-C5 según lo establecido en la sección SI 1, tabla 2.2, así las puertas que comunican la zona de venta con la zona de cámaras y el almacén habrán de ser de este tipo.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

10. INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

10.1 BOCAS DE INCENDIO EQUIPADAS (BIE)

Como que la superficie total construida del recinto es de 1.120 m², mayor de 1.000 m², se hace necesaria la instalación de bocas de incendio equipadas tal como indica la SI_4 , tabla 1.1.

Se instalaran dos bocas de incendio, una en la zona de venta del supermercado y la otra en la zona de los trabajadores, más específicamente en su pasillo de tránsito. Con esto pretendemos garantizar la protección de tanto los clientes y los trabajadores en caso de incendio.

Se tratarán de dos BIE 25, cuyas características fundamentales son:

- ✓ ARMARIO SERIE RHIO: Construido en chapa blanca. Pintado en RAL 3000, con rejilla lateral para ventilación, entrada troquelada para toma de agua y taladros en la parte inferior para desagüe. Bisagra integral, cerradura ABS abre fácil y cristal en PS.
- ✓ BOCA DE INCENDIOS EQUIPADA de 25 Mm. Según norma UNE EN 671-1 de 700 X 650 X 210 Mm.
- ✓ CARRETE pintado en rojo RAL 3000, de ø 525 Mm., abatible 180°
- ✓ MANGUERA semi-rígida de ø 25 Mm. con 20 metros de longitud fabricada según norma UNE 23.091/3A y con marca "N" de AENOR. Modelo Satur 25.
- ✓ VÁLVULA DE ASIEN TO de latón forjado con salida a 110° y roscas de 1".
- ✓ LANZA. Modelo LZV 25 con empuñadura, rosca exterior de 1".

Siguiendo lo establecido en el Real Decreto 1942/1993, estos sistemas estarán compuestos por una fuente de abastecimiento de agua, una red de tuberías para realizar esa alimentación y de las BIE necesarias. Las BIE deberán montarse sobre un soporte rígido de forma que la altura de su centro quede como máximo a 1,50 m sobre el nivel del suelo o a más altura si se trata de BIE de 25 Mm., siempre que la boquilla y la válvula de apertura manual si existen, estén situadas a la altura citada. Entre las dos BIE queda cubierta la totalidad de la superficie del recinto si consideramos que cada una

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

tiene un radio de acción de 20 m, a lo que le sumamos 5 m adicionales según normativa la cual indicada que el número y distribución de las BIE en un sector de incendio, en espacio diáfano, será tal que la totalidad de la superficie del sector de incendio en que estén instaladas quede cubierta por una BIE, considerando como radio de acción de ésta la longitud de su manguera incrementada en 5 m.

La separación máxima entre las dos BIE es menor a 50 m y la distancia desde cualquier punto del local a la BIE más próxima es inferior a 25 m. Se deberá mantener alrededor de cada BIE una zona libre de obstáculos que permita el acceso a ella y su maniobra sin dificultad.

La red de tuberías deberá proporcionar, durante una hora, como mínimo, para el caso hipotético del funcionamiento simultáneo de las dos, una presión dinámica mínima de 2 bar en el orificio de salida de cualquier de las dos. Para garantizar esa presión de salida se considera que en la entrada de la BIE haya una presión de 4 bar.

Para garantizar una reserva de agua que permita el funcionamiento de las dos BIE durante una hora, el establecimiento dispondrá de un deposito propio con una capacidad superior a los 12000 litros o 12 m^3 , ya que a cada una de las BIE le ha de llegar un caudal de 100 litros/mín., o lo que es lo mismo 6.000 litros/hora.

Para garantizar que el agua llegue a una presión de 4 bar a las BIE, el deposito dispondrá de una Bomba Jockey KV 3/15 T de **Plana Fàbrega**. Esta bomba da al agua una presión de salida de 9.4 bar. Considerando el tramo de tubería de 2" de diámetro que conduce el agua y considerando también los accesorios propios de la instalación, tendremos una pérdida de carga inferior a los 5.4 bar entre la bomba y las BIE, con lo que podemos garantizar que cumple las normativas.

Al lado o sobre cada una de las BIE, se ha dispuesto una señal que las indique y una luz de emergencia que nos facilitará su localización. La señal utilizada es cuadrada, de fondo rojo y símbolo blanco definido por la norma UNE 23-033-81.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

10.2. INSTALACIONES DE DETECCIÓN Y ALARMA

No es necesario que el recinto disponga de este tipo de instalación ya que su superficie total construida es menor a los 1500 m² a partir de los cuales, según normativa, hace falta instalar un sistema de detección y alarma. (DB-SI 6 , tabla 1.1).

Tampoco es necesaria la instalación de alarma ya que la superficie total construida del recinto es menor a 1500 m². (DB-SI 6, tabla 1.1).

10.3. INSTALACIÓN DE ROCIADORES AUTOMÁTICOS DE AGUA

Como que la superficie total construida del local es menor de 1500m², la instalación de rociadores automáticos de agua no será necesaria tal y como se indica en el DB-SI 6, tabla 1.1 de la normativa.

10.4. INSTALACIÓN DE ALUMBRADO DE EMERGENCIA

Como que la ocupación del recinto es superior a 100 personas , hará falta que se incluya una instalación de alumbrado de emergencia según lo dispuesto por la CTE-DB-SI.

La instalación será fija, estará provista de fuente propia de energía y debe entrar automáticamente en funcionamiento al producirse un fallo de alimentación a la instalación de alumbrado normal de las zonas indicadas en el apartado anterior, entendiéndose por fallo el descenso de la tensión de alimentación por debajo del 70% de su valor nominal.

La instalación se hará con equipos autónomos de iluminación de emergencia, con lámparas fluorescentes estancas las cuales cumplen la norma UNE 20-392.

De acuerdo con lo establecido en el CTE-DB-SI, la instalación proporcionará una iluminación de 5 lx durante una hora como mínimo y que se encontrarán dispuestas tanto en recorridos de evacuación como en puntos en donde haya instalado equipos de protección contra incendios o BIE's. Estas luminarias se instalarán una altura máxima de 2.5 m o en las partes superiores de las paredes y con una separación entre ellas máxima de 10 m.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

Se han dispuesto 28 luminarias de emergencia fluorescentes del modelo RECTANGULAR RF 20006 de la casa **segalux** repartidas por todo el establecimiento sin que por ello la separación llegue a ser mayor a los 8 m indicados anteriormente.

Estas luminarias se encuentran distribuidas en los recorridos de evacuación, en las puertas de salida y en las interiores y próximas a los puntos en donde hay un equipo de protección contra incendio.

Las luces escogidas cubren una superficie de 41 m² con 205 lúmenes, con lo que podemos afirmar que dentro de esta superficie cubierta proporciona la iluminación de 5 lx necesaria.

10.5. EXTINTORES PORTÁTILES

Se instalará un extintor en el exterior del local o de la zona y próximo a la puerta de acceso: este extintor podrá servir simultáneamente a varios locales o zonas.

Dentro del local se han dispuesto 16 extintores portátiles ABC de 6 Kg. de tal forma que el recorrido desde cualquier punto de evacuación hasta el extintor más próximo sea menor de 15 m según lo dictado por la CTE_DB_4 tabla 1.1 para locales que tengan una superficie construida mayor que 100 m².

Cada uno de los extintores tendrá una eficacia como mínimo 21A-113B ya que el local posee dos zonas de riesgo especial, el almacén y la zona de cámaras. Estos extintores son adecuados para fuegos de materiales sólidos (A), Líquidos (B) y gases (C).

El emplazamiento de los extintores permitirá que sean fácilmente visibles y accesibles, estarán situados próximos a los puntos donde se estime mayor probabilidad de iniciarse el incendio, o sea la zona del almacén y de las cámaras, a ser posible próximos a las salidas de evacuación y preferentemente sobre soportes fijados a paramentos verticales, de modo que la parte superior del extintor quede, como máximo, a 1,70 metros sobre el suelo, como dicta el Real Decreto 1942/1993.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Encima de cada extintor tiene que haber una señal que lo identifique, una señal cuadrada, de fondo rojo y símbolo blanco según norma UNE 23-033-81. Además cerca de ellos debe haber una luminaria de emergencia para facilitar su localización en caso de fallo de la iluminación general.

Además se han instalado 2 extintores de CO₂ de 2 Kg. en la Sala de motores, pasillo cámaras, en las oficinas y al lado de las vitrinas de exposición de productos ya que en estas zonas hay riesgo de producirse un incendio a causa de un fallo eléctrico.

**INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN
DE PRODUCTOS CONGELADOS
ANEXO**

ANEXO II: INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD

ÍNDICE:

- 1.- Objeto del informe de seguridad y salud**
- 2.- Datos Generales**
- 3.- Situación**
- 4.- Datos de partida para el desarrollo del informe**
- 5.- Maquinaria y medios auxiliares**
- 6.- Análisis de riesgos**
- 7.- Medios de protección colectiva**
- 8.- Medios de protección individual**
- 9.- Instalaciones provisionales para trabajo**
- 10.- Medicinas y primeros auxilios**
- 11.- Formación en seguridad e higiene**
- 12.- Legislación aplicable**

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

1.- OBJETO DEL INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD

El objeto del presente informe es establecer las medidas adecuadas de seguridad y Salud para prevenir los riesgos de accidentes y que tenerse en cuenta durante la ejecución de los trabajos de la construcción de las **2 cámaras frigoríficas y la Sala de Elaboración de productos.**

La elaboración de este informe , se lleva a cabo considerando los riesgos probables a existir durante la ejecución de las obras, todo ello recogido en el Real Decreto 1.627/ 97 , que implanta la inclusión del Estudio de Seguridad en los proyectos de obra.

Este informe está dirigido a la empresa instaladora y constructora de las cámaras para su cumplimiento a la hora de la ejecución de las obras.

2.- DATOS GENERALES.

El promotor de las obras es la empresa **INCLIMA.SL , desarrollo de instalaciones de frío , fontanería ,etc.**

La obras consisten el la construcción de 2 pequeñas cámaras frigoríficas y una Sala de Elaboración de Productos, para el almacenamiento de productos congelados y refrigerados.

El plazo de ejecución de las obras se estima en 4 meses y el número de trabajadores en los momentos de máxima actividad se considera de 6 personas.

3.- SITUACIÓN

El establecimiento en el que se realizarán las obras, se encuentra en el polígono comercial “ LOS MOTILLOS “ en La Luisiana (SEVILLA).

4.- DATOS DE PARTIDA PARA EL DESARROLLO DEL INFORME

Se prevé que los pequeños camiones para la retirada de escombros se produzca por la entrada a tal fin , aunque coincida con la zona de entrada de vehículo particular existe suficiente espacio para ambos.

Se destaca las obras que resultan de interés para detectar riesgos adoptando las medidas preventivas oportunas.

A efectos de riesgos, es de destacar la existencia de solapes entre la construcción de las paredes de las cámaras mediante paneles y la instalación frigoríficas tubos, ect.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

5.- MAQUINARIA Y MEDIOS AUXILIARES

- **Máquinas de transporte.**
 - Camión de transporte de materiales
 - Motovolquete autopropulsado (DUMPER)

- **Máquinas para oficios**
 - Equipos de soldadura eléctrica por arco
 - Equipos de soldadura oxiacetilénica y corta
 - Equipos y herramientas portátiles

- **Medios Auxiliares**
 - Andamios de borriquetas
 - Escaleras fijas metálicas
 - Escaleras de mano
 - Puntales metálicos.

6.- ANALISIS DE RIESGOS.

- **INSTALACIONES**

- Instalaciones eléctricas:
 - Electrocución o quemaduras graves por:
 - Mala protección de cuadros o grupos eléctricos.
 - Maniobras en líneas o aparatos
 - Utilización de herramientas sin aislante
 - Falta de protectores, en líneas y/o cuadros.
 - Falta de protección en fusibles, diferenciales, cables de alimentación, interrupción , etc.
 - Establecer puentes que anulen las protecciones
 - Conexiones directas (Sin Clavija)

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

- Instalación de fontanería
 - Caída al mismo nivel
 - Explosiones o incendios de los sopletes
 - Explosión por formación de acetiluro de cobre
 - Cuerpos extraños en los ojos
 - Quemaduras por objeto calientes
 - Cortes por manejo de útiles y herramientas
 - Golpes y heridas por objetos pesados
- Instalación de frío
 - Golpes contra Objetos
 - Heridas en extremidades superiores
 - Heridas en ojos por esquirlas o por radiación de la soldadura
 - Quemadura por llama de soplete
 - Explosiones e incendios en los trabajos de soldadura
- Medios auxiliares:
 - Caídas al mismo nivel
 - Caídas a distinto nivel
 - Caídas por fallo de la estructura del medio auxiliar
 - Caídas de objetos desde altura sobre las personas
 - Atropamiento entre objetos
 - Rotura por sobrecarga

7.- MEDIOS DE PROTECCIÓN COLECTIVAS A IMPLANTAR EN LA OBRA

Debido a que la obra a realizar no es de gran envergadura, no son necesarias grandes medidas colectivas, ya que la extensión del trabajo es relativamente pequeña.

Por ello se tendrán en cuenta solo las siguientes medidas:

- Extintores para fuegos (soldadura de tubos)
- Viera de protección
- Disyuntor diferencial de 30 mA
- Señales de peligro normalizadas

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

8.- MEDIOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Los riesgos que no se pueden evitar mediante la instalación de protecciones colectivas descritas, se eliminarán con el uso de los siguientes equipos de protección individual:

- Casco de seguridad
- Pantalla soldadura de sustentación normal
- Gafa contra proyecciones
- Gafa contra polvo
- Guantes de goma
- Guantes de cuero
- Manguitos para soldador de cuero
- Polainas para soldador de cuero
- Bota con plantilla y puntera reforzada
- Botas aislantes de la electricidad

9.- INSTALACIONES PROVISIONALES PARA LOS TRABAJADORES

Debido a que el periodo de realización de la obra no es muy elevado y teniendo en cuenta la proximidad de la instalación a núcleo urbano, no se tendrán en cuenta ninguna medida sobre instalaciones provisionales.

10.- MEDICINAS Y PRIMEROS AUXILIOS

Se realizará un reconocimiento previo para cada trabajador que vaya a contratar, con el fin de detectar aquellas situaciones o dolencias que pudieran potenciar accidentes de los sujetos reconocidos. Transcurrido un año, desde la contratación de cada trabajador, la empresa realizará otro reconocimiento médico, con el fin de prever las posibles lesiones de origen laboral, o de otras causas, que pudieran afectarles.

Para la curas de urgencias se dispondrán en la obra de botiquines de tipo portátil.

Además existe en la localidad un Ambulatorio Sanitario en el cual se llevarán a los posibles accidentados, tanto leves como graves para que sean reconocidos por el cuerpo médico. En los casos más graves existe un hospital a unos 15 km (Ecija), donde pueden ser llevados para su ingreso hospitalario.

11.- FORMACIÓN EN SEGURIDAD E HIGIENE

La prevención de los riesgos señalados conllevan la preceptiva formación de los trabajadores que intervengan en toda y cada una de las fases de las obras proyectadas.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

12.- LEGISLACIÓN APLICABLE

12.1.- NORMATIVA GENARAL

- Constitución Española de 27 de Diciembre de 1978
- Instrumento de ratificación de 29 de Abril de 1980 de la Carta Social Europea
- Ley 8/ 1980, de 1 de marzo , del Estatuto de los Trabajadores
- Ley 31/95 sobre Prevención de Riesgo Laborales
- R.D. 39/97 sobre Reglamento de los Servicios de Prevención
- R.D 487/ 97 sobre Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativa a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso lumbares de los trabajadores.
- R.D. 664/97 sobre protección de los Trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición de agentes biológicos durante el trabajo.
- R.D . 665/ 97 sobre protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes cancerígenos durante el trabajo.
- R.D. 773/97 sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativa a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- R.D 121/97 sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- Orden de 6 de octubre de 1986 que determina los requisitos y datos que deben reunir las comunicaciones de apertura de los centros de trabajo.
- Código Penal Español, (Tras la reforma urgente y parcial de 1983 especialmente el artículo 348 bis-A)
- R.D. 164/85 de 1 de agosto, que ordena las actividades de normalización y certificación
- Orden de 16 de diciembre de 1987 que establece meros modelos para la notificación de accidentes de trabajo, y se dan instrucciones para su cumplimiento y tramitación.

12.2.- NORMATIVA SOBRE MAQUINARIA

- Orden de 28 de julio de 1980, que modifica la instrucción MIE-BT-040 aprobada por Orden de 31 de octubre de 1973 en lo que se refiere a la concesión a Entidades del título de Instalador Autorizado.
- R.D. 1495/86 de 26 de mayo, que aprueba el Reglamento de Seguridad en las máquinas.

12.3.- NORMATIVA SOBRE EXTINTORES DE INCENDIOS

- Orden de 31 de mayo de 1982, que aprueba la Instrucción Técnica Reglamentaria MIE-AP5 sobre extintores de incendios.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

12.4.- NORMATIVA REFERENTE A LA ENERGÍA ELÉCTRICA

- Decreto 2413/73 de septiembre, que aprueba el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión.
- Orden de 31 de octubre de 1973, que aprueba las Instrucciones Complementarias denominadas Instrucciones MI-BT, con arreglo a lo dispuesto en el R.E.B.T.
- Resolución de 30 de abril de 1974, de la Dirección General de la Energía , que regula lo dispuesto en el vigente R.E.B.T. en relación con la medida de aislamiento de las instalaciones eléctricas.
- Orden de 19 de diciembre de 1977, que modifica la Instrucción Complementaria MI-BT 025 del vigente R.E.B.T.
- Orden de 5 de junio de 1982, que dispone la inclusión de las normas UNE, que se relacionan en las Instrucción MI-BT 044 del R.E.B.T.
- R.D. 3275/82 de 12 de noviembre, sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en centrales eléctricas, subestaciones y centros de transformación .
- Orden de 1 de julio de 1983, que modifica las ITC MI-BT 008 y 004 del R.E.B.T y se declaran de obligado cumplimiento diversas normas UNE relativas al empleo de material eléctrico en atmósferas potencialmente explosivas y al alumbrado de emergencia.
- Orden de 5 de abril de 1984, que modifica las ITC MI.BT- 025 y 044 del R.E.B.T.
- Resolución de 30 de abril de 1984, sobre verificación de las instalaciones eléctricas antes de su puesta en servicio.

12.5.- NORMATIVA SOBRE GASES Y COMBUSTIBLES

- R.D. 1244/79 de 4 abril, que aprueba el Reglamento de Aparatos de presión.
- R.D. 668/80 de 8 de febrero, sobre almacenamiento de productos químicos.
- Orden de 9 de marzo de 1982, que aprueba la I.T.R. MIE-APQ-001 sobre almacenamiento de líquidos inflamables.
- Orden de 11 de julio de 1982, que modifica la Orden de 1 se septiembre de 1982, que aprobó la I.T.R. MIE-AP7 sobre botellas y botellones de gases comprimidos, licuados y disueltos a presión.

ANEXO III :

INFORME DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL

1.- Consideraciones sobre la Calificación Ambiental

Como se indica en el Decreto 297/1995, de 19 de diciembre , por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental en su artículo 8, la calificación ambiental se integrará en el procedimiento de otorgamiento de la licencia necesaria para la implantación, ampliación, modificación o traslado de la actividad que se pretenda realizar.

2.- Documentación a aportar

Basándonos en artículo 9 pasamos a detallar los documentos necesarios para la consecución de la licencia expedida por el Ayuntamiento en cuestión , que en nuestro caso será el Ayuntamiento de La Luisiana (Sevilla).

2.1.- Proyecto Técnico suscrito, cuando así lo exija la legislación, por técnico competente, el cual deberá incluir a los efectos ambientales:

- a) **Objeto de la Actividad.-** El objeto del presente proyecto es el diseño e instalación de dos Cámaras frigoríficas y una Sala de Elaboración de productos congelados y refrigerados de las siguientes dimensiones 25 m² , 60 m² y 160 m² respectivamente para un supermercado.
- b) **Emplazamiento, adjuntados planos.-** Las cámaras estarán situadas en un supermercado situado en el polígono comercial “ Los Motillos “ en el término municipal de La Luisiana provincia de Sevilla. Tipo de edificio: nave industrial, Distancia a viviendas más cercanas: 100 m .
- c) **Maquina, equipos y proceso productivo a utilizar.-** Básicamente se ha utilizado los elementos propios de un equipo frigoríficos, como compresores, evaporadores, condensadores, etc.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

d) Materiales empleados, almacenados y producidos.- Para la construcción de la cámara a utilizar: aislantes como el poliuretano y el poliestireno, una capa asfáltica, aluminio, hormigón. Por dentro del circuito frigorífico circulará el fluido frigorífico R- 404a elegido así por su débil poder contaminante. Los productos a almacenar serán carnes, verduras, frutas y productos precocinados.

e) Riesgos ambientales previsibles y medidas correctoras propuestas.-

- i) Ruidos y vibraciones.- Los posibles ruidos pueden provenir de los compresores o de los ventiladores del condensador. Para minimizar estos problemas los aparatos se adecuan sobre habitaciones preparadas para tal fin (sala de compresores, recinto de los condensadores) con sus aislamientos necesarios.
- ii) Emisiones a la atmósfera.- Las emisiones a la atmósfera son prácticamente nulas. Solamente se incrementa la temperatura del aire debido a la utilización del condensador. En este caso, el condensador está unido al compresor , que estará en un recinto cerrado y aislado térmicamente, donde evacuará el calor por el tejado de la sala de motores , ayudado por ventiladores centrífugos. En caso de fuga del fluido frigorífico (en cuyo caso no sería un riesgo demasiado grave, por ser un refrigerante poco contaminante) o en caso de incendio se aplicarán las medidas pertinentes descritas en el plan de emergencias.
- iii) Utilización del agua y vertidos líquidos.- La contaminación del agua será equiparable a cualquier edificio público, sin demasiado deterioro.
- iv) Generación, almacenamiento y eliminación de residuos.- La generación de residuos será muy escasa. Será la propia de almacenes de congelados (algunas cajas defectuosas , basura , etc) que será eliminada por los cauces adecuados por el ayuntamiento de La Luisiana para los polígonos industriales.
- v) Almacenamiento de productos.- El almacenamiento de productos no dará problemas debido a que se trata de productos de consumo congelados y por lo tanto, de difícil descomposición.

Para asegurar el aislamiento térmico y sonoro la parcela estará rodeada de un muro circundado de dos filas de tuyas que disminuirán el impacto visual y ayudarán en la labor de aislamiento térmico-sonoro.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

f) Medidas de seguimiento y control

El seguimiento de la temperatura exterior se hará con termómetros situados para tal fin que actuarán sobre los ventiladores centrífugos del compresor.

El nivel de ruido será medido con sonómetro para las autoridades señaladas por el Ayuntamiento de La Luisiana.

2.2.- Síntesis de las características de la actividad o actuación para la que se solicita en la licencia, cumplimentada, en su caso, en el modelo oficial correspondiente.

2.3.- Aquellos otros documentos que los Ayuntamientos exijan con arreglo a su propia normativa

A continuación se presenta el Reglamento de Calificación Ambiental que se ha tenido en cuenta para la elaboración del presente informe de impacto Ambiental.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

DECRETO 297/1995, DE 19 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL.

BOJA 3/1996, de 11 de enero.

La aprobación de la Ley 7/1994, de 18 de mayo, de Protección Ambiental, supuso para la Comunidad Autónoma de Andalucía la adopción de una normativa completa en relación con el control ambiental de aquellas actuaciones que previsiblemente pueden tener unas repercusiones negativas sobre el medio ambiente.

Entre los instrumentos o técnicas de prevención establecidos en la mencionada Ley figura la denominada “Calificación Ambiental”, a la que se dedica el Capítulo IV del Título II de la misma. Dicho instrumento no constituye una creación “ex novo” sino que recoge y adapta la tradición implantada desde 1961 por el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, que hasta ahora, y por espacio de más de 30 años ha venido rigiendo en esta materia. El tiempo transcurrido desde la adopción del mencionado Reglamento y los profundos cambios operados en el sistema político-administrativo, así como la continua evolución de la normativa y técnicas ambientales, justifican su desplazamiento en Andalucía como norma de control ambiental de las actividades. Así lo reconoce la Disposición Final Tercera de la Ley 7/1994 al declarar la aplicación supletoria del Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas hasta tanto se aprueben las normas de procedimiento necesarias para la aplicación de la misma. Con la aprobación y entrada en vigor de este Reglamento se cumple el supuesto previsto en dicha Disposición y deja, por consiguiente, de aplicarse en Andalucía el Reglamento de 1961.

En cumplimiento del mandato contenido en la mencionada Ley de Protección Ambiental y desarrollando los preceptos incluidos en la misma, se dicta el presente Reglamento de Calificación Ambiental en el que se recogen las normas necesarias para hacer posible su aplicación inmediata.

La ordenación del procedimiento de Calificación Ambiental se ha realizado dentro del mayor respeto a la garantía institucional de las Corporaciones Locales y de la facultad municipal de dotarse de sus propias Ordenanzas en esta materia, todo ello al amparo de las competencias atribuidas a la Junta no sólo en materia ambiental, sino también en materia de régimen local con arreglo al artículo 13.3 del Estatuto de Autonomía.

La regulación del procedimiento de calificación se ha simplificado en un importante aspecto cual es el de la puesta en marcha de la actividad. Mientras que hasta la fecha la iniciación efectiva de las actividades quedaba supeditada a una visita de comprobación obligatoria, ahora se ha optado por permitir la puesta en marcha con la mera certificación técnica de que el proyecto se ha efectuado con arreglo a lo previsto y a las condiciones impuestas en la licencia. Con ello se ha eliminado un trámite que en ocasiones causaba considerables retrasos debido a la falta de medios técnicos y de personal en numerosos municipios.

Con la aprobación del presente Reglamento se desarrolla uno de los instrumentos básicos de prevención contenidos en la Ley de Protección Ambiental, de modo que se superan las deficiencias contenidas en la normativa vigente hasta la fecha y se adapta el procedimiento a las exigencias de la Administración actual en cuanto a integración de procedimientos y evitación de trámites innecesarios.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

En su virtud, de conformidad con la Ley del Gobierno y la Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía, a propuesta de los Consejeros de Gobernación y de Medio Ambiente, oídas las entidades públicas y privadas afectadas, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Andalucía y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 19 de diciembre de 1995

DISPONGO

Artículo único.

Se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental, que figura como Anexo al presente Decreto, para el desarrollo y ejecución del Título II de la Ley 7/1994, de 18 de mayo, de Protección Ambiental¹, en los preceptos referentes a la Calificación Ambiental.

Disposición Transitoria Única.

Las solicitudes de licencia cuya tramitación se haya iniciado con anterioridad a la entrada en vigor de este Decreto se registrarán por la normativa vigente en el momento de iniciarse dicha tramitación.

Disposición Derogatoria Única.

A la entrada en vigor de este Decreto quedan derogados los Decretos 60/1981, de 9 de noviembre, por el que se regula el ejercicio de las competencias transferidas a la Junta de Andalucía en materia de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas y 20/1985, de 5 de febrero, por el que se atribuyen ciertas competencias en materia de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas, a los Delegados de la Consejería de Gobernación y cuantas normas de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este Decreto.

Disposición Final Primera.

Se faculta al Consejero de Medio Ambiente para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Decreto.

Disposición Final Segunda.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

¹ BOJA 79/1994, de 31 de mayo; BOE 156/1994, de 1 de julio.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

REGLAMENTO DE CALIFICACION AMBIENTAL

Capítulo I. Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto desarrollar el Capítulo IV del Título II de la Ley 7/1994, de 18 de mayo, de Protección Ambiental².

Artículo 2. Concepto.

1. La calificación ambiental es el procedimiento mediante el cual se analizan las consecuencias ambientales de la implantación, ampliación, modificación o traslado de las actividades incluidas en el Anexo Tercero de la Ley 7/1994³, al objeto de comprobar

su adecuación a la normativa ambiental vigente y determinar las medidas correctoras o precautorias necesarias para prevenir o compensar sus posibles efectos negativos sobre el medio ambiente.

2. Se considera aplicable el procedimiento de calificación ambiental a las modificaciones o ampliaciones de actividades, siempre que supongan incremento de la carga contaminante de las emisiones a la atmósfera, de los vertidos a cauces públicos o

² Véase nota anterior.

³ A efectos de mejor comprensión se incluye a continuación el Anexo III de la Ley 7/1994, de 18 de mayo de Protección Ambiental, en su actual redacción (modificado el apartado número 8 por Ley 12/1999, de 15 de diciembre, de Turismo publicada en BOJA 151/1999, de 30 de diciembre):

"Anexo Tercero

1. Doma de animales y picaderos.
2. Talleres de géneros de punto y textiles.
3. Instalaciones relacionadas con tratamiento de pieles, cueros y tripas.
4. Lavanderías.
5. Imprentas y artes gráficas. Talleres de edición de prensa.
6. Almacenes al por mayor de artículos de droguería y perfumería.
7. Garajes y aparcamientos. Estaciones de autobuses.
8. Establecimientos hoteleros, apartamentos turísticos e inmuebles de uso turístico en régimen de aprovechamiento por turno. Restaurantes, cafetería y bares.
9. Pubs.
10. Discotecas y salas de fiesta.
11. Salones recreativos y bingos.
12. Cines y teatros.
13. Gimnasios.
14. Academias de baile y danza.
15. Estudio de rodaje y grabación.
16. Carnicerías. Almacenes y venta de carnes.
17. Pescaderías. Almacenes y venta de pescado.
18. Panaderías y obradores de confitería.
19. Supermercados y autoservicios.
20. Almacenes y venta de congelados.
21. Almacenes y venta de frutas y verduras.
22. Fabricación artesanal y venta de helados.
23. Asadores de pollos. Hamburgueserías. Freidurías de patatas.
24. Almacenes de abonos y piensos.
25. Talleres de carpintería metálica y cerrajería.
26. Talleres de reparación de vehículos a motor y de maquinaria en general.
27. Lavado y engrase de vehículos a motor.
28. Talleres de reparaciones eléctricas.
29. Taller de carpintería de madera. Almacenes y venta de muebles.
30. Almacenes y venta al por mayor de productos farmacéuticos.
31. Industrias de transformación de la madera y fabricación de muebles.
32. Instalación de desguace y almacenamiento de chatarra.
33. Estaciones de servicio dedicadas a la venta de gasolina y otros combustibles.
34. Explotaciones ganaderas en estabulación permanente no incluidas en el punto 11 del Anexo segundo."

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

al litoral, o en la generación de residuos, así como incremento en la utilización de recursos naturales u ocupación de suelo no urbanizable o urbanizable no programado.

Artículo 3. Competencia.

1. La competencia para la calificación ambiental corresponderá al Ayuntamiento, o entidad local de las previstas en el artículo 34 de la Ley 7/1994⁴, competente para el otorgamiento de las licencias municipales legalmente establecidas para la implantación, ampliación, modificación o traslado de la actividad.

2. Los Ayuntamientos que, por sí mismos o asociados a otros, carezcan de los medios técnicos o de personal necesarios para el ejercicio adecuado de esta competencia, podrán recabar la asistencia de la correspondiente Diputación Provincial, en los

términos previstos en la Ley 11/1987, de 26 de diciembre, reguladora de las relaciones entre la Junta de Andalucía y las Diputaciones Provinciales de su territorio⁵, o encomendarle la gestión de acuerdo con lo previsto en el artículo 15 de la Ley 30/1992⁶.

Artículo 4. Actualización.

1. Las licencias municipales legalmente establecidas para la implantación, ampliación, modificación o traslado de las actuaciones incluidas en el Anexo Tercero de la Ley 7/1994⁷ estarán condicionadas, en todo caso, al cumplimiento de las condiciones que la normativa ambiental exija en cada momento y podrá iniciarse expediente de revocación, en su caso, cuando concurren circunstancias que aconsejen actualizar el condicionado de la resolución de Calificación Ambiental, bien sea por la modificación de las circunstancias ambientales o de la actividad, bien por cambios en la normativa aplicable.

⁴ "Artículo 34. En el ámbito de sus competencias medioambientales, corresponderá a los Ayuntamientos encargados de otorgar las correspondientes licencias, formular la Resolución de Calificación Ambiental.

El ejercicio efectivo de esta competencia por parte de los Ayuntamientos podrá realizarse a través de órganos mancomunados, consorciados u otras asociaciones locales o en los términos que se establecen en la Ley 11/1987, de 26 de diciembre, reguladora de las relaciones entre la Junta de Andalucía y las Diputaciones Provinciales de su territorio."

⁵ BOJA 108/1987, de 30 de diciembre.

⁶ La Ley 30/1992 (BOE 285/1992, de 27 de noviembre), modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE 12/1999, de 14 de enero), establece en el artículo 15:

"Artículo 15. Encomienda de gestión.

1. La realización de actividades de carácter material, técnico o de servicios de la competencia de los órganos administrativos o de las Entidades de derecho público podrá ser encomendada a otros órganos o Entidades de la misma o de distinta Administración, por razones de eficacia o cuando no se posean los medios técnicos idóneos para su desempeño.

2. La encomienda de gestión no supone cesión de titularidad de la competencia ni de los elementos sustantivos de su ejercicio, siendo responsabilidad del órgano o Entidad encomendante dictar cuantos actos o resoluciones de carácter jurídico den soporte o en los que se integre la concreta actividad material objeto de encomienda.

3. La encomienda de gestión entre órganos administrativos o Entidades de derecho público pertenecientes a la misma Administración deberá formalizarse en los términos que establezca su normativa propia y, en su defecto, por acuerdo expreso de los órganos o Entidades intervinientes. En todo caso el instrumento de formalización de la encomienda de gestión y su resolución deberá ser publicado, para su eficacia en el Diario Oficial correspondiente.

Cada Administración podrá regular los requisitos necesarios para la validez de tales acuerdos que incluirán, al menos, expresa mención de la actividad o actividades a las que afecten, el plazo de vigencia y la naturaleza y alcance de la gestión encomendada.

4. Cuando la encomienda de gestión se realice entre órganos y Entidades de distintas Administraciones se formalizará mediante firma del correspondiente convenio entre ellas, salvo en el supuesto de la gestión ordinaria de los servicios de las Comunidades Autónomas por las Diputaciones Provinciales o en su caso Cabildos o Consejos insulares, que se regirá por la legislación de Régimen Local.

5. El régimen jurídico de la encomienda de gestión que se regula en este artículo no será de aplicación cuando la realización de las actividades enumeradas en el apartado primero haya de recaer sobre personas físicas o jurídicas sujetas a derecho privado, ajustándose entonces, en lo que proceda, a la legislación correspondiente de contratos del Estado, sin que puedan encomendarse a personas o Entidades de esta naturaleza actividades que, según la legislación vigente, hayan de realizarse con sujeción al derecho administrativo."

⁷ BOJA 79/1994, de 31 de mayo; BOE 156/1994, de 1 de julio.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

2. La revocación fundada en la adopción de nuevos criterios de apreciación comportará el resarcimiento de los daños y perjuicios efectivamente causados.

Artículo 5. Exigencia de Calificación.

1. No podrá otorgarse licencia municipal referida a las actuaciones sujetas a calificación ambiental hasta tanto se haya dado total cumplimiento a dicho trámite ni en contra de lo establecido en la resolución de Calificación Ambiental.

2. En las subvenciones que se otorguen con cargo a los Presupuestos de la Comunidad Autónoma de Andalucía para la realización de actividades incluidas en el Anexo Tercero de la Ley 7/1994, de Protección Ambiental⁸, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en la normativa reguladora de la subvención, se hará constar la necesidad de dar cumplimiento a los condicionantes ambientales impuestos en la resolución de Calificación Ambiental. El incumplimiento de las exigencias ambientales impuestas se considerará como incumplimiento de las condiciones de la subvención a los efectos previstos en las normas que la regulen.

Artículo 6. Consultas.

1. Los Ayuntamientos podrán establecer servicios de información para atender las consultas que los interesados en llevar a cabo proyectos o actividades sujetos a calificación ambiental les formulen sobre la viabilidad ambiental de los mismos.

2. Las respuestas a las consultas formuladas no prejuzgarán la calificación final de la actividad ni la concesión de la licencia solicitada.

Artículo 7. Responsabilidad.

Los titulares de las actividades sometidas a Calificación Ambiental, así como, en su caso, los técnicos responsables de la redacción, ejecución o explotación del proyecto correspondiente, responderán del cumplimiento de la normativa aplicable y los condicionantes impuestos en la licencia, así como de la veracidad e integridad de la información aportada, en los términos previstos en el artículo 82 del Capítulo II del Título IV de la Ley 7/1994⁹.

Capítulo II. Procedimiento.

Artículo 8. Integración de procedimientos.

La calificación ambiental se integrará en el procedimiento de otorgamiento de la licencia necesaria para la implantación, ampliación, modificación o traslado de la actividad que se pretenda realizar.

Artículo 9. Documentación.

Los titulares de actividades sujetas al trámite de calificación ambiental, dirigirán al Ayuntamiento o ente local competente, junto con los documentos necesarios para la solicitud de la licencia de actividad, como mínimo la siguiente documentación:

⁸ Véase nota anterior.

⁹ "Artículo 82. Se considerarán responsables de las infracciones ambientales tipificadas en este capítulo los titulares del proyecto o actividad, así como los técnicos que asuman la redacción, ejecución y explotación del proyecto."

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

1. Proyecto Técnico suscrito, cuando así lo exija la legislación, por técnico competente, el cual deberá incluir a los efectos ambientales:

a) Objeto de la actividad.

b) Emplazamiento, adjuntando planos escala 1:500 y descripción del edificio en que se ha de instalar. En la descripción del emplazamiento se señalarán las distancias a las viviendas más próximas, pozos y tomas de agua, centros públicos, industrias calificadas, etc., aportando planos que evidencien estas relaciones.

c) Maquinaria, equipos y proceso productivo a utilizar.

d) Materiales empleados, almacenados y producidos, señalando las características de los mismos que los hagan potencialmente perjudiciales para el medio ambiente.

e) Riesgos ambientales previsibles y medidas correctoras propuestas, indicando el resultado final previsto en situaciones de funcionamiento normal y en caso de producirse anomalías o accidentes. Como mínimo en relación con:

i) Ruidos y vibraciones.

ii) Emisiones a la atmósfera.

iii) Utilización del agua y vertidos líquidos.

iv) Generación, almacenamiento y eliminación de residuos.

v) Almacenamiento de productos.

f) Medidas de seguimiento y control que permitan garantizar el mantenimiento de la actividad dentro de los límites permisibles.

2. Síntesis de las características de la actividad o actuación para la que se solicita la licencia, cumplimentada, en su caso, en el modelo oficial correspondiente.

3. Aquellos otros documentos que los Ayuntamientos exijan con arreglo a su propia normativa.

Artículo 10. Tramitación del expediente.

1. Recibido el expediente, los servicios técnicos lo examinarán y solicitarán, en su caso, la aportación de aquellos documentos que resulten necesarios para completar el expediente en los términos previstos en el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común¹⁰.

¹⁰ En su actual redacción, el artículo 71 establece:

Artículo 71. Subsanación y mejora de la solicitud.

1. Si la solicitud de iniciación no reúne los requisitos que señala el artículo anterior y los exigidos, en su caso, por la legislación específica aplicable, se requerirá al interesado para que, en un plazo de diez días, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos, con indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su petición, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el artículo 42.

2. Siempre que no se trate de procedimientos selectivos o de concurrencia competitiva, este plazo podrá ser ampliado prudencialmente, hasta cinco días, a petición del interesado o iniciativa del órgano, cuando la aportación de los documentos requeridos presente dificultades especiales.

3. En los procedimientos iniciados a solicitud de los interesados, el órgano competente podrá recabar del solicitante la modificación o mejora voluntarias de los términos de aquella. De ello se levantará acta sucinta, que se incorporará al procedimiento."

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

2. Los plazos para la calificación ambiental contarán únicamente a partir del momento en que se haya presentado la totalidad de la información exigida.

3. Los servicios técnicos del Ayuntamiento o entidad encargada de la calificación ambiental podrán asimismo solicitar información adicional que aclare o complemente la presentada por los solicitantes.

Artículo 11. Actuaciones sometidas a Evaluación de Impacto Ambiental o Informe Ambiental.

1. Si del examen de la documentación aportada se desprendiera que se trata de actividades o proyectos sometidos a Evaluación de Impacto Ambiental o Informe Ambiental con arreglo a lo previsto en la Ley 7/1994¹¹, el Ayuntamiento comprobará que se han cumplido dichos trámites antes de proceder al otorgamiento de la correspondiente licencia.

2. En el supuesto de que no se hayan cumplido dichos trámites el Ayuntamiento procederá a notificar a los solicitantes la necesidad de someterse al procedimiento de Evaluación de Impacto Ambiental o Informe Ambiental. Cuando el Ayuntamiento tenga la condición de órgano sustantivo a los efectos de la tramitación de los citados procedimientos de prevención ambiental, indicará además la documentación que, en su caso, deban aportar de acuerdo con la normativa aplicable.

Artículo 12. Remisión de documentos.

1. En el supuesto de que corresponda realizar la calificación ambiental a otra entidad local con arreglo a lo previsto en el artículo 3 de este Reglamento, el Ayuntamiento remitirá a la misma copia de la solicitud presentada junto con la documentación aportada por el solicitante.

2. Recibida la documentación, los servicios técnicos de la entidad competente procederán a la inmediata apertura del expediente de calificación, notificándolo al solicitante.

Artículo 13. Información Pública.

1. Tras la apertura del expediente de calificación ambiental y una vez comprobado que se ha aportado toda la documentación exigida, el Ayuntamiento o ente local competente, antes del término de 5 días, abrirá un período de información pública por plazo de 20 días mediante publicación en el tablón de edictos del Ayuntamiento en cuyo término municipal haya de desarrollarse el proyecto o actividad y notificación personal a los colindantes del predio en el que se pretenda realizar.

2. Durante el período de información pública el expediente permanecerá expuesto al público en las oficinas del Ayuntamiento.

Artículo 14. Propuesta de Resolución de Calificación Ambiental.

1. Concluida la información pública, se pondrá de manifiesto el expediente a los interesados con el fin de que puedan presentar las alegaciones y documentos que estimen oportunos en el plazo máximo de 15 días.

¹¹ Véase en esta publicación, §164.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

2. En el plazo de 20 días contados a partir de la presentación de las alegaciones de los interesados o de la finalización del plazo a que se refiere el párrafo anterior, los servicios técnicos y jurídicos del Ayuntamiento o ente local competente, formularán propuesta de resolución de Calificación Ambiental debidamente motivada, en la que se considerará la normativa urbanística y ambiental vigente, los posibles efectos aditivos o acumulativos y las alegaciones presentadas durante la información pública.

Artículo 15. Resolución.

1. A la luz de la propuesta de resolución, el órgano local competente resolverá con relación a la misma calificando la actividad:

a) Favorablemente, en cuyo supuesto se establecerán los requisitos y medidas correctoras de carácter ambiental que, en su caso, resulten necesarios.

b) Desfavorablemente.

2. Cuando la calificación se realice por otro ente local de los previstos en el artículo 3, la resolución calificatoria será remitida en el plazo de 2 días al Ayuntamiento competente para el otorgamiento de la licencia.

3. La resolución calificatoria se integrará en el expediente de otorgamiento de la licencia solicitada, y determinará en todo caso la denegación de la misma cuando la actividad sea calificada desfavorablemente.

4. El acto de otorgamiento de licencia incluirá las condiciones impuestas en la resolución de Calificación Ambiental y hará constar expresamente la prohibición de iniciar la actividad hasta tanto se certifique por el director técnico del proyecto que se ha dado cumplimiento a todas las medidas y condiciones ambientales impuestas detallando las mediciones y comprobaciones técnicas realizadas al efecto.

5. La calificación ambiental favorable de una actuación no será óbice para la denegación de la licencia por otros motivos.

Artículo 16. Plazo de Resolución.

1. La resolución de Calificación Ambiental se producirá en el plazo máximo de 3 meses contados a partir de la fecha de presentación correcta de la documentación exigida.

2. Transcurrido el plazo previsto en el párrafo anterior sin haberse dictado resolución expresa de calificación, se entenderá emitida en sentido positivo.

3. El plazo para el otorgamiento de la licencia necesaria para la implantación, modificación o traslado de la actividad quedará suspendido hasta tanto se produzca la resolución expresa o presunta de la calificación ambiental.

4. La resolución calificatoria presunta no podrá amparar el otorgamiento de licencias en contra de la normativa ambiental aplicable.

Artículo 17. Comunicación a la Consejería de Medio Ambiente.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

1. En el plazo de 10 días contados a partir de la fecha de resolución relativa al otorgamiento o denegación de toda licencia de una actuación sujeta al trámite de calificación ambiental, el Ayuntamiento o entidad local competente en materia de calificación ambiental comunicará a la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente el resultado del expediente, indicando la resolución recaída en el procedimiento de calificación ambiental.
2. La información remitida por los Ayuntamientos o entidades locales competentes se recogerá en el Registro de Actuaciones previsto en el artículo 10 de la Ley 7/1994, de 18 de mayo¹².

Artículo 18. Registro.

Los Ayuntamientos establecerán un Registro de calificación ambiental en el que harán constar los expedientes de calificación ambiental iniciados, indicando los datos relativos a la actividad y la resolución recaída en cada caso.

Capítulo III. Puesta en marcha.

Artículo 19. Certificación técnica.

Si la resolución a que se refiere el artículo 15 tiene carácter favorable y se otorga la licencia solicitada, se entenderá autorizada la implantación, ampliación, traslado o modificación de la actividad. Una vez ejecutada, y con anterioridad a la puesta en marcha, el titular remitirá al Ayuntamiento una certificación suscrita por el director técnico del proyecto en la que se acredite el cumplimiento de las medidas y condiciones ambientales impuestas en la resolución de Calificación Ambiental y se detallen las mediciones y comprobaciones técnicas realizadas al efecto.

Artículo 20. Cumplimiento de condiciones y normativa.

Cumplimentados los requisitos establecidos en el artículo 19, podrá efectuarse la puesta en marcha de la actividad de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 37 de la Ley 7/1994, de 18 de mayo, de Protección Ambiental¹³, sin perjuicio del cumplimiento de las prescripciones que en su caso sean exigibles para el inicio de la actividad en virtud de otras normas que resulten de aplicación.

Capítulo IV. Inspección y vigilancia.

Artículo 21. Competencias.

¹² "Artículo 10. La Administración medioambiental de la Comunidad Autónoma establecerá un Registro de Actuaciones sometidas a Prevención ambiental en todas sus modalidades, en el que se harán constar los expedientes abiertos en esta materia y se recogerá la resolución recaída en cada caso.

Reglamentariamente se determinarán los términos y condiciones en que los municipios facilitarán la información necesaria para el mantenimiento de dicho registro."

¹³ "Artículo 37. La puesta en marcha de las actuaciones para las cuales se haya solicitado licencia sometida a Calificación Ambiental, se realizará, una vez que por el Técnico Director del Proyecto se certifique que se ha llevado a cabo el cumplimiento estricto de las medidas de corrección medioambiental incorporadas a la licencia municipal."

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Sin perjuicio de las competencias atribuidas a la Agencia de Medio Ambiente en virtud del artículo 78 de la Ley 7/1994, de 18 de mayo¹⁴, los servicios técnicos del Ayuntamiento o entidad competente para realizar la calificación ambiental podrán en cualquier momento realizar las inspecciones y comprobaciones que consideren necesarias en relación con las actividades objeto de calificación.

Artículo 22. Inspección y comprobación.

1. Realizada una inspección, y en el plazo máximo de 10 días, se expedirá la correspondiente acta de comprobación, en la que se hará constar si se ha dado cumplimiento a las condiciones impuestas por la calificación ambiental y a los demás requisitos establecidos por la legislación ambiental vigente.
2. Cuando se observen deficiencias en el cumplimiento de los condicionantes impuestos o de la normativa ambiental aplicable, se estará a lo dispuesto en el correspondiente

régimen sancionador, ordenando la inmediata adopción de las medidas correctoras o preventivas que sean necesarias, incluyendo, en su caso, la suspensión de la actividad.

3. El impedimento u obstrucción de la labor inspectora a que se refiere el artículo 21 se reputará como incumplimiento de las obligaciones establecidas en el artículo 75.3 de la Ley 7/1994, de 18 de mayo, de Protección Ambiental¹⁵, a los efectos de la adopción, en su caso, de las medidas previstas en el Título IV de la misma.

¹⁴ " **Artículo 78.** La Agencia de Medio Ambiente podrá, en cualquier momento, recabar información sobre la ejecución o funcionamiento de cualquier actuación incluida en el Anexo tercero de esta Ley, y estará facultada para inspeccionar directamente el cumplimiento de las prescripciones ambientales correspondientes."

¹⁵ " **Artículo 75.** (...)

3. Los obligados al cumplimiento de la presente Ley deberán prestar toda la colaboración a los mencionados Agentes a fin de permitirles realizar las correspondientes inspecciones y comprobaciones.

El personal en funciones de inspección tendrá, entre otras, las siguientes facultades:

a) Accederá, previa identificación y sin notificación previa, a las instalaciones o ámbitos sujetos a inspección.

b) Requerir información y proceder a los exámenes y controles necesarios que aseguren el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las condiciones de las autorizaciones, licencias o permisos.

c) Comprobar la existencia y puesta al día de la documentación exigible.

d) Requerirá, en el ejercicio de sus funciones, el auxilio de los cuerpos y fuerzas de seguridad.

ANEXOS IV:

**MANUAL
DE
MANTENIMIENTO**

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

MANTENIMIENTO DE LA PLANTA

Se remite al cliente las normas de seguridad del final de este capítulo relativo a las instrucciones de puesta en marcha, pruebas, servicio y mantenimiento de instalaciones de refrigeración industrial.

Muchas de las operaciones de mantenimiento sencillas, en el campo de la refrigeración, pueden realizarse por un operario conciencizado sin habilidades especiales. No obstante la mayor parte del trabajo de mantenimiento requiere pericia y conocimiento de la tecnología frigorífica. Las normas y reglamentos europeos, al igual que la legislación en cada uno de los países europeos, permite únicamente trabajar en los sistemas de refrigeración a ingenieros competentes en refrigeración.

PLANES REGULARES DE MANTENIMIENTO

Los planes regulares de mantenimiento pueden clasificarse en los siguientes grupos:

Inspecciones diarias de aspectos tales como:

- Corriente del motor
- Aspiración del compresor, presiones de descarga y de aceite
- Nivel de aceite de los compresores
- Evidencia de fugas de aceite en el eje de transmisión de compresor o en las uniones de los tubos
- Nivel de líquido en el recipiente de refrigerante
- Flujo de líquido en el visor (burbujas)
- Temperaturas de condensación
- Temperatura y flujo del agua de enfriamiento
- Temperatura del aire exterior
- Temperatura del aire a la entrada del condensador
- Humedad y temperaturas del recinto
- Temperatura de la Sala de máquinas
- Estado del desescarche y de las resistencias calefactoras de las tuberías de desagüe.
- Funcionamiento de los ventiladores de los enfriadores de aire
- Vibración anormal
- Estado del producto almacenado

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Inspecciones mensuales de aspectos tales como:

- Temperatura del líquido refrigerante a la entrada y salida de la válvula de expansión termostática
- Inspección de todos los fusibles de la instalación eléctrica
- Funcionamiento de los controles de seguridad
- Verificación de los filtros/secaderos existentes en el sistema
- Acidez del aceite y, si es necesario, sustitución del aceite (recurrir al manual de instrucciones para compresores).
- Prueba de estanqueidad con detectores de fugas
- Prueba de densidad de la salmuera si se emplea en el sistema
- Funcionamiento de todas las resistencias calefactoras
- Comprobación de los libros de instrucciones de los fabricantes o instaladores para asegurar que el trabajo de mantenimiento está de acuerdo con sus instrucciones.
- Funcionamiento de la purga de aire

Inspecciones periódicas de aspectos tales como:

- Funcionamiento del sistema de desescarche
- Funcionamiento de los ventiladores generales u de los motores
- Seguridad de los conectores y acoplamiento de la instalación eléctrica.
- Funcionamiento de las señales ópticas y alarmas
- Funcionamientos de contactores y relés
- Limpieza de los cuadros eléctricos(utilizar aire comprimido)
- Tensión de la correa de transmisión del motor de accionamiento del compresor.
- Alineación de la transmisión de los motores de compresores acoplados directamente.
- Limpieza de los condensadores
- Integridad y limpieza de los filtros
- Funcionamiento de las válvulas de retención
- Funcionamiento de las válvulas de flotador
- Integridad del aislamiento y hermeticidad de las puertas, y funcionamiento del dispositivo de calentamiento
- Limpieza de los paneles de conmutación
- Limpieza de los puntos de contacto
- Temperatura del panel de conmutación
- Funcionamiento del sistema de alarma
- Estado de las mercancías almacenadas
- Circulación del aire en las cámaras frigoríficas

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Inspección anual de aspectos tales como:

- Limpieza de las Salas de Máquinas
- Juntas del compresor
- Corrosión de la planta
- Integridad de todo el aislamiento, barreras de vapor y recubrimientos protectores
- Libro de registro del mantenimiento de la planta, anotando diariamente las temperaturas, presiones, consumo de energía, anomalías, trabajos de reparaciones y mantenimiento llevados a cabo.

Además de lo mencionado, muchos pequeños reconocimientos que pueden ser ejecutados por todos los operarios. Asuntos tales como manchas de aceite en el suelo, en conexiones, en válvulas, etc. Todos pueden ser un indicio de que existe una fuga.

Vibraciones anormales de los compresores o de componentes de la instalación pueden detectarse manualmente. Ruidos anormales de motores eléctricos, etc., pueden detectarse simplemente por el oído.

Cargas de aceite y refrigerante.

Nivel de aceite

Durante el funcionamiento normal el aceite debería situarse en medio del visor de aceite, o en caso de dos visores, en la mitad del visor superior. Las dos situaciones de fallo que la plantilla de mantenimiento debería tener bajo control son:

- a) nivel de aceite demasiado bajo
- b) nivel de aceite demasiado alto

En el caso demasiado bajo, se deben adoptar precauciones antes de diagnosticar la existencia de una carga baja de aceite. Si al final de una larga parada, el nivel de aceite está bajo, entonces hay que proceder con precaución. Si es seguro poner en marcha el compresor, se arranca y se controla cuidadosamente el nivel de aceite. El nivel de aceite debería permanecer bajo una vez que se ha conseguido el régimen de funcionamiento, entonces se corrige la falta de aceite. En una situación tal que el compresor en funcionamiento muestre un nivel de aceite bajo, se repetirán las recomendaciones anteriores. Es muy fácil sobrecargar un sistema con aceite y producir así una avería difícil de diagnosticar.

En el caso de demasiado alto, esta causa una agitación excesiva, sobrecalentado e incluso estropeando el aceite, lo que eventualmente podría causar la avería del compresor. Es difícil detectar un nivel alto de aceite mientras el compresor está funcionando debido al efecto de agitación; no obstante, si el nivel está obviamente alto

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

inmediatamente después de la parada, entonces existe definitivamente una sobrecarga de aceite. El aceite sobrante debería retirarse del cárter y poner de nuevo en marcha el compresor. Si después de un tiempo de funcionamiento razonable se detecta todavía un nivel de aceite elevado en la máquina parada, el proceso deberá repetirse hasta que se consiga el nivel de aceite correcto. Puede ayudar a retirar suficiente aceite y mantener el nivel por debajo de la mitad, así, eliminando cualquier agitación se asegura que el excedente existente en la planta encuentra su vía hacia el compresor.

Es por tanto muy importante vigilar las variaciones del nivel de aceite. No obstante, se debe dejar siempre que el compresor funcione y que se estabilicen las condiciones de funcionamiento antes de llevar a efecto cualquier paso.

Al final de un largo periodo de parada el nivel de aceite en un sistema con CFC puede ser más alto debido al aceite absorbido por el refrigerante. Inmediatamente después de poner en marcha un compresor a menudo el nivel de aceite descenderá rápidamente. No obstante, deberá alcanzar el nivel normal en el transcurso de solo de unos minutos. Otras veces el nivel de aceite puede caer si el compresor está trabajando con una presión de aspiración inusualmente baja, tal como sucede durante una evacuación de refrigerante o mientras el sistema de regulación de capacidad está funcionando.

El nivel de aceite debe ser siempre visible en el visor de cristal, ya esté el compresor trabajando o parado.

Refrigerante en el aceite lubricante

Debido a la diferencia de presión de vapor entre el refrigerante y el aceite, el aceite de la máquina frigorífica tiene una facilidad muy considerable para absorber vapor refrigerante, especialmente a temperaturas bajas o a altas presiones. Un periodo prolongado de paro incrementa la cantidad de refrigerante absorbido por el aceite. Cuando se pone en marcha el compresor, en circunstancias en las que la temperatura del aceite está próxima a la temperatura de saturación en el sector de baja, la mayor parte del refrigerante absorbido se libera por el descenso de presión en el cárter y esto causará la formación violenta de espuma, y en un corto tiempo el aceite puede abandonar completamente el cárter. En un compresor frigorífico esto produce:

- 1.- Pérdida de aceite, y el subsiguiente riesgo de vaciar el cárter.
- 2.- Problemas con la bomba de aceite. La bomba no puede aspirar la mezcla en ebullición de refrigerante/aceite, con el resultado de que no puede crearse la suficiente presión de aceite.
- 3.- Debido a la mezcla con el refrigerante, la viscosidad del aceite se reduce a tal grado que su capacidad lubricante queda enormemente disminuida. Esto, junto con la insuficiente presión de aceite, produce un aumento del desgaste y riesgo de agarrotamiento.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

4.- Golpe de aceite en los cilindros, ocasionando el riesgo de destrucción del plato de válvulas, resortes de válvulas y del mecanismo de descarga.

La formación de espuma en el cárter puede reducirse como sigue:

1.- Para este propósito se debería estabilizar el funcionamiento del compresor frigorífico. Es típico en un compresor de pistón que el aceite del compresor tenga; tendencia a salirse del cárter inmediatamente después de ponerse en marcha. Es por tanto, necesario que al arranque le siga un periodo suficiente largo de funcionamiento para restablecer nivel de aceite. Ciclos cortos causados por los controles automáticos de seguridad tales como el control de baja presión merecen atención inmediata, ya que existe riesgo de que el cárter del compresor pueda permanecer bajo de aceite por un periodo peligrosamente largo. Fugas por ejemplo en una válvula solenoide en el sistema de tuberías, puede causar un funcionamiento inestable, con las consecuencias arriba mencionadas.

2.- En el arranque deben adoptarse especiales medidas preventivas para evitar un sobreflujo procedente del evaporador.

- a) En plantas frigoríficas con evaporadores de convección forzada de aire, se debe impedir siempre, por algún dispositivo de retardo, que los ventiladores arranquen antes de que lo haga el compresor frigorífico.
- b) Al más ligero indicio de golpe de líquido, el compresor frigorífico debe pararse inmediatamente. Reducir la capacidad del compresor, al volver a arrancar, hasta que los ruidos de golpeo hayan cesado. Pueden ser aconsejable estrangular la válvula de cierre de la aspiración.

3.- La expansión de las válvulas debería ajustarse correctamente, de acuerdo con sus especificaciones individuales.

4.- Durante periodos de paro, el compresor está mejor aislado del sistema principal cerrando las llaves de servicio de aspiración y de descarga.

5.- Deben evitarse caídas rápidas de presión en el cárter mientras el aceite esté frío. Si es necesario se arrancará el compresor a capacidad reducida.

6.- Una línea de retorno del separador de aceite que esté fría indica la presencia de refrigerante en el separador. La llave de servicio en la línea de retorno hacía el cárter deberá permanecer cerrada hasta que el separador de aceite se encuentre a su temperatura normal de funcionamiento.

7.- Muchos compresores están provisto de calentador de cárter; este normalmente entra en funcionamiento durante los ciclos de parada del compresor. En el caso de que el compresor haya estado fuera de uso durante un largo periodo, entonces, es prudente activar el calentador de 4 a 8 horas antes de

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

poner en marcha el compresor. Calentar el aceite hasta unos 50 ° C reduce un 80 % la concentración de refrigerante en el aceite, comparada con la que existe cuando el aceite está completamente saturado a 20 ° C.

Comprobación de la carga de refrigerante de la instalaciones

Las fugas en el sistema de refrigeración, si se encuentran en la tubería, en las juntas o dentro de un componente más importante, deben localizarse y repararse tan pronto como sea posible. Cuando la fuga está en el sector de alta presión de un sistema (o sector de baja presión de un sistema que opera por encima de la presión atmosférica), la carga de refrigerante se perderá en proporción con la presión interna y la gravedad de la fuga. La carga de refrigerante insuficiente reduce la capacidad de la planta frigorífica e incrementa el riesgo de que el sistema absorba aire y humedad. La detección de fugas en las plantas de CFC debe llevarse a efecto preventivamente mediante un procedimiento acreditado. Como apoyo, debe comprobarse a intervalos regulares la carga de refrigerante de la planta, porque la fuga podría ser muy pequeña y una pérdida de carga indicaría la existencia en el sistema de una fuga indetectable. Las fugas de amoníaco son casi siempre detectables por el olor. Cuando la fuga está en el sector de baja presión de un sistema que funciona por debajo de la presión atmosférica entonces no habrá pérdida de carga, pero sin embargo, se producirá un aumento del tiempo de funcionamiento del equipo de purga de aire o un incremento en la presión de condensación, causado por la migración del aire al condensador. En cualquier caso, la planta funcionará ineficazmente.

Burbujas en el visor

Se instala un visor en la línea de líquido para permitir el examen del caudal de líquido que abandona el condensador. Cuando son visibles burbujas en el visor es, normalmente, una señal de que el sistema se encuentra falto de refrigerante. No obstante estas burbujas también pueden indicar otras condiciones anormales, por ejemplo, fallo del subenfriamiento del líquido refrigerante en el condensador o también un gran caída de presión en la línea de líquido. Una caída potencial de presión, por ejemplo, debida a un filtro atascado, una llave de paso parcialmente obstruida o cerrada o el estrangulamiento de una tubería, pueden localizarse. A menudo porque el punto obturado está demasiado frío e incluso inmediatamente después de ponerse en marcha y durante el enfriamiento las burbujas son frecuentes visibles en el visor.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

Detección de fugas

Las fugas se localizan embadurnando las juntas con una disolución jabonosa y observando la presencia de burbujas delatorias, o usando detectores que reaccionan con el refrigerante del sistema. Los aditivos incorporados en el caso de los CFC hacen más fácil la localización de las fugas en el sistema. A menudo se emplea un detector de fuga electrónico; es posible arreglárselas con una lamparilla detectora de fugas, estas lamparillas son muy sensibles. En caso de fugas serias es necesario ventilar la zona, de otro modo la lamparilla no podrá localizar la fuga con suficiente exactitud debido a su gran sensibilidad. Adviértase que los tubos y uniones pueden vibrar durante el funcionamiento inicial de la planta; por tanto, se deberán revisar y reforzar.

ANEXO V:

**RESUMEN DE
NORMATIVA A
UTILIZAR**

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Para que nuestros clientes los tengan en cuenta a la hora del mantenimiento, de hacer futuras ampliaciones o cambios de uso de las cámaras frigoríficas, a continuación, se describe un resumen de aquellas normas más importantes que afectan a nuestro proyecto. Se establece este resumen como modelo de consulta por lo que si alguno de los cambios que se deseen realizar o el uso que se le quiera dar deberán remitirse a su normativa específica.

1.- Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas (R.D. 3099/1977 de 8 de septiembre)

El objeto de este Reglamento, según su artículo 2º, es:
Definir las condiciones que deben cumplirse en las instalaciones frigoríficas en orden a seguridad de las personas y mejorar las circunstancias de seguridad en los trabajos relacionados con estas instalaciones.

Su ámbito de aplicación alcanza a todas las instalaciones frigoríficas, quedando excluidas las correspondientes a medios de transportes aéreos, marítimos, y terrestres, que se regirán por sus disposiciones especiales.

Mediante la Orden de 24 de Enero de 1978, se aprueban las instrucciones complementarias, denominadas MI-IF , que nosotros tendremos en cuenta aquellas referentes a aislamiento de las instalaciones (MI-IF -005) , a accesorios y puertas (MI-IF-006) y a la utilización de los diferentes refrigerantes (MI-IF-004)

MI-IF-005: Materiales empleados en la construcción de equipos frigoríficos

NORMAS DE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Se utilizarán con prioridad las normas UNE, o cualquier otra norma o código aceptado por los países miembros de la CEE.

Se prestará atención al cálculo de espesores y selección de materiales para aquellos recipientes cuya temperatura de servicio sea inferior a – 40 °C.

RESISTENCIA DE LOS MATERIALES EMPLEADOS EN CONSTRUCCIÓN DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 22 del Reglamento de Seguridad para Plantas e instalaciones Frigoríficas, cualquier elemento de un equipo frigorífico debe ser proyectado, construido y ajustado de manera que cumpla las prescripciones señaladas en el vigente Reglamento de Aparatos y Recipientes a Presión.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

MATERIALES EMPLEADOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE EQUIPOS

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 del Reglamento de Seguridad para Plantas e Instalaciones Frigoríficas, cualquier material empleado en la construcción e instalación de un equipo frigorífico debe ser resistente a la acción de las materias con las que entre en contacto, de forma que no pueda deteriorarse en condiciones normales de utilización y, en especial, se tendrá en cuenta la resistencia a efectos de fragilidad a baja temperatura.

EMPLEO DE MATERIALES NO FÉRRICOS Y SUS ALEACIONES

Conforme a lo previsto en el párrafo anterior, queda prohibido el uso de los siguientes metales y sus aleaciones:

- El cobre con el amoniaco y formiato de metilo. Las aleaciones de cobre pueden utilizarse después de un minucioso examen de su compatibilidad con los materiales con que puedan estar en contacto.
- El aluminio con cloruro de metilo
- El magnesio, salvo en casos especiales en que se utilicen aleaciones de bajo porcentaje del mismo. En estos casos se comprobarán minuciosamente, antes de su empleo, sus resistencias a lo productos con los que vayan a entrar en contacto.
- El cinc con el amoniaco, cloruro de metilo y fluidos frigorígenos clorados.
- El estaño y las aleaciones plomo-estaño con hidrocarburos fluorados, cuando se prevean temperaturas de servicio inferiores a – 10 °C
- Las aleaciones de estaño para soldaduras blandas a temperaturas de servicio inferiores a – 10 °C. Se podrán utilizar a otras temperaturas siempre y cuando vayan a estar sometidas a tensiones mecánicas pequeñas.

EMPLEO DE TUBOS FÉRRICOS

Los tubos de material férrico empleados en la construcción de elementos del equipo frigorífico o en conexiones y tuberías de paso de refrigerante deberán ser de acero estirado, hacer soldado longitudinalmente, a tope por soldeo eléctrico, por resistencia o por cualquier procedimiento que asegure una soldadura técnicamente equivalente, u otro tubo de acero que ofrezca características de seguridad equiparables.

Con cada partida o lote de tubería no sujeta a homologación, el fabricante suministrará los correspondientes certificados que acrediten las especificaciones de la misma.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

UNIONES SOLDADAS EN TUBO DE COBRE

Con refrigerantes del grupo primero podrán hacerse uniones por soldadura blanda. Con refrigerantes de los grupos segundo y tercero deberán ser siempre por soldadura fuerte.

PROTECCIÓN DE CONDUCTOS DE COBRE

Los conductos de paso de refrigerante, de cobre dulce deberán estar protegidos por tubos metálicos, rígidos o flexibles, cuando se utilicen en equipos con refrigerantes de los grupos segundo y tercero.

UNIONES ,CONEXIONES Y ELEMENTOS DEL EQUIPO EN CONDUCTOS DE AIRE

Si el aire circulado está destinado a acondicionamiento para confort humano, deberán poder resistir sin pérdida de estanqueidad la temperatura de 535 ° C . A Este objeto se prohíbe el empleo de soldadura blanda.

MI-IF-006: MAQUINARIA FRIGORÍFICA Y ACCESORIOS

Destacaremos de esta MI-IF el apartado 7 que dice que toda instalación debe exhibir, fijada en la sala de máquinas o en alguno de sus elementos principales, una placa metálica, en lugar visible, con el nombre del instalador, presión máxima de servicio, carga máxima del refrigerante para el cual se ha proyectado y construido.

También el apartado 8, donde se hace referencia a las puertas isotermales, donde se dispondrá que todas las puertas isotermales llevará dispositivos de cierre, que permitan su apertura tanto desde fuera como desde dentro, aunque desde el exterior se cierren con llave y candado.

En el interior de toda cámara frigorífica, que pueda funcionar a temperaturas bajo cero o con atmosférica artificial, y junto a su puerta, se dispondrá de una hacha tipo bombero.

MI-IF-004 : UTILIZACIÓN DE LOS DIFERENTES REFRIGERANTES

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 21.2 del Reglamento de Seguridad para Plantas e Instalaciones Frigoríficas, la utilización de los diferentes refrigerantes, según el sistema y el local donde se empleen, se efectuará conforme a las prescripciones siguientes:

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Refrigerantes del grupo primero

Los refrigerantes del grupo primero podrán utilizarse con cualquier sistema de refrigeración, en locales de cualquier clasificación, siempre que la carga de refrigerante, expresada en kilogramos, contenido en la instalación, no pase del valor del producto de:

- a) Concentración del fluido frigorífico admisible expresada en kilogramo por metro cúbico en indicado en la columna “ d “ de la tabla I, y que en nuestro caso el R-404 A es de 0,39.
- b) Volumen en metros cúbicos del “ local más pequeño “, atendido por la instalación frigorífica.

En los locales industriales podrán utilizarse refrigerantes del grupo primero sin limitación de carga, cualquier clase de sistema de refrigeración, siempre que se cumpla con lo dispuesto en el número 2.1 de esta instrucción.

MI-IF-016 : MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS

Los agentes extintores utilizados no deberán congelarse a la temperatura de funcionamiento de las instalaciones, serán compatibles con los refrigerantes empleados en las mismas, y adecuado para su uso sobre fuegos eléctricos y fuego de aceite, si se usan interruptores sumergidos en baño de aceite.

Los sistemas de extinción se revisarán periódicamente, encontrándose en todo momento en adecuadas condiciones de servicio.

Todo esto está descrito según el nuevo código técnico en su apartado “ Documento Básico , sistemas de Incendios “ en el anexo I del presente documento.

2.- NUEVO CÓDIGO TÉCNICO DOCUMENTO BÁSICO EN SU SECCIÓN AHORRO DE ENERGÍA

Este Documento Básico (DB) tiene por objeto establecer reglas y procedimientos que permiten cumplir las exigencias básicas de ahorro de energía.

Las secciones de este DB se corresponden con las exigencias básicas HE 1 a HE 5.

La correcta aplicación de cada sección supone el cumplimiento de la exigencia básica correspondiente. La correcta aplicación del conjunto del DB supone que se satisface el requisito básico "Ahorro de energía". Tanto el objetivo del requisito básico "Ahorro de energía", como las exigencias básicas se establecen el artículo 15 de la Parte I de este CTE y son los siguientes:

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

Artículo 15. Exigencias básicas de ahorro de energía (HE)

1. El objetivo del requisito básico “Ahorro de energía” consiste en conseguir un uso racional de la energía necesaria para la utilización de los *edificios*, reduciendo a límites sostenibles su consumo y conseguir asimismo que una parte de este consumo proceda de fuentes de energía renovable, como consecuencia de las características de su *proyecto, construcción, uso y mantenimiento*.

2. Para satisfacer este objetivo, los *edificios* se proyectarán, construirán, utilizarán y mantendrán de forma que se cumplan las exigencias básicas que se establecen en los apartados siguientes.

3. El Documento Básico “DB HE Ahorro de energía” especifica parámetros objetivos y procedimientos cuyo cumplimiento asegura la satisfacción de las exigencias básicas y la superación de los niveles mínimos de calidad propios del requisito básico de ahorro de energía.

15.1 Exigencia básica HE 1: Limitación de demanda energética

Los *edificios* dispondrán de una envolvente de características tales que limite adecuadamente la *demanda energética* necesaria para alcanzar el *bienestar térmico* en función del clima de la localidad, del uso del edificio y del régimen de verano y de invierno, así como por sus características de aislamiento e inercia, permeabilidad al aire y exposición a la radiación solar, reduciendo el riesgo de aparición de humedades de condensación superficiales e intersticiales que puedan perjudicar sus características y tratando adecuadamente los *puentes térmicos* para limitar las pérdidas o ganancias de calor y evitar problemas higrotérmicos en los mismos.

15.2 Exigencia básica HE 2: Rendimiento de las instalaciones térmicas

Los *edificios* dispondrán de instalaciones térmicas apropiadas destinadas a proporcionar el *bienestar térmico* de sus ocupantes, regulando el rendimiento de las mismas y de sus equipos. Esta exigencia se desarrolla actualmente en el vigente Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, RITE, y su aplicación quedará definida en el *proyecto del edificio*.

15.3 Exigencia básica HE 3: Eficiencia energética de las instalaciones de iluminación

Los *edificios* dispondrán de instalaciones de iluminación adecuadas a las necesidades de sus *usuarios* y a la vez eficaces energéticamente disponiendo de un sistema de control que permita ajustar el encendido a la ocupación real de la zona, así como de un sistema de regulación que optimice el aprovechamiento de la luz natural, en las zonas que reúnan unas determinadas condiciones.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

15.4 Exigencia básica HE 4: Contribución solar mínima de agua caliente sanitaria

En los *edificios*, con previsión de demanda de agua caliente sanitaria en los que así se establezca en este CTE, una parte de las necesidades energéticas térmicas derivadas de esa demanda se cubrirá mediante la incorporación en los mismos de sistemas de captación, almacenamiento y utilización de energía solar de baja temperatura, adecuada a la radiación solar global de su emplazamiento y a la demanda de agua caliente del edificio. Los valores derivados de esta exigencia básica tendrán la consideración de mínimos, sin perjuicio de valores que puedan ser establecidos por las administraciones competentes y que contribuyan a la sostenibilidad, atendiendo a las características propias de su localización y ámbito territorial.

15.5. Exigencia básica HE 5: Contribución fotovoltaica mínima de energía eléctrica

En los *edificios* que así se establezca en este CTE se incorporarán sistemas de captación y transformación de energía solar en energía eléctrica por procedimientos fotovoltaicos para uso propio o suministro a la red. Los valores derivados de esta exigencia básica tendrán la consideración de mínimos, sin perjuicio de valores más estrictos que puedan ser establecidos por las administraciones competentes y que contribuyan a la sostenibilidad, atendiendo a las características propias de su localización y ámbito territorial.

II Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación en este DB se especifica, para cada sección de las que se compone el mismo, en sus respectivos apartados. El contenido de este DB se refiere únicamente a las exigencias básicas relacionadas con el requisito básico "Ahorro de energía". También deben cumplirse las exigencias básicas de los demás requisitos básicos, lo que se posibilita mediante la aplicación del DB correspondiente a cada uno de ellos.

III Criterios generales de aplicación

Pueden utilizarse otras soluciones diferentes a las contenidas en este DB, en cuyo caso deberá seguirse el procedimiento establecido en el artículo 5 de la Parte I del CTE, y deberá justificarse en el proyecto el cumplimiento de las exigencias básicas. Las citas a normas equivalentes a normas EN cuya referencia haya sido publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea, en el marco de la aplicación de la Directiva 89/106/CEE sobre productos de construcción o de otras Directivas, se deberán relacionar con la versión de dicha referencia.

IV Condiciones particulares para el cumplimiento del DB-HE

La aplicación de los procedimientos de este DB se llevará a cabo de acuerdo con las condiciones particulares que en el mismo se establecen y con las condiciones generales para el cumplimiento del CTE, las condiciones del proyecto, las condiciones en la ejecución de las obras y las condiciones del edificio que figuran en los artículos 5, 6, 7 y 8 respectivamente de la parte I del CTE.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

V Términos y definiciones

A efectos de aplicación de este DB, los términos que figuran en letra cursiva deben utilizarse conforme al significado y a las condiciones que se establecen para cada uno de ellos, bien en los apéndices A de cada una de las secciones de este DB o bien en el Anejo III de la Parte I de este CTE, cuando sean términos de uso común en el conjunto del Código.

3.- IT-IC-19: AISLAMIENTO TÉRMICO DE LAS INSTALACIONES

Con el fin de evitar los consumos energéticos superfluos, los aparatos, equipos y conducciones que contengan fluidos a la temperatura inferior al ambiente o superior a 40 ° C dispondrán de un aislamiento térmico para reducir las pérdidas de energía.

El aislamiento térmico de aparatos y equipos metálicos cuya temperatura de diseño sea inferior a la del punto de rocío del ambiente en que se encuentre será impermeable al vapor o al menos quedará protegido una vez colocado por una capa que constituya una barrera de vapor.

Los aparatos, equipos y conducciones de la instalación deberán quedar aislados de acuerdo con las exigencias de carácter mínimo que a continuación se indican entendiendo que en cualquier caso las pérdidas térmicas globales horarias no superan lo indicado en las instrucciones técnica IC 04.

4.- REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA SOBRE LAS CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO DE ALIMENTOS (R.D. 168/1985 DE 6 DE FEBRERO)

Título: REAL DECRETO 168/1985, DE 6 DE FEBRERO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION CONDICIONES PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

Texto:

EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO NUMERO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL TEXTO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PREVE QUE PUEDAN SER OBJETO DE REGLAMENTACIONES ESPECIALES LAS MATERIAS EN EL REGULADAS.

PUBLICADO EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO NUMERO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO, SOBRE ENTRADA EN VIGOR, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PROCEDE DICTAR LAS DISTINTAS REGLAMENTACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO.

AL SER EMPLEADO EL FRIO EN NUMEROSOS SECTORES INDUSTRIALES Y COMERCIALES DE LA ALIMENTACION COMO UN MEDIO EFICAZ PARA LA CONSERVACION TANTO DE MATERIAS PRIMAS COMO DE PRODUCTOS ELABORADOS, RESULTA OPORTUNO REGLAMENTAR LA UTILIZACION DE AQUELLAS INSTALACIONES DONDE SE MANTIENEN BAJO REGIMEN DE FRIO ARTIFICIAL PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS, CONFORME AL PRINCIPIO DE "FRIO CONTINUO" A PROPORCIONAR AL PRODUCTO, UNA VEZ REFRIGERADO O CONGELADO, HASTA QUE ES CONSUMIDO, EL CUAL, JUNTO A LOS DE "PRODUCTO SANO" Y "FRIO INMEDIATO" FUNDAMENTAN LA CORRECTA APLICACION DE LAS TECNICAS FRIGORIFICAS EN EL CAMPO DE LA ALIMENTACION.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS ANEXO

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA; DE INDUSTRIA Y ENERGIA; DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, Y DE SANIDAD Y CONSUMO; DE ACUERDO CON EL INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 6 DE FEBRERO DE 1985,

DISPONGO:

ARTICULO UNICO.-

SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

DISPOSICION TRANSITORIA

SE ESTABLECE EL PLAZO DE CUATRO AÑOS, A CONTAR DESDE LA FECHA DE PUBLICACION DEL PRESENTE DECRETO, PARA QUE TODAS LAS PERSONAS FISICAS Y JURIDICAS, DEDICADAS A ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ESTA REGLAMENTACION, CUYOS ESTABLECIMIENTOS NO REUNAN LAS CONDICIONES QUE SE ACOGEN EN EL REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE LAS CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

TITULO PRELIMINAR

OBJETO Y AMBITO DE APLICACION

ARTICULO 1. OBJETO.-LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO:

1. DEFINIR TECNICAMENTE LOS DIVERSOS TERMINOS RELACIONADOS CON EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS.
2. UNIFICAR EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL EL REGIMEN A TENOR DEL CUAL HAN DE FUNCIONAR LOS ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS.
3. FIJAR CON CARACTER OBLIGATORIO LAS CONDICIONES Y REQUISITOS TECNICOS-SANITARIOS GENERALES QUE HAN DE REUNIR LOS ALMACENES FRIGORIFICOS PUBLICOS, PRIVADOS Y MIXTOS, ASI COMO EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONSERVADOS POR EL FRIO.

ART. 2. AMBITO DE APLICACION.-

ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A LAS PERSONAS NATURALES O JURIDICAS QUE, EN USO DE LAS AUTORIZACIONES REGLAMENTARIAS CONCEDIDAS POR LOS ORGANISMOS COMPETENTES, REALICEN ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y SE REFIERE A LOS ALMACENES FRIGORIFICOS TERRESTRES, INSTALACIONES FIJAS DONDE SE MANTIENEN LOS ALIMENTOS A LA TEMPERATURA ADECUADA, SEGUN EL TRATAMIENTO FRIGORIFICO QUE HAYAN RECIBIDO PREVIAMENTE.

QUEDAN EXCEPTUADAS DE ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, REGULANDOSE POR LAS DISPOSICIONES ESPECÍFICAS CORRESPONDIENTES:

- LAS CAMARAS IMPLICADAS DIRECTA Y EXCLUSIVAMENTE EN PROCESOS DE FABRICACION DE LAS INDUSTRIAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS.

- LAS CAMARAS, VITRINAS, GONDOLAS O CUALQUIER OTRO ELEMENTO DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO, DESTINADO A LA PUESTA A DISPOSICION DEL PUBLICO, DE LOS PRODUCTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION.

TITULO PRIMERO

DEFINICIONES Y DENOMINACIONES

ART. 3. A LOS EFECTOS DE ESTA REGLAMENTACION, SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES DEFINICIONES, SIN MENOSCABO DE QUE SE VEAN COMPLEMENTADAS CON LAS ESPECIFICADAS EN LAS CORRESPONDIENTES REGLAMENTACIONES PARTICULARES:

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

3.1 ALIMENTO CONGELADO.-

ES AQUEL EN QUE LA MAYOR PARTE DE SU AGUA DE CONSTITUCION (AGUA LIBRE) SE HA TRANSFORMADO EN HIELO, AL SER SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION ESPECIALMENTE CONCEBIDO PARA PRESERVAR SI INTEGRIDAD Y CALIDAD Y PARA REDUCIR, EN TODO LO POSIBLE, LAS ALTERACIONES FISICAS, BIOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, TANTO DURANTE LA FASE DE CONGELACION COMO EN LA CONSERVACION ULTERIOR.

3.2 ALIMENTO CONGELADO RAPIDAMENTE.-

CUANDO SE UTILIZA EL TERMINO "ALIMENTO CONGELADO RAPIDAMENTE" (SINONIMO: "ULTRACONGELADO") SIGNIFICA:

- QUE LA CONGELACION SE EFECTUA DE FORMA QUE EL INTERVALO DE MAXIMA CRISTALIZACION (-1 GRADO A -5 GRADOS C) TRANSCURRA RAPIDAMENTE.

- QUE LA TEMPERATURA DE EQUILIBRIO ALCANZA -18 GRADOS C O UNA TEMPERATURA INFERIOR A AQUELLA A LA QUE SE PRETENDE CONSERVAR EL PRODUCTO.

- QUE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO SE MANTIENE A -18 GRADOS C O A UNA TEMPERATURA INFERIOR EN EL CURSO DE SU ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION, CON EL MINIMO DE VARIACION O FLUCTUACION QUE SE INDIQUE EN SU REGLAMENTACION ESPECIFICA.

3.3 ALIMENTO CONSERVADO POR EL FRIO.-ES AQUEL QUE, PREVIAMENTE REFRIGERADO O CONGELADO, HA SIDO ENVASADO, EN SU CASO, Y SOMETIDO A UN ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO EN LAS CONDICIONES ADECUADAS.

3.4 ALIMENTO REFRIGERADO.-SE ENTIENDE POR TAL AQUEL QUE HA SIDO ENFRIADO HASTA LA TEMPERATURA OPTIMA DE ALMACENAMIENTO, DE FORMA QUE EN TODOS SUS PUNTOS AQUELLA SEA SUPERIOR A LA DE SU PUNTO DE CONGELACION.

3.5 ALMACEN FRIGORIFICO ("FRIGORIFICO").- ES UN ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL INTEGRADO POR LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEDICADOS DE FORMA PERMANENTE O CIRCUNSTANCIAL AL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS, PUDIENDO CONSTITUIR POR SI MISMO UNA INDUSTRIA FRIGORIFICA AUTONOMA, SER ANEJO DE OTRO ESTABLECIMIENTO PRINCIPAL O DISPONER DE ANEJOS A SU ACTIVIDAD. CUANDO EN EL ALMACEN FRIGORIFICO EXISTEN EQUIPOS PARA LA CONGELACION O PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS, DICHOS EQUIPOS SERAN CONSIDERADOS COMO ANEJOS DE LA INDUSTRIA FRIGORIFICA PRINCIPAL. SEGUN "EL USO", LOS ALMACENES FRIGORIFICOS SE PUEDEN CLASIFICAR EN:

-ALMACENES FRIGORIFICOS DE USO PUBLICO: SON AQUELLOS QUE FUNCIONAN COMO PRESTATARIOS DE SERVICIOS, PARA ASEGURAR EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO ADECUADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR CUENTA DE TERCEROS.

-ALMACENES FRIGORIFICOS DE USO PRIVADO:SON LOS QUE SE UTILIZAN PARA ASEGURAR EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO ADECUADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SON PROPIEDAD DE SU EMPRESA.

- ALMACEN FRIGORIFICO DE USO MIXTO: SON LOS QUE FUNCIONAN COMBINANDO LOS DOS USOS ANTERIORMENTE INDICADOS, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LAS CORRESPONDIENTES DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES (FISCAL, ADMINISTRATIVA, ETC.).

3.6 ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO.- SE ENTIENDE POR ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS, SU PERMANENCIA EN CAMARAS FRIGORIFICAS EN LAS CONDICIONES (TEMPERATURA, HUMEDAD RELATIVA, CIRCULACION DE AIRE Y, EVENTUALMENTE, COMPOSICION DE LA MEZCLA DE GASES AMBIENTE) MAS ADECUADAS AL MANTENIMIENTO DURANTE EL MAYOR TIEMPO POSIBLE DE LAS CARACTERISTICAS DE AQUELLOS EN EL MOMENTO DE SER INTRODUCIDOS EN LAS MISMAS.

3.7 ANEJO.-SE APLICA EL TERMINO "ANEJO" A LOS ESTABLECIMIENTOS O EQUIPOS NO AUTONOMOS, DEPENDIENTES TECNICA, FUNCIONAL Y ESPACIALMENTE DE OTRAS INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS.

3.8 ANTECAMARA.-LOCAL QUE DA ACCESO A UNA O VARIAS CAMARAS FRIGORIFICAS. PUEDE ESTAR ACONDICIONADO TERMICAMENTE.

3.9 CAMARA DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO EN ATMOSFERA CONTROLADA.-SON CAMARAS FRIGORIFICAS PARA PRODUCTOS REFRIGERADOS, SUFICIENTEMENTE ESTANCAS A LOS GASES, PROVISTAS DE DISPOSITIVOS PARA EQUILIBRAR SU PRESION CON LA EXTERIOR Y PARA REGULAR Y MANTENER LA MEZCLA GASEOSA QUE SE DESEE EN SU INTERIOR (ESPECIALMENTE, LOS CONTENIDOS DE OXIGENO Y DE ANHIDRIDO CARBONICO).

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

3.10 CÁMARA FRIGORÍFICA.-ES TODO LOCAL AISLADO TÉRMICAMENTE, EN CUYO INTERIOR PUEDEN MANTENERSE RAZONABLEMENTE CONSTANTES LA TEMPERATURA Y LA HUMEDAD RELATIVA REQUERIDAS MEDIANTE LA ACCIÓN DE UNA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA.

3.11 CÁMARA FRIGORÍFICA PARA PRODUCTOS CONGELADOS.-CÁMARA FRIGORÍFICA CONCEBIDA PARA RECIBIR ALMACENAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS PREVIAMENTE CONGELADOS.

3.12 CÁMARA FRIGORÍFICA PARA PRODUCTOS REFRIGERADOS.-CÁMARA FRIGORÍFICA CONCEBIDA PARA RECIBIR Y ALMACENAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS PREVIAMENTE REFRIGERADOS.

3.13 CÁMARA FRIGORÍFICA BITEMPERA.-CÁMARA FRIGORÍFICA CONCEBIDA PARA RECIBIR Y ALMACENAR, ALTERNATIVAMENTE, ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS PREVIAMENTE REFRIGERADOS O CONGELADOS.

3.14 CÁMARA FRIGORÍFICA MIXTA.-SE DENOMINAN MIXTAS (ENFRIAMIENTO Y CONSERVACIÓN REFRIGERADA) AQUELLAS CON SUFICIENTE CAPACIDAD FRIGORÍFICA INSTALADA PARA PODER ENFRIAR EN UN PLAZO MÁXIMO DE VEINTICUATRO HORAS LOS PRODUCTOS INTRODUCIDOS EN LAS MISMAS A TEMPERATURA AMBIENTE, MANTENIÉNDOLOS LUEGO A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO REFRIGERADO ADECUADA.

3.15 CENTRO TÉRMICO.-EL CENTRO TÉRMICO DE UNA MASA DE PRODUCTO ES EL PUNTO DEL INTERIOR DE LA MISMA QUE PRESENTA LA TEMPERATURA MÁS ALTA, RECIENTE FINALIZADO EL PROCESO DE CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.

3.16 DESCONGELACIÓN.-PROCESO QUE CONSISTE EN SUMINISTRAR A UN PRODUCTO CONGELADO LA ENERGÍA NECESARIA PARA FUNDIR EL HIELO CONTENIDO EN EL MISMO Y CONSEGUIR QUE RECUPERE AL MÁXIMO LAS CARACTERÍSTICAS QUE TENÍA CON ANTERIORIDAD A SU CONGELACIÓN, CON UN MÍNIMO DE PÉRDIDA DE CALIDAD.

3.17 EQUIPOS DE CONGELACIÓN.-SON AQUELLOS LOCALES O INSTALACIONES (TÚNELES, TANQUES, CONGELADOS, ARMARIOS) EN LOS QUE PUEDEN CONGELARSE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS DEFINICIONES 3.1 Y 3.2, SIN QUE, EN NINGÚN CASO, ESTA ACTIVIDAD DE CONGELACIÓN PUEDA SER LA PRINCIPAL EN UN ALMACÉN FRIGORÍFICO.

3.18 EQUIPOS DE MANIPULACIÓN.-ESTÁN CONSTITUIDOS POR LA MAQUINARIA E INSTALACIONES UTILIZADAS EN LA LIMPIEZA, TRATAMIENTO, SELECCIÓN, CLASIFICACIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y ENVASADO DE ALIMENTOS, SIN QUE, EN NINGÚN CASO, ESTA ACTIVIDAD DE MANIPULACIÓN PUEDA SER LA PRINCIPAL EN UN ALMACÉN FRIGORÍFICO.

3.19 ESTIBA.-COLOCACIÓN ORDENADA DE LOS PRODUCTOS EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA FRIGORÍFICA DE MODO QUE, APROVECHANDO AL MÁXIMO EL VOLUMEN DE ÉSTA, SE PERMITA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL AIRE FRÍO ENTRE LOS MISMOS, LA NECESARIA CIRCULACIÓN DE PERSONAS Y CARGAS Y LA INSPECCIÓN DE AQUELLOS.

3.20 HUMEDAD RELATIVA.-ES LA RELACIÓN EXISTENTE ENTRE LA PRESIÓN PARCIAL DEL VAPOR DE AGUA EN EL AIRE HÚMEDO Y LA PRESIÓN PARCIAL DEL VAPOR DE AGUA EN EL AIRE SATURADO DE HUMEDAD, A IGUALDAD DE TEMPERATURA Y DE PRESIÓN. CASI SIEMPRE SE EXPRESA EN TANTOS POR CIENTO.

3.21 INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES.-TENDRÁN LA CONSIDERACIÓN DE INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES DE ESTOS ALMACENES FRIGORÍFICOS DE ALIMENTOS, TODA CLASE DE INSTALACIONES FIJAS Y MÓVILES (AGUAS, ENERGÍA ELÉCTRICA, CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN, CONTROL DE LA COMPOSICIÓN DE LA ATMÓSFERA, ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS Y CARGAS, MANUTENCIÓN, TRANSPORTE INTERIOR, TARIMAS, BASTIDORES, ESTANTES, ENVASES, MOTORES, HERRAMIENTAS, ETC.) Y, GENÉRICAMENTE CUANTO SEA PRECISO UTILIZAR DE FORMA PERMANENTE O CIRCUNSTANCIAL PARA LOGRAR LA FINALIDAD DE DICHOS ALMACENES.

3.22 LOCALES.-TENDRÁN LA CONSIDERACIÓN DE LOCALES, LAS NAVES, EDIFICIOS, SALAS DE TRABAJO, CÁMARAS FRIGORÍFICAS, ANTECÁMARAS, ANDENES DE CARGA, OFICINAS, SERVICIOS DEL PERSONAL, EN CUANTO SE DESTINAN O QUEDEN VINCULADAS DE MODO PERMANENTE O CIRCUNSTANCIAL AL ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO DE ALIMENTOS.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

3.23 MERMA.-ES LA PERDIDA DE PESO QUE EXPERIMENTAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DURANTE EL TRATAMIENTO FRIGORIFICO RECIBIDO PREVIAMENTE A SU ALMACENAMIENTO Y A LO LARGO DE ESTE.

3.24 PLANTA FRIGORIFICA.-ES TODA INSTALACION QUE UTILICE MAQUINAS TERMICAS PARA EL ENFRIAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SEAN OBJETO DE UN PROCESO DE PRODUCCION, ACONDICIONAMIENTO O COMERCIALIZACION DETERMINADO.

3.25 TEMPERATURA DE EQUILIBRIO (TEMPERATURA MEDIA).-SE ENTIENDE POR TEMPERATURA DE EQUILIBRIO DE UN PAQUETE O DE UNA MASA DE PRODUCTO ALIMENTICIO O ALIMENTARIO, AQUELLA QUE ALCANZA LA MASA DESPUES DE ESTABILIZACION TERMICA EN CONDICIONES ADIABATICAS, ES DECIR, SIN SUMINISTRO O EXTRACCION DE CALOR.

3.26 TRATAMIENTO FRIGORIFICO.-ES EL QUE SE APLICA AL PRODUCTO ALIMENTICIO PARA HACER DESCENDER SU TEMPERATURA HASTA EL NIVEL DESEADO (REFRIGERACION, CONGELACION), PREVIAMENTE A SU ALMACENAMIENTO.

TITULO II

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y DEL MATERIAL

ARTI. 4. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.- LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES DE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS INCLUIDOS EN ESTA REGLAMENTACION, DEBERAN AJUSTARSE A UN DISEÑO O ESQUEMA QUE GARANTICE EL ADECUADO TRATAMIENTO TECNICO E HIGIENICO-SANITARIO DE LAS MATERIAS PRIMAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS, Y QUE FACILITE UNA CORRECTA APLICACION DE LAS DISTINTAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO EN ARAS DE LA SALUD PUBLICA. CON ESTE FIN, LOS ESTABLECIMIENTOS CONTEMPLADOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION, CUMPLIRAN OBLIGATORIAMENTE LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

4.1 UBICACION.-LOS ESTABLECIMIENTOS AMPARADOS POR ESTA REGLAMENTACION SE UBICARAN DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO DE ACTIVIDADES MOLESTAS, INSALUBRES. NOCIVAS Y PELIGROSAS.

4.2 ZONAS DE MANIOBRA DE VEHICULOS.-LOS ALMACENES FRIGORIFICOS CONTARAN CON UNA ZONA DE MANIOBRAS, PAVIMENTADA Y URBANIZADA, LO SUFICIENTEMENTE AMPLIA PARA QUE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE PUEDAN EVOLUCIONAR EN ELLA.

4.3 MUELLES DE CARGA Y DESCARGA.-LOS ANDENES O MUELLES TENDRAN UNA ANCHURA SUFICIENTE Y ESTARAN, AL MENOS, CUBIERTOS CON MARQUESINAS PARA PROTEGER EL PRODUCTO Y PARA QUE LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA SE REALICEN AL ABRIGO DEL SOL O DE LAS INCLEMENCIAS DEL TIEMPO. DEBERAN CONTAR CON DISPOSITIVOS QUE SALVEN EL POSIBLE DESNIVEL ENTRE SU SUPERFICIE Y LA DE LOS PLANOS DE CARGA DE LOS DIFERENTES VEHICULOS Y ESTAR CONSTRUIDOS DE MODO QUE PERMITA SU FACIL LIMPIEZA.

4.4 LOCALES (QUE NO SEAN CAMARAS FRIGORIFICAS, NO ANTECAMARAS ACONDICIONADAS TERMICAMENTE) Y ANEJOS.-

LOS PASILLOS, ANTECAMARAS, SALAS DE TRABAJO, DE MAQUINAS Y SERVICIOS SERAN ADECUADOS A LAS FUNCIONES QUE DESEMPEÑEN Y SUS DIMENSIONES PERMITIRAN EL DESARROLLO DE LAS MISMAS SIN AGLOMERACIONES DE PERSONAS NI DE EQUIPO.

LOS PAVIMENTOS DE LOS LOCALES Y ANEJOS POR DONDE TRANSITEN LOS ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINACION SERAN IMPERMEABLES, RESISTENTES, LAVABLES, IGNIFUGOS Y SE MANTENDRAN EN BUEN ESTADO DE CONSERVACION.

CUANDO EN LOS SUELOS DE LOS LOCALES Y ANEJOS CITADOS EN LOS PARRAFOS ANTERIORES EXISTAN DESAGUES,

ESTOS ESTARAN PROVISTOS DE DISPOSITIVOS ADECUADOS QUE EVITEN EL RETROCESO DE MATERIAS ORGANICAS Y DE OLORES, Y EL ACCESO DE ROEDORES, CONTANDO EL SUELO CON INCLINACION SUFICIENTE HACIA LOS SUMIDEROS, LOS DESAGUES DESEMBOCARAN DIRECTAMENTE EN LA RED MUNICIPAL DE EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES. DE NO SER POSIBLE ESTO, SE REALIZARA UNA DEPURACION PRIMERA DE LOS EFLUENTES.

LOS REVESTIMIENTOS INTERIORES DE ESTOS LOCALES SERAN LAVABLES Y DESINFECTABLES, CUANDO REGLAMENTARIAMENTE LO EXIJAN LOS PRODUCTOS QUE POR ELLOS TRANSITEN.

LAS UNIONES DE PAREDES Y SUELOS SERAN REDONDEADAS, A NO SER QUE LA SOLUCION CONSTRUCTIVA NO PERMITIESE REALIZAR ESTA UNION DE FORMA EFICAZ, EN AQUELLOS LOCALES DONDE SE MANIPULEN, RECIBAN TRATAMIENTO FRIGORIFICO O TRANSITEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIN ENVASAR. EN TODO CASO, SE ESTARA A LO ESTABLECIDO EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE CADA PRODUCTO.

SU VENTILACION E ILUMINACION, NATURALES O ARTIFICIALES, SERAN LAS REGLAMENTARIAS Y, EN TODO CASO, APROPIADAS A LA CAPACIDAD Y DIMENSIONES DEL LOCAL, SEGUN LA FINALIDAD A QUE SE LE DESTINE.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

LAS SALAS DE MAQUINAS ESTARAN AISLADAS DEL RESTO DE LAS INSTALACIONES, AL MENOS POR PARED DE OBRA.

LOS ALMACENES FRIGORIFICOS PONDRAN A DISPOSICION DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS UNA DEPENDENCIA DURANTE EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES.

CUANDO LA ACTIVIDAD LO REQUIERA, LOS ALMACENES FRIGORIFICOS DISPONDRAN DE LOCALES SEPARADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ENVASES Y EMBALAJES.

4.5 CAMARAS FRIGORIFICAS Y ANTECAMARAS ACONDICIONADAS TERMICAMENTE.-

TODAS LAS CAMARAS FRIGORIFICAS DE ALMACENAMIENTO Y SUS ANEJOS DEBERAN SER APTAS PARA EL USO A QUE SE DESTINAN Y ESTAR SEPARADAS DE CUALQUIER OTRO LOCAL AJENO A SUS COMETIDOS ESPECIFICOS.

SU CAPACIDAD SERA PROPORCIONADA A LAS PREVISIONES DE ALMACENAMIENTO, TENIENDO PRESENTES LAS NECESIDADES DE ESPACIO PARA LA MANUTENCION, Y SUS INSTALACIONES FRIGORIFICAS PERMITIRAN MANTENER A NIVELES RAZONABLEMENTE CONSTANTES EN SU INTERIOR LAS CONDICIONES ADECUADAS PARA LA CONSERVACION DE CADA PRODUCTO.

EN SU CONSTRUCCION O REPARACION SE UTILIZARAN MATERIALES IDONEOS Y, EN NINGUN CASO, CAPACES DE ORIGINAR INTOXICACIONES O CONTAMINACIONES.

LAS SUPERFICIES INTERIORES DE LAS PAREDES DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS ESTARAN CONCEBIDAS Y REALIZADAS DE MODO QUE SU LIMPIEZA Y DESINFECCION ESTEN PLENAMENTE ASEGURADAS. CONTARAN CON LA DEBIDA PROTECCION DE LOS AISLAMIENTOS CONTRA EVENTUALES CHOQUES.

LAS UNIONES DE PAREDES Y SUELOS, EN LAS CAMARAS FRIGORIFICAS DE REFRIGERACION Y BITEMPERAS DONDE SE ALMACENEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIN ENVASAR O SIN ACONDICIONAR ADECUADAMENTE, SERAN REDONDEADAS, A NO SER QUE LA SOLUCION CONSTRUCTIVA NO PERMITIESE REALIZAR ESTA UNION DE FORMA EFICAZ. EN TODO CASO, SE ESTARA A LO ESTABLECIDO EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA ESPECIFICA. LOS TECHOS DE LAS CAMARAS SERAN DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION Y LAS LUMINARIAS EN ELLOS INSTALADAS NO DEBERAN SOBRESALIR EXCESIVAMENTE DE MODO QUE PUDIERAN REPRESENTAR UN OBSTACULO EN LAS OPERACIONES DE MANUTENCION O PARA LA CIRCULACION DE AIRE, Y TENDRAN PANTALLAS DE SEGURIDAD.

LOS SUELOS DE LAS CAMARAS SERAN LISOS, IMPERMEABLES, ANTIDESLIZANTES, RESISTENTES A LAS CARGAS Y, EN SU CASO, A LA ACCION DEGRADANTE DE LAS RUEDAS DE LAS CARRETILLAS ELEVADORAS. SERAN LIMPIADOS Y DESINFECTADOS CADA VEZ QUE SEA NECESARIO Y DEBERA CONTARSE CON LOS MEDIOS ADECUADOS PARA ASEGURAR LA ELIMINACION DEL AGUA CAIDA EVENTUALMENTE EN ELLOS.

LAS PUERTAS DE LAS CAMARAS SERAN ISOTERMAS, DE CIERRE HERMETICO Y SUFICIENTEMENTE ANCHAS Y ALTAS PARA QUE SE REALICEN A TRAVES DE ELLAS SIN AGOBIOS LAS OPERACIONES DE MANUTENCION PREVISTAS. CONTARAN CON UN REVESTIMIENTO ADECUADO QUE LAS PROTEJA DE LOS CHOQUES DE LA CORROSION Y QUE SEA TAMBIEN FACILMENTE LAVABLE Y DESINFECTABLE.

LAS CAMARAS DE CONSERVACION DE CONGELADOS CONTARAN CON MEDIOS O DISPOSITIVOS QUE REDUZCAN LOS EFECTOS DE LA APERTURA DE LAS PUERTAS. CADA CAMARA FRIGORIFICA CONTARA CON UN TERMOMETRO FIABLE, DE FACIL LECTURA Y REGULARMENTE CONTRASTADO, COYO ELEMENTO SENSIBLE ESTARA SITUADO DE TAL MODO QUE MIDA LA TEMPERATURA MAS ALTA EN EL INTERIOR DE LA CAMARA.

LA SENSIBILIDAD DEL TERMOMETRO SERA DEL 2 POR 100. SI LA CAMARA ES DE CONSERVACION DE PRODUCTOS REFRIGERADOS Y ESTOS ESTAN SIN ENVASAR HERMETICAMENTE, TAMBIEN CONTARA CON UN HIGROMETRO DE FACIL LECTURA Y PERIODICAMENTE CONTRASTADO, CUYA SENSIBILIDAD SEA DEL 4 POR 100.

LAS CAMARAS EN LAS QUE SE ALMACENEN PRODUCTOS REFRIGERADOS DURANTE MAS DE OCHO DIAS DISPONDRAN DE UN SISTEMA DE REGISTRO GRAFICO DE TEMPERATURAS (TERMOGRAFO).

LAS CAMARAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS DISPONDRAN DE UN SISTEMA DE REGISTRO GRAFICO DE TEMPERATURA.

4.6 HUECOS.-LOS ALMACENES FRIGORIFICOS CONTARAN CON DISPOSITIVOS ADECUADOS QUE EVITEN EL ACCESO DE ROEDORES, DE INSECTOS Y DE OTROS ANIMALES (TELAS METALICAS EN VENTANAS, ETC).

4.7 AGUA.-LOS ALMACENES FRIGORIFICOS DISPONDRAN EN TODO MOMENTO DE AGUA CORRIENTE POTABLE, EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA EL ASEO DEL PERSONAL, LIMPIEZA DE ALIMENTOS Y LABADO Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES. EL AGUA SERA POR LO MENOS SANITARIAMENTE PERMISIBLE PARA LA LIMPIEZA Y LAVADO DE LOCALES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES QUE NO ESTEN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. SE PODRA UTILIZAR AGUA NO POTABLE EN LA REFRIGERACION DE COMPRESORES, EN CONDESADORES, EN LA PRODUCCION DE VAPOR Y EN LAS BOCAS DE INCENDIO, PERO ENTONCES LOS CIRCUITOS DE DISTRIBUCION DE AGUAS POTABLES Y NO POTABLES SERAN INDEPENDIENTES, RECONOCIBLES Y NETAMENTE SEPARADOS, DE MODO QUE NO HAYA POSIBILIDAD DE MEZCLA DE AQUELLAS.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

4.8 VESTUARIOS.-CON ESTA FINALIDAD, EXISTIRÁN LOCALES, SECOS, VENTILADOS Y, CUANDO SEA NECESARIO, DOTADOS DE CALEFACCIÓN, CON AMPLITUD ADECUADA AL NÚMERO DE TRABAJADORES ADSCRITOS AL ALMACEN FRIGORÍFICO,

SEPARADOS POR SEXOS, PROVISTOS DE TAQUILLAS INDIVIDUALES FABRICADAS CON MATERIALES DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CON ORIFICIOS DE VENTILACIÓN Y COLGADORES, PERCHAS Y LLAVES.

EL PASO DESDE EL EXTERIOR A LOS VESTUARIOS NO DEBERÁ HACERSE A TRAVÉS DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO O DE LAS SALAS DE TRABAJO.

4.9 ASEOS.-

JUNTO A CADA VESTUARIO O GRUPO DE VESTUARIOS, DEBERÁ ESTAR SITUADO UN CUARTO DE ASEO, CON INSTALACIÓN DE LAVABOS Y DUCHAS CON AGUA CORRIENTE POTABLE, CALIENTE Y FRÍA, DE FÁCIL ACCESO SIN QUE SE ENTORPEZCA LA CIRCULACIÓN DE PERSONAS YA LAVADAS Y MUDADAS DE ROPA, Y CON EL EQUIPAMIENTO DE SERVICIOS HIGIENICOS, EN NÚMERO Y CON CARACTERÍSTICAS ACOMODADAS A LAS PREVISTAS EN LA ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. JUNTO A LOS RETRETES, DEBERÁN EXISTIR LAVAMANOS DOTADOS DE AGUA CORRIENTE POTABLE, FRÍA Y CALIENTE, DOSIFICADOR DE JABÓN, CEPILLO DE UÑAS Y DISPENSADOR DE TOALLAS DE UN SOLO USO O SECADORES DE AIRE CALIENTE. SI LOS PRODUCTOS ALMACENADOS NO ESTÁN ENVASADOS O ADECUADAMENTE ACONDICIONADOS, EL SISTEMA DE CIERRE DEL LAVAMANOS SERÁ DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL.

ESTOS SERVICIOS ESTARÁN ALOJADOS EN LOCALES INDEPENDIENTES DE LOS DEMÁS DEL ALMACEN FRIGORÍFICO Y EL ACCESO A LOS MISMOS NO DEBERÁ HACERSE DIRECTAMENTE DESDE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO O DESDE LAS SALAS DE TRABAJO DE AQUEL.

4.10 COMEDORES.-EN CASO DE HABERLOS, ESTARÁN SEPARADOS DEL RESTO DE LOS LOCALES DE ALMACEN.

ART. 5. CONDICIONES DEL MATERIAL:

5.1 EQUIPO AUXILIAR.-EL ALMACEN DISPONDRÁ DE CUANTOS ELEMENTOS DE MANUTENCIÓN, FIJOS Y MÓVILES, SEAN NECESARIOS, DE ACUERDO CON LA NATURALEZA Y VOLUMEN DE PRODUCTOS A TRASLADAR: CARRETIILLAS ELEVADORAS, REDES DE CARRILES AEREOS, CINTAS TRANSPORTADORAS, TARIMAS, JAULAS, ESTANTES, ETC. TAMBIÉN DISPONDRÁ, SI SON NECESARIOS, DE SUFICIENTES ELEMENTOS PARA CONTROLAR LA MASA DE LAS PARTIDAS DE PRODUCTOS.

LOS EMBALAJES RECUPERABLES Y LOS ELEMENTOS AUXILIARES DE MANUTENCIÓN Y ESTIBAS ESTARÁN HECHOS DE MATERIALES Y TENDRÁN UNA FORMA TALES QUE PUEDAN SER LABADOS Y DESINFECTADOS PERFECTAMENTE ANTES DE CADA USO.

5.2 MATERIALES DE LA MAQUINARIA E INSTALACIONES.-TODAS LAS MÁQUINAS, INSTALACIONES, RECIPIENTES, ELEMENTOS DE TRANSPORTE, QUE ESTÉN EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS, O ESTÉN INSTALADOS EN LOS MISMOS LOCALES DONDE ESTOS SE ALMACENEN O TRANSMITEN SIN ENVASAR, SERÁN DE CARACTERÍSTICAS TALES QUE NO PUEDAN TRANSMITIR AL PRODUCTO ALIMENTICIO PROPIEDADES NOCIVAS Y ORIGINAR, EN CONTACTO CON EL, REACCIONES QUÍMICAS PERJUDICIALES. ESTARÁN CONSTRUÍDOS, ADemás, EN FORMA TAL QUE PUEDAN CONSERVARSE EN PERFECTAS CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

5.3 DEPOSITOS DE BASURAS Y DESPERDICIOS.-DISPONDRÁN DE RECIPIENTES O DEPOSITOS ESTANCOS O LÍQUIDOS Y OLORES, CONSTRUÍDOS CON MATERIALES AUTORIZADOS, DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CUYAS TAPAS AJUSTEN BIEN Y SEAN FÁCILES DE ABRIR, PARA EL ALMACENAMIENTO Y EVACUACIÓN DIARIOS DE LOS POSIBLES DESECHOS, BASURAS Y ENVASES O EMBALAJES DETERIORADOS. DEBERÁN ESTAR SITUADOS O ALMACENARSE EN LOCALES O RECINTOS DEDICADOS EXPRESAMENTE A ELLO Y QUE REUNAN CONDICIONES PARA SU LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

EN EL CASO DE QUE EL AYUNTAMIENTO EN CUYA DEMARCACIÓN ESTE SITUADO EL ALMACEN FRIGORÍFICO TENGA UN REGLAMENTO SOBRE LOS RECIPIENTES DE RECOGIDA DE BASURAS, ESTE SERÁ RESPETADO, EVITÁNDOSE SACAR DICHOS RECIPIENTES AL EXTERIOR, PARA SU RETIRADA POR LOS SERVICIOS MUNICIPALES EN HORAS DE CARGA O DESCARGA DE LOS PRODUCTOS A ALMACENAR.

5.4 PROTECCIÓN DEL PERSONAL Y PREVENCIÓN, Y LUCHA CONTRA INCENDIOS.-LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS DISPONDRÁN DE LOS MEDIOS NECESARIOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL Y LOS DE PREVENCIÓN Y LUCHA CONTRA INCENDIOS PREVISTOS EN LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS DEL REGLAMENTO DE SEGURIDAD DE PLANTAS E INSTALACIONES FRIGORÍFICAS MI-IF, EN LA NORMA BÁSICA DE LA EDIFICACIÓN NBE-CPI-82, EN LA ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO Y EN LAS NORMAS DE ÁMBITO LOCAL QUE LES SEAN DE APLICACIÓN.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

TITULO III

REQUISITOS DEL FUNCIONAMIENTO Y PROHIBICIONES

ART. 6 REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS:

6.1 CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS.-

DURANTE TODO EL PERIODO DE ALMACENAMIENTO, LA TEMPERATURA Y, EN SU CASO, LA HUMEDAD RELATIVA EN EL INTERIOR DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS CORRESPONDERÁN A LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN REGLAMENTARIA DE CADA PRODUCTO Y AL TRATAMIENTO FRIGORÍFICO RECIBIDO POR ESTE Y RESULTARÁN LO MÁS CONSTANTES QUE SEA POSIBLE, DENTRO DE LAS TOLERANCIAS PERMITIDAS.

LA CIRCULACIÓN FORZADA DEL AIRE MEDIANTE VENTILADORES EN EL INTERIOR DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS SERÁ LA ADECUADA, DE MODO QUE SE OBTENGA UNA HOMOGENEIDAD DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA EN AQUELLAS, EVITÁNDOSE TANTO LAS ZONAS DE AIRE ESTANCADO, COMO LAS VENTILADAS EN EXCESO.

SERÁ NECESARIO CONTROLAR LA TEMPERATURA Y, EN SU CASO, LA HUMEDAD RELATIVA DE LAS CÁMARAS MEDIANTE LECTURAS PERIÓDICAS DE SUS TERMÓMETROS E HIGRÓMETROS (DOS VECES AL DÍA, COMO MÍNIMO, EN INTERVALOS REGULARES) ESTAS MEDIDAS SE ANOTARÁN EN CUADERNOS DE REGISTRO O EN PARTES, O QUEDARÁN, EN SU CASO, REGISTRADAS AUTOMÁTICAMENTE, DEBIÉNDOSE CONSERVAR TODOS ESTOS REGISTROS, ORDENADOS CRONOLÓGICAMENTE, DURANTE UN AÑO A DISPOSICIÓN DE LAS AUTORIDADES QUE LO REQUIERAN.

EN EL CASO DE CONSERVACIÓN EN ATMÓSFERA CONTROLADA, SE DEBERÁ ANALIZAR LA COMPOSICIÓN DE ESTA A DIARIO, REGISTRÁNDOSE LOS RESULTADOS EN UN CUADERNO O EN PARTES. ESTOS REGISTROS DEBERÁN CONSERVARSE, ORDENADOS CRONOLÓGICAMENTE, DURANTE UN AÑO A DISPOSICIÓN DE LAS AUTORIDADES QUE LO REQUIERAN. ESTAS CÁMARAS ESTARÁN PROVISTAS DE UNA VENTANA ESPECIAL, DESDE LA QUE SE PUEDA TENER FÁCIL ACCESO A LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, QUE HABRÁN DE DISPONERSE CERCA DE ELLA.

6.2 MANUTENCIÓN Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS.-

SE TOMARÁN LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA QUE LOS PRODUCTOS QUE HAYAN SUFRIDO TRATAMIENTO FRIGORÍFICO ESTÉN SOMETIDOS LO MENOS POSIBLE A LAS TEMPERATURAS EXTERIORES A LAS CÁMARAS, REALIZANDO SUS ENTRADAS Y SALIDAS DE LAS MISMAS CON LA MÁXIMA CELERIDAD.

LAS MANIPULACIONES QUE HUBIERA QUE REALIZAR CON LOS PRODUCTOS A LA ENTRADA O A LA SALIDA DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS, SERÁN LLEVADAS A CABO EN EL INTERIOR DEL ALMACÉN.

LAS TEMPERATURAS DE LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER CONTROLADAS ANTES DE SU INTRODUCCIÓN EN LAS CÁMARAS DE ALMACENAMIENTO. SI ESTE CONTROL INDICASE QUE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO NO RESPONDE A LA EXIGIDA REGLAMENTARIAMENTE, SE SOMETERÁ LA PARTIDA AL RÉGIMEN DE FRÍO CON LA INTENSIDAD QUE PROCEDA, AISLANDOLA AL MÁXIMO DE LOS DEMÁS PRODUCTOS ALMACENADOS, Y DANDO AVISO A LA AUTORIDAD SANITARIA PARA QUE PROVEA.

LAS EMPRESAS TENDRÁN PREVISTO UN PLAN DE EMERGENCIA PARA EL CASO EN QUE SE PRODUZCA UNA AVERÍA EN LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA. SI A CONSECUENCIA DE LA MISMA PUDIERA RESULTAR PERJUDICADA LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, SE PROCEDERÁ AL SALVAMENTO DE ESTOS, AVISÁNDOSE A LAS AUTORIDADES SANITARIAS Y, EN SU CASO, AL PROPIETARIO DE LOS MISMOS.

LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS CONTARÁN CON UN SISTEMA DE CONTROL DE MERCANCÍAS EN EL QUE QUEDEN CONSIGNADOS: LA FECHA DE SU ENTRADA EN EL ALMACÉN, EL TIPO DE ALMACENAMIENTO A QUE SON SOMETIDAS Y, SI REGLAMENTARIAMENTE FUESE NECESARIO EL DOCUMENTO SANITARIO DE PROCEDENCIA, EL NÚMERO DEL MISMO. ASIMISMO DEBEN QUEDAR CONSIGNADAS LA FECHA DE SALIDA DE CÁMARA Y LAS EVENTUALES INCIDENCIAS DURANTE SU ALMACENAMIENTO.

LAS EMPRESAS ESTÁN OBLIGADAS A PROPORCIONAR A LOS SERVICIOS DE INSPECCIÓN LA INFORMACIÓN Y AYUDA NECESARIAS PARA LA REALIZACIÓN DE LA MISMA.

LAS AUTORIDADES SANITARIAS COMPROBARÁN REGULARMENTE EL ESTADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ALMACENADOS Y PROVEERÁN EN RELACIÓN CON AQUELLOS QUE PRESENTEN SÍNTOMAS DE ALTERACIÓN O DETERIORO. EL TITULAR DEL ALMACÉN FRIGORÍFICO AISLARÁ CON PRONTITUD AQUELLOS PRODUCTOS ALMACENADOS QUE, A SU JUICIO, PRESENTEN SÍNTOMAS DE POSIBLE

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

ALTERACION O DETERIORO Y AVISARA RAPIDAMENTE A LA AUTORIDAD SANITARIA CORRESPONDIENTE Y, EN SU CASO, AL CLIENTE.

SI, A CONSECUENCIA DE MANIOBRAS ACCIDENTALES EN EL ALMACEN FRIGORIFICO, O DE OTRA CAUSA, SUFRIERAN DAÑO LOS ENVASES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS, LAS UNIDADES DAÑADAS DEBERAN SER SEPARADAS DEL RESTO DE LA PARTIDA, DEBIENDO LA AUTORIDAD SANITARIA DETERMINAR SI SU CONTENIDO QUEDA INUTILIZADO PARA EL CONSUMO HUMANO, O SI PUEDE SER APROVECHADO PARA ESTA FINALIDAD Y EN QUE CONDICIONES (CON LAS OPORTUNAS Y EXPRESAS INDICACIONES, ENTONCES, EN SU ETIQUETADO).

LA RETIRADA Y DESTRUCCION DE LOS DECOMISOS SE HARA ATRAVES DE EMPRESAS LEGALMENTE AUTORIZADAS PARA EFECTUAR ESTAS ACTIVIDADES Y REGISTRADAS EN LOS MINISTERIOS DE SANIDAD Y CONSUMO Y DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, QUE JUSTIFICARAN LA REALIZACION DEL SERVICIO SOLICITADO MEDIANTE ENTREGA DEL CERTIFICADO CORRESPONDIENTE.

6.3 ESTIBA DE PRODUCTOS.-

LA ESTIBA DE LOS PRODUCTOS EN EL INTERIOR DE LAS CAMARAS ENTORPECERA AL MINIMO LA CIRCULACION DEL AIRE, DE MODO QUE NO SE INTERFIERA EN EL INTERCAMBIO DE CALOR AIRE-PRODUCTO, NI SE CREEN ATMOSFERAS LOCALIZADAS QUE PUEDAN PERJUDICAR A LOS ALIMENTOS ALMACENADOS, LOS CUALES SE DISTRIBUIRAN, POR LO TANTO, A GRANEL O EN PILAS O LOTES QUE GUARDEN LAS DISTANCIAS MINIMAS ENTRE ELLOS, DE 10 CENTIMETROS EN LA BASE, SALVO QUE LAS CARACTERISTICAS DEL ENVASE NO LO REQUIERAN, DE 15 CENTIMETROS CON PAREDES, O DE 30 CENTIMETROS CON LA SUPERFICIE DE LOS SERPENTINES, EN EL CASO DE SISTEMAS DE CONVECCION NATURAL, DE 10 CENTIMETROS CON LOS SUELOS, DE 50 CENTIMETROS CON LOS TECHOS Y DE 150 CENTIMETROS CON LOS EVAPORADORES CON SISTEMAS DE VENTILACION FORZADA, DEBIENDO PREVER TAMBIEN PASILLOS Y ESPACIOS LIBRES QUE PERMITAN LAS VISITAS DE INSPECCION DE LAS CARGAS. EN LA ESTIBA A GRANEL DE PRODUCTOS SE TOMARAN ADEMAS LAS PRECAUCIONES NECESARIAS PARA QUE NO PUEDEN TENER LUGAR CORRIMIENTOS DE LAS CARGAS, EVITANDOSE ASI LOS DAÑOS QUE PODRIAN PRODUCIRSE A LAS PERSONAS, A LAS INSTALACIONES Y AL PROPIO PRODUCTO.

6.4 INCOMPATIBILIDADES.-

EN EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS HABRA QUE TENER EN CUENTA, ADEMAS DE LA TEMPERATURA Y LA HUMEDAD RELATIVA REQUERIDAS POR CADA PRODUCTO LA TRANSMISION DE OLORES DE UNOS PRODUCTOS A OTROS, EVITANDO SU PERMANENCIA SIMULTANEA EN UN MISMO LOCAL, O CONSECUTIVA, SIN REALIZAR ENTRE AMBAS PERMANENCIAS LA OPORTUNA VENTILACION O DESODORIZACION DE AQUEL.

PARA EL POSIBLE ALMACENAMIENTO SIMULTANEO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA MISMA CAMARA FRIGORIFICA, SE TENDRAN PRESENTES LAS SIGUIENTES INCOMPATIBILIDADES:

6.4.4 PRODUCTOS REFRIGERADOS.-

NO DEBEN ALMACENARSE SIMULTANEAMENTE EN LA MISMA CAMARA FRIGORIFICA: MATERIAS PRIMAS CON PRODUCTOS ELABORADOS POR TRANSFORMACION DE AQUELLAS, NO PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL CON PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, SALVO QUE ESTEN ENVASADOS O ACONDICIONADOS Y CERRADOS DEBIDAMENTE. ENTRE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, DEBERAN ALMACENARSE AISLADOS:

- LOS PRODUCTOS LACTEOS.
- LOS HUEVOS.
- LAS AVES.
- LA CAZA CON PELO Y PLUMA.
- LAS CANALES DE CAZA.
- LOS PESCADOS Y LOS MARISCOS.
- LA CARNE Y LOS DESPOJOS DE EQUIDOS.
- LAS CANALES Y LOS DESPOJOS DE ANIMALES DE ABASTO.
- LAS TRIPAS.

LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL SE MANTEDRAN SEPARADOS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES TECNOLOGICAS DE ALMACENAMIENTO DE CADA UNO, LAS CUALES PUEDEN DIFERIR INCLUSO ENTRE VARIEDADES DE LA MISMA ESPECIE, Y TENIENDO PRESENTE, EVITANDO SU PERMANENCIA SIMULTANEA EN UN MISMO LOCAL, LA EMISION DE SUSTANCIAS POR PARTE DE ALGUNO DE ELLOS QUE PUEDEN INFLUIR EN LA EVOLUCION DE OTROS DURANTE SU ALMACENAMIENTO.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

6.4.2 PRODUCTOS CONGELADOS.-

LOS PRODUCTOS CONGELADOS QUE SE ENCUENTREN ENVASADOS O ACONDICIONADOS Y CERRADOS DEBIDAMENTE NO PRESENTAN INCOMPATIBILIDAD PARA PODER ALMACENARSE SIMULTANEAMENTE EN LA MISMA CÁMARA FRIGORÍFICA, DEBIENDO RESPETARSE LAS CONDICIONES TECNOLÓGICAS DE CONSERVACIÓN DE CADA UNO.

SI NO ESTAN ENVASADOS O DEBIDAMENTE ACONDICIONADOS, DEBERÁN ALMACENARSE, AISLANDOLOS, LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

- LA CARNE DE EQUIDOS Y SUS DESPOJOS.
- LOS PESCADOS Y MARISCOS.
- LA CAZA.
- LOS DESPOJOS DE ANIMALES DE ABASTO.
- LAS TRIPAS. 6.5 OTRAS OPERACIONES.-PARA QUE PUEDAN CONGELARSE PRODUCTOS

ALIMENTICIOS EN LOS EQUIPOS ANEJOS A LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS, AQUELLOS HABRÁN DE PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FRESCO REFRIGERADO Y, SIEMPRE, PREVIO CONTROL SANITARIO Y RESPETANDO LAS PRESCRIPCIONES TECNOLÓGICAS DE LA REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA DE LOS MISMOS. EXCEPCIONALMENTE, SE PODRÁN CONGELAR PRODUCTOS CUYA CONGELACIÓN EN ESTOS EQUIPOS NO ESTE PERMITIDA

EN SU REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA, PREVIA AUTORIZACIÓN EXPRESA Y CONCRETA DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA.

SI, COMO CONSECUENCIA DE OTRAS OPERACIONES REALIZADAS EN EL ALMACÉN FRIGORÍFICO DISTINTAS DEL ALMACENAMIENTO, HUBIERA QUE ENVASAR EN EL MISMO PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SE ESTARÁ A LO DISPUESTO EN LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS Y A LO QUE, AL RESPECTO, ESTABLEZCA LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA DE CADA PRODUCTO A ENVASAR.

6.6 LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.-

TODOS LOS LOCALES SE MANTENDRÁN CONSTANTEMENTE EN ESTADO DE PULCRITUD Y LIMPIEZA, LA CUAL SERÁ LLEVADA A CABO CON LOS MEDIOS MÁS APROPIADOS, PARA NO LEVANTAR POLVO NO PRODUCIR ALTERACIONES NI CONTAMINACIÓN.

LAS CÁMARAS DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS SERÁN DESINFECTADAS CUANTAS VECES LO HAGA POSIBLE EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SIEMPRE QUE QUEDEN VACÍAS. HABRÁ QUE PONER ESPECIAL CUIDADO EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA IRREGULAR SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS DE LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA QUE SE ENCUENTRA EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA.

LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS SE SOMETERÁN A LAS DESINFECCIONES, DESRATIZACIONES Y DESINSECTACIONES NECESARIAS, LAS CUALES SERÁN REALIZADAS POR EL PERSONAL IDÓNEO, CON LOS PROCEDIMIENTOS Y PRODUCTOS APROBADOS POR EL ORGANISMO COMPETENTE Y SIN QUE EN NINGÚN CASO SE PUEDAN UTILIZAR SOBRE LOS ALIMENTOS O SOBRE LAS SUPERFICIES CON LAS QUE LOS MISMOS ENTRE EN CONTACTO; SE UTILIZARÁN SEGÚN LAS PRESCRIPCIONES DEL FABRICANTE, EVITANDO QUE TRANSMITAN A LOS ALIMENTOS PROPIEDADES NOCIVAS O CARACTERÍSTICAS ANORMALES.

EN EL CASO DE EMPLEAR EN CÁMARAS O EN LOCALES DE ALMACENAMIENTO APARATOS O DISPOSITIVOS PRODUCTORES DE OZONO, ESTOS DEBERÁN DISPONER DE SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE REGULACIÓN, DE MANERA QUE LA CANTIDAD DE OZONO NO SOBREPASE NUNCA LAS 0,05 PPM. ESTOS APARATOS NO FUNCIONARÁN MIENTRAS EXISTAN OBREROS TRABAJANDO EN EL LOCAL DONDE ESTÉN INSTALADOS.

ART. 7 PROHIBICIONES.-SE PROHIBE:

7.1 UTILIZAR LOCALES, INSTALACIONES, MAQUINARIA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PARA USOS DISTINTOS A LOS AUTORIZADOS.

7.2 HACER FUNCIONAR MOTORES QUE EMITAN PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN O CONTAMINANTES EN EL INTERIOR DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS CUANDO PUEDAN ALTERAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS, O PRODUCIR FUEGOS O HUMOS EN LAS MISMAS.

7.3 FUMAR, COMER, MASCAR GOMA O TABACO O ESCUPIR EN LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO Y DE TRABAJO DEL ALMACÉN FRIGORÍFICO.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

7.4 DETENER EL FUNCIONAMIENTO DE LA INSTALACION FRIGORIFICA DURANTE UN INTERVALO TAL QUE LA CONSIGUIENTE ELEVACION DE TEMPERATURA EN LAS CAMARAS PUEDA PERJUDICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS.

7.5 ADMITIR EN EL ALMACEN FRIGORIFICO ALIMENTOS QUE NO LLEGUEN ACOMPAÑADOS DEL DOCUMENTO SANITARIO QUE ACREDITE SU PROCEDENCIA Y CALIDAD SANITARIA, CUANDO ESTE SEA PRECEPTIVO.

7.6 ALMACENAR PARTIDAS DE ALIMENTOS ALTERADOS, CONTAMINADOS O ADULTERADOS.

7.7 ALMACENAR PRODUCTOS REFFRIGERADOS EN CAMARAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS Y VICEVERSA.

7.8 CONGELAR PRODUCTOS EN CAMARAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.

7.9 LA RECONGELACION DE PRODUCTOS DESCONGELADOS PARCIAL O TOTALMENTE, SALVO EN EL CASO DE QUE SEANUTILIZADOS EN UNA TRANSFORMACION INDUSTRIAL, O QUE SU REGLAMENTACION ESPECIFICA LO PREVEA O, EN CASO DENO HABERLA, AUTORIZACION PREVIA DE LOS MINISTERIOS COMPETENTES.

7.10 LA DESCONGELACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONGELADOS PARA SU VENTA AL CONSUMIDOR COMO PRODUCTOS FRESCOS.

7.11 CONGELAR SIMULTANEAMENTE EN LOS EQUIPOS ANEJOS A LOS ALMACENES FRIGORIFICOS LOTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS INCOMPATIBLES, CONFORME A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 6.4, O CONSECUTIVAMENTE, SIN UNA PREVIA LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL EQUIPO.

7.12 LA PRESENCIA EN EL MISMO LOCAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS JUNTO A SUSTANCIAS TOXICAS, PARASITICIDAS, RODENTICIDAS Y OTROS AGENTES DE PREVENCION Y EXTERMINIO.

7.13 ALMACENAR PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS EN LAS CAMARAS FRIGORIFICAS DEDICADAS AL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, A EXCEPTCION DE AUTORIZACION ESPECIFICA DE LOS MINISTERIOS COMPETENTES. CONCEDIDA ESTA, NO SE PODRAN ALMACENAR SIMULTANEAMENTE EN DICHAS CAMARAS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y NO ALIMENTARIOS Y, PARA SU POSTERIOR UTILIZACION, SE ESTARA SIEMPRE A LO ESTABLECIDO EN LAS CONDICIONES FIJADAS EN CADA CASO.

7.14 LA ADMISION EN LOS ALMACENES FRIGORIFICOS PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PRODUCTOS DECOMISADOS U OPOTERICOS, SALVO ESPECÍFICA AUTORIZACION DE LOS MINISTERIOS COMPETENTES.

7.15 FORMAR LAS ESTIBAS A GRANEL DE MODO QUE LOS OPERARIOS, AL IR ACUMULANDO LOS PRODUCTOS SOBRE LOS YA COLOCADOS, PUEDAN CONTAMINAR ESTOS.

7.16 LA PERMANENCIA EN LOS LOCALES DEL ALMACEN FRIGORIFICO DE TODA CLASE DE ANIMALES.

7.17 UTILIZAR AGUAS NO POTABLES TANTO EN EL LAVADO DE PRODUCTOS COMO EN EL LAVADO O LIMPIEZA DE LOCALES, DE MAQUINARIA Y ELEMENTOS AUXILIARES QUE PUEDAN ESTAR EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

7.18 ENCHARCAR LOS SUELOS DE LAS CAMARAS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS REFRIGERADOS, CUANDO EN LAS MISMAS HAYAN PRODUCTOS ALMACENADOS.

7.19 ESPARCIR CON FINES DE LIMPIEZA SERRIN O PRODUCTOS PULVERULENTOS EN LOS PAVIMENTOS DE AQUELLOS LOCALES DEL ALMACEN FRIGORIFICO DONDE PUEDEN ESTAR LOS ALIMENTOS.

TITULO IV

REQUISITOS DE PERSONAL

ART. 8. REQUISITOS DE PERSONAL.-

EL PERSONAL ADSCRITO A LOS ALMACENES FRIGORIFICOS QUE PUEDA ESTAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBERA CUMPLIR LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS CON CARACTER GENERAL EN EL REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

TITULO V

COMPETENCIAS Y REGIMEN DE INSTALACION

ART. 9. COMPETENCIAS.-

LOS DEPARTAMENTOS RESPONSABLES VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LOS DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION, EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS Y A TRAVES DE LOS ORGANISMOS ADMINISTRATIVOS ENCARGADOS, QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES, Y, EN TODO CASO, SIN PERJUICIO DE LAS COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y A LAS CORPORACIONES LOCALES.

LAS FUNCIONES QUE, EN APLICACION DE ESTE REGLAMENTO, CORRESPONDAN AL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO SERAN DESARROLLADAS A TRAVES DE SUS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES.

ART. 10. REGIMEN DE INSTALACION.-LA REGULACION INDUSTRIAL,

LA CLASIFICACION Y LA INSCRIPCION EN EL CENSO DE LA INDUSTRIA FRIGORIFICA NACIONAL DE LAS CAMARAS Y ALMACENES FRIGORIFICOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION SE REGIRAN POR LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES VIGENTES, O POR LAS NORMAS QUE SOBRE ESTAS MATERIAS DICTEN, EN SU DIA, LOS MINISTERIOS DE INDUSTRIA Y ENERGIA, Y DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, DENTRO DEL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS.

ADEMAS DE LO ESPECIFICADO EN EL PARRAFO ANTERIOR, LAS CAMARAS Y ALMACENES FRIGORIFICOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION NO PODRAN INICIAR EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS SI NO CUENTAN CON LA PRECEPTIVA AUTORIZACION E INSCRIPCION EN EL REGISTRO SANITARIO DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO.

LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES DEBERAN CUMPLIR, ADEMAS DE LA NORMATIVA RECOGIDA EN LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS TECNICAS QUE RESULTEN APLICABLES POR RAZONES DE SEGURIDAD, PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE Y ORDENACION DE CONSUMOS ENERGETICOS, ASI COMO EN LOS APARTADOS DE ALMACENAMIENTOS DE LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS Y NORMAS DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUE EN CADA CASO CORRESPONDAN. A ESTOS EFECTOS, SE CITAN, SIN QUE LA RELACION TENGA CARACTER LIMITATIVO, LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

- LEY DE PESAS Y MEDIDAS.
- CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL.
- REGLAMENTO DE ACTIVIDADES MOLESTAS, INSALUBRE, NOCIVAS Y PELIGROSAS.
- ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.
- REGLAMENTO DE SEGURIDAD PARA PLANTAS E INSTALACIONES FRIGORIFICAS Y SUS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS (MI-IF).
- REGLAMENTO DE RECIPIENTES A PRESION.
- REGLAMENTOS ELECTROTECNICOS (EN ALTA Y EN BAJA).
- REGLAMENTOS DE APARATOS ELEVADORES.
- NORMAS BASICAS Y TECNOLOGICAS DE LA EDIFICACION.

TITULO VI

RESPONSABILIDADES, INSPECCIONES Y REGIMEN SANCIONADOR

ART. 11. RESPONSABILIDADES.-

SALVO PRUEBA EN CONTRARIO, LAS RESPONSABILIDADES SE ESTABLECEN CONFORME A LAS SIGUIENTES PRESUNCIONES: LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DEL PRODUCTO ALIMENTICIO CONSERVADO POR EL FRIO CONTENIDO EN ENVASES NO ABIERTOS E INTEGROS, CORRESPONDE AL FABRICANTE, ELABORADOR, ENVASADOR O IMPORTADOR, EN SU CASO.

LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DE PRODUCTO ALIMENTICIO, ENVASADO Y CONSERVADO POR EL FRIO Y POSTERIORMENTE ABIERTO, CORRESPONDE AL TENEDOR DE LOS MISMOS.

LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO ENVASADOS, CONSERVADOS POR EL FRIO, O CONTENIDOS EN ENVASES ABIERTOS, CORRESPONDE AL PROPIETARIO DE LOS MISMOS.

CORRESPONDE AL TENEDOR DEL PRODUCTO ALIMENTICIO CONSERVADO POR FRIO, LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA INADECUADA CONSERVACION FRIGORIFICA DEL MISMO.

INSTALACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS

ANEXO

EN SU CASO, LA RESPONSABILIDAD ALCANZARA AL ALMACENISTA QUE ALTERE O MODIFIQUE LAS CONDICIONES DEL ENVASADO, O LAS DE ALMACENAMIENTO FIJADAS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION.

ART. 12. INSPECCIONES.-

LAS INSPECCIONES SERAN REALIZADAS POR LOS SERVICIOS OFICIALES DE LA ADMINISTRACION DE ACUERDO CON LAS COMPETENCIAS QUE LA LEGISLACION VIGENTE LES ATRIBUYA Y CON LA FRECUENCIA E INTENSIDAD QUE CONSIDEREN NECESARIAS.

ART. 13. REGIMEN SANCIONADOR.-

LAS INFRACCIONES A LO DISPUESTO EN CUALQUIERA DE LAS NORMAS QUE SE CONTIENEN EN ESTA REGLAMENTACION SERAN SANCIONADAS, A TENOR DEL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULA LA INFRACCION Y SANCION EN MATERIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y LA DE PRODUCCION AGROALIMENTARIA.

TOMA DE MUESTRAS

ART. 14. TOMA DE MUESTRAS Y MEDIDA DE TEMPERATURAS.-

LOS METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y DE MEDIDA DE TEMPERATURAS DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN REGIMEN DE FRIO SERAN ESTABLECIDOS A PROPUESTA DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA.