

CEPAS Soc. Coop. a r.l.

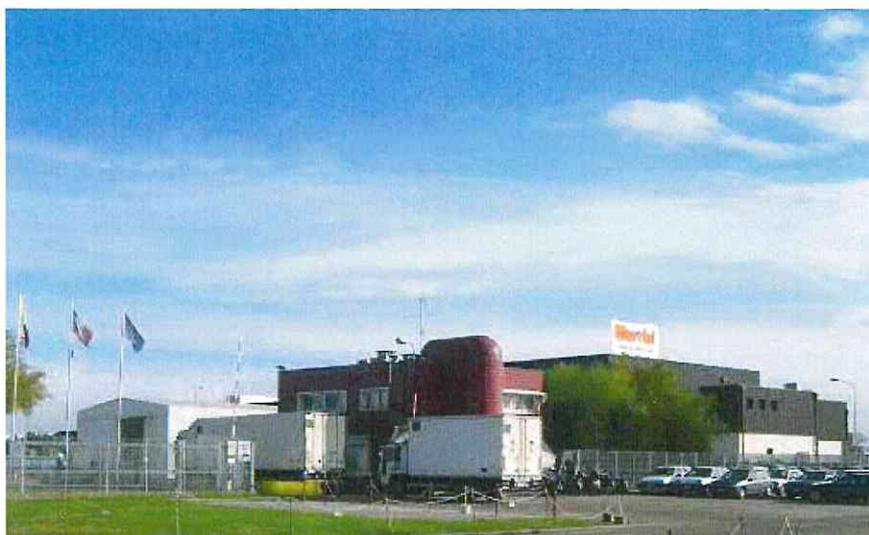
Ma.Ge.Ma.

Società Agricola Cooperativa

MODIFICA DI AUTORIZZAZIONE INTEGRATA AMBIENTALE

Rif. Normativi:

- Art. 29 nonies DLgs 152/2006
- A.I.A. Provv. Provincia di Ravenna n. 687 del 22/10/2007



MACELLO E LAVORAZIONE CARNI

Via Bevano 3 - 48010 Castiglione di Ravenna (RA)

Il tecnico
Dott.ssa Silvia Picchini



INDICE

1	Premessa	3
2	Breve descrizione degli interventi	4
3	Tempistica di realizzazione	9
4	Previsione di funzionamento e consumi	9
4.1	Stima dei consumi idrici	9
5	Analisi comparativa degli impatti ambientali	9
6	Allegati	10

1 Premessa

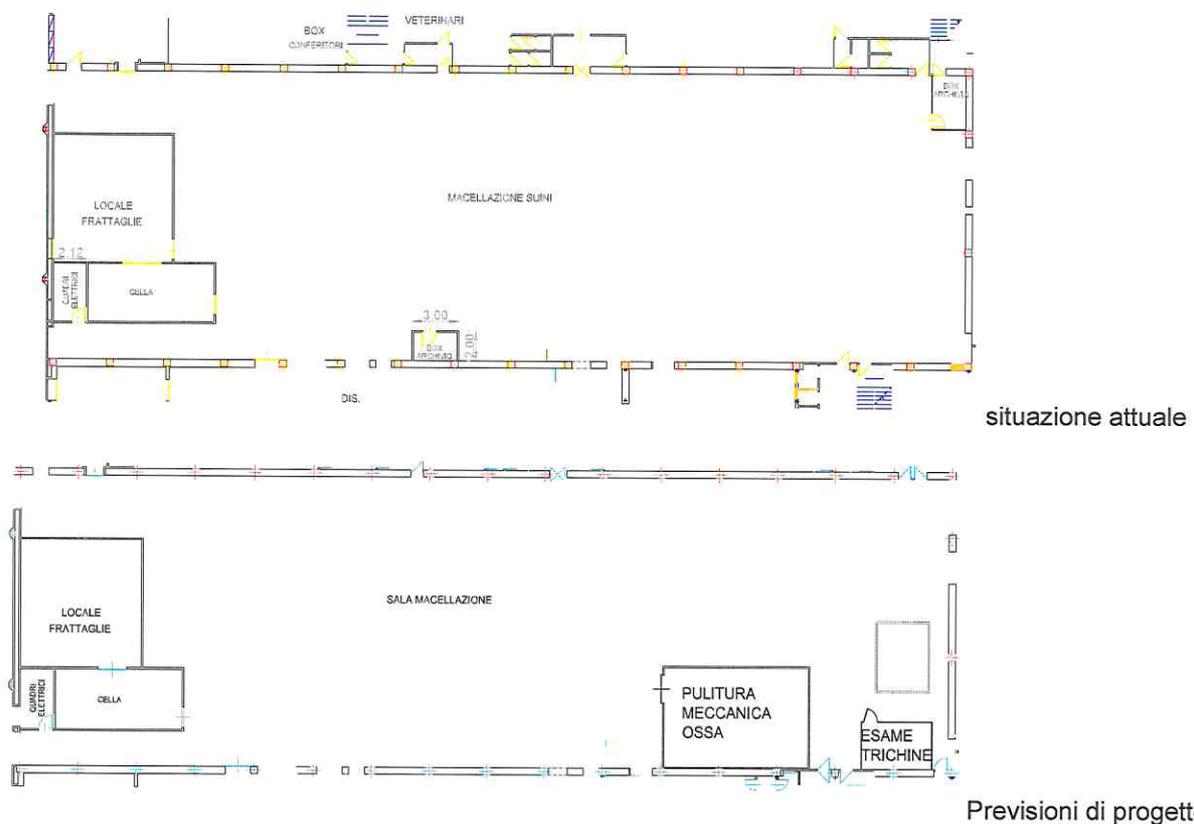
La Ma.Ge.Ma. Società Agricola Cooperativa, a partire dal 2004, ha implementato e adottato un proprio Sistema di Gestione Ambientale certificato secondo la norma UNI EN ISO 14001.

In data 22/10/2007, con provvedimento n. 687 della Provincia di Ravenna, ha ottenuto l'Autorizzazione Integrata Ambientale aggiornata con provvedimento N° 243 del 24/06/2009, a seguito di comunicazione di modifica non sostanziale riguardante l'adeguamento alla DGR 286/2005 dello scarico delle acque industriali e di prima pioggia, nonché l'installazione di un nuovo impianto di cogenerazione.

Sulla base della propria politica, l'azienda è impegnata continuamente a gestire, con criteri di salvaguardia ambientale, l'efficienza dei processi produttivi, il miglioramento della qualità dei prodotti e delle condizioni di lavoro.

La presente relazione riguarda infatti una serie di interventi tendenti al miglioramento delle condizioni igieniche generali dello stabilimento con ripercussioni positive sia sulla qualità dei prodotti che sulle condizioni di lavoro degli addetti.

- realizzazione all'interno della sala macellazione, ex area macellazione bovini, di un ambiente di 60 mq, da tenere a temperatura controllata, circa 10°C, da adibire a sala per recupero carni dalle ossa. L'impianto di raffreddamento è di tipo autonomo, non collegato alla centrale frigorifera, ed è composto da n.2 pacchi refrigeranti funzionanti a gas freon che raffreddano direttamente l'aria del locale.
- installazione di un box in alluminio di circa 12 mq all'interno della sala macellazione per il contenimento di attrezzature di controllo sanitario sui capi macellati

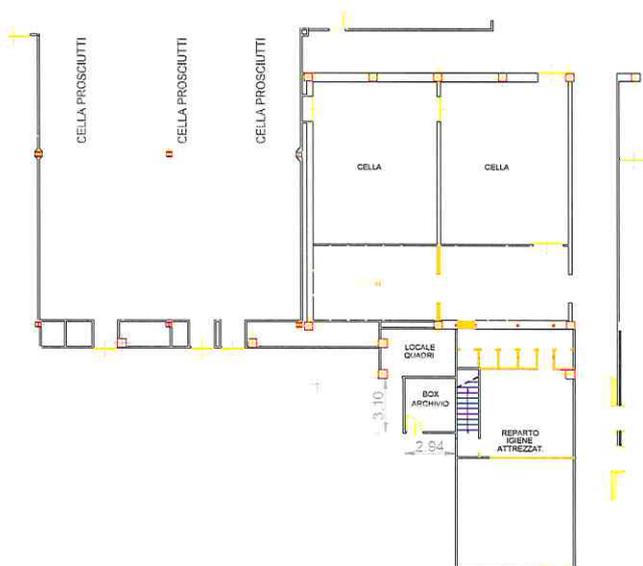


- ristrutturazione ed ampliamento dei servizi igienici e spogliatoi dei reparti sezionamento carni e macellazione.

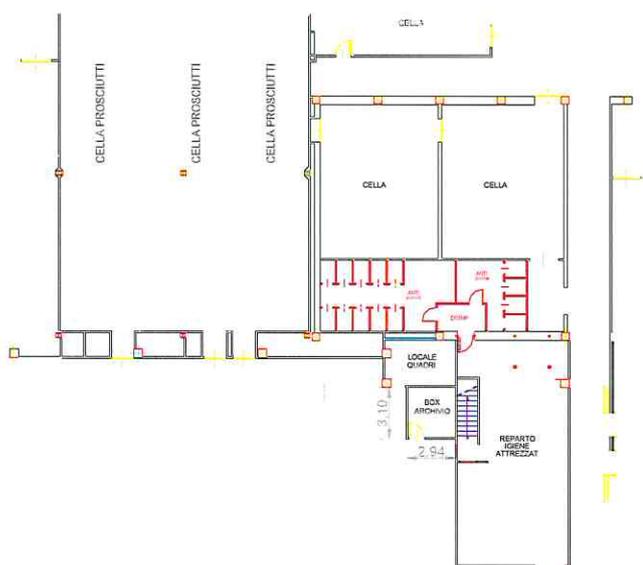
Trattasi dell'intervento principale ed ha come scopo la riorganizzazione generale dei servizi igienici compreso gli spogliatoi tale da ottenere una divisione dei

percorsi in entrata e in uscita del personale addetto tra zone "pulite" e zone "sporche", gli interventi previsti sono i seguenti:

- a. Recupero dell'area ex tunnel di congelamento per la realizzazione di 10 wc per uomini e 4 per donne con annessi lavandini, accessibili direttamente dalla sala di sezionamento, da utilizzarsi durante i turni di lavoro.
- b. Ampliamento del locale per igienizzazione attrezzature e riorganizzazione dei percorsi per il ritiro delle stesse da parte degli addetti.

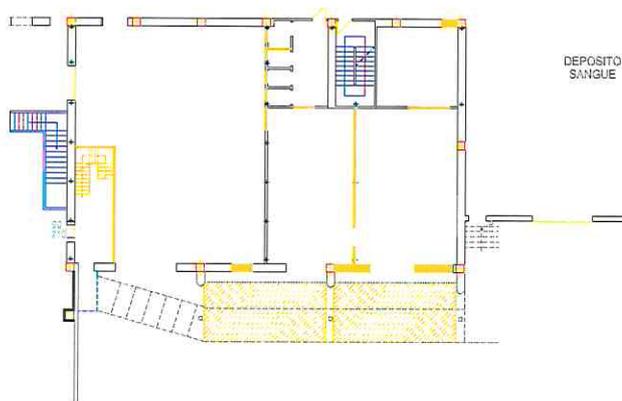


situazione attuale



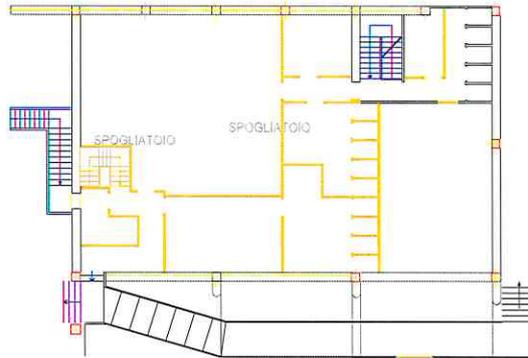
previsioni di progetto

- c. Recupero di aree attualmente occupate dalla scala per scendere al piano terra e da ex macello contumaciale e creazione di piano intermedio per la realizzazione di spogliatoi e servizi igienici per gli addetti al reparto sezionamento carni diviso tra uomini e donne. Si realizzeranno spazi spogliatoio per n. 135 uomini contemporaneamente presenti con n. 14 docce e n. 19 wc, spazi spogliatoio per n. 39 donne contemporaneamente presenti con n.4 docce e n.6 wc oltre a n.12 lavandini.
- d. Recupero aree ex stalla e macello contumaciale, area deposito pelli bovini e area sottostante n° 2 pensiline per la realizzazione di spogliatoi e servizi igienici al piano terra per gli addetti dei reparti macellazione, tripperia e per gli addetti alle pulizie. Verranno realizzati N° 50 posti spogliatoio, N° 5 wc , N° 5 docce e N° 10 lavandini per gli addetti al reparto macellazione. Per gli addetti al reparto tripperia, verranno realizzati uno spogliatoio per 10 persone contemporaneamente presenti, n. 2 wc e 2 docce con 3 lavandini. Gli addetti alle pulizie avranno a disposizione uno spogliatoio per 15 persone contemporaneamente presenti, n. 3 wc e 2 docce con almeno 4 lavandini. La nuova sistemazione prevede la riorganizzazione dei percorsi in entrata e in uscita per gli addetti di tutti i reparti.
- e. Realizzazione di un nuovo corpo scala che permette la riorganizzazione dei percorsi differenziati per ogni tipologia di addetti per accedere allo spogliatoio e poi al luogo di lavoro, senza reciproche interferenze.



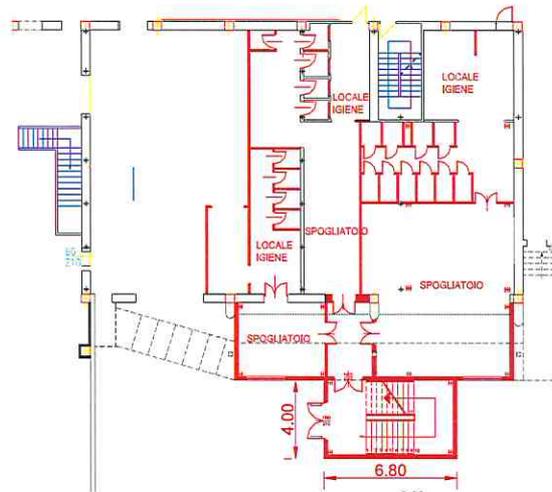
piano terra

Situazione attuale



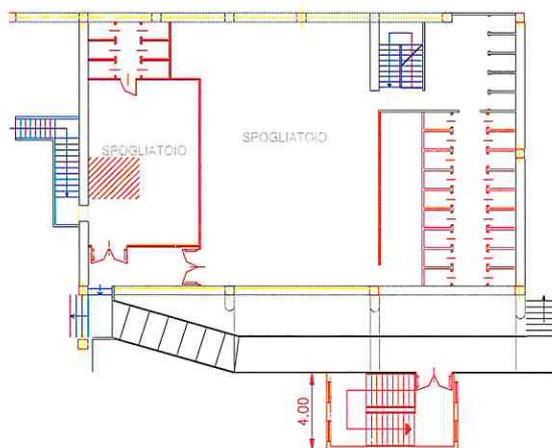
piano primo

Situazione attuale



piano terra

Previsioni di progetto



piano primo

Previsioni di progetto

La rete di distribuzione di acqua calda per i nuovi servizi , docce e lavandini , verrà alimentata dai moduli di recupero termico dei circuiti di raffreddamento primari dei motori di cogenerazione.

I nuovi scarichi idrici dei servizi igienici, verranno convogliati alla rete fognaria aziendale delle acque nere all'esterno degli edifici e per ogni punto di immissione verrà realizzato il relativo pozzetto di ispezione.

Per maggiori dettagli sugli interventi da eseguire si allega alla presente la relazione tecnica di progetto.

3 Tempistica di realizzazione

Gli interventi previsti verranno realizzati in un periodo di circa 5 mesi dall'ottenimento di tutte le autorizzazioni previste dalla legislazione attuale.

4 Previsione di funzionamento e consumi

I nuovi servizi igienici verranno utilizzati da circa 200 persone, mediamente per 4 giorni a settimana, le stesse persone che attualmente lavorano nei reparti di macellazione, sezionamento, tripperia e addetti alle pulizie. Il consumo di acqua, quindi, rimarrà quello attuale.

4.1 Stima dei consumi idrici

Consumo di acqua pro capite	100 l/g
Consumo di acqua totale/g $100 \times 200 =$	20 mc/g
Consumo di acqua totale/anno $20 \times 200 =$	4000 mc/anno
Acqua calda 60°C (docce e lavandini) $60\% \times 4000 =$	2400 mc/anno.

I consumi di energia elettrica per il condizionamento della nuova sala di lavorazione ossa possono essere compensati dalla dismissione della cella frigo per lo stoccaggio delle carni in vendita ai dipendenti.

5 Analisi comparativa degli impatti ambientali

Gli interventi oggetto di modifica non avranno ripercussioni sulle emissioni delle diverse matrici ambientali.

Considerando che la rete di distribuzione di acqua calda sui nuovi servizi verrà alimentata dai moduli di recupero termico dei circuiti di raffreddamento primari dei motori di cogenerazione e non più dalla caldaia alimentata a gas metano, si avrà una riduzione di consumi di gas metano stimabile in 11250 mc/anno con una riduzione di 21 t/anno di CO₂, sul punto di emissione E5 conforme alla lettera C del punto 14 dell'art. 269 del DLgs 152/2006.

6 Allegati

- Relazione tecnica di progetto
- Aggiornamento allegato 3B "Planimetria generale dello stabilimento post modifica con schema della rete fognaria per la raccolta delle acque bianche e nere e dei pozzi"