



BAY AREA
AIR QUALITY
MANAGEMENT
DISTRICT

PROPUESTA DE REGULACIÓN DE LOS EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIALES EN RESTAURANTES

16 de octubre de 2006

El Distrito para el Control de la Calidad del Aire del Área de la Bahía está considerando una nueva regulación para controlar las emisiones de los equipos de cocina industriales. Esta notificación brinda una visión general de la propuesta de regulación a fin de obtener sus comentarios e inquietudes acerca de la misma.

¿Qué es el Distrito para el Control de la Calidad del Aire del Área de la Bahía?

El Distrito para el Control de la Calidad del Aire del Área de la Bahía (el "Distrito") es una agencia gubernamental encargada de reducir las emisiones de contaminantes en el aire con el fin de lograr y mantener estándares de calidad del aire para proteger la salud pública y el medio ambiente en el Área de la Bahía. Si desea más información, visite www.baaqmd.gov.

¿Cuál es el objetivo de la propuesta de regulación?

El objetivo de la propuesta de regulación es reducir la emisión de contaminantes del aire provenientes de equipos de cocina industriales. El Distrito ha realizado una investigación exhaustiva sobre la tecnología disponible para reducir esas emisiones y desea obtener la opinión del público. Teniendo en cuenta factores como la viabilidad y el costo de la tecnología, la reducción prevista de las emisiones y los comentarios del público, el personal del Distrito podría proponer una regulación para que la adoptara el Consejo de Directores del Distrito.

¿Por qué propone el Distrito que se reduzcan las emisiones de las cocinas de restaurantes?

Los equipos de cocina de los restaurantes generan emisiones que contienen compuestos dañinos que constituyen un riesgo para la salud pública. Los restaurantes emiten compuestos que forman ozono y partículas finas en suspensión, un contaminante por el cual el Área de la Bahía excede los niveles de salud exigidos para la calidad del aire. Los restaurantes también emiten aldehídos, ácidos orgánicos, alcohol, compuestos de nitrógeno y sulfuro e hidrocarburos aromáticos policíclicos. El respirar estos contaminantes puede dañar el tejido pulmonar y las vías respiratorias, y puede ocasionar irritación en la nariz y la garganta, bronquitis y disnea.



Figura 1. Ejemplo de parrilla con cadena que mueve automáticamente los alimentos los quemadores que se encuentran por encima y por debajo de la rejilla.

¿Quién se verá afectado?

La regulación que se propone se aplica a todos los restaurantes en el Distrito que tienen en funcionamiento campanas extractoras del Tipo I o parrillas que funcionan con cadena. La regulación también se aplicaría a toda persona que instale, venda u ofrezca vender campanas extractoras, extractores y filtros de grasa de cocina dentro del Distrito.

¿Qué se propone?

La regulación que se propone requeriría que cualquier propietario u operador de una parrilla que funcione con cadena (véase Figura 1) en un restaurante dentro del Distrito:

- Instale y opere una unidad de oxidación catalítica o un dispositivo o método de control de emisiones equivalente para reducir las emisiones de la parrilla con cadena.
- Registre el dispositivo o método de control de emisiones en el sitio web del Distrito (www.baaqmd.gov).

Asimismo, la regulación que se propone incorporaría gradualmente el uso de filtros de alta eficiencia en restaurantes que utilizan campanas extractoras del Tipo I. La Figura 2 muestra un ejemplo de filtros de alta eficiencia. Estos filtros suelen estar formados por dos filtros unidos, uno de los cuales puede estar hecho de un sustrato poroso.

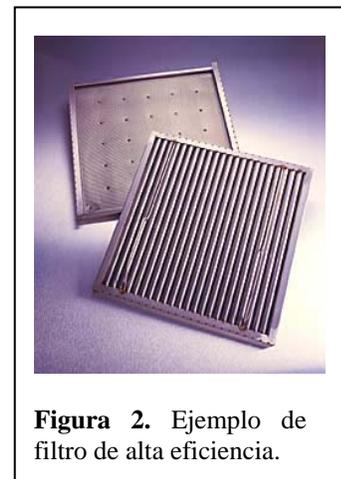


Figura 2. Ejemplo de filtro de alta eficiencia.



Figura 3. Ejemplo de una parrilla en la cual la fuente de calor, ya sea madera, carbón, gas o electricidad, se encuentra al mismo nivel o debajo de la rejilla.

Después de seis meses de la adopción de la regulación, y sujeta a exención para las campanas con limpieza automática con agua o sistemas de ventilación con filtros de cartucho, la regulación que se propone prohibiría la venta, la oferta de venta y la instalación de filtros de campana del Tipo I que no fueran de alta eficiencia. Los restaurantes tendrían que instalar filtros de alta eficiencia al reemplazar una campana del Tipo I o un extractor que funcionara con una campana del Tipo I.

Asimismo, el dueño o encargado de un restaurante con un mínimo de una parrilla con fuente de calor en la base (véase la Figura 3) cuya superficie total de cocción es igual o mayor a 10 pies cuadrados, estaría obligado a instalar filtros de alta eficiencia en todas las campanas extractoras del Tipo I en funcionamiento en el restaurante durante los dos años posteriores a la adopción de la regulación. El dueño u operador también estaría obligado a registrar cada una de estas parrillas existentes en el restaurante en el sitio web del Distrito (www.baaqmd.gov).

¿Cuáles son los siguientes pasos?

En el sitio web del Distrito (www.baaqmd.gov/pln/ruledev/workshops.htm), se encuentra el documento preliminar denominado Informe del Taller y el lenguaje de la propuesta de regulación que contienen más detalles sobre la propuesta de la Regulación 6, Regla 2. El Distrito celebrará talleres públicos con el fin de obtener comentarios y preguntas sobre esta propuesta de regulación. El personal del Distrito evaluará los comentarios del público antes de proponer el documento preliminar final en una audiencia pública del Consejo de Directores del Distrito.

El Distrito le invita a que participe en esta propuesta. Si desea incluir su nombre en la lista de correos electrónicos, visite www.baaqmd.gov, seleccione "E-mail sign-ups" y a continuación "Reg Changes". Si tiene preguntas o comentarios sobre esta propuesta de regulación, póngase en contacto con Virginia Lau, Especialista Senior en Calidad del Aire, llamando al (415) 749-4696 ó por correo electrónico: vlau@baaqmd.gov.