



BAY AREA
AIR QUALITY
MANAGEMENT
DISTRICT

AVISO DE TALLERES PÚBLICOS

16 de octubre de 2006

PARA: PARTES INTERESADAS
DE: DIRECTOR EJECUTIVO / APCO
ASUNTO: **PROPUESTA DE LA REGULACIÓN 6, REGLA 2: EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIALES**

El personal del Distrito para el Control de la Calidad del Aire del Área de la Bahía (el Distrito) conducirá varios talleres públicos para presentar y hablar sobre la propuesta de la Regulación 6, Regla 2: Equipos de Cocina Industriales, en las fechas, horas y lugares que se indican a continuación.

Martes, 14 de noviembre de 2006
De 9:00 am a 11:00 am

Oficina del BAAQMD
Sala del Consejo (7^{mo} piso)
939 Ellis Street
San Francisco, CA 94109

Martes, 14 de noviembre de 2006
De 3:00 pm a 5:00 pm

San Jose State University
Sala Guadalupe
3^{er} piso del Edificio del Sindicato de
Estudiantes
One Washington Square
San Jose, CA 95112

Miércoles, 15 de noviembre de 2006
De 10:00 am a 12 pm

Edificio Estatal Elihu Harris
Sala 11, 2^o Piso
1515 Clay Street
Oakland, CA 94612

Miércoles, 15 de noviembre de 2006
De 3:00 pm a 5:00 pm

Centro Cultural Foley
Distrito Recreativo del Área Metropolitana de
Vallejo
"Sala Vista"
1461 North Camino Alto
Vallejo, CA 94589

INFORMACIÓN GENERAL

La propuesta de la Regulación 6, Regla 2 del Distrito tiene como objetivo reducir las emisiones de contaminantes del aire provenientes de equipos de cocina industriales.

En el área de bahía de San Francisco, las cocinas industriales emiten diariamente a la atmósfera un total de aproximadamente 3.35 toneladas de partículas en suspensión y 1.32 toneladas de compuestos orgánicos volátiles generadores de ozono. El área de la bahía de San Francisco excede los criterios para la calidad del aire basados en la salud, en lo que respecta a partículas en suspensión y ozono. Las emisiones de los restaurantes también contienen aldehídos, ácidos orgánicos, alcohol, compuestos de nitrógeno y sulfuro e hidrocarburos aromáticos policíclicos. El respirar estos

compuestos peligrosos puede ser dañino para las vías respiratorias y agravar enfermedades respiratorias.

En la actualidad, el Distrito no cuenta con ninguna regla que regule directamente las emisiones de los restaurantes. Sin embargo, el Distrito se comprometió a reducir las emisiones de los restaurantes mediante el Proyecto de Ley del Senado 656 Calendario de Implementación de Partículas en Suspensión. Asimismo, el Distrito propuso examinar la viabilidad de la reducción de las emisiones de contaminantes generadores de ozono provenientes de los restaurantes en el Estudio Adicional de la Medida 3 en la Estrategia para el Ozono 2005 del Área de la Bahía.

PROPUESTA DE REGULACIÓN

La propuesta de regulación se aplicaría a todos los equipos de cocina industriales que producen emisiones a través de campanas extractoras del Tipo I. Excepto en un número limitado de excepciones, la regulación que se propone establecería lo siguiente:

- Después de un año, se exigiría la instalación de unidades de oxidación catalítica o dispositivos de control equivalentes en todas las parrillas con cadena.
- Se prohibiría la venta, la oferta de venta o la instalación de filtros de campana del Tipo I que no fueran de alta eficiencia.
- Se exigiría la instalación de filtros de alta eficiencia en el sistema existente de una campana extractora cada vez que se reemplazara una campana del Tipo I ó un extractor que funcionara con una campana del Tipo I.
- Después de dos años, los restaurantes que cuentan con parrillas con fuente de calor en la base y cuya superficie total de cocción es igual o mayor a 10 pies cuadrados, estarían obligados a eliminar sus emisiones a través de filtros de alta eficiencia.
- Los dueños y operadores de restaurantes con un mínimo de una parrilla con fuente de calor en la base cuya superficie total de cocción es igual o mayor a 10 pies cuadrados, o con una parrilla con cadena, estarían obligados a registrarse con el Distrito.
- Requeriría que ciertos restaurantes mantuvieran un registro mínimo de sus actividades.

El objetivo de estos talleres es recibir comentarios y responder a las preguntas relacionadas con la propuesta de regulación. En el sitio Web del Distrito:

<http://www.baaqmd.gov/pln/ruledev/workshops.htm> podrá encontrar copias del borrador de la regulación y del Informe del Taller. Si tiene preguntas o comentarios sobre la Propuesta de la Regulación 6, Regla 2: Equipos de Cocina Industriales, póngase en contacto con Virginia Lau, Especialista Senior de Calidad del Aire, llamando al (415) 749-4696 o por email: vlau@baaqmd.gov.

Si necesita servicios de interpretación, póngase en contacto con Virginia Lau llamando al (415) 796-4696 o vlau@baaqmd.gov para que podamos hacer las gestiones pertinentes.

CÓMO LLEGAR A LOS TALLERES

Oficina del BAAQMD

939 Ellis Street (con Van Ness Avenue)
San Francisco

Para un mapa de Google® , haga clic aquí, [here](#).

Edificio Estatal Elihu Harris

1515 Clay Street (con la 15th Street)
Oakland

Para un mapa de Google® , haga clic aquí [here](#)

San Jose State University

One Washington Square (con la 4th Street)
San Jose

Para un mapa de Google® , haga clic aquí [here](#)

Centro Cultural Foley

Dan Foley Park, 1461 North Camino Alto
(extremo norte, en Tuolomne Street), Vallejo

Para un mapa de Google® , haga clic aquí [here](#)