



Guía de buenas prácticas ambientales para pescaderías

Autor: M^a Luisa Alvarez

Institución: FEDEPESCA

Otros autores: Pedro López Salcedo (FEDEPESCA)

Resumen

El canal de venta minorista de pescado y marisco sigue teniendo, hoy por hoy, un papel protagonista en el mercado nacional de productos de la pesca.

Los profesionales de este sector se preocupan por el impacto de su actividad sobre su entorno y sobre el medio ambiente en general, y por el cumplimiento de la normativa ambiental en vigor.

FEDEPESCA, a través de la edición de una Guía de buenas prácticas ambientales para pescaderías, persigue el objetivo final de facilitar a sus asociados:

- El cumplimiento de la normativa ambiental que afecta a su actividad, mediante la información necesaria sobre la misma y requisitos obligatorios.
- El desarrollo de un comercio que facilite a sus clientes la práctica de un consumo responsable de pescado y marisco.
- La puesta en marcha de una serie de buenas prácticas para racionalizar la gestión medioambiental de las pescaderías.
- Información y orientación sobre iniciativas para generar ahorros en el consumo de recursos y energía.
- Información sobre iniciativas para minimizar la generación de impactos ambientales.

La guía se despliega en tres bloques principales a lo largo de los que se desarrolla el contenido necesario para cumplir los objetivos anteriores:

- a) Recursos: materia prima, agua, energía, instalaciones y materiales.
- b) Procesos: Limpieza y mantenimiento, manipulación y almacenado, transporte y sistema de gestión ambiental.
- c) Impactos: residuos, vertidos, emisiones.

Palabras claves: Vendedor detallista de pescado; impacto ambiental; normativa medioambiental; ahorro de recursos; reducción de consumo energético

INTRODUCCION.-

El canal tradicional de venta de pescado y marisco en España sigue teniendo, hoy por hoy, un papel protagonista en el mercado minorista de productos de la pesca, y supone un estilo de hacer comercio que aporta al mercado nacional de este tipo de productos una identidad propia frente a otros mercados minoristas europeos.

Este estilo propio se basa en la profesionalidad, oficio, conocimiento del producto y espíritu de servicio que los detallistas españoles ofrecen a su cliente.

Pero, además, los pescaderos españoles conocen y sienten su responsabilidad en relación con el impacto que su actividad genera sobre el medio ambiente, y su preocupación por el cumplimiento de sus obligaciones en este terreno les obliga a estar permanentemente al día de la legislación ambiental que les afecta.

La tarea no es fácil. Por un lado, los profesionales de la venta minorista de productos pesqueros están sujetos a una intensa actividad normativa que las Administraciones europea, nacional, autonómica y local desarrollan para dar respuesta a los desafíos ambientales que afrontamos todos. Por otro lado, el conocimiento, respeto y adaptación a esta normativa genera una carga adicional de trabajo sobre sus ya amplias jornadas de trabajo.

La Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Productos Pesqueros FEDEPESCA, a través de la edición de una Guía de buenas prácticas ambientales para pescaderías, persigue el objetivo final de facilitar a sus asociados:

- El cumplimiento de la normativa ambiental que afecta a su actividad, mediante la información necesaria sobre la misma y requisitos obligatorios.
- El desarrollo de una actividad comercial que ayude a sus clientes a practicar un consumo responsable de pescado y marisco.
- El conocimiento, diseño y puesta en marcha de una serie de buenas prácticas para racionalizar la gestión medioambiental de las pescaderías.
- Información y orientación sobre iniciativas para generar ahorros en el consumo de recursos y energía.
- Información sobre iniciativas para minimizar la generación de impactos ambientales.

GESTION MEDIOAMBIENTAL EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA MINORISTA.

Los sistemas de gestión medioambiental son formas de organización de la actividad de la empresa que persiguen reducir o eliminar los impactos que la propia actividad de la empresa genera sobre el medio ambiente: el agua, el suelo, el aire, el consumo de recursos naturales y la generación de desechos y residuos, principalmente.

Hacer una buena gestión ambiental en la empresa aporta varios beneficios a ésta:

- Permite reducir costes directos de producción por reducción del consumo de energía, agua, etc.
- Facilita el cumplimiento de la normativa medioambiental obligatoria para la empresa.
- Mejora la imagen de la empresa hacia el exterior: opinión pública, clientes, medios de comunicación, Administraciones, etc.
- Reduce los impactos de la actividad sobre el entorno en que todos vivimos.

Sin embargo, los sistemas de gestión ambiental pueden ser difíciles de poner en marcha en pequeñas empresas como las pescaderías, ya que la limitación de medios humanos y materiales complica las cosas al empresario que decide implantar un sistema de gestión ambiental y a mantenerlo después.

Hasta la fecha, la dificultad de disponer una estructura y organización mínimas para implantar y mantener en funcionamiento un sistema de gestión medioambiental ha privado de las ventajas que aporta este tipo de gestión a la mayoría del colectivo de minoristas tradicionales de productos pesqueros.

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES. Guía para pescaderías.

Con la iniciativa medioambiental objeto de esta comunicación FEDEPESCA busca poner a disposición de sus asociados, pequeños empresarios titulares de pescaderías, una guía de buenas prácticas ambientales:

- Cuyos requisitos de conocimientos, organización y aplicación sean asumibles para el profesional y compatibles con su actividad comercial habitual.
- Que proporcione a la empresa las ventajas de tener implantado un sistema de gestión medioambiental con los menos inconvenientes posibles.

La guía tiene el objetivo de dotar al detallista de los conocimientos mínimos necesarios para:

- Cumplir la normativa ambiental obligatoria que afecta a la actividad de venta minorista de pescado y marisco.
- Poder hacer un diagnóstico ambiental de su actividad y el modo en que está afectando a su entorno.
- Poder poner en marcha prácticas de gestión ambiental que reduzcan el consumo de recursos, agua y energía, y que reduzca el uso de materiales y la generación de residuos.

En relación con el diseño y correcta aplicación de los sistemas de gestión medioambiental existentes, los pescaderos se enfrentan a dos problemas principales:

- Por un lado, una escasa dotación de medios materiales disponibles para esta tarea y un difícil acceso a la metodología necesaria para implantarla y mantenerla.
- Por otro lado, la falta material de tiempo para llevarla a cabo, dado lo ajustado de plantillas y horarios en este oficio.

Por tanto, al diseñar la guía de buenas prácticas se ha seleccionado la información básica y suficiente para tal fin y se ha presentado de forma que los contenidos se asimilen de forma fácil y rápida. La guía se ha dotado de una estructura que agrupa todos los conceptos básicos desarrollados en tres bloques principales:

- Uso y consumo racional de recursos: materia prima, agua, energía, instalaciones y materiales.
- Procesos y métodos de trabajo que se desarrollan habitualmente en una pescadería: limpieza y mantenimiento, manipulación y almacenado, transporte y sistema de gestión ambiental.
- Impactos ambientales que genera la actividad en general: residuos, vertidos, emisiones.

En cada uno de estos tres bloques se desarrollan los siguientes apartados:

- La normativa legal obligatoria que hay que cumplir en cada caso.
- Información precisa y suficiente para hacer un diagnóstico de situación ambiental de partida en relación a cada bloque.
- Orientación sobre cómo establecer objetivos de mejora.
- Un anexo de ideas o buenas prácticas para mejorar el impacto ambiental de la pescadería con los consiguientes ahorros por reducción en el consumo de recursos, energía y agua; y mediante buenas prácticas en el diseño y ejecución de los procesos habituales de una pescadería.

			DIAGNOSTICO	BUENAS PRACTICAS		
1 RECURSOS	1.1. Recursos pesqueros (materia prima) : tallas, etiquetado; trazabilidad.	R E Q U E S T E S (*)	Qué estoy haciendo:	Cómo puedo mejorar		
	1.2. Agua: Abastecimiento y consumo				- Abastecimiento.	
	1.3. Energía: Climatización y agua caliente Iluminación				- Consumo.	
	1.4: Instalación de frío				- Producción de residuos.	
	1.5: Material: Limpieza				- Impacto ambiental	
2 PROCESOS	2.1. Limpieza y mantenimiento		OBJETIVOS			
	2.2. Manipulación y almacenado					
	2.3. Transporte					
	2.4: Sistemas voluntarios de gestión ambiental.					
3 IMPACTOS	3.1. Residuos: subproductos, envases, embalajes					
	3.2. Vertidos: Aguas residuales					
	3.3. Emisiones: humos, gases, ruidos.					
	3.4: Otros requisitos legales medioambientales. Preguntas y respuestas.					
ANEXOS						

RECOMENDACIONES DE USO.

Tratamiento de la normativa medioambiental.

A pesar de que la actividad de venta minorista es muy sencilla en lo referente a gestión ambiental, ésta se ve afectada por una amplia variedad de normativa europea, nacional, autonómica y local que regula los principales aspectos de la gestión medioambiental de una pescadería.

Al tratarse de una publicación de carácter nacional, no es posible recopilar la totalidad de legislación municipal y autonómica, por lo que la guía sólo hace referencia a los principales textos legales europeos y nacionales en relación con esta actividad.

Por ello, en el apartado de legislación correspondiente a cada bloque se aconseja al usuario de la guía localizar y consultar los textos íntegros de la normativa autonómica y local según la ubicación del establecimiento.

No obstante, la propia Federación complementa esta labor de recopilación, interpretación y adaptación a la normativa legal con un servicio de asesoría ambiental personalizada que se proporciona a los asociados que lo solicitan.

Diagnóstico de situación medioambiental, identificación y definición de objetivos de mejora.

En lo que respecta a la elaboración de un diagnóstico ambiental básico, la guía muestra una serie de instrucciones en cada apartado que se recomienda seguir no sólo con el fin de identificar los impactos que se general en la actividad propia de la venta minorista de productos pesqueros; sino también para medir dichos impactos, paso previo para fijarse después objetivos de mejora.

La guía orienta sobre la forma de hacer dicho diagnóstico, y sugiere en el Anexo de la guía métodos de medición, y toma de datos a través de registros de diseño y manejo sencillos para facilitar la labor de medición y control.

Igualmente, la guía proporciona algunas sugerencias sobre cómo definir y establecer objetivos de mejora, indicando en algunos casos incluso ejemplos de objetivo a fijarse y cumplir.

Buenas prácticas.

En cada apartado de cada bloque, la guía proporciona ideas y sugerencias dirigidas directamente al profesional y en relación con la gestión del trabajo cotidiano y de los procesos más habituales que se desarrollan en el día a día de la pescadería.

No constituyen requisitos de obligado cumplimiento por ley ni acciones específicas para cumplir los objetivos fijados. Sin embargo, la puesta en práctica de estas sugerencias pueden -mediante iniciativas sencillas, de fácil aplicación y bajo coste- ayudar al profesional a facilitar el cumplimiento de la ley y a alcanzar los objetivos que se haya propuesto previamente.

Otras buenas prácticas que se sugieren en este apartado simplemente van encaminadas a proporcionar al profesional un ahorro de costes y/o de tiempo en el trabajo diario.

ESTRUCTURA DE LA GUIA. EJEMPLO PRÁCTICO.

La estructura descrita se puede ilustrar con el siguiente ejemplo tomado de la propia publicación. Se describe el apartado “agua” dentro del bloque “RECURSOS”

Normativa medioambiental.

En el apartado de legislación, se llama la atención sobre los aspectos legales más importantes y generales (hasta normativa nacional) que pueden afectar a la actividad de venta de pescado en relación con el agua y, en su caso, directrices a cumplir como consecuencia de dicha normativa en el caso de que aplique a la modalidad de actividad que desarrollada.

AGUA: REQUISITOS LEGALES

Como en el resto de actividades económicas, la normativa de uso y consumo de agua está regulada por las comunidades autónomas, cuyas competencias suelen estar transferidas a los ayuntamientos. Por su extensión, no se cita normativa autonómica ni local.

Es necesario que el lector acceda a la normativa de su comunidad autónoma y/o ayuntamiento para conocer sus obligaciones en materia de abastecimiento de agua.

Como ejemplo, se cita la normativa del Ayuntamiento de Madrid, Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid ANM 2006\50. En general, se distingue entre dos posibilidades, si bien la primera es la más habitual:

A Suministro desde la red pública municipal <i>Ayto. de Madrid Ordenanza de gestión y uso eficiente del agua (ANM 2006/50)</i>	Si el consumo es menor de 10.000 m ³ / año: el establecimiento debe obtener y cumplimentar el documento de identificación industrial.
	Si el consumo es mayor de 10.000 m ³ / año (*): además debe presentar un plan de ahorro y gestión del agua.
B Suministro desde un dominio público hidráulico	El establecimiento deberá solicitar y obtener una autorización expresa de la Confederación Hidrográfica correspondiente a su municipio.

(*) 10.000 m³/año supone un gasto de más de 30 m³ (30.000 l.) diarios.

Diagnóstico de situación y objetivos..

En el apartado de diagnóstico de situación, el usuario de la guía, a través de unas sencillas preguntas con un formato de lista de verificación, puede hacerse una idea del consumo de agua en su establecimiento como paso previo para hacer un seguimiento del mismo con vistas a una reducción de consumo.

AGUA: DIAGNÓSTICO

1 Sobre el consumo de agua.	Conocer el gasto de agua es el primer paso para plantearse objetivos de reducción del consumo en el establecimiento.
	1.1: ¿Se hace un seguimiento del consumo de agua?. Utilice la información de la factura y anótela en un registro adecuado (ver modelo en anexo 1).
	1.2: ¿Hay definido un plano de las tomas de agua del establecimiento y para qué se usan (limpieza de la zona de venta, limpieza general, alimentación de la máquina de hielo, etc.)?
	1.3: ¿Se conoce y está identificado el consumo por toma?: a) Directamente, instalando contadores parciales en cada salida. b) O indirectamente, midiendo el caudal por minuto y multiplicándolo por el tiempo de uso.
	Las tareas 1.2 y 1.3 son opcionales. Dan una información más detallada sobre dónde se consume más agua, lo que permite ser más efectivo a la hora de plantearse objetivos de reducción.
2 Sobre la normativa de consumo de agua	Consulte la normativa de su Comunidad o Ayuntamiento que debe cumplir en función del consumo de agua. Ejemplo para el caso de un establecimiento en Madrid capital:
	2.1: ¿Tiene su empresa el documento de identificación industrial (el establecimiento consume menos de 10.000 m3 al año)?
	2.2: ¿Su empresa tiene definido y aprobado un plan de ahorro y gestión del agua (Si consume más de 10.000 m3 al año)?

Objetivos de reducción de consumo.

Conocido su consumo de agua, plantéese objetivos de reducción realistas (como orientación, puede empezar por un 5-10% y analizar después el resultado para siguientes objetivos)

- Reducir el consumo en litros o m3; por mes o por año.
- Reducir el coste del consumo en € por mes o por año.

(Este dato le ayudará a calcular el período de amortización de las posibles inversiones que haga para reducir el consumo).

La guía, en este caso, plantea un objetivo de reducción de consumo de agua.

Establecido un diagnóstico de consumo de agua, revisado el cumplimiento de los requisitos legales que afectan al establecimiento, y propuesto un objetivo de mejora, en el siguiente apartado se propone una batería de buenas prácticas, incorporación de dispositivos y nuevas formas de organización y ejecución de los procesos habituales en los que se ve implicado el uso de agua.

Buenas prácticas.

Las sugerencias que se plantean en esta guía son sencillas, de bajo coste de aplicación tanto en medios materiales, como humanos y monetarios. No debe olvidarse que la guía va dirigida a pequeños establecimientos, habitualmente escasos de medios materiales y humanos.

AGUA: BUENAS PRÁCTICAS

En los últimos años, las Administraciones están incorporando a sus legislaciones requisitos de construcción o instalaciones para que las industrias y comercios sean más eficaces en sus consumos.

Algunas de las recomendaciones que se hacen a continuación pueden tener la categoría de obligatorias por su Ayuntamiento o Comunidad Autónoma. Por tanto, se recomienda una vez más consultar la normativa de eficiencia para edificaciones o instalaciones de su Administración.

1 Dispositivos de ahorro	<p>1.1: Instale en las salidas de los grifos y duchas aireadores o perlizadores: dispositivos que mezclan aire y agua reduciendo el caudal de salida sin disminuir el volumen de chorro.</p> <p>1.2: Instale temporizadores de uso en los grifos de los lavabos.</p> <p>1.3: Instale sanitarios con cisterna de doble pulsador o de parada voluntaria. También puede introducir una botella de agua dentro de la cisterna para reducir su capacidad y el volumen en cada descarga.</p>
2 Mantenimiento	<p>2.1: Repare lo antes posible fugas o pérdidas de agua, por pequeñas que parezcan.</p>
3 Maquinaria y equipos	<p>3.1: Incorpore pistolas de agua a presión para aumentar la eficacia de la limpieza con menos cantidad de agua, con posición de pulverización para la fase previa de remojo.</p> <p>3.2: Incorpore maquinaria automática de limpieza (barredoras, fregadoras) para superficies grandes.</p> <p>3.3: En el momento de renovar su maquinaria, elija equipos que consuman menos cantidad de agua.</p>
4 Comunicación	<p>Elabore un plan de comunicación a todos los trabajadores con información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mediciones y resultados de las mismas. - Propuestas para reducir el consumo en puntos estratégicos: servicios, tomas de agua, etc. - Nuevos métodos de trabajo: organización, mantenimiento de orden y limpieza, etc.
5 Otras acciones	<p>5.1: Instale contadores parciales en las tomas de agua de mayor consumo para tener un mayor control del mismo.</p> <p>5.2: Si es posible, reduzca la presión de entrada de agua para reducir el caudal de salida.</p>

Anexos.

La guía de buenas prácticas contiene un anexo en el que el usuario puede encontrar sugerencias de modelos de registro, documentos útiles para facilitar la toma de datos con que completar el diagnóstico de situación y que, a su vez, ayuden a fijar y hacer el seguimiento de los objetivos marcados.

Igual que las buenas prácticas propuestas deben ser sencillas de acometer y mantener, los registros deben contener la información mínima para que haga su función y que la tarea de cumplimentación del mismo se pueda hacer con la regularidad necesaria sin suponer un problema de tiempo dentro de la organización diaria.

En concreto, el registro debe dar respuesta a las preguntas relacionadas con lo que se está haciendo:

- Qué se está consumiendo.
- En qué cantidad.
- En qué zona y en qué momento.

ANEXO 1

MODELO DE REGISTRO DE CONSUMO DE AGUA

ZONA

	TOTAL TIENDA
	Otra zona:

 AÑO

FECHA	Lectura anterior (A)	Lectura actual (B)	CONSUMO (m3)	COSTE (€)

Fecha: fecha en que se hace la lectura.
Lectura anterior: valor de consumo en m3 de la lectura anterior.
Lectura actual: valor en m3.
Consumo: Diferencia entre A y B
Coste: Anotar preferentemente el coste de la factura debido al consumo (parte variable) que corresponde a aducción, distribución, depuración y saneamiento (ver reverso: detalle de la factura por conceptos).

CONCLUSIONES.-

Esta guía es un documento de consulta y orientación para facilitar al usuario la gestión medioambiental de su negocio, teniendo en cuenta que la complejidad del mismo desde el punto de vista ambiental es baja, que la capacidad de gestión de este aspecto en la empresa no suele ser elevada, y que la disponibilidad de tiempo y recursos para llevarla a cabo es muy limitada.

En estas condiciones, la guía es útil al detallista en la medida que:

- Ofrece la información imprescindible para poder cumplir los requisitos legales en materia de medio ambiente.
- Permite reducir costes de actividad por ahorro de recursos y materiales, mediante la combinación del diagnóstico y registro de consumos con buenas prácticas de gestión ambiental.
- Orienta sobre cómo reducir el impacto ambiental de los métodos de trabajo y procesos habituales de una pescadería.
- Ofrece ideas y sugerencias sobre cómo reducir el impacto ambiental de las distintas actividades de la pescadería.
- Orienta sobre identificación de objetivos ambientales y propone algunos para mejorar la gestión de la pescadería desde el punto de vista ambiental.
- Ofrece información básica sobre sistemas de gestión ambiental para aquellos profesionales que deseen iniciarse en el conocimiento de los sistemas de gestión ambiental aplicables a una pescadería.