

Clasificación y consideraciones medioambientales:

Clasificación: Se trata de un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión medioambiental y laboral de la CII porque puede tener como resultado ciertos efectos que pueden evitarse o mitigarse siguiendo normas de desempeño, directrices y criterios de diseño generalmente reconocidos. Entre los factores ambientales y laborales relacionados con este proyecto figuran los siguientes: manejo de efluentes líquidos, manejo de residuos sólidos, control de calidad e higiene del producto, protección contra incendios, seguridad personal y respuesta a emergencias.

Efluentes líquidos

El principal efluente líquido que se genera es el agua residual que sale de la planta de procesamiento, que contiene restos orgánicos. Esta agua recibe un pretratamiento mediante un agregado de enzimas, con retención de grasas y sedimentación, en una cámara con un volumen de retención equivalente a aproximadamente una hora de proceso (11 m³) antes de reunirse con el efluente del resto de los servicios sanitarios y pasar a la red de alcantarillado. El alcantarillado es operado por la empresa Aguas Andinas, que procesa los efluentes en una planta colectiva. Aguas Andinas realiza controles periódicos de la calidad de las aguas vertidas al alcantarillado y verifica el cumplimiento de determinados parámetros y límites.

Manejo de residuos sólidos

Los residuos sólidos orgánicos generados en planta se clasifican según la especie procesada, ya que en el caso del bacalao todos los residuos se envían a una planta de harina de pescado. En el caso de las otras especies procesadas, como salmón y albacora, los residuos son retirados por una empresa que los envía a un vertedero autorizado. En todos los casos, los residuos orgánicos generados durante el día se conservan en una cámara refrigerada (entre 2°C y 6°C) y se retiran en forma diaria.

Control de calidad e higiene del producto

La empresa está certificada según un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) y Procedimientos Operacionales de Saneamiento (POS), por el Servicio Nacional de Pesca del Ministerio de Economía (SERNAPESCA). El PAC es un programa basado en las buenas prácticas de manufactura correspondientes a la industria, que incluye normas HACCP, haciendo hincapié en la trazabilidad del producto. A su vez, el POS asegura la salubridad de las instalaciones y de las personas y la seguridad en la recepción de insumos.

Salud y seguridad en el trabajo

Austral Foods tiene un Reglamento Interno de Orden y Seguridad que establece las condiciones de trabajo, normas de conducta en el ambiente de trabajo, obligaciones y prohibiciones de carácter general, así como sanciones y multas. A su vez, existe un Reglamento Interno de Higiene y Seguridad Industrial que establece otras obligaciones y prohibiciones relativas a la seguridad contra accidentes laborales, así como medidas preventivas para evitar su ocurrencia, así como medidas de aseo e higiene personal para evitar contaminar el producto y el contagio de enfermedades. Los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad tienen como fin, entre otros, asesorar a los trabajadores en el correcto uso de elementos de protección, vigilar el cumplimiento de las medidas de prevención, investigar accidentes, revisar maquinarias y procesos, recomendar medidas correctivas y verificar su ejecución.

Prácticas laborales

Austral Foods cumple las leyes nacionales relativas a lo laboral, así como los estándares de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Entre las principales normas laborales de aplicación y cumplimiento se incluyen: las prestaciones de ley, la libertad de asociación y organización en representaciones sindicales de trabajadores y la no discriminación laboral. Los empleados de la empresa no se encuentran afiliados a ninguna organización sindical.

Control y seguimiento

Austral Foods elaborará, a satisfacción de la CII, un Plan de Gestión Ambiental (PGA) para asegurar el cumplimiento de la normativa nacional y las pautas de la CII en materia medioambiental y de salud y seguridad en el trabajo. El PGA deberá incluir un informe anual con información sobre manejo de efluentes líquidos y residuos sólidos, programas de entrenamiento sobre salud, seguridad en el trabajo y respuesta a emergencias, e informes sobre accidentes.