

A : RUBEN VERDUGO CASTILLO
SUPERINTENDENTE (S) DEL MEDIO AMBIENTE

DE : MAURICIO BENITEZ MORALES
JEFE (S) OFICINA SMA LOS RIOS.

MAT. : Solicita medidas de control y seguridad.

FECHA : 12 MAR 2019

1.- El proyecto:

El proyecto se emplaza en la comuna y Bahía de Corral, se trata de una planta procesadora de aceite y harina de pescado, la cual cuenta con la Resolución de Calificación Ambiental N°11/1999 de la COREMA de Los Lagos. Dicha planta, tiene como objetivo producir 54.480 ton/año de harina de pescado y 10.550 ton/año de aceite de pescado, además de la instalación de un pontón de pesca industrial, y sitio de descarga de embarcaciones artesanales. La Planta se ubica en el muelle francés y a unos 300 metros del fuerte Corral (**Monumento Nacional, categoría otorgada por D.S. 3869 del Ministerio de Educación con fecha 14.06.1950**), ello según RCA.

El tratamiento de sus riles se realiza por flotación con una descarga mediante emisario submarino, el cual fue mejorado mediante la Resolución de Calificación Ambiental N°134/2009.

También esta unidad fiscalizable cuenta con una planta procesadora de pescado para consumo humano, la que según su RCA 032/2015 tiene por objetivo elaborar conservas y congelados con una producción de 3.500 ton/año de materia prima, en este caso, jurel y sardinas, sin embargo, hasta la fecha no ha sido construida.

2.- Incidentes:

El proyecto mencionado ha tenido dos incidentes que consistieron en derrame de aceite de pescado, los que han terminado afectando la Bahía de Corral:

- El primero de ellos se produjo en el año 2012 (27 de noviembre de 2012, antes de la vigencia de competencias plenas de la SMA), y consistió en el derrame de mas de 3000 litros de aceite de pescado (Imagen Google Earth que da cuenta de la magnitud del derrame).



- Un segundo incidente, esta vez de 300 litros aproximadamente, también de aceite de pescado, ocurrido con fecha 01 de marzo de 2019.



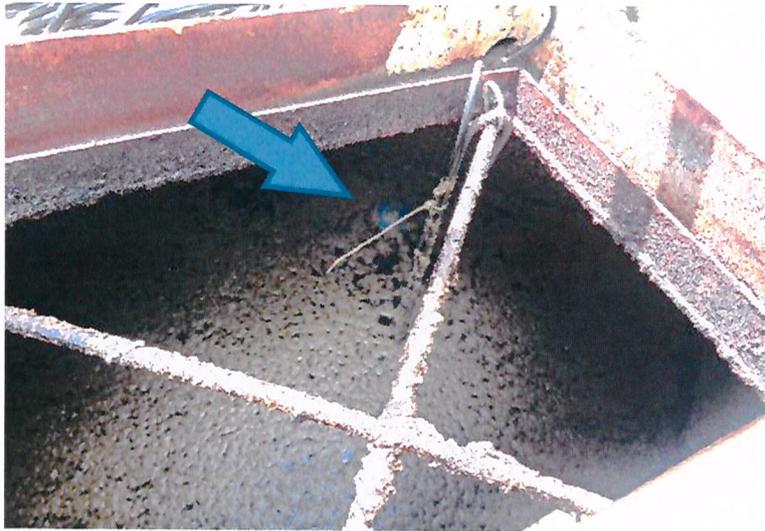
3.- Actividades de Fiscalización de la SMA.

Atendido el reciente incidente, se procedió a realizar inspección ambiental en conjunto con Directemar el día 01 de marzo (UF GOLFO CORRAL), además se solicitó vía requerimiento (Art. 3, letra g) de la LOSMA), información sobre la magnitud del evento, hoja de seguridad del producto derramado (aceite de pescado) y medidas adoptadas:

De esas actividades de fiscalización hasta la fecha se puede concluir principalmente lo siguiente:

- Ambos eventos tuvieron su origen en el rebalse de uno de los 4 estanques de acumulación de aceite de pescado con que cuenta la Planta (las capacidades de estos son dos de 550 m³, uno de 170 m³, y otro de 650 m³), sumando en total una capacidad máxima de almacenaje de 1920 m³.
- En ambos eventos, la causa fue por problemas operacionales, el año 2012 la empresa señaló que se sospechó de la apertura intencional por parte de un trabajador disconforme de una llave de paso. En el evento de marzo del año 2019, señalan que tuvo su origen en la saturación de un sensor-flotador, el que, debido al tiempo de uso, o grasa impregnada, no cumplió con el objetivo de dar aviso que el estanque estaba a su máxima capacidad, sin capacidad de recepción, provocando el rebalse.
- Una vez rebalsado el aceite de pescado, este escurre por una cañería (dispuesta para evacuar agua lluvia del techo del estanque) llegando al piso y derivando vía sistema de aguas lluvias hasta la Bahía de Corral.
- El proyecto no cuenta con pretil de contención para este tipo de eventos, o cámara de acumulación, o alguna otra medida que contenga próximos derrames. Prueba de aquello, es que una de las principales medidas adoptadas en el evento de marzo, es tratar de contener o impregnar el máximo de aceite desde el sistema de aguas lluvias, incorporando ropa en canales internos, y posteriormente el uso de bombas de agua de propiedad de terceros (bomberos de Corral).

- Foto del flotador encargado de dar aviso de máxima capacidad del aceite de pescado. (flecha)



- Foto del estanque y cañería por donde escurrió el rebalse.



- Contención con ropa en sistema de aguas lluvias.





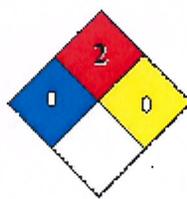
Superintendencia del Medio Ambiente
Gobierno de Chile

- Ficha seguridad aportada por la empresa vía requerimiento de información en incidente marzo del 2019.



**CONTROL DE SUSTANCIAS PELIGROSAS
HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DE
MATERIALES**

FABRICANTE	BLUMAR S.A.
FONO EMERGENCIA	413 269 700

MATERIAL O SUSTANCIA: ACEITE DE PESCADO		NUMERO CAS :		CERTIFICACION ENVASE :
NOMBRE QUÍMICO:				
NUMERO N.U : 9277				
1) Propiedades Físicas		2) Clasificación del Riesgo del Producto		
Estado Físico	Líquido de color amarillo/anaranjado, con olor a pescado.	<p>SALUD: 0 REACTIVIDAD: 0 INFLAMABILIDAD: 2 ESPECIALES: NO</p>  		
Concentración	ND			
PH	0.5% - 3.5%			
T° descomposición	ND			
Punto de Ebullición ° C				
Punto de Fusión °C	NA			
Punto de Inflamación °C	340° C			
T° Autoignición ° C	NA			
Propiedades Explosivas	Estable			
Peligros de fuego u explosión	Si			
Velocidad propagación de la llama	ND			
Presión de vapor a 20 °C mbar	ND			
Condiciones a evitar	Calor extremo y áreas húmedas			
Densidad	0.90 - 0.94 g/cm3			
Solubilidad en agua	100% insoluble			
3) Peligros/Sintomas		4) Medidas de Primeros Auxilios		5) Medidas Combate del Fuego
<p>Inhalación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para personas alérgicas, irritación mucosidad nasal. <p>Contacto con la piel:</p> <p>Normalmente, ningún efecto dañino</p> <p>ojos:</p> <p>Contacto causaría irritación</p> <p>Ingestión:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Náuseas y/o vómitos. De persistir consultar médico 		<p>Inhalación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conducir a un espacio ventilado, suministrar oxígeno en casos extremos. <p>Contacto con la piel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar la piel con jabón y agua <p>Contacto con los ojos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar con abundante agua. <p>Ingestión:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enjuagar boca y garganta con agua. 		<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usar extintores PQS, agua en fuego, utilizar neblina de agua para refrigerar estanque sometido a fuego.
6) Medidas para Controlar Derrames		7) Manipulación / Almacenamiento		8) Estabilidad y Reactividad
<p>Métodos de limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contener con arena o tierra, evitar que alcance cauces de agua. <p>Para recuperar el derrame usar material absorbente o equipo mecánico.</p> <p>Equipo mínimo de emergencia: Una pala, tierra o arena</p>		<p>Condiciones de almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los envases deben ser guardados en un lugar fresco y libre de polvo. <p>Manipulación segura: Usar lentes de seguridad, guantes de neopreno en su manipulación.</p>		<p>Estabilidad:</p> <p>Condiciones de seguridad normal para un producto inocuo al ser manipulado con los elementos comunes. Evítese el contacto con los ojos.</p>

4.- Medidas.

Por lo anterior, es que solicito a usted, tenga a bien, disponer la aplicación de medidas provisionales de seguridad y control que contengan próximos derrames de aceite de pescado, incendios u otros eventos que puedan ocasionar un riesgo ambiental en la Bahía de Corral, ello de acuerdo a la letra a) del artículo 48 de la LOSMA, que consiste en:

- a) Presentar un plan de contención y control de derrames de aceite de pescado, que incluya medidas concretas, tales como renovación de flotadores, pretil de contención, cámara de recepción o acumulación, implementación de seguridad de trabajadores, equipos o bombas de limpieza, o cualquier otra medida idónea con el fin de evitar riesgos al medio ambiente y salud de las personas.
- b) Presentar un cronograma de tales medidas, que contemple un plazo de implementación máximo de tres meses, con fechas y medios de verificación que permitan establecer el cabal cumplimiento de cada una de las medidas.
- c) Actualización de una nueva ficha de seguridad del aceite de pescado que incluya; Identificación de la sustancia, y composición físico química; Identificación de los peligros asociados a la sustancia; Información ecológica; Información acerca de medidas de control y seguridad, ello de acuerdo a la Nch 2245/2015.
- d) En un plazo de 30 días presentar Plan Contra Incendios actualizado, aprobado por Bomberos de Chile, respecto del sector de estanques y otras áreas vulnerables de la empresa.

Sin otro particular,



MAURICIO BENITEZ MORALES
JEFE (S) OFICINA LOS RIOS
SUPERINTENDENCIA DEL MEDIO AMBIENTE

MBM

DISTRIBUCIÓN:

- Superintendente (S) del Medio Ambiente, Sr. Rubén Verdugo Castillo.
- Fiscal (S) SMA, Sr. Emanuel Ibarra.
- Jefe División de Fiscalización (S) Claudia Pastore.
- Jefa División de Sanción y Cumplimiento (S), Sr. Sebastián Riestra.

ANEXOS

- Acta de Inspección Ambiental, de fecha 01 de marzo de 2019.