

**SERVICIO DE LICENCIAS E INSPECCIÓN URBANÍSTICA  
SECCIÓN TÉCNICA**

**Expediente nº: 213/2022 Asto: 284=2022**

**Evacuación de humos, gases y olores a través de fachada en actividades de elaboración de alimentos que cumplan con lo dispuesto en el Art. 3.13.4 del Anexo II de la Normas Urbanísticas del PGOU.**

El Art. 3.13 del anexo II del PGOU establece que los gases y vapores que se produzcan en un local o actividad, de uso distinto a vivienda, solamente se eliminarán a través de chimenea, a la que se dará el tratamiento arquitectónico adecuado. No obstante en su apartado 4 permite la evacuación por fachada siempre que se cumplan determinadas condiciones.

Se pretende regular la salida de humos por fachada para aquéllos establecimientos de elaboración de comidas, sin consumo en el local, que cumplen con las condiciones del apartado 4 del Art. 3.13 del Anexo II del PGOU, entre otras que, la suma de las superficies totales efectivas de calentamiento no sobrepasa los 75 decímetros cuadrados.

Se trata de actividades que suelen presentarse de forma aislada o incluida con la actividad de comercio, sin consumo en el local, y que por las características de los equipos utilizados para la elaboración de alimentos precisan de un sistema de evacuación de humos, gases y vapores.

Estas actividades se pueden asimilar en cuanto a la producción de humos, gases y olores a los establecimientos de hostelería sin música, definidos en el Decreto 155/2018 de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos de Andalucía, no obstante no se trata de actividades de hostelería al no existir consumo en el local. Son actividades que suelen estar asociadas al uso de comercio, por lo que el horario de funcionamiento es más restrictivo que el de las actividades de hostelería.

En el apartado 4 del Art. 3.13 sólo se excepciona la posibilidad de que el tubo de salida de gases discurra por fachada para las actividades que incluyan elaboración de masa frita, asadores de carne o pollos, freidurías de pescado y similares, por lo que se estima que pueden entenderse incluidas las actividades de elaboración de alimentos sin consumo en el local, que no conlleven la elaboración de los productos expresamente excluidos.

Asimismo, se consideran vigentes los criterios aprobados por la Comisión Municipal de Actividades de 3 de marzo de 2016 publicados en BOP 146 de 25 de junio de 2016 para el cómputo de la superficie total efectiva de calentamiento establecida en el Art. 3.13.4 b de las Normas Urbanísticas y los criterios sobre elementos de cocina e instalaciones de evacuación de humos. Debiéndose asimilar a estos efectos la actividad de elaboración de comidas, que cumplan con las condiciones expresadas anteriormente, a las actividades de hostelería.

Sevilla  
LA JEFE DE SECCIÓN TÉCNICA  
Fdo.: Estrella Valenzuela Corrales  
Vº.Bº.  
LA SUBJEFE DE SERVICIO  
Lázara Martín Hernández

|                                      |   |               |                     |
|--------------------------------------|---|---------------|---------------------|
| <b>Código Seguro De Verificación</b> | mWHoK4PA+T4AFfweu8r1WQ==  | <b>Estado</b> | <b>Fecha y hora</b> |
| <b>Firmado Por</b>                   | Lázara Martín Hernández   | Firmado       | 03/02/2022 13:40:48 |
|                                      | Estrella Valenzuela Corrales  | Firmado       | 03/02/2022 13:31:26 |
| <b>Observaciones</b>                 |   | <b>Página</b> | 1/1                 |
| <b>Url De Verificación</b>           | <a href="https://www.sevilla.org/verifirmav2/code/mWHoK4PA+T4AFfweu8r1WQ==">https://www.sevilla.org/verifirmav2/code/mWHoK4PA+T4AFfweu8r1WQ==</a> |               |                     |

