



PARECER ÚNICO Nº 70/2017		Protocolo (SIAM) 0490948/2017	
INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental		PA COPAM: 184/1993/017/2015	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação em caráter corretivo – LOC		VALIDADE DA LICENÇA: 10 anos	
PROCESSOS VINCULADOS -		PA COPAM:	SITUAÇÃO:
Outorga subterrânea		PA Nº 5685/2016	Tecnicamente deferidos neste parecer único
Outorga subterrânea		PA Nº 5686/2016	
Outorga subterrânea		PA Nº 5687/2016	
EMPREENDEDOR: HG FOODS LTDA - EPP		CNPJ: 21.718.267.0001-99	
EMPREENDIMENTO: HG FOODS LTDA - EPP		CNPJ: 21.718.267.0001-99	
MUNICÍPIO: Santa Luzia		Zona : Urbana	
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): 23K		LAT/Y 19º 47' 45" S	LONG/X 43º 53' 00" W
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:			
<input type="checkbox"/> INTEGRAL		<input type="checkbox"/> ZONA DE AMORTECIMENTO <input type="checkbox"/> USO SUSTENTÁVEL <input checked="" type="checkbox"/> NÃO	
BACIA FEDERAL: Rio São Francisco		BACIA ESTADUAL: Rio das Velhas	
UPGRH: - 5		SUB-BACIA: Córrego Bicas	
CÓDIGO: D-01-02-3 D-01-04-1	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): Abate de animais de pequeno porte (60.000 aves/dia) Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos. (35T/dia).		CLASSE 5 3
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO		REGISTROS:	
Engenho Nove Engenharia Ambiental Artur Tôrres Filho – Engenheiro Agrônomo Msc.		CREA- BA 15965/D ART nº 14201500000002672981 de 02/09/2015	
Engenho Nove Engenharia Ambiental Francisco Curzio Laguardia – Engenheiro Civil		CREA- MG 28.124/D ART nº 1420 1500000002672902 de 02/09/2015	
AUTO DE FISCALIZAÇÃO: AF 50098/2017		DATA: 22/03/2017	

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Geislaine Rosa da Silva	1.371.064-5	
Thalles Minguta de Carvalho	1.146.975-6	
Priscilla Martins Ferreira	1.367.157-3	
Rafael Batista Gontijo – Analista ambiental	1.369.266-0	
Philipe Jacob de Castro Sales	1.365.493-4	
De acordo: Liana Notari Pasqualini		
Diretora Regional de Regularização Ambiental	1.312.408-6	
De acordo: Elaine Cristina Amaral Bessa		
Diretora Regional de Controle Processual	1.170.271-9	



1. Introdução

Este Parecer tem como objetivo subsidiar o julgamento do pedido de Licença de Operação em caráter Corretivo – LOC – do empreendimento Hg Foods Ltda, referente à Unidade Industrial de Santa Luzia, situada à Rua José Calixto 400 A no bairro Bicas, para a atividade abate de animais de pequeno porte e Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos, códigos D-01-02-3 e D-01-04-1 conforme DN 74/04.

A empresa possui em suas instalações uma planta industrial para o abate de aves, industrialização da carne e fabricação de embutidos/Salsicharia.

Em 29/08/2013, o empreendedor formalizou junto à Supram Central Metropolitana o pedido de revalidação das Licenças de Operação Nº LO 303/2009 e LO Nº 298/2010, processo administrativo nº 00184/1993/013/2013, que foi indeferido pela Unidade Regional Colegiada COPAM Rio das Velhas em reunião realizada no dia 01/09/2015.

Em 02/09/2015, o empreendedor formalizou junto à Supram-CM o pedido de Licença de Operação Corretiva – LOC, dando origem ao processo administrativo nº 184/1993/017/2015.

O empreendimento foi autuado em 30 de novembro de 2015 pela SUPRAM-CM, Auto de Infração Nº. 037130/2015, por operar atividade sem licença junto ao Órgão Ambiental, código 106, do anexo I do art. 83 do Decreto nº. 44.844, de 25 de junho de 2008 e por extrair água sem a devida outorga, Auto de Infração 037131 /2015, código 213, do anexo II do art.84 do Decreto nº 44.84, de 25 de junho de 2008.

Em 11 de novembro de 2016, foi celebrado um Termo de Ajustamento de Conduta - TAC entre a empresa e a Superintendência Regional de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável da Região Central Metropolitana (SUPRAM CM) com o objetivo de dar continuidade ao funcionamento da atividade do empreendimento concomitante com o trâmite do processo de LOC, mediante o cumprimento de 14 cláusulas técnicas, especificadas no item 10 (dez) deste Parecer.

A análise técnica desse processo pautou-se nas constatações obtidas durante as vistorias de campo realizadas em 27/11/2015 e 22/03/2017, nas quais foram lavrados o Autos de Fiscalização – AF 114967/2015 e AF 50098/2017, nos estudos apresentados no Relatório de Controle Ambiental e Plano de Controle Ambiental (RCA/PCA) elaborado pela empresa Engenho Nove Engenharia Ambiental e nas informações apresentadas pelo empreendedor em atendimento ao ofício de informação complementar nº 1306/2016 DAT/SUPRAM CENTRAL/SEMAD/SISEMA.



2. Caracterização do Empreendimento

O empreendimento Hg Foods LTDA, cujo nome fantasia é Frango Mineiro, está localizado na rua José Calixto nº 400 no Bairro Bicas, município de Santa Luzia, sob coordenadas geográficas latitude 19°47'43"S e longitude 43°53'54"W.

O estabelecimento está instalado em uma área de 38.2241 m², tendo como área construída 11.605.11 m². Possui aproximadamente, 499 funcionários, sendo 435 lotados no setor de produção, 52 no setor de manutenção e 12 no setor administrativo, opera 16 horas dia com regime de trabalho de dois turnos.



Imagem 1: Delimitação do empreendimento

Fonte: Adaptado - Site Google Earth www.google.com.br/earth/index.html

A atividade principal desenvolvida nesta unidade industrial é o abate de animais de pequeno porte, classificada de acordo com o porte e potencial poluidor, como classe 5, conforme Deliberação Normativa Copam nº 74/2004.



Atualmente, o empreendimento tem capacidade instalada para abater 60.000 aves/dia e para industrializar 35 toneladas dias de carne considerando o processo de desossa e preparação de embutidos.

Existe no empreendimento um conjunto moto gerador a diesel com potência de 450 kWh. O tanque de armazenamento de diesel é aéreo, e possui capacidade de armazenamento de 10 m³, com dique de contenção.

O empreendimento conta, também, com outro tanque aéreo com capacidade de armazenamento de 15 m³ de diesel, com dique de contenção, para abastecimento da frota própria de veículos.

2.1 Processo Produtivo

As aves são recebidas em engradados plásticos e permanecem, por algum tempo em descanso, precedendo o início do abate. Para se minimizar a tendência ao aumento da temperatura e o consequente “stress” no local da descarga das aves, em função da temperatura corpórea dos animais (42°C), encontra-se instalado um sistema de bicos atomizadores de água e ventiladores no galpão de espera.

2.1.1 Abate de Aves

Conforme descrito no Relatório de Controle Ambiental, o processo de abate de aves no empreendimento é realizado de acordo com as seguintes etapas:

Atordoamento: - realizado através do processo de eletronarcose, no qual o animal é submetido a um choque elétrico de aproximadamente de 70 V;

Sangria - Procedimento no qual ocorre o corte da artéria carótida e da veia jugular. O sangue originado no processo é encaminhado para graxaria Patense;

Escaldagem - Nessa fase as aves são mergulhadas em um tanque de água quente a 60°C para facilitar a retirada das penas;

Depenagem - Nessa etapa, por meio da ação de dedos de borracha, asas, pernas, pescoço e corpo são depenados;

Eviceração - Durante esse processo, ocorre a remoção da cabeça, víscera, pés, papo, pulmões e separação dos miúdos da carcaça depenada;

Pré -resfriamento - Após a retirada do pescoço e dos pés, procede-se ao pré-resfriamento das carcaças.



Resfriamento - Segundo estudos apresentados os frangos abatidos são resfriados a uma temperatura de aproximadamente 2°C em câmaras frigoríficas ou congelados no túnel de congelamento. As carcaças também podem ser direcionadas para o setor de industrialização da carne.

2.1.2 Industrialização da Carne

Desossa - Segundo informado no Relatório de Controle Ambiental, as carcaças são armazenadas em câmaras frigoríficas com temperaturas de -2 a 0°C. Após a refrigeração estas são transportadas para sala de desossa mecânica e cortes individualizados.

Embalagem - Os cortes são embalados a vácuo (embalagem primária) e depois acondicionados em embalagens de papelão (embalagem secundária). Após a embalagem o produto final poderá ser conduzido ao túnel de congelamento ou à câmara de resfriamento para aguardar sua comercialização.

Os ossos e gorduras são armazenados em sala própria, com retirada permanente durante todo o turno de trabalho, com destino à graxaria Patense.

Fabricação de Embutidos/Salsicharia - De acordo com os estudos apresentados a fabricação de embutidos é realizada seguindo as etapas de seleção e tratamento da matéria prima, moagem/trituração, mistura homogeneização, embutimento e acabamento.

Para o caso específico das atividades desenvolvidas nesse empreendimento, os dorsos de frango são encaminhados ao setor de produção de carne mecanicamente separada, com posterior inspeção e estocagem em câmaras de resfriamento. Toda a carne é então encaminhada ao setor de moagem, sendo transferida posteriormente a um equipamento para realização da mistura e adição de temperos.

O empreendimento está sob a fiscalização sanitária do Ministério da Agricultura por meio do Serviço de Inspeção Federal – SIF.

3. Caracterização Ambiental

3.1. Meio Físico

3.1.1 Clima

De acordo com classificação de Koppen, o clima do município de Santa Luzia, enquadra-se no tipo climático Cwb, mesotérmico ou tropical de altitude, com temperatura média anual de 21,1 °C e



possui taxa de precipitação pluviométrica com média anual na faixa de 1.1150 e 1.450 mm por ano.

3.1.2 Geomorfologia , Geologia, e Pedologia

Segundo estudos apresentados na região de Santa Luzia predomina o relevo de colinas policonvexas de topo arredondado com vales de fundo chato, na maioria das vezes colmatados por sedimentos silto-argilosos, com a presença de areia e cascalho ao longo dos cursos d' água.

O município apresenta relevo ondulado e montanhoso, com topografia bem acidentada, em que 90% são morros devido a feições geomorfológicas do complexo Belo Horizonte e 10% são vales e planícies devido à Unidade ressediamentada do Supergrupo Rio das Velhas. A altitude máxima é de 1015 metros na região de Vargem Bonita (cascalheira), em Água Limpa, e a mínima de 670 metros a foz do Rio Taquaraçu.

No extremo norte do município de Santa Luzia ocorre a formação geológica denominada Sete Lagoas, pertencente ao grupo Bambuí. Esta formação geológica é constituída por rochas carbonáticas como os calcários cinzentos e negros de granulação fina, dolomito e metapelito.

3.2. Meio Biótico

3.2.1 Flora

A cobertura vegetal do município era constituída, principalmente, por mata tropical perenefólia, que antes ocupava a maior de sua área, cobrindo toda a região de colinas, atualmente quase que totalmente substituída por pastagens, restando apenas capões isolados e matas galerias ao longo dos cursos d' água. Ao Norte, encontram-se áreas em que aparecem matas secas e cerrados, ocupando terras de origem calcária.

Segundo estudos apresentados, a região metropolitana de Belo Horizonte, da qual o município de Santa Luzia faz parte, é fitofisionomicamente caracterizada como uma área de transição entre a Floresta Estacional Semidecidual, incluída no domínio da mata atlântica e o bioma cerrado. Na área diretamente afetada a vegetação nativa local encontra-se descaracterizada por se tratar de uma zona industrial consolidada.

Na oportunidade, reavaliaramos e verificamos pelo georeferenciamento que seguindo o mapa de bioma do IBGE o empreendimento encontra-se no bioma Cerrado.



3.2.2 Fauna

A área onde foi implantado o empreendimento localiza-se em região desenvolvida industrialmente. O local é caracterizado pela significativa descaracterização do meio biótico original.

A fauna da área diretamente afetada e da área de influência direta do empreendimento sofre a pressão antrópica da urbanização e desenvolvimento industrial do município de Santa Luzia, especialmente no que se refere à restrição de habitats. Devido a este fato, encontram-se mais presentes as espécies generalistas e adaptadas ao convívio com áreas urbanizadas.

3.3. Meio Socioeconômico

Quanto às áreas de influência do meio socioeconômico, a Área Diretamente Afetada (ADA) é delimitada pela área ocupada pelo empreendimento, incluídos todos os seus componentes. Com relação à área de influência direta (AID), a mesma foi definida pelo entorno imediato do empreendimento, localidade passível de receber os impactos diretos de sua operação. Para a área de influência indireta (All), definiu-se o limite do município de Santa Luzia, em função das relações macroeconômicas do empreendimento com a cidade.



Imagen 2: Delimitação da ADA e AID
Fonte: Plano de Controle Ambiental



3.3.1 DIAGNÓSTICO AMBIENTAL – MEIO SOCIOECONÔMICO

All: Santa Luzia

O município possui 235,327 km², apresentando população de 202.942 habitantes, em 2010. No que tange ao uso e ocupação do solo, na década de 70, o município se insere na moderna industrialização, consolidando assim os processos de desenvolvimento industrial e conurbação. Assim, aliada a conjuntura nacional favorável à expansão industrial, o município ganha um novo impulso no setor secundário e na expansão de sua área urbana ocupada. Consequentemente, esse quadro é acompanhado do declínio das atividades agropecuárias.

A tendência de crescimento urbano dirigesse para o norte e leste, já ocorrendo a conurbação com Belo Horizonte, e nota-se, por essa influência, importante migração pendular entre a Capital e Santa Luzia.

No ano 2010, grande parte dos domicílios de Santa Luzia já eram atendidos por serviços básicos de infraestrutura, tais como: água encanada, energia elétrica e coleta de lixo. Quanto à água encanada, quase 99% dos domicílios possuíam esse serviço no ano 2010.

O município de Santa Luzia registrou, em 2010, o PIB total de R\$ 2.092.848. Tal índice demonstrou crescimento constante em três anos de análise (2008 a 2010). Durante todo esse período, o setor econômico de serviços foi que mais contribuiu com o PIB total, com participação de cerca de 52% do valor final em cada ano. O segundo setor econômico que mais contribuiu com o PIB foi o industrial, com participações em torno de 35%. Já o setor de agropecuária se mostrou insignificante na composição do PIB municipal, sua participação não atingiu 1% em cada ano analisado.

No município de Santa Luzia, todos os sub-índices do IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) registraram aumento no período de 2000 a 2010. A dimensão que mais contribuiu com o IDH total foi a longevidade. A segunda dimensão de maior contribuição foi a renda. E por fim, a educação foi a variável de menor contribuição, nos anos de análise. Esses sub-índices resultaram em IDH total de Santa Luzia, de 0,715 no ano 2010, sendo considerado alto desenvolvimento humano. Santa Luzia ocupa a 1454^a posição entre os 5.565 municípios brasileiros segundo o IDHM.

AID: Entorno imediato do empreendimento

A empresa encontra-se instalada no bairro Bicas, onde se verifica, em seu entorno, grande adensamento industrial e comercial. Faz divisa, ao norte, com o empreendimento Megospace, voltado ao ramo de eventos. Ao Sul/sudeste, encontram-se as empresas Roca Sanitários Brasil Ltda, Serta Transformadores e Luples Alimentos.



O bairro Bicas é caracterizado, pela existência de indústrias/centros comerciais cercados por residências de classe média-baixa. Encontra-se totalmente inserido dentro da ZOE – Zona de Ocupação Especial, destinada à equipamentos urbanos e indústrias.

Entretanto, as residências mais próximas do empreendimento pertencem ao Bairro Vale das Acáias, que se encontra, aproximadamente, 700 metros da empresa. Este bairro tem características residenciais de classe baixa, com a presença de unidades comerciais esparsas. Apesar de estar próxima ao empreendimento, os estudos ambientais afirmam que as comunidades dos bairros citados não sofrerão os impactos negativos diretos do empreendimento.

3.3.2 Patrimônio Espeleológico

De acordo com o estudo de prospecção espeleológica apresentado em 04 de maio de 2017 protocolo SIAM 0463980/2017 /2017, elaborado pela geógrafa Ana Carla Santos Ribeiro, CREA MG nº 119.653/D – ART específica sob número 142010000003729816 do dia 06/04/2017, conforme consulta ao Cadastro Nacional de Informações Espeleológicas (CANIE) e ao Cadastro Nacional de Cavernas do Brasil (CNC), o município de Santa Luzia possui 10 registros de cavidades subterrâneas.

Segundo informado pela profissional supracitada, nenhum desses registros encontram-se situados na área diretamente afetada e na área de influência direta do empreendimento. Nesse estudo foi considerado um buffer de 250 metros a partir do perímetro da ADA. A cavidade subterrânea mais próxima encontra-se localizada a uma distância de aproximadamente 9.68 KM do empreendimento.

Cabe destacar que durante os trabalhos de campo da equipe técnica da SUPRAM CM não foi observado na área diretamente afetada a ocorrência de cavidades subterrâneas.

3.3.4 Patrimônio Histórico e Cultural

Em relação ao Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN), a respectiva anuênciam foi emitida por meio do Ofício/GAB/IPHAN/MG nº 1264/2016 de 20 de maio de 2016.

Com relação a manifestação do Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA, em 31 de agosto de 2016 foi emitido o OF.GAB.PR. Nº 1014/2016, no qual é informado que não foram identificados, possíveis impactos diretos e ou/ indiretos no patrimônio cultural acautelado pelo Estado presente no município em que estes se encontram, regra geral, em distância significativa da área diretamente afetada (ADA) pelo empreendimento, bem como se manifesta pelo prosseguimento do processo de licenciamento ambiental corretivo.



Diante de tais circunstâncias e com as devidas manifestações formalmente apresentadas e não indicando nenhum óbice para a continuidade do processo de licenciamento ambiental corretivo, entende-se esgotado o tema sob responsabilidade do órgão licenciador.

4. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

A demanda total de água no empreendimento será 1182 m³/dia deste montante, serão reutilizados 257 m³/dia, gerando uma demanda final de 925 m³/dia para fins de consumo industrial, humano e lavagem de veículos.

Considerando o uso dos recursos hídricos temos o seguinte detalhamento: abate e processamento de aves e subprodutos com 780 m³/dia, lavador de veículos e oficina com 5 m³/dia, sanitários com 47,5 m³/dia, produção de vapor com 5 m³/dia e o beneficiamento de carnes, embutidos com cerca de 87,5 m³/dia, perfazendo um consumo diário máximo de até 1.182 m³/dia. Desse total, aproximadamente, 257 m³ são reutilizados para a lavagem de veículos, produção de vapor nas caldeiras e oficina mecânica.

Com relação ao sistema de reservação, o empreendimento possui três reservatórios com volumes de 300,00 m³, 500 m³ e 250 m³.

Para suprir a demanda declarada, o empreendimento possui 3 poços de tubulares já existentes, vinculados aos processos de outorga **5685/2016, 5686/2016, 5687/2016** e contará com o abastecimento da concessionária local.

Conforme as avaliações no escopo da viabilidade técnica de concessão das outorgas dos três poços subterrâneos, o volume máximo possível de explotar é de 452,0 m³/dia, ou 13560 m³/mês. Este volume atende 48.86% do consumo máximo total. Salienta-se que o déficit de água para o empreendimento é atendido pela rede da COPASA.

A vazão solicitada para o poço vinculado ao processo de outorga **5685/2016** é de 16 m³/h com 20 horas de bombeamento.

Diante dos dados apresentados, a outorga poderá ser deferida, uma vez que o poço fornece uma vazão maior do que a solicitada e a recuperação do poço em 80 minutos nos permite autorizar o bombeamento durante o tempo solicitado.

Em vista ao exposto somos pelo deferimento do requerido na modalidade de autorização, com vazão = 16 m³/h e tempo de bombeamento = 20 h/dia, em todos os dias do mês durante 12 meses/ano, **sendo a validade vinculada ao PA nº: 184/1993/017/2015, com as seguintes condicionantes:**



1. Instalar horímetro e equipamento hidrométrico no poço e realizar leituras semanais nos equipamentos instalados, armazenando-as na forma de planilhas, que deverão ser apresentadas a SUPRAM CM quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado. Enviar documentação fotográfica comprovando a instalação destes equipamentos.

PRAZO: 90 (noventa) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.
 2. Efetuar ou atualizar o cadastro referente ao uso do recurso hídrico no Cadastro Nacional de Usuários de Recursos Hídricos – CNARH/ANA, por meio do site <http://cnarh.ana.gov.br>, conforme Resolução Conjunta SEMAD/IGAM nº 1844/2013, bem como protocolar na SUPRAM CM documento comprobatório do cadastramento.

PRAZO: 60 (sessenta) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.
 3. Instalar dispositivos que permitam a coleta de água para monitoramento de qualidade e medições de nível estático e dinâmico, conforme Resolução Conjunta SEMAD/IGAM 2.302/2015. Enviar documentação fotográfica comprovando a instalação destes equipamentos. PRAZO:

90 (noventa) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.
 4. Realizar o monitoramento do nível estático e dinâmico do poço, com periodicidade mensal, armazenando os dados em forma de planilhas que deverão ser apresentadas a SUPRAM CM quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado.

PRAZO: Durante toda a vida útil do poço de captação de água.
 5. Apresentar cópia de protocolo de notificação junto a Vigilância Municipal em Saúde, sobre a captação de água outorgada na presente Portaria, informando que se destina ao consumo humano, para que a mesma possa acompanhar o atendimento à Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011.

PRAZO: 30 (trinta) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.
 6. Apresentar dados consolidados das condicionantes acima no ato da renovação de outorga juntamente com balanço hídrico e novo teste de bombeamento de 24 horas e recuperação total.
- A vazão solicitada para o poço vinculado ao processo de outorga **5686/2016** é de 3,60 m³/h com 20 horas de bombeamento.



Diante dos dados apresentados, a outorga poderá ser deferida, uma vez que o poço fornece uma vazão maior do que a solicitada e a recuperação do poço em 40 minutos nos permite autorizar o bombeamento durante o tempo solicitado.

Em vista ao exposto somos pelo deferimento do requerido na modalidade de autorização, com vazão = 3,60 m³/h e tempo de bombeamento = 20 h/dia, em todos os dias do mês durante 12 meses/ano, **sendo a validade vinculada ao PA nº: 184/1993/017/2015, com as seguintes condicionantes:**

1. Instalar horímetro e equipamento hidrométrico no poço e realizar leituras diárias nos equipamentos instalados, armazenando-as na forma de planilhas, que deverão ser apresentadas a SUPRAM CM quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado. Enviar documentação fotográfica comprovando a instalação destes equipamentos. PRAZO: 90 (noventa) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga;
2. Efetuar ou atualizar o cadastro referente ao uso do recurso hídrico no Cadastro Nacional de Usuários de Recursos Hídricos – CNARH/ANA, por meio do site <http://cnarh.ana.gov.br>, conforme Resolução Conjunta SEMAD/IGAM nº 1844/2013, bem como protocolar na SUPRAM CM documento comprobatório do cadastramento.
PRAZO: 60 (sessenta) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga;
3. Instalar dispositivos que permitam a coleta de água para monitoramento de qualidade e medições de nível estático e dinâmico, conforme Resolução Conjunta SEMAD/IGAM 2.302/2015. Enviar documentação fotográfica comprovando a instalação destes equipamentos. PRAZO: 90 (noventa) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.
4. Realizar o monitoramento do nível estático e dinâmico do poço, com periodicidade mensal, armazenando os dados em forma de planilhas que deverão ser apresentadas a SUPRAM CM quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado.
PRAZO: Durante toda a vida útil do poço de captação de água.
5. Apresentar cópia de protocolo de notificação junto a Vigilância Municipal em Saúde, sobre a captação de água outorgada na presente Portaria, informando que se destina ao consumo humano, para que a mesma possa acompanhar o atendimento à Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011.
PRAZO: 30 (trinta) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.



6. Apresentar dados consolidados das condicionantes acima no ato da renovação de outorga juntamente com balanço hídrico e novo teste de bombeamento de 24 horas e recuperação total.

A vazão solicitada para o poço vinculado ao processo de outorga **5687/2016** é de 3,00 m³/h com 20 horas de bombeamento.

Diante dos dados apresentados, a outorga poderá ser deferida, uma vez que o poço fornece uma vazão maior do que a solicitada e a recuperação do poço em 60 minutos nos permite autorizar o bombeamento durante o tempo solicitado.

Em vista ao exposto somos pelo deferimento do requerido na modalidade de autorização, com vazão = 3,00 m³/h e tempo de bombeamento = 20 h/dia, em todos os dias do mês durante 12 meses/ano, **sendo a validade vinculada ao PA nº: 184/1993/017/2015, com as seguintes condicionantes:**

- 1 Instalar horímetro e equipamento hidrométrico no poço e realizar leituras diárias nos equipamentos instalados, armazenando-as na forma de planilhas, que deverão ser apresentadas a SUPRAM CM quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado. Enviar documentação fotográfica comprovando a instalação destes equipamentos.

PRAZO: 90 (noventa) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga;

- 2 Efetuar ou atualizar o cadastro referente ao uso do recurso hídrico no Cadastro Nacional de Usuários de Recursos Hídricos – CNARH/ANA, por meio do site <http://cnarh.ana.gov.br>, conforme Resolução Conjunta SEMAD/IGAM nº 1844/2013, bem como protocolar na SUPRAM CM documento comprobatório do cadastramento.

PRAZO: 60 (sessenta) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga;

- 3 Instalar dispositivos que permitam a coleta de água para monitoramento de qualidade e medições de nível estático e dinâmico, conforme Resolução Conjunta SEMAD/IGAM 2.302/2015. Enviar documentação fotográfica comprovando a instalação destes equipamentos. PRAZO: 90 (noventa) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.

- 4 Realizar o monitoramento do nível estático e dinâmico do poço, com periodicidade mensal, armazenando os dados em forma de planilhas que deverão ser apresentadas a SUPRAM CM quando da renovação da outorga ou sempre que solicitado.

PRAZO: Durante toda a vida útil do poço de captação de água.



- 5 Apresentar cópia de protocolo de notificação junto a Vigilância Municipal em Saúde, sobre a captação de água outorgada na presente Portaria, informando que se destina ao consumo humano, para que a mesma possa acompanhar o atendimento à Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011.

PRAZO: 30 (trinta) dias a partir do recebimento do Certificado de Outorga.

- 6 Apresentar dados consolidados das condicionantes acima no ato da renovação de outorga juntamente com balanço hídrico e novo teste de bombeamento de 24 horas e recuperação total.

5. Autorização para Intervenção Ambiental (AIA)

Não foram realizadas intervenções em área de preservação permanente e nova supressão de vegetação. Portanto, não são necessárias autorizações para intervenção ambiental.

6. Reserva Legal

O empreendimento está localizado na área urbana do município de Santa Luzia, não sendo necessário a reserva legal da propriedade.

7. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

Dentre os impactos ambientais mais relevantes da unidade industrial em questão, podemos destacar os efluentes líquidos industriais e sanitários, resíduos sólidos, emissões atmosféricas e emissões sonoras.

7.1 Efluente Industrial e Sanitários

Os efluentes industriais e sanitários são gerados na fase produtiva e de apoio. Esses efluentes passam por um processo de pré tratamento antes de serem lançados na rede de esgoto da COPASA, conforme contrato de prestação de serviço para recebimento e tratamento de efluentes líquidos domésticos e não domésticos – CT nº 160453 – projeto técnico COPASA PRECEND, sob protocolo SIAM R0362217/2016 de 12 de dezembro de 2016.

7.1.1 Processo de Tratamento do Efluente Industrial

- **Tratamento Preliminar**

A etapa preliminar de tratamento do efluente industrial é composta por peneiras estáticas e caixa de gordura.

As peneiras estáticas, a partir de operações físicas, removem resíduos sólidos presente no efluente. A caixa de gordura, através da diferença de densidade, retira parte do material graxo presente no efluente.



Após passarem por essas unidades, os despejos líquidos são encaminhados a um tanque de equalização, o qual é responsável pela eliminação dos picos de vazão e homogeneização, conferindo ao efluente as características propícias para a realização do tratamento secundário.

- **Tratamento Secundário**

O tratamento anaeróbio do efluente industrial é realizado por um reator anaeróbio de fluxo ascendente e manta lodo – UASB, O efluente entra pelo fundo e deixa o reator pela parte superior, seguindo, então para a próxima etapa do tratamento biológico.

- **Lagoa aerada com Zona de Decantação**

O efluente equalizado é direcionado para uma lagoa aerada com recirculação de lodo. Nesta etapa ocorre a complementação na remoção de DBO/DQO, remoção de amônia através da conversão em nitrato, eventual remoção do nitrato por conversão a nitrogênio orgânico e a geração de lodo. Na zona de decantação, os sólidos em suspensão tendem a sofrer processo de sedimentação.

- **Zona de decantação**

A jusante da lagoa aerada existe um sistema de flocação físico-química composto por 4 flokuladores e uma segunda lagoa de decantação na qual ocorre a sedimentação de sólidos em suspensão. Ao final do sistema, o efluente é encaminhado para um leito de pedra e posteriormente, lançado na rede coletora da COPASA.

7.1.2 Processo de Tratamento do Efluente Sanitário

Os efluentes sanitários do empreendimento são provenientes do refeitório e instalações sanitárias. Estes são direcionados para um tanque séptico para, posteriormente, serem incorporados ao efluente industrial.

7.1.3 Efluentes da Drenagem Pluvial

Existe a possibilidade de contaminação das águas pluviais em locais onde a água de origem pluvial possa ter contato e arrastar materiais potencialmente poluidores. Estes locais estão protegidos por coberturas que evitam esta veiculação devendo regularmente o empreendedor verificar e corrigir qualquer possibilidade desta contaminação secundária.

De acordo com projeto técnico apresentado no documento sob protocolo SIAM R 0362217/2016 de 12 de dezembro de 2016 foi proposto um sistema de coleta e tratamento de águas pluviais originadas dos telhados do empreendimento para posterior reutilização nas



caldeiras, torres de resfriamento e para a lavagem de caminhões refrigerados. A implantação desse sistema está sendo condicionada neste parecer técnico.

7.2 Emissões Atmosféricas

Os principais efluentes atmosféricos gerados serão provenientes das duas caldeiras do empreendimento que utilizam lenha como combustível. Essa queima poderá resultar na emissão de material particulado. Desta forma, a mitigação desse impacto é realizada através da operação de um sistema lavador de gases.

O empreendimento possui registro de consumidor de lenha expedido pelo IEF sob nº35796 com validade até 31/05/2017, conforme Resolução Conjunta SEMAD/IEF/ nº 2438 de 20 de Dezembro de 2016.

Foram realizadas análises físico-químicas nas fontes estacionárias das caldeiras principal e da salsicharia, conforme laudo de monitoramento das emissões atmosféricas elaborado pela empresa Flex Medições Ambientais em abril de 2017. Não foi verificado violação do padrão legal para emissão de particulados estabelecido pela DN COPAM Nº. 187/2013.

7.2.1 Geração de Odores

As fontes de geração de odores inerentes as atividades deste empreendimento, estão ligadas ao transporte de aves, à operação da Estação de Tratamento de Efluentes e ao mal gerenciamento da remoção dos subprodutos do abate.

Segundo informado no plano de controle ambiental-PCA, os procedimentos operacionais inerentes ao tratamento preliminar, anaeróbio e aeróbio são seguidos à risca, garantindo dessa forma um bom desempenho da ETE e evitando a geração de odores que possam causar incômodos no entorno do empreendimento.

Cabe ressaltar que com a desativação definitiva da atividade de graxaria, os subprodutos do abate são encaminhados, diariamente, para processamento em empresa terceirizada. Neste contexto, observa-se a minimização da emissão de substâncias odoríferas relacionadas a esta atividade.

7.3 Emissões Sonoras

As principais fontes de ruídos geradas no empreendimento são originadas nos equipamentos da área produção e no estacionamento de caminhões.

Nos arredores da fábrica este aspecto é mitigado pelo enclausuramento de locais de geração de ruído e pela adoção de cortina verde no entorno do empreendimento.



Com relação as emissões sonoras, foram realizadas medições na área do empreendimento, conforme laudo de monitoramento de ruído ambiental, elaborado pela empresa Flex Medições Ambientais em abril de 2017.

Nesta campanha, as medições realizadas para a caracterização de pressão sonora, em 04 pontos, não apontou nenhuma violação dos parâmetros aplicáveis em relação ao entorno da empresa, conforme os limites definidos pela Lei Estadual 10.100/90.

7.4 Resíduos Sólidos

7.4.1 Resíduos do Setor Administrativo, Sanitários e Refeitório

Estes resíduos são compostos por papel, plástico e material orgânico e são encaminhados para o Centro de Tratamento de Resíduos de Macaúbas localizado no município de Sabará.

7.4.2 Resíduos do Processo Produtivo

Os resíduos do processo produtivo são compostos por embalagens de armazenamento de produtos químicos (peróxido e hipoclorito), sucata metálica e óleo lubrificante.

As embalagens de produtos químicos são devolvidas para a empresa Burgarelli – Distribuidora de produtos de limpeza LTDA – EPP que possui declaração de atividade não passível de licenciamento ambiental emitida pela prefeitura de Belo Horizonte. As sucatas metálicas são encaminhadas para a empresa Gerdau Aços Longos S/A que está em processo de renovação de sua licença de operação – certificado nº 05/2007 junto à Prefeitura Municipal de Contagem.

Há um armazenamento adequado, de óleo lubrificante decorrente das atividades do setor de manutenção, este resíduo é devolvido para empresa Tasa Lubrificantes Ltda que realiza o transporte rodoviário, no território mineiro, de resíduos perigosos – classe I, e está regularizada ambientalmente pelo certificado de Licença de Operação sob nº. 0159/2011 válido até 04/07/2019. Possui também autorização ambiental de funcionamento para o armazenamento e distribuição de lubrificantes válida até 11/08/2020.

7.4.3 Lodo biológico/ Cinzas

O lodo proveniente das unidades de tratamento de efluentes e as cinzas geradas na caldeira são transportados pela empresa Já taí Transportes Ltda e encaminhados para o aterro sanitário da Central de Tratamentos de resíduos de Macaúbas.

As lâmpadas geradas em todo o empreendimento são encaminhadas para a empresa Naturalis Minas Gestão Ambiental Ltda – ME que possui certificado de LO nº 22/2016 para a atividade de descontaminação de lâmpadas queimadas, válido até 02 de fevereiro de 2022.



7.5 Plano de Gerenciamento de Riscos

O empreendimento possui equipamentos que estão associados ao aumento do grau de risco de suas operações industriais, a saber: compressores de ar comprimido; sistema de refrigeração que usa amônia como gás refrigerante; caldeira para geração de energia térmica e tanque de armazenamento de combustíveis.

Neste contexto, no escopo do PCA foi apresentado um plano de gerenciamento de riscos que define responsabilidades, diretrizes e informações, visando a adoção de procedimentos técnicos e administrativos, estruturado de forma a propiciar respostas rápidas e eficientes em situações emergenciais.

Todas as estruturas supracitadas foram avaliadas pelo Corpo de Bombeiros do Estado de Minas Gerais, resultando na emissão do Auto de Vistoria Corpo de Bombeiros - AVCB Nº 0624452201302112 de 08 de janeiro de 2014 e válido até 19 de dezembro de 2018.

8. Programas do Meio Socioeconômico

Destaca-se que não foram propostos programas ambientais de acompanhamento e monitoramento referente ao meio socioeconômico.

Desse modo, será condicionado ao empreendedor apresentar, em até 30 dias, projeto executivo do Programa de Comunicação Social, o qual deverá contemplar os trabalhadores próprios e contratados e empresas localizadas no entorno do empreendimento.

Será, também, condicionante desse parecer à apresentação de um Programa de Educação Ambiental (PEA), em nível executivo, consoante com as diretrizes da DN COPAM nº 214/2017, em até 90 dias. Tal programa deverá ser submetido à análise e aprovação do órgão ambiental licenciador.

Destaca-se que o PEA deverá ser elaborado a partir das informações coletadas nos estudos ambientais realizados, tendo como referência a tipologia do empreendimento, a atividade licenciada, a realidade local e os impactos e danos causados. Deverá, também, envolver o como público-alvo somente os funcionários da empresa e contratados, dado que em seu entorno há grande adensamento industrial e comercial e não haverá comunidades impactadas, pertencentes a AID, conforme descrito nos estudos ambientais

Depois de aprovado o PEA, pela equipe técnica da Supram CM, os relatórios de acompanhamento, monitoramento e avaliação do programa serão apresentados a esta Superintendência, consoante prescrito na DN COPAM nº 214/2017.



9 Compensação Ambiental

O empreendedor formalizou junto à gerência de Compensação Ambiental do Instituto Estadual de Florestas processo para celebração do termo de compromisso de compensação ambiental nos termos do art. 36º da Lei Federal nº 9.985, de 18 de julho de 2000.

10 Termo de Ajustamento de Conduta

Por ter tido sua operação suspensa pelo Auto de Infração nº 037130/2015 lavrado pela Supram CM, após constatada a operação do empreendimento sem a devida regularização ambiental, através do auto de fiscalização 114967/2016, foi celebrado em 11 de novembro de 2016 Termo de Ajustamento de Conduta – TAC entre o empreendedor e esta Superintendência de Meio Ambiente.

Item	Medida de controle	Prazo	Cumprimento
1	<p>Restringir o abate e aves no empreendimento para no máximo a 58.000 aves/dia.</p> <p>Obs: A comprovação desta obrigação deve ser atendida por meio do protocolo mensal de relatório do Serviço de inspeção federal – SIF do Ministério da Agricultura documentando o número de animais abatidos mensalmente em cada mês</p>	Durante a validade do TAC Protocolo de relatório do SIF mensalmente na SUPRAM Protocolar primeiro relatório em 30(trinta) dias da assinatura do TAC	Atendido por meio dos protocolos R0362217/2016 de 12/12/2016, R0008541/2017 de 10/01/2017, R 042151/52017 de 09/02/2017 , R007235/2017 de 10/03/2017 R 117371/2017 de 20/04/2017 Em cumprimento
2	Reapresentar o contrato do PRECEND/COPASA com o empreendimento para o tratamento do efluente líquido industrial do empreendimento devidamente assinado e datado;	30 dias da assinatura do TAC	Protocolo R0362217/2016 de 12/12/2016
3	Manter o gerenciamento de resíduo sólido de forma a destinar integralmente os resíduos sólidos recicláveis e não segregáveis, exclusivamente ao que couber, a aterro sanitário, aterro industrial e empresas de reciclagem devidamente e exclusivamente regularizadas ambientalmente para o respectivo resíduo e sua classificação. O empreendedor deverá manter no empreendimento, para fins de fiscalização, a	Durante a validade do TAC Apresentar relatório mensalmente Protocolar primeiro relatório em	Protocolos R0362217/2016 de 12/12/2016, R0008541/2017 de 10/01/2017, Protocolo R 042151/52017 de 09/02/2017, R007235/2017 de 10/03/2017 R 107332/2017 de 10/04/2017



	planilha de controle, regularidade ambiental da empresa transportadora e receptora, comprovante de envio e recebimento do recebedor de forma a evidenciar o atendimento desta obrigação.	30(trinta) dias da assinatura do TAC.	Em cumprimento
4	Explotar somente a água necessária para as atividades parcialmente autorizada por este TAC e com outorga em processo de regularização concomitante a LOC	Durante a validade do TAC	Protocolos R0362217/2016 de 12/12/2016, R0008541/2017 de 10/01/2017, Protocolo R 042151/52017 de 09/02/2017, R007235/2017 de 10/03/2017 R 117371/2017 de 20/04/2017 Em cumprimento
5	Realizar controle diário da leitura do horímetro e do hidrômetro nos três. Poços tubulares 3 unidades.	Durante a vigência do TAC Apresentar relatório mensalmente Protocolar primeiro relatório em 30(trinta) dias da assinatura do TAC.	Protocolos R0362217/2016 de 12/12/2016, R0008541/2017 de 10/01/2017, Protocolo R 042151/52017 de 09/02/2017, R007235/2017 de 10/03/2017 R 117371/2017 de 20/04/2017 Em cumprimento
6	Comprovar a desativação definitiva da atividade de beneficiamento de subprodutos não comestíveis do abate – “ graxaria ” por meio de relatório técnica fotográfico.	30 dias da assinatura do TAC	Protocolo R0362217/2016 de 12/12/2016
7	Propor projeto técnico de reaproveitamento de águas pluviais coletadas pelos telhados do empreendimento. Deverá ser incluso no processo cronograma executivo restrito a até 6 mês após a proposição.	30 dias da assinatura do TAC	Protocolo R0362217/2016 de 12/12/2016
8	Comprovar o atendimento da devida compensação ambiental emitido pela Gerência de Compensação Ambiental do IEF, da quitação da compensação ambiental relativo a totalidade	30 dias da assinatura do Termo de Compromisso da	Processo formalizado no IEF aguardando análise Em cumprimento



	do empreendimento.	Compensação Ambiental	
9	Apresentar regularidade ambiental dos fornecedores de material lenhoso para uso como combustível para as caldeiras do empreendimento	30 dias da assinatura do TAC	Protocolo R0362217/2016 de 12/12/2016
10	Apresentar certidão de débito ambientais a ser emitida pelo IEF para o empreendedor/empreendimento.	30 dias da assinatura do TAC	Protocolo R0362217/2016 de 12/12/2016
11	Apresentar o Programa de Educação Ambiental – PEA contemplando o empreendimento seus colaboradores e vizinhos, no que couber, com projeto executivo, ou seja, o programa com os seus projetos na seguinte estrutura: apresentação (contextualização); objetivos (geral e específico); públicos-alvo, metodologia, linhas de ação, metas, indicadores, avaliação e monitoramento, cronograma, equipe técnica responsável e duração do PEA	90 dias da assinatura do TAC	Protocolo R 042151/52017 de 09/02/2017
12	Apresentar laudo de monitoramento da pressão sonora no entorno do empreendimento, conforme disposto na Lei Estadual 10.100/90 complementada pela norma Nº 10.151/2000 da ABNT.	90 dias da assinatura do TAC	Protocolo R 042151/52017 de 09/02/2017
13	Apresentar monitoramento por meio de medições atualizadas referentes ao acompanhamento das emissões atmosféricas das duas caldeiras instaladas no empreendimento (caldeiras principal e da salsicharia) conforme a norma DN COPAM 137/2013	90 dias da assinatura do TAC	Protocolo R 042151/52017 de 09/02/2017
14	Apresentar análises do efluente bruto do empreendimento e do efluente “tratado” pelo sistema atualmente utilizado – as amostras deverão ser coletadas do efluente bruto (caixa de equalização) e do efluente tratado antes da disposição final (lançamento na rede coleta COPASA), contemplando no mínimo os seguintes parâmetros: DBO, DQO, pH, sólidos	Mensalmente Durante a vigência do TAC. Apresentar primeiro relatório em 30(trinta) dias	Protocolos R0362217/2016 de 12/12/2016, R0008541/2017 de 10/01/2017, R 042151/52017 de 09/02/2017, R007235/2017 de 10/03/2017



	<p>sedimentáveis, sólidos suspensos, sólidos dissolvidos, e óleos e graxas.</p> <p>Fica ratificado que no caso das amostragens de efluente líquido esta deverá estar sob responsabilidade do mesmo laboratório credenciado que executará as análises.</p>	<p>da assinatura do TAC.</p>	<p>R 117371/2017 de 20/04/2017</p> <p>Em cumprimento</p>
--	---	------------------------------	--

11. Controle Processual

O presente processo administrativo visa analisar pedido de licença de operação em caráter corretivo (LOC) por parte de Hg Foods Ltda., relativo às atividades de “abate de animais de pequeno porte” e “industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas” respectivamente códigos D-01-02-3 e D-01-04-1 de acordo com a DN 74/04 do COPAM, no município de Santa Luzia/MG.

O processo está instruído com a documentação exigível pela legislação pertinente, estando apto assim a ser analisado. O Formulário de Caracterização do Empreendimento fora corretamente preenchido (fls. 01-03) e assinado pelo diretor da empresa. Foram protocolados todos os documentos exigidos no Formulário de Orientação Básica – FOB (fl. 11). O contrato social do empreendedor encontra-se nas folhas 10-17.

A utilização de recursos hídricos no empreendimento foi solicitada através dos processos de outorga nº 5685/2016, 5686/2016 e 5687/2016, que tratam de exploração de água através de poço tubular, que receberam pareceres técnico e jurídico favoráveis por parte da SUPRAM-CM.

O empreendedor encontra-se cadastrado no Cadastro Técnico Federal de atividade potencialmente poluidoras, conforme consta na fl. 23.

Verifica-se que foi dada a devida publicidade ao pedido de licenciamento nos termos da resolução CONAMA nº 6 de 1986 e DN COPAM nº 13/95 através da publicação em jornal de grande circulação (fl. 337) e no Diário Oficial (fl. 340).

A resolução SEMAD nº 412, prevê em seu art. 11 que “Não ocorrerá a formalização do processo de AAF ou de licenciamento ambiental, bem como dos processos de autorizações de uso de recursos hídricos e intervenções em recursos florestais, nas seguintes hipóteses, configuradas isoladamente ou em conjunto”. Desta sorte fora emitida Certidão Negativa de Débito Ambiental nº 0918648/2015 que atesta que o empreendedor não possui qualquer débito decorrente de aplicação de multas por infringência à legislação ambiental, que consta na fl.339.

A anotações de responsabilidade técnica, devidamente assinadas, encontra-se nas fls. 194 e 335.



O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional se manifestou favoravelmente ao empreendimento, afirmando que ele *não irá impactar diretamente no Patrimônio Cultural imaterial registrado ou em fase de registro como bem cultural do Brasil*, através do Ofício/Gab/Iphan/MG nº 1264/2016.

Os custos indenizatórios de análise do licenciamento ambiental foram devidamente quitados, bem como os emolumentos.

Não haverá necessidade de supressão de vegetação ou intervenção florestal neste empreendimento.

Na forma da lei ambiental devem ser adotadas pelo empreendedor as medidas mitigadoras e as condicionantes sugeridas pela SUPRAM.

12. Conclusão

A equipe interdisciplinar de análise deste processo, sugere o deferimento desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação em caráter corretivo, para o empreendimento HG Foods Ltda para as atividades de “Abate de animais de pequeno porte (60.000 aves/dia) e Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos. (35T/dia)”, no município de Santa Luzia, MG, pelo prazo de 10 anos, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.

As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pela Câmara de Atividades Industriais (CID) do Conselho Estadual de Política Ambiental (COPAM).

Oportuno advertir ao empreendedor que o descumprimento de todas ou quaisquer condicionantes previstas ao final deste parecer único (Anexo I) e qualquer alteração, modificação e ampliação sem a devida e prévia comunicação a Supram Central Metropolitana, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Meio Ambiente da Central Metropolitana, não possui responsabilidade técnica e jurídica sobre os estudos ambientais apresentados nesta licença, sendo a elaboração, instalação e operação, assim como a comprovação quanto a eficiência destes de inteira responsabilidade da empresa responsável e/ou seu responsável técnico.

Ressalta-se que a Licença Ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção, pelo requerente, de outras licenças legalmente exigíveis. Opina-se que a observação acima conste do certificado de licenciamento a ser emitido.



13. Anexos

Anexo I. Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) da HG FOODS LTDA.

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) da HG FOODS LTDA.

Anexo III. Relatório Fotográfico da HG FOODS LTDA.



ANEXO I

Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) da HG FOODS LTDA

Empreendimento: HG FOODS LTDA

CNPJ: 21.718.267.0001-99

Município: Santa Luzia

Atividade: Abate de animais de pequeno porte e Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos.

Código(s) DN 74/04: D-01-02-3 e D-01-04-1

Processo: 00184/1993/015/2015

Validade: 10 anos

	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
02	Comprovar, por meio de relatório técnico fotográfico, a implantação do projeto de drenagem pluvial das águas provenientes dos telhados do empreendimento de acordo com o documento sob protocolo SIAM R 0362217/2016, de 12 de dezembro de 2016.	90 Dias
03	Apresentar o projeto executivo do Programa de Educação Ambiental com o público interno, conforme a DN COPAM nº 214/2017	90 dias
04	Os Formulários de Acompanhamento Semestral do Programa de Educação Ambiental deverão ser apresentados à SUPRAM CM, após o projeto executivo do PEA ser aprovado pelo órgão ambiental.	Semestral
05	Os Relatórios de Acompanhamento Anual do Programa de Educação Ambiental deverão ser apresentados à SUPRAM CM, após o projeto executivo do PEA ser aprovado pelo órgão ambiental.	Anual
06	Apresentar o projeto executivo do Programa de Comunicação Social, o qual deverá contemplar os trabalhadores próprios e contratados e empresas localizadas no entorno do empreendimento.	60 dias
07	Comprovar por meio de relatório fotográfico a adequação do centro de triagem de resíduos.	90 dias
08	Comprovar a celebração do Termo de Compromisso de Compensação Ambiental emitido pelo Instituto Estadual de Florestas nos termos do art. 36º da Lei Federal nº 9.985, de 18 de julho de 2000.	30 dias da assinatura do Termo de Compromisso da Compensação Ambiental



* Salvo especificações, os prazos são contados a partir da data de publicação da Licença na Imprensa Oficial do Estado.

Obs. Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos anexos deste parecer poderão ser resolvidos junto à própria Supram, mediante análise técnica e jurídica, desde que não altere o seu mérito/conteúdo.



ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) da HG FOODS LTDA

1. Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar Semestralmente a Supram-Central, os relatórios de controle e disposição dos resíduos sólidos gerados contendo, no mínimo os dados do modelo abaixo, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.

Resíduo				Transportador		Disposição final		Obs. (**)
Denominação	Origem	Classe NBR 10.004 (*)	Taxa de geração kg/mês	Razão social	Endereço completo	Forma (*)	Empresa responsável	
							Razão social	Endereço completo

(*) Conforme NBR 10.004 ou a que sucedê-la.

(**) Tabela de códigos para formas de disposição final de resíduos de origem industrial

- 1- Reutilização
- 2 - Reciclagem
- 3 - Aterro sanitário
- 4 - Aterro industrial
- 5 - Incineração
- 6 - Co-processamento
- 7 - Aplicação no solo
- 8 - Estocagem temporária (informar quantidade estocada)
- 9 - Outras (especificar)

Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar previamente à Supram-Central, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor. Fica proibida a destinação dos resíduos Classe I, considerados como Resíduos Perigosos segundo a NBR 10.004/04, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela legislação vigente.

Comprovar a destinação adequada dos resíduos sólidos de construção civil que deverão ser gerenciados em conformidade com as Resoluções CONAMA n.º 307/2002 e 348/2004.

As notas fiscais de vendas e/ou movimentação e os documentos identificando as doações de resíduos, que poderão ser solicitadas a qualquer momento para fins de fiscalização, deverão ser mantidos disponíveis pelo empreendedor.



2. Efluentes Atmosféricos

Local de amostragem	Parâmetro	Freqüência de Análise
No sistema de exaustão da caldeira Titular à lenha	Material Particulado e CO	<u>Anualmente</u>
No sistema de exaustão da caldeira à lenha da salsicharia	Material Particulado e CO	<u>Anualmente</u>

Relatórios: Enviar anualmente, a Supram-Central os resultados das análises efetuadas, acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem como a dos certificados de calibração do equipamento de amostragem. O relatório deverá ser de laboratório(s) acreditado(s), para os ensaios e calibrações realizadas, nos termos da ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005 junto ao Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), ou homologado(s), para os ensaios e calibrações realizadas junto à Rede Metrológica de âmbito estadual integrante do Fórum de Redes Estaduais e que disponha de um sistema de reconhecimento da competência de laboratórios com base nos requisitos da Norma ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005, conforme exige a DN 167/2011, e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de emissão previstos na DN COPAM n.^o 187/2013.

Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados nas análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado.

Método de amostragem: Normas ABNT, CETESB ou Environmental Protection Agency – EPA.

3. Ruídos

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência de análise
No entorno do empreendimento, baseando-se na Lei Estadual 10.100 de 17/01/90	Nível de pressão sonora (ruído)	<u>Anualmente</u>

Enviar Anualmente à Supram-Central relatório contendo os resultados das medições efetuadas; neste deverá conter a identificação, registro profissional e assinatura do responsável técnico pelas amostragens.

As amostragens deverão verificar o atendimento às condições da Lei Estadual n° 10.100/1990 e Resolução CONAMA n.^o 01/1990.



O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises, acompanhado da respectiva anotação de responsabilidade técnica – ART.

IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-Central, face ao desempenho apresentado;
- A comprovação do atendimento aos itens deste programa deverá estar acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo(s) responsável(eis) técnico(s), devidamente habilitado(s);

Qualquer mudança promovida no empreendimento que venha a alterar a condição original do projeto das instalações e causar interferência neste programa deverá ser previamente informada e aprovada pelo órgão ambiental.



ANEXO III Relatório Fotográfico

Empreendedor: HG FOODS LTDA

Empreendimento: HG FOODS LTDA

CNPJ: 21.718.267.0001-99

Municípios: Santa Luzia

Atividade(s): Abate de animais de pequeno porte e Industrialização da carne, inclusive desossa e preparação de derivados cárneos.

Código(s) DN 74/04: D-01-02-3 e D-01-04-1

Processo: 00184/1993/015/2015

Validade: 10 anos



**Lagoa aerada
Foto 01.**

**Lagoa anaeróbica e decantadores secundários
Foto 02.**



**Galpão de Espera
Foto 03.**

**Entorno do Empreendimento
Foto 04.**