



PARECER ÚNICO Nº 0775603/2017 (SIAM)

INDEXADO AO PROCESSO:		PA COPAM:	SITUAÇÃO:
Licenciamento Ambiental		4131/2007/008/2017	Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO:		Renovação da Licença de Operação	VALIDADE DA LICENÇA: 10 anos
PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:		PA COPAM:	SITUAÇÃO:
Outorga		18437/2017	Deferimento
EMPREENDEDOR:		Frigorífico Noroeste Ltda. - FRIGONOR	CNPJ: 02.836.654/0001-85
EMPREENHIMENTO:		Frigorífico Noroeste Ltda. - FRIGONOR	CNPJ: 02.836.654/0001-85
MUNICÍPIO:		João Pinheiro	ZONA: Urbana
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM):		LAT/Y: 17°43'46,2"	LONG/X: 46°10'58,8"
BACIA FEDERAL: Rio São Francisco		BACIA ESTADUAL: Rio Paracatu	
UPGRH: SF7		SUB-BACIA: Rio da Prata	
CÓDIGO: ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):		CLASSE	
D-01-03-1 (Abate de Animais de Médio e Grande Porte		3	
CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:		REGISTRO:	
Danilo Landi		CREA: 75762/D	
AUTO DE FISCALIZAÇÃO Nº: 140480		DATA:	04/04/2017

EQUIPE INTERDISCIPLINAR		MASP	ASSINATURA
Ledi Maria G. Oppelt Analista Ambiental (Gestora)		365472-0	 Ledi Maria G. Oppelt Analista Ambiental SUPRAM NOR - Masp. 365472-0
Tarcísio Macedo Guimarães Gestor Ambiental		1403998-6	 Tarcísio Macedo Guimarães Gestor Ambiental Masp. 1403998-6
Rafael Vilela de Moura Gestor Ambiental		1364162-6	 Rafael Vilela de Moura Gestor Ambiental MASP 1.364.162-6
De acordo: Ricardo Barreto Silva Diretor Regional de Regularização Ambiental		1148399-1	 Ricardo Barreto Silva Diretor Regional de Regularização Ambiental SUPRAM NOR MASP 1148399-1
De acordo: Rodrigo Teixeira de Oliveira Diretor Regional de Controle Processual		1138311-4	 Rodrigo Teixeira de Oliveira Diretor Regional de Controle Processual SUPRAM NOR Masp 1138311-4



1. Introdução

O empreendedor FRIGONOR – Frigorífico Noroeste Ltda – ME, protocolou o FCE Renovação em 15/12/2016, gerando o FOBI nº 1452161/2016, protocolado em 19/01/2017, formalizando assim o pedido de Renovação da LO, através do P. A. CCPAM nº 4131/2007/003/2017.

Em 04/04/2017 foi realizada vistoria no empreendimento para avaliar o desempenho ambiental do mesmo.

A LO nº 013/2011 encontrava-se ainda válida no momento da vistoria. Tendo em vista que o processo de Renovação da LO foi protocolado com antecedência de 120 dias da expiração do prazo de validade da licença de operação nº 013/2011, o empreendimento faz jus à prorrogação automática da licença, nos termos do art. 10 do Decreto 44.844/2008.

No momento da vistoria foi verificado que estava ocorrendo captação em poço tubular com outorga vencida (Portaria IGAM nº 1495/2010). Por isso o empreendedor foi advertido, e em conformidade com o artigo 84, Código 206, do Decreto 44.844/08 (Utilizar recursos hídricos com outorga vencida, desde que o uso esteja em conformidade com as condições estabelecidas na respectiva outorga). Foi lavrado o Auto de infração nº 94594/2017, que se encontra em análise.

2. Caracterização do Empreendimento

O empreendimento Frigorífico Noroeste Ltda. - FRIGONOR - está localizado na Rua Celso Dornélas, s/nº, em João Pinheiro-MG, e tem como atividade principal o abate de animais de médio e grande porte (bovinos e suínos).

São abatidos diariamente cerca de 40 animais por dia. O trabalho de abate é realizado de segunda a sexta-feira. A capacidade instalada do empreendimento é para o abate de 59 animais/dia.

O ciclo de processamento começa com a chegada do gado vivo aos currais, onde ocorre a pesagem e inspeção dos animais, sendo os mesmos posteriormente conduzidos à sala de abate. Após, o corpo do animal é separado em três classes básicas de produtos: carne, subprodutos comestíveis (fígado, rabo, língua, miolos, etc.) e subprodutos não comestíveis (Figura 1).

2.1 Fluxograma dos processos produtivos no empreendimento

Embarque, transporte e desembarque

Bovinos/Suínos embarcados em veículos específicos e adequados a partir de diferentes localidades

Desembarque realizado na Frigor, em instalação adequada na recepção dos animais



Recepção e curral/baixas de espera

Bovinos/Suínos são desembarcados dos veículos

Bovinos/Suínos são inspecionados

Bovinos/Suínos são acomodados em currais/baixas adequadas

Após a inspeção os animais são mantidos em dieta líquida e repouso pelo tempo adequado, até o momento do início do processo de abate

Lavagem dos Animais

Bovinos/Suínos, antes do abate, são conduzidos aos boxes de lavagem

Aspersores com água sob pressão lavam todas as partes do animal

Insensibilização

Aplicação de técnicas de insensibilização para a completa inconsciência do animal na hora do abate

Suíno?

Bovino?

Insensibilização
método Elétrico
Eletroneurológico

Insensibilização
método Penetrativo:
Fistula de dardo
ativo penetrante



Sangria

A sangria ou degola é feita por corte no pescoço atingindo os grandes vasos.

O animal morre, por falta de oxigenação no cérebro.

O sangue que escorre é coletado na calha e direcionado para armazenamento em tanques

Estola (somente bovinos)

O bovino é suspenso em trilhos

Inicia-se a retirada do couro e a desarticulação da cabeça, evitando contaminação cruzada

Após a separação de pele nas extremidades a estola é completada mecanicamente por tração

É realizado também o fechamento do esôfago do animal



Toalete e lavagem das carcaças

As carcasas são submetidas ao toalete.

É realizada a remoção dos rins, fígado, gordura e molécula do animal.

A lavagem é realizada após o toalete para eliminar resíduos ósseos, coágulos e pelos.

Resfriamento

Após a lavagem, as carcaças são deixadas em repouso por 12 horas, em sala refrigerada para aumentar a maciez da carne.

Desossa

A desossa separa as miúdas carcaças em cortes padronizados.

São separadas as grandes peças: dianteiro, traseiro, costela e lombo.

Embalagem

As carnes são embaladas por um processo que usa um filme plástico especial para as carcaças que foram anteriormente divididas em grandes peças.



Inspecção

Em todo o processo de abate existem funcionários responsáveis pela inspecção das carcaças.

Em caso de suspeita, um médico veterinário realiza a avaliação.

Utilidades

Serviços de utilidades, essenciais ao funcionamento do estabelecimento, porém não fazem parte do processo principal.

Limpeza e desinfecção de canilhões

Limpeza e desinfecção de instalações, equipamentos e utensílios

Abastecimento de água

Tratamento de efluentes

Produção de vapor e ar comprimido

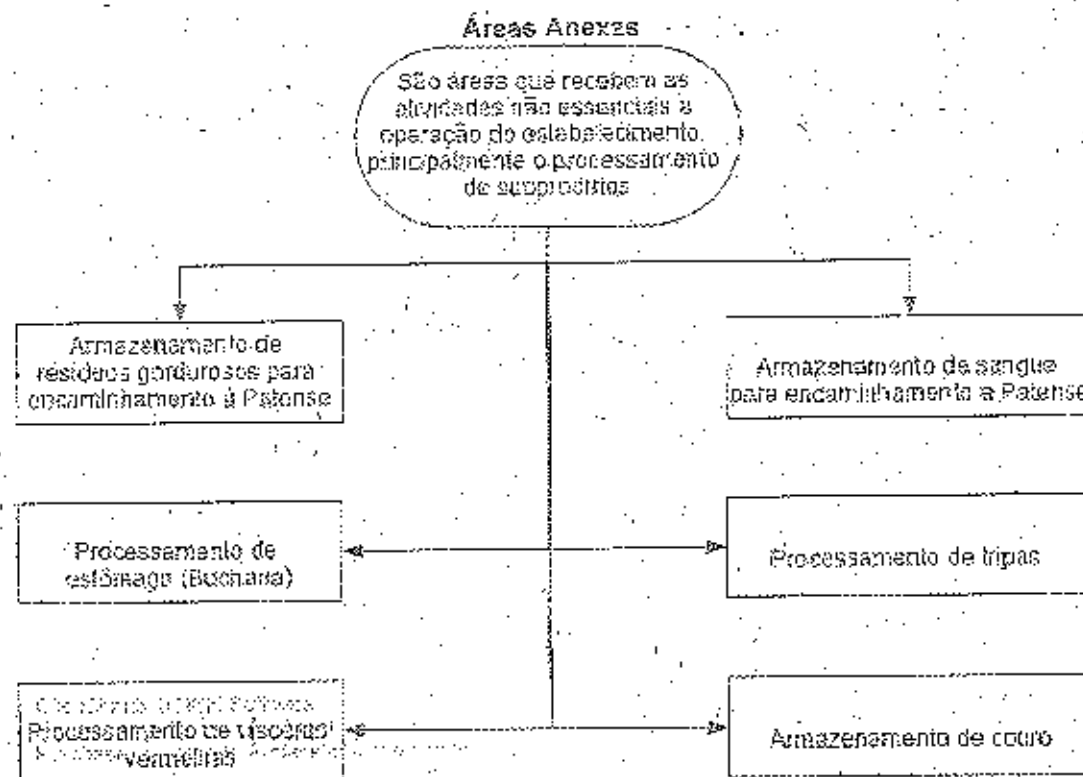


Figura 1 Fluxograma dos processos produtivos. Fonte: RADA apresentado

A energia elétrica utilizada no abatedouro é fornecida pela CEMIG.

O abastecimento de água é realizado pela rede de abastecimento público de água da COPASA e também por meio de um poço tubular com parecer pelo deferimento da outorga.

Atualmente existe sistema de refrigeração. A câmara fria foi montada utilizando compressores BITZER, condensadores e evaporadores, ELGIN e outros componentes disponíveis no mercado. Com capacidade nominal de 50.000 Kcal/h.

Os ruídos gerados no empreendimento são aqueles dos animais, máquinas e equipamentos elétricos utilizados no processo produtivo.

O efluente líquido industrial do empreendimento é caracterizado, principalmente, pela água utilizada na limpeza das instalações, equipamentos, bucharia, currais e baias, podendo conter sangue, gorduras, pedaços de carne, pelos, vômitos e estrume dos animais.

O empreendimento realiza tratamento primário dos efluentes (figura 2), onde são separados em linhas de coleta, sendo: linha verde, vermelha e residuária.

A linha verde recebe os efluentes dos currais e baias, além do efluente gerado na bucharia da planta produtiva, o conteúdo ruminal. Estes efluentes são coletados e tratados primariamente com o auxílio de uma peneira rotativa, onde a malha fina retém as partículas sólidas do efluente.

As partículas sólidas retidas pela peneira rotativa são armazenadas em uma carreta ao lado da peneira e, diariamente, é doado para produtores rurais ou encaminhado para esterqueiras. Esse material é utilizado para fertilização de pastos e lavouras como matéria orgânica.



O esgoto sanitário produzido passa por uma caixa de gordura e, em seguida, é lançado diretamente na rede de esgoto.

Os efluentes atmosféricos do empreendimento resumem-se aos resultantes da emissão de fumaça da caldeira, que possui uma chaminé de aproximadamente 4 m de altura.

A caldeira consome cerca de 0,5 m³ de lenha por dia. As cinzas da caldeira são doadas para moradores próximos, para serem utilizadas em hortas e pomares.

A lenha consumida na caldeira é proveniente de podas de árvores da arborização urbana da cidade de eucalipto. O empreendedor possui cadastro de consumidor de lenha.

Os resíduos sólidos, dentre eles pedaços de carne e gordura retirados dos raícos e peneiras, cabeça, mocotós, sangue, vísceras, são comercializados com a empresa Rações Patense, que retira do empreendimento todos esses resíduos na parte da manhã. Essa operação ocorre todos os dias em que é realizado o abate.

Os couros são salgados e, depois de secos, comercializados com empresas do sudeste e sul do Brasil, conforme notas fiscais apresentadas durante a vistoria. O local de salga foi adequado e qualquer efluente líquido é direcionado aos tanques do sistema de tratamento primário da empresa e após, direcionados a rede de coleta da COPASA.

Os demais resíduos domésticos e de escritório são acondicionados em sacos e recolhido pela limpeza urbana.

3. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

A água utilizada no empreendimento provém de um poço tubular e da rede de abastecimento público de água da COPASA, sendo utilizada com a finalidade de atender as necessidades de consumo humano, dessedentação de animais, consumo nas atividades de abate de bovinos e suínos e limpeza de instalações no empreendimento.

A captação de água para uso industrial ocorre através de um poço tubular. O referido poço é com processo de outorga nº 18437/2017, com sugestão pelo deferimento, através do Parecer 0738098/2017 vinculado a este licenciamento e com igual prazo de validade.

O consumo médio de água é de aproximadamente 17,15 m³/h, com captação durante 5,30 hs/dia.

4. Autorização para Intervenção Ambiental (AIA)

Não há previsão de supressão de vegetação. Na possibilidade ocorrer, o proprietário deverá comunicar, previamente, o órgão competente, para que o mesmo analise a viabilidade socioambiental.

5. Reserva Legal

Não se aplica, uma vez que o empreendimento está localizado na zona urbana do município de João Pinheiro.



8. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

- **Efluentes líquidos:** compreendem a linha vermelha, verde, residuária e esgotos sanitários; limpeza da área interna do frigorífico, limpeza do curral, limpeza das baias, limpeza da bucharia, lavagem dos animais, lavagem dos caminhões, área de salga de couros

Medida(s) mitigadora(s): Os efluentes líquidos compõe-se do esgoto doméstico gerados pelos funcionários nas áreas comuns: refeitório, vestiários e banheiros e dos efluentes líquidos industriais gerados nos processos.

Os efluentes líquidos industriais são totalmente separados do esgoto e possuem linhas próprias de canalização para tratamento. Linha verde (limpeza da área da bucharia e da limpeza do curral) e a linha vermelha (água de lavagem da área interna do frigorífico).

Esses efluentes são submetidos a um tratamento preliminar, com peneiras rotativa e estática, sendo posteriormente encaminhados para tratamento primário em tanques de decantação.

Atualmente o empreendimento encontra-se em processo de assinatura do contrato junto à COPASA e foi realizada a primeira análise laboratorial dos efluentes gerados. Com essa informação já foi elaborado um plano de melhoria no processo, que prevê a instalação de mais peneiras de filtragem; bem como a construção de mais tanques para que possa ser realizado tratamento de flotação.

Águas Pluviais:

Medida(s) mitigadora(s):

O terreno onde está construído o estabelecimento é em declive, e a construção foi planejada de forma que toda a água de chuva, escoe para esse único ponto, sem contaminação de nenhuma fonte. Uma vez captada no bueiro, as águas pluviais são levadas, através de tubulação para o Córrego Extrema.

Emissões Atmosféricas: As emissões atmosféricas geradas pelo estabelecimento são provenientes da queima de lenha na caldeira Lunasa 300 kg/h.

Medida(s) mitigadora(s): Manutenção permanente na caldeira. A lenha para uso na semana deverá ser mantida em local coberto. Atualmente não é realizado nenhuma medição da quantidade de emissões atmosféricas.

Resíduos Sólidos: Lixo doméstico; Conteúdo Ruminai (capim); Lodo dos tanques de decantação.

Medida(s) mitigadora(s): O resíduo sólido gerado no processo industrial provém do conteúdo ruminai (capim) gerado na lavagem do estômago dos animais abatidos, bem como do lodo retirado dos tanques de decantação. Tanto o capim (retirado na peneira rotativa) e o lodo, são devidamente armazenados e transportados para descarte. Esse material é doado à agricultores da região e eventualmente descartado no aterro de João Pinheiro/MG.

7. Avaliação do Desempenho Ambiental

7.1. Cumprimento das Condições de LOC.



Condicionante 1: Manter arquivados recibos de entrega dos subprodutos oriundos do abate (couro, sangue, graxa, ossos, casco, chifre, crina etc), fornecido por empreendimento regularizado ambientalmente, para eventuais fiscalizações.
Condicionante cumprida.

Condicionante 2: Elaborar e executar Projeto Técnico de Reconstituição da Flora (PTRF) referente às áreas de preservação permanente do Córrego Extrema. Apresentar cronograma de execução, com ART, e submeter à apreciação da SUPRAM NOR. Após análise pela equipe interdisciplinar, o projeto deverá ser cumprido integralmente.
Condicionante cumprida. O PTRF vem sendo executado.

Condicionante 3: Realizar disposição adequada dos resíduos sólidos gerados no empreendimento, conforme Lei Estadual nº 18.031/2009, bem como dar destinação adequada aos filtros de óleos, estopas contaminadas e sedimentos contaminados, conforme Resolução CONAMA nº 362/2005. Manter os recibos da destinação no empreendimento para atender eventuais fiscalizações.
Condicionante cumprida.

Condicionante 4: Instalar gatilhos nas mangueiras de água fria.
Condicionante cumprida.

Condicionante 5: Destinar corretamente o lodo que se forma nas caixas de tratamento primário e nas caixas de gordura das linhas vermelhas e águas residuárias.
Condicionante cumprida.

Condicionante 6: Apresentar cópia do contrato firmado com a COPASA, quando esta iniciar a cobrança pelo recebimento dos efluentes do empreendimento.
O contrato com a COPASA ainda está sendo negociado, portanto ainda não foi celebrado entre o empreendedor e a COPASA.

Condicionante 7: Executar o Programa de Automonitoramento conforme definido pela SUPRAM NOR no Anexo II.
Condicionante cumprida.

7.2. Avaliação dos Sistemas de Controle Ambiental

EFLUENTES LÍQUIDOS

O efluente líquido compõe-se do esgoto doméstico gerados pelos funcionários nas áreas comuns de refeitório, vestiários e banheiros e dos efluentes líquidos industriais gerados nos processos.

Os efluentes líquidos industriais são totalmente separados do esgoto e possuem linhas próprias de canalização para tratamento. Linha verde (limpeza da área da bucharia e da limpeza do curral) e a linha vermelha (água de lavagem da área interna do frigorífico).

Esses efluentes são submetidos a um tratamento preliminar, com peneiras rotativa e estática, sendo posteriormente encaminhados para tratamento primário em tanques de decantação.

Atualmente, segundo informado, o empreendimento encontra-se em processo de assinatura do contrato junto à COPASA e foi realizada a primeira análise laboratorial dos efluentes gerados. Com essa informação já foi elaborado um plano de melhoria no processo, que prevê a instalação de mais



peneiras de filtragem, bem como a construção de mais tanques para que possa ser realizado tratamento de flotação.

EMISSIONES ATMOSFÉRICAS

Utiliza-se uma caldeira de 300 kg/h para geração de vapor necessário ao processo industrial. Atualmente não é realizado nenhuma medição da quantidade de emissões atmosféricas.

RESÍDUOS SÓLIDOS

Os resíduos sólidos gerados no processo industrial provêm do conteúdo ruminal (capim) gerado na lavagem do estômago dos animais abatidos, bem como do lodo retirado dos tanques de decantação. Tanto o capim (retirado na peneira rotativa) e o lodo, são devidamente armazenados e transportados para descarte. Esse material é doado à agricultores da região o eventualmente descartado no aterro sanitário de João Pinheiro/MG.

8. Controle Processual

O processo encontra-se devidamente formalizado e instruído com a documentação legalmente exigível, de acordo com o respectivo Formulário de Orientação Básica Integrado.

O empreendimento encontra-se em área urbana, portanto, não requer a regularização de reserva, nos termos do item 5 deste parecer.

Não há previsão de supressão de vegetação e/ou intervenção em Área de Preservação Permanente - APP, nos termos do item 4 deste parecer.

A utilização dos recursos hídricos no empreendimento se encontra regularizada junto ao Instituto Mineiro de Gestão das Águas - IGAM - e também prevém da concessionária pública local, nos termos do item 3 deste parecer.

9. Conclusão

A equipe interdisciplinar Superintendência Regional de Meio Ambiente Noroeste de Minas - SUPRAM NOR sugere o deferimento da Renovação da Licença Ambiental na fase de Licença de Operação, em relação ao empreendimento FRIGONOR, para a atividade de "abate de animais de pequeno e médio porte", no município de João Pinheiro, 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 SUPRAM NOR.

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 NOR tornam o empreendimento em questão passível de autuação.



Cabe esclarecer que a SUPRAM NOR 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(s) empresa(s) responsável(is) e/ou seu(s) responsável(is) técnico(s).

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.

As renovações das licenças ambientais e outorgas deverão ser efetuadas nos termos do Decreto Estadual nº 44.844/2008 e da Portaria IGAM nº 49/2010, respectivamente.

Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas no Anexo I deste parecer poderão ser resolvidos junto à própria SUPRAM NOR, mediante análise técnica e jurídica, desde que não alterem o mérito/conteúdo das condicionantes.

10. Anexos

- Anexo I. Condicionantes para Renovação da Licença de Operação (RENLO) do empreendimento FRIGONOR.
- Anexo II. Programa de Automonitoramento da Renovação da Licença de Operação (RENLO) do empreendimento FRIGONOR.
- Anexo III. Relatório Fotográfico do empreendimento FRIGONOR.



ANEXO I

**Condicionantes para Renovação da Licença de Operação (RENLO) do empreendimento
FRIGONOR - Frigorífico Noroeste Ltda.**

Empreendedor: FRIGONOR- Frigorífico Noroeste Ltda
Empreendimento: FRIGONOR- Frigorífico Noroeste Ltda
CNPJ: 02.838.654/0001-85
Município: João Pinheiro/MG
Atividade: Abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, equinos, bubalinos, muare, etc.)
Códigos (s) DN 74/04: D-01-03-1
Processo: 04131/2007/003/2017
Validade: 10 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência da Licença de Operação
02	Manter arquivados recibos de entrega dos subprodutos oriundos do abate (couro, sangue, graxa, ossos, casco, chifre, crina etc), fornecido por empreendimento regularizado ambientalmente, para eventuais fiscalizações.	Durante a vigência da Licença de Operação
03	Realizar disposição adequada dos resíduos sólidos gerados no empreendimento, conforme Lei Estadual nº 18.031/2009. Manter os comprovantes da destinação no empreendimento para atender eventuais fiscalizações.	Durante a vigência da Licença de Operação
04	Manter a lenha ao menos 15 (quinze) dias em local coberto, antes de ser utilizada na caldeira, evitando sua exposição às intempéries.	Durante a vigência da Licença de Operação
05	Dar continuidade à destinação ambientalmente adequada ao lodo que se forma nas caixas de tratamento primário e nas caixas de gordura das linhas vermelhas e águas residuárias.	Durante a vigência da Licença de Operação
06	Apresentar cópia do contrato firmado com a COPASA, quando esta iniciar a cobrança pelo recebimento dos efluentes do empreendimento.	30 dias após firmado o contrato

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



ANEXO II

Programa de Automonitoramento da Renovação da Licença de Operação (RENLO) do empreendimento FRIGONOR- Frigorífico Noroeste Ltda.

Empreendedor: FRIGONOR- Frigorífico Noroeste Ltda
Empreendimento: FRIGONOR- Frigorífico Noroeste Ltda
CNPJ: 02.836.654/0001-85
Município: João Pinheiro/MG
Atividade: Abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, equinos, bubalinos, mueres, etc.)
Código DN 74/04: D-01-C3-1
Processo: 04131/2007/003/2017
Validade: 10 anos
Referência: Programa de Automonitoramento da Renovação da Licença de Operação

1. Resíduos Sólidos e Oleosos

Enviar anualmente a SUPRAM NOR 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	Class e 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 NOR 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.

1



Comprovar a destinação adequada dos resíduos sólidos de construção civil que deverão ser gerenciados em conformidade com as Resoluções CONAMA nº 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	Frequência de Análise
Fonte de geração de calor a partir da combustão de derivados de madeira. (fonte: anexo IV da CONAMA 382/2006)	Material particulado	Anualmente

Relatórios: Enviar anualmente a SUPRAM NOR 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 conter a identificação, registro profissional, anotação de responsabilidade técnica e a assinatura do responsável pelas amostragens. Deverão também ser informados os dados operacionais. Os resultados apresentados nos laudos analíticos deverão ser expressos nas mesmas unidades dos padrões de emissão previstos na Deliberação Normativa COPAM nº 187/2013 e na Resolução CONAMA nº 382/2006.

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
Em pontos localizados nos limites da área do empreendimento de acordo com NBR 10.151/2000.	dB (A)	Anual

Enviar anualmente a SUPRAM NOR 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 nº 10.100/1990 e Resolução CONAMA nº 01/1990.

O relatório deverá ser de laboratório em conformidade com a Deliberação Normativa COPAM nº 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 NOR, 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(ais) 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 do empreendimento FRIGONOR- Frigorífico Noroeste Ltda.

Empreendedor: FRIGONOR- Frigorífico Noroeste Ltda
Empreendimento: FRIGONOR- Frigorífico Noroeste Ltda
CNPJ: 02.836.654/0001-85
Município: João Pinheiro/MG
Atividade: Abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, equinos, bubalinos, muARES, etc.)
Código (s) DN 74/04: D-01-03-1
Processo: 04131/2007/003/2017
Validade: 10 anos



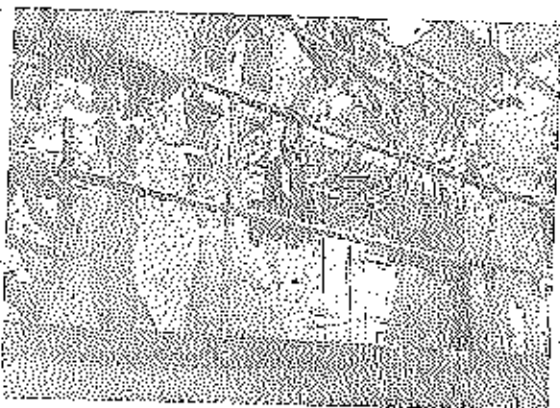


Foto 03: Linha Vermelha

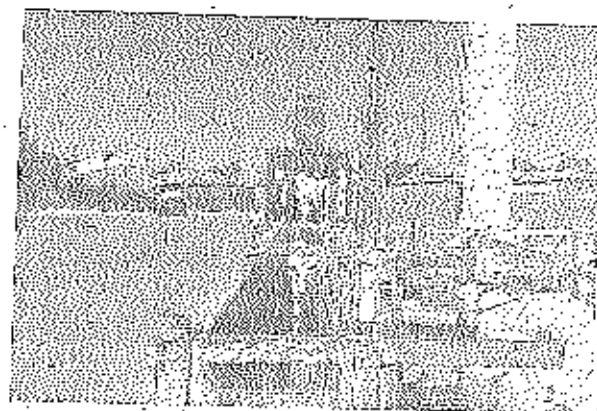


Foto 04: Área de recuperação na APP, objeto do PTRF

