



PARECER ÚNICO Nº 1023653/2014

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 13541/2011/001/2011	SITUAÇÃO: Sugestão pelo deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva		LOC

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS: Poço Tubular	PROCESSO: 23994/2012	SITUAÇÃO: Deferida
---	--------------------------------	------------------------------

EMPREENDEDOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL	CNPJ: 18.449.132/0001-60
EMPREENDIMENTO: MATADOURO MUNICIPAL	CNPJ: 18.449.132/0001-60
MUNICÍPIO: Frutal/MG	ZONA: Urbana
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM): SAD 69 LAT 20° 01' 37" LONG 48° 56' 46"	
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 Grande BACIA ESTADUAL:	
UPGRH: GD8	
CÓDIGO: D-01-03-01	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04): Abate de animais de médio e grande porte (suínos, ovinos, caprinos, bovinos, eqüinos, bubalinos e muares.)
CLASSE: 03	
RESPONSÁVEL TÉCNICO: Anselmo Ferreira Silva	REGISTRO: CREA MG: 141001/D
RELATÓRIO DE VISTORIA: 84446/2012	DATA: 15/12/2011

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Amilton Alves Filho		
Ricardo Rosa Milha Bello		
Luiz Alberto de Freitas Filho – Analista Ambiental Jurídico	1.364.254-1	
José Roberto Venturi – Diretor Regional de Apoio Técnico	1.198.078-6	
De acordo: Kamila Borges Alves – Diretora de Controle Processual	1.151.726-5	



1. Introdução

O parecer em referência tem por objetivo subsidiar a Unidade Regional Colegiada do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, URC TMAP, do Conselho Estadual de Política Ambiental - COPAM, quanto ao pedido de Licença de Operação Corretiva para o empreendimento denominado Matadouro Municipal da Prefeitura Municipal de Frutal-MG, localizado na zona urbana do município na Rua Coronel Alonso de Moraes nº 29, Bairro Princesa Isabel.

O presente requerimento de licença de operação corretiva, manifestado no Formulário de Caracterização do empreendimento protocolado em 30/06/2011, contempla a atividade de abate de animais de médio porte (suínos), código D 01-03-01 com capacidade nominal instalada para o abate de 50 cabeças dia⁻¹, classe 03 e porte pequeno, conforme DN 74/2004.

A vistoria realizada pela equipe técnica da SUPRAM TMAP ao empreendimento ocorreu no dia 15/11/2011, com o intuito de subsidiar a análise técnica da SUPRAM TMAP, sendo observadas todas as instalações do empreendimento, as áreas destinadas às atividades, bem como o sistema de controle ambiental atualmente desenvolvido. Após a vistoria foram solicitadas diversas informações complementares para concluir a respeito da viabilidade ambiental do empreendimento.

O responsável legal pelos estudos ambientais apresentados ao órgão ambiental é o Engenheiro Ambiental Anselmo Ferreira Silva, CREA –MG nº 141001/D e ART nº 1420140000001590572.

2. Caracterização do Empreendimento

O imóvel possui uma área total de 5.795,00 m² ou 0,5795 hectares, conforme matrícula nº 45.578 do serviço de registro de imóvel da cidade de Frutal-MG (FIGURA 01).

Figura 01 – Área do Matadouro Municipal, FRUTAL-MG



Fonte: Google earth, 2014 - Coordenadas – S 20° 01' 36,61" e W – 48° 56' 47,98"

O Matadouro Municipal está localizado dentro do perímetro urbano da cidade de Frutal-MG no lote 06 (seis), da quadra nº 132- A, dentro das seguintes medidas e confrontações: 146 metros pela frente, confrontando com a Rua Coronel Alonso de Moraes e 30,50 metros pela lateral direita, confrontando com os lotes 01 e 02. A área construída é de 243,11 m². É importante destacar que o abatedouro municipal passou por reformas, sendo realizadas melhorias no direcionamento dos efluentes de origem industrial e resíduos sólidos produzidos na atividade. O projeto de reforma e ampliação da planta aumentou sua área construída para 473,63 m². Vale salientar que o órgão ambiental não avalia a questão sanitária do abate de animais, sendo de responsabilidade da própria Prefeitura Municipal, do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

De acordo com os estudos ambientais apresentados o abatedouro conta com 23 colaboradores fixos e temporários, o regime de operação é de segunda a sábado das 00:00 às 6:00 horas, sem intervalo. No período diurno o regime é das 08:00 às 18:00 horas para recepção e gerenciamento dos animais a serem abatidos, com intervalo entre as 11:00 até as 14:00 horas para almoço. A capacidade nominal instalada de abate de animais é de 50 cabeças/dia, incluindo bovinos, suínos, ovinos e caprinos. A refrigeração das carcaças dos animais é feito em uma câmara fria. O fluxograma básico do processo de abate de suínos inclui as seguintes etapas: recepção dos animais em pocilgas, condução e lavagem dos animais, atordoamento, sangria, escaldagem, depilação, evisceração, corte da carcaça, refrigeração, cortes e desossa e estocagem e expedição. No caso do abate de bovinos o processo de abate inclui: a recepção em currais dos animais, condução e lavagem dos animais, atordoamento, sangria, esfolagem e remoção da cabeça, evisceração, corte de carcaça e refrigeração.

Após a descarga dos suínos dos caminhões e acondicionamento em pocilgas dentro do abatedouro os animais passam pelas seguintes etapas:

Atordoamento: Os animais entram um após o outro em um Box imobilizador para o atordoamento. O atordoamento é realizado por descarga elétrica.

Sangria: Com os animais pendurados em trilhos aéreos ou em bancadas apropriadas para a drenagem do sangue e feito a sangria. Geralmente a quantidade de sangue proveniente do abate de suíno é de 3,0 litros por cabeça.

Escaldagem: Após tempo suficiente de sangria os animais são imersos em um tanque com água quente em torno de 65°C, para facilitar a remoção posterior de pelos e das unhas ou cascos. Normalmente a passagem pelo processo da escaldagem dura cerca de 01 (um) minuto.

Depilação: Após passarem pela etapa de escaldagem, os suínos são colocados em uma mesa de depilação. Em seguida as unhas ou cascos dos suínos e pelos remanescentes são removidos normalmente com o auxílio de facas. Para completar a depilação os animais passam por um chamuscamento feito com queimador a gás.

Evisceração: Nesta fase, abre-se a barriga dos animais com facas e as vísceras são removidas. Normalmente, amarra-se o ânus e a bexiga do animal para evitar contaminação das carcaças com seus

excrementos. O osso do peito é aberto com serra e remove-se o coração, pulmões e fígado. As vísceras são colocadas em uma bandeja na mesa de evisceração onde são inspecionados e encaminhados para serem processados de acordo com o resultado da inspeção. O processamento dos intestinos gera a produção de tripas, sendo utilizadas para a fabricação de embutidos.

Cortes de carcaça e refrigeração: As carcaças são serradas longitudinalmente, seguindo-se a espinha dorsal, e divididas em duas meias carcaças. Remove-se a medula e o cérebro dos animais e as carcaças são limpas com facas. Em seguida são lavadas com água sob pressão e encaminhadas para refrigeração em câmara frias com temperaturas controladas para seu resfriamento e sua conservação.

Os bovinos inicialmente chegam em caminhões e são descarregados nos currais de recepção por meio de rampas, normalmente na mesma altura dos caminhões. Os animais são separados por lote e permanecem nos currais em repouso e jejum, por 16 a 24 horas. Nos currais existem o esterco e outras sujidades que devem ser direcionados para empresas de compostagem ou estações de tratamento de efluentes. No caso do matadouro, é necessário um melhor gerenciamento do esterco produzido no curral.

Após o repouso os animais são conduzidos por uma passagem, um corredor, o que permite a sua condução em direção a sala de abate. Nesta etapa, os animais podem ser lavados. Ao chegar ao local de abate os animais entram em um Box, para atordoamento. O atordoamento geralmente é feito com uma marreta pneumática, sendo aplicado na parte superior da cabeça dos animais. Em seguida os animais são içados pela parte traseira e direcionados para a sangria. Na sequência ocorre a seção de grandes vasos sanguíneos no pescoço com uma faca. O sangue escorre do animal, sendo coletado e armazenado temporariamente em tanques. O matadouro apresentou documentação indicando que o sangue coletado é recolhido pela empresa Ossominas Ltda. Após a sangria ocorre a esfolia e remoção da cabeça. Cortam-se as patas dianteiras antes da remoção do couro, retira o úbere e os genitais. Normalmente o ânus e a bexiga são amarrados para evitar contaminação da carcaça.

As carcaças dos animais são abertas manualmente com facas e com serra elétrica. A evisceração envolve a retirada das vísceras abdominais e pélvicas, intestinos, bexiga e estômagos. Retiradas às vísceras as carcaças são serradas longitudinalmente ao meio seguindo o cordão espinhal. As meias carcaças podem ser resfriadas para diminuir possível crescimento microbiano. Assim, normalmente são colocados em câmaras frias com temperatura entre 0 e 4 °C por 24 a 48 horas.

3.0 Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

A água utilizada na unidade industrial é proveniente de 01 (um) poço tubular localizado nas seguintes coordenadas geográficas (Poço 1 - S 20° 1' 37" e W 48° 56' 45") para fins de consumo e industrial, outorgado junto ao órgão ambiental (processo nº 23994/2012).

De acordo como os estudos ambientais apresentados o matadouro utiliza a água para lavagem de produtos, resfriamento/refrigeração, lavagem de pisos, produção de vapor, consumo humano e no chuveiro de matança. São utilizados cerca de 20, 5 m³/dia de água, totalizando 615 m³/mês.



4.0 Área de Preservação Permanente (APP)

As áreas de preservação permanente (APP) dentro do imóvel totalizam 0,17 hectares e 700 m² está degradado necessitando do plantio de espécies nativas da região para atingir a função ambiental apontada na Lei Florestal mineira 20.922/2013.

O matadouro deverá recuperar a área de preservação permanente (APP) mediante o plantio de espécies nativas da região no espaçamento de 3,0 x 2,0 metros = 6,0 m²/muda. A quantidade de mudas a ser plantada na área de preservação permanente totaliza 120 mudas. Além de plantar mudas o empreendedor deverá adotar técnicas de recomposição florestal que busque a interação entre animais e plantas com vistas a propiciar um ambiente com a maior diversidade possível. Além disso, o matadouro deverá construir curvas de nível a montante da área de preservação permanente (APP), com o objetivo de evitar carreamento do solo por erosão laminar para dentro do corpo hídrico (córrego Frutal). Para evitar a presença de animais domésticos (bovinos, suínos e eqüinos) dentro da área de APP, o matadouro municipal deve construir cerca de arame em toda a sua extensão, conforme definido em condicionante.

5.0 Autorização para Intervenção Ambiental (AIA)

Não foi requerido Autorização para Intervenção Ambiental.

6.0 Reserva Legal

O matadouro municipal está localizado dentro do perímetro urbano de Frutal-MG. Portanto, não se aplica a questão da reserva legal.

6. IMPACTOS AMBIENTAIS IDENTIFICADOS NO EMPREENDIMENTO

6.1 Ruídos

A empresa apresentou um laudo de avaliação de ruídos aferido nos limites do abatedouro para o período noturno e diurno. Os valores encontrados para o período diurno é de 40,5 dB a 62, 5 dB e para o período noturno os valores encontrados foram de 40,3 dB e 58,2 dB. Considerado que a atividade desenvolvida no empreendimento é industrial/comercial os valores aferidos encontram-se dentro dos limites exigidos para área industrial que é de 70 dB diurno e 60 dB noturno.

6.2 Efluentes líquidos de origem industrial

A indústria de carnes e derivados gera efluentes líquidos com alta carga poluidora, principalmente orgânica. Além disso, apresentam elevado consumo de água devido às exigências sanitárias durante o processo de abate. A água é utilizada em diversas etapas tais como: consumo animal, lavagem de animais, lavagem de caminhões, escaldagem, lavagem de carcaças, vísceras, intestinos, limpeza e esterilização de equipamentos envolvidos no abate, corte limpeza de pisos e paredes. Em abatedouros 80 a 95% da água



consumida é descarregada como efluente líquido. Estes efluentes caracterizam-se principalmente por alta carga orgânica, devido a presença de sangue, gordura, esterco, conteúdo estomacal não digerido, conteúdo intestinal, elevado teor de gordura, flutuações de pH em função do uso de agentes de limpeza, altos conteúdos de nitrogênio e fósforo e flutuações de temperatura. Além disso, podem conter vários micro-organismos. O maior potencial poluidor das águas residuárias provenientes dos abatedouros é causada pelo sangue dos animais.

No caso do matadouro municipal o sangue proveniente do abate é coletado, canalizado e depositado em uma caixa de inox. Posteriormente ao final de cada dia a empresa Ossominas recolhe o sangue coletado para produção de ração animal e adubo orgânico.

Os efluentes do matadouro são direcionados para rede coletora de esgoto da Companhia de Saneamento de Minas Gerais (COPASA –MG). O empreendedor apresentou uma declaração da COPASA afirmando que os efluentes produzidos são recolhidos em sua rede coletora, conforme as recomendações da Norma Técnica T – 187-2 e são tratados na Estação de Tratamento de Frutal – MG (comunicação externa da COPASA MG nº 56/2011).

No abatedouro existe apenas um sistema de tratamento primário com grades estáticas destinadas a remoção de sólidos grosseiros e gorduras, ou seja, o efluente bruto com elevada carga orgânica é direcionado para a rede de coleta pública para posterior tratamento na Estação de Tratamento (ETE), quadro 01.

Quadro 01 – Características dos efluentes produzidos no abatedouro municipal após passar pelo sistema de tratamento primário.

Parâmetro	Unidade	Entrada	Saída	Método
DBO	mg L ⁻¹	1.513,60	1.001,50	SM 5210 B
DQO	mg L ⁻¹	3.831,00	2.576,50	SM 5210 B
Cloretos	mg L ⁻¹	87,67	116,32	SM 4500
Fósforo total	mg L ⁻¹	12,00	11,00	SM 4500
Óleos e Graxas	mg L ⁻¹	6.210,00	179,00	SM 5520
Oxigênio Dissolvido	mg L ⁻¹	< 0,1	< 0,1	SM 4500
pH a 25 ° C		7,38	5,77	SM 4500
Sólidos Sedimentáveis	mg L ⁻¹	6,00	4,00	SM 2540
Sólidos Suspensos totais	mg L ⁻¹	21.765,00	415,00	SM 2540
Surfactantes	mg L ⁻¹	4,75	1,12	SM 5540
Temperatura	°C	25,40		
Coliforme Termotolerantes	UFC/100 ml	2,10 X 10 ¹⁵	3,00 X 10 ⁶	SM 9222
Nitrogênio amoniacal total	mg L ⁻¹	51,81	189,445	SM 4500
Vazão	m ³ h ⁻¹	0,60	0,60	

Fonte: Araxá Ambiental, 2014

6.3 Esgoto Sanitário

O matadouro municipal conta com 18 colaboradores para o desenvolvimento de suas atividades. O horário de funcionamento é de segunda a sábado das 0:00hs às 06:00hs, sem intervalo. No período diurno o regime é das 08:00 às 18:00hs para recebimento de animais.

O efluente sanitário gerado na unidade de abate é direcionado para rede de coleta pública da COPASA. Portanto, o responsável pelo correto tratamento dos efluentes em conformidade com a Resolução COPAM/CERH 01/2008 e CONAMA 430/2011 é a Companhia de Saneamento de Minas Gerais (COPASA – MG)

6.5 Emissões atmosféricas

No empreendimento em questão não existe caldeira a lenha. O efluente atmosférico gerado no matadouro municipal é proveniente do uso de maçaricos para chamuscagem dos suínos, sendo utilizado o Gás Liquefeito de Petróleo (GLP).

Segundo Barrenetxea et al. (2003), poluição atmosférica pode ser entendida como a contaminação do ar por inserção, ou permanência temporária, de materiais alheios a sua composição natural, ou em proporção superior ao natural, nos estados de agregação da matéria ou, ainda, na forma de radiações.

O odor desagradável é a forma de poluição que mais diretamente impacta o ser humano, convertendo-se num problema de difícil condução quando incomoda um número razoável de pessoas, interferindo em seu bem-estar. Nesse sentido, o empreendedor deve apresentar anualmente laudo relativo a concentração de sulfeto de hidrogênio presente no ar. A amostragem deve ser feita nos limites da área industrial, conforme método da norma Verein Deutscher Ingenieure, conforme definido em condicionante.

A redução das fontes geradoras de odores é obtida, principalmente, pela manutenção da higiene no ambiente e evitando-se o acúmulo de materiais desagradáveis. Assim, o empreendedor deve retirar diariamente todos os resíduos provenientes do abate de forma a evitar a presença de odores indesejáveis.

6.6 Resíduos Sólidos

Durante o desenvolvido das atividades no Matadouro Municipal, são gerados diversos tipos de resíduos, tais como; cabeça, mocotós, vísceras, cartilagens, ossos, peças condenadas, chifres, gorduras, esterco, unhas, pêlos dos suínos e resíduos domésticos.

Foi apresentado pelo empreendedor um Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos que prevê a implantação da coleta seletiva (segregação), acondicionamento temporário de forma adequada e destinação ambientalmente correta de todos os resíduos gerados. Dessa forma, as carcaças de suínos reprovadas para consumo humano devem ser destinados para graxarias devidamente licenciadas pelo

órgão ambiental, lixos de origem doméstica são direcionados para o aterro sanitário de Frutal/MG, as vísceras, ossos e carne rejeitados são destinados para a empresa Ossominas Ltda. O resíduo classificado como classe I (lâmpadas fluorescentes, estopas contaminadas, embalagens de lubrificantes, bombonas de plásticos contaminadas com produtos químicos, pilhas, baterias e cartuchos de impressoras), devem ser devidamente armazenado e destinado para empresas regularizadas ambientalmente aptas a receber resíduo classe I, conforme definido em condicionantes.

A empresa deverá construir um local adequado para armazenamento temporário de resíduos classe I, classe II e classe III. E importante destacar que os resíduos gerados no Matadouro Municipal de Frutal devem ser destinados para empresa licenciadas pelo órgão ambiental, de acordo com a condicionante e plano de monitoramento ambiental deste parecer único.

7. Controle Processual

O processo encontra-se formalizado e instruído corretamente no tocante à legalidade processual, haja vista a apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental em vigor, conforme enquadramento no disposto da Deliberação Normativa nº 74/2004.

O local de instalação do empreendimento e o tipo de atividade desenvolvida estão em conformidade com as leis e regulamentos administrativos municipais de acordo com a Declaração da Prefeitura Municipal de Frutal – MG, presente nos autos.

8. Conclusão

A equipe interdisciplinar de análise deste processo, do ponto de vista técnico e jurídico, opina pelo deferimento da concessão da Licença de Operação Corretiva (LOC) para o MATADOURO MUNICIPAL, por um prazo de 06 (seis) anos, localizada no município de Frutal/MG, desde que atendidas as medidas mitigadoras de impactos ambientais descritas neste parecer e no Plano de Controle Ambiental (PCA) e aliadas às condicionantes listadas no anexo I e automonitoramento do anexo II, ouvida a Unidade Regional Colegiada do Conselho Estadual de Política Ambiental do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba.

Ressalta-se que a Licença Ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção pelo requerente de outras licenças legalmente exigíveis.

Cabe esclarecer que a SUPRAM TMAP não possui responsabilidade técnica sobre os projetos de sistemas de controle ambiental e programas de treinamento aprovados para implantação, sendo a execução, operação, comprovação de eficiência e/ou gerenciamento dos mesmos de inteira responsabilidade da própria empresa, seu projetista e/ou prepostos.

Opina-se, que as observações acima constem do Certificado de Licenciamento Ambiental.



9. 0 PARECER CONCLUSIVO

Favorável: (x) SIM () NÃO

DATA: 15/04/2015

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Amilton Alves Filho		
Ricardo Rosa Milha Bello		
José Roberto Venturi – Diretor Regional de Apoio Técnico	1.198.078-6	
Luiz Alberto de Freitas Filho – Analista Ambiental Jurídico	1.364.254-1	
De acordo: Kamila Borges Alves – Diretora de Controle Processual	1.151.726-5	

12. 0 Anexos

Anexo I. Condicionantes

Anexo II.



ANEXO I – CONDICIONANTES

Empreendedor: PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL Empreendimento: PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL CNPJ: 18.449.132/0001-60 Município: FRUTAL /MG Atividade: ABATE DE SUÍNOS, OVINOS e CAPRINOS Código DN 74/04: D – 01- 03-01 Processo: 13541/2011/001/2011 Validade: 06 ANOS		
Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Comprovar a instalação do galpão para armazenamento temporário de resíduos (classe I, classe II e classe III).	90 dias
02	Comprovar a instalação da coleta seletiva dentro do empreendimento.	60 dias
03	Em relação ao odor a empresa deve apresentar laudo relativo ao sulfeto de Hidrogênio. A amostragem deve ser feita no limites da área industrial, conforme método da Norma Verein Deutscher Ingenieure, número 2454, parte dois. Permite detectar o sulfeto de hidrogênio até o limite de 0,3 ug/m ³ .	Anualmente
04	Destinar os resíduos classe I e Classe II para empresas regularizadas ambientalmente. Obs.: apresentar anualmente os contratos de prestação de serviço com as empresas regularizadas ambientalmente, acompanhado de cópia da respectiva licença/autorização ambiental, para o tratamento dos resíduos.	Durante a vigência da Licença.
05	Apresentar contrato de prestação de serviço para a destinação do resíduo classe I, com empresa regularizada ambientalmente	60 dias
06	Apresentar o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) para o empreendimento em questão.	180 dias



07	Isolar a área de preservação permanente (APP) mediante a construção de cerca de arame.	90 dias
08	Comprovar com laudo técnico e fotográfico a recomposição florestal da área de preservação permanente (APP), anexar ART.	1 ano
	Executar o Programa de Automonitoramento conforme definido pela SUPRAM-TM/AP no Anexo II.	Durante a vigência da Licença

* 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

1- RESÍDUOS SÓLIDOS

Enviar semestralmente à SUPRAM TMAP, até o dia 20 do mês subsequente, os relatórios de Registro de Resíduos, contendo no mínimo os dados do modelo acima, 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 TMAP, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor.

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- 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 à SUPRAM TM/AP, até o dia 20 do mês subsequente o 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 n.º 01/1990.

O relatório deverá ser proveniente 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.

3- AUTOMONITORAMENTO DE VEÍCULOS

Promover anualmente durante a vigência da licença de operação, o automonitoramento dos veículos próprios e/ou terceirizados movidos a óleo diesel, nos termos da Portaria IBAMA n. 85/1996.

4. EFLUENTES LIQUIDOS INDUSTRIAL

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada e saída do sistema de tratamento primário. O tratamento dos efluentes industriais é realizado pela COPASA. No empreendimento só existe um sistema de tratamento primário com o objetivo de retirar sólidos grosseiros e gorduras.	pH, Temperatura, Vazão média, DBO, DQO, Sólidos Sedimentados, Óleos e Graxas, Detergentes, Oxigênio dissolvido, substâncias tensoativas, nitrogênio amoniacal, cloretos totais e fósforo total	Semestralmente

Relatórios: Enviar semestralmente à SUPRAM TM/AP, até o dia 20 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. **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.**



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

Método de análise: Normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas no Standard Methods for Examination of Water and Wastewater, APHA-AWWA, última edição

5. 0 RECOMPOSIÇÃO FLORESTAL DA ÁREA DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE

O empreendedor deverá enviar relatórios semestrais durante a vigência da licença a SUPRAM TMAP contendo dados técnicos e fotográficos da evolução da recomposição florestal da área de preservação permanente. O relatório deverá conter responsável técnico e a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).