



PARECER ÚNICO Nº 1816788/2013

INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA COPAM: 00246/2000/009/2013	SITUAÇÃO: Sugestão pelo Deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação Corretiva - LOC		

PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:	PROCESSO:	SITUAÇÃO:
Outorga Poço tubular	10354/2011	Análise técnica concluída

EMPREENDEDOR:	Asperbrás Alimentos Lácteos S/A	CNPJ:	12.361.072/0001-43
EMPREENDIMENTO:	Asperbrás Alimentos Lácteos S/A	CNPJ:	12.361.072/0001-43
MUNICÍPIO:	Itapagipe	ZONA:	Urbana
COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM):	SAD 69	LAT	19° 54' 07"
		LONG	49° 21' 40"
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 Paraná		BACIA ESTADUAL: Rio Grande	
UPGRH: GD 8			
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):		CLASSE
D-01-06-6	Preparação do Leite e Fabricação de Produtos de Laticínios		5
RESPONSÁVEL TÉCNICO:		REGISTRO:	
Cassius Malagutti		CREA MG 58.803-D	
RELATÓRIO DE VISTORIA: 84431/2013			DATA: 18/08/2013

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Alexssandre Pinto de Carvalho – Analista Ambiental (Gestor)	1.149.816-9	
Carlos Frederico Guimarães	1.161.938-4	
Felipe Fiochi Pena – Analista Ambiental de formação jurídica	1.310.776-8	
De acordo: 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

A Cooperativa Agropecuária Itapagipe Ltda – COOPAPI obteve a Licença de Operação Corretiva (LOC nº 087/2008), com validade até 13/06/2012, por decisão do Conselho Estadual de Política Ambiental – COPAM, na ocasião da 44ª Reunião Ordinária realizada em Monte Carmelo, no dia **13 de Junho de 2008**, conforme processo administrativo nº 00246/2000/007/2006, que sugeriu ao Conselho o deferimento da referida licença, desde que atendidas as condicionantes do Parecer Único (Anexo I e II), no prazo estipulado.

Em **13/12/2010** a ASPERBRÁS ALIMENTOS LÁCTEOS S/A enviou ofício à esta SUPRAM TM AP, relatando que arrendou a Unidade Industrial de propriedade da COOAPI, contrato este que foi homologado pelo Poder Judiciário. Foi relatado no referido ofício que a partir de 30 de junho de 2010 a mesma passaria a se responsabilizar pelas questões ambientais da unidade industrial. Cabe mencionar, que através do mesmo ofício foi comunicado também que a retomada da produção dar-se-ia no primeiro semestre do ano de 2011.

Em 28/12/2010 a ASPERBRÁS ALIMENTOS LÁCTEOS S/A, formalizou solicitação para alteração de razão social, sendo que após análise jurídica foi emitido um novo Certificado de Licenciamento Ambiental em nome da Arrendatária.

Em 15/03/2012 a ASPERBRÁS ALIMENTOS LÁCTEOS S/A, formalizou o processo administrativo da Revalidação da Licença de Operação Revlo, o qual foi indeferido por decisão do Conselho Estadual de Política Ambiental – COPAM, na ocasião da 98ª Reunião Ordinária realizada em Uberlândia no dia 12/04/2013.

No dia 10/05/2013 foi formalizado o processo de Licença de Operação Corretiva da empresa (PA nº 00246/2000/009/2013), quando foram apresentados o Relatório de Controle Ambiental - RCA e o Plano de Controle Ambiental - PCA, elaborado pela Metrus Engenharia, sob responsabilidade técnica do Engenheiro Civil Cassius Malaguti, CREA MG-58.803/D – ART Nº 14201300000001121516.

Na data de 13/08/2013 foi realizada vistoria no empreendimento, tendo sido constatado que o mesmo estava operando, sem a devida licença ambiental. Em virtude disso, foi lavrado o auto de infração nº 208829/2013 no qual restou determinada a suspensão das atividades do empreendimento.

Em sede de defesa, o empreendedor pleiteou a realização de TAC para que fosse possibilitada a manutenção da operação do empreendimento, até a concessão da nova licença. Em 22/10/2013 foi firmado o Termo de Ajustamento de Conduta junto à SUPRAM TMAP, no qual restou estabelecida as condições e prazos de funcionamento da atividade exercida pela empresa até a devida regularização ambiental.



A Deliberação Normativa 74/2004 define os empreendimentos e atividades que estão sujeitas ao licenciamento ambiental. Segundo esta deliberação, a atividade desenvolvida por este empreendimento é a “*preparação do leite e fabricação de produtos laticínios*”, código D-01-06-6, com capacidade de processamento de 350.000 lts de leite/dia, classificando-se como classe 05 e porte G.

No dia 18 de Agosto de 2013, a equipe técnica da SUPRAM TMAP realizou vistoria na área do empreendimento. ***As observações in loco que mereceram destaque estão descritas no Auto de Fiscalização nº. 84431/2013.***

2. Caracterização do Empreendimento

O empreendimento **Asperbrás Alimentos Lácteos S/A** está localizado na zona urbana do município de Itapagipe/MG, tendo como ponto central as coordenadas geográficas 19°54'07” de latitude Sul e 49°21'40” de longitude Oeste.



Figura 01: Limites da área do empreendimento
Fonte Google earth, 2013.



A área de entorno da empresa é composta de empresas tais como, como posto de combustível, mercearias e área residencial, sendo favorecido com vários tipos de serviços públicos: água, esgoto, energia e transporte. Foi informada a área total do empreendimento de 33.230,00 m² sendo a área útil de 5.410,00 m²

O empreendimento possui uma planta industrial para preparação e fabricação de leite longa vida (UHT), com capacidade instalada para processamento de 350.000 litros de leite/dia. A indústria opera durante 18 horas/dia em 03 turnos e 24 dias por mês.

Como estruturas de apoio aos processos produtivos o empreendimento conta com as seguintes utilidades: portaria, pátio de caminhões, escritório, refeitório, sanitários, laboratório para análise do leite, almoxarifado, tanques de armazenamento de leite, reservatórios de água, casa de compressor, tanques de amônia e Estação de Tratamento de Efluentes - ETE.

Possui ainda 02 (duas) caldeiras, movidas a lenha de eucalipto, necessárias à geração de vapor para o processo produtivo. O empreendimento possui certificado emitido pelo IEF, válido até 31/01/2014, para consumidor de produtos e subprodutos da flora (eucalipto).

Para o processo de resfriamento do leite a empresa utiliza como fluido refrigerante a amônia, que é estocada em dois balões com capacidade de 1000 lts. Foi apresentado no PCA o plano de emergência com amônia sob responsabilidade da Técnica do Engenheiro Civil Cassius Malaguti - CREA MG-58.803/D.

Segundo informado nos estudos ambientais, o quadro de funcionários da empresa é de 107 empregados, sendo 82 na produção, 21 no administrativo e 04 no setor de manutenção. As etapas que compõe o processo produtivo são as seguintes:

2.1. - Descrição das etapas do processo de produção

2.1.1 – Obtenção da matéria prima

Nas propriedades rurais, a matéria-prima fica armazenada em tanque de resfriamento para manter a temperatura adequada (Máx. 7°C), segundo a Instrução Normativa 51 do MAPA. É realizada análise de Alizarol, medição da temperatura e volume pelo motorista devidamente treinado que registra as informações em planilha específica. Estando dentro dos padrões estabelecidos (Temperatura: máx 7°C e Alizarol: 75°GL) a matéria-prima é enviada para o caminhão dotado de tanque isotérmico. Antes de chegar à indústria o caminhão é higienizado externamente. Após liberação na portaria os caminhões seguem para a plataforma de recepção.



2.1.2 - Recepção do Leite Cru Refrigerado

Após liberação para entrada na indústria é feito a medição da temperatura que deve ser de no máx. 10°C (Segundo Instrução Normativa 51) e coletadas amostras de cada compartimento. Em seguida encaminha-se ao Laboratório, onde serão realizadas as seguintes análises: Alizarol, acidez, teste de antibiótico, Densidade, Crioscopia, gordura, EST, ESD, reconstituintes e conservantes. Após liberação pelo controle de qualidade o leite é filtrado, resfriado e estocado.

São realizadas também no laboratório da empresa, análise de gordura do leite e do creme de leite, sendo utilizado o Ácido Sulfúrico (H_2SO_4) para a realização de tais análises. Cabe mencionar que o empreendedor possui Certificado emitido pela Divisão de Controle de Produtos Químicos da Polícia Federal para a compra e manuseio do H_2SO_4 .

2.1.3 - Pesagem / Filtração

O leite ao ser destinado a estocagem é filtrado em filtro de linha (milimetrado de inox 1mm) para remoção de sujidades.

2.1.4 – Resfriamento

O leite cru refrigerado após filtração segue para o resfriador a placas até atingir temperatura de 2°C a 4°C.

2.1.5 - Estocagem de Leite Cru

Estocagem em balões ou silos isotérmicos de inox identificados, dotados de agitador para minimizar a troca térmica com o meio ambiente. Nesta etapa é adicionado o estabilizante Citrato de Sódio na proporção de 0,05g / 100ml, 1 (uma) hora antes do leite ser processado.

2.1.6 - Clarificação / Padronização

O leite é destinado à padronizadora para a padronização de mínimo 3,0% de gordura para o leite UHT Integral e máximo de 0,5% para o leite UHT Desnatado e remoção de impurezas por centrifugação. Nesta etapa o operador coleta amostras para acompanhamento da porcentagem de gordura.

2.1.7 – Pasteurização / Resfriamento

Após padronizado o leite é pasteurizado em trocador de calor de placas que contem o gráfico de controle contínuo de temperatura. A pasteurização é realizada à 72°C - 75°C por 15 a 20 segundos, seguido de resfriamento entre 2°C a 5°C.



2.1.8 – Armazenamento de Leite Pasteurizado

Após a pasteurização o leite fica estocado em balão isotérmico de inox identificado, aguardando a realização das análises e liberação do controle de qualidade para envase. Os resultados das análises são registrados em planilhas.

2.1.9 – Ultrapasteurização

O produto é ultra pasteurizado em temperatura de 130 °C a 150 °C por 2 a 4 segundos, em ultrapasteurizador steritube, de material inox provido de termógrafo para registro de temperatura.

2.1.10 - Envase Asséptico – Armazenamento - Expedição

O produto é envasado após a ultra pasteurização em máquinas Tetra Brik Asseptic (TBA – 8, da Tetra Pak) com capacidade de 6.000 litros / hora e envasado a temperatura de 26°C a 28°C. A selagem da embalagem Tetra Brik Asseptic é realizada através da fita seladora em polietileno.

No topo da embalagem estão impressos a data de fabricação, data de validade, número do lote do produto (hora) e o número da envasadora.

Após envasado o produto é acondicionado em caixas de papelão, cada caixa comporta 12 caixas de leite de 1 litro cada. O produto é armazenado em barracão ou depósito temperatura ambiente.

O produto é transportado em caminhões tipo carga seca ou paletizado e toda a carga é lonada.

3. Utilização e Intervenção em Recursos Hídricos

Para suprir a demanda hídrica, é utilizado 01 (um) poço tubular, processo de outorga nº 10354/2011, com parecer técnico concluído pelos técnicos da SUPRAM TM AP, favorável ao deferimento. Existe ainda fornecimento de água feita pela concessionária local COPASA.

4. Autorização para Intervenção Ambiental (AIA)

O local onde está implantado o empreendimento não está inserido em área de preservação permanente, e não haverá supressão de vegetação nativa, portanto, não havendo necessidade de intervenção.

5. Reserva Legal

O empreendimento está instalado na Zona Urbana de Itapagipe e, dessa forma, não se aplica a averbação de reserva legal.

6. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

Os principais impactos provenientes da operação do empreendimento são: efluentes líquidos industriais, efluentes sanitários gerados pelos funcionários, resíduos sólidos de origem doméstica (papel, papelão, plástico, vidro, etc.) e industrial (Lodo da ETE, cinzas das caldeiras), efluente atmosférico gerado pelo consumo de combustíveis (lenha) e pela emissão de ruídos.

Os efluentes líquidos gerados no empreendimento possuem origem sanitária e industrial. Conforme informado nos estudos ambientais e verificado em vistoria, a estação de tratamento de efluentes – ETE é composta por: poço de acúmulo, peneira estática, equalizador, flotador, reator de lodos ativados, decantador e leitos de secagem do lodo. Conforme o projeto básico apresentado no PCA, a ETE tem capacidade de operar com vazão de tratamento de 350 m³ de efluente/dia.

Segundo informado no PCA, os efluentes industriais e sanitários possuem uma vazão média de geração de 164 m³ por dia, correspondente aos efluentes gerados pela lavagem de salas/equipamentos, efluentes originários do sistema de controle de material particulado (lavador de gases) e efluentes sanitários.

Após tratamento na ETE os efluentes líquidos são lançados na rede coletora municipal (anuência municipal anexada nos autos). Cabe mencionar que o município de Itapagipe não possui Estação de Tratamento de Esgoto, sendo assim os padrões de lançamento de efluentes gerados pela Asperbrás deverão obedecer aos padrões de lançamento estabelecidos na DN CONJUNTA COPAM/CERH N° 001/2008.

As emissões atmosféricas são provenientes das 02 (duas) caldeiras à lenha do empreendimento. Foi implantado sistema de lavador de gases para o controle de material particulado emitido pelas chaminés das caldeiras.

Os resíduos sólidos gerados pela empresa são de origem doméstica e industrial, composto por material reciclável (papel, plástico, madeira e metais), lixo doméstico, cinzas coletadas nas caldeiras e lodo do sistema de tratamento de efluentes líquidos (leitos de secagem).

Conforme apresentado no PCA, os resíduos sólidos recicláveis são coletados pela empresa de reciclagem W.B Duarte Me.

O lixo doméstico orgânico e não reciclável é recolhido pelo sistema de coleta pública municipal.

O lodo proveniente da ETE, assim como as cinzas geradas nas caldeiras são utilizados como adubo orgânico em áreas de cultivo agrícola, conforme projeto agrônômico apresentado no PCA,



sob responsabilidade do engenheiro agrônomo Cesar Augusto Correa Candiano, CREA-SP 169.984/D – Visto MG 1185, ART N° 14201300000001430557.

Conforme projeto apresentado a mistura lodo+cinzas será utilizado como adubo orgânico em 17,16 ha do imóvel denominado Fazenda Serra da Moeda, formada pelo cultivo de milho e capineira. A taxa de aplicação será de no máximo 3,0 ton/ha/ano da mistura.

Os ruídos são gerados na movimentação de veículos e operação de máquinas e equipamentos do empreendimento. Será condicionado neste Parecer Único que a empresa apresente, anualmente, Avaliação de Níveis de Ruído do Empreendimento, conforme o que estabelece a Lei Estadual nº 10.100, de 17 de janeiro de 1990 – ABNT NBR 10151/2000.

8. 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.

Neste processo encontra-se a publicação em periódico local ou regional do pedido de Licença, conforme determina a Deliberação Normativa COPAM nº 13/95;

A empresa está localizada em área urbana, dispensada de Reserva Legal.

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 declaração emitida pela Prefeitura Municipal de Uberaba/MG.

9. CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar da Supram TM AP sugere o deferimento desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação em caráter corretivo, para o empreendimento ASPERBRÁS ALIMENTOS LÁCTEOS S.A, no município de Itapagipe- MG, pelo prazo de **04 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 Unidade Regional Colegiada do Copam Triângulo Mineiro de alto Paranaíba.

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 TM AP, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Regularização Ambiental do Triângulo Mineiro de alto Paranaíba, 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.

10.0 PARECER CONCLUSIVO

Favorável: (x) SIM () NÃO

DATA: 26/09/2013

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
Alexssandre Pinto de Carvalho – Analista Ambiental (Gestor)	1.149.816-9	
Amilton Alves Filho – Analista Ambiental	1.146.912-9	
Felipe Fiochi Pena – Analista Ambiental de formação jurídica	1.310.776-8	
De acordo: 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	

11.0 Anexos

Anexo I. Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) da Asperbrás Alimentos Lácteos S.A

Anexo II. Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva (LOC) da Asperbrás Alimentos Lácteos S.A

Anexo III. Relatório fotográfico



ANEXO I

Processo COPAM Nº: 00246/2000/009/2013		Classe/Porte: 5/G
Empreendedor: ASPERBRÁS ALIMENTOS LÁCTEOS S.A		
CNPJ: 12.361.072/0001-43		
Atividade: Preparação de Leite e produtos de Laticínios		
Endereço: Av. Dezenove, 1030 - Centro		
Município: Itapagipe		
Referência: CONDICIONANTES DA LICENÇA		VALIDADE: 04 anos
ITEM	DESCRIÇÃO	PRAZO*
1	Apresentar Certificado de Registro, a ser emitido pelo Instituto Estadual de Florestas – IEF, para Consumidor de Produtos e Subprodutos da Flora;	Anualmente durante a vigência da LOC
2	Apresentar Certificado de Licença de Funcionamento emitido pela Divisão de controle de Produtos Químicos da Polícia Federal, para a utilização do Ácido Sulfúrico.	Anualmente durante a vigência da LOC
3	Apresentar Avaliação de Níveis de Ruído do Empreendimento, conforme o que estabelece a Lei Estadual nº 10.100, de 17 de janeiro de 1990 – ABNT NBR 10151/2000.	Anualmente durante a vigência da LOC
4	Apresentar anuência da PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAGIPE, relativa ao lançamento de efluentes industriais e sanitários, em sua rede coletora;	Semestralmente durante a vigência da LOC
5	Executar o Programa de Automonitoramento conforme definido pela SUPRAM TM AP no Anexo II.	Durante a vigência da LOC

(*) Prazo contado a partir do recebimento do certificado de licença ambiental

Obs: Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos Anexos deste parecer único poderão ser resolvidos junto à própria SUPRAM, mediante análise técnica e jurídica, desde que não alterem o mérito/conteúdo das condicionantes.

Obs. 2:

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-TMAP, 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), quando for o caso.



ANEXO II

Processo COPAM Nº: 00246/2000/009/2013	Classe/Porte: 5/G
Empreendedor: ASPERBRÁS ALIMENTOS LÁCTEOS S.A	
CNPJ: 12.361.072/0001-43	
Atividade: Preparação de Leite e produtos de Laticínios	
Endereço: Av. Dezenove, 1030 - Centro	
Município: Itapagipe	
Referência: PROGRAMA DE AUTOMONITORAMENTO	VALIDADE: 04 anos

Obs: Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos Anexos deste parecer único poderão ser resolvidos junto à própria SUPRAM, mediante análise técnica e jurídica, desde que não alterem o mérito/conteúdo das condicionantes.

1. RESÍDUOS SÓLIDOS

Enviar semestralmente à SUPRAM TM/AP, até o dia 20 do mês subsequente, 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	Taxa de Geração (Kg/mês)	Razão social	Endereço Completo	Forma (*)	Empresa Responsável		
							Razão	Endereço	
1- Reutilização (*)		6- Co- processamento							
2- Reciclagem		7- Aplicação no solo							
3- Aterro Sanitário		8- Estocagem temporária (informar quantidade estocada)							
4- Aterro Industrial		9- Outras (especificar)							
5- Incineração									

Os resíduos devem ser destinados somente para empreendimentos ambientalmente regularizados junto ao órgão ambiental competente. 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 empreendimento.

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.

2.0 EMISSIONES ATMOSFÉRICAS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
Chaminés das caldeiras a lenha	Material Particulado, NOX	Anual

Relatórios: Enviar anualmente à SUPRAM/TM-AP, até o dia 20 do mês subsequente ao mês de coleta, os resultados das análises efetuadas acompanhados pelas respectivas planilhas de campo e de laboratório, bem com 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 DN COPAM 187/2013, RESOLUÇÃO CONAMA 382/2006 e RESOLUÇÃO CONAMA 436/2011. **Método de amostragem:** Normas ABNT, CETESB ou *Environmental Protection Agency- EPA* ou outras aceitas internacionalmente.

3.0 . EMISSÃO VEICULAR

Realizar durante a vigência da Licença de Operação Corretiva a Autofiscalização da Correta Manutenção de Frota de veículos movidos a Diesel quanto à emissão de Fumaça Preta, nos Termos da Portaria IBAMA nº. 85/1996 (conforme diretrizes constantes no Anexo I da portaria).

Relatórios: Enviar anualmente à SUPRAM TMAP, até o dia 20 do mês subsequente ao mês de vencimento, Relatório Técnico de Controle da Emissão de Fumaça dos veículos em circulação para atendimento à Legislação Ambiental em vigor.

4.0 GERENCIAMENTO DE RISCOS

Enviar anualmente à SUPRAM TM AP, o relatório das atividades previstas no Plano de Emergência para amônia e no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA e seus registros. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações e pelo acompanhamento do programa.

5.0 - EFLUENTES LÍQUIDOS

Local de amostragem	Parâmetros	Frequência
---------------------	------------	------------



Entrada e Saída da Estação de Tratamento de Efluentes - ETE	DBO ₅ , DQO, OG, Sólidos Suspensos, Sólidos Sedimentáveis, ABS, pH, vazão de entrada e vazão de saída média	MENSALMENTE
---	--	-------------

Relatórios: Enviar mensalmente a SUPRAM TM/AP, até o dia 10 do mês subsequente, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises além da produção industrial e o número de empregados no período.

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

Importante:

_ Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica do SUPRAM-TMAP, face ao desempenho apresentado pelos sistemas de tratamento de efluentes.

_ 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.

Obs: Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos Anexos deste parecer único poderão ser resolvidos junto à própria SUPRAM, mediante análise técnica e jurídica, desde que não alterem o mérito/conteúdo das condicionantes.



ANEXO III Relatório Fotográfico

Empreendedor: Asperbrás Alimentos Lácteos S.A
CNPJ: 12.361.072/0001-43
Município: Itapagipe
Atividade: Preparação do leite e fabricação de produtos de laticínios
Código DN 74/04: D-01-06-6
Processo: 00246/2000/009/2013



Figura 1- Área de expedição do laticínio



Figura 2- Tanques armazenamento leite cru



Figura 3- Área das caldeiras



Figura 4- Containers para depósito de resíduos sólidos



Figura 5 – Estação Tratamento de Efluentes



Figura 6- Leitos de secagem do lodo