PROCESSO INTEGRADO de Regularização Ambiental	**SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL** PARECER ÚNICO	**Data: 11/6/2007**

/PARECER ÚNICO Nº 272010/2007 (SUPRAM-ASF)
Indexado ao(s) Processo(s) Nº: 00022/2002/003/2006
Tipo de processo:Licença de Operação Corretiva Abatedouro de Suínos e Bovinos Licenciamento Ambiental (X) Auto de Infração ( )

1. Identificação

Empreendimento (Razão Social) /Empreendedor (nome completo): ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DOS AÇOUGUEIROS DE LAGOA DA PRATA Empreendimento (Nome Fantasia) ACALP	CNPJ / CPF: 04.628.503/0001-67
Município: LAGOA DA PRATA	
Atividade predominante: ABATE DE SUÍNOS E BOVINOS	
Código da DN e Parâmetro: D-01-03-01	
Porte do Empreendimento Pequeno (X) Médio ( ) Grande ( )	Potencial Poluidor Pequeno ( ) Médio ( ) Grande (X)
Classe do Empreendimento I ([c1]) II ([c2]) III **([c3])** IV ([c4]) V ([c5]) VI ([c6]) Fase Atual do Empreendimento LP ( ) LI ( ) LO ( ) LOC (X) Revalidação ( ) Ampliação ( )	
Localizado em UC (Unidades de Conservação)? (X) Não ( ) Sim⇒⇒⇒ _____ Bacia Hidrográfica: Córrego do Pântano	

Inspeção/Vistoria/fiscalização ( ) Não (X) Sim	Relatório de Inspeção/ Vistoria/ Fiscalização Nº:ASF042/2007	Data: 20/03/2007
Notificações Emitidas Nº:	Advertências Emitidas Nº:	Multas Nº:

Gestor: Daniela de Lima Ferreira – Zootecnista
Equipe: Aline Faria Souza Trindade – Engª Civil
Silvestre de Oliveira Faria - Geólogo
Sônia Maria Tavares Melo - Advogada

2. Histórico

2.1 Descrição do histórico:

Este parecer refere-se ao requerimento de Licença de Operação Corretiva do empreendimento ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DOS AÇOUGUEIROS DE LAGOA DA PRATA, localizada no município de Lagoa da Prata, coordenadas Lat 20º 00' 05"e Long 45º 30' 38", zona urbana.

A atividade do empreendimento é o abate de aves e suínos, classificada pela DN/74 com o código D-01-03--1, potencial poluidor/degradador grande e porte pequeno devido a quantidade de animais abatidos por dia ser de 58 cabeças por dia, sendo configurando como atividade potencialmente poluidora, Classe 3.

A empresa vêm perante esse órgão pleitear licenciamento ambiental pela terceira vez, sendo que nas duas primeiras vezes os pedidos foram indeferido.

Em 20/03/2007, foi realizada vistoria técnica ao empreendimento pela Zootecnista Daniela de Lima Ferreira, Engª Civil Aline Faria Souza Trindade e pelo Geólogo Silvestre de Oliveira Faria. Durante a vistoria foi constatado que a área encontra-se em estágio avançado de degradação ambiental, em virtude serão tomadas as medidas cabíveis.

As informações prestadas no Relatório de Controle Ambiental - RCA e no Plano de Controle Ambiental – PCA, juntamente com os esclarecimentos feitos durante vistoria à unidade industrial não foram consideradas satisfatórias, havendo necessidade de solicitar Informações Complementares – IC.

3.Introdução

Este parecer tem como objetivo subsidiar tecnicamente o julgamento do processo de licença de operação corretiva do empreendimento Associação Comercial dos Açougueiros de Lagoa da Prata. A atividade desenvolvida no empreendimento apresenta o código D-01-03-1 Abate de Animais de Médio e Grande Porte, capacidade instalada de 58 cabeças. A atividade é enquadrada como classe 3 devido ao porte e ao potencial poluidor.

O Matadouro Municipal de Lagoa da Prata iniciou suas atividades industriais em 1978 e em 2001 o empreendimento foi assumido pela Associação Comercial dos Açougueiros de Lagoa da Prata.
O empreendimento encontra-se instalado na Rodovia MG 170- Km 29 Distrito Industrial de Lagoa da Prata. A área total é de 8450 m^2 sendo 820 m^2 a área construída do bloco industrial e 3900 m^2 a área destinada à ETE.

Conta com um quadro atual de 11 funcionários, trabalhando cinco dias por semana em horário das 21:00 h às 05:00 h.

3.1 Caracterização do Empreendimento

O empreendimento localiza-se às margens da Rodovia MG 170 Km 29, com seu entorno ocupado pela cultura de cana-de-açucar. Os topos de morros são, em sua maioria, cobertos por matas e capoeiras de formações secundárias e terciárias, assim como as margens dos cursos d'água.

2.2 Processo Industrial

O processo industrial inicia-se com o recebimento dos animais: bovino e suíno.

Os bovinos são recebidos em currais onde, depois de inspecionados, permanecem por um período de 12 horas em jejum e dieta hídrica. Após essa etapa, são encaminhados ao abate sendo antes lavados por jatos de água aplicados por aspersores que estão posicionados no local de passagem dos animais. A operação de abate é iniciada com o atordoamento dos animais em boxes apropriados, utilizado pistola de ar comprimido. Após o atordoamento, o animal é içado num trilho aéreo (nória), para que seja executada a sangria. Após a sangria, o animal içado na nória é encaminhado às etapas posteriores do processo industrial: esfola e serragem, decapitação, abertura do abdômen para evisceração, toalete e limpeza. Essas operações são realizadas manualmente por operários localizados no percurso dos trilhos, sobre plataformas metálicas. Após a evisceração, as carcaças são serradas e divididas em meias carcaças sendo, então limpas para depois serem encaminhadas à lavagem e aos açougues locais. Não há inspeção "post mortem", os animais são inspecionados ainda vivos pela Inspeção Sanitária Municipal.

Os couros retirados são salgados e comercializados. Os miúdos e os mocotós aproveitados são comercializados. Os buchos são preparados na bucharia e depois comercializados

Os envoltórios, materiais condenados ou não comestíveis são encaminhados a Patense empresa licenciada para produção de farinha de carne e ossos e sebo. O sangue e os conteúdos ruminais retirado dos animais serão utilizados no processo de compostagem.

Os suínos são desembarcados, pesados e destinados a pocilgas de alvenaria e cobertas, onde permanecem em jejum e dieta hídrica. Em seguida, são conduzidos através de um corredor à sala de matança, passando por um chuveiro de aspersão semelhante ao bovino.

Os animais são então atordoados com choque elétrico de aproximadamente 450 volts, e são conduzidos por um trilho aéreo mecanizado para sangria. Após o sangue ser totalmente coletado e escorrido, o suíno é levado pra tanque de escaldagem.

Após a escaldagem, o suíno passa pela depiladeira automática e em seguida para uma mesa de depilagem de acabamento. Em seguida é feita a chamuscagem e a limpeza final de pêlos residuais da carcaça. Após a limpeza , o suíno sofre uma lavagem por meio de um chuveiro automático e a seguir realiza-se a pré-evisceração que possibilita a inspeção do conjunto cabeça-língua.

O suíno é então encaminhado para o trilho principal da sala de matança bovina,sofrendo o mesmo processamento já descrito para bovinos. Ressalta-se que a sala de matança do suíno, denominada área suja é totalmente isolada da sala de matança dos bovinos. Como nos bovinos não há inspeção "post mortem", os animais são inspecionados ainda vivos pela Inspeção Sanitária Municipal.

Os miúdos são limpos e, posteriormente, comercializados. O sangue e os conteúdos do trato digestivo retirado dos animais serão utilizados no processo de compostagem.

O empreendimento não possui nenhum sistema de resfriamento por não se tratar de um abatedouro/frigorífico. Toda carne/miúdos provenientes do abate dos animais é encaminhado diretamente aos açougues locais.

O empreendimento não possui fonte de geração de vapor (caldeira). Na estrutura do tanque de depilação, no qual o suíno é imerso para ser escaldado, há um reservatório com uma pequena fornalha a lenha na parte inferior. Assim, o aquecimento da água, que escalda os suínos, ocorre por contato direto do fogo com a chapa.

Os produtos finais obtidos estão especificados de acordo com as tabelas:

Produtos Obtidos **(**Bovinos)	**Und.**	**Quantidades Produzidas**		
		Dia	**Mês**	**Ano**
Carne bovina com osso (costela)	ton	1,1	24,6	295,7
Carne bovina com osso (quartos dianteiros)	Ton	2,5	54,2	650,5
Carne bovina com osso (quartos traseiros)	Ton	3,1	69,0	827,9
Couros	Ton	1,0	22,2	266,1
Cascos e chifres	Kg	17,9	394,2	4730,9

Produtos Obtidos **(**Bovinos)	**Und.**	**Quantidades Produzidas**		
		Dia	**Mês**	**Ano**
Sub-produtos para graxaria (cabeça, envoltórios, pulmões, partes condenadas)	ton	2,24	49,3	591,4

Produtos Obtidos **(**Suínos)	**Und.**	**Quantidades Produzidas**		
		Dia	**Mês**	**Ano**
Carne resfriada de suínos (meias carcaças)	ton	2,0	44,4	532,2
Miúdos de suínos	Ton	142,2	3129,3	37.551,4
Envoltório e partes condenadas	Ton	420	9240	110.880

Os insumos e matérias-primas demandados no processo produtivo são especificados e quantificados, conforme a tabela:

Insumos	**Und.**	**Quantidades Utilizadas**		
		Dia	**Mês**	**Ano**
Água	m^3	108,5	2.387	28.644
Energia elétrica	kWh	37	800	9.600
Lenha	m^3	0,70	15	185
Detergentes/desinfetantes	Kg	0,80	18	211
Cloreto de sódio	kg	22	484	5.808
Peróxido de hidrogênio	l	0,70	15,4	184,8

3. Controle Processual

O processo encontra-se formalizado e com a documentação em conformidade com a exigência legal.

Houve o ressarcimento total dos custos de análise do processo de regularização, no caso, Licença de Operação Corretiva, comprovação obtida através do SIAM, doc. nos autos.

Foi dada a devida publicidade do ato de requerimento da referida licença, publicação local em 15 de março de 2.006, e no órgão oficial em 29 de setembro de 2.006.

Por tratar-se de empreendimento que se aloja em prédio público foi juntado aos autos o Termo de Permissão de Uso assinado pela Prefeitura Municipal e a Associação comercial dos Açougueiros de Lagoa da Prata.

Quanto ao direito de uso de água o empreendimento encontra-se regularizado possuindo Certificado de Outorga – Portaria 690/2003, com vencimento em 01/07/2008, o que enseja a condicionante constante no anexo.

Dessa forma, observa-se regularidade documental e procedimental da Licença pleiteada.

4. Caracterização Ambiental

O empreendimento está localizado no distrito industrial, do município de Lagoa da Prata. O município está inserido na região central do estado de Minas Gerais, caracterizado por apresentar altitude máxima de 933 metros próximo à divisa de Santo Antônio do Monte e mínima de 632 m na Foz do Rio do Jacaré. Temperatura média anual de 22,1ºC, índice médio pluviométrico anual de 1415,7 m. Os principais cursos d'água são rio São Francisco e rio Santana que pertence a Bacia do rio São Francisco.

A área ocupada pelo empreendimento é às margens da Rod MG 170, não há sinalização indicando a entrada do empreendimento. Sua vizinhança não é composta por residências, fica próximo a áreas de cultivo de cana de açúcar. O empreendimento é todo telado em seu redor. E o terreno é coberto por braquiáias.

O empreendimento opera sobre precárias condições ambientais e sanitárias.

A pocilga é localizada em área de declive, é coberta e cimentada. Não há sistema de drenagem para os efluentes produzidos na pocilgas, estes escoam de uma pocilga a outra até cair em uma canaleta de cimento.

O curral de bovinos é calçado.

Na área de abate o piso encontra-se em mau estado de conservação, danificado, sendo parte em cimento liso e parte em cerâmica. As paredes são azulejadas. Todo efluente liquido gerado escoa por canaletas até chegarem na canaleta externa da pocilga.

Há uma salgadeira distante aproximadamente 1 km do empreendimento.

Próximo à salgadeira há uma caixa de concreto armado onde são dispostos os ossos e vísceras provenientes do abatedouro sendo comercializados à Patense.

Adjacente ao empreendimento há uma área brejosa onde estão sendo dispostos os efluentes líquidos do abatedouro sem nenhum tipo de tratamento.

5 - Da Utilização dos Recursos Hídricos

A água utilizada no processo produtivo para a higienização dos equipamentos utilizados é proveniente de poço tubular outorgado pela portaria 690/2003 com validade até 01/07/2008.

6 - Da Exploração Florestal

O empreendimento está em funcionamento desde 1978 e é localizado em no distrito industrial de Lagoa da Prata, dentro essa área considerada zona urbana não sendo necessária a Averbação de Reserva Legal, não haverá exploração florestal.

7- Descrição dos Impactos identificados

Os resíduos sólidos existentes no empreendimento são constituídos por cabeças, pés,barrigadas, ossos, que são gerados constantemente nos dias em que são realizados os abates. Esses resíduos são destinadas à Patense, empresa devidamente licenciada. No entanto, durante a vistoria pode-se visualizar a presença de ossos, cascos no terreno próximo a sala de abate.

Na área externa da sala de abate há um tanque circular onde estão sendo dispostos temporariamente as barrigadas e os pés de boi, essas encontram-se má acondicionadas e com a presença excessiva de moscas.

O sangue proveniente do abate também está sendo destinado à Patense e durante a vistoria observou-se placas de sangue coagulado nas canaletas que levam os efluentes produzidos no abatedouro à área brejosa onde estão sendo dispostos inadequadamente os efluentes líquidos do abatedouro.

Há ainda a produção de estercos oriundos do curral e pocilga de espera, os quais estão sendo destinados a uma caçamba adjacente ao empreendimento, próximo ao local onde estão sendo lançados os efluentes líquidos do abatedouro.

Os efluentes líquidos provenientes do abatedouro, constituído de água de limpeza e higienização de pisos, máquinas e equipamentos, efluentes provenientes da evisceração, esfola, sangria e conteúdo ruminal estão sendo destinados há uma área brejosa, diretamente no solo, sem qualquer tipo de tratamento motivo pelo qual serão tomadas as medidas cabíveis.

Os efluentes líquidos produzidos na salgadeira são dispostos em fossa seca, foi constatado que a mesma encontra-se exaurida na sua capacidade, havendo refluxo desse efluente.

Os resíduos sólidos gerados pela propriedade que se encontra dentro da área do empreendimento e setor administrativo estão sendo destinados à coleta pública municipal.

Os efluentes sanitários estão sendo destinados a rede de coleta de esgosto municipal.

8 - Medidas mitigadoras

8.1 – Emissão de efluentes Líquidos

Implantação de sistema de tratamento de efluentes líquidos de acordo com o descrito no Plano de Controle Ambiental, a saber:

- Tratamento primário: nesta etapa os despejos da linha verde devem passar por uma esterqueira e por uma peneira estática de 0,7 mm, para remoção de sólidos maiores. E os despejos da linha vermelha (sala de matança + demais dependências) devem passar por uma peneira estática de 0,5 mm para remoção de sólidos maiores, e posteriormente, por uma caixa de gordura para remoção de gorduras.

Após o tratamento primário, os efluentes das linhas verde e vermelha e os efluentes dos despejos sanitários e do refeitório devem ser encaminhados diretamente à lagoa anaeróbia.

- Tratamento secundário:

* Tratamento anaeróbio:esta primeira etapa do tratamento biológico secundário será feita através de uma etapa anaeróbia, devido a:

- elevadas concentrações de DBO e DQO, no efluente
- remoção de parte de DBO/DQO com ótima eficiência
- ausência do consumo de energia
- baixo custos de instalação e operação

Esta estabilização inicial da matéria orgânica, e sua correspondente redução da demanda de oxigênio caberá a Lagoa Anaeróbia. A estabilização da matéria orgânica ocorre em todas as zonas da lagoa, sendo a mistura do sistema promovida pelo fluxo ascensional do esgoto e das bolhas de gás. O efluente entra pelo fundo e deixa a lagoa pela parte superior da mesma seguindo, então para a etapa aeróbia do tratamento biológico.

* Pós- tratamento aeróbio: a complementação do tratamento anaeróbio por um pós tratamento aeróbio. O tratamento aeróbio será realizado em uma lagoa aerada com recirculação de lodos. O lodo excedente será enviado à lagoa anaeróbia para estabilização complementar, sendo, em seguida, encaminhado para desidratação em leitos de secagem de lodo e posterior disposição em áreas agrícolas, como fertilizante. Após essa etapa os efluentes serão encaminhado para uma lagoa de decantação. O efluente da lagoa de decantação sai com menor teor de sólidos, sendo enviado a um medidor de vazão podendo ser lançado diretamente no corpo receptor.

- Tratamento dos Efluentes Sanitários

O efluente sanitário será tratado por meio de fossa séptica sendo encaminhado para medidor de vazão e destinado à lagoa anaeróbia.

8.2 - Resíduos Sólidos

Os resíduos sólidos produzidos no empreendimento e o local onde são produzidos estão listados a seguir:

- Manutenção/almoxarifado/manutenção: resíduos de madeira, papel/papelão,sucatas metálicas
- Embalagem: embalagens plásticas, fitas
- ETE-Tratamento Primário (linha verde): resíduos de esterqueiras e da peneira estática
- ETE-Tratamento Primário (linha vermelha): resíduos da peneira estática e da caixa de gordura
- ETE-Tratamento biológico: lodo biológico
- Matança:sub-produtos do abate, sangue
- Currais e baias: esterco
- Administração e refeitório: lixo doméstico
- Fornalha a lenha: cinzas

Estes resíduos serão armazenados em local temporário antes da destinação final em local isolado, de modo que impeça o acesso de pessoas estranhas, deverá possuir sinalização de segurança e identificação dos resíduos armazenados. O local escolhido deverá possuir um sistema de impermeabilização, cobetura dos resíduos e proteção contra a infiltração de águas pluviais, possuir ventilação com tela de proteção contra insetos, porta com tela de proteção contra roedores e vetores. Deverá possuir pontos de iluminação e de água, tomada elétrica, canaletas de escoamento de água. Esse armazenamento temporário dos resíduos será feito no empreendimento, em galpão de 20 m^2, dividido em boxes.

A disposição final dos resíduos gerados no empreendimento está listada a seguir:

- Resíduo de madeira: utilização como combustíveis na fornalha a lenha
- Papel/papelão: coleta pelo serviço municipal de limpeza pública
- Embalagens plásticas: reaproveitamento dentro do empreendimento
- Sucatas metálicas: comercialização
- ETE- esterqueiras e peneira estática (linha verde): sistema de compostagem, em área reservada para esse fim nos limites do empreendimento
- ETE – peneira estática e caixa de gordura (linha vermelha): estes resíduos são encaminhados à graxaria da Patense
- Lodo biológico: o lodo excedente será enviado à lagoa anaeróbia para estabilização complementar, e em seguida encaminhado para desidratação em leitos de secagem e posterior disposição final em áreas agrícolas, como fertilizante, se higienizado.
- Sub-produtos advindos do abate: as vísceras não comestíveis, vísceras condenadas, cabeças, etc serão encaminhados à Patense

- Sangue: sistema de compostagem, em área reservada para esse fim nos limites do empreendimento
- Esterco: sistema de compostagem, em área reservada para esse fim nos limites do empreendimento
- Lixo do setor administrativo e refeitório: coleta pelo serviço municipal de limpeza pública
- Cinzas da fornalha a lenha: sistema de compostagem, em área reservada para esse fim nos limites do empreendimento

9:. Conclusão:

Após analise e avaliação técnica dos estudos técnicos/ambientais apresentados, sendo necessário o pedido de informações complementares bem como o cumprimento de todas as condicionantes constantes no anexo I e ao atendimento aos padrões da Legislação ambiental do Estado de Minas Gerais, concluímos que este parecer é tecnicamente favorável à concessão da Licença de Operação para o empreendimento, com validade de seis anos.

10. Parecer Conclusivo
Favorável: ( ) Não (X) Sim

11. Validade da licença:
6 (anos)

Gestor: Daniela de Lima Ferreira – Zootecnista
Equipe: Aline Faria Souza Trindade – Engª Civil
Silvestre de Oliveira Faria - Geólogo
Sônia Maria Tavares Melo - Advogada

ANEXO I

Empreendimento: **ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DOS AÇOUGUEIROS DE LAGOA DA PRATA**
CNPJ: 04.628.503/0001-67 Classe/Porte: 3/P
Atividade: Abatedouro de suínos e bovinos
Endereço: ROD MG 170 Km 29
Localização: Distrito Industrial de Lagoa da Prata
Município: Lagoa da Prata
Referência: **LICENÇA DE OPERAÇÃO** Validade: **6 ANOS**

CONDICIONANTES - PROCESSO COPAM ? 03109/2006/001/2006

ITEM	DESCRIÇÃO	PRAZO*
1	Apresentar novo certificado de outorga do uso das águas imediatamente ao término do certificado em vigor, atendendo ao disposto da Portaria do IGAM nº 13/2005 no seu Art.1º.	No vencimento do certificado em vigor, em 01/07/2008
2	Manter no empreendimento para fins de fiscalização, notas de comprovação do destino de resíduos sólidos destinados à graxaria.	Durante a vigência da LO
3	Manter no empreendimento para fins de fiscalização, notas de comprovação da comercialização de sucatas metálicas.	Durante a vigência da LO
4	Enviar para reciclagem as embalagens plásticas após o seu período de vida útil e manter no empreendimento notas de comprovação do destino final.	Durante a vigência da LO.
5	Construir galpão para armazenamento temporário dos resíduos no empreendimento.	180 dias
6	Construção do sistema de compostagem descrito no PCA conforme projeto apresentado	45 dias
7	Proceder à higienização do lodo proveniente dos leitos de secagem, anteriormente à disposição final do mesmo na agricultura. *OBS: Apresentar projeto com ART, da técnica de higienização a ser adotada.*	A partir do início das operações do leito de secagem..
8	Apresentar projeto com cronograma de execução das obras e ART do responsável técnico, de um sistema de tratamento de efluentes contemplando a área da salgadeira, em substituição a fossa negra existente. *OBS: O referido projeto deverá ser executado num prazo máximo de 3 (três) meses.*	45 dias, a partir da concessão da LOC.

Gestor: Daniela de Lima Ferreira – Zootecnista
Equipe: Aline Faria Souza Trindade – Engª Civil
Silvestre de Oliveira Faria - Geólogo
Sônia Maria Tavares Melo - Advogada

9	A empresa deverá proceder à instalação de todo o sistema de tratamento de efluentes líquidos industriais (tratamento primário e secundário), considerando o elevado estágio de degradação ambiental constatado no empreendimento, conforme descrição feita no *item 7*- do presente Parecer Único	3 (três) meses, a partir da concessão da LOC
10	Executar o Programa de Automonitoramento conforme definido pela SUPRAM-ASF no Anexo II.	

***Contado a partir da data de concessão da Licença Operação**

ANEXO II
PROGRAMA DE AUTOMONITORAMENTO
PROCESSO COPAM ? 00022/2002/003/2006
ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DOS AÇOUGUEIROS DE LAGOA DA PRATA

Efluente líquido

Local de amostragem	Parâmetros	Freqüência
Ponto 1. Entrada do sistema de tratamento (Primeira lagoa)	pH, vazão, temperatura, sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, DBO_5, DQO, óleos e graxas	Mensalmente
Ponto 2. Após o tratamento secundário (última lagoa)	pH, vazão, temperatura, sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, DBO_5, DQO, óleos e graxas	Mensalmente
Ponto 3. Entrada do efluente produzido na salgadeira na fossa séptica	pH, vazão, temperatura, sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, DBO_5, DQO	Mensalmente
Ponto 4.Saída do efluente da fossa séptica da salgadeira, antes de passar pelo sumidouro	pH, vazão, temperatura, sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, DBO_5, DQO	Mensalmente

Relatórios: Enviar semestralmente a SUPRAM-ASF, até o dia 10 do mês subseqüente, os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises alem 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.

4 - Resíduos Sólidos

RESÍDUO				**TRANSPORTADOR**		**DISPOSIÇÃO FINAL**			**OBS.:**
Denominação	Origem	Classe	Taxa de Geração (kg/mês)	Razão Social	Endereço Completo	Forma (*)	Empresa Responsável		
							Razão Social	Endereço Completo	

(*) 1- REUTILIZAÇÃO
2 – RECICLAGEM
3 – ATERRO SANITARIO
4 – ATERRO INDUSTRIAL
5 – INCINERAÇÃO
6 – CO-PROCESSAMENTO
7 – APLICAÇÃO NO SOLO
8 - ESTOCAGEM TEMPORARIA (INFORMAR QUANTIDADE ESTOCADA)
9 – OUTRAS (ESPECIFICAR)

Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar **previamente** a SUPRAM-ASF, para verificação da necessidade de licenciamento especifico;
As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendimento;
As notas fiscais de venda e/ou movimentação e os documentos identificando as doações de resíduos, que poderão ser solicitadas a qualquer momento para fins de fiscalização, deverão ser mantidas disponíveis pelo empreendedor.

Importante: **Os parâmetros e freqüências especificadas para o programa de automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da SUPRAM-ASF, face ao desempenho apresentado pelos sistemas de tratamento.**

PROCESSO INTEGRADO de Regularização Ambiental	**SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL** PARECER ÚNICO	**Data: 11/6/2007**

Gestor: Daniela de Lima Ferreira – Zootecnista
Equipe: Aline Faria Souza Trindade – Engª Civil
Silvestre de Oliveira Faria - Geólogo
Sônia Maria Tavares Melo - Advogada