

PARECER ÚNICO Nº 93		Data da vistoria: 30/11/2017	
INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental		PA CODEMA: 33.751/2017	SITUAÇÃO: Pelo deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: LICENÇA DE OPERAÇÃO CORRETIVA			
EMPREENDEDOR: CASA DE CARNES GRILL LTDA ME			
CNPJ: 07.217.145/0001-98		INSC. ESTADUAL: -----	
EMPREENDIMENTO: CASA DE CARNES GRILL LTDA ME			
ENDEREÇO: AVENIDA FARIA PEREIRA		Nº: 1657	BAIRRO: CONSTANTINO
MUNICÍPIO: PATROCÍNIO		ZONA: COMERCIAL E DE SERVIÇOS	
CORDENADAS WGS84ZONA 23K X: 18°56'17.73" Y: 46°59'13.61"			
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:			
☐	INTEGRAL	☐	ZONA DE AMORTECIMENTO
☐	USO SUSTENTÁVEL	☒	NÃO
BACIA FEDERAL: RIO PARANAÍBA		BACIA ESTADUAL: RIO ARAGUARI	
UPGRH: PN1			
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 213/2017)		CLASSE:
N/L	COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES - AÇOUGUE		N/L
Responsável pelo empreendimento DONIZETE JUNIS CARVALHO PEDROSA			
Responsável técnico pelos estudos apresentados DANILO ANTÔNIO CARVALHO			
AUTO DE FISCALIZAÇÃO:		DATA:	
EQUIPE INTERDISCIPLINAR		MATRÍCULA	ASSINATURA
GUILHERME RODRIGUES LEMOS		5839	
PEDRO AUGUSTO RODRIGUES DOS SANTOS - COORD CONTROLE AMBIENTAL (CIENTE)		80740	
WANDA APARECIDA RIBEIRO BRANDÃO PROCURADORIA – OAB/MG Nº 111.335		80741	

PARECER TÉCNICO

Descrição do empreendimento:

- Realiza atividades de comércio varejista de carnes (açougue);
- O empreendimento está localizado em Zona Comercial e de Serviços, conforme o Plano Diretor Participativo do Município de Patrocínio;
- Seu horário de funcionamento é comercial, 08 horas por dia;
- Possui 07 funcionários;
- Ocupa uma área de 120,00 m², com balcão onde são expostas as peças de carne, área onde são preparados os cortes e câmara fria onde são armazenadas as carnes. No local há 03 freezers onde também são armazenadas as carnes;
- As carnes são fornecidas pelo Frigorífico Aliança;
- Há um sanitário no local;
- Há 04 ventiladores no empreendimento;

Emissões atmosféricas: somente o odor das carnes;

Emissões de ruídos: resultantes do funcionamento da serra elétrica no corte das peças de carne e do fluxo de veículos que trafegam na avenida do empreendimento;

Efluentes líquidos: óleo e gordura gerados na fritura do torresmo e assamento dos frangos; além dos efluentes sanitários que são conduzidos para a rede de esgoto. A água utilizada é proveniente do DAEPa;

Resíduos sólidos: restos orgânicos como: ossos e restos de carnes que são recolhidos diariamente pelo frigorífico fornecedor. Papéis, papelão e plásticos que são recolhidos pela coleta pública e destinados ao aterro municipal.

Impacto de vizinhança: no ato da vistoria não foi verificada a ocorrência de impactos negativos para a vizinhança devido ao funcionamento do empreendimento, fato esse corroborado pelos entrevistados no Anexo III do Formulário de Diagnóstico Ambiental e por se tratar de uma zona comercial e de serviços com outros empreendimentos com atividades semelhantes.

Fotos do empreendimento:



Figura 01: Câmara fria



Figura 02: Sala do corte das carnes



Figura 03: Ossos provenientes do corte



Figura 04: Serra elétrica



Figura 05: Tacho onde é frito o torresmo



Figura 06: Gordura gerada da fritura



Figura 05: Balcão de exposição



Figura 06: Carvão vegetal

Observações:

- O empreendimento realiza o controle de pragas por meio de empresa especializada para tal;
- O empreendimento não possui alvará sanitário;
- No local é frito torresmo e aos sábados é comercializado frango assado;
- Os restos de carnes e ossos são armazenados em tambores na câmara fria até seu recolhimento pelo frigorífico fornecedor;
- A gordura gerada na fritura dos torresmos é direcionada diretamente para um tambor e reaproveitada posteriormente para fritar novos torresmos, não há caixa de gordura no estabelecimento;
- Os funcionários utilizam botas e avental;
- No local também é comercializado carvão vegetal e temperos.

Recomendação:

Providenciar o alvará sanitário, a fim de adequar o estabelecimento às normas da vigilância sanitária.

Propostas de condicionantes:

1. Destinar corretamente a gordura gerada pela fritura do torresmo e do assamento dos frangos.
2. As lâmpadas fluorescentes usadas, equipamentos de informática e outros resíduos que contenham metais pesados devem ser armazenados e destinados à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, para que esta possa destinar os mesmos a empresas especializadas na sua destinação adequada – prática contínua.

Controle Processual:

O processo encontra-se formalizado e instruído corretamente no tocante à legalidade processual. A apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental em vigor está em conformidade com o que está disposto no Formulário de Orientação Básica (FOB). Os custos indenizatórios foram devidamente recolhidos.

Oportuno advertir, ainda, ao empreendedor, que o descumprimento de todas ou quaisquer condicionantes previstas ao final desse parecer único e qualquer alteração, modificação, ampliação sem a devida e prévia comunicação a Secretaria Municipal de Meio Ambiente, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

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), com o prazo de 04 (quatro) anos para o empreendimento CASA DE CARNES GRILL LTDA ME, aliada às condicionantes listadas no parecer técnico, ouvido o Conselho Municipal de Defesa e Conservação do Meio Ambiente (CODEMA) de Patrocínio, Minas Gerais, nos termos da Lei N° 3.717/2004 e Deliberação Normativa CODEMA N° 2/2003.

Cabe esclarecer que a Secretaria Municipal de Meio Ambiente (SEMMA) de Patrocínio, Minas Gerais e os analistas ambientais do presente processo não possuem responsabilidade técnica sobre os projetos dos sistemas de controle ambiental e programas ambientais aprovados para a implantação, sendo a execução, operação, comprovação de eficiência e/ou gerenciamento dos mesmos, de inteira responsabilidade do empreendedor, seu projetista e/ou prepostos.

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