



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO

Secretaria Municipal de Meio Ambiente



PARECER ÚNICO N° 92

Data da vistoria: 01/11/17

INDEXADO AO PROCESSO:

Licenciamento Ambiental

PA CODEMA:

35.919/2017

SITUAÇÃO:

Sugestão pelo deferimento

FASE DO

LICENCIAMENTO:

Licença de Operação

EMPREENDEDOR: Luciley José da Silva

CNPJ: 03.167.122/0001-65

INSC. ESTADUAL:

481024351.00-76

EMPREENDIMENTO: COMERCIAL LUCY-BELL LTDA EPP – SUPERMERCADO BOA ESPERANÇA

ENDEREÇO:

Avenida Faria Pereira

N°:

1.069

BAIRRO: Boa Esperança

MUNICÍPIO:

Patrocínio

ZONA:

Urbana

CORDENADAS (DATUM)

WGS 84

X: 18°56'11,42" S

Y: 46°58'54,45" W

LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:

☐ INTEGRAL

☐ ZONA DE AMORTECIMENTO

☐ USO SUSTENTÁVEL

☒ x

NÃO

BACIA FEDERAL: RIO PARANAÍBA

BACIA ESTADUAL:

RIO ARAGUARI

UPGRH: PN2

CÓDIGO:

ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 213/2017)

CLASSE:

N/L

Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - supermercado (NÃO LISTADA)

0

Responsável técnico pelo empreendimento

Responsável técnico pelos estudos apresentados

Nara Shelle Silva Alves

AUTO DE FISCALIZAÇÃO: -----

DATA: -----

EQUIPE INTERDISCIPLINAR

MATRÍCULA

ASSINATURA

LUCÉLIA MARIA DE LIMA

4797

PEDRO AUGUSTO RODRIGUES DOS SANTOS -
COORD. I CONTROLE AMBIENTAL

80740

WANDA APARECIDA RIBEIRO BRANDÃO
PROCURADORIA – OAB/MG N° 111.335

80741

LAUDO DE VISTORIA

Descrição do empreendimento:

- Está em operação desde 14 de maio de 1999;
- Se trata de um supermercado, incluindo também uma padaria e um açougue;
- Apresenta uma área total construída de 557 m², sendo que, no subsolo do imóvel existem dois depósitos dos produtos comercializados, duas câmaras frias, um banheiro e a cozinha da padaria. Já no piso superior há o açougue, a padaria, um escritório, um banheiro e o pátio de exposição das mercadorias;
- Suas atividades são realizadas por 21 funcionários;
- Seu horário de funcionamento é das 06h as 21h, de modo contínua;
- O controle de pragas e roedores do empreendimento é realizado pela JV Ambiental, conforme páginas 30, 31 e 32 do processo;
- Apresenta Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros, AVCB, com validade até 20/08/2020, página 33 do processo;
- O seu Certificado de Registro do Instituto Estadual de Florestas, IEF, de consumidor de produtos e subprodutos da flora, lenhas, cavacos e resíduos, foi incluso ao processo, porém, sua validade expirou em 31/01/2018, segundo consta na página 43 do processo;
- Obteve o Alvará Sanitário da Secretaria Municipal de Saúde - Seção de Vigilância Sanitária, em 03 de janeiro de 2018, conforme página 50 do processo, após solicitação deste documento feita através do Ofício Nº 189/2017, de 27 de novembro de 2017, pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente;
- A ventilação e a iluminação do empreendimento são satisfatórias, exceto na cozinha e em um dos depósitos, que não são bem arejados e iluminados;
- Se localiza em ZCS – Zona Comercial e de Serviços, conforme consta no mapa do zoneamento urbano da sede do município de Patrocínio;
- A vistoria ao empreendimento ocorreu em 01 de novembro de 2017 e foi acompanhada pelo Senhor Jucilei Antônio Francisco Silva, irmão do proprietário do supermercado.

Emissões atmosféricas: são decorrentes principalmente da queima da lenha utilizada nos dois fornos a lenha da padaria, liberando fumaça, fuligem, partículas e gases (Ex: monóxido de carbono, dióxido de carbono) através das chaminés; do uso de botijões de gás GLP (04 botijões no total); e também durante a carga e descarga das mercadorias, devido à liberação de gases provenientes da queima do combustível e de fumaça. Na cozinha do empreendimento há um exaustor de ar na parede, embora o teto esteja completamente escurecido, devido ao acúmulo de fumaça, fuligem e outras partículas, não havendo outro método de liberação de dessas impurezas para o ar, pois, acima da cozinha se encontra o outro pavimento do imóvel. No açougue e na padaria há ventiladores e no teto do pátio de exposição de mercadorias há 07 exaustores de ar no teto. Em um dos depósitos de mercadorias, foi visto apenas uma porta, não tendo sido verificado nenhum outro meio de circulação do ar no local.

No intuito de mitigar as emissões atmosféricas liberadas pelo empreendimento, o proprietário deste adquiriu filtros para as chaminés dos dois fornos a lenha, os quais já foram instalados e deverão passar por manutenções periódicas. Notas fiscais da fabricação e instalação dos filtros nas chaminés presentes nas páginas 48 e 49 do processo.

Emissões de ruídos: ocasionadas pelo funcionamento de equipamentos utilizados na cozinha e no açougue, como batedeira, masseira, serra-fita, triturador de carne; além do barulho do exaustor de ar da cozinha, dos refrigeradores, ventiladores, computadores dos caixas, dos caminhões de entrega das mercadorias e do fluxo da clientela no supermercado;

Recurso hídrico: a água é fornecida pelo DAEPA, de acordo com a página 23 do processo;

Efluentes líquidos: gerados nos sanitários, durante a limpeza do empreendimento, além do óleo de cozinha decorrente de frituras e acumulado nos assadores de frangos, que é armazenado e depois coletado pela ONG Cervivo, de acordo com a página 26 do processo, sendo a quantidade média produzida de 6 litros/por semana;

Resíduos sólidos: papelões e latinhas metálicas, que são separados e destinados para a empresa de reciclagem São Bento (Páginas 34, 35 e 36 do processo); papéis, plásticos, cinzas, paletes de madeira, partes não aproveitáveis das carnes e outros restos orgânicos, que são todos encaminhados ao lixão municipal. Segundo informação da consultoria ambiental, as carnes já vem embaladas dos frigoríficos, não ocorrendo geração de ossos e vísceras no açougue. Os produtos alimentícios que porventura vençam são recolhidos pelos fornecedores;

Impacto de Vizinhança: o empreendimento se encontra em área comercial e de serviços, no cruzamento da Avenida Faria Pereira com a Rua João Barbosa, confrontando com um lote vago do lado direito do mesmo, com residências aos fundos e com um imóvel, que se encontra na Rua João Barbosa e está em frente ao supermercado pela sua lateral esquerda, onde se situa uma empresa de lanternagem e pintura na parte inferior (Robertinho Lanternagem e Pintura) e uma transportadora de café no piso superior (Grão de Ouro). Segundo consta nos questionários aplicados com os vizinhos do empreendimento, nenhum dos entrevistados se sente incomodado com as atividades do mesmo.

Os principais impactos resultantes do funcionamento do supermercado que podem prejudicar a vizinhança, perceptíveis no decorrer da vistoria ao local, são relacionados às emissões atmosféricas, devido ao lançamento de fumaça, fuligem, gases e partículas das chaminés provenientes dos fornos a lenha, que serão reduzidas devido à recente instalação de filtros nas chaminés, e também derivados do fluxo de veículos da clientela e de caminhões de descarregamento de mercadorias. Em relação ao aumento do fluxo de veículos no local, essa condição não afeta significativamente a vizinhança, considerando-se que a Av. Faria Pereira já apresenta tráfego intenso.

Fotos do empreendimento:



Figura 01: Frente do empreendimento



Figura 02: Vizinhança – Lateral esquerda



Figura 03: Vizinhança – Lateral direita

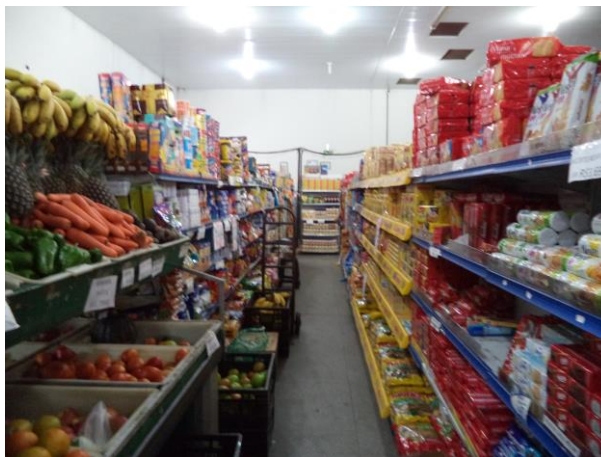


Figura 04: Vista parcial do pátio de exposição das mercadorias



Figura 05: Vista parcial do açougue



Figura 06: Balcão de cortes de carnes



Figura 07: Padaria

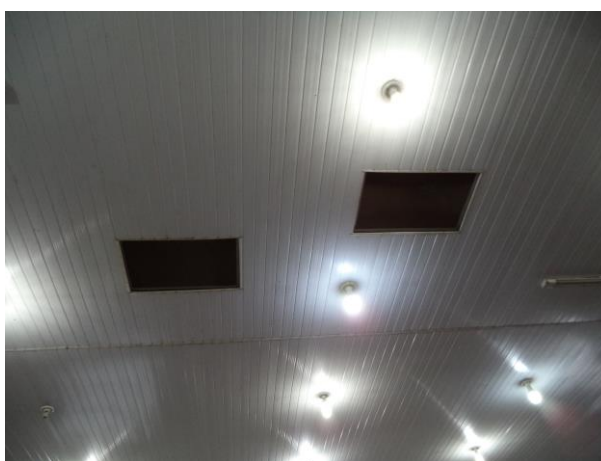


Figura 08: Exaustores de ar no teto



Figura 09: Câmara fria



Figura 10: Serra-fita



Figura 11: Corredor em frente às câmaras frias



Figura 12: Depósito



Figura 13: Depósito



Figura 14: Armazenamento de papelões



Figura 15: Resíduos



Figura 16: Forno a lenha



Figura 17: Forno a lenha



Figura 18: Lenha



Figura 19: Chaminés



Figura 20: Extintor de incêndio



Figura 21: Exaustor de ar da cozinha



Figura 22: Equipamentos da cozinha



Figura 23: Óleo de cozinha usado



Figura 24: Vista parcial da cozinha da padaria



Figura 25: Vista parcial da cozinha



Figura 26: Teto da cozinha



Figura 27: Forno a gás da cozinha

Recomendações:

- Uso de Equipamentos de Proteção Individual, EPI's, adequados conforme as atividades exercidas pelos funcionários e orientação de um profissional em segurança do trabalho; sendo que ocorre fabricação de quitandas para a padaria e manipulação de carnes no açougue, demandando utilização dos equipamentos tanto para segurança dos trabalhadores, quanto para boas condições de saúde e higiene;

Proposta de condicionantes:

ITEM	CONDICIONANTE	PRAZO
01	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.	Durante a vigência da licença ambiental
02	Apresentar à SEMMA o novo contrato com a empresa prestadora do serviço de controle de “pragas” e roedores, visto que, o vencimento do atual ocorrerá em 10 de fevereiro de 2018	30 dias decorridos da concessão da licença ambiental, na hipótese de aprovação pelo CODEMA
03	Apresentar à SEMMA o registro de Consumidor de Produtos e Subprodutos da Flora (Lenhas, cavacos e resíduos) emitido pelo IEF, válido para o ano de 2018, considerando-se que o registro incluso ao processo já perdeu sua validade, em 31/01/2018.	30 decorridos da concessão da licença ambiental, na hipótese de sua aprovação pelo CODEMA
04	Realizar manutenções periódicas nos filtros das chaminés e entregar comprovantes da sua execução à SEMMA	A cada 06 meses (180 dias), a partir da data de instalação dos filtros

05	Apresentar à SEMMA todas as notas fiscais da lenha consumida pelo empreendimento	Anualmente (de 12 em 12 meses) a se contar a partir da data da licença ambiental, no caso de deferimento da mesma pelo CODEMA
06	Apresentar à SEMMA todos os comprovantes da destinação periódica do óleo de cozinha gerado pelo empreendimento que seja remanescente de frituras à ONG Cer Vivo	Anualmente (de 12 em 12 meses) a se contar a partir da data da licença ambiental, no caso de deferimento da mesma pelo CODEMA

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). O comprovante de custo indenizatório foi devidamente juntado, bem como o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros, comprovante de controle de pragas e roedores e todos os outros requeridos no FOB.

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 (LO), com o prazo de 04 (quatro) anos para o empreendimento COMERCIAL LUCY-BELL LTDA EPP, aliadas 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 as 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.