



**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ
CENTROS DE APOIO OPERACIONAL
SUPERVISÃO ADMINISTRATIVA
GRUPO TÉCNICO INTERDISCIPLINAR**

LAUDO DE VISTORIA TÉCNICA

PROTOCOLO nº 50978/2014

Assunto: Vistoria Técnica no Matadouro Frigorífico Baixo Tocantins (MAFRIBAT).

I – IDENTIFICAÇÃO

Protocolo Nº 50978/2014 reportar-se ao Ofício nº 439/2014 datado de 02 de dezembro de 2014, encaminhado pelo Promotor de Justiça Dr. Nilton das Chagas Gurjão – Coordenador do CAO Ambiental, referente à solicitação do Dr. Antônio Lopes Maurício da 1ª Promotoria de Justiça do município de Barcarena.

II – OBJETIVO

Realizar vistoria em um matadouro de bovinos objetivando verificar o cumprimento de um termo de ajustamento de conduta firmado em 31/01/2014

III – DOS FATOS

A presente vistoria ocorreu em 11/12/2014. Participaram da vistoria os técnicos Maria do Carmo Andion Farias (Médica Veterinária) e Dilaelson Tapajos (Engenheiro civil). Consta, em anexo, relatório fotográfico da vistoria técnica.

IV – DA VISTORIA

1-CONSTATAÇÕES DA VISTORIA "IN LOCO".

Área externa

A área externa A área não é pavimentada foi realizada limpeza, porém visualizamos a presença entulhos e lixo. Observamos a presença de urubus.

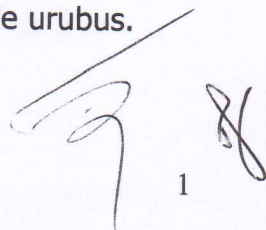

1



Figura 1: Presença de urubu na área externa.

Algumas canaletas possuem tampas de madeira danificadas. As caixas de passagem de águas pluviais não possuem tampa, podendo causar acidentes.



Figura 2 e 3: Caneletas e caixa de passagem de águas pluviais.

Currais

Os currais necessitam de reformas e pintura, uma vez que a tubulação estava bastante oxidada.

[Handwritten signature]

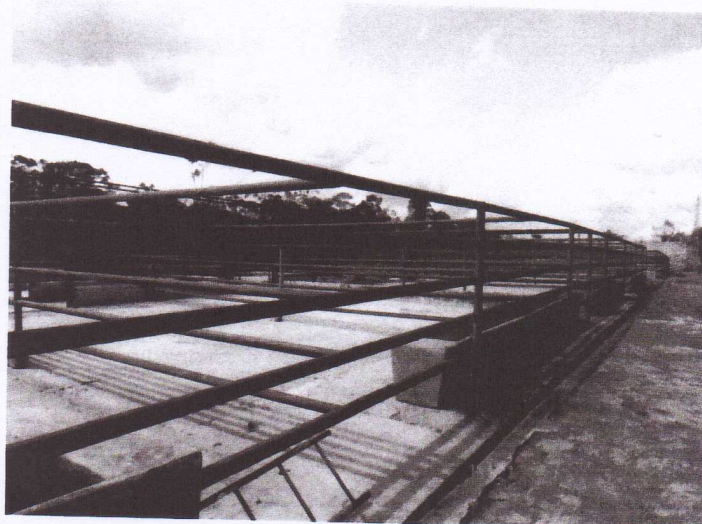


Imagem 4: Curral.

Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952.

Art. 34 - Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

3 - dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

5 - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes.

Graxaria

O matadouro possui graxaria aberta para realizar processamento dos resíduos sólidos produzidos na operação de abate como: osso, casco, chifre, carcaças condenadas por patologia, aparas, gordura e outros, de acordo com o proprietário os resíduos são destinados para uma empresa (FARINORTE) localizada no município de Santa Izabel do Pará, motivo pelo qual o local será desativado.

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

33. Destruir, no próprio matadouro, os materiais condenados oriundos da sala de matança, utilizando para tal forno crematório ou outro meio apropriado. Quando se tratar de material com possível aproveitamento condicional para alimentação animal, admite-se o tratamento por cocção em água fervente pelo tempo.

mínimo de 2 (duas) horas, de forma que o material fique completamente cozido em todas as suas partes.

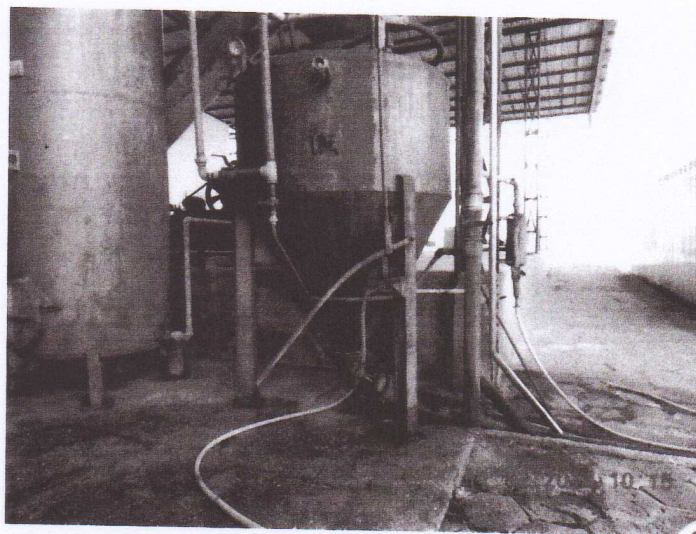


Imagem 5: Graxaria.

Lavanderia

Não existe lavanderia; os uniformes são lavados pelos funcionários em suas residências.

Caixa d'água

O reservatório elevado (caixa d'água) apresenta as seguintes patologias: armadura exposta nas vigas de travamento e nas vigas superiores da estrutura; laje de fundo com infiltração, descendo pelo pilar central, e presença de vegetação. O dosador automático de cloro está inoperante dificultando a cloração da água.

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

3. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 l (oitocentos litros) por bovino, 500l (quinhentos litros) por suíno e 200l (duzentos litros) por ovino ou caprino.

49. Exigir que os padrões de potabilidade da água de abastecimento sejam aqueles constantes no artigo 62 do RIISPOA.



Imagem 6: Caixa d'água

Tratamento de Efluentes

O tratamento de efluentes é feito em lagoas de tratamento, porém não possui licenciamento ambiental. Observamos a presença de urubus, indicando a necessidade de melhoria da higiene do local.

Resolução CONAMA nº 430, de 13 de maio de 2011.

Art. 3 Os efluentes de qualquer fonte poluidora somente poderão ser lançados diretamente nos corpos receptores após o devido tratamento e desde que obedecem às condições, padrões e exigências dispostos nesta Resolução e em outras normas aplicáveis.



11.12.2014 10:18

Imagem 7: Tratamento de efluentes.

5

Caldeira

Possui uma caldeira equipamento usado para a geração de vapor localizada em local aberto, com fiação elétrica aparente. De acordo com o Laudo nº 56/2013 realizado pelo Centro de perícias Científicas Renato Chaves o equipamento oferece riscos a segurança operacional, onde foi sugerido que a mesma tem que ser reparada e que sejam cumpridos os itens 13.5.6 da NR13 do MTE. Evidenciamos o acondicionamento de chifres e casco de bovino próximo ao equipamento.

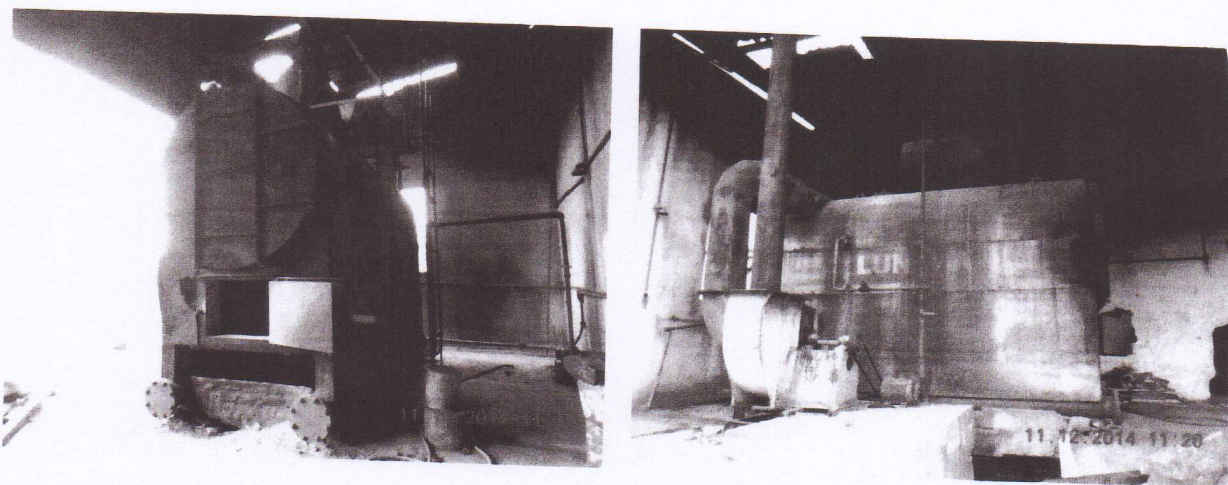


Imagem 8: Caldeira.

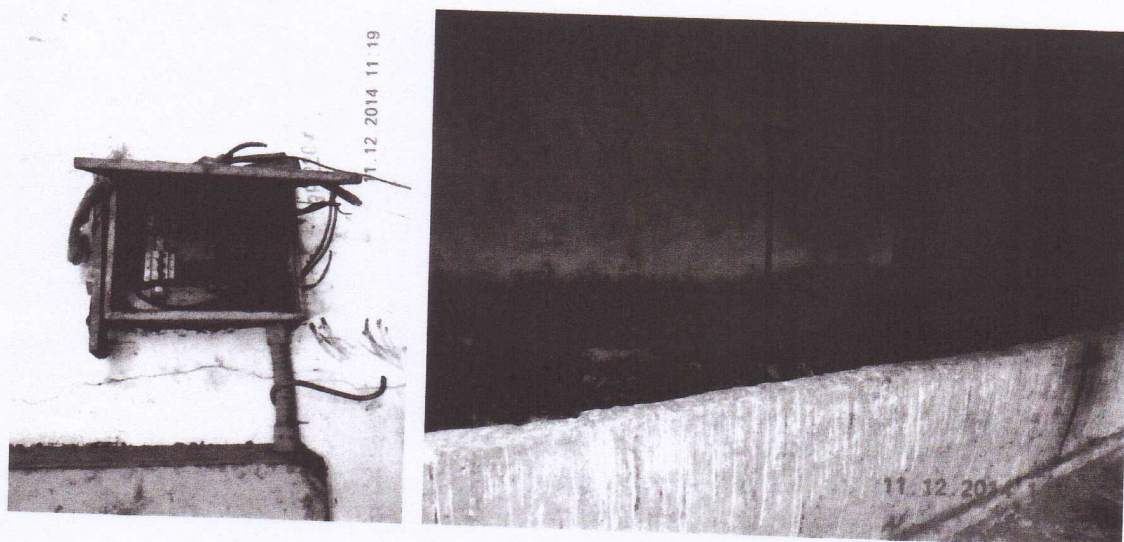


Imagem 9 e 10: Painel elétrico da caldeira e acúmulo de resto do abate.

NR-13 CALDEIRAS, VASOS DE PRESSÃO E TUBULAÇÕES.

13.6 Tubulações

13.6.1 Tubulações - Disposições Gerais

13.6.1.1 *As empresas que possuem tubulações e sistemas de tubulações enquadradas nesta NR devem possuir um programa e um plano de inspeção que considere, no mínimo, as variáveis, condições e premissas descritas abaixo:*

a) os fluidos transportados;

b) a pressão de trabalho;

c) a temperatura de trabalho;

d) os mecanismos de danos previsíveis;

e) as consequências para os trabalhadores, instalações e meio ambiente trazidas por possíveis falhas das tubulações.

13.6.1.2 *As tubulações ou sistemas de tubulação devem possuir dispositivos de segurança conforme os critérios do código de projeto utilizado, ou em atendimento às recomendações de estudo de análises de cenários de falhas.*

13.6.1.3 *As tubulações ou sistemas de tubulação devem possuir indicador de pressão de operação, conforme definido no projeto de processo e instrumentação.*

13.6.1.4 *Todo estabelecimento que possua tubulações, sistemas de tubulação ou linhas deve ter a seguinte documentação devidamente atualizada:*

a) especificações aplicáveis às tubulações ou sistemas, necessárias ao planejamento e execução da sua inspeção;

b) fluxograma de engenharia com a identificação da linha e seus acessórios;

c) PAR em conformidade com os itens 13.3.6 e 13.3.7;

d) relatórios de inspeção em conformidade com o item 13.6.3.9.

13.6.1.5 *Os documentos referidos no item 13.6.1.4, quando inexistentes ou extraviados, devem ser reconstituídos pelo empregador, sob a responsabilidade técnica de um PH.*

13.6.1.6 *A documentação referida no item 13.6.1.4 deve estar sempre à disposição para fiscalização pela autoridade competente do Órgão Regional do Ministério do Trabalho e Emprego, e para consulta pelos operadores, pessoal de manutenção, de inspeção e das representações dos trabalhadores e do empregador na Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, devendo, ainda, o empregador assegurar o acesso a essa documentação à representação sindical da categoria profissional predominante no estabelecimento, quando formalmente solicitado.*

13.6.2 Segurança na operação de tubulações

13.6.2.1 *Os dispositivos de indicação de pressão da tubulação devem ser mantidos em boas condições operacionais.*



13.6.2.2 As tubulações de vapor e seus acessórios devem ser mantidos em boas condições operacionais, de acordo com um plano de manutenção elaborado pelo estabelecimento.

13.6.2.3 As tubulações e sistemas de tubulação devem ser identificáveis segundo padronização formalmente instituída pelo estabelecimento, e sinalizadas conforme a NR-26.

13.6.3 Inspeção periódica de tubulações.

13.6.3.1 Deve ser realizada inspeção de segurança inicial nas tubulações.

13.6.3.2 As tubulações devem ser submetidas à inspeção de segurança periódica.

13.6.3.3 Os intervalos de inspeção das tubulações devem atender aos prazos máximos da inspeção interna do vaso ou caldeira mais crítica a elas interligadas, podendo ser ampliados pelo programa de inspeção elaborado por PH, fundamentado tecnicamente com base em mecanismo de danos e na criticidade do sistema, contendo os intervalos entre estas inspeções e os exames que as compõem, desde que essa ampliação não ultrapasse o intervalo máximo de 100% (cem por cento) sobre o prazo da inspeção interna, limitada a 10 (dez) anos.

13.6.3.4 Os intervalos de inspeção periódica da tubulação não podem exceder os prazos estabelecidos em seu programa de inspeção, consideradas as tolerâncias permitidas para as empresas com SPIE.

13.6.3.5 O programa de inspeção pode ser elaborado por tubulação, linha ou por sistema, a critério de PH, e, no caso de programação por sistema, o intervalo a ser adotado deve ser correspondente ao da sua linha mais crítica.

13.6.3.6 As inspeções periódicas das tubulações devem ser constituídas de exames e análises definidas por PH, que permitam uma avaliação da sua integridade estrutural de acordo com normas e códigos aplicáveis.

13.6.3.6.1 No caso de risco à saúde e à integridade física dos trabalhadores envolvidos na execução da inspeção, a linha deve ser retirada de operação.

13.6.3.7 Deve ser realizada inspeção extraordinária nas seguintes situações:

- a) sempre que a tubulação for danificada por acidente ou outra ocorrência que comprometa a segurança dos trabalhadores;
- b) quando a tubulação for submetida a reparo provisório ou alterações significativas, capazes de alterar sua capacidade de contenção de fluido;
- c) antes da tubulação ser recolocada em funcionamento, quando permanecer inativa por mais de 24 (vinte e quatro) meses.

13.6.3.8 A inspeção periódica de tubulações deve ser executada sob a responsabilidade técnica de PH.

13.6.3.9 Após a inspeção de cada tubulação, sistema de tubulação ou linha, deve ser emitido um relatório de inspeção, com páginas numeradas, que passa a fazer parte da sua documentação, e deve conter no mínimo:

- a) identificação da (s) linha (s) ou sistema de tubulação;
- b) fluidos de serviço da tubulação, e respectivas temperatura e pressão de operação;
- c) data de início e término da inspeção;
- d) tipo de inspeção executada;
- e) descrição dos exames executados;
- f) resultado das inspeções;
- g) parecer conclusivo quanto à integridade da tubulação, do sistema de tubulação ou da linha até a próxima inspeção;
- h) recomendações e providências necessárias;
- i) data prevista para a próxima inspeção;
- j) nome legível, assinatura e número do registro no conselho profissional do PH e nome legível e assinatura de técnicos que participaram da inspeção.

13.6.3.9.1 O prazo para emissão desse relatório é de até 30 (trinta) dias para linhas individuais e de até 90 (noventa) dias para sistemas de tubulação.

13.6.3.10 As recomendações decorrentes da inspeção devem ser implementadas pelo empregador, com a determinação de prazos e responsáveis pela sua execução.

Sala de abate.

O boxe de atordoamento possui comunicação com área externa facilitando o acesso de aves, roedores e outros animais.

Inspeção "Ante e Pós Morten": Não foi possível devido a não realização do abate.

35. Manter todas as dependências dos matadouros em condições de higiene a antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Bucharia e triparia

O setor de bucharia e triparia apresenta higienização e manutenção em péssimas condições, faltando protetores de lâmpada e com o forro apresentando falhas, paredes com revestimento quebrado. Piso com falhas e acúmulo de água. Os equipamentos e utensílios estão em péssimo estado de conservação. Os ralos não possuem tampa. Evidenciamos ainda, grande quantidade de cal utilizada para clarear os estômagos (buchos).

Na seção de patas não existe divisão entre a área limpa e suja, que se faz necessária instalar para obter um fluxo adequado, para elaborar um produto de qualidade. Falta proteção das lâmpadas. Em alguns pontos da sala o forro apresenta falhas.

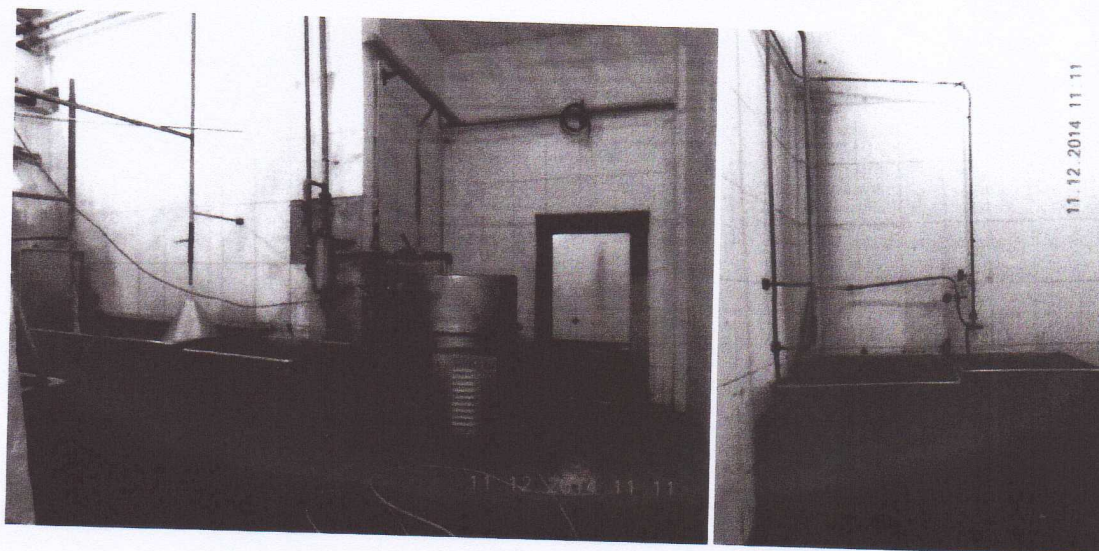


Imagem 13 e 14: Setor de bucharia

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

19. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

As câmaras frigoríficas são adequadas, porém estão faltando proteção para lâmpadas. O proprietário adquiriu um "Contanier" frigorífico para acondicionar carne sem a autorização da ADERARA.

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

57. O projeto de construção ou de reaparelhamento do matadouro deve ser aprovado pelo setor competente do Estado ou Município, observando o contido nas presentes normas e seus códigos de obras e sanitário.

A expedição das carcaças possui higiene deficiente, a vedação da porta estava incompleta, uma parte da parede estava sem reboco e revestimento (lajota). Também observamos que não existe borracha para realizar o acoplamento dos caminhões.

O bloqueio sanitário local onde é realizado a higiene dos funcionários é incompleto, não existe porta automática para a entrada dos funcionários na indústria, não existe cortina de ar, o que favorece a entrada de insetos e pássaros. Observamos que a tubulação das instalações hidráulicas apresenta avançado estágio de oxidação, já com danos à sua integridade, ocasionando vazamentos.

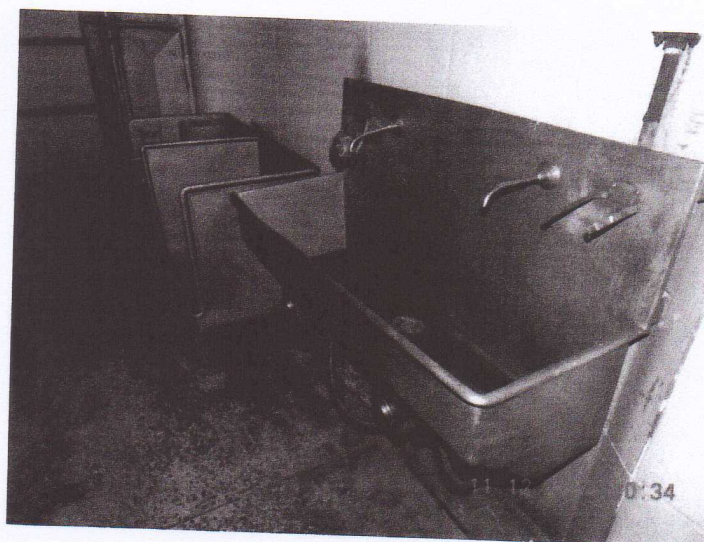


Imagem 15: Bloqueio sanitário.

Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997.

4.1.3.15. Instalações para a lavagem das mãos em dependências de fabricação: deverão ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim o exija a natureza das operações

Instalações Sanitárias

O matadouro possui banheiro e vestiário precários.

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

15. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

2- DO CUMPRIMENTO DO TAC.

Prazo Imediato

- 1 - Realizar higienização de toda a indústria, equipamentos, utensílios e remover as incrustações com aplicação de produto de limpeza adequado e autorizado. **Não cumprido.**
- 2 - Instalar telas nas janelas da sala de abate com acesso ao meio externo. **Não cumprido.** As telas estavam rasgadas.
- 3- Providenciar a oclusão do esôfago, de forma correta fazendo uso do saca rolha. **Não evidenciamos, pois não estava ocorrendo o abate.**
- 4- Fazer a identificação de cabeça e carcaça. **Não evidenciamos, pois não estava ocorrendo o abate.**
- 5- Providenciar a identificação de carcaças e vísceras mantendo a sincronia durante o abate. **Não evidenciamos, pois não estava ocorrendo o abate.**
- 6-Realizar manutenção adequada de todos os equipamentos (canos, tubulação, etc..). **Não cumprido.**
- 7 - Instalar lâmpadas com protetores em todos os setores da indústria. **Não cumprido.**
- 8 - Realizar a drenagem da água acumulada no piso da sala de miúdos. **Não evidenciamos, pois não estava ocorrendo o abate.**
- 9- Instalar ralos no setor de miúdos. **Não cumprido.**
- 10-. Reformar o forro do setor de bucharia, tripa ria e seção de patas. **Não cumprido.**
- 11-Higienização completa da graxaria com conserto das tubulações externas que canaliza os resíduos para evitar contaminação do meio ambiente e exale

mau cheiro. **Cumprido parcialmente, pois foi informado que o local será desativado.**

12 - Retirada de todos resíduos não aproveitados do meio externo. **Cumprido.**

13- Substituir o dosador de cloro. **Não cumprido.**

14 - Adquirir sabão e papel toalha para o bloqueio sanitário e banheiros. **Não cumprido.**

15-Pintar todo o estabelecimento internamente e externamente. **Não cumprido.**

16 - Retirar de forma correta os animais do matadouro. **Não evidenciamos, pois não estava ocorrendo o abate.**

17- Providenciar a higienização das mesas de evisceração, das lajotas, da área de sangria, da seção de miúdos, da bucharia/triparia, da seção de patas e da graxaria. **Não cumprido.**

18- Monitorar a lavagem das carcaças que deverá ser realizada de cima para baixo. **Não evidenciamos, pois não estava ocorrendo o abate.**

PRAZO DE 30 DIAS.

1-Implantar programa de combate á insetos e roedores. **Não cumprido.**

2-Providenciar atestado de saúde dos colaboradores. **Não cumprido.**

3-Apresentar manual de Boas Práticas de Fabricação. **Não cumprido.**

4- Apresentar um responsável Técnico. **Não cumprido.**

5-Apresentar o licenciamento ambiental expedido pelo órgão competente. **Não cumprido.**

6 - Providenciar equipamentos de proteção Individual – EPI's para o exercício das atividades **Não cumprido.**

7 – Providenciar a confecção e aprovação na ADEPARA dos processos de rotulagem dos produtos fabricados. **Não cumprido.**

PRAZO DE 60 DIAS.

- 1-Instalação da porta adequada na expedição de carcaça com vedação. **Não cumprido.**
- 2-Reformar o revestimento das paredes sem reboco ou lajota. **Não cumprido.**
- 3-Providenciar projeto de reforma dos banheiros e vestiários, para o funcionamento de um fluxo adequado. **Não cumprido.**

PRAZO DE 90 DIAS.

- 1-Drenar o acumulo de águas pluviais localizado na área externa. . **Não cumprido.**
- 2-. Adquirir as tampas para as canaletas das linhas vermelha e verde **Cumprido.**
3. Instalar de telas no box de atordoamento. . **Não cumprido.**
4. Higienizar e substituir das lajotas danificadas na área de vômito e sangria. **Não cumprido.**
- 5 - Instalar de telas protetoras na graxaria. **Cumprido parcialmente** . O local será desativado.
- 7- Instalação de armários nos vestiários. . **Não cumprido.**
- 8 - Instalar porta a adequada na entrada da indústria. . **Não cumprido.**
- 9-Providenciar a manutenção correta dos equipamentos, incluindo a correção do vazamento de produtos de vapor da graxaria. . **Não cumprido.**

PRAZO DE 180 DIAS

- 1-Providenciar a construção da área limpa do mocotó. **Não cumprido.**
- 2-Reformar a caixa de água, para corrigir as seguintes irregularidades; armaduras expostas nas vigas de travamento e nas vigas superiores da estrutura; laje de fundo com infiltração descendo pelo pilar central e presença de vegetação; dosador de cloro inoperante. **Não cumprido.**

3-Reforma e equipar bloqueio sanitário da sala de abate e da seção de miúdos, onde eles podem ser únicos, permanecendo na entrada da indústria, o que aumentaria a quantidade de lavador de botas. **Não cumprido.**

4- Instalar telas protetoras para impedir a entrada e permanência de animais na graxaria. **Não cumprido.**

5- Instalar borrachões para a acoplagem dos veículos na expedição de carcaças. **Não cumprido.**

6 - Instalar cortina de ar na entrada da indústria. **Não cumprido.**

PRAZO DE 360 DIAS

1- Reformar os currais com imperfeições. **Não cumprido.**

2- Construir Curral de sequestro, conforme a legislação vigente. **Não cumprido.**

3- Instalar telas protetoras para impedir a circulação de animais na seção de resíduos e graxaria. **Não cumprido.**

4- Instalar lavanderia. **Não cumprido.**

5- Construir área para lavagem de caminhão. **Não cumprido.**

6- Fechar a abertura existente entre a sala de abate e o teto que permite a entrada de pássaros. **Não cumprido.**

3- CONCLUSÃO

Após a vistoria realizada no matadouro análise procedida das legislações citadas anteriormente, podemos concluir que:

- O atendimento correto das fases do processo tecnológico do abate e a rigorosa observância da higiene na sala de matança, antes, durante e após os seus trabalhos, são princípios básicos, cujo respeito constitui a garantia da obtenção de um produto higienicamente idôneo. A negligência interfere diretamente na qualidade das carnes, levando-as à deterioração e tornando-as suspeitas ou nocivas à saúde do consumidor.

- O tratamento de águas residuais é de fundamental importância para a saúde pública e para o combate a poluição hídrica, dessa forma, o tratamento de efluentes deve atender aos padrões de qualidade ambiental estabelecidos em normas específica.
- Finalmente considerando que, a produção de Produtos de Origem Animal é uma das atividades econômicas mais importantes no mercado brasileiro, concluímos que o matadouro MAFRIBAT não cumpriu com o solicitado TAC firmado em 31 de janeiro de 2014.

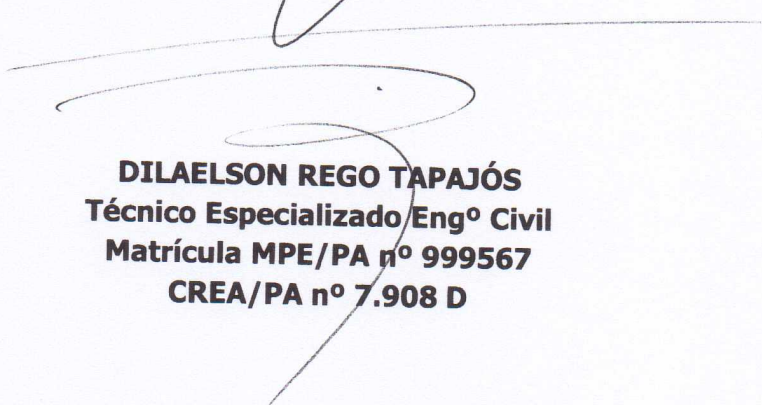
4-DAS SUGESTÕES

Sugerimos a Promotoria de Justiça de Barcarena que:

- O estabelecimento permaneça fechado até a realização das reformas e expedição da licença ambiental.



MARIA DO CARMO ANDION FARIAS
Técnica Especializada Médica Veterinária
Matricula MPE-PA nº 9991745
CRMV/PA nº 0976



DILAELSON REGO TAPAJÓS
Técnico Especializado Engº Civil
Matrícula MPE/PA nº 999567
CREA/PA nº 7.908 D