



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ
CENTROS DE APOIO OPERACIONAL
SUPERVISÃO ADMINISTRATIVA
GRUPO TÉCNICO INTERDISCIPLINAR
RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA
PROTOCOLO Nº 20136/2014

I – IDENTIFICAÇÃO

Protocolo Nº20136/2014 concerne ao Ofício nº 076/2014- MP/3ºPJI datado de 07 de maio de 2014, encaminhado pelo Promotor de Justiça Ivanilson Paulo Corrêa Raiol – Coordenador do CAO Constitucional, referente à solicitação da Dra. Juliana Dias Ferreira de Pinho Palmeira da 3º PJ de Itaituba.

II – OBJETIVO

Solicitação de vistoria em dois matadouros objetivando verificar o cumprimento da legislação ambiental e sanitária, pois estes se acusam de negligência, despejando no meio ambiente ossos, carcaças e fetos de bovinos abatidos e os estabelecimentos funcionam sem as devidas licenças, ocasionando com isso riscos sanitários e ambientais.

III – DOS FATOS

A presente vistoria ocorreu em 02/07/2014. Participaram da Visita Técnica Maria do Carmo Andion Farias (Médica Veterinária) e Sil Franciley dos Santos Quaresma (Engenheiro Químico). Consta, em anexo, relatório fotográfico da vistoria técnica.

IV – DA VISTORIA

1) FRIGORÍFICO VALE TAPAJÓ - FRIVATA.

Não foi possível realizara a vistoria pois o matadouro estava fechado.motivo pelo qual sugerimos que seja realizada uma nova vistoria (**IMAGEM 1 e 2**).

Belém, 21 de agosto de 2014.

Maria do Carmo Andion Farias.
Técnica Esp. Médica Veterinária.
Matricula MPE-PA nº 9991745
CRMV- 0976/PA

Sil Franciley dos Santos Quaresma
Msc. Engenharia Química
Matricula MPE-PA nº 9992078
CREA- 14254D/PA

ANEXO FOTOGRÁFICO



Imagem 1:Matadouro Frivata.

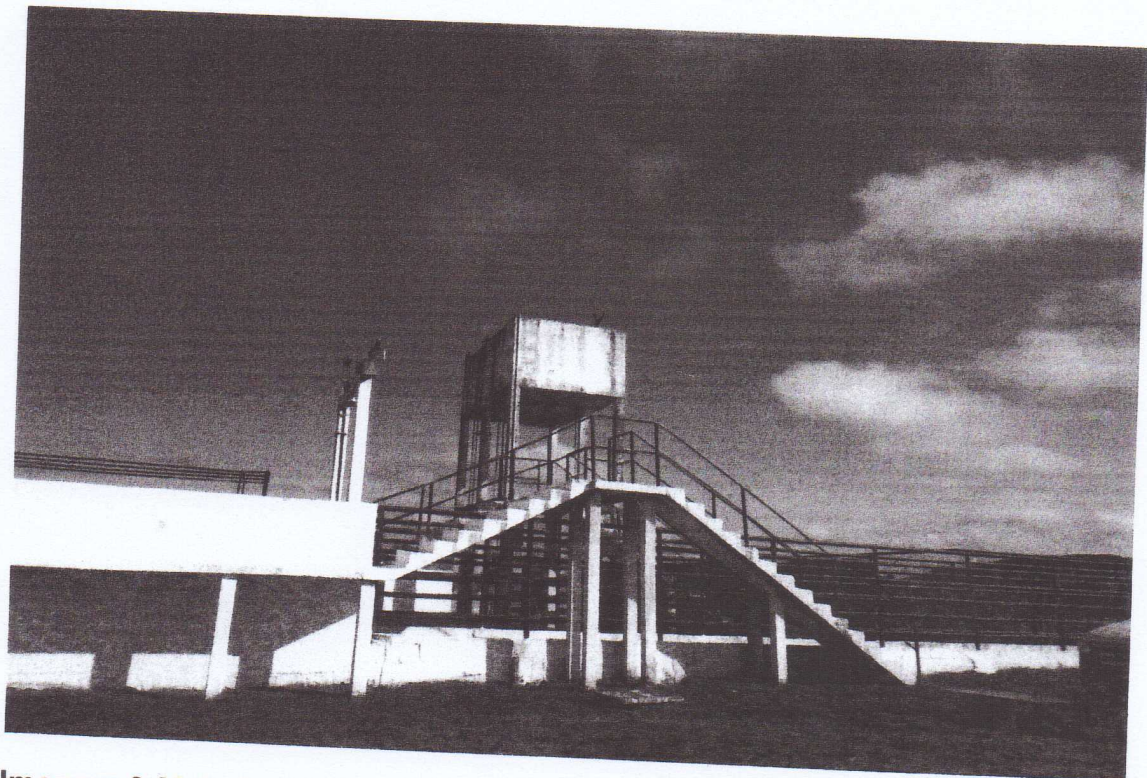
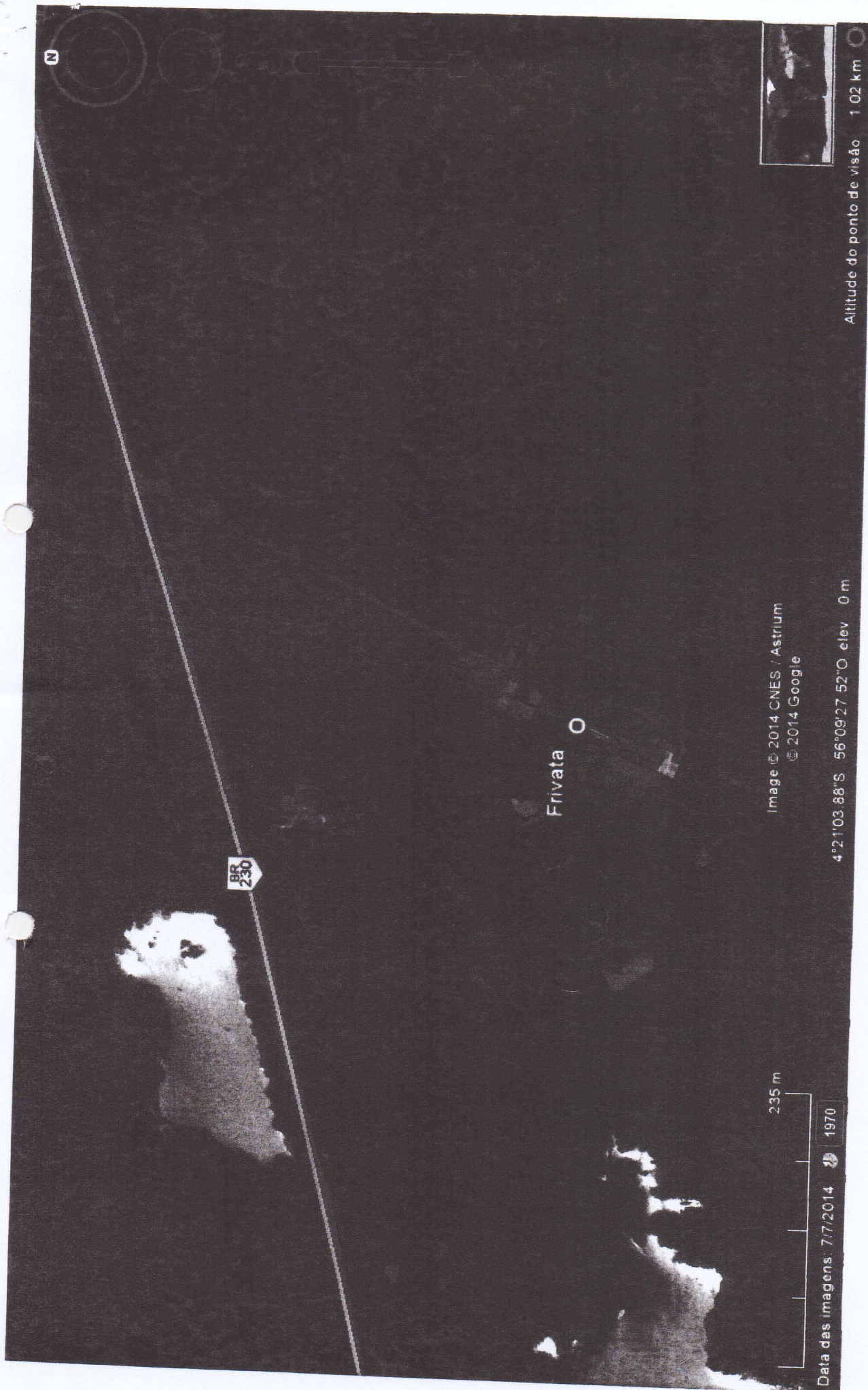


Imagem 2:Matadouro Frivata.



2

BR
230

Frivata



235 m

Data das imagens: 7/7/2014 1970

Image © 2014 CNES / Astrium
© 2014 Google

4°21'03.88"S 56°09'27.52"E elev 0 m

Altitude do ponto de visão 1.02 km



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

RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA
PROTOCOLO Nº 20136/2014

I – IDENTIFICAÇÃO

Protocolo Nº20136/2014 concerne ao Ofício nº 076/2014- MP/3ºPJI datado de 07 de maio de 2014, encaminhado pelo Promotor de Justiça Ivanilson Paulo Corrêa Raiol – Coordenador do CAO Constitucional, referente à solicitação da Dra. Juliana Dias Ferreira de Pinho Palmeira da 3º PJ de Itaituba.

II – OBJETIVO

Solicitação de vistoria em dois matadouros objetivando verificar o cumprimento da legislação ambiental e sanitária, pois estes se acusam de negligência, despejando no meio ambiente ossos, carcaças e fetos de bovinos abatidos e os estabelecimentos funcionam sem as devidas licenças, ocasionando com isso riscos sanitários e ambientais.

III – DOS FATOS

A presente vistoria ocorreu em 02/07/2014. Participaram da Visita Técnica Maria do Carmo Andion Farias (Medica Veterinária) e Sil Franciley dos Santos Quaresma (Engenheiro Químico). Consta, em anexo, relatório fotográfico da vistoria técnica.

IV – DA VISTORIA (segue em anexo registro fotográfico e mapa)

1) FRIGORÍFICO ARATICUM (FRIARA).

Área externa do matadouro

exalava um forte odor desagradável e os suínos compartilhavam a carne deteriorada com os urubus (Imagem 6 e 7).

Instrução Normativa nº 47, de 18 de junho de 2004.

Art. 7º Todos os estabelecimentos de criação de suídeos deverão ser cadastrados pelas Secretarias de Estado de Agricultura ou autoridades de defesa sanitária animal competentes nos Estados e no Distrito Federal, de acordo com instruções e modelo nacionais padronizados estabelecidos pelo DDA.

Parágrafo único. O cadastro dos estabelecimentos de criação de suídeos deverá ser atualizado anualmente.

Art. 10. Todo estabelecimento de criação de suídeos estará sujeito à fiscalização do serviço veterinário oficial.

Art. 11. No caso do não cumprimento das exigências constantes deste Regulamento, as seguintes medidas poderão ser adotadas, a critério do serviço veterinário oficial:

II - interdição do estabelecimento;

III - abate sanitário;

IV - sacrifício de animais;

V - aplicação de outras medidas sanitárias estabelecidas pelo DDA.

Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952.

Art. 113 - Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Federal a matança de:

1 - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal da gravidez).

2 - animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;

No matadouro existem quatro caixas d'água de fibra com suporte de madeira deteriorada não evidenciamos o tratamento da água (hipercloração, filtração e outros), bem como exame físico químico e microbiológico da água. O matadouro capta água do subsolo a partir de poços tubulares, nenhum certificado de outorga de captação foi apresentado à equipe técnica durante a vistoria (Imagem 8).

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.

Lei nº 9.433, de 8 de Janeiro de 1997 – Política Nacional de Recursos Hídricos

Art. 5º São instrumentos da Política Nacional de Recursos Hídricos:
I - os Planos de Recursos Hídricos;
II - o enquadramento dos corpos de água em classes, segundo os usos preponderantes da água;
III - a outorga dos direitos de uso de recursos hídricos;
IV - a cobrança pelo uso de recursos hídricos;
V - a compensação a municípios;
VI - o Sistema de Informações sobre Recursos Hídricos

Lei 6381 de 25 de Julho de 2001 - Política Estadual de Recursos Hídricos

Art. 12 Estão sujeitos à outorga pelo Poder Público os direitos dos seguintes usos dos recursos hídricos:
I - derivação ou captação de parcela da água existente em um corpo de água para consumo final, inclusive abastecimento público ou insumo de processo produtivo;
II - extração de água de aquífero subterrâneo para consumo final ou insumo de processo produtivo;
III - lançamento de esgotos e demais resíduos, tratados ou não, corpo de água, com o fim de sua diluição, transporte ou disposição final;
IV - aproveitamento de potenciais hidrelétricos;
V - utilização das hidrovias para o transporte;
VI - outros usos que alterem o regime, a quantidade ou a qualidade da água existente em um corpo de água.

Evidenciamos uma salgadeira de couro, que de acordo com o funcionário do matadouro possui cadastro na ADEPARA e o couro é vendido sem a documentação sanitária. (Imagem 9)

Lei nº 6.712, de 14 de janeiro de 2005.

Art. 13. Os estabelecimentos que processam produtos e subprodutos de origem animal exigirão dos seus fornecedores os documentos sanitários obrigatórios em decorrência desta Lei, de acordo com normas estabelecidas pela ADEPARÁ.

IV - manter atualizadas as informações e o registro de suas obrigações previstas nos programas de combate às doenças dos animais

Possui uma caldeira, localizada á céu aberto com a finalidade de geração de vapor, onde este equipamento não possui responsável técnico que deveria ser

um profissional de engenharia. Não foram observadas a placa de identificação da caldeira, tampouco o prontuário da caldeira (**Imagem 10**).

Norma Regulamentadora NR13: Caldeiras e Vaso de Pressão. Ministério do Trabalho e Emprego de 2008.

13.1.2 Para efeito desta NR, considera-se "Profissional Habilitado" aquele que tem competência legal para o exercício da profissão de engenheiro nas atividades referentes a projeto de construção, acompanhamento operação e manutenção, inspeção e supervisão de inspeção de caldeiras e vasos de pressão, em conformidade com a regulamentação profissional vigente no País.

13.1.5 - Toda caldeira deve ter afixada em seu corpo, em local de fácil acesso e bem visível, placa de identificação indelével com, no mínimo, as seguintes informações:

- a) fabricante;
- b) número de ordem dado pelo fabricante da caldeira;
- c) ano de fabricação;
- d) pressão máxima de trabalho admissível;
- e) pressão de teste hidrostático;
- f) capacidade de produção de vapor;
- g) área da superfície de aquecimento;
- h) código de projeto e ano de edição.

A placa de identificação deve ser fabricada de material resistente às intempéries tais como: alumínio, bronze, aço inoxidável, etc., possuir caracteres gravados de forma indelével, em língua portuguesa, devendo ser fixada ao corpo da caldeira por meio de rebites, parafusos ou soldas.

13.1.6 Toda caldeira deve possuir, no estabelecimento onde estive instalada, a seguinte documentação, devidamente atualizada:

a) "Prontuário da Caldeira", contendo as seguintes informações:

- código de projeto e ano de edição;
- especificação dos materiais;
- procedimentos utilizados na fabricação, montagem, inspeção final e determinação da PMTA;
- conjunto de desenhos e demais dados necessários para o monitoramento da vida útil da caldeira;
- características funcionais;
- dados dos dispositivos de segurança;
- ano de fabricação;
- categoria da caldeira.

13.2.3 Quando a caldeira for instalada em ambiente aberto, a "Área de caldeiras" deve satisfazer aos seguintes requisitos:

a) estar afastada de, no mínimo, 3 (três) metros de: outras instalações do estabelecimento;

-de depósitos de combustíveis, excetuando-se reservatórios para partida com até 2000 (dois mil) litros de capacidade;

- do limite de propriedade de terceiros;

- do limite com as vias públicas;

b) dispor de pelo menos 2 (duas) saídas amplas, permanentemente desobstruídas e dispostas em direções distintas;

c) dispor de acesso fácil e seguro, necessário à operação e à manutenção da caldeira, sendo que, para guarda-corpos vazados, os vãos devem ter dimensões que impeçam a queda de pessoas;

d) ter sistema de captação e lançamento dos gases e material particulado, provenientes da combustão, para fora da área de operação atendendo às normas ambientais vigentes;

e) dispor de iluminação conforme normas oficiais vigentes;

f) ter sistema de iluminação de emergência caso operar à noite.

13.3.2 Os instrumentos e controles de caldeiras devem ser mantidos calibrados e em boas condições operacionais, constituindo condição de risco grave e iminente o emprego de artifícios que neutralizem sistemas de controle e segurança da caldeira.

13.5.1 As caldeiras devem ser submetidas a inspeções de segurança inicial, periódica e extraordinária, sendo considerado condição de risco grave e iminente o não atendimento aos prazos estabelecidos nesta NR.

13.5.6 Ao completar 25 (vinte e cinco) anos de uso, na sua inspeção subsequente, as caldeiras devem ser submetidas à rigorosa avaliação de integridade para determinar a sua vida remanescente e novos prazos máximos para inspeção, caso ainda estejam em condições de uso.

Abate

De acordo com a Sr. João Rosa da Silva são abatidos diariamente aproximadamente 40 (quarenta) animais, o matadouro cobra uma taxa de abate no valor de R\$50,00 por cabeça.

Não encontramos as Guias de Transito Animal (GTA) documento que comprova a vacinação dos animais e a procedência do gado emitido pela ADEPARA e Laudos de condenação de carcaças e nenhum documento comprobatório que os animais e as carcaças passaram por inspeção veterinária.

O local onde são tratadas as vísceras brancas e vermelhas esta totalmente em desacordo com a legislação e com a higiene comprometida, onde se faz o uso de cal para clarear os buchos usando câmara de pneu para fazer a imersão (Imagem 15 e 16).

Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952.

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

2- ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 7 m (sete metros) da sangria à linha do mata-breve e daí por diante no mínimo 4 m (quatro metros); nas demais dependências o pé-direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à D.I.P.O.A.

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

16. Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho, distante, no mínimo, 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso.

18. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolação, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo serviço de inspeção sanitária.

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

Bloqueio sanitário

O local contraria totalmente a legislação e não produtos para higiene básica dos funcionários como sabão líquido, desinfetante para as mãos e papel toalha (Imagem 17).

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.

A empresa não possui licenciamento ambiental, necessitando para adquiri-lo realizar estudo ambiental conforme preconiza a resolução CONAMA 237/97 que determina que:

ART. 1º

I – Licenciamento Ambiental: procedimento administrativo pelo qual o órgão ambiental competente licencia a localização, instalação, ampliação e a operação de empreendimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais, consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras ou daquelas que, sob qualquer forma, possam causar degradação ambiental, considerando as disposições legais e regulamentares e as normas técnicas aplicáveis ao caso.

II – Licença Ambiental: ato administrativo pelo qual o órgão ambiental competente, estabelece as condições, restrições e medidas de controle ambiental que deverão ser obedecidas pelo empreendedor, pessoa física ou jurídica, para localizar, instalar, ampliar e operar empreendimentos ou atividades utilizadoras dos recursos ambientais consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras ou aquelas que, sob qualquer forma, possam causar degradação ambiental.

Artigo 2º A localização, construção, instalação, ampliação, modificação e operação de empreendimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras, bem como os empreendimentos capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental, dependerão de prévio licenciamento do órgão ambiental competente, sem prejuízo de outras licenças legalmente exigíveis.

Estão sujeitos ao licenciamento de acordo com o anexo I desta resolução, incluindo outros os matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal.

Além da infração administrativa pelo não licenciamento o empreendimento também incorre em crime ambiental sujeito as penalidades previstas na Lei nº 9605/1998.

Art. 60 Construir, reformar, ampliar, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território nacional, estabelecimentos, obras ou serviços potencialmente poluidores, sem licença ou autorização dos órgãos ambientais competentes, ou contrariando as normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - detenção, de um a seis meses, ou multa, ou ambas as penas cumulativamente.

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.

Os animais mortos e as carcaças condenadas devem ser dispostos ou tratados de forma a garantir a destruição de todos os organismos patogênicos. Todos os materiais ou partes dos animais que possam conter ou ter contato com partes condenadas pela inspeção sanitária são consideradas de alto risco e devem ser processadas em graxarias inspecionadas e autorizadas, para garantia dos processos que levam à esterilização destes materiais.

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.

No local existe uma caldeira em situações de alta criticidade, principalmente em relação ao desconhecimento do funcionário dos riscos associados aos geradores de vapor e a ausência de responsável técnico, podendo ser um perigo iminente, pois pode causar explosão.

Finalmente considerando que, a produção de Produtos de Origem Animal é uma das atividades econômicas mais importantes no mercado brasileiro, concluímos que o matadouro FRIARA possui estrutura física totalmente em desacordo com as legislações sanitárias e ambientais, motivo pelo qual devem ser adotadas medidas de controle relacionadas aos perigos de saúde pública, perda de qualidade e fraude econômica, visando à proteção da saúde e do bem estar do consumidor e a proteção do meio ambiente objetivando salvaguardar a saúde da população do município de Itaituba.

VII - DAS SUGESTÕES

Considerando que o matadouro foi construído não obedecendo à legislação sanitária, ambiental e os equipamentos e utensílios usados são inadequados para o abate de bovinos.

Considerando a ausência médico veterinário para realizar a inspeção “ante e post mortem” dos bovinos.

Considerando o abate de bovinos é uma atividade potencialmente poluidora e os resíduos gerados são despejados diretamente no meio ambiente.

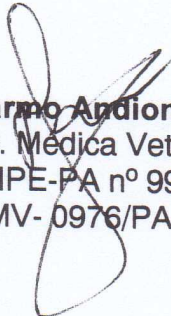
Sugerimos:

- 1 Que o matadouro permaneça interditado.
- 2 Suspensão das atividades até que as obras estejam concluídas, necessitando de nova vistoria para avaliar as reais condições veterinárias, sanitárias e ambientais do matadouro.
- 3 Que o município de Itaituba seja abastecido de carne por estabelecimento que possua registro no Serviço Inspeção Oficial e Licença Ambiental.
- 4 Que a ADEPARA seja oficializada para não emitir a Guia de Transito Animal (GTA), documento necessário para realizar o trânsito dos animais.
- 5 Que a ADEPARA realize uma vistoria na criação de suínos e informe ao Ministério Público se existe cadastro da criação perante o órgão.
- 6 Que a Vigilância Sanitária Municipal de Itaituba fiscalize os locais de venda de carne, para coibir a venda de carne proveniente de abate clandestino e salvaguardar a saúde da população do município de Pacajá.
- 7 Solicitar realização de Laudos de Inspeção de Segurança de caldeira, acompanhado de Anotação de Responsabilidade Técnica – ART de Profissional Habilitado. O laudo deverá determinar a Pressão Máxima de Trabalho Admissível – PMTA e levar em consideração os seguintes itens, entre outros que venham a ser relevantes:
 - a) Válvula de segurança
 - b) Indicador de pressão
 - c) Injetor de água independente do sistema principal
 - d) Sistema de drenagem rápida de água, quando for o caso
 - e) Sistema de indicação para controle do nível de água
 - f) Sistema de controle de superaquecimento
- 8 Solicitar Avaliação de Integridade da caldeira com Anotação de Responsabilidade Técnica – ART do Profissional habilitado

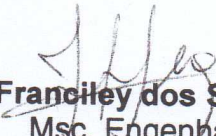
- 9 Solicitar comprovação da origem da matéria-prima usada na caldeira e sua regulação junto ao Sistema de Comercialização e Transporte de Produtos Florestais (SISFLORA);
- 10 Solicitar que seja instalado o Sistema de Tratamento de Efluente das linhas verde e vermelha.
- 11 Instalação de novas Lagoas
- 12 Construção de graxaria ou contratação de empresa especializada em coleta de resíduos de matadouro, com comprovação do contrato e apresentação de declaração de coleta de resíduos realizada por esta empresa.
- 13 Retirada do chiqueiro e qualquer outra construção na área de APP.
- 14 Realização de Curso de Segurança para os operadores de caldeira

Este é o nosso parecer.

Belém, 21 de agosto de 2014.



Maria do Carmo Andion Farias.
Técnica Esp. Médica Veterinária.
Matricula MPE-PA nº 9991745
CRMV- 0976/PA



Sil Franciley dos Santos Quaresma
Msc. Engenharia Química
Matricula MPE-PA nº 9992078
CREA- 14254D/PA

ANEXO FOTOGRAFICO



Imagem 1: Área externa

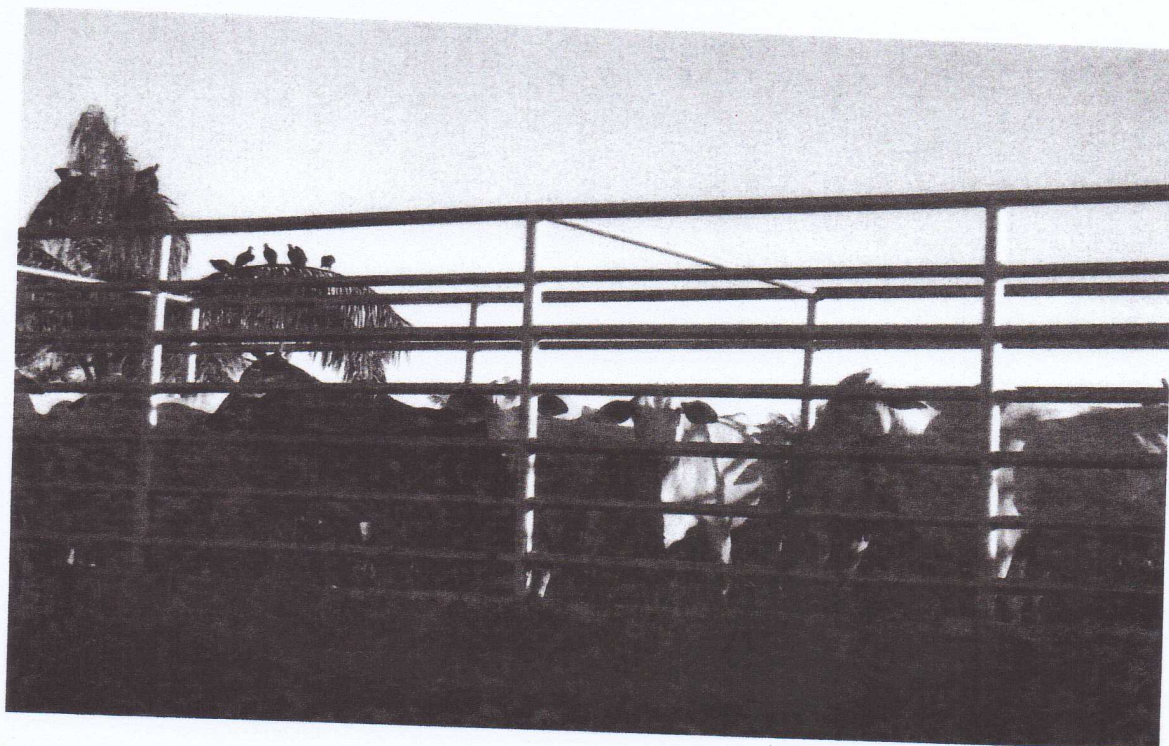


Imagem 2: Currais de ferro galvanizado.

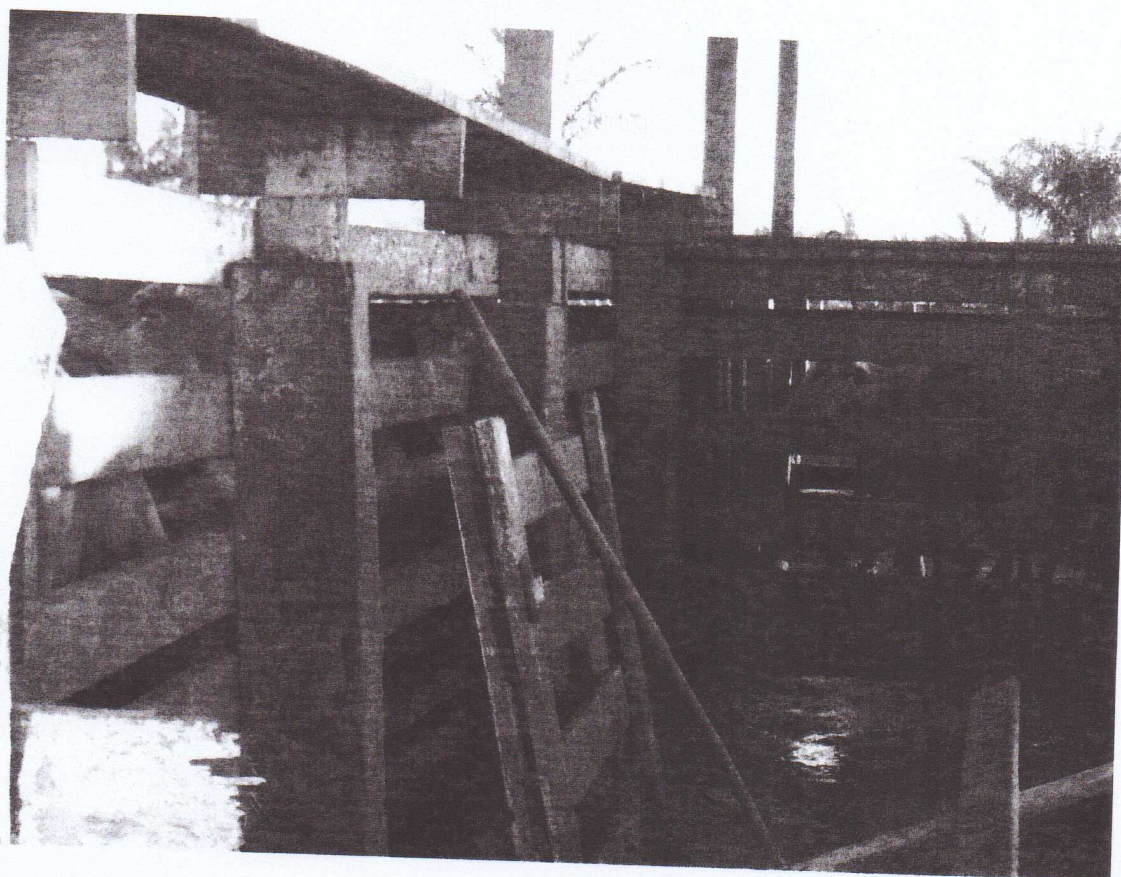


Imagem 3: Currais de madeira.



Imagem 4: Ossos e chifres depositados na área externa.



Imagem 5: Lagoa de estabilização esgotada.



Imagem 6 : Porcos alimentando-se de restos de abate.



Imagem 7 : Porcos alimentando-se de restos de abate.

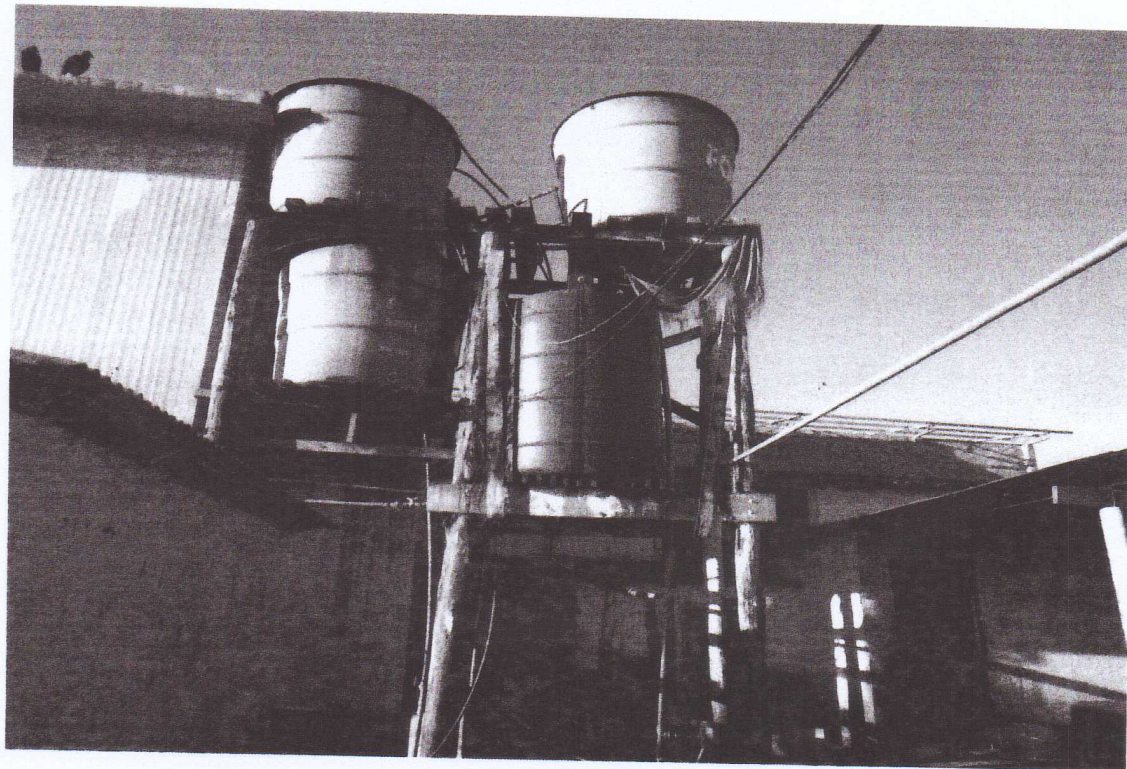


Imagem 8 : Caixa d'água.



Imagem 9 : Acondicionamento do Couro.



Imagem 10: Caldeira.



Imagem 11: Sala de abate com acúmulo de sangue no piso.



Imagem 12: Sala de abate com acúmulo de sangue no piso.

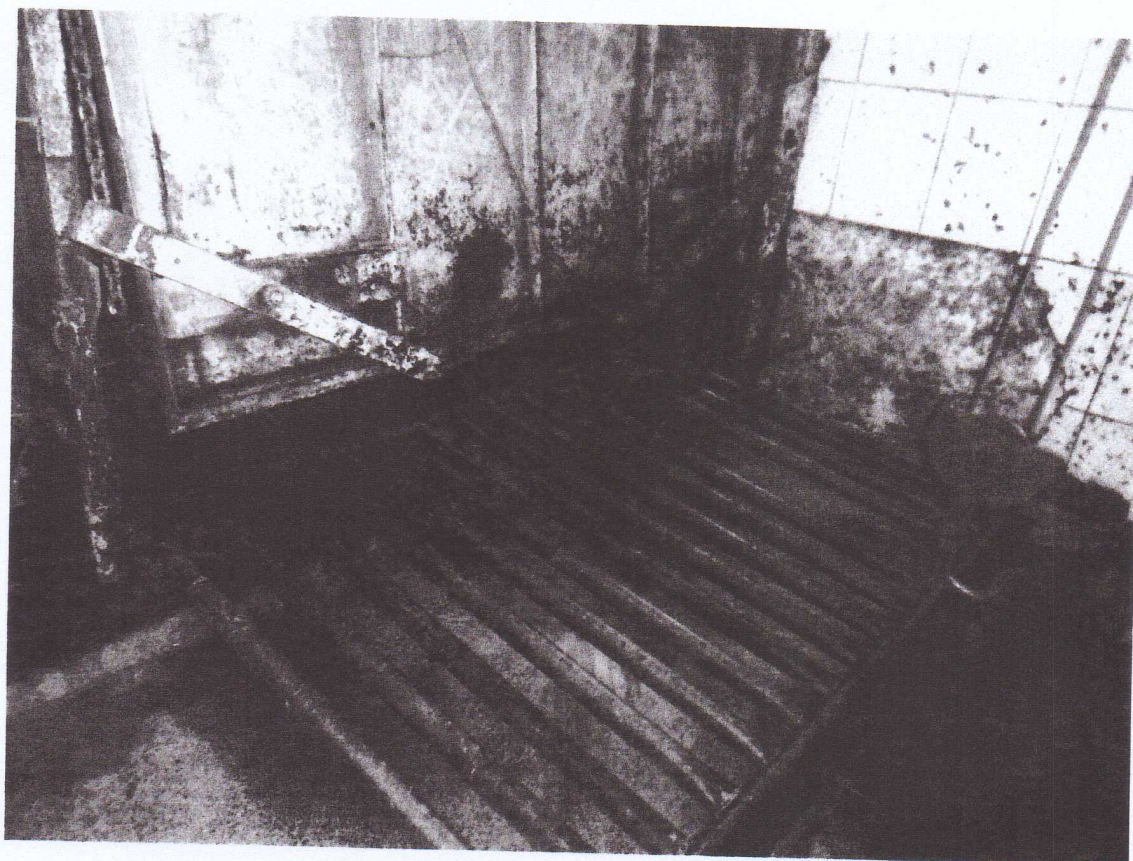


Imagem 13: Box de atordoamento enferrujado.

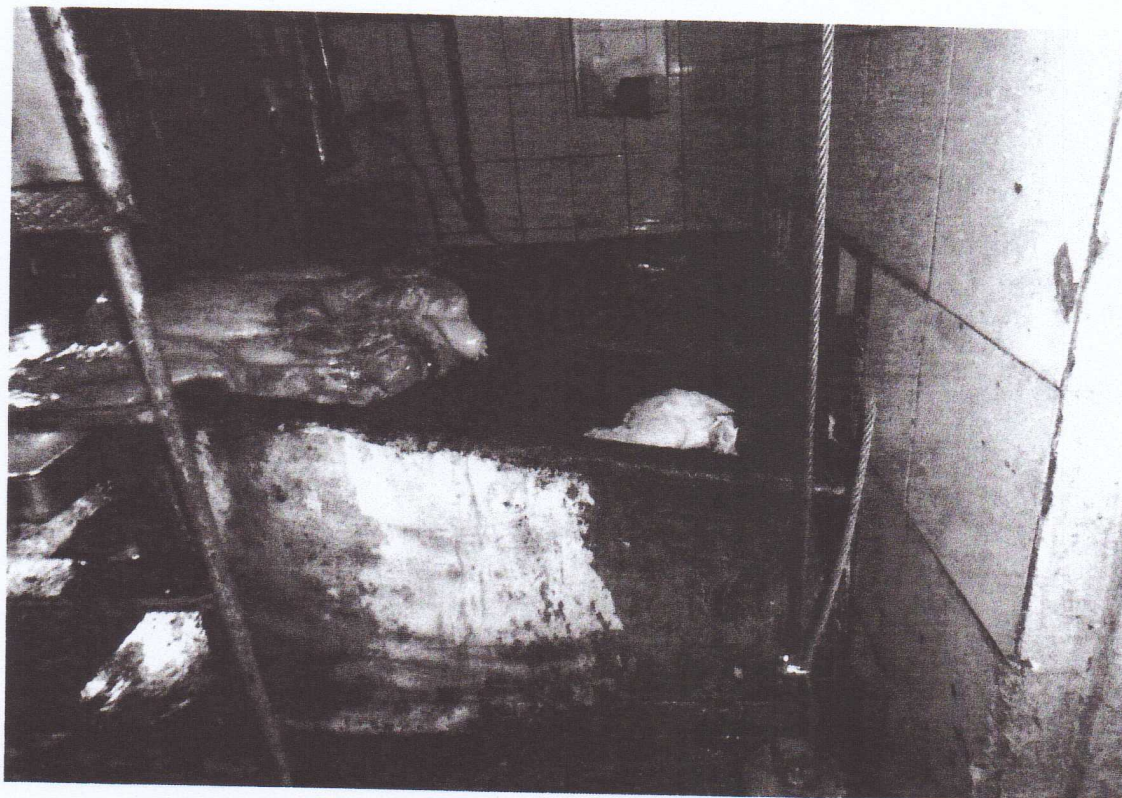


Imagem 14: retirada de vísceras.

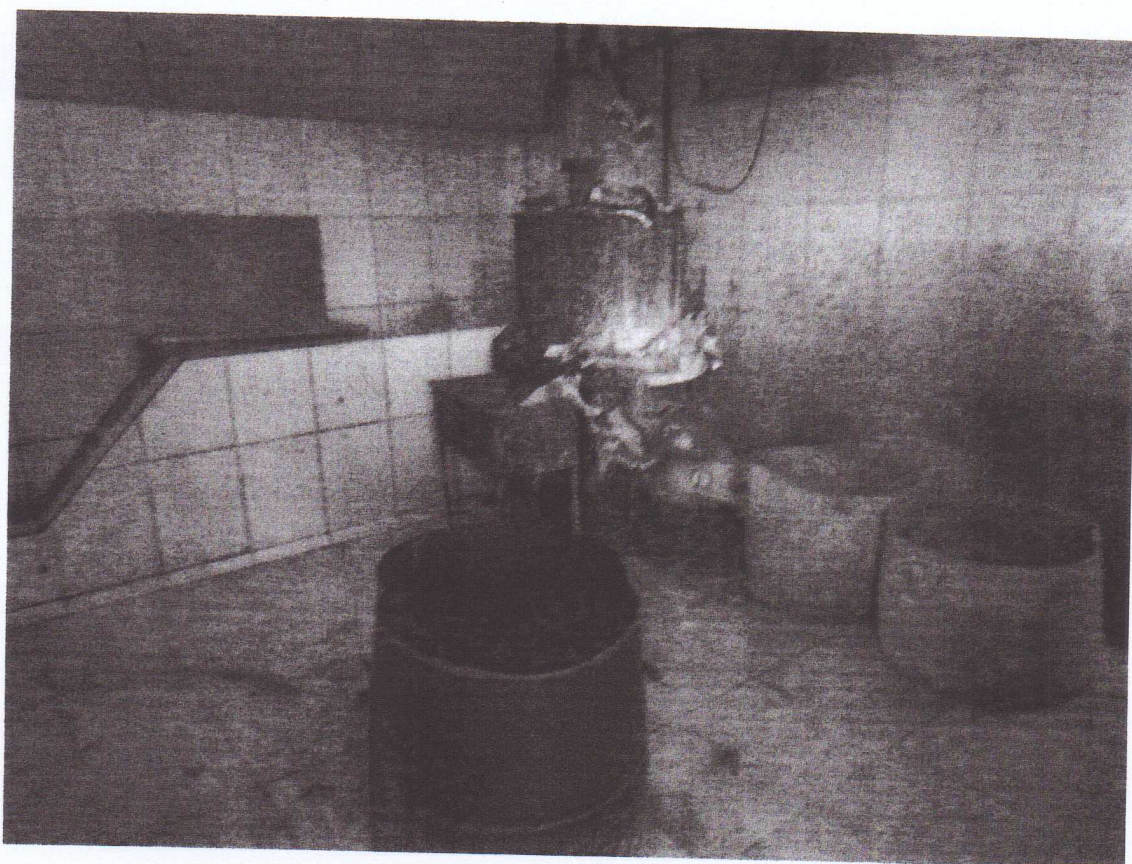


Imagem 15: Tratamento de vísceras branca (bucho) com cal.



Imagem 16: Piso com acúmulo de águas servidas.

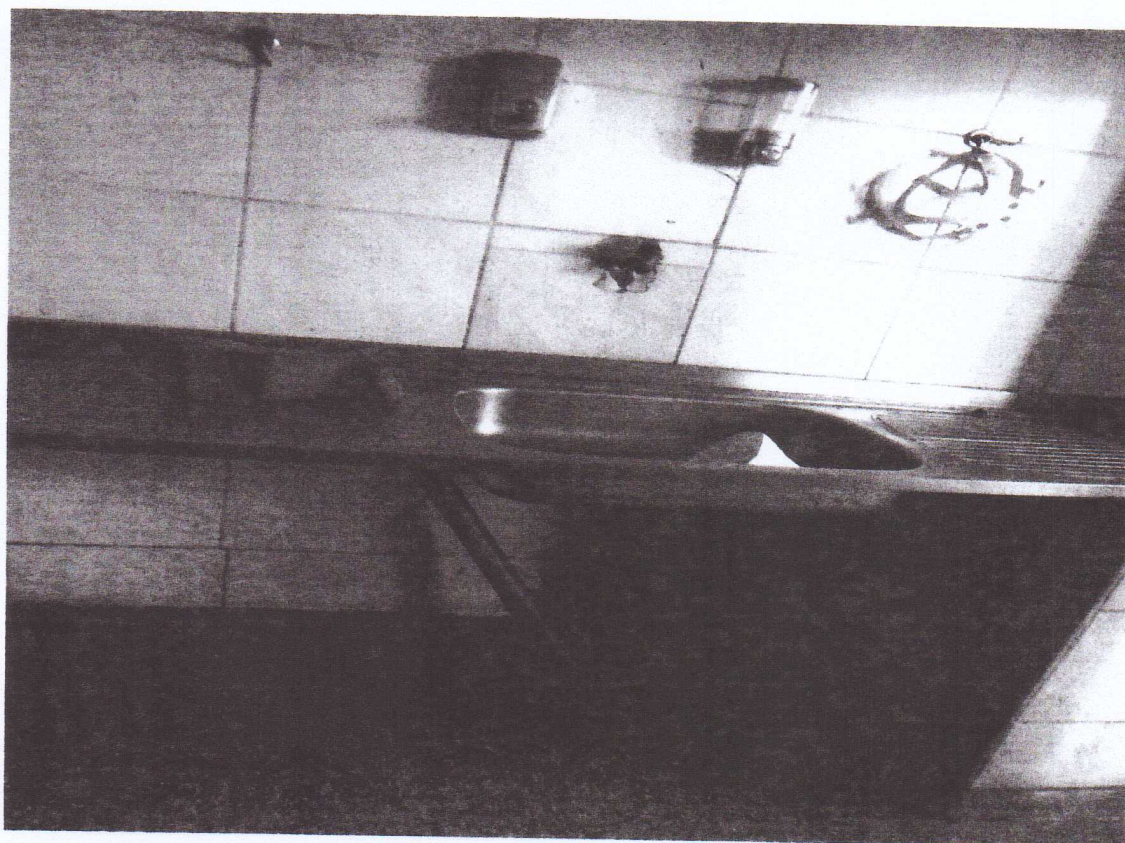


Imagem 17: Bloqueio sanitário inadequado.

N

Lagoa 3

Lagoa 2

Lagoa 1

Sala de Abate

Chiqueiro de Porcos

Currais

Friaria

Rodovia Transamazônica

BR 230

163 m

© 2014 Google

Image © 2014 CNES/Astrium

Data das imagens: 7/7/2014

1970

4°20'44.63"S 56°09'09.48"E elev 0 m

Altitude do ponto de visão

705 m

