



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

**RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA
PROTOCOLO Nº 17557/2014**

I – IDENTIFICAÇÃO

Protocolo Nº17557/2014 concerne ao Ofício nº 70/2014 datado de 05 de maio de 2014, encaminhado pelo Promotor de Justiça Nilton das Chagas Gurjão – Coordenador do CAOMA referente à solicitação do Dra. Adriana Passos Ferreira da 3º PJ de Tucuruí em exercício cumulativo na PJ de Pacajá.

II – OBJETIVO

Solicitação de vistoria no matadouro municipal para verificar o cumprimento de um Termo de Ajustamento e averiguar a denúncia realizada pelo Sindicato dos Servidores Públicos Municipal de Pacajá SISMUP, com vistas à elaboração de relatório para subsidiar a atuação do Ministério Público.

1) Matadouro Municipal de Pacajá.

III – DOS FATOS

A presente vistoria ocorreu no dia 12 de junho do corrente mês. Participaram da Visita Técnica Maria do Carmo Andion Farias (Medica Veterinária), Marcelo Augusto Texeira Miranda (motorista) e Rubens Emerson dos Santos Fragoço (Sub Tenente da Polícia Militar).

Consta, em anexo, relatório fotográfico da vistoria técnica.

IV – DA VISTORIA

Área externa do matadouro

O matadouro está localizado a aproximadamente 600 metros de um igarapé.

A área externa não é pavimentada, não possui delimitação e o distanciamento do curral para a sala de abate contraria a legislação que preconiza 80m. Os currais são construídos de madeira deteriorada, não possui curral de sequestro para separar animais doentes dos sadios. O curral não apresenta plataforma suspensa para visualização dos animais. O piso e os bebedouros são inadequados. **(Imagem 11 e 12).**

Não existem bretes, banheiros, de aspersão chuveiros, seringa e rampas de acesso à sala de matança.

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.

O matadouro não possui graxaria para realizar processamento dos resíduos sólidos produzidos na operação de abate como: osso, casco, chifre carcaças condenadas por patologia, aparas, gordura e outros que são jogados diretamente no meio ambiente, onde visualizamos a presença de cabeça, ossos chifre, fetos de bovinos e fezes depositados nas proximidades do matadouro. (Imagem 2, 3,4 e 5)

O local não possui sistema de tratamento de efluentes líquidos as águas residuárias, sangue, gordura, excrementos, substâncias contidas no trato digestivo dos animais, fragmentos de tecidos são canalizados para um tanque e posteriormente depositados em caixas de gordura obstruídas e lançados no diretamente meio ambiente. (Imagem 6)

A área externa exalava mau cheiro, evidenciamos a presença de crianças que brincavam no local e de cães vadios que se alimentavam de restos dos animais abatidos. (Imagem 7 e 8)

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).

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

Art. 114 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infectam contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

§ 2º - As fêmeas que abortarem só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosas, caso em que são julgadas de acordo com o que o prescreve o presente Regulamento.

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

13. O matadouro deve dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao

sistema geral de escoamento de águas residuárias, dotada de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

33. Destruir, no próprio matadouro, os materiais condenados oriundos da sala de matança, utilizando para tal forno crematório ou outro meio apropriado.

45. Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Lei Estadual nº7389 de 01 de abril de 2010.

Art. 1º Para os efeitos desta Lei considera-se impacto ambiental qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do meio ambiente, causada por qualquer forma de matéria ou energia resultante das atividades humanas que, direta ou indiretamente, afetam:

I - a saúde, a segurança e o bem - estar da população;

II - as atividades sociais e econômicas;

III - a biota;

IV - as condições estéticas e sanitárias do meio ambiente.

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 obedeçam às condições, padrões e exigências dispostos nesta Resolução e em outras normas aplicáveis.

No matadouro existe um poço e uma caixa d'água de fibra não evidenciamos o tratamento da água (hipercloração, filtração e outros), de acordo com o funcionário do municipal Sr. Cássio Nascimento não é realizado exame físico químico e microbiológico da água, bem como a limpeza da caixa d' água (Imagem 13).

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.

Evidenciamos uma salgadeira de couro localizada próximo á residência dos funcionários do matadouro, de acordo com informações do servidor da

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

39. Manter os matadouros livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização do serviço de inspeção sanitária. Não é permitido para os fins deste item o emprego de produto biológico.

40. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, e limpa, inclusive, protetores de cabeça (gorros ou capacetes) e botas.

55. Os Estados ou Municípios devem dispor de órgão próprio para a execução de inspeção e fiscalização dos matadouros destinados ao abate de animais de açougue, exclusivamente para, abastecimento local.

56. O organismo de que trata o item anterior deve atender às seguintes condições:

- a) Dispor de pessoal técnico, em número adequado, para a realização da inspeção sanitária "ante" e "post-mortem" obedecendo à legislação vigente;
- b) Dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, condenação, produção e outros que porventura se tornem necessários.

Sala de matança

A sala de matança é construída em alvenaria com pé direito inadequado, o piso de cimento queimado com falhas não evidenciamos declive para escoar as águas servidas e com uma calha sem tampa. **(Imagem14)**

A parede é revestida de cerâmica clara algumas estavam quebradas. O forro de PVC com lâmpadas sem proteção estava muito sujo e com a presença de limo.

Não possui canelela de sangria para realizar o recolhimento e a drenagem do sangue, tal canelela deveria ter dimensão de 4.60m. Não possui tubulação para a condução do sangue. Evidenciamos canaletas inadequadas e sem proteção **(Imagem 15)**

Os equipamentos e utensílios usados no local são improvisados e inadequados para o abate dos bovinos.

O box de atordoamento foi construído de madeira, não possui estrutura suficiente para conter o animal, não possui área de vômito e nem chuveiro para a remoção deste, além de estar localizado incorretamente dentro da sala de matança.

81

Possui um trilhamento aéreo inadequado e bastante oxidado usado para suspender os animais e visualizamos vários panos usados para limpar as carcaças, pois não existem pontos de água para lavar a carne. (**Imagem 14**)

Observamos uma mesa de madeira com tampa de alumínio usada pra cortar as vísceras que estava muito suja (**Imagem 18**).

Não possui plataformas suspensas, trilhagem aérea, rolete para retirada do couro, equipamentos para limpeza e inspeção de cabeça, mesas, esteiras rolantes, carrinho, serra de peito, serra de chifre e serra de cabeça, plataformas de inspeção, lavadouro das meias carcaças, esterilizadores de serra, faca e de carcaça, equipamento para realizar a oclusão do reto e outros.

Na sala de abate existem duas aberturas por onde são retirados os buchos e o couro (**Imagem 17**). Os buchos são doados para pessoas conhecidas como "fateiros" estes tratam no matadouro e outros levam para tratar em sua residência fazendo uso de cal e posteriormente destinados à comercialização.

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, esfolagem, 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.

Os animais são mortos de maneira rudimentar fazendo uso da marreta e não fazem jejum e dieta hídrica.

Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952.

Art. 110 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997.

Art. 135. Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Não possui bloqueio local dotado de lavador de botas, torneira acionada a pedal e outros equipamentos necessários para a higiene dos funcionários.

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.

Não existe DIF (Departamento final de inspeção), local onde o médico veterinário realiza o julgamento as carcaças acometidas de patologias, de acordo com informações prestadas, o julgamento não é realizado.

Expedição da carne

Não possui câmara fria a carne é distribuída para a comercialização sem refrigeração.

A carne é comercializada sem etiqueta que deve conter a data de validade, data de fabricação, a procedência e o carimbo da inspeção municipal.

Portaria nº 85 MAPA de 24 de junho de 1988

58. O funcionamento do estabelecimento dependerá de autorização do órgão estadual ou municipal competente, o qual concederá o número de registro do estabelecimento, que será utilizado nos carimbos de inspeção previstos no item 34 das presentes Normas.

Portaria MAPA nº 304, de 22 de abril de 1996.

Art. 1º Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.

V - Do cumprimento do TAC

Das obrigações da compromitente.

Os itens de número 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12 e 13 não foram cumpridos.

X

ANEXO FOTOGRAFICO



Imagem 1: matadouro municipal de Pacajá.



Imagem 2: ossos, feto e resto de abate depositados no meio ambiente.

W



Imagem 3: Ossos acumulados na área externa.



Imagem 4: cabeças de bovinos acumuladas na área externa.

18

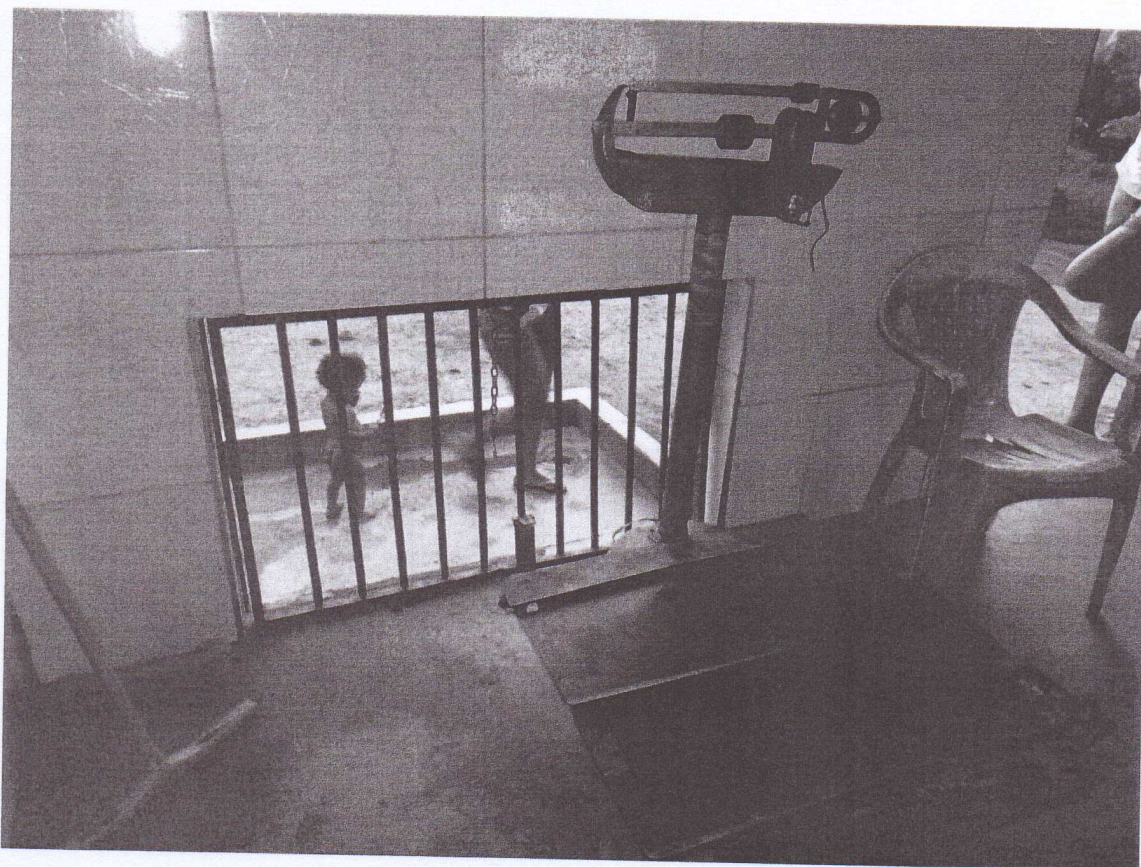


Imagem 17: Balança usada para pesar as carcaças.



Imagem 18: mesa utilizada para cortar as vísceras vermelha.

17

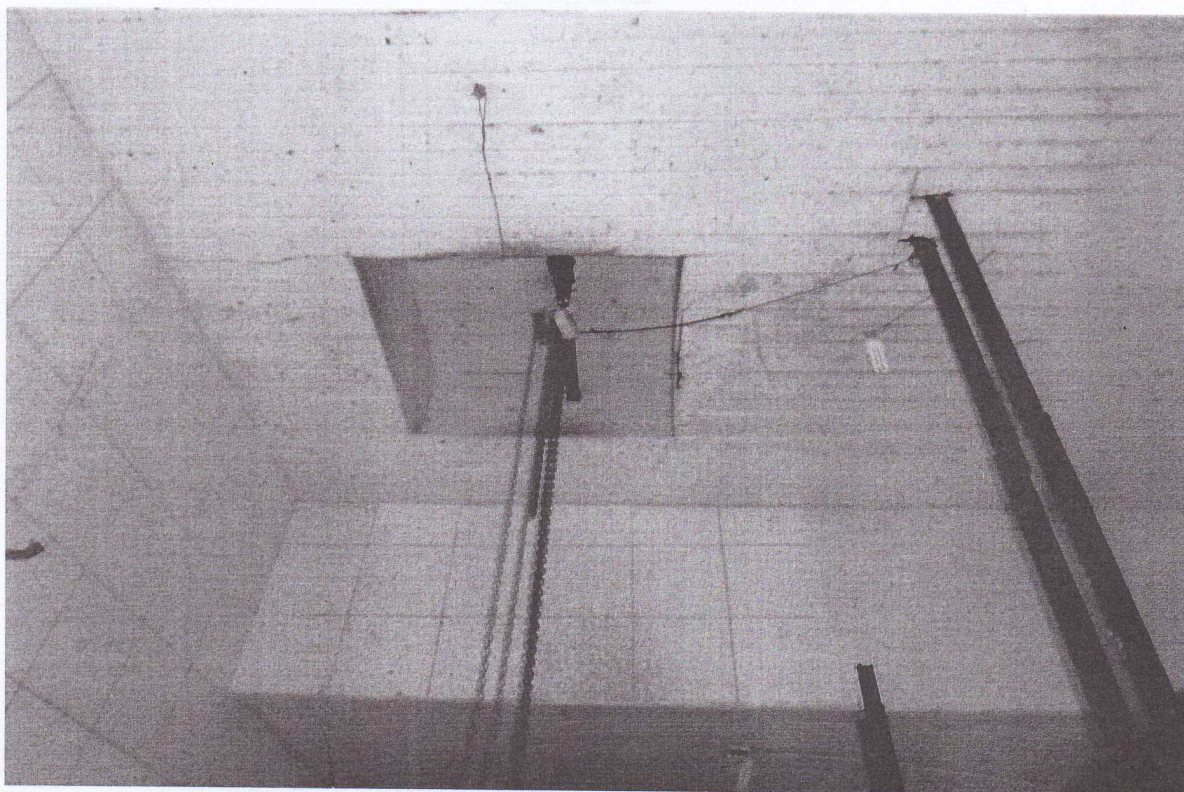


Imagem 19: forro do matadouro com correntes enferrujadas.



Imagem 20: Acesso a sala de matança.

[Handwritten signature]



Imagem 5: Fezes depositadas no meio ambiente.

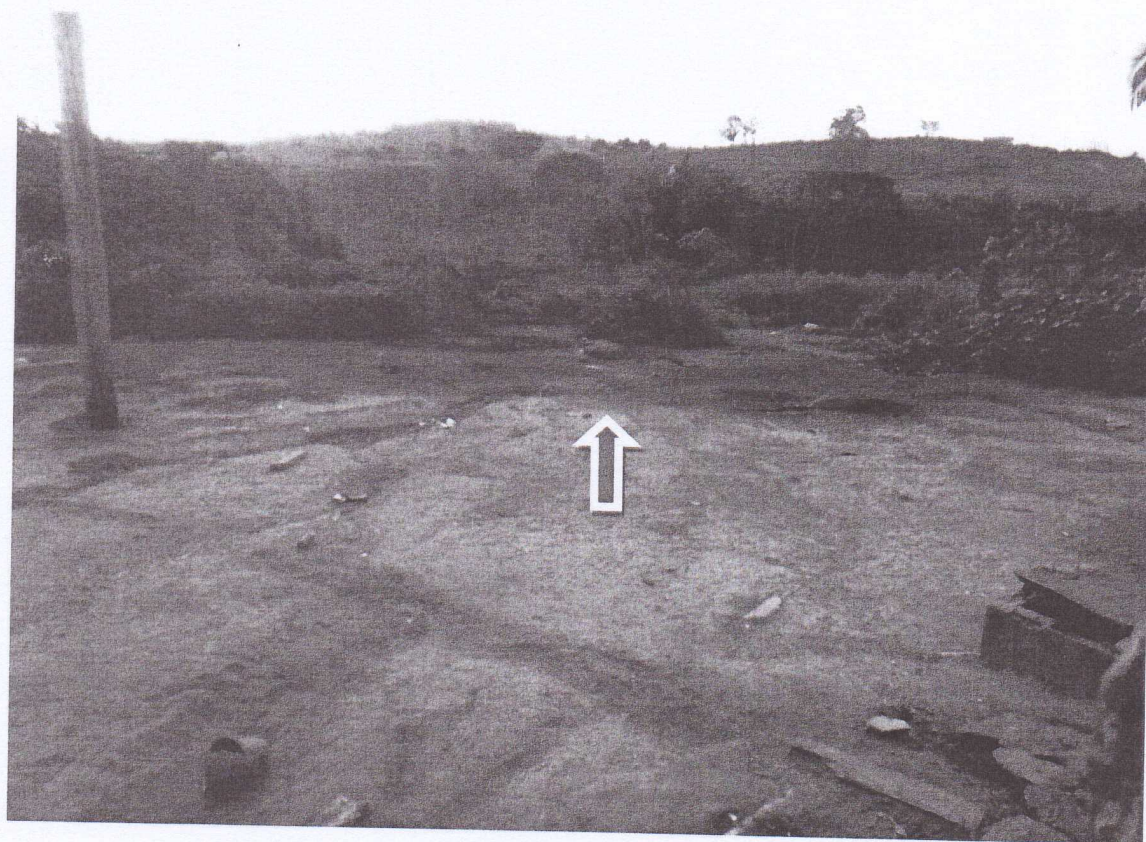


Imagem 6: efluentes líquidos despejado no meio ambiente

JP



Imagem 7: Crianças brincando no local onde são lavados os buchos.

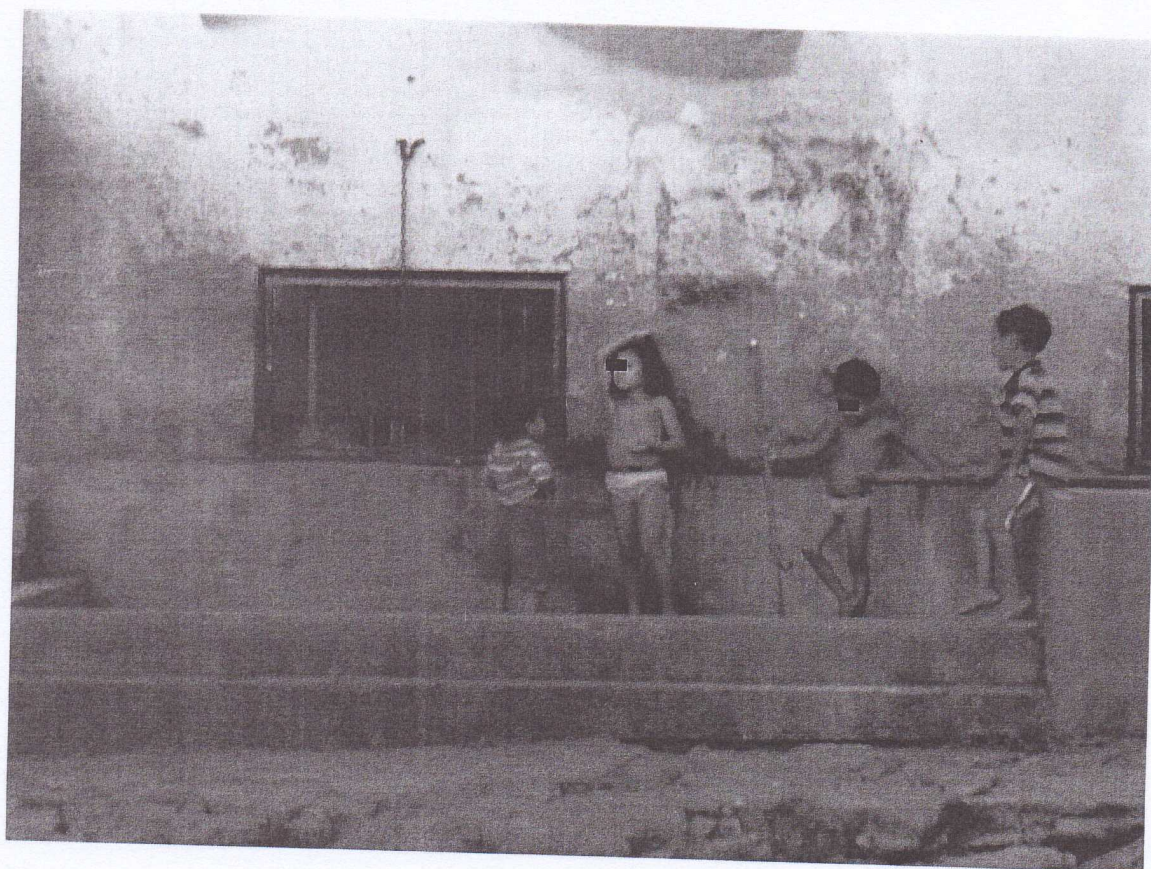


Imagem 8: Crianças brincando no local onde são lavados os buchos.

[Handwritten signature]



Imagem 9: caixa de gordura com acúmulo de sangue.



Imagem 10: salga de couro bovino.

W



Imagem 11: Currais.

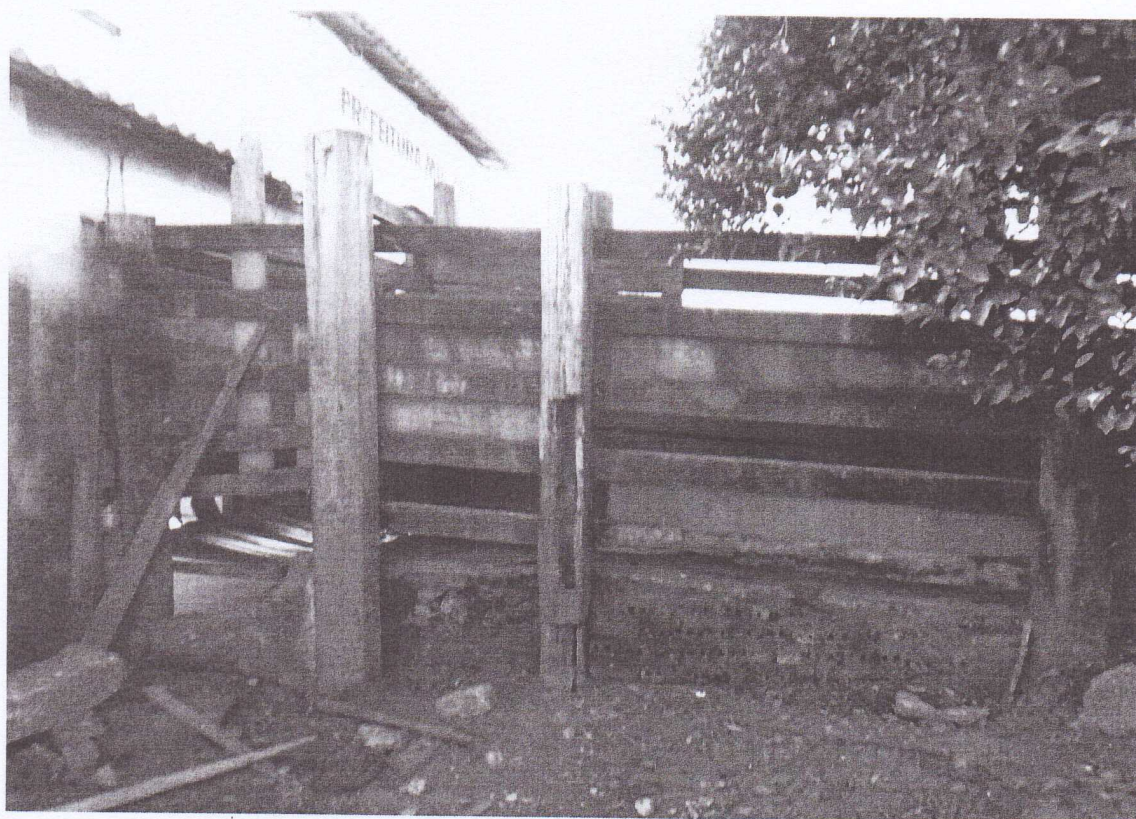


Imagem 12: Currais.

W



Imagem 13: poço.

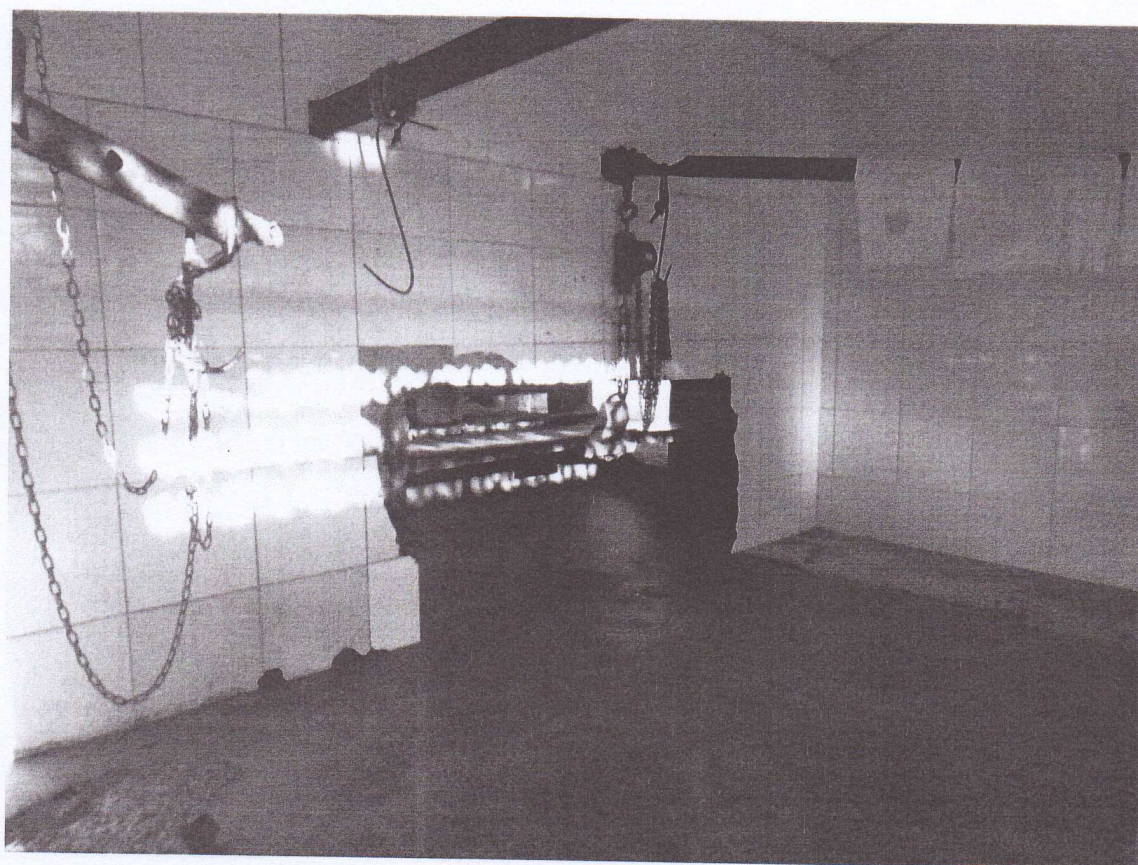


Imagem 14: sala de matança.

[Handwritten signature]

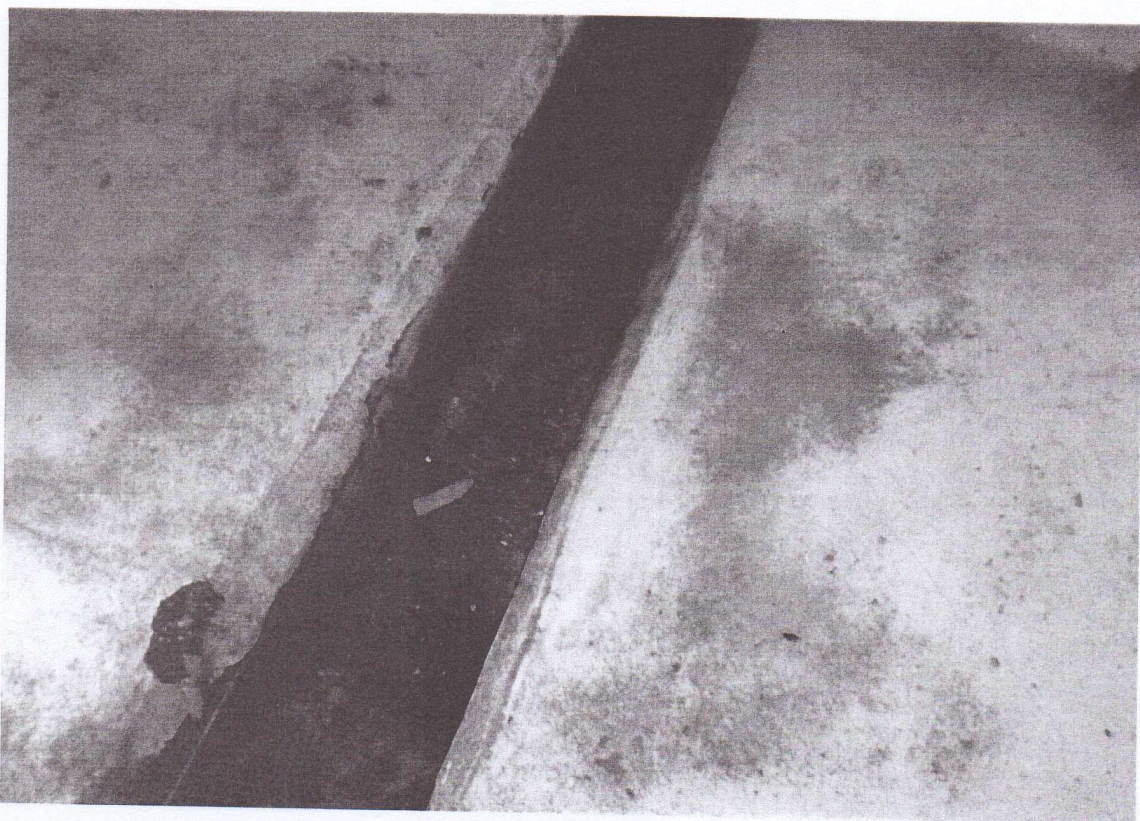


Imagem 15: Caneleta usada para escoar o sangue para a área externa.



Imagem 16: piso da sala de abate.

W