

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Nº DO PROCESSO 31.00177907/2024-94		COMPETÊNCIA Originária	
RAZÃO SOCIAL / NOME FANTASIA Alimentar Foods Frigorífico Ltda.			
CNPJ 03.948.499/0001-51	ENDEREÇO Rodovia Anel Rodoviário Celso Mello Azevedo, nº 23066, Bairro Eymard		
RESPONSÁVEL LEGAL Alvimar De Oliveira Costa Junior		RESPONSÁVEL TÉCNICO Pedro Henrique Da Fonseca Diniz - CREA - 284926MG	
ATIVIDADE(S) PASSÍVEL(IS) DE LICENCIAMENTO 101390100 – Fabricação de produtos de carne		CÓDIGO AMBIENTAL CORRESPONDENTE D-01-04-1 – DN COPAM 217/17 - Industrialização da carne, inclusive desossa, charqueada e preparação de conservas	
MODALIDADE DO LICENCIAMENTO CONCOMITANTE – LAC1		ETAPA DO LICENCIAMENTO LOc	
PARÂMETRO DE ENQUADRAMENTO Capacidade instalada (t/dia) = 70 t/dia Área útil = 7.745 m² (0,77 ha)	PORTE Grande	CLASSE (CONFORME DN COPAM 217/17 / DN COMAM 102/20) 4	
FASE DO LICENCIAMENTO 3ª. análise			

1 INTRODUÇÃO

O presente Parecer tem como objetivo instruir o Processo Administrativo de requerimento de Licença de Operação corretiva, para o empreendimento Alimentar Foods Frigorífico Ltda., em conformidade com o art. 344 da Lei Municipal 11.181/19, Decreto Municipal nº 17.762/21, DN COPAM nº 217/17 e DN COMAM 102/20 e 107/22.

No endereço funcionava a empresa GN Alimentos Ltda. (processo 01-014451/19-99) que obteve a Licença Ambiental nº 0428/19, em 18/07/2019.

Em 06/07/2023, o empreendimento em tela requereu, por meio do documento nº 08471/23, retificação de titularidade da Licença Ambiental, alegando que houve alteração da denominação social passando para Alimentar Foods Frigorífico Ltda., mantendo o mesmo CNPJ n.º 03.948.499/0001-51, não havendo alteração na área ou na linha de produção.

Por meio do Ofício SMMA-DLAM-GELAI/EXTER Nº 1742/23, de 02/10/2023, a titularidade da Licença Ambiental nº 0428/19 foi retificada.

Entretanto, em 02/10/2023, por meio do Ofício SMMA-DLAM-GELAI/EXTER Nº 1977/23, a Licença de Operação nº 0428/19 foi cancelada, com base no art. 19 da Resolução CONAMA nº 237/97, em função do descumprimento das condicionantes nº 1, 2 e 4 da Licença de Operação, bem como a reincidência no vazamento de gás amônia (substância tóxica e corrosiva). Os eventos de vazamento de amônia ocorreram em 22/01/2019 e 01/12/2021.

Em 01/03/2024, a Alimentar Foods requereu nova Licença Ambiental. O presente processo passou por duas análises, com consequente arquivamento por persistirem pendências que não foram sanadas pela documentação apresentada.

Nesta terceira análise, avaliou-se as informações apresentadas em atendimento ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, sendo apresentada inicialmente discussão a seu atendimento e, posteriormente, caracterização do empreendimento, bem como aspectos impactos ambientais e medidas mitigadoras propostas.

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

O presente Parecer foi fundamentado em informações contidas no Relatório e Plano de Controle Ambiental - RPCA INDÚSTRIA – LAC1, atendimento às pendências dos Pareceres CLI 026/2024 e 010/2025 e demais documentos apresentados em atendimento à Orientação para Licenciamento De Empreendimento De Impacto (OLEI) – Ambiental, informações registradas no processo 01-014451/19-99 e informações obtidas em vistorias técnicas realizadas.

Conforme DN COPAM nº 217/17, o empreendimento se enquadra como de grande porte e médio potencial poluidor, sendo classificado como classe 4, modalidade de licenciamento LAC 1, fase LOc, passível de ser licenciado junto ao COMAM, conforme DN COMAM 102/20.

2 HISTÓRICO

18/07/2019 – Obtenção da Licença Ambiental nº 0428/19, da então GN Alimentos Ltda.

14/09/2023 – Protocolada documentação (ticket nº 31.00702609/2023-90), em atendimento ao Ofício 2410/21, de 20/12/2021, que solicitou adequações ao empreendimento, devido a reincidência no vazamento de gás amônia (substância tóxica e corrosiva) e descumprimento da condicionante 2 da LO nº 0428/19. Essa documentação, protocolada como Recurso Referente ao Licenciamento Ambiental, foi analisada conforme registrado no Parecer Técnico nº 2731/23.

02/10/2023 – Retificação da titularidade da Licença Ambiental nº 0428/19 por meio do Ofício SMMA-DLAM-GELAI/EXTER Nº 1742/23, para Alimentar Foods Frigorífico Ltda.

02/10/2023 – Cancelamento da Licença de Operação nº 0428/19 por meio do Ofício SMMA-DLAM-GELAI/EXTER Nº 1977/23, devido a descumprimento das condicionantes nº 1, 2 e 4 da Licença de Operação, bem como a reincidência no vazamento de gás amônia (substância tóxica e corrosiva).

10/10/2023 – Requerimento da OLEI – Ambiental.

06/11/2023 – Emissão da OLEI nº 202301889, com vencimento em 06/05/2024.

01/03/2024 – Protocolo de documentos em atendimento à OLEI nº 202301889.

04/03/2024 – Documentos acatados e encaminhados para análise técnica.

09/04/2024 – Vistoria técnica realizada ao empreendimento.

06/05/2024 – Nova vistoria técnica realizada ao empreendimento.

10/05/2024 – Fiscalização realizada pela Regional Nordeste ao empreendimento.

14/05/2024 – Emissão do Parecer de Pendência CLI 026/2024.

02/01/2025 – Acatamento pela PBH da documentação protocolada em 27/12/2024, em atendimento ao Parecer de Pendência CLI 026/2024.

27/02/2025 – Emissão do Parecer de Arquivamento CLI 010/2025.

19/09/2025 – Acatamento pela PBH da documentação protocolada em 17/09/2025, em atendimento ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025.

13/10/2025 – Vistoria técnica realizada ao empreendimento.

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse [assinaturadigital.pbh.gov.br](#)

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

2.1 Histórico de autuações

Conforme mencionado anteriormente, no endereço funcionava a empresa GN Alimentos Ltda., com posterior alteração da denominação social passando para Alimentar Foods Frigorífico Ltda., mantendo o mesmo CNPJ n.º 03.948.499/0001-51.

De acordo com os registros da PBH, a empresa GN Alimentos e posteriormente a Alimentar Foods foram autuadas, conforme a seguir:

16/10/2013 - 20130001561AN - Exercer atividade em desconformidade com os termos contidos no Alvará de Localização e Funcionamento e na Lei nº 7166/96 - Lei de Parcelamento, Ocupação e Uso do Solo.

21/02/2019 - 20190022206AN - Exercer atividade em desconformidade com os termos contidos no Alvará de Localização e Funcionamento e na Lei nº 7166/96 - Lei de Parcelamento, Ocupação e Uso do Solo.

21/02/2019 - 20190022208AN - Construção, ampliação, instalação ou funcionamento de empreendimentos de impacto ambiental, sem a obtenção prévia da Licença Ambiental emitida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

21/02/2019 - 20190022209AN - Lançar efluentes líquidos no sistema público de coleta de esgoto sem tratamento prévio ou em desconformidade com as normas técnicas e regulamentações pertinentes.

21/02/2019 - 20190019404AI - Prestar informações inverídicas ao Executivo na apresentação de informação, estudo, laudo ou relatório ambiental total ou parcialmente falso, enganoso ou omissivo, no subsídio de ação fiscalizadora, do licenciamento ou de outro procedimento administrativo ambiental.

22/02/2019 - 20190022370AN - Emitir ou lançar poluentes nos recursos ambientais, bem como provocar sua degradação.

04/07/2019 - 20190054040AI - Exercer atividade em desconformidade com os termos contidos no Alvará de Localização e Funcionamento e na Lei nº 7166/96 - Lei de Parcelamento, Ocupação e Uso do Solo.

20/12/2021 - 20210085413AN - Descumprir condicionantes, diretrizes, medidas mitigadoras ou compensatórias estabelecidas no licenciamento ambiental.

27/12/2021 - 20210086204AN - Emitir ou lançar poluentes nos recursos ambientais, bem como provocar sua degradação.

29/12/2021 - 20210071834AI - Emitir ou lançar poluentes nos recursos ambientais, bem como provocar sua degradação.

29/12/2021 - 20210071835AI - Descumprir condicionantes, diretrizes, medidas mitigadoras ou compensatórias estabelecidas no licenciamento ambiental.

15/03/2023 - 20230034301AN - Deixar de elaborar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE, em conformidade com as normas técnicas da SLU - Superintendência de Limpeza Urbana - e a legislação específica.

15/03/2023 - 20230034495AN - Ocupar ou utilizar edificação não residencial sem Certidão de Baixa de Construção concedida pela Prefeitura que certifica a regularidade da edificação na forma que se apresenta nesta data.

15/03/2023 - 20230031590AI - Descumprir convocação ou determinação para apresentar projetos, relatórios ou informações solicitadas. (Notificação acessória).

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



22/03/2023 - 20230032068AI - Descumprir condicionantes, diretrizes, medidas mitigadoras ou compensatórias estabelecidas no licenciamento ambiental.

3 DISCUSSÃO

3.1 Análise do atendimento às pendências do Parecer de Arquivamento CLI 010/2025

A seguir serão listadas as pendências identificadas no Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, a documentação apresentada pela empresa, a análise dos técnicos da SMMA e a situação de atendimento da pendência.

1 - Planta baixa do empreendimento

- a) Para a fábrica de gelo, identificada na planta atualizada, apresentar descrição das atividades executadas, aspectos/impactos ambientais e medidas mitigadoras adotadas.

Foi informado que não há a atividade de fábrica de gelo, tendo sido um equívoco manter na planta. Consta planta atualizada.

- b) Para controle do poço artesiano, especificar a localização do poço artesiano e uso, bem como outorga do IGAM.

Foi registrado que o empreendimento possui 3 (três) poços tubulares, localizados de acordo com a planta atualizada (Figura 1), cujo requerimento de outorga foi protocolado junto ao órgão competente, conforme status da Figura 2. Conforme observado em vistoria, os poços são dotados de hidrômetros, nos quais foi possível realizar a leitura dos seguintes valores: hidrômetro 1 (próximo à cozinha e refeitório) - 149,49 m³; hidrômetro 2 (próximo à área de recebimento de peças) - 19,46 m³; hidrômetro 3 (próximo à área de lavagem de caminhões) - 11,80 m³.

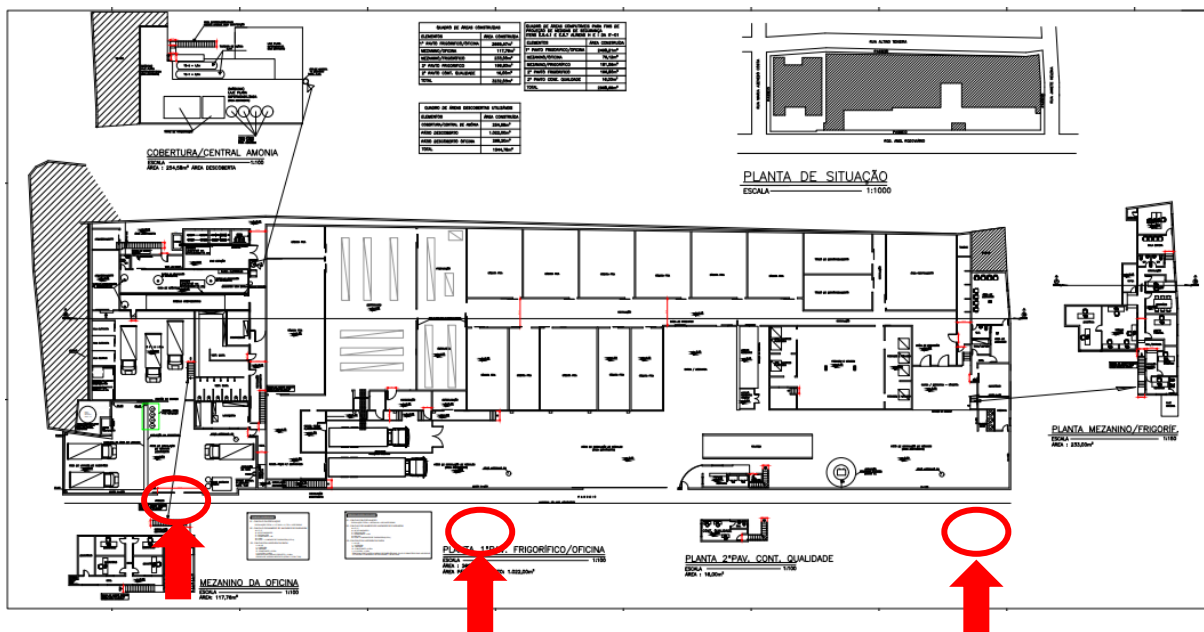


Figura 1 – Planta atualizada da empresa Alimentar Foods, com a localização dos três poços artesianos existentes.
Fonte: Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.





Nº	Nº Protocolo/Processo	Empreendimento	Tipo	Responsável Técnico	Modo de Uso	Finalidades	Status	Ações
1	28865/2025	ALIMENTAR FOODS FRIGORIFICO LTDA	Outorga de Direito de Uso de Recursos Hídricos	PEDRO HENRIQUE DA FONSECA DINIZ	II. Exploração de Água Subterrânea	Indústria, Outros	Formalizado	  
2	28869/2025	ALIMENTAR FOODS FRIGORIFICO LTDA	Outorga de Direito de Uso de Recursos Hídricos	PEDRO HENRIQUE DA FONSECA DINIZ	II. Exploração de Água Subterrânea	Indústria, Outros	Formalizado	  
3	28872/2025	ALIMENTAR FOODS FRIGORIFICO LTDA	Outorga de Direito de Uso de Recursos Hídricos	PEDRO HENRIQUE DA FONSECA DINIZ	II. Exploração de Água Subterrânea	Indústria, Outros	Formalizado	  

Figura 2 – Situação do requerimento de outorga dos poços da empresa Alimentar Foods junto ao órgão competente. **Fonte:** Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

- c) **Esclarecer se o setor de salga, identificado na planta atualizada, encontra-se desativado e utilizado para outros fins, como armazenamento de produtos químicos de limpeza, conforme verificado em vistoria técnica. Em caso positivo, reapresentar a planta do empreendimento, com as alterações necessárias. Em caso negativo, apresentar descrição das atividades executadas na salga, aspectos/impactos ambientais e medidas mitigadoras adotadas, e especificar a localização do armazenamento de produtos químicos de limpeza.**

Foi declarado que o setor de salga está desativado e que foi um equívoco manter na planta. A planta atualizada foi apresentada.

- d) **Descrever o uso da câmara/lixo-subsolo já que o empreendimento conta com outros abrigos de resíduos.**

Foi informado que os abrigos dos resíduos sólidos bem com o PGRSE estão prontos, finalizados e em uso e que não é mais utilizado o cômodo lixo-subsolo. Consta planta atualizada.

Foi apresentado o Parecer Técnico GERLI, emitido pela SLU em 07/12/2023, referente à 2ª análise, aprovando o PGRSE. Também foi apresentado o PGRSE, versão setembro/2023.

Importante observar que no PGRSE foram apresentados fluxogramas, para identificação da geração de resíduos, relativos ao processo produtivo, manutenção de veículos, manutenção de máquinas, instalações sanitárias e refeitório. Neste, vários resíduos perigosos, conforme PGRSE estão sendo encaminhados para incineração ou aterramento, inclusive lâmpadas fluorescentes ou semelhantes, pilhas e baterias, sendo que esta destinação deverá ser revista. Também consta a 1ª alteração do contrato celebrado com a empresa Inovar.

Quanto aos abrigos, consta planta com sua localização tanto no PGRSE quanto na planta atualizada, sendo que foi observada diferença de localização no setor de lavagem de caminhões, conforme Figura 3. Em vistoria, verificou-se que no local correspondente ao abrigo na planta atualizada (Figura 3) consta apenas uma caçamba contendo resíduos recicláveis e comuns, sem cobertura para proteção contra intempéries.

Na documentação apresentada consta troca de e-mails com a SLU sobre a alteração da posição do ARS perigosos e respectiva orientação pela Superintendência.

Também foi verificado na planta existente no PGRSE um cômodo denominado “descarte temporário de resíduos da produção”. Em vistoria verificou-se que se trata de local temporário para armazenamento de



resíduos recicláveis, utilizado diretamente pelo setor produtivo. Posteriormente, pelo acesso externo deste abrigo, os resíduos são retirados e organizados no abrigo de resíduos recicláveis. Importante observar que o PGRSE é considerado não implantado, uma vez que não consta Parecer Técnico emitido pela SLU comprovando sua implantação.



Figura 3 – Localização dos abrigos de resíduos, segundo o PGRSE (a e c) e segundo a Planta atualizada (b e d) da empresa Alimentar Foods. Fonte: Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

e) Para a atividade higienização de carretilha, apresentar descrição das atividades executadas, aspectos/impactos ambientais e medidas mitigadoras adotadas.

Foi apresentado um documento denominado “Procedimentos Carretilhas e FISPQs”, contendo descrição das atividades executadas e as FISPQs dos produtos químicos utilizados. De acordo com as informações do documento, para higienização de carretilhas são utilizados banhos com produtos desengordurante (NAP 105), decapante (NAP 366), passivante, óleo protetivo (óleo protector 500) e banhos de enxágue.

Em vistoria verificou-se a presença de três tanques contendo solução de higienização das carretilhas, cobertas por material plástico. Segundo a representante da empresa, as carretilhas são higienizadas em frequência determinada pelo MAPA.

Foi declarado que os produtos são biodegradáveis, entretanto, as FISPQs não fazem menção a respeito.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Segundo registrado, o efluente segue para a rede da COPASA, sendo monitorado, conforme contrato PRECEND. Declara que as bombonas quando vazias são armazenadas no abrigo de resíduos perigosos, com posterior coleta pela INOVAR, conforme contrato apresentado e são seguidas as recomendações descritas nas FISPQ's.

f) Especificar se haverá mudanças na estrutura física da empresa e, em caso positivo, apresentar explanação sobre o assunto e cronograma de execução.

Foi afirmado que não haverá mudanças na estrutura física da empresa.

Situação: parcialmente atendida. Ainda constam algumas informações pendentes, tais como outorga dos poços artesianos, comprovação de implantação do PGRSE, revisão da destinação de alguns resíduos perigosos.

2 - Complementar a descrição dos aspectos/impactos ambientais e medidas mitigadoras adotadas para as atividades listadas na nota. Nota: Alguns aspectos e medidas mitigadoras não foram abordados na documentação apresentada, tais como:

a) Para a oficina mecânica, não há informação sobre as condições de uso e impermeabilização do piso, e também não houve abordagem sobre a geração de efluentes líquidos e ruídos.

Foi declarado que o piso é todo impermeabilizado com cimentação e impermeabilizante Vedacit. Consta que resíduos líquidos, tais como óleo, bem como os sólidos, como estopa, peças usadas, embalagens entre outros, são devidamente armazenados e destinados por empresas licenciadas para o transporte e destinação final, de acordo com o PGRSE. Registra ainda que a geração de ruído é baixa, considerando o uso de ferramentas simples. Consta a apresentação de laudo de ruído e Relatório Fotográfico.

Nada foi mencionado sobre a geração de efluentes líquidos.

Não foi possível confirmar a realização de impermeabilização do piso com Vedacit, uma vez que não consta documentação comprobatória.

Situação: não atendida. Informações incompletas ou inconsistentes sem comprovação documental.

b) Para a área de lavagem de veículos, não há informação sobre as condições do piso e sua impermeabilização, não houve abordagem sobre a geração de ruídos, e também não foram especificados quais produtos, dentre as FISPQs apresentadas, são utilizados neste setor.

Conforme registrado, o piso é impermeabilizado com cimentação e impermeabilizante Vedacit. Informa que a geração de ruído é baixa, considerando o uso de uma lavadora de alta pressão e que são feitos o armazenamento e o descarte das embalagens vazias corretamente, conforme apresentado no PGRSE. Consta a apresentação de FISPQs dos produtos utilizados (FX 4000 ATIVADO, SH 5000 FLUID, ambos líquidos corrosivos), laudo de ruído e Relatório Fotográfico.

Em vistoria, verificou-se que há trincas no piso (Figura 4). As canaletas parecem não ser suficientes para conduzir o efluente gerado e encontram-se necessitando de limpeza. Recomenda-se a higienização periódica e manutenção estrutural das canaletas. Foi implantada cobertura e caixas CSAO.

Não foi possível confirmar a realização de impermeabilização do piso com Vedacit, uma vez que não consta documentação comprobatória.

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):

WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.



Figura 4 – Área do lava-jato e de abastecimento da empresa Alimentar Foods. **Fonte:** Dos autores, 13/10/2025

Situação: não atendida. Informações inconsistentes com o observado em vistoria, inconformidades com adequação ou correção pendentes.

c) Para a área de abastecimento de caminhões, não foram mencionadas as medidas mitigadoras referentes a transbordamentos e/ou vazamentos do combustível.

Foi declarada a existência de uma bacia de contenção no reservatório e na casa da bomba de abastecimento suficiente para conter possíveis vazamentos. Consta que o piso é impermeabilizado com cimento e impermeabilizante Vedacit e que, caso ocorra vazamento do combustível, será realizada a limpeza com sucção ou serragem, armazenamento e destinação do resíduo, de acordo com as legislações ambientais, seguindo o PGRSE. Consta a apresentação de Relatório Fotográfico e Relatório Reservatório de Óleo – Tanque TQ – 0001 – Rev1 que detalha o cumprimento das legislações para a utilização do reservatório.

O relatório técnico elaborado pela empresa PROJETECNO Engenharia e Consultoria, datado de 17 de outubro de 2024 e revisado em 21 de julho de 2025, foi assinado pelo Eng. Mec. Vinícius Costa Prates (CREA-MG 174947). O documento apresenta os resultados das seguintes atividades: inspeção visual externa (avaliação da segurança da instalação e das condições físicas), medição de espessura por ultrassom e teste de estanqueidade.

De acordo com o relatório, a inspeção visual não identificou inconformidades relacionadas à instalação do tanque, sendo constatado que todos os componentes inspecionados encontram-se em bom estado físico e operacional.

A medição de espessura por ultrassom registrou espessura nominal mínima de 5,4 mm no tampo superior, não sendo observadas não conformidades quanto a esse parâmetro.

O teste de estanqueidade foi realizado mediante a aplicação de uma pressão de 35 kPa durante um período de 1 hora, sem que fosse observada redução significativa da pressão, o que evidencia a ausência de vazamentos ou avarias, conforme NBR 15.461.

O relatório traz consigo os certificados de calibração dos instrumentos utilizados: manômetro, micrômetro





externo digital, jogo de blocos padrão e do medidor de espessura por ultrassom; todos os certificados foram expedidos por empresas credenciadas. Também está em anexo a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do serviço de inspeção.

Não foi apresentada documentação comprobatória referente à impermeabilização do piso.

No relatório fotográfico foi possível observar trincas no piso que deverão ser eliminadas. Verificou-se a presença de drenagem pluvial direcionada para bacia de contenção do tanque de diesel (Figura 5), que deverá ser canalizada para fora da bacia e ligada na rede pública.



Figura 5 – Drenagem pluvial direcionada para bacia de contenção do tanque de diesel. Fonte: Dos autores, 13/10/2025

Situação: parcialmente atendida. Deverão ser realizadas adequações e correções em relação às trincas no piso, redirecionamento da drenagem pluvial para fora da bacia de contenção. Apresentar documentação comprobatória da impermeabilização do piso e das bacias de contenção da bomba e do tanque de armazenamento de Diesel.

d) Para a lavanderia de EPI's e uniformes, não foi mencionada a geração de efluentes líquidos e não foram especificados quais produtos, dentre as FISPQs apresentadas, são utilizados neste setor

Foram apresentadas as FISPQS dos seguintes produtos utilizados na lavanderia de EPI's e uniformes: Amaciante para roupas - HM 104, Neutralizador de resíduos alcalinos e clorados - HM 401, Desincrustante alcalino - HM 500, Alvejante para roupas - HM 907, Detergente lava roupas - HM 2003 e desincrustante ácido - HM 2009. Foi informado que a geração de efluente está relacionada aos produtos listados nas FISPQs, que são monitorados conforme contrato PRECEND.

Situação: atendida.

3 - SAAC

a) Apresentar comprovação do atendimento às exigências do item 3 do Anexo 1 da Deliberação Normativa COMAM nº 110/2023, inclusive da instalação dos acessórios, por meio de documento fiscal e relatório técnico, acompanhado da sua respectiva ART, que atestem sua instalação e/ou execução dos serviços.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

b) Além disso, o empreendedor deverá atentar-se à nota do item 5 - Anexo 1 da Deliberação Normativa COMAM nº 110/2023 que estabelece que sistemas SAAC com capacidade de armazenamento até 15000 L deverão ter nas suas rotinas de operação inspeções visuais pelo empreendedor, pelo fornecedor de combustíveis ou pelo proprietário dos equipamentos.

Foi apresentado o Relatório Reservatório de Óleo – Tanque TQ – 0001 – Rev1 com ART elaborado pela Projetechnico, em atendimento às exigências da Deliberação Normativa COMAM nº 110/2023.

Foi informado que as empresas Metro Gerais – Metrologia e Assistência Técnica em Equipamentos de Precisão Ltda e Projetechnico Engenharia e Consultoria não possuem certificado de acreditação cadastrado no INMETRO, porém os padrões adotados por elas são calibrados por outras empresas terceiras como a LMC Medição e Controle Eireli e Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI que tem a acreditação do INMETRO, conforme acreditação apresentada – LMC e SENAI.

Foi apresentado o Relatório de Conformidade com Legislação Pertinente à Instalação de Tanques Aéreos para Diesel datado de 30 de agosto de 2024, O documento descreve que a instalação é composta por um tanque aéreo vertical de 14 m³, fabricado pela PROJESA e equipado com sistema de drenagem, descarga selada, escada marinho com guarda-corpo, mangueira de nível e válvula de respiro, além de sistema de bombeamento com motor trifásico e bomba industrial de baixa vazão em conformidade com a Portaria Inmetro nº 181/2015. Conforme o relatório, também integra a instalação um conjunto de conexões e tubulações dimensionadas para garantir segurança e eficiência na transferência de combustível, bem como um sistema de filtragem modelo MS1, com filtro de cúpula de alumínio e elemento filtrante. O relatório atesta que todas as etapas de instalação foram executadas conforme as normas e regulamentações aplicáveis, incluindo as resoluções CONAMA, as normas ABNT NBR 15.138, NBR 15.461, NBR 17.505, NBR 7.821 e a NR-20.

Junto ao relatório são trazidos os resultados da inspeção realizada em 17 de outubro de 2024 pela empresa PROJETECHO Engenharia e Consultoria em que foi realizada além da inspeção visual externa que passa por todos os requisitos contidos no item 3 do anexo 1 da DN COMAM nº 110/23, os ensaios de espessura por ultrassom e teste de estanqueidade. O laudo não aponta qualquer inconformidade nos parâmetros analisados.

Cabe ressaltar que, conforme informado no relatório apresentado, o ensaio de estanqueidade realizado seguiu o procedimento descrito na NBR 15.461, norma que não foi mencionada como referência na DN 110/23.

Situação: atendida.

4 – Reapresentar relatório descritivo conclusivo, pós-adequações necessárias (observar notas), em atendimento à Deliberação Normativa COMAM Nº 110/2023, à norma ABNT 14.605-4, e demais normas vigentes. Notas:

a) Considerando que a norma ABNT 14.605-4 (item 7.4) estabelece que as caixas separadoras de água e óleo sejam em polietileno ou compósito, que os produtos químicos utilizados, dependendo da concentração, podem atacar os componentes do concreto provocando desgaste e que a CSAO em alvenaria já foi instalada, deve-se avaliar a possibilidade de realizar uma impermeabilização interna ou rever o uso deste equipamento, atendendo a norma vigente.

Foi apresentada a Declaração de Capacidade Técnica e Qualidade dos Produtos da Artefacil, quanto a Determinação da Absorção de Água, Relatório de Assessoria Técnica e ART. Segundo declarado, o material usado na fabricação é compósito e de alta qualidade, pré-moldado, que está de acordo com a norma ABNT 14.605-4 (item 7.4) onde a mesma estabelece que as caixas separadoras de água e óleo sejam em polietileno ou compósito. Alega que diferente de quando o empreendimento contrata um

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

prestador de serviço e faz de alvenaria sem composição técnica de material e padronização, sem estudos técnicos e laudo, estes sim apresentam problemas de corrosão.

Ressalta que a FISPQ do produto utilizado indica “Produto Corrosivo”, porém que se trata de efeito à saúde humana e animal e não a material compósito como são as caixas da ARTEFACIL. Esta alegação, entretanto, não encontra respaldo técnico, uma vez que a característica de corrosividade é baseada no valor de pH da solução de produto que também causa corrosão em materiais cimentícios sem proteção anticorrosão.

Levando em consideração que os produtos utilizados passam por diluição durante a lavagem e que podem sofrer neutralização neste processo, é possível inferir que a degradação da caixa SAO seria atenuada devido a esses fatores. Contudo, o uso a longo prazo pode levar a desgaste e sensibilização das paredes, não sendo possível descartar a possibilidade de considerar como um potencial ponto de contaminação do solo. Desta forma, a empresa deve providenciar um plano de inspeção e manutenção periódico.

Situação: atendida. A empresa deve providenciar um plano de inspeção e manutenção periódico da caixa SAO sobretudo em relação às condições estruturais e degradação das superfícies internas do sistema.

b) Não consta qualquer explanação sobre a impermeabilização do piso da área de lavagem de veículos, prevista na Deliberação Normativa COMAM nº 110/2023. Sendo assim, a empresa deverá realizar as adequações necessárias para impermeabilização do piso, com apresentação de comprovação da adequação.

É informado que o piso é todo impermeabilizado com concreto impermeável, na qual, foi adicionado o impermeabilizante VEDACIT de modo a evitar a passagem de umidade através do concreto. O local é coberto, possui calhas para a vedação nas laterais e a drenagem é direcionada para caixa de areia e caixa separadora de água e óleo devidamente conectada à rede oficial coletora de esgotos. Consta a apresentação de Relatório Fotográfico

Entretanto, não consta comprovação de uso do produto impermeabilizante VEDACIT e sua respectiva ficha técnica para observação de suas características. Em vistoria técnica, verificou-se que há trincas no piso. As canaletas parecem não ser suficientes para conduzir o efluente gerado e encontram-se necessitando de limpeza. Recomenda-se a higienização periódica e manutenção estrutural das canaletas.

Situação: parcialmente atendida. Apresentar documentação comprobatória referente à impermeabilização do piso da área de lavagem de veículos. Recomenda-se a higienização periódica e manutenção estrutural das canaletas.

c) Também a empresa deverá comprovar tecnicamente a inviabilidade de implantação do sistema de captação, tratamento e reuso de efluentes líquidos gerados na lavagem de veículos, conforme determina a DN COMAM nº 110/2023.

Foi declarado que não há espaço suficiente para as instalações de equipamentos e reservatórios para a realização do tratamento e reuso dos efluentes líquidos gerados na lavagem de veículos. Alega que a área aberta é utilizada para manobra de veículos não restando área disponível.

Foi apresentado o Relatório Técnico – Inviabilidade de Tratamento e Reuso de Efluentes, de setembro/2025, que conclui que a implantação de um sistema de captação, tratamento e reuso de efluentes líquidos no empreendimento é tecnicamente inviável, sobretudo pela ausência de espaço físico adequado. A planta encontra-se totalmente ocupada e em operação no limite de sua capacidade, não permitindo a alocação de estruturas adicionais sem comprometer a atividade principal. Por fim, recomenda a continuidade das práticas atuais de gestão hídrica, bem como a adoção de medidas alternativas de redução de consumo de água, tais como o uso de lavadoras de alta pressão e programas de conscientização para

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

eficiência no processo de lavagem.

Considerando que a atividade de lava jato ocorre somente para atendimento da demanda interna de higienização de veículos transportadores decorrentes das operações produtivas e ausência de espaço físico, acata-se a isenção da exigência de implantação do sistema de captação, tratamento e reuso de efluentes líquidos gerados na lavagem de veículos.

Situação: atendida.

5 – Apresentar informação sobre o equipamento imbudeira handmam listado anteriormente como um dos equipamentos utilizados

Em resposta foi afirmado que não existe imbudeira handmam e sim embutideira. Foi apresentada a lista atualizada de equipamentos do empreendimento e registrado que não há previsão de aquisição de novos equipamentos.

Situação: atendida.

6 – Especificar os turnos de trabalho dos setores portaria e casa de máquinas.

Foi esclarecido que os setores de portaria e casa de máquina trabalham em escala 12x36, turnos de 06:00 às 18:00 e 18:00 às 06:00.

Situação: atendida.

7 – Produtos fabricados

a) Esclarecer se os dados apresentados de 2024 nas listas de produção se referem ao primeiro semestre, conforme declarado, ou a todo o ano.

Foi informado que houve um equívoco ao registrar que se tratava apenas do primeiro semestre, devendo ser considerado o ano de 2024 inteiro.

b) Descrever o processo de fabricação do charque e especificar aspectos/ impactos ambientais e medidas mitigadoras adotadas.

Foi esclarecido que não há fabricação de charque.

Situação: atendida.

8 – Reapresentar a lista de matérias-primas e insumos utilizados, com o consumo mensal, incluindo a amônia.

Segundo registrado, foi apresentada a listagem atualizada e corrigida referente a matérias-primas e insumos. Entretanto, trata-se de uma listagem de cortes de carne, com quantificação anual, porém sem especificar a unidade utilizada, para 2023 e 2024 e uma lista de insumos, com a quantidade em estoque em 2024 e o consumo médio mensal. Em relação a amônia, consta aquisição de 3.005,00 kg e consumo médio mensal de 250,42 kg.

Segundo informado, em relação ao consumo mensal de matérias-primas e insumos, não é possível indicar valores fixos, pois o uso não ocorre com frequência regular, sendo realizado conforme a necessidade de compra e a disponibilidade em estoque.

Situação: parcialmente atendida, uma vez que a listagem apresentada se refere a produtos e não matérias-primas.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

9 – Produção

a) Esclarecer se os dados apresentados de 2024 nas listas de produção se referem ao primeiro semestre, conforme declarado, ou a todo o ano.

Foi informado que os dados apresentados se referem ao ano todo.

b) Apresentar esclarecimento quanto à diferença entre a quantidade total de carne de entrada e a quantidade total de produtos e resíduos de saída, bem como sua destinação, tanto para 2023 quanto para 2024.

Segundo registrado, houve um equívoco na apresentação dos dados de entrada, bem como nas quantidades de produtos e resíduos de saída. Foi encaminhado um arquivo, conforme informado, contendo as informações devidamente corrigidas.

Neste arquivo consta uma listagem de cortes de carne, com quantificação anual, porém sem especificar a unidade utilizada, para 2023 e 2024 e uma outra listagem com venda mensal, também sem especificar a unidade utilizada, para 2023 e 2024.

Foi informado que no funcionamento da área de produção, um caminhão permanece estacionado em área coberta e totalmente fechada com tela mosquiteiro, destinada ao recebimento dos resíduos de tecidos animais e de material orgânico do processo, por meio de esteira. Ao final de cada dia de atividade produtiva, os resíduos são transportados por empresa terceirizada para destinação final. Tanto o transporte quanto a destinação final são realizados pela empresa Nutribelo, tendo sido apresentada a Licença Ambiental válida para a atividade principal de processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha. Conforme registrado, o transporte do caminhão carregado somente tem início após a emissão do MTR. Esclarece que a diferença entre os dados de entrada e saída ocorre em razão do estoque, uma vez que nem todo o material que entra é destinado no mesmo fluxo.

Apesar dos dados apresentados não serem suficientemente claros para viabilizar uma análise consistente, a justificativa apresentada foi considerada plausível.

Situação: atendida.

10 – Apresentar especificação dos equipamentos utilizados na subestação de energia.

Foi apresentado o Projeto e Estudo de Proteção Aprovado de uma subestação ligada com as especificações dos equipamentos utilizados. Nesta subestação são utilizados dois transformadores, sendo um a seco, trifásico, de 1500 kVA e um transformador a óleo, trifásico, de 150 kVA.

Não consta a especificação do óleo usado no transformador e informações sobre sua manutenção. Em vistoria foi informado que a manutenção é terceirizada.

Situação: parcialmente atendida, uma vez que não consta a especificação do óleo usado no transformador.

11 – Esclarecer se a empresa conta com poço artesiano. Em caso positivo, informar uso e apresentar outorga do IGAM.

Foi declarado que a Alimentar Foods possui 3 (três) poços tubulares, com processos de outorga formalizados, aguardando a análise técnica pelo órgão responsável. Segundo informado, a água dos poços é utilizada para a atividade industrial e limpeza.

Situação: parcialmente atendida, uma vez que resta a apresentação das outorgas.



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

12 – Apresentar notas de aquisição de amônia referentes ao ano de 2024.

Foram apresentadas notas fiscais de aquisição de amônia no ano de 2024, conforme Tabela 1. Segundo estes documentos, foram adquiridos 3.005,00 kg de amônia no ano de 2024, cerca de 250,42 kg/mês.

Tabela 1: Amônia adquirida em 2024 pela empresa Alimentar Foods.

Fonte: Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

Data	Volume
06/05/2024	500 kg
08/05/2024	715 kg
14/10/2024	1.500 kg
18/10/2024	290 kg

13 – Apresentar informações sobre o diagnóstico e medidas corretivas adotadas para cessar a emissão de amônia observada em vistoria técnica.

Em resposta, foi apresentado um documento assinado pelo engenheiro mecânico Égle de Souza Medeiros, CREA 117063/D, que registra que no dia da inspeção havia sido realizada a retirada de óleo do separador em um recipiente aberto, para posterior armazenamento para o tambor maior. Alega que o procedimento de retirada de óleo em um recipiente aberto permite a saída do odor de amônia para o ambiente. Esclarece que foi realizada a troca por um recipiente fechado de forma a mitigar esta emissão, conforme Figura 6.

Entretanto, em vistoria realizada em 13/10/2025 observou-se a presença de recipiente aberto contendo óleo drenado na casa de máquinas (Figura 7). Porém, a concentração de amônia medida por meio do detector portátil foi no máximo 3,8 ppm. Assim, recomenda-se que a empresa utilize boas práticas operacionais visando minimizar a emissão de amônia e outros aspectos ambientais.



Figura 6 – Recipiente aberto (a) que foi substituído pelo recipiente fechado (b) para coleta do óleo drenado do separador da casa de máquinas da empresa Alimentar Foods. Fonte: Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.





Figura 7 – Recipiente aberto para coleta do óleo drenado do separador da casa de máquinas da empresa Alimentar Foods. **Fonte:** Dos autores, 13/10/2025.

Situação: atendida.

14 – Apresentar medida mitigadora para emissões de amônia em decorrência de procedimentos que promovem sua evaporação para o meio, tais como purga de óleo do sistema, drenagem de amônia e realização de reparos em tubulações. Nota: O documento Plano de Manutenção da Casa de Máquinas – Alimentar Foods traz alguns procedimentos já definidos como o procedimento de drenagem de óleo acumulado em vaso de pressão, dentre outros, porém nesse em específico constam etapas em que a amônia deve ser evaporada para posteriormente ser realizada a manutenção e etapa de evaporação da amônia residual a partir do óleo drenado.

Em resposta, foi apresentado um documento assinado pelo engenheiro mecânico Égle de Souza Medeiros, CREA 117063/D, que registra que toda a manutenção preventiva ou o aumento de linhas de amônia deve ser realizado seguindo o procedimento de manutenção da Alimentar Foods. Afirma que nenhuma intervenção pode ocorrer sem o devido alinhamento entre o SESMT, a empresa executora do serviço (quando aplicável) e o responsável da sala de máquinas. E que, para qualquer intervenção, é obrigatório fazer o recolhimento da amônia do trecho a ser mantido/modificado em, no mínimo, 24h antes da sua execução, considerando toda a amônia do ramal, deixando assim, somente o mínimo possível. Lembra que, em hipótese alguma, o serviço será iniciado sem a presença do responsável da sala de máquinas e do engenheiro de segurança.

Conforme havia sido registrado na nota de orientação desta pendência, o Plano de Manutenção da Casa de Máquinas – Alimentar Foods em seus procedimentos prevê etapas em que a amônia deve ser evaporada para posteriormente ser realizada a manutenção. Esta evaporação programada, mesmo em pequenas proporções, deve ser mitigada, visando o atendimento à legislação ambiental, considerando que se trata de uma substância tóxica, corrosiva e odorífera.

Sendo assim, não houve apresentação de proposta de atendimento desta pendência.

Situação: não atendida.

15 – Apresentar medida mitigadora para emissões de amônia em áreas de circulação da substância, localizadas fora da área da casa de máquinas, visando impedir que atinja as vizinhanças no caso de vazamento e também para emissões decorrentes de manutenções do sistema. Nota: O Art. 21 do Decreto nº 16.529/2016 determina que: “Fica proibida a emissão de substâncias odoríferas na atmosfera, em quantidades que possam ser perceptíveis fora dos limites da área de propriedade da fonte emissora, causando incômodo à vizinhança.” A amônia é uma substância tóxica, corrosiva e irritante e que seu limite de





percepção de odor é 5 ppm, medidas de controle desse gás visando impedir que atinja as vizinhanças, no caso de vazamento, devem ser implementadas. Atualmente somente a casa de máquinas possui sistema de captação e tratamento para o caso de emissões acidentais. Demais áreas contam apenas com sensores, que acionam alarmes e fechamento de válvulas em casos de acidentes. Porém deverão ser implantadas medidas de controle desse gás em áreas de circulação da substância localizadas fora da área da casa de máquinas e também para emissões decorrentes de manutenções do sistema, visando impedir que atinja as vizinhanças no caso de vazamento.

Em resposta, foi apresentado um documento assinado pelo engenheiro mecânico Égle de Souza Medeiros, CREA 117063/D, que registra que na sala de máquinas, local com a maior concentração de amônia, o acesso é restrito e as manutenções/melhorias só ocorrem nos finais de semana ou quando não há produção na área industrial. Nas demais áreas, é feito o treinamento constante dos brigadistas para realizar a evacuação em caso de vazamento, além das inspeções constantes nas tubulações, registros, evaporadores e demais periféricos para identificar, precocemente, possíveis desgastes e evitar vazamentos.

Não foi apresentada medida mitigadora em atendimento a esta pendência. Em caso de acidente em área de circulação de amônia, fora da casa de máquinas, como já houve no passado, as emissões se dispersam na atmosfera podendo atingir a vizinhança, contrariando a legislação ambiental, que determinam a implantação de sistema de controle para emissão de substância tóxica, corrosiva e odoríferas.

Situação: não atendida.

16 – Apresentar Certificado de Calibração dos 26 detectores fixos de amônia, acompanhado do certificado de acreditação do laboratório responsável pela calibração junto ao INMETRO ou a Rede Brasileira de Calibração (RBC).

Segundo alegação apresentada, não existe acreditação para calibração dos detectores de amônia, conforme Figura 8 que traz imagem do site da RBC.



Figura 8 – Tela do site da RBC. Fonte: Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

Entretanto, este tipo de equipamento pode ser classificado como detector de gás com indicação direta, previsto nos serviços acreditáveis da RBC.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Em consulta à lista pública da RBC, verificou-se que há laboratório, na região metropolitana de BH, acreditado que realiza a calibração de sensores fixos de medição de amônia do sistema Phanton, utilizado pela empresa.

Por outro lado, o artigo 7º da DN COPAM Nº 216/2017 estabelece:

“Art. 7º - Não estão sujeitas às exigências de acreditação ou reconhecimento de competência nos termos do art. 3º desta Deliberação Normativa as medições ambientais fornecidas pelos seguintes equipamentos:

- I - estações automáticas de monitoramento da qualidade do ar;*
- II - analisadores automáticos de efluentes líquidos ou de água;*
- III - analisadores automáticos de emissões atmosféricas de fontes fixas.*

Parágrafo único - Os responsáveis pelas atividades ou empreendimentos que realizam medições ambientais utilizando um ou mais equipamentos citados nos incisos I a III do caput ficam obrigados a:

- I - seguir as recomendações do fabricante dos equipamentos quanto à instalação, operação, manutenção e calibrações periódicas, segundo as normas nacionais e internacionais pertinentes;*
- II - manter arquivados e devidamente catalogados, durante o período de cinco anos ou durante a vigência da licença ambiental, prevalecendo o que for maior, os seguintes dados e documentos, para eventuais comprovações inclusive durante fiscalização:*
 - a) em formato digital, os registros do monitoramento automático dos equipamentos;*
 - b) em formato impresso, os documentos comprobatórios das calibrações, manutenções e outras intervenções realizadas periodicamente nos equipamentos.”*

Considerando que os analisadores automáticos de amônia existentes avaliam as emissões difusas de fontes fixas, não será exigido sua calibração. Entretanto, as exigências do parágrafo único do referido texto legal deverão ser cumpridas.

Situação: não atendida. Não será exigida a calibração dos detectores fixos, considerando o disposto no artigo 7º da DN COPAM Nº 216/2017. Entretanto, as exigências do parágrafo único do referido texto legal deverão ser cumpridas.

17 – Apresentar AVCB válido e com a área total correspondente ao empreendimento.

Foi apresentado o AVCB, válido até 18/12/2029, conforme Figura 9, considerando área total de 2968,69 m². No selo da planta da empresa, consta informação da área utilizada para fins de segurança.

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br





AVCB
AUTO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS
www.bombeiros.mg.gov.br

Nº: PRJ20240267721

VALIDADE: 18/12/2029

O Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais certifica que a edificação, ou área de risco, abaixo descrita, possui as medidas de segurança previstas na legislação estadual* de Segurança Contra Incêndio e Pânico vigente, considerando as informações no respectivo Processo de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP).

Endereço: ANEL RODOVIÁRIO CELSO MELLO AZEVEDO, nº 23066

Bairro: EYMARD Município: BELO HORIZONTE

Ocupação: I-2 Público: *****

Proprietário: 03.948.499/0001-51 - ALIMENTAR FOODS FRIGORÍFICO LTDA

Anexo: Lista de estabelecimentos que utilizam a edificação

Área Total: 2968,69 m²
Área Liberada: 2968,69 m²

Emitido em: 18/12/2024
Última Atualização: 18/12/2024 18:17:03

*Lei 14.135/2001 - Dispõe sobre prevenção Contra Incêndio e Pânico do Estado de Minas Gerais e de outras providências.



QUADRO DE ÁREAS COMPUTÁVEIS PARA FINS DE PROJEÇÃO DE MEDIDAS DE SEGURANÇA ITENS E.5.4.1 E E.5.7 ALINEAS H E I DA IT-01	
ELEMENTOS	ÁREA CONSTRUÍDA
1º PAVTO FRIGORÍFICO/OFICINA	2498,21m²
MEZANINO/OFICINA	76,12m²
MEZANINO/FRIGORÍFICO	181,56m²
2º PAVTO FRIGORÍFICO	196,80m²
2º PAVTO CONT. QUALIDADE	16,00m²
TOTAL	2968,69m²

Figura 9 – AVCB (a) da empresa Alimentar Foods e selo da planta apresentada (b). Fonte: Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

Situação: atendida.

18 – Amônia

a) Apresentar certificado de calibração do medidor portátil de amônia, acompanhado do certificado de acreditação do laboratório responsável pela calibração junto ao INMETRO ou a Rede Brasileira de Calibração (RBC).

Segundo alegação apresentada, não existe acreditação para calibração dos detectores de amônia, conforme Figura 5 (anterior) que traz imagem do site da RBC.

Propõe seguir com o laboratório não acreditado de acordo com a Norma ABNT NIT-DICLA-030 Rev. Nº 15 Rastreabilidade Metrológica na Acreditação de Organismos de Avaliação da Conformidade e no Reconhecimento da Conformidade aos Princípios das BPL.

Entretanto, este tipo de equipamento pode ser classificado como detector de gás com indicação direta, previsto nos serviços acreditáveis da RBC e com listagem de laboratórios acreditados. Assim, a argumentação apresentada não foi acatada.

b) Providenciar treinamento para o(s) técnico(s) que utiliza(m) o medidor portátil de amônia para que saibam manipulá-lo. Os dois equipamentos existentes devem estar disponíveis para eventual vistoria/fiscalização.

Segundo informado, foi realizado o treinamento com os funcionários que operam o medidor portátil para melhor utilização e os dois equipamentos encontram-se disponíveis e funcionando.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Situação: parcialmente atendida. Não foi apresentado o certificado de calibração dos medidores portáteis de amônia, acompanhado do certificado de acreditação do laboratório responsável pela calibração junto ao INMETRO ou a Rede Brasileira de Calibração (RBC) e a argumentação apresentada não foi acatada.

19 – Amônia

a) Informar a frequência de medição do pH da água reservada para neutralização das descargas das válvulas de segurança do sistema de refrigeração por amônia e utilizadas no lavador de gases.

Foi declarado que foi incluído nas atividades o monitoramento com a frequência quinzenal de medição do pH da água para a utilização no lavador de gases e que quando identificado o valor do pH distante de 4, será realizada a manutenção com adição de produto que deverá ser realizado por empresa habilitada para esta atividade.

A empresa deverá proceder ao registro do monitoramento e manutenções que devem estar disponíveis para eventual vistoria/fiscalização.

b) Providenciar treinamento para o(s) técnico(s) que utiliza(m) o pHmetro para que saibam manipulá-lo. O equipamento existente deve estar disponível para eventual vistoria/fiscalização.

Foi declarado que os funcionários passaram por um treinamento para melhor utilização do equipamento que se encontra disponível no local e em funcionamento.

Situação: atendida. A empresa deverá proceder ao registro do monitoramento do pH da água reservada para neutralização das descargas das válvulas de segurança do sistema de refrigeração por amônia e utilizadas no lavador de gases, e registro das manutenções que devem estar disponíveis para eventual vistoria/fiscalização.

20 – Descrever o procedimento de purga da rede de amônia, inclusive informando o horário de realização desse procedimento, cuidados adotados e pH da água utilizada para absorção da amônia. Nota: Foi informado que o sistema de purga da amônia na sala de máquinas, ocorre semestralmente. Não foi informado o horário de realização desse procedimento, cuidados adotados e pH da água utilizada para absorção da amônia. Segundo registrado, a água contaminada é coletada pela empresa INOVAR, tendo sido apresentados o contrato de prestação de serviços nº 989 celebrado entre as partes, assinado e datado de 22 de Janeiro de 2024, e o MTR nº 0924151695, de 16/09/2024, referente à última coleta. Porém, a especificação da tecnologia no MTR é blendagem para coprocessamento e no contrato consta tratamento físico-químico. A empresa Alimentar deverá se atentar para o correto preenchimento do MTR.

Em resposta, foi apresentado um documento assinado pelo engenheiro mecânico Égle de Souza Medeiros, CREA 117063/D, que informa que o sistema de purga das torres é fundamental para garantir o bom rendimento do sistema de amônia. Declara que os parâmetros de uma sala de máquina variam de acordo com cada equipamento instalado, mas, de uma forma geral, a pressão de descarga tem que trabalhar próximo de 10 kgf e a sucção próximo de 2 kg. Para tal, além da manutenção periódica no sistema, é necessário que seja realizada a purga das torres. Registra que durante o funcionamento da sala de máquinas, penetra ar no sistema que é prejudicial devido ao aumento da pressão. Para eliminar esse ar, é descrito o procedimento conforme a seguir:

- 1) Fazer o recolhimento de toda amônia do sistema iniciando, no mínimo, 10 h antes do procedimento;
- 2) Com a amônia recolhida, o ar que é mais leve, “toma o lugar da amônia”, concentrada na parte mais alta da instalação, ou seja, nas torres de resfriamento;

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

- 3) É colocado uma mangueira no registro da torre e a mesma é mergulhada em um reservatório de água;
- 4) É aberto o registro e o ar começa a ser drenado dentro do reservatório até finalizar.
- 5) Para não haver riscos com a água, a mesma é destinada para o reservatório de água contaminada para ser recolhida posteriormente.

Segundo informado, esse procedimento dura em torno de 2 a 4 horas e normalmente é feito aos domingos pois, só é possível ser realizado com a sala de máquinas desligada.

Não foi informado se há controle do pH da água utilizada para absorção da amônia, visando melhorar sua retenção no meio aquoso.

Em relação a especificação da tecnologia no MTR referente a destinação da água contaminada, foi registrado que foi orientado para as próximas emissões do MTR alterar a tecnologia informada.

Situação: atendida. Entretanto, não foi informado se há controle do pH da água utilizada para absorção da amônia, visando melhorar sua retenção no meio aquoso.

21 – Apresentar novo relatório observando a Orientação Técnica Para Automonitoramento Da Frota De Veículos, disponível no sítio eletrônico: [smma.pbh.gov.br / aba Documentos para Download / aba Roteiros Técnicos](http://smma.pbh.gov.br/aba Documentos para Download / aba Roteiros Técnicos). Nota: Foi apresentado o Laudo Técnico – Teste Opacidade, para os veículos utilizados pelo empreendimento, utilizando-se a escala de Ringelmann. Entretanto, o uso dessa metodologia está em desacordo com a Orientação Técnica Para Automonitoramento Da Frota De Veículos da SMMA, que determina o uso de opacímetro para essa avaliação. A escala Ringelmann por apresentar-se como uma metodologia sujeita a avaliações subjetivas, não é mais aceita pela SMMA. Reiteramos a existência do Programa Despoluir (Transporte de Carga FETCEMG e Transporte de Passageiros FETRAM), no qual a CNT e o Sest Senat equiparam unidades móveis de avaliação veicular com opacímetros e instrumentos necessários para analisar os pontos críticos que influenciam na emissão de poluentes e no uso racional de combustível dos veículos movidos a diesel. Os serviços são gratuitos e oferecidos a empresas e caminhoneiros autônomos. Para participar, basta entrar em contato com a Federação de Transporte da região e solicitar a visita da equipe técnica. Além disso, o relatório também não atendeu às demais exigências da Orientação Técnica Para Automonitoramento Da Frota De Veículos da SMMA.

Foram apresentados relatórios de avaliação veicular ambiental, análise de opacidade de 12 veículos, listados a seguir, todos aprovados, emitidos pelo Programa Despoluir em 30/06/2025.

1. **Modelo:** VW/8.120, **Placa:** GVP9116
2. **Modelo:** CARGO 1317 E, **Placa:** GVQ5G52
3. **Modelo:** CARGO 1317 E, **Placa:** GVQ5654
4. **Modelo:** VW/8.150, **Placa:** GXS3423
5. **Modelo:** CARGO 1317 E, **Placa:** HBZ5B07
6. **Modelo:** CARGO 1317 E, **Placa:** HBZ5105
7. **Modelo:** VW/24.250 CLC 6X2, **Placa:** HJN6C38
8. **Modelo:** HYUNDAI HR HDB, **Placa:** HLH1H95
9. **Modelo:** CARGO 1217, **Placa:** JJB5B85

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

10. **Modelo:** FORD CARGO / 2429 BL, **Placa:** OLY5F24
11. **Modelo:** 17.230 CRM 4X2 4P., **Placa:** RFI1H46
12. **Modelo:** 11.180 DRC 4X2, **Placa:** RNQ9G37

No entanto, em documentação anterior, havia sido informado que a Alimentar utiliza frota própria de caminhões, tendo sido apresentado Laudo Técnico – Teste Opacidade, emitido pela ESM CONSULTORIA e acompanhado de ART, para 17 veículos, dos quais dois não estavam funcionando e três estavam com restrição de uso porque durante os testes verificou-se que a tonalidade da fumaça próxima do limite permitido, sendo recomendado encaminhar o veículo para verificação.

Não houve esclarecimento quanto ao número reduzido de veículos submetido aos laudos de opacidade, em relação ao teste anterior. Recomenda-se o estabelecimento de monitoramento com apresentação de justificativa/alteração da frota, em relação à identificação e quantidade de veículos.

Situação: parcialmente atendida, uma vez que foi apresentado laudo de número inferior de veículos informado anteriormente. Recomenda-se o estabelecimento de monitoramento com apresentação de justificativa/alteração da frota, em relação à identificação e alteração da quantidade de veículos.

22 – Apresentar Laudo Técnico de Avaliação de Emissões Sonoras, com ART, contemplando todo o período de funcionamento da empresa, em especial o período de funcionamento do sistema de refrigeração, seguindo a Orientação Técnica Para Laudo Técnico De Avaliação De Emissões Sonoras estabelecida pela SMMA no endereço <https://smma.pbh.gov.br/>, na aba documentos para download, aba roteiros técnicos, documento Orientação Técnica Para Laudo Técnico De Avaliação De Emissões Sonoras. Caso sejam constatadas imissões acima do permitido, deverão ser implementadas medidas mitigadoras.

Foi apresentado o Relatório de ensaio ruído ambiental, datado de junho de 2025. Segundo o documento, as medições foram realizadas no dia 12/06/2025, nos períodos diurno (das 9:20 a 9:53h), vespertino (das 19:45 às 20:13h), noturno A (das 22:24 às 22:48h) e B (das 00:04 às 00:26), considerando que o empreendimento funciona 24 horas/dia. Para todos estes períodos foram especificados a temperatura média, umidade relativa e velocidade do vento.

Foi adotado o método detalhado, entretanto, o relatório registra que, após a análise dos espectros de frequência, LAFmax, e LAeq, não foram evidenciados ruídos impulsivos e/ou tonais.

A duração da medição por ponto foi de 2 minutos. Foi informado que não houveram ruídos intrusivos, sendo que o tempo de integração coincidiu com o tempo de medição. O nível de pressão sonora total foi medido com as fontes de ruído do empreendimento em funcionamento (atividade em todos os setores). Já o nível de pressão sonora residual foi obtido realizando-se medições na Rua Altino Teixeira, em frente ao número 180, considerando que não foi possível cessar a fonte.

As medições foram efetuadas utilizando-se sonômetro, cuja faixa de medição vai de 21 a 139 dB, provido de barra vento, escala de compensação A e circuito de resposta Fast. Foram apresentadas as diferenças entre calibração antes e após a realização das medições, com a apresentação das variações obtidas, cujo máximo foi de 0,12 dB.

Foram selecionados quatro pontos de medição na Rua Altino Teixeira, que fica aos fundos da empresa Alimentar Foods, onde existem várias residências, conforme Figura 10, esta rua está situada num nível topográfico bem acima do Anel Rodoviário e da empresa Alimentar Foods. Foram apresentadas fotos dos pontos medidos.

Segundo o relatório, as residências dos pontos 1 e 2 recebem influência maior do trânsito ao longo do Anel Rodoviário. Já nos pontos 3 e 4 foi percebido o uso de lixadeira no setor de manutenção, em período diurno e vespertino. Registra que em período noturno não há percepção das fontes sonoras do empreendimento

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021. Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinatura digital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.



monitorado, em ambiente externo. Alega que como a área de carregamento, lava jato, manutenção de caminhões, ficam na frente do terreno (voltados para o Anel Rodoviário), suas fontes de ruído não são percebidas nos pontos monitorados. Em relação às demais fontes, informa que como estão no interior de construção tratada acusticamente, não são percebidas em ambiente externo.



Figura 10 – Localização dos pontos de medição de ruído ambiental proveniente da empresa Alimento Foods.
Fonte: Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

Foram apresentados os valores LAeq encontrados, comparados com os níveis previstos na lei municipal nº 9.505 de 23 de janeiro de 2008, conforme Tabela 2. Foram apresentados gráficos dos níveis de pressão sonora medidos, por banda de oitava. Não constam os gráficos dos níveis de pressão sonora medidos por tempo, dificultando a verificação da possibilidade de ruído impulsivo. Também não foram apresentados os valores medidos dispostos em tabela.

Constam Certificado de calibração dos equipamentos utilizados (Analisador de oitavas (classe 1), Calibrador de nível sonoro (Classe 1), Calibrador de nível sonoro, termohigrometro digital (termo higro anemômetro digital), termo-higro-anemômetro digital e trena analógica), emitidos por laboratórios acreditados, ART do engenheiro de produção e de segurança do trabalho Ronan Rabelo Claver, relativo a emissão do laudo de ruídos, datado de 12/06/2025 e Certificado e Lista de Serviços com reconhecimento de competência pela RMMG, referente à empresa JRR Serviços de Meio Ambiente LTDA. Laboratório MASTER, responsável pela elaboração do laudo.



Tabela 2: Resumo dos resultados dos níveis de ruídos medidos, provenientes da empresa Alimentar Foods e comparação com o limite legal. **Fonte:** Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

Período-Diurno ^α					
Ponto ^α	L _{tot} (dB) ^α	L _{res} (dB) ^α	L _{esp} (dB) ^α	L _{esp} - L _{res} (dB) ^α	NMP (dB) ^α
1 ^α	61,0 ^α	59,6 ^α	~59,6 ^{3α}	1,4 ^{1α}	75 ^{4α}
2 ^α	61,8 ^α	59,3 ^α	~59,3 ^{3α}	2,5 ^{1α}	75 ^{4α}
3 ^α	62,8 ^α	59,5 ^α	60,1 ^α	3,3 ^{1α}	75 ^{4α}
4 ^α	61,5 ^α	58,5 ^α	58,5 ^α	3,0 ^{1α}	75 ^{4α}
Período-Vespertino ^α					
Ponto ^α	L _{tot} (dB) ^α	L _{res} (dB) ^α	L _{esp} (dB) ^α	L _{esp} - L _{res} (dB) ^α	NMP (dB) ^α
1 ^α	58,5 ^α	57,6 ^α	~57,6 ^{3α}	0,9 ^{1α}	65 ^{4α}
2 ^α	60,2 ^α	59,3 ^α	~59,3 ^{3α}	0,9 ^{1α}	65 ^{4α}
3 ^α	58,8 ^α	58,1 ^α	~58,1 ^{3α}	0,7 ^{1α}	65 ^{4α}
4 ^α	59,7 ^α	58,8 ^α	~58,8 ^{3α}	0,9 ^{1α}	65 ^{4α}
Período-Noturno-(A) ^α					
Ponto ^α	L _{tot} (dB) ^α	L _{res} (dB) ^α	L _{esp} (dB) ^α	L _{esp} - L _{res} (dB) ^α	NMP (dB) ^α
1 ^α	53,5 ^α	53,3 ^α	~53,3 ^{3α}	0,2 ^{1α}	55 ^{4α}
2 ^α	53,4 ^α	53,0 ^α	~53,0 ^{3α}	1,4 ^{1α}	55 ^{4α}
3 ^α	49,4 ^α	49,0 ^α	~49,0 ^{3α}	0,4 ^{1α}	55 ^{4α}
4 ^α	48,6 ^α	48,3 ^α	~48,3 ^{3α}	0,3 ^{1α}	55 ^{4α}
Período-Noturno-Avançado-(B) ^α					
Ponto ^α	L _{tot} (dB) ^α	L _{res} (dB) ^α	L _{esp} (dB) ^α	L _{esp} - L _{res} (dB) ^α	NMP (dB) ^α
1 ^α	53,6 ^α	53,1 ^α	~53,1 ^{3α}	0,5 ^{1α}	50 ^{4α}
2 ^α	53,1 ^α	52,8 ^α	~52,8 ^{3α}	0,3 ^{1α}	50 ^{4α}
3 ^α	49,1 ^α	48,7 ^α	~48,7 ^{3α}	0,4 ^{1α}	50 ^{4α}
4 ^α	48,9 ^α	48,5 ^α	~48,5 ^{3α}	0,4 ^{1α}	50 ^{4α}

- 1 - A diferença dos 10 dB não se aplica, pois, as medições não ocorreram no local de suposto incômodo.
2 - Os níveis de ruído encontrados são considerados ruído residual, pois não foi observado em campo ruídos provenientes do empreendimento durante a medição.
3 - Como L_{tot}-L_{res} é inferior a 3 dB, o nível de pressão sonora do som específico (L_{esp}) é próximo ao nível de pressão sonora do som residual.
4 - Acrescido 5 dB ao NMP, devido a medição ter sido realizada no passeio do local do suposto incômodo.

Por fim, o laudo conclui que, considerando as fontes de ruído, layout, volume de operação, horário de funcionamento, o empreendimento obedece aos limites legais, no tocante ao ruído. Afirma que os pontos 1 e 2 em período noturno B são impactados pelo trânsito do anel rodoviário, cujo fluxo de veículos por si só, gera níveis de pressão sonora superiores ao limite preconizado para o horário.

Situação: atendida. Sugere-se a realização de monitoramento anual dos ruídos na vizinhança.

23 – Apresentar documentação referente à regularização do empreendimento frente à COPASA, quanto a existência de oficina mecânica, área de lavagem e abastecimento de caminhões, e lavanderia de EPI's e uniformes, no local.

Foi apresentado o I Termo Aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços para Recebimento e Controle de Efluentes Líquidos Domésticos e Não Domésticos nº 23.1817, assinado em 09/09/2025, com as obrigações de contrato.

Segundo informado, a atividade de lavanderia já constava no contrato anterior e o termo incluiu as demais atividades.

Situação: atendida.





24 – Apresentar o projeto de drenagem e a respectiva memória de cálculo conforme os critérios estabelecidos nos capítulos 3 e 4 da Instrução Técnica para Elaboração de Estudos e Projetos de Drenagem.

Conforme Deliberação do COMAM de 25/09/2025, registrada no Ofício COMAM/EXTER nº 1729/25, as questões relacionadas à drenagem pluvial, não deverão ser avaliadas nos pareceres para licenciamento de atividades, envolvendo futuros licenciamentos ou licenças já emitidas, cujo atendimento às condicionantes de cunho exclusivamente urbanístico ainda não tenham sido executadas, neste caso, a exigência de construção de reservatórios de retenção e captação de águas pluviais, os quais deverão ser dispensados de implantação.



Figura 11 – Reservatório de água pluvial da empresa Alimentar Foods. **Fonte:** Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

Durante a vistoria técnica realizada em 13/10/2025, verificamos que o reservatório mostrado na Figura 11 estava com o nível de água baixo, permitindo identificar 5 tubos de 100 mm, possivelmente os mesmos tubos que desaguam na sarjeta, porém não pode ser comprovado. Na planta de esgotamento sanitário apresentada, não consta este reservatório. Solicitamos revisão geral e estamos aguardando.

Situação: Não atendida. A exigência será dispensada em função da Deliberação do COMAM de 25/09/2025.

25 – Drenagem pluvial

a) Realizar adequações nas redes de drenagem e de efluentes líquidos do empreendimento, de forma a garantir a separação dessas redes.

b) Após as adequações, apresentar relatório técnico, acompanhado de ART, comprovando as adequações realizadas, e reapresentar as plantas contendo as redes de drenagem pluvial e de efluentes líquidos, com identificação de derivações, caixas de passagem, reservação e pontos de monitoramento.

Foram apresentadas plantas com as redes de drenagem e ART.

Verificamos que as plantas protocoladas não apresentavam todas as ligações das instalações. Durante a vistoria técnica realizada em 13/10/2025, verificamos várias falhas nas plantas. Solicitamos, via e-mail,



revisão geral e estamos aguardando.

Importante mencionar que no I Termo Aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços para Recebimento e Controle de Efluentes Líquidos Domésticos e Não Domésticos nº 23.1817, constam duas obrigações de contrato relacionadas a adequação das redes de drenagem pluvial e de efluentes líquidos.

Situação: Não atendida. A empresa deverá comprovar a regularização dos sistemas.

26 – Apresentar protocolo referente à manifestação do DNIT quanto às manobras realizadas por veículos de carga na marginal do Anel Rodoviário para acesso ao empreendimento.

Foi apresentado o OFÍCIO Nº 245929/2025/UL - CONTAGEM - MG/SRE - MG Contagem, emitido pelo Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes Superintendência Regional de Minas Gerais Unidade Local Contagem, em 17/09/2025, relativo à solicitação de autorização para zoneamento de carga e descarga na marginal do Anel Rodoviário de Belo Horizonte/MG, nº 23066.

Segundo o documento, após tratativas entre as partes envolvidas, fora apresentado Relatório Técnico em resposta ao DNIT sobre a permanência e acesso de veículos de carga, na susodita área, por meio do qual fora explicitada alternativa de saneamento adotada, tendo sido identificada a eliminação da infração cometida anteriormente, qual seja, os caminhões, atualmente, aguardam em pátio externo e não ocupam irregularmente a pista lateral da rodovia. Diante disso, confirma a regularidade das ações tomadas pela Alimentar Foods.

Situação: atendida.

3.2 Caracterização Do Empreendimento

3.2.1 Localização e vizinhança

A área do empreendimento Alimentar Foods localiza-se na Rodovia Anel Rodoviário Celso Mello Azevedo, nº 23066, Bairro Eymard. A área encontra-se delimitada pela citada rodovia e ruas Maria Azevedo Costa, Altino Teixeira e Janete Helena. A permissividade de uso das vias de acesso ao imóvel, conforme Consulta de Viabilidade MGP2401178575, pode ser observada na Figura 12. Importante mencionar que ao lado do empreendimento, na rua Janete Helena há acesso de passarela que atravessa a Rodovia Anel Rodoviário Celso Mello Azevedo.

Detalhes do(s) acesso(s) do imóvel

Logradouro	Classificação viária	Permissividade de uso	Largura da via	Largura final da via
RUA MARIA AZEVEDO COSTA	LOCAL	Vias Preferencialmente Não Residenciais	10m <= LARGURA DA VIA < 15m	
RUA ALTINO TEIXEIRA	LOCAL	Vias de Caráter Misto	10m <= LARGURA DA VIA < 15m	
RODOVIA ANEL RODOVIARIO CELSO MELLO AZEVEDO	LIGACAO REGIONAL	Vias Preferencialmente Não Residenciais	LARGURA DA VIA >= 15m	

Figura 12 – Características das vias de acesso ao empreendimento. **Fonte:** Consulta de Viabilidade MGP2401178575

Na consulta de viabilidade consta como atividade exercida no local apenas 1013901-00 Fabricação De Produtos De Carne. Como atividades não exercidas no local foram identificadas na Consulta de Viabilidade



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.



o Comércio Atacadista de Carnes Bovinas e Suínas e Derivados (CNAE 4634601-00) e o Comércio Atacadista de Pescados e Frutos do Mar (CNAE 4634603-00).

Como atividade auxiliar consta escritório/sede administrativa de empresa. Não constam outras possibilidades de inserção de atividades auxiliares na simulação da consulta de viabilidade.

Em relação à área utilizada, foi informada área de 7.745,00m², ocupando lotes correspondentes aos índices cadastrais do IPTU 921018A001 0012 e do IPTU 921018A003 0011, conforme Figura 13.

Em relação à capacidade instalada, foi informado na consulta de viabilidade 70 t de produto/dia.



Figura 13 – Localização do empreendimento. **Fonte:** RCPA, Processo 31.00177907/2024-94.

Conforme pode ser notado na Figura 14, a circunvizinhança direta à empresa é formada por galpões industriais e grande quantidade de residências. De frente ao empreendimento, do outro lado da rodovia encontra-se a unidade São Gabriel da Faculdade PUC Minas. Conforme informações da Consulta de Viabilidade MGP2401178575, a empresa encontra-se localizada em área de Grandes Equipamentos Econômicos – AGEE, conforme Figura 13. As áreas identificadas em azul turquesa são classificadas como Ocupação Moderada 3 – OM 3 e azul mais claro, Ocupação Moderada 2 – OM 2. Em amarelo, encontram-se as zonas de Especial Interesse Social – AEIS -1 e em verde, Preservação Ambiental – PA-1, que correspondem ao Parque Professor Guilherme Lage e Parque Municipal Tião dos Santos.



Figura 14 – Zoneamento da área onde se localiza o empreendimento Alimento Foods. **Fonte:** Bhmap, acessado em 25/03/2024.





Zonas de Ocupação Moderada, conforme o Art. 94 (Inc. I, II e III) da Lei Nº 11.181, são as porções do território municipal cuja possibilidade de ocupação sofre restrições em função da baixa capacidade de suporte local ou de sua saturação; inserção em bairros tradicionais ou conjuntos urbanos com relevância cultural e simbólica; busca pela manutenção de modelo de ocupação destinado ao uso habitacional de interesse social ou de mercado popular. Conforme o parágrafo único deste artigo, essas porções do território classificam-se em OM-1, OM-2, OM-3 e OM-4, de acordo com a qualidade da infraestrutura, das características físicas do terreno, das condições de acessibilidade local e da necessidade de manutenção de baixas ou médias densidades.

Zona especial de interesse social – ZEIS são aquelas porções do território municipal ocupadas predominantemente por população de baixa renda, nas quais há interesse público em promover a qualificação urbanística por meio da implantação de programas habitacionais de urbanização e regularização fundiária (Art. 96).

Conforme Artigo 93 da Lei Nº 11.181, são classificadas como zonas de preservação ambiental porções do território municipal cuja possibilidade de ocupação sofre restrições em decorrência da presença de atributos ambientais e paisagísticos relevantes, da necessidade de preservação do patrimônio histórico, cultural, arqueológico, natural ou paisagístico, da amenização de situações de risco geológico ou da necessidade de recuperação de sua qualidade ambiental.

3.2.2 Hidrografia e APP

O empreendimento está situado na Bacia do Ribeirão do Onça. Próximo ao empreendimento há o Córrego Gorduras, que se encontra parte em canal revestido fechado e parte em leito natural.

O empreendimento localiza-se a cerca de 670 m de APP - Área de Preservação Permanente, decorrente da existência de uma nascente perene, conforme Figura 15.

As áreas destacadas em verde na Figura 15 correspondem ao Parque Professor Guilherme Lage e Parque Municipal Tião dos Santos.



Figura 15 – Localização do empreendimento Alimento Foods, parques, cursos d'água e APP próximos.
Fonte: Bhmap, acessado em 25/03/2024.

Foi declarado no RPCA que a cerca de 271 m do empreendimento há nascente e a cerca de 180 m há um córrego sem descrição. Informa ainda que não há áreas protegidas nas imediações.





Foi informado que se utilizou o portal IDE-Sisema para acessar informações sobre nascentes, córregos e áreas protegidas próximas ao empreendimento. De acordo com a imagem apresentada do sistema, em um raio de 500 m da localização do empreendimento, é possível verificar a existência de nascentes e córregos, com distâncias a partir de 271 m e 180 m, respectivamente, conforme Figura 16.

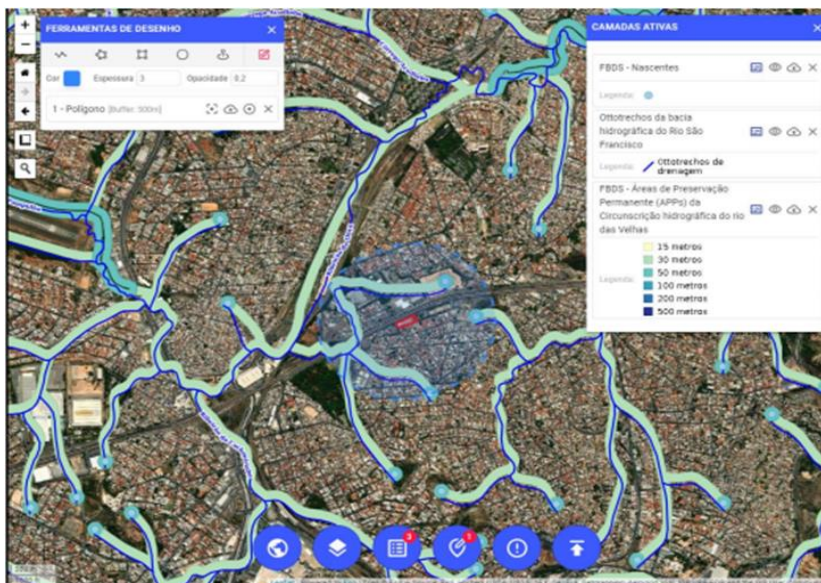


Figura 16 – Imagem de satélite com a localização de nascentes e córregos nas imediações do empreendimento.

Fonte: Relatório Técnico em Resposta ao Parecer Técnico – 2731/23, de dezembro/2024.

Observando-se os dados do portal IDE-Sisema e do Bhmap, foi verificado que há divergência de informações. Assim, foi encaminhado à Gerência de Recursos Hídricos da SMMA questionamento a respeito destas divergências que trouxe o seguinte esclarecimento:

“A diferença existente entre a base de dados hidrográficos do IDE-SISEMA e do BH Map ocorre devido a fatores como metodologia e escala de aplicação.

A base hidrográfica do IGAM é construída a partir da integração de diversas fontes cartográficas e geoespaciais, sendo os Modelos Digitais de Elevação (MDE/DEM) uma das principais.

Este processo de extração de drenagens do MDE/DEM é automatizado e muito eficiente para a extração das drenagens, no entanto não diferencia entre cursos perenes, intermitentes e drenagens pluviais, as quais são efêmeras e não geram APP, segundo a Lei Federal 12.651/12 - Código Florestal.

A base de dados da PBH, teve sua origem no PDD (Plano Diretor de Drenagem) e sua metodologia de mapeamento é semelhante àquela realizada pelo IGAM. No entanto, ao longo dos anos, a base da PBH vem sendo atualizada, através de vistorias e estudos específicos, aumentando sistematicamente a consistência das informações disponibilizadas no portal BHMap.

Outro fator importante é a questão da escala, pois enquanto o IGAM fornece uma visão macro da hidrografia em nível estadual, adequada para análises regionais e gestão de recursos hídricos em larga escala, o BHMap oferece um detalhamento mais fino, essencial para o planejamento urbano, projetos de infraestrutura e gestão de águas pluviais no contexto municipal de Belo Horizonte.

As camadas de hidrografia disponibilizadas pelo IGAM possuem escalas de utilização de 1:100.000 e 1:50.000, as quais fornecem uma visão macro, essencial para o planejamento regional e a gestão dos recursos hídricos. No entanto, estas escalas não são adequadas para o planejamento urbano,





pois não possuem o refinamento das informações, necessário para a gestão ambiental dos recursos hídricos e garantia de aplicação da Lei Federal 12.561/12 - Código Florestal.

Desta forma, a orientação da GERHI é que seja utilizada a base de dados hidrográficos disponibilizada pelo BHMap, já que a mesma possui maior detalhamento e escala adequada."

3.2.3 Área utilizada e instalações

No RPCA é declarada área total do terreno de 5.627 m²; coerente com as medidas estimadas no site Bhmap, considerando a ocupação dos lotes correspondentes aos índices cadastrais do IPTU 921018A001 0012 e do IPTU 921018A003 001. A área útil registrada na Consulta de Viabilidade MGP2401178575 foi de 7.745,00 m².

De acordo com o observado em vistoria realizada em 09/04/2024, toda a área do terreno é utilizada pelo empreendimento. Além disso, há segundo nível em algumas partes da edificação.

A empresa encontra-se instalada em galpão parcialmente fechado em alvenaria. Foram apresentadas as plantas baixas das instalações (Figura 17). A empresa declarou que não estão previstas mudanças na sua estrutura física.

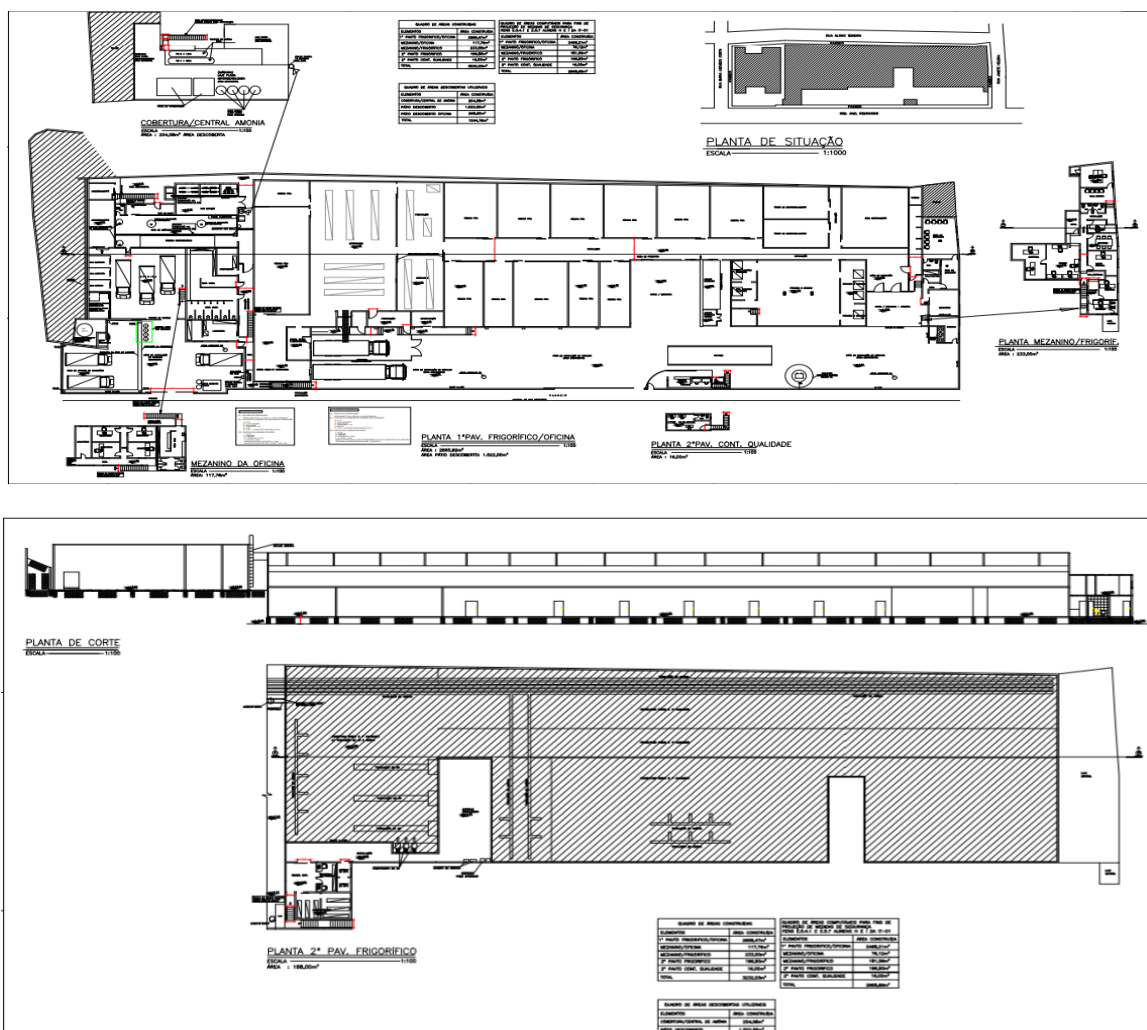


Figura 17 – Planta das instalações da empresa Alimento Foods. Fonte: Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

3.2.4 Número de empregados e regime de funcionamento

De acordo com o RPCA a empresa possui, atualmente, 232 empregados.

Foi registrado que o empreendimento funciona diariamente, durante 24h, seguindo a seguinte divisão:

- Produção: De segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h30;
- Lavanderia: De segunda a sexta-feira, das 6h às 14h (1º turno) e das 14h às 22h (2º turno);
- Expedição: De 7h30 às 17h30, de 13h às 22h e de 22h às 6h (carregamentos são realizados de domingo à quinta-feira);
- Portaria e casa de máquinas: Funcionamento 24 horas, todos os dias, de 6h às 18h e de 18h às 6h (em escala 12x36).

3.2.5 Descrição do Processo Produtivo

Conforme a Consulta de Viabilidade MGP2401178575:

Atividades Exercidas no local

- 1013901-00 - Fabricação De Produtos De Carne

Atividades NÃO exercidas no local

- 4634601-00 - Comércio Atacadista de Carnes Bovinas e Suínas e Derivados
- 4634603-00 - Comércio Atacadista de Pescados e Frutos do Mar

Atividades auxiliares

- A - Escritório / sede administrativa de empresa

Dentre essas, necessitam de avaliação ambiental, conforme legislação em vigor, as atividades de CNAE 1013901-00 - Fabricação de Produtos de Carne.

Conforme os dados apresentados, a empresa está classificada como classe 4, modalidade de licenciamento LAC 1, fase LOc, passível de ser licenciada junto à SMMA, conforme DN COMAM 102/20. Conforme DN COPAM nº 217/17, o empreendimento se enquadra como de grande porte e médio potencial poluidor.

Conforme consta no RPCA, o empreendimento em questão desenvolve atividades de frigorífico, realizando a desossa, fracionamento e embalagem de carnes bovinas, suínas e derivados. Os produtos, posteriormente, são distribuídos em comércios de atacado e varejo. A capacidade instalada é de 70 t/dia, conforme consulta de viabilidade, sendo a produção atual de 50 t/dia.

Foram apresentadas listas com a descrição e quantidade dos produtos fabricados, total e média, pelo empreendimento, no ano de 2023 e no ano de 2024.

Em 2023 foram processados 14.612.144,88 kg de carne bovina (boi/vaca casado(a), costela, quarto dianteiro e traseiro), gerando 9.589.822,72 kg de cortes especificados na citada lista. Pelos valores registrados, em 2023 foi processada aproximadamente uma média de 55,35 t de carne bovina/dia.

Em 2024 foram processados 15.321.346,83 kg de carne bovina (costela, quarto dianteiro e traseiro), gerando 10.338.486,31 kg de cortes especificados. Pelos valores registrados, em 2024 foi processada aproximadamente uma média de 58,03 t de carne bovina/dia.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Os produtos listados são cortes de carne bovina resfriados (Figura 18) e congelados, além de carne moída congelada, charque resfriado, tendão congelado e rabo serrado congelado.

Apesar de constar na listagem a charque resfriado, foi declarado que o setor de salga está desativado e que não tem a atividade de fabricação de charque. Também foi declarado que não há terceirização de etapas do processo produtivo.



Figura 18 – Produtos e embalagens da empresa Alimento Foods. **Fonte:** Dos autores, 13/10/2025.

Consta o Título de Registro, emitido em 22 de março de 2021, pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, Secretaria de Defesa Agropecuária – DAS, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que certifica que a Empresa Alimento Foods Frigorífico Ltda. com unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos localizada em Belo Horizonte, Estado MG, está registrada sob nº 3481, de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Foi apresentada também declaração emitida pelo Ministério Da Agricultura E Pecuária, em 19/09/2024, válida até 19/03/2025, de que a empresa Alimento Foods Frigorífico Ltda, CNPJ 03.948.499/0001-51, é registrada no Serviço de Inspeção Federal no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/SDA/MAPA em regime de inspeção periódica sob o nº SIF 3481, classificado(a) como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos - C16 / produtos cárneos - PC3; que a empresa está em atividade, e os produtos por ela produzidos ou estocados e que estejam identificados por meio de rótulos aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal têm livre trânsito no território nacional.

Para execução da atividade principal, a empresa conta com atividades auxiliares como oficina mecânica, lavagem e abastecimento de caminhões e lavanderia de EPI's e uniformes.

Na oficina mecânica são realizadas atividades de mecânica e elétrica na frota de caminhões, sendo preventivas e corretivas. Alguns serviços, como alinhamento, balanceamento, entre outros, são realizados por outras oficinas, a depender do orçamento.

A lavagem dos caminhões é realizada de segunda a sexta-feira. Às quintas e sextas-feiras, há um número menor de lavagens de caminhões, por, normalmente, estarem em viagem para distribuição dos produtos acabados. São lavados, aproximadamente, 24 (vinte e quatro) veículos por semana, sendo o maior volume às segundas e terças-feiras, quando são lavados em torno de 8 (oito) caminhões por dia.

Conforme registrado, antes de realizarem o trajeto de entrega, os caminhões são lavados externamente para retirar resíduos grosseiros e internamente para higienizar o baú que armazena os produtos para o transporte. Durante a lavagem dos caminhões é gerado efluente oleoso, composto principalmente de óleos e graxas e também outros resíduos associados, como partículas finas de areia, material particulado, folhas,



Assinante(s):

WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

pedras, entre outros. Com base nas medições realizadas no local, foi registrado que o processo de lavagem dura em média 15 minutos por veículo. No entanto, essa duração pode variar de acordo com o grau de acúmulo de sujeira do caminhão. O equipamento utilizado para a lavagem é uma lavadora de alta pressão que tem vazão de 600 L/h. Cada lavagem consome cerca de 150 L.

Consta o projeto com adequações para a área de lavagem de veículos, com a implementação de cobertura, fechamento lateral, canaletas e caixa SAO (Figura 19).

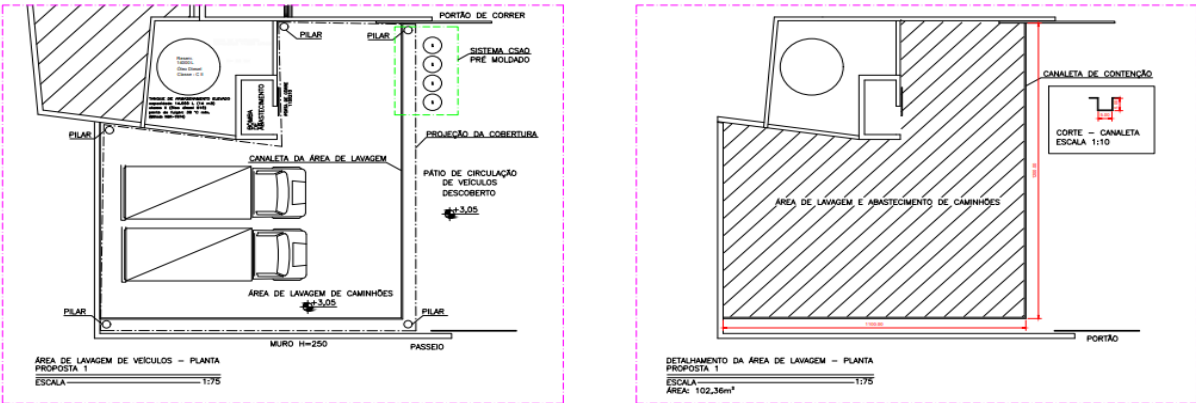


Figura 19 – Planta com adequações para a área de lavagem de veículos da empresa Alimentar Foods. **Fonte:** Resposta ao Parecer de Pendências CLI 026/2024, Processo 31.00177907/2024-94.

Em vistoria técnica realizada em 13/10/2025 verificou-se a implementação da cobertura e das novas CSAO. Entretanto o piso ainda apresenta trincas e não se verificou fechamento lateral total. As canaletas apresentavam-se com resíduos, necessitando de manutenção (Figura 20a).

A empresa deverá concluir o fechamento lateral da área de lavagem de veículos (Figura 20b) conforme especificada no art. 7º da DN 110/2023.



Figura 20 – (a) Canaleta obstruída observada na área de lavagem de veículos. (b) Parede dos fundos da área de lavagem de veículos da empresa Alimentar Foods. **Fonte:** Dos autores 13/10/2025.

Para abastecimento de caminhões, há um reservatório de combustível de 14 m³, sendo utilizado apenas para abastecimento da frota própria. A empresa REPELUB realizou a manutenção da área e o teste de estanqueidade, conforme relatório apresentado.



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

Em relação às instalações de abastecimento aéreo de combustíveis (Sistema de Abastecimento Aéreo de Combustíveis – SAAC), foi apresentada documentação de caracterização dessa área, bem como atendimento à DELIBERAÇÃO NORMATIVA Nº 110, DE 27 DE SETEMBRO DE 2023.

Conforme mencionado anteriormente no item 3b da seção sobre pendências do Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, foi apresentado relatório de inspeção do tanque aéreo no qual não apontou inconformidades relacionadas às exigências da DN 110/23.

No Relatório de Conformidade com Legislação Pertinente à Instalação de Tanques Aéreos para Diesel, de 30/08/2024, foi apresentada especificação dos componentes da instalação, quais sejam, tanque de armazenamento, bomba de combustível, conexões e filtros.

O serviço de lavagem de EPI's e uniformes é realizado de segunda a sexta-feira, aproximadamente 200 uniformes por dia.

3.2.5.1 Matérias-primas e Insumos

Apesar de ter sido declarada a realização das atividades de frigorífico, desossa, fracionamento e embalagem de carnes bovinas, suínas e derivados, consta somente carne bovina resfriada com ossos como matéria-prima, sendo registrado o consumo mensal de 1.220.859,80 kg.

Foram listados como matérias-primas carne de boi/vaca casado(a), costela, quarto dianteiro e traseiro, sendo o consumo no ano de 2023 de 14.612.144,88 kg, média mensal de 1.142.514,46 kg. No ano de 2024, foram consumidos 15.321.346,83 kg de carne bovina (costela, quarto dianteiro e traseiro), média mensal de 1.276.778,9 kg.

Como insumos, foram listados vários produtos químicos entre óleos e produtos de higienização, com consumo total e médio mensal dos anos de 2023 e 2024, conforme Tabela 3. Segundo informado, em relação ao consumo mensal, não é possível indicar valores fixos, pois o uso não ocorre com frequência regular, sendo realizado conforme a necessidade de compra e a disponibilidade em estoque.

Tabela 3: Lista de insumos utilizados pelo empreendimento. **Fonte:** Documentação protocolada em 27/12/2024, em atendimento ao Parecer de Pendência CLI 026/2024 e Resposta ao Parecer de Arquivamento CLI 010/2025, Processo 31.00177907/2024-94.

Insumos - 2023				Insumos - 2024			
Item	Quantidade	Unidade	Quant. Média mensal	Item	Quantidade	Unidade	Quant. Média mensal
ACIDO PERACETICO	11,00	Kg	4,58	ACIDO DICRONICO 1308	23,00	Kg	9,58
ADITIVO ALCALINO	11,00	Kg	45,83	ACIDO INORGANICO 1151A	20,00	Kg	1,67
ALCOOL GEL 70% DOMUS	26,00	Kg	10,83	ADITIVO ALCALINO	160,00	Kg	13,33
ALVEJANTE CLORADO	13,00	Kg	54,17	ADITIVO ALCALINO	12,00	Kg	50,00
AMACIANTE PARA ROUPA	16,00	Kg	66,67	ALCOOL GEL 70% DOMUS	22,00	Kg	9,17
DELVAC MX CI-4 15W40 BR GRANEL	600	Litros	1000,00	ALCOOL LIQUIDO 70%	9,00	Kg	3,75
DESINCORUSTANTE 5 LT	9,00	Litros	3,75	ALVEJANTE CLORADO	14,00	Kg	58,33
DETERGENTE LAVA ROUPAS X 50 50 L	12,00	Litros	50,00	AMACIANTE PARA ROUPAS	15,00	Kg	66,67
DOT4 OLEO HIDRAULICO DOT4	1,00	Peça	-	AMONIA ANIDRA (NH3)	3.005,00	Kg	250,42
FILTRO PSL 900 BOMBA DE VACUO	12,00	Peça	-	DELVAC MX CI-4 15W40 BR GRANEL	200,00	Litros	333,33
GAS GLP BOTIÃO 13 KG	61,00	Kg	66,08	DESINCORUSTANTE 5 LT	1,00	Litros	0,42
GAS GLP BOTIÃO 45 KG	63,00	Kg	236,25	DESINCORUSTANTE 50 LT P/ LAVANDERIA	6,00	Kg	25,00
MOBIL GARGOYLE ARC 300 DRUM 200 LT	7,00	Litros	116,67	DETERGENTE 500ML	3,00	Litros	0,13
MOBIL SUPER MOTO CHAIN LUB 200 ML	1,00	Litros	0,02	DETERGENTE LAVA ROUPAS X 50 50 L	16,00	Kg	66,67
NAP 105/5	225,00	Kg	262,50	FILTRO PSL 900 BOMBA DE VACUO	18,00	Peça	-
NAP 208/2	2.400,00	Kg	12000,00	GAS GLP BOTIÃO 13 KG	55,00	Kg	59,58
NAP 310	3.190,00	Kg	15950,00	GAS GLP BOTIÃO 45 KG	44,00	Kg	165,00
NAP 366	350,00	Kg	1750,00	GAS OMU 1075 GASES DE PETROLEO LIQUEFEITO(S)	2.492,00	Kg	-
NAP 60	70,00	Kg	350,00	GRAXA DE LITIO LUBRAX LITH 3	2,00	Kg	3,33
NAP FOAM CLOR	4.440,00	Kg	22200,00	HIPOCLORITO DE SODIO	750,00	Litros	1562,50
NAP OLEO PROTECTOR 500	140,00	Kg	583,33	ISOTIAZOLINA 1335	80,00	Kg	6,67
NAP PASSIVANTE	900,00	Kg	4500,00	MOBIL GARGOYLE ARC 300 DRUM 200 LT	14,00	Litros	233,33
NEUTRALIZANTE	9,00	Kg	18,75	NAP 105/5	250,00	Kg	291,67
OLEO IPIRANGA AW HLP 100 BB 20 LT	13,00	Litros	21,67	NAP 208/2	3.550,00	Kg	17750,00
OLEO PROTECTOR 500	300,00	Litros	1250,00	NAP 310	4.125,00	Kg	20625,00
OLEO TEXACO CAPELLA 68 TB 200	1,00	Litros	1,67	NAP 366	450,00	Kg	2250,00
OLEO TEXACO URSAL PREMIUM 15W40	10,00	Litros	16,67	NAP 60	140,00	Kg	700,00
PRO30 48 S L SANIT QUARTENARI DE AMONIO	2,00	Kg	0,83	NAP 62 BR	140,00	Kg	700,00
SABONETE LIQUIDO BACTERICIDA	52,00	Kg	260,00	NAP FOAM CLOR	5.820,00	Kg	29100,00
SABONETE LIQUIDO NETRO PRONTO USO 5L	7,00	Kg	2,92	NAP OLEO PROTECTOR 500	70,00	Kg	283,33
SANITIZANTE QUATERNARIO DE AMONIO	3,00	Kg	1,25	NAP PASSIVANTE	930,00	Kg	4650,00
				NEUTRALIZANTE	11,00	Kg	22,92
				OLEO IPIRANGA AW HLP 100 BB 20 LT	9,00	Litros	15,00
				OLEO PROTECTOR 500	380,00	Litros	1583,33
				OLEO SAE 85W 140 DIFERENCIAL	42,00	Litros	70,00
				OLEO TEXACO CAPELLA 68 BB 20	40,00	Litros	3,33
				SABONETE LIQUIDO BACTERICIDA	51,00	Kg	25,00
				SABONETE LIQUIDO NETRO PRONTO USO 5L	5,00	Kg	21,25
				SACO P/ LIXO 40L	5,00	Pacotes	-
				SANITIZANTE QUATERNARIO DE AMONIO	4,00	Kg	1,67
				VASILHAME BRANCO B190 190KG	1,00	Peça	-



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Foram apresentadas as Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) e fichas técnicas das substâncias químicas utilizadas, sendo suas principais características destacadas na Tabela 4.

Tabela 4: Características dos insumos utilizados no empreendimento conforme FISPQs e fichas técnicas apresentadas. **Fonte:** Processo 31.00177907/2024-94.

Produto	Composição	Descrição	Aparência	Periculosidade
NAP 105/5	Hidróxido de Sódio - Faixa de concentração (%): 10 a 15	É um detergente desengordurante em pó para limpeza de carretilhas e ganchos transportadores de carnes em frigoríficos e pisos e equipamentos em indústrias alimentícias	Pó branco	Ecotóxico e corrosivo
NAP 208/2	Mistura contendo Ácido Dodecilbenzenosulfônico linear - Faixa de concentração (%): 6 a 8	Detergente de baixa alcalinidade super concentrado para uso geral	Líquido viscoso verde	-
NAP 310	Mistura contendo Ácido Dodecilbenzenosulfônico linear - Faixa de concentração (%): 6 a 8 e Hidróxido de Sódio - Faixa de concentração (%): 3 a 6	É um detergente desengordurante líquido para limpeza de pisos, paredes, equipamentos e utensílios, nas indústrias alimentícias em geral	Líquido viscoso azul	-
NAP 366	Mistura contendo Ácido Clorídrico - Faixa de concentração (%): 20 a 25 e Nonilfenol Etoxilado - Faixa de concentração (%): < 2	Decapante ácido para limpeza de oxidação de carretilhas	Líquido incolor	Corrosivo e ecotóxico
NAP FOAM CLOR	Hidróxido de Sódio - Faixa de concentração (%): 10 a 15 e Hipoclorito de Sódio - Faixa de concentração (%): 25 a 35	É um produto desincrustante alcalino clorado utilizado para limpeza de equipamentos, utensílios, caixas plásticas, paredes, pisos, etc. Onde há grande concentração de gordura e sujeira nas indústrias alimentícias em geral	Líquido viscoso incolor a levemente amarelado	Corrosivo e ecotóxico
ÓLEO PROTECTOR 500	Mistura contendo óleos minerais e vegetais - Faixa de concentração (%): 70 a 80	Tem a finalidade de proteger e lubrificar as carretilhas, ganchos e trilhos transportadores de carnes em frigoríficos	Líquido amarelo claro	-
PASSIVANTE	Mistura contendo Ácido Fosfórico - Faixa de concentração (%): 10 a 13 e Carbonato de Sódio - Faixa de concentração (%): 3 a 6	É utilizado como agente passivador de carretilhas transportadoras de carnes em frigoríficos com ação anticorrosiva	Líquido incolor	Ecotóxico
FX 4000 ATIVADO	Produto a base de ácido clorídrico, ácido fluorídrico,	uso: Lavagem de veículos		Corrosivo

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



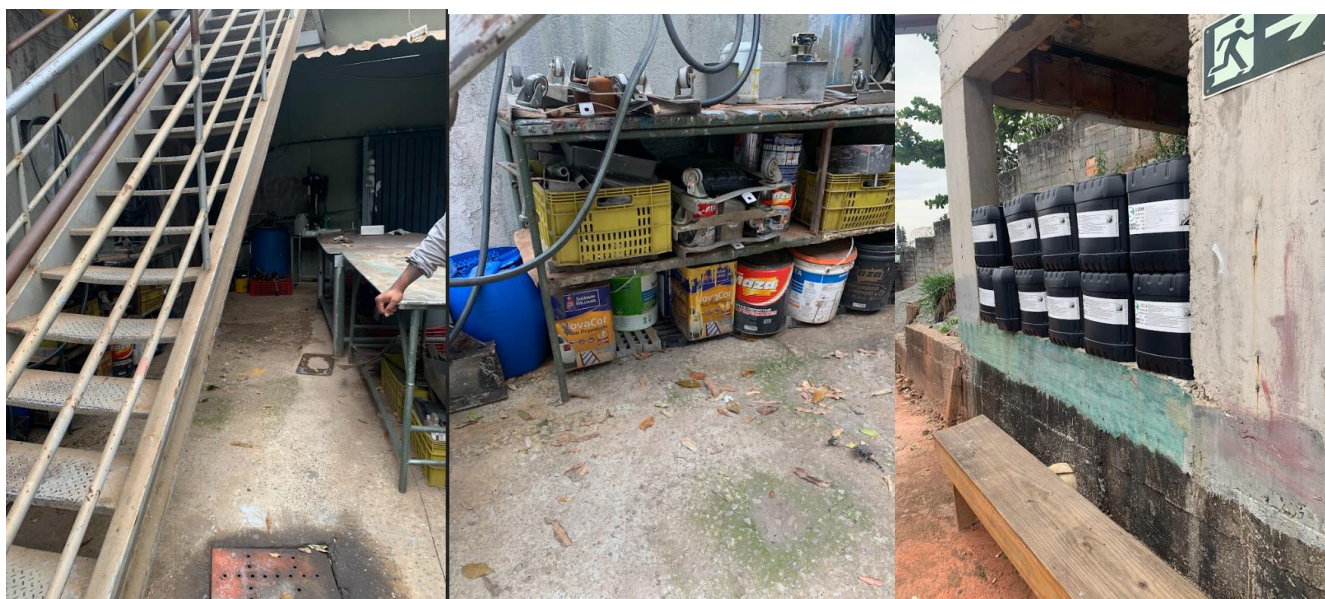
Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

	ácido sulfúrico, tensoativo aniônico, corante e veículo.			
SH 5000 FLUID	Produto a base de Tensoativo não iônico, sequestrante, dispersante, alcalinizante, aditivo e veículo. Contém hipoclorito de sódio e hidróxido de sódio.	uso: Lavagem de veículos		Corrosivo
HM 104 (Amaciante para roupas)		uso: lavagem de EPI's e uniformes		Não perigoso
HM 401 (Neutralizador de resíduos alcalinos e clorados)	Contém metabissulfito de sódio.	uso: lavagem de EPI's e uniformes		Não perigoso
HM 500 (Desincrustant e alcalino)	Contém hidróxido de sódio.	uso: lavagem de EPI's e uniformes		Corrosivo
HM 907 (Alvejante para roupas)	Contém hipoclorito de sódio.	uso: lavagem de EPI's e uniformes		Provoca queimaduras. Irritante para os olhos. Irritante para as vias respiratórias. Irritante para a pele.
HM 2003 (Detergente lava roupas)	Contém dodecil benzeno sulfonato de sódio	uso: lavagem de EPI's e uniformes		Não perigoso
HM 2009 (desincrustant e ácido)	Contém ácido fosfórico	uso: lavagem de EPI's e uniformes		Corrosivo

Em vistoria técnica realizada em 13/10/2025 foi observado o armazenamento de insumos químicos no empreendimento, geralmente em áreas específicas, próximo ou dentro do setor correspondente a sua utilização. No entanto, alguns insumos encontravam-se armazenados em áreas sem cobertura ou sem bacia de contenção, não sendo observadas as recomendações das FISPQs (Figura 21). O armazenamento de tais insumos deverá ser adequado.





(a)



(b)

Figura 21 – Armazenamento de insumos na área de manutenção de equipamentos (soldagem) (a) e próximo às torres de resfriamento da empresa Alimentar Foods. Fonte: Dos autores, 13/10/2025.

Foi registrado que o empreendimento possui apenas uma fonte de energia elétrica, sendo proveniente da distribuidora de energia Companhia Energética de Minas Gerais – CEMIG, tendo sido apresentada fatura recente.

Foi apresentado o Projeto e Estudo de Proteção Aprovado de uma subestação ligada com as especificações dos equipamentos utilizados. Nesta subestação são utilizados dois transformadores, sendo um a seco, trifásico, de 1500 kVA e um transformador a óleo, trifásico, de 150 kVA. Não consta a especificação do óleo usado no transformador, sendo informado em vistoria que a manutenção é realizada por terceiros.



Foi declarado que o empreendimento possui como fonte de água a Companhia de Saneamento de Minas Gerais – COPASA, tendo sido apresentada fatura recente, que registrou o consumo de 482 m³ de água no mês de outubro de 2024.

Além disso, a Alimentar Foods possui 3 (três) poços tubulares, com processos de outorga formalizados, aguardando a análise técnica pelo órgão responsável. Segundo informado, a água dos poços é utilizada para a atividade industrial e limpeza.

3.2.5.2 Equipamentos

Foi apresentada a lista atualizada de equipamentos do empreendimento (Tabela 5), sendo que não há previsão de aquisição de novos equipamentos. Consta também fluxograma do sistema de refrigeração com identificação dos equipamentos utilizados.

Tabela 5: Lista de equipamentos utilizados pelo empreendimento. **Fonte:** Relatório Técnico Em Resposta Ao Parecer Técnico – 2731/23, de dezembro/2024.

Lista de Equipamentos	
Equipamento	Quantidade
Arquiadeiras ciclope	02
Balança	03
Bombas de amônia Frigostrella ZM01	04
Compressor Sabroe 108l TSM	01
Compressor Sabroe C108 TSM	01
Compressores Mycon 06B	03
Compressores Sabroe 106	03
Esteiras transportar osso e carne	11
Estrechadeira CDM	01
Embutideira	01
Jatos d'água para higienização	02
Máquinas de vácuo B325	02
Máquinas de vácuo P650	02
Moedor	01
Multivac B325 e P650	04
Plataforma de elevação	02
Porquinho dreno de óleo	03
Selovac	01
Separador de liquido -35	01
Separador de liquido regime -10	01
Skiner	01
Termoformadora multivac F100	01
Torre resfriamento 150.000.000 kcal	01
Torre resfriamento 350.000.000 kcal	01
Total	53





4 ASPECTOS/IMPACTOS AMBIENTAIS

A atividade de fabricação de produtos de carne é geradora de diversos aspectos ambientais relevantes, possuindo médio potencial poluidor, que devem ser devidamente mitigados.

A seguir são apresentados os aspectos gerados e as medidas mitigadoras implantadas pela empresa.

4.1 Emissões Atmosféricas

No RPCA é registrado que não há emissão de qualquer espécie de poluente para a atmosfera. Entretanto, no processo produtivo são fontes potenciais de emissão atmosférica o armazenamento de resíduos e subprodutos putrescíveis e os efluentes líquidos. Não consta gerador de energia e cozinha no layout da indústria, apenas refeitório. Quanto a fontes móveis, a empresa conta com frota própria com 17 caminhões. Foram apresentados laudos de opacidade de 12 veículos, aprovados, emitidos pelo Programa Despoluir em 30/06/2025. Para os demais não foi apresentada justificativa para a não apresentação.

O carregamento dos subprodutos para destinação ocorre em galpão parcialmente fechado por meio de telas do tipo “mosquiteiro” (Figura 22), contribuindo para a mitigação da emissão de odores. Segundo registrado, durante o funcionamento da área de produção (de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h30), um caminhão fica estacionado nesta área coberta e fechada com tela mosquiteiro, disponível para receber os resíduos de tecidos animais e orgânicos do processo por meio de uma esteira. Ao final de todos os dias em que há atividades na produção, os resíduos são transportados por empresa terceirizada para a destinação final.



Figura 22 - Área de carregamento de subprodutos de carne (ossos, muchiba, restos). **Fonte:** registros dos autores em vistoria realizada em 09/04/2024.

Os efluentes líquidos são gerados na lavagem das instalações ao final do expediente. Segundo informações coletadas em vistoria realizada em 09/04/2024, a empresa não conta com estação de tratamento de efluentes, sendo lançado diretamente na rede pública de esgotos.

O sistema de refrigeração com uso de amônia funciona em circuito fechado, não sendo considerado fonte de emissões atmosféricas. Entretanto, devido ao histórico da empresa quanto aos vazamentos de amônia, esse tema será melhor discutido a seguir. Destaca-se que é de competência do Ministério do Trabalho a avaliação das condições de segurança das instalações dessa natureza de modo a impedir o vazamento de amônia para a atmosfera.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

4.1.1 Amônia

O sistema de refrigeração existente na empresa utiliza a amônia como fluido refrigerante. Foram apresentadas notas fiscais referentes à aquisição de amônia, datadas de 20/01/2022 a 23/01/2024, que totalizaram o consumo de 5760 kg em dois anos, cerca de 240 kg/mês.

Em relação ao volume de amônia adquirido nos últimos anos, foi registrado que no final de 2021, foi verificado na Alimentar Foods a necessidade de modernização da planta com a substituição de tubulações, novas válvulas de segurança; instalação de novos evaporadores; modernização no sistema para detecção precoce de vazamento de amônia; e a liberação do segundo reservatório de amônia para aumentar a capacidade volumétrica de armazenamento, passando de 3,1 m³ para 4,3 m³. Com essa modernização, foi necessário recompor a amônia e suprir as novas demandas dos novos equipamentos e, para tal, foram adquiridos, no total de 5.760kg de amônia entre os anos de 2022 e 2024.

Informa que o reservatório de amônia da Alimentar Foods comporta 4300 kg e que é recomendável trabalhar com pelo menos metade no seu interior, ou seja, no mínimo 2150 kg de amônia de reserva. Esclarece que essa reserva é justamente para acomodar melhor as vazões e pressões no sistema, melhorando sua estabilidade, e trabalhar com pressões mais baixas. Com essa “folga” de pressão mantém-se a eficiência da casa de máquinas, sem a necessidade de forçar os compressores a trabalhar em pressões mais altas.

Foi prevista, pelo engenheiro responsável, a aquisição de 1290 kg de amônia em 2024/2025, com recomendação de recompor em até 30% o volume total do reservatório. De acordo com as notas fiscais de aquisição de amônia do ano de 2024 apresentadas, foram adquiridos 3.005,00 kg de amônia no ano, cerca de 250,42 kg/mês. Portanto, mais do que o dobro previsto. Não foram apresentados esclarecimentos a respeito.

O abastecimento de amônia ocorre a granel, através de um duto, que direciona o fluido para os reservatórios. A entrada do duto está localizada no pátio da oficina mecânica, apresentando uma válvula envolta por uma caixa metálica móvel, conforme observado em vistoria técnica realizada em 09/04/2024.

A amônia é um gás que em concentração de 5 ppm possui odor perceptível, causando incômodo. Em concentrações maiores é irritante para as vias respiratórias e olhos, podendo ser tóxica em caso de inalação, além de apresentar propriedades corrosivas, segundo FISPQ da CETESB.

A atividade exercida no empreendimento não permite a emissão desse gás para a atmosfera, uma vez que o uso de fluido refrigerante ocorre em circuito fechado, ocorrendo perda somente com a purga da linha. Assim, elevado consumo de amônia indica presença de vazamento do gás.

Nos últimos cinco anos as instalações da empresa Alimentar Foods promoveram dois vazamentos de amônia de grandes proporções que foram noticiados pela mídia, um em 22/01/2019 e outro em 02/12/2021. Em função dessas situações, a empresa sofreu as seguintes notificações/autuações:

20190022370AN, em 22/02/2019 - Emitir ou lançar poluentes nos recursos ambientais, bem como provocar sua degradação.

20210085413AN, em 20/12/2021 - Descumprir condicionantes, diretrizes, medidas mitigadoras ou compensatórias estabelecidas no licenciamento ambiental.

20210071835AI, em 29/12/2021 - Descumprir condicionantes, diretrizes, medidas mitigadoras ou compensatórias estabelecidas no licenciamento ambiental. 20210086204AN, em 27/12/2021 - Emitir ou lançar poluentes nos recursos ambientais, bem como provocar sua degradação.

20210086204AN, 27/12/2021 - Emitir ou lançar poluentes nos recursos ambientais, bem como provocar sua degradação.



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

20210071834AI, em 29/12/2021 - Emitir ou lançar poluentes nos recursos ambientais, bem como provocar sua degradação.

Por fim, em 02/10/2023, por meio do Ofício SMMA-DLAM-GELAI/EXTER Nº: 1977/23, a Licença de Operação nº 0428/19 foi cancelada, com base no art. 19 da Resolução CONAMA nº 237/97, em função do descumprimento das condicionantes nº 1, 2 e 4 da Licença de Operação, bem como a reincidência no vazamento de gás amônia (substância tóxica e corrosiva). Ressalta-se que dentre as condicionantes citadas, a condicionante 2 refere-se ao Sistema de Refrigeração por Amônia do empreendimento.

4.1.2 Sistema de refrigeração

O sistema de refrigeração existente na empresa é do tipo multipressão e utiliza a amônia como fluido refrigerante. Consta fluxograma do sistema de refrigeração com identificação dos equipamentos utilizados.

Em decorrência do vazamento de amônia ocorrido em 02/12/2021, houve interdição da empresa promovida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, tendo sido firmado um Termo de Ajuste de Conduta – TAC junto ao Ministério Público do Trabalho – MPT, para continuar funcionando.

Posteriormente, foi informado que o pedido de suspensão do Termo de Interdição n.º 4.054.710-8, referente a casa de máquinas, foi atendido, conforme Relatório Técnico Termo De Suspensão De Interdição (Ref. ao Termo de Interdição Nº 4.054.710-8) e Termo De Suspensão De Interdição (Ref. ao Termo de Interdição Nº 4.054.710-8), emitidos em 20 de setembro de 2024, pelo Auditor Fiscal Do Trabalho Leandro Ramalho França Silva, apresentados.

O Relatório Técnico Termo De Suspensão De Interdição registra que pela inspeção ao local de trabalho em 20/09/2024, pela adoção de medidas de proteção e pela análise dos documentos apresentados, constatou-se que os fatores de risco e/ou risco relacionados foram eliminados. Conclui que tendo em vista os documentos apresentados, que atestam a segurança da casa de máquinas, objeto da medida administrativa de interdição, e a inspeção realizada em 22/09/2024, onde foi verificada, "in loco", a adoção das medidas de proteção, conclui pela suspensão total da interdição.

O Termo De Suspensão De Interdição registra que, com fundamento na decisão proferida pela 2ª Turma do Tribunal Regional do Trabalho da (TRT) 14ª Região, nos autos do processo nº 0010450-12.2013.5.14.0008, a qual declarou que os Auditores-Fiscais do Trabalho estão autorizados, em todo território nacional, a interditar estabelecimento, setor de serviço, máquina ou equipamento, e embargar obra, quando constatada situação de grave e iminente risco à saúde ou à segurança dos trabalhadores, e, consequentemente, levantar embargo e interdição, sem necessidade da medida ser previamente autorizada ou confirmada por autoridade diversa não envolvida na ação fiscal, fica determinada a suspensão da interdição do setor de serviço casa de máquinas, relacionado no Termo de Interdição nº 4.058.216-7, nos termos do §5º do artigo 161 da Consolidação das Leis do Trabalho.

Com o intuito de comprovar a realização de adequações no sistema de refrigeração com uso de amônia, de forma a assegurar a mitigação dos riscos associados à operação da empresa, foram apresentados vários documentos, com ART. Entretanto, a apresentação do termo de desinterdição emitido pela fiscalização do Ministério do Trabalho comprova a segurança do sistema.

Segundo documentação apresentada, a empresa conta com 26 detectores de amônia em todas as áreas da indústria, com alarme sonoro, e com acompanhamento através de painel e com rastreabilidade (Figura 23).

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Realizada a instalação de 26 detectores de amônia em todas as áreas da indústria, com alarme sonoro, e com acompanhamento através do painel e com rastreabilidade.

Início: Jan/2022

Finalizado: Fev/2022



Figura 23 - Trecho retirado do documento OLEI - 19.1 - Investigação Vazamento Amônia - COMPLETO.pdf. **Fonte:** Processo 31.00177907/2024-94.

No entanto, em vistoria técnica recente, foi verificado no painel de controle apenas 21 sensores, sendo que um encontrava-se com problemas, tendo sido informado que se encontra em manutenção (Figura 24). Inclusive, não foi possível localizar os sensores anteriormente localizados no setor de embalagens que fica no andar superior do galpão produtivo (laje técnica).

Via e-mail, em 20/10/2025, foi informado que nunca houve sensor de amônia instalado no almoxarifado, pois não existe no local tubulação ou equipamento de amônia. Registra que há dois sensores próximo ao local do Almoxarifado, no banco de válvulas (sensores de numeração 15 e 21 - Figura 25).

Apesar desta redução ter sido observada, a documentação técnica não faz qualquer abordagem a respeito, inclusive se esta alteração se deu posteriormente à desinterdição do TRT.



Figura 24 - Painel de controle do sistema de sensores de amônia da empresa Alimentar Foods. **Fonte:** Dos autores, 13/10/2025.



Assinante(s):

WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

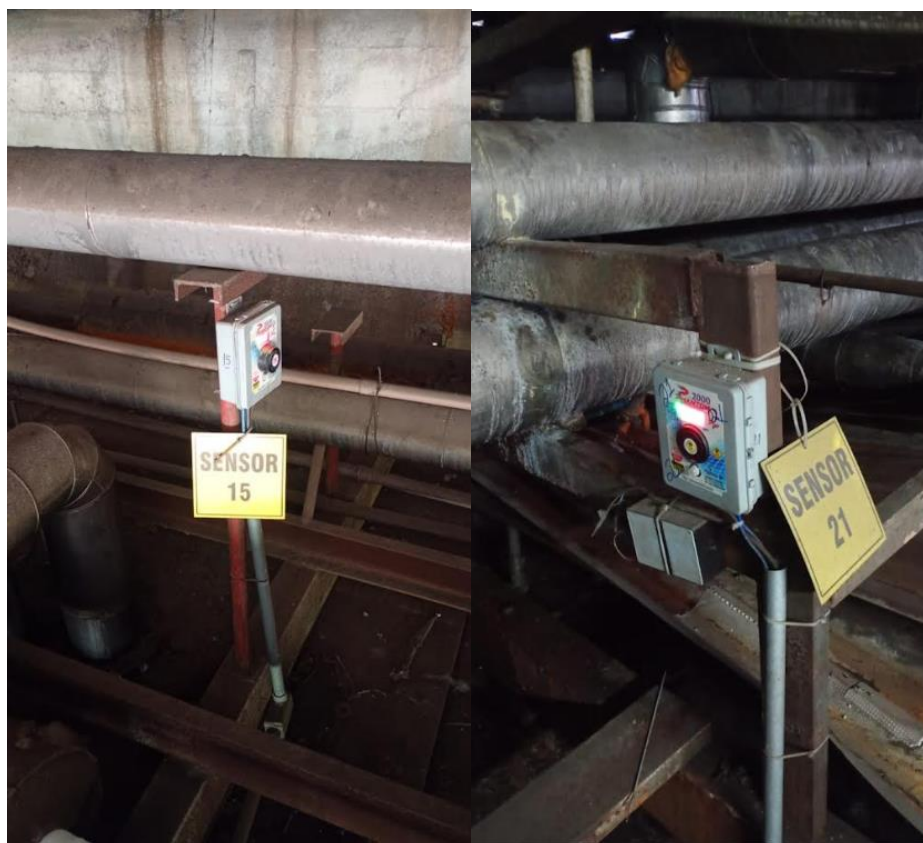
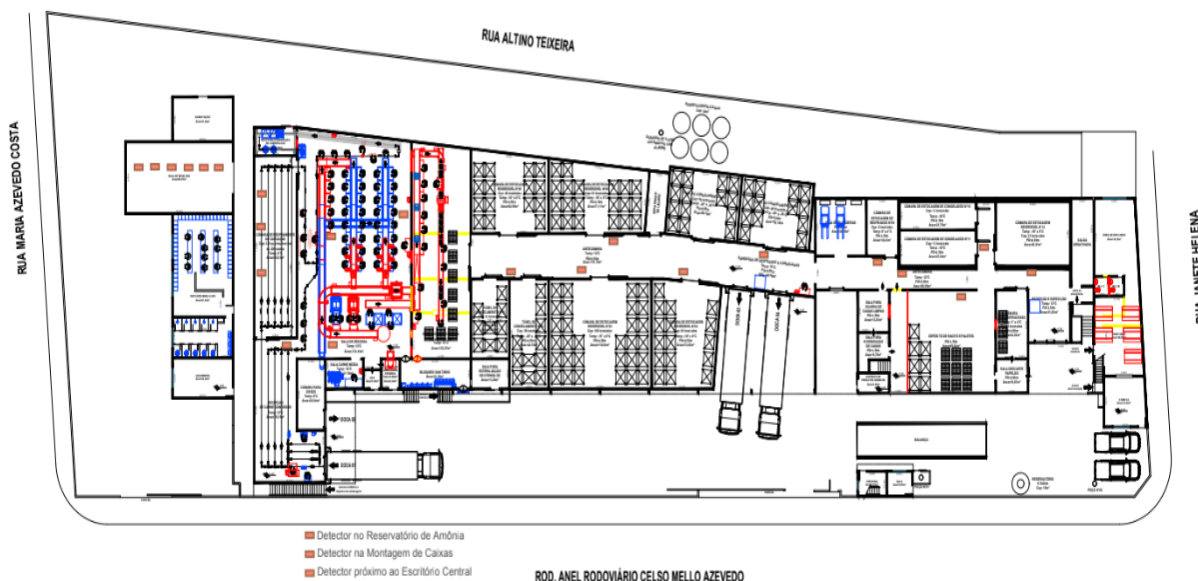


Figura 25 - Sensores de amônia localizados próximo ao local do Almoarifado, no banco de válvulas da empresa Alimentar Foods. **Fonte:** E-mail enviado pelo ART, 20/10/2025.

Constam na documentação as seguintes plantas de localização (Figura 26) de sensores que necessitam ser atualizadas.



Assinante(s):

WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

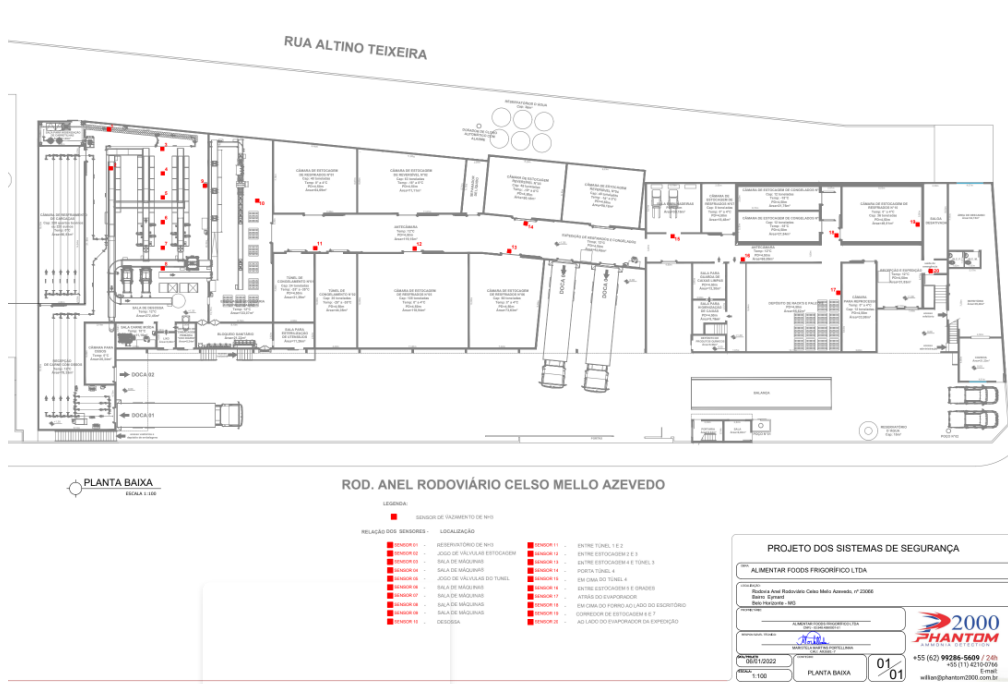


Figura 26 - Plantas com a identificação da localização dos sensores de amônia na empresa Alimentar Foods.
Fonte: Processo 31.00177907/2024-94.

Foi apresentado o Relatório do Sistema de Monitoramento dos Detectores Fixos de amônia referente ao último ano (de 01/07/2023 00:00:00 até 21/10/2024 23:59:59), sem informações, que, conforme informado, são acionados somente quando há presença de amônia com concentração igual ou acima de 20 ppm. Desse modo, dentro do período avaliado, não houve acionamento dos detectores.

Foi apresentado também o Laudo de Creditação dos Detectores de Amônia – Alimentar Foods - Período Avaliatório Dezembro/2024, com ART, que registra que após a verificação do certificado de calibração, testes realizados dentro da indústria, conclui-se que o sistema está em pleno funcionamento e sem nenhum impedimento quanto ao acompanhamento das medições. Foi recomendado o acompanhamento diário pela segurança do trabalho e demais colaboradores para que, em caso de falha, deve-se informar imediatamente à assistência técnica para que sejam tomadas as providências de reparo ou troca. Além disso, foi orientado que o relatório do sistema deverá ser retirado periodicamente a título de acompanhamento para que, em caso de detecção, sejam realizadas as tratativas necessárias.

A empresa também conta com 2 (dois) medidores portáteis de amônia que devem estar disponíveis para fiscalização e devidamente calibrados por empresas especializadas e acreditadas junto ao INMETRO ou a Rede Brasileira de Calibração. Segundo informado, foi realizado o treinamento com os funcionários que operam o medidor portátil para melhor utilização dos equipamentos.

Confirmada a segurança do sistema, faz-se necessário a avaliação das medidas de controle.

A casa de máquinas conta com sistema de exaustão, conectado ao sistema de controle visando a lavagem dos gases, acionado em caso de vazamento de amônia acima do limite estabelecido em Norma do Ministério do Trabalho (20 ppm - NR 15 anexo 13).

Não foram apresentados os projetos *as built* demonstrando a adequação dos sistemas de exaustão e controle, entretanto, consta o Laudo de Funcionamento do Lava Gases, com ART de 07/08/2023. Nesse documento foram apresentadas fotografias e representação gráfica do sistema de refrigeração da sala de máquinas e do sistema de exaustão, composto por quatro exaustores conectados a um lavador de gases.



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

O documento registra que com base na verificação do projeto da linha de amônia, verificação das instalações e testes realizados, recomenda a liberação do uso do equipamento "Lava Gases" para lavar vazamentos de gases, desde que sejam seguidos os procedimentos operacionais e de segurança descritos no laudo. Consta que foi realizada adequação no reservatório de água que alimenta o lavador de gases do sistema de exaustão e controle de segurança, de forma a permitir o monitoramento e controle do pH da água de lavagem.

Esse sistema, portanto, foi instalado visando à mitigação de possíveis vazamentos de amônia que possam ocorrer na casa de máquinas. Entretanto, sua eficiência somente poderá ser comprovada no caso de ocorrer algum vazamento.

As demais dependências da empresa em que há circulação de amônia, contam somente com sensores monitorados, porém não possuem sistema de controle, apenas contam com medidas emergenciais estabelecidas no Plano de Resposta a Emergência, datado de 04/04/2022, com ART. Inclusive, nesse documento, dentre as ações planejadas, na parte de contenção de vazamento, consta que serão ligadas mangueiras com cortina de água no local. Porém, em vistoria técnica verificou-se que há sistema de aspersão de água apenas acima dos reservatórios de amônia.

Assim, sugere-se a imposição de medida de controle visando impedir que emissões de amônia atinjam as vizinhanças no caso de vazamento em áreas de circulação da substância localizadas fora da área da casa de máquinas e/ou decorrentes de manutenções do sistema.

Foi apresentado o AVCB válido até 18/12/2029.

Importante registrar que na fiscalização realizada em 10/05/2024, no período da tarde, foram realizadas sindicâncias que relataram que, desde os eventos críticos em 2019 e 2021, não há mais incômodos relacionados a odores de substâncias como amônia ou qualquer tipo de irritações provocadas por substâncias em estado gasoso, provenientes da empresa em tela.

4.2 Emissões Sonoras

No RPCA é registrado que não há geração de sons, ruídos ou vibrações na empresa.

Entretanto, as atividades da Alimentar Foods são geradoras de ruídos, especialmente os advindos dos maquinários, sistemas de refrigeração (sobretudo no período noturno), além da movimentação de veículos (caminhões) nos seus domínios físicos e parte externa.

Registra-se que se trata de um empreendimento localizado em meio urbano onde a circunvizinhança direta é formada por galpões industriais e grande quantidade de residências.

Foi apresentado o Relatório de ensaio ruído ambiental, datado de junho de 2025, com medições realizadas no dia 12/06/2025, nos períodos diurno (das 9:20 a 9:53h), vespertino (das 19:45 às 20:13h), noturno A (das 22:24 às 22:48h) e B (das 00:04 às 00:26).

O laudo conclui que, considerando as fontes de ruído, layout, volume de operação, horário de funcionamento, o empreendimento obedece aos limites legais, no tocante ao ruído. Afirma que os pontos 1 e 2 em período noturno B são impactados pelo trânsito do anel rodoviário, cujo fluxo de veículos por si só, gera níveis de pressão sonora superiores ao limite preconizado para o horário.

Sugere-se a realização de monitoramento anual dos ruídos na vizinhança.

Cabe registrar que na fiscalização realizada em 10/05/2024, no período da tarde, foram realizadas sindicâncias que relataram não haver incômodo sonoro advindo da empresa. Conforme relatório fiscal, foi realizada MNPS no passeio contíguo da residência em que os ruídos advindos da empresa se faziam mais

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br

perceptíveis, provenientes de quatro compressores localizados na casa de máquinas, utilizados sem interrupções ao longo do dia. Segundo registrado, após a aplicação dos modificadores do nível de critério de avaliação, o valor do limite máximo permitido é de 75 dB(A) e o resultado final das medições foi de 64 dB(A).

4.3 Efluentes Líquidos

No RPCA consta que não há geração de águas residuais e que o esgoto sanitário gerado é lançado na rede pública. Declara ainda que não há nenhum tipo de tratamento de efluentes antes do descarte.

Porém, há geração de efluentes líquidos no processo produtivo decorrente da limpeza e higienização de pisos, máquinas e utensílios. Também foram verificadas as atividades de oficina mecânica, abastecimento e lavagem de veículos e lavanderia de EPIs e uniformes, geradores de efluentes líquidos.

Para higienização de pisos, máquinas e utensílios, conforme informado em vistoria técnica, são utilizados produtos químicos na proporção determinada por normatização interna proposta pela veterinária responsável, de modo a atender as exigências do MAPA quanto à higienização do local. Os produtos são armazenados em local exclusivo e conectados a mangueira para diluição automática na ocasião de retirada para uso (Figura 27).



Figura 27 - Produtos utilizados na higienização do empreendimento. **Fonte:** registros dos autores em vistoria realizada em 09/04/2024.





Em vistoria verificou-se a presença de sistema de contenção e drenagem da purga dos compressores da casa de máquinas (Figura 28). De acordo com a planta de redes apresentada, a contenção não encontra-se interligada a rede de esgotos.



Figura 28 - Canaletas de contenção da purga dos compressores da casa de máquinas da empresa Alimentar Foods. **Fonte:** Dos autores, 13/10/2025.

Foi apresentado o Contrato de Prestação de Serviços para recebimento e tratamento de efluentes líquidos domésticos e não domésticos (Precend) nº 231817 celebrado com a COPASA em 31/08/2023, que estabelece como obrigação de contrato, entre outros, a execução de plano bimestral de automonitoramento.

Em vistoria foi relatada a existência de caixa de gordura com limpeza frequente executada por empresa terceirizada. Ressalta-se que a limpeza de tais equipamentos deve ser registrada no Sistema MTR.

No PGRSE – Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais, aprovado pela SLU em 07/12/2023, conforme Parecer Técnico SLU/Gerli apresentado, foi prevista a geração de 200 L/mês de resíduos de limpeza caixa de gordura, a serem retirados mensalmente e aterrados.

Foi informado o uso do produto ABIOL-efluente para tratamento do efluente gerado pelo empreendimento e apresentada a FISPQ do produto, que registra que se trata de microorganismos diversos em licor de matéria orgânica fermentada, com predominância de *Enterococcus Faecium* a $8,9 \times 10^9$ ufc, extrato orgânico de pirólise e veículo. Constan os seguintes documentos em 2024, referentes a gestão dos resíduos da limpeza da caixa de gordura:

- MTR nº 0324111826, de 13/03/2024, referente ao encaminhamento de 4.020 kg dos resíduos 200125 - Óleos e gorduras vegetais alimentares, para tratamento de efluentes na empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda. - 30676;
- CDF nº 2801260/2024, período 13/03/2024 até 01/04/2024, referente ao encaminhamento de 4.020kg dos resíduos 200125 - Óleos e gorduras vegetais alimentares, para tratamento de efluentes na empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda. - 30676;
- MTR nº 1224089331, de 10/12/2024, referente ao encaminhamento de 4.410 kg dos resíduos 200125 - Óleos e gorduras vegetais alimentares, para tratamento de efluentes na empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda. - 30676.

Não foi apresentada comprovação de regularização ambiental da empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda. Em consulta ao site do sistema MTR, em 30/01/2025, verificou-se a Licença Ambiental 31/2022, emitida pelo CODEMA de Betim em 07/02/2022, válida até 06/02/2032, para a empresa



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda., para a atividade de tratamento de resíduos e efluentes líquidos classificados nas classes I e II, sucateamento e reforma de tanques de armazenamento de combustíveis, processos de descontaminação de embalagens plásticas e metálicas, produção de briquetes, desentupimento, limpeza e sucção de sistemas de tratamento residenciais, comerciais e industriais; além do Certificado Nº 4556 Licenciamento Ambiental Simplificado, emitido pela SEMAD e com vencimento em 30/12/2032, para transporte rodoviário de produtos e resíduos perigosos.

Em contato com a COPASA, via e-mail em 23/04/2024, foi informado pela companhia que no Projeto Parte B apresentado para a contemplação do Contrato Precend não há registros das instalações de oficina e que possibilitasse atividade de lava jato de caminhões.

Desta forma, a empresa promoveu os ajustes necessários e foi apresentado o I Termo Aditivo Ao Contrato De Prestação De Serviços Para Recebimento E Controle De Efluentes Líquidos Domésticos E Não Domésticos Nº 23.1817, assinado em 09/09/2025 com a COPASA, com as novas obrigações de contrato.

Segundo informado, a atividade de lavanderia já constava no contrato anterior e o termo incluiu as demais atividades.

Como obrigação de contrato foi estabelecido o redirecionamento da tubulação de saída do dreno da bacia de contenção do tanque de óleo diesel para rede pluvial, considerando que em caso de chuvas, não poderá haver qualquer lançamento na rede de esgotos/CSAO.

Em vistoria, verificou-se a presença de dreno de efluente pluvial do talude, direcionado para a rede de esgotos. Este dreno deverá ser canalizado e direcionado para a rede de drenagem pluvial.

Quanto a atividade de lavagem de veículos, está previsto no art. 7º da DN 110/2023: “Em caso de execução de lavagem de veículos, o local deve ser coberto, possuir vedação nas laterais, piso impermeabilizado e drenagem direcionada para caixa de areia e caixa separadora de água e óleo devidamente conectada à rede oficial coletora de esgotos. Parágrafo Único - As instalações de lavagem de veículos deverão contar com equipamentos para captação, tratamento e armazenamento da água residuária da lavagem de veículos, visando o seu reúso.”

Entretanto, foi declarado que não há espaço suficiente para as instalações de equipamentos e reservatórios para a realização do tratamento e reuso dos efluentes líquidos gerados na lavagem do veículo. Alega que a área aberta é utilizada para manobra de veículos não restando área disponível.

Foi apresentado o Relatório Técnico – Inviabilidade de Tratamento e Reuso de Efluentes, de setembro/2025, que conclui que a implantação de um sistema de captação, tratamento e reuso de efluentes líquidos no empreendimento é tecnicamente inviável, sobretudo pela ausência de espaço físico adequado. A planta encontra-se totalmente ocupada e em operação no limite de sua capacidade, não permitindo a alocação de estruturas adicionais sem comprometer a atividade principal. Por fim, recomenda a continuidade das práticas atuais de gestão hídrica, bem como a adoção de medidas alternativas de redução de consumo de água, tais como o uso de lavadoras de alta pressão e programas de conscientização para eficiência no processo de lavagem.

4.4 Resíduos Sólidos

No RPCA foi informada a geração de resíduos classe I e classe II.

Dentre os resíduos classe I foram listados embalagens usadas de produtos químicos, filtros de óleo, estopas e trapos com resíduos oleosos e óleos, todos encaminhados para coprocessamento, segundo RPCA. Quanto à destinação dos óleos, a proposta deve ser revista, uma vez que a legislação em vigor estabelece que óleos lubrificantes usados deverão ser encaminhados para rerrefino.

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Em relação aos resíduos classe II, foram listados papel/papelão, plástico e sobras de produção (muxiba e ossos), todos encaminhados para reciclagem.

Foram apresentadas taxas de geração dos resíduos, porém sem especificar a que período se refere a quantidade gerada.

Como responsáveis pelo transporte e destinação dos resíduos foram listadas as empresas Nutribelo Indústria, Petrolub Industrial, Santa Maria e Inovar Ambiental, incluindo informações sobre endereço e licença ambiental.

Também consta informação de que não é realizado nenhum tratamento prévio dos resíduos antes de sua destinação final. Os resíduos do tipo domiciliar são dispostos para coleta pública.

Foi apresentado o MTR nº 1023087567, de 10/10/2023, constando o transporte e destinação de 203,50 kg do resíduo 150110(*) - Embalagens de qualquer um dos tipos acima descritos contendo ou contaminadas por resíduos de substâncias perigosas pela empresa Inovar Ambiental Gerenciamento de Resíduos Ltda., com uso da tecnologia coprocessamento, além de nota fiscal relativa a essa transação, contrato de prestação de serviços gerenciamento na Coleta, Armazenamento e Destinação Final de Resíduo Perigoso Classe I ou IIA e IIB não inertes e inertes, celebrado entre as partes em 30/08/2023, Certificado nº 53 Licenciamento Ambiental Simplificado, válido até 08/01/2031, para a atividade de Transporte rodoviário de produtos e resíduos perigosos em nome da empresa Inovar Ambiental Gerenciamento de Resíduos Ltda., Ofício SEMAD/SUPRAM CENTRAL-NAO nº. 36/2021, de 11/03/2021, relativo a alteração da titularidade do empreendimento de Inovar Ambiental Coleta, Transporte e Tratamento de Resíduos Eireli para Inovar Gerenciamento de Resíduos Ltda., Certificado LAS - CADASTRO Nº 68089844/2019 em nome da Inovar Ambiental Coleta, Transporte e Tratamento de Resíduos Eireli para a atividade principal Central de armazenamento temporário e/ou transferência de resíduos Classe I perigosos e outras atividades secundárias, válida até 04/07/2029, Certificado LP+LI+LO Nº 175/2019 da empresa Inovar Gerenciamento de Resíduos Ltda., para a atividade principal unidade de mistura e pré-condicionamento de resíduos para coprocessamento em fornos de clínquer, válida até 30/10/2029 e ALF da empresa Inovar Gerenciamento de Resíduos Ltda.

Foram apresentadas também as DMRs nº 152931 e nº 175083, referentes ao primeiro e segundo semestre/2023, respectivamente. Conforme declarado, no primeiro semestre/2023 foram destinados apenas resíduos recicláveis, quais sejam 0,3 toneladas de plásticos e 2,23 toneladas de resíduos de triagem de papel e papelão destinados à reciclagem pela Santa Maria Comercio de Papel Ltda.

No segundo semestre/2023, conforme declarado, foram destinados 0,997 toneladas de plásticos e 22,178 toneladas de resíduos de triagem de papel e papelão destinados à reciclagem pela Santa Maria Comercio de Papel Ltda., além de 0,20350 toneladas do resíduo 150110(*) - Embalagens de qualquer um dos tipos acima descritos contendo ou contaminadas por resíduos de substâncias perigosas encaminhado para coprocessamento pela Inovar Ambiental Gerenciamento de Resíduos Ltda, 1.107,4670 toneladas de 020202 - Resíduos de tecidos animais e orgânico de processo (sebo, soro, ossos, sangue, etc.) destinado à reciclagem pela Nutribelo Indústria e Comércio de Subprodutos Animais Ltda. e 0,536 toneladas de 130201(*) - Óleos de motores, transmissões e lubrificação usados ou contaminados para rerrefino na Petrolub Industrial de Lubrificantes Ltda.

Foram apresentados o Certificado Renovação LO nº167/2019, emitido pela SEMAD em 22/07/2029, válido até 22/07/2029, em nome da empresa Nutribelo Indústria e Comércio de Subprodutos Animais Ltda., para a atividade principal processamento de subprodutos de origem animal para produção de sebo, óleos e farinha, com condicionantes, e o ALF emitido em 2024 pela Prefeitura de Campo Belo para preparação de subproduto de abate.

Constam o Certificado LOC nº034/2020 – Licença Ambiental, emitido pela SEMAD em 29/04/2020, válido até 27/04/2030, em nome da empresa Petrolub Industrial de Lubrificantes Ltda., para a atividade principal

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

de rerrefino de óleos lubrificantes usados, com condicionantes; o Certificado Nº 788 - Licenciamento Ambiental Simplificado, emitido pela SEMAD em 16/02/2022, com vencimento em 16/02/2032, para Transporte rodoviário de produtos e resíduos perigosos; a Autorização Ambiental, emitido pelo IBAMA em 22/10/2024, válido até 22/01/2025, para o Transporte Interestadual de Produtos Perigosos; e o ALF emitido pela Prefeitura de Sete Lagoas em 2024, para atividade principal rerrefino de óleos lubrificantes.

Também foram protocolados o OFÍCIO SMMA/DLAM/GECAE nº 0168/24, emitido pela PBH em 28 de fevereiro de 2024, que declara que a empresa Santa Maria Comercio De Papel Ltda. está dispensada de licenciamento ambiental no âmbito da Secretaria Municipal de Meio Ambiente ou do Conselho Municipal de Meio Ambiente – COMAM; o Documento Municipal De Licença – DML em nome da empresa Santa Maria Comercio de Papel Ltda., válido até 22/02/2029, para as atividades comércio atacadista de resíduos de papel e papelão, comércio atacadista de resíduos e sucatas não metálicos, exceto de papel e papelão, aluguel de imóveis próprios e aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador; e o AVCB válido até 18/12/2025.

Foi esclarecido que em relação ao primeiro semestre de 2023 não houve a emissão de MTRs, passando a ser emitidos a partir do segundo semestre de 2023. Informa ainda que a empresa Nutribelo Industria e Comercio de Subprodutos Animais Ltda. já estava responsável por fazer a coleta diária e a destinação dos resíduos em questão. Entretanto, não apresenta comprovação de destinação de tais resíduos no primeiro semestre de 2023.

Foi apresentada a DMR referente ao primeiro semestre de 2024, DMR nº 194849, que registra a destinação de 1.623,17060 t de resíduos de tecidos animais e orgânicos do processo (sebo, soro, ossos, sangue, etc.) para reciclagem na empresa Nutribelo.

Foi apresentado o Parecer Técnico GERLI, emitido pela SLU em 07/12/2023, referente à 2ª. análise, aprovando o PGRSE. Também foi apresentado o PGRSE, versão setembro/2023.

Importante observar que no PGRSE foram apresentados fluxogramas, para identificação da geração de resíduos, relativos ao processo produtivo, manutenção de veículos, manutenção de máquinas, instalações sanitárias e refeitório. Neste, vários resíduos perigosos, conforme PGRSE estão sendo encaminhados para incineração ou aterramento, inclusive lâmpadas fluorescentes ou semelhantes, pilhas e baterias, sendo que esta destinação deverá ser revista. Também consta a 1ª alteração do contrato celebrado com a empresa Inovar.

No PGRSE foi prevista a geração de 200 L/mês de resíduos de limpeza da caixa de gordura, a serem retirados mensalmente e aterrados.

Foi informado que atualmente não está sendo realizada a coleta de resíduos decorrente da limpeza das caixas de gordura do empreendimento. A justificativa apresentada para isto é que se iniciou em março/2024 o uso do produto ABIOL-efluente para tratamento do efluente gerado pelo empreendimento, sendo que até o momento não houve a necessidade de limpeza das caixas de gordura.

Foi apresentada a FISPQ do produto FISPQ ABIOL-efluente, que registra que se trata de microorganismos diversos em licor de matéria orgânica fermentada, com predominância de Enterococcus Faecium a 8,9 x 109ufc, extrato orgânico de pirólise e veículo.

Apesar do exposto, foram apresentados os seguintes documentos em 2024, referentes a gestão dos resíduos da limpeza da caixa de gordura:

- MTR nº 0324111826, de 13/03/2024, referente ao encaminhamento de 4.020kg dos resíduos 200125 - Óleos e gorduras vegetais alimentares, para tratamento de efluentes na empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda. - 30676;

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash do documento: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



- CDF nº 2801260/2024, período 13/03/2024 até 01/04/2024, referente ao encaminhamento de 4.020kg dos resíduos 200125 - Óleos e gorduras vegetais alimentares, para tratamento de efluentes na empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda. - 30676;
- MTR nº 1224089331, de 10/12/2024, referente ao encaminhamento de 4.410kg dos resíduos 200125 - Óleos e gorduras vegetais alimentares, para tratamento de efluentes na empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda. - 30676.

Não foi apresentada comprovação de regularização ambiental da empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda.

Em consulta ao site do sistema MTR, em 30/01/2025, verificou-se a Licença Ambiental 31/2022, emitida pelo CODEMA de Betim em 07/02/2022, válida até 06/02/2032, para a empresa Aleixo e Ferreira Hidrojateamento Ltda., para a atividade de tratamento de resíduos e efluentes líquidos classificados nas classes I e II, sucateamento e reforma de tanques de armazenamento de combustíveis, processos de descontaminação de embalagens plásticas e metálicas, produção de briquetes, desentupimento, limpeza e sucção de sistemas de tratamento residenciais, comerciais e industriais; além do Certificado Nº 4556 Licenciamento Ambiental Simplificado, emitido pela SEMAD e com vencimento em 30/12/2032, para transporte rodoviário de produtos e resíduos perigosos.

É importante observar que o PGRSE é considerado não implantado, uma vez que não consta Parecer Técnico emitido pela SLU comprovando sua implantação.

Em vistoria realizada ao empreendimento em 13/10/2025 verificou-se armazenamento inadequado de resíduos metálicos na área do lava-jato e junto ao talude, ao fundo da empresa, recoberto por camada de concreto, próximo aos tanques de armazenamento de amônia; armazenamento de resíduos recicláveis e outros em caçamba, na área de carga de amônia, em local desprovido de cobertura e acúmulo de embalagens de produtos químicos no abrigo de resíduos perigosos (Figura 29). O armazenamento de tais materiais/resíduos deverá ser adequado.



(a)



(b)

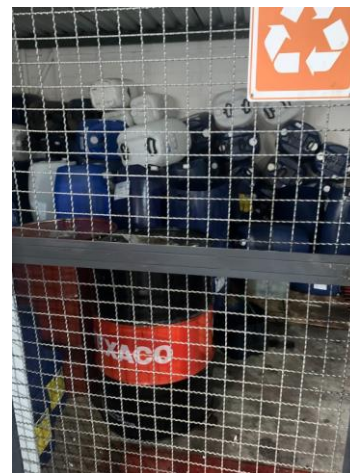




(c)



(d)



(e)

Figura 29 - Materiais metálicos (a) e resíduos (b) armazenados em locais descobertos na empresa (b) e acúmulo de embalagens de produtos químicos no abrigo de resíduos perigosos (c) na empresa Alimentar Foods. Fonte: Dos autores, 13/10/2025.

5 OUTROS DOCUMENTOS SOLICITADOS NA OLEI

Foram apresentados os Certificados De Regularidade – CR - referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais – CTF/APP, para a atividade de Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal, válido até 05/04/2024 e ao Cadastro Técnico Federal de Atividades e Instrumentos de Defesa Ambiental – CTF/AIDA, válido até 16/05/2024.

6 INFRAESTRUTURA URBANA

6.1 Drenagem pluvial

O empreendimento ocupa o terreno com área declarada no RPCA de 5.627 m², correspondente ao lote CTM (Cadastro Técnico Municipal), conforme medições utilizando as ferramentas do BH Map.

A caracterização topográfica do terreno e seus limites apresentados a seguir, foram estimados através da utilização dos dados e ferramentas disponíveis no BH Map e constatado através de vistoria ao local, em 06/05/2024:

- O terreno ocupa o quarteirão 18A, tendo o alinhamento frontal na marginal do Anel Rodoviário com extensão aproximada de 132 m e declividade média de 5%;
- O alinhamento da lateral esquerda com a Rua Janete Helena tem uma extensão aproximada de 38 m com declividade média de 13%;
- O alinhamento da lateral direita com a Rua Maria Azevedo Costa tem uma extensão aproximada de 48 m com declividade média de 20%;
- O alinhamento ao fundo com a Rua Altino Teixeira, tem uma extensão total aproximada de 135 m, tendo na maior parte deste comprimento uma leve declividade que se acentua em direção ao cruzamento com a Rua Janete Helena (sem saída), apresentando um desnível aproximado de 10 m, com interligação entre as ruas por escadas.

O terreno ocupado pela empresa é quase todo edificado. Possui um desnível de aproximadamente 10 m entre a Rua Altino Teixeira e a marginal do Anel Rodoviário. Possivelmente, na implantação dos galpões da empresa, houve necessidade de fazer os cortes no terreno para aumento da área útil.



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Foram executados cortes verticais ao fundo e na lateral direita do terreno, com altura aproximada de 4m, protegidos por estruturas de contenção (muro de arrimo). Acima do corte vertical foram modelados taludes 1:1, ângulo de 45°, ficando as cristas com uma distância horizontal aproximada de 1m em relação à fundação dos muros. O talude ao fundo foi recoberto por camada de concreto armado com malha de aço. Observando imagens do Google Earth, verificou-se que até o ano de 2002, os taludes do fundo não tinham ainda o capeamento de concreto.

O talude da lateral direita do terreno não tem capeamento de concreto. Observou-se que fizeram recentemente uma estrutura de concreto armado para sustentação de caixa d'água, no nível acima do muro de arrimo. Esta estrutura ajuda a conter o talude, no caso de ocorrência de chuva anormal provocada por algum evento climático extremo. O restante do talude lateral tem altura menor e vai diminuindo gradativamente em relação ao muro do alinhamento lateral. Observou-se que a crista do talude não apresenta trincas de tração devido aos esforços e movimentação das camadas. O muro se apresenta sem trincas de recalque, apenas algumas trincas de ligação entre alvenaria e pilares.

Portanto, não foram observados problemas relacionados à estabilidade dos taludes.

Com relação à drenagem pluvial, há canaletas no pé dos taludes para recolhimento das águas de escoamento superficial. No fundo das canaletas há vários tubos condutores de 150 mm, fazendo interligação com os tubos da rede pluvial primária.

Neste ponto há também junto aos muros de arrimo, calhas para recolhimento de água dos telhados, as quais são interligadas aos tubos da rede primária por condutores de 100 mm e 150 mm.

A rede primária é composta por dois tubos de 250mm que desaguam numa caixa de drenagem.

Diante do exposto, verifica-se que a área construída da empresa contribui para o impacto no sistema público de drenagem. No entanto, trata-se de uma edificação aprovada antes do Plano Diretor vigente.

Conforme Deliberação do COMAM de 25/09/2025, registrada no Ofício COMAM/EXTER nº 1729/25, as questões relacionadas à drenagem pluvial, não deverão ser avaliadas nos pareceres para o licenciamento de atividades envolvendo futuros licenciamentos ou licenças já emitidas, cujo atendimento às condicionantes de cunho exclusivamente urbanístico ainda não tenham sido executadas, neste caso, a exigência de construção de reservatórios de retenção e captação de águas pluviais, os quais deverão ser dispensados de implantação.

Na ocasião da vistoria técnica, realizada em 06/05/2024, verificou-se que a caixa que recebe os tubos de 250 mm da rede primária, estava cheia de água turva. Não foi possível confirmar se é uma caixa de retenção ou reservatório para aproveitamento de água ou se há interligação com efluentes sanitários. A representante do empreendedor que nos acompanhou na vistoria, informou que não estão de posse do projeto hidrossanitário que foi aprovado no PRECEND.

Sendo assim, será solicitada ao empreendedor a apresentação das plantas contendo as redes de drenagem pluvial e de efluentes líquidos, com identificação das derivações, caixas de passagem, reservação e pontos de monitoramento.

6.2 Trânsito de caminhões

A área de acesso ao empreendimento é a marginal da Rodovia Anel Rodoviário Celso Mello Azevedo, área com intenso trânsito e onde há um ponto de ônibus próximo ao portão de entrada ao empreendimento, conforme mostrado na Figura 30.

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.



Figura 30 – Ponto de ônibus próximo ao portão de entrada da Alimentar Foods. **Fonte:** registros dos autores em vistoria realizada em 06/05/2024.

Não foram declarados os impactos relativos ao trânsito de caminhões. Importante mencionar que foi mencionada no RPCA a realização de 25 viagens de caminhão por dia.

Internamente há área para carga e descarga de caminhões, não existindo área para manobra ou estacionamento dos mesmos. Em vistoria técnica realizada em 06/05/2024 foi visualizado caminhão de grande porte estacionado na marginal da rodovia à espera de oportunidade para adentrar ao empreendimento. Na ocasião, a representante da empresa informou que é usual o estacionamento de caminhões no local, principalmente no período da manhã e no final da tarde. Questionada a respeito das manobras de caminhão para entrada no local, a representante informou que é necessário de 3 a 4 funcionários da empresa para parada do tráfego na marginal, uma vez que os veículos ocupam as duas faixas da via.

Foi registrado que, com o objetivo de evitar congestionamentos ao longo da via marginal, a Alimentar Foods firmou um contrato de locação de um pátio com a LMN Empreendimentos e Participações S.A. e a Murol Empreendimentos e Participações Ltda. Segundo declarado, este acordo visa garantir que os caminhões de carga e descarga possam estacionar de maneira adequada enquanto aguardam para acessar as instalações da Alimentar Foods.

Foi apresentado o contrato de locação do terreno de matrícula 110524, do 5º CRI de Belo Horizonte/MG, situado na Rua Walter Ianni, nº 100, Bairro São Gabriel, Belo Horizonte/MG, por doze meses, assinado entre as partes em 26/11/2024.

Também foi apresentado o OFÍCIO Nº 245929/2025/UL - CONTAGEM - MG/SRE - MG Contagem, emitido pelo Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes Superintendência Regional de Minas Gerais Unidade Local Contagem, em 17/09/2025, relativo à solicitação de autorização para zoneamento de carga e descarga na marginal do Anel Rodoviário de Belo Horizonte/MG, nº 23066.

Segundo o documento, após tratativas entre as partes envolvidas, fora apresentado Relatório Técnico em resposta ao DNIT sobre a permanência e acesso de veículos de carga, na susodita área, por meio do qual fora explicitada alternativa de saneamento adotada, tendo sido identificada a eliminação da infração cometida anteriormente, qual seja, os caminhões, atualmente, aguardam em pátio externo e não ocupam



irregularmente a pista lateral da rodovia. Diante disso, confirma a regularidade das ações tomadas pela Alimentar Foods.

7 RELACIONAMENTO COM A COMUNIDADE

A atividade de frigorífico gera impactos que podem causar incômodos à vizinhança. Alguns destes impactos podem ser evitados com o controle e aprimoramento da operação.

Foi apresentado o Estudo de Percepção Socioambiental, acompanhado de ART.

Para realização do estudo, foram identificados os tipos de ocupação de cada propriedade limítrofe ao empreendimento Alimentar Foods, conforme Figura 31, e definidas as áreas afetadas, conforme Figura 32.

No estudo, foi considerada como Área Diretamente Afetada – ADA o terreno ocupado pela empresa, uma vez que esta ocupa um quarteirão por completo e não possui vizinhos de divisa diretos. Para definição da Área de Influência Direta – AID do empreendimento foram considerados os vizinhos diretos dos quarteirões limítrofes da Alimentar, e os quarteirões além destes, como os quarteirões frontais ao empreendimento, apesar da existência da rodovia entre eles, e os quarteirões próximos aos citados primeiramente, englobando um raio mínimo de 200 metros do empreendimento, levando em consideração áreas que poderiam ser atingidas pelos aspectos e impactos ambientais gerados pela Alimentar. E como Área de Influência Indireta - AIi foi definido o município de Belo Horizonte.

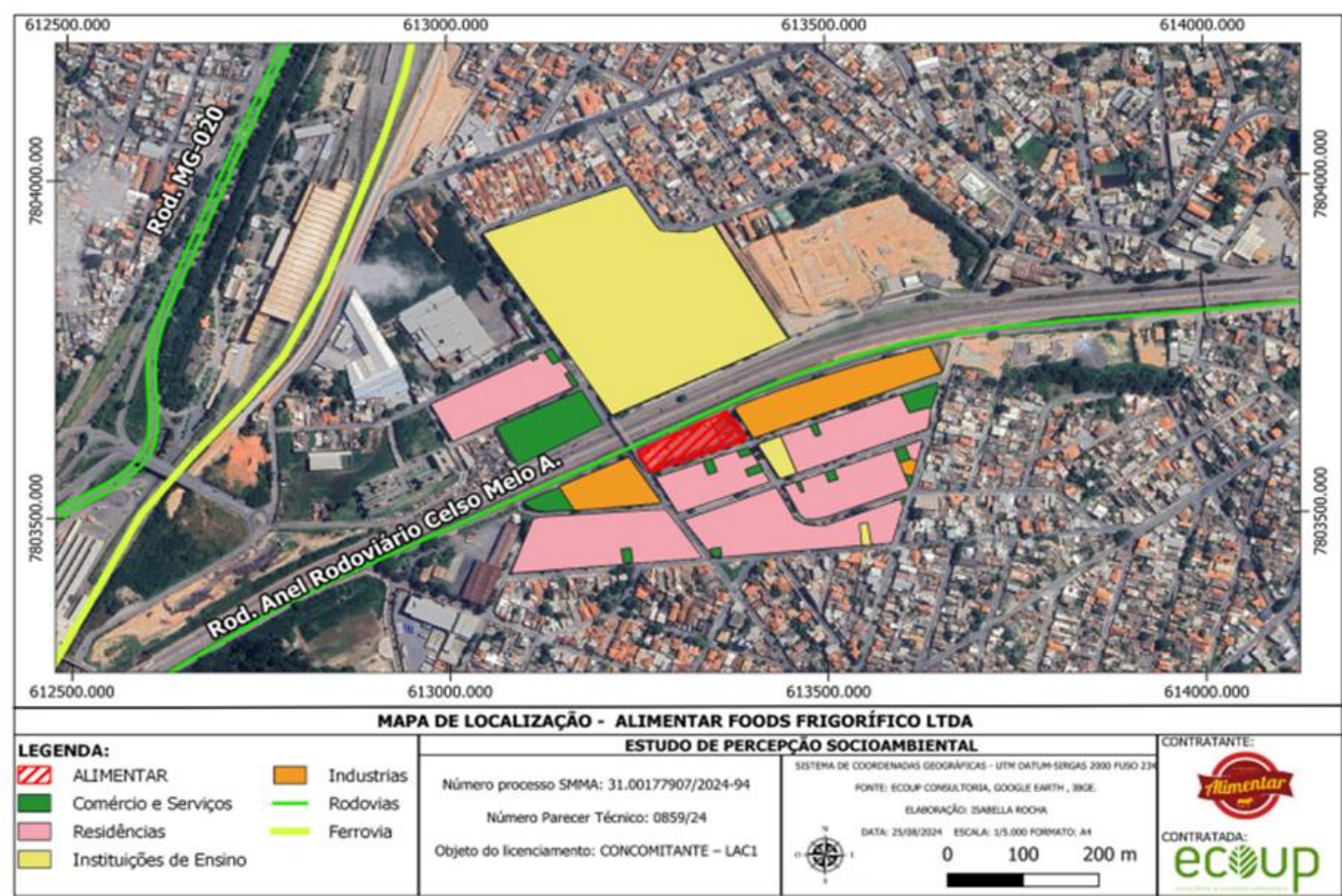


Figura 31 – Localização do empreendimento e seu entorno. Fonte: Estudo de Percepção Socioambiental, setembro/2024, elaborado por Ecoup.



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

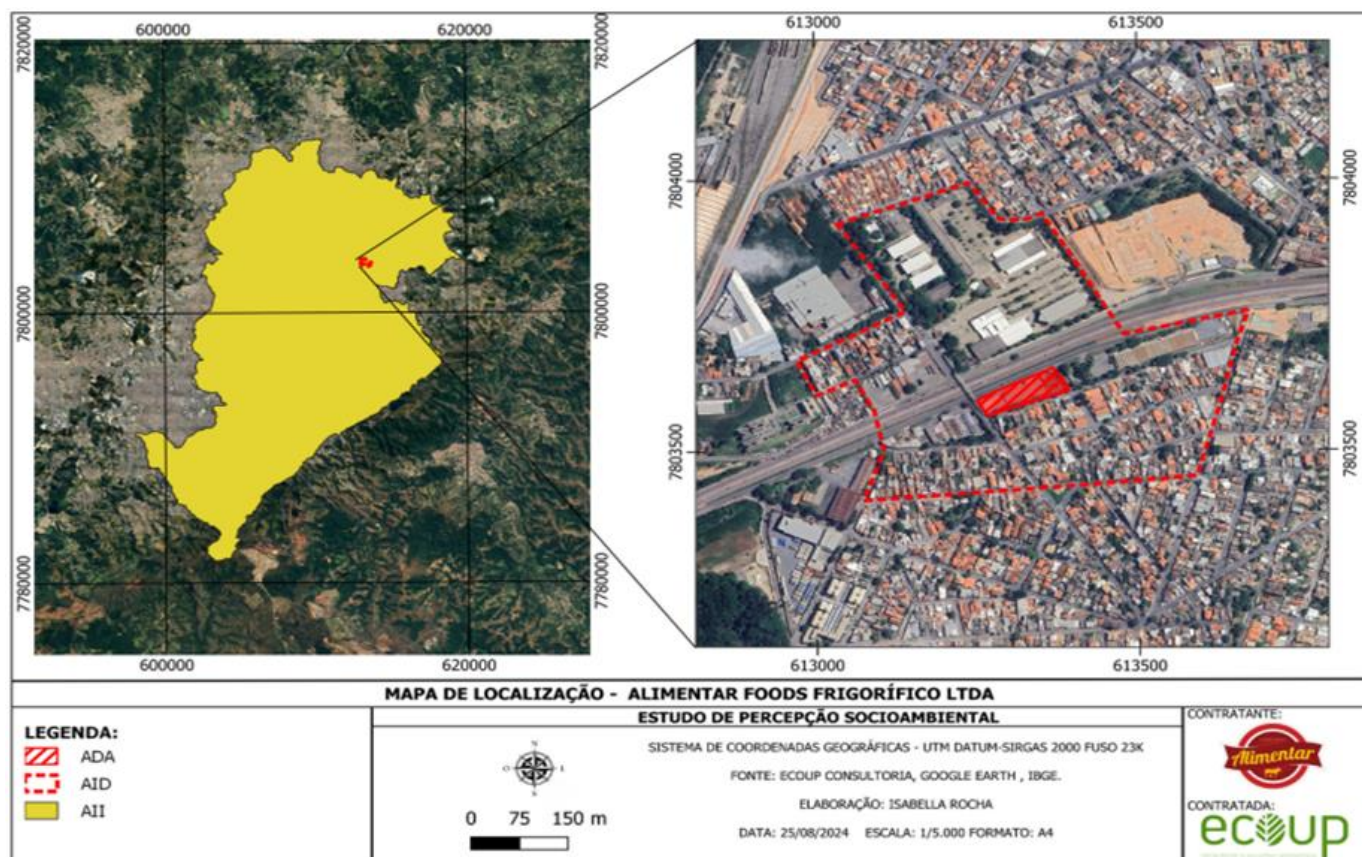


Figura 32 – Localização das áreas afetadas pelo empreendimento, definidas para fins de realização do estudo. **Fonte:** Estudo de Percepção Socioambiental, setembro/2024, elaborado por Ecoup.

Conforme o estudo, para a elaboração dos questionários junto à vizinhança, foi estabelecida uma metodologia, que de acordo com as Normas da ABNT, é classificada como descritiva. Para a montagem e estruturação do questionário, foram utilizadas perguntas breves e objetivas, com o intuito elucidar a compreensão do entrevistado, para que pudessem fornecer as respostas de forma mais realista e espontânea.

As pessoas questionadas foram todos moradores da região inserida na AID e maiores de 18 anos, sendo abordadas em suas próprias residências, objetivando conhecer a opinião de pessoas que convivem e estão inseridas neste meio diariamente, inclusive pessoas que presenciaram os incidentes ocorridos no passado em relação ao vazamento de amônia.

Para fornecer um número médio de amostras ou indivíduos a serem entrevistados in loco, que pudessem representar a maior parte da população local como um todo, foi utilizada uma calculadora amostral, da Comento – Pesquisa de Mercado, com margem de precisão de 95%. Por esse método, obteve-se o número médio de indivíduos que deveriam ser pesquisados, sendo um fragmento para representação do número total de população que está inserida na AID do empreendimento. Para este cálculo foram utilizados dois fatores para evidenciar que o resultado das pesquisas seria o ideal para esta amostra. Em primeiro, foi utilizado o número de residências existentes dentro da AID, desconsiderando comércio e prestadores de serviços. Foram contabilizadas um total de 254 residências inseridas na AID e utilizando a calculadora amostral, o resultado obtido seriam 70 questionários a serem realizados junto à vizinhança.

Em segundo, foi utilizada uma média dos moradores residentes de acordo com os entrevistados, que conforme uma das perguntas do questionário deveria ser informado o número de pessoas residentes no



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

local em que a entrevista estava ocorrendo. Foi realizada uma média com os possíveis números de moradores dentro da AID, chegando ao valor de 797 moradores e utilizando a calculadora amostral, o resultado da amostra seria 86 questionários a serem realizados.

Entretanto, independente dos valores das amostras citadas, todas as residências inseridas da AID foram visitadas e foi obtido um resultado de 108 questionários respondidos pela vizinhança. Este valor representa 42,52% do total de residências existentes na AID, e supera os valores encontrados através da calculadora amostral.

Os questionários foram aplicados nos dias 14 e 20 do mês de agosto de 2024.

Foi apresentado o mapeamento da AID do empreendimento, com todos os quarteirões visitados durante a pesquisa socioambiental, destacando as residências que responderam os questionários, as que se recusaram a participar, e as residências em que não se obteve retorno ao tentar contato com os moradores locais, além das edificações comerciais e prestadoras de serviços, que não foram contactadas.

Foram apresentados os questionários originais respondidos e fotografias das casas em que houve entrevistas.

Os dados coletados nos questionários foram organizados e inseridos em planilhas e tabelas do relatório.

A primeira etapa do questionário teve como objetivo traçar o perfil social do entrevistado, sendo que a maior parte dos entrevistados mora no endereço atual há mais de 10 anos, sendo 78 pessoas do total, representando 72,22%. Em relação à faixa etária, a maioria possuía mais de 50 anos, representando 50% dos entrevistados. Sobre o número de residentes no endereço de referência, onde o questionário estava sendo aplicado, a maior parcela de respostas foram aquelas residências que possuíam de 3 a 5 moradores, representando 46,30%.

Em relação ao conhecimento da existência da Alimentar Foods pelos moradores entrevistados, 82 pessoas responderam que não conheciam, e apenas 26 responderam que conheciam o empreendimento em questão.

Em relação à percepção sobre aspectos ambientais, 26 entrevistados afirmaram já ter percebido algum odor (cheiro) proveniente da Alimentar Foods. Destes 14 afirmaram que esses odores causavam algum incômodo. Dentre os incômodos relatados, as principais respostas foram ardência, ter que fechar a casa, rinite e precisar sair de casa. Em relação ao horário de percepção do odor, a pergunta aplicada apresenta opções que podem gerar confusão na resposta (dia, tarde, noite e todo o dia), tendo sido a principal alternativa escolhida o dia. As alternativas das condições de frio e chuva não foram escolhidas.

O documento registra que a maioria dos entrevistados, quase sua totalidade, mencionou que estes odores foram sentidos apenas na época que houve incidentes com os vazamentos, que não é algo frequente ou diário, e que há muito tempo não se percebe estes odores. 6 pessoas responderam que sentiam algum odor irritante proveniente do empreendimento em estudo, das quais 5 pessoas, responderam que este odor causaria incômodos, onde a maioria citou a amônia e odor irritante e sufocante.

Quanto à percepção de poeira e/ou fumaça vindos da Alimentar Foods, apenas 3,70%, ou seja, 4 pessoas, afirmaram que já perceberam esses aspectos no local, que ocorre sobretudo à tarde, em qualquer condição climática, sendo que 1 pessoa afirmou haver incômodo afirmando ser uma fumaça com fuligem.

Em relação a ruído e/ou vibração proveniente da Alimentar Foods, apenas 1 pessoa percebe e que seria um barulho intenso, no período da tarde, causando incômodo, pois se assemelharia à estouros.

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B04D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Para os aspectos efluentes líquidos e resíduos sólidos, 5 pessoas, ou seja, 4,63% do total dos entrevistados, perceberam problemas em relação a estes quesitos. Os aspectos ambientais mais citados foram relacionados aos efluentes líquidos, onde os entrevistados afirmaram já ter observado água escorrendo na sarjeta e lavagens de veículos de forma irregular, totalizando 71,43% das respostas. Foram citados também cheiro de carne podre 14,29% e paletes no passeio 14,29%.

Quanto à drenagem pluvial, os entrevistados afirmaram não ter percebido alguma situação inadequada da Alimentar Foods em relação a este aspecto.

Em relação ao tráfego de veículos, 16,67% dos entrevistados informaram que a movimentação de veículos originários da Alimentar Foods interfere de alguma forma no trânsito interno do bairro, sendo os principais incômodos o volume de veículos, seguidos das manobras que ocorrem na via marginal e que atrapalham o ponto de ônibus que tem próximo ao empreendimento. Também foram citados trânsito na entrada do bairro e entrada e saída de veículos.

Também foi realizada pesquisa sobre a presença de aspectos ambientais que trazem incômodo à população decorrente de outros empreendimentos vizinhos. Além disso, foi questionado se haviam outros quesitos que os entrevistados consideravam importante ser mencionado ou algum tipo de melhoria para o bairro, sendo as principais respostas a falta de segurança no bairro, seguida da melhoria da escadaria existente na rua de trás da empresa Alimentar Foods.

O estudo apresentado foi considerado consistente e auxiliou na avaliação do empreendimento mostrando a visão da comunidade exposta. Considerando que existe incômodo por parte da vizinhança em relação ao empreendimento Alimentar Foods, principalmente relacionados a emissões atmosféricas e odores, deve-se avaliar medidas para mitigação desses incômodos e implementá-las.

Importante registrar que na fiscalização realizada em 10/05/2024, no período da tarde, foram realizadas sindicâncias que relataram que, desde os eventos críticos em 2019 e 2021, não há mais incômodos relacionados a odores de substâncias como amônia ou qualquer tipo de irritações provocadas por substâncias em estado gasoso, provenientes da empresa em tela.

Em vistoria técnica, realizada em 09/04/2024, foi informado que em eventos de manutenção do sistema de refrigeração por amônia, a vizinhança é informada com antecedência. Foi apresentado na ocasião o folheto de comunicação com a comunidade desses eventos, que conforme informado, é entregue pessoalmente a vizinhança por funcionários da empresa. A comunicação solicita que a comunidade desconsidere qualquer odor de amônia relacionado à manutenção do sistema. Entretanto, a empresa deverá providenciar mitigação dessa possível emissão, que não pode ser desconsiderada. A comunidade deverá ser alertada para situações de manutenção do sistema por se apresentarem como situações críticas com risco de emissão de amônia e eventual falha no sistema de mitigação, proporcionando ações emergenciais mais efetivas.

8 CONCLUSÃO

O empreendimento ALIMENTAR FOODS FRIGORÍFICO LTDA. requereu em 01/03/2024 a Licença de Operação corretiva. Em função desse requerimento foram realizadas vistorias técnicas pela SMMA ao empreendimento nos dias 09/04/2024 e 06/05/2024, com impressões registradas no Parecer Técnico 0858/24, e 13/10/2025, mencionadas no presente parecer, além de fiscalização pela regional Nordeste em 10/05/2024, conforme relatório fiscal.

Em decorrência do vazamento de amônia ocorrido em 02/12/2021, consta que houve interdição da empresa promovida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, tendo sido firmado um Termo de Ajuste de Conduta – TAC junto ao Ministério Público do Trabalho – MPT, para continuar funcionando.

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

Foram apresentados o Relatório Técnico Termo De Suspensão De Interdição (Ref. ao Termo de Interdição Nº 4.054.710-8) e o Termo De Suspensão De Interdição (Ref. ao Termo de Interdição Nº 4.054.710-8), emitidos em 20 de setembro de 2024, pelo Auditor Fiscal Do Trabalho Leandro Ramalho França Silva, que comprovam a segurança do sistema e a suspensão da interdição.

Confirmada a segurança do sistema de resfriamento com uso de amônia, faz-se necessário a adoção de medidas de controle. A casa de máquinas conta com sistema de exaustão, conectado ao sistema de controle visando a lavagem dos gases, acionado em caso de vazamento de amônia acima do limite estabelecido em Norma do Ministério do Trabalho (20 ppm - NR 15 anexo 13).

As demais dependências da empresa em que há circulação de amônia, contam somente com sensores monitorados, porém não possuem sistema de controle, apenas contam com medidas emergenciais estabelecidas no Plano de Resposta a Emergência.

Assim, sugere-se, como condicionante, a imposição de medida de controle visando impedir que emissões de amônia atinjam as vizinhanças, no caso de vazamento em áreas de circulação da substância localizadas fora da área da casa de máquinas e/ou também para emissões decorrentes de manutenções do sistema. Em relação aos demais aspectos/impactos, considerou-se que a documentação apresentada foi suficiente, sendo este Parecer favorável à concessão da Licença Ambiental, com condicionantes listadas no anexo I.

Belo Horizonte, 23 de outubro de 2025.

Alisson Frank Canuto Brandão - BM 325286-6
Engenheiro Químico

Márcia Pimentel Carvalho Tabatinga - BM 796771
Engenheira Química

Marcio Ferreira dos Santos - BM 314234-3
Engenheiro Civil

Ciente,

Wanderson Marinho de Abreu
Gerência de Licenciamento de Atividades Industriais

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.

ANEXO 1: CONDICIONANTES DO LICENCIAMENTO AMBIENTAL

Licenciamento ambiental do empreendimento **ALIMENTAR FOODS FRIGORÍFICO LTDA.**, localizada na **Rodovia Anel Rodoviário Celso Mello Azevedo, nº 23066, Bairro Eymard**, em conformidade com o art. 344 da Lei Municipal 11.181/19, Decreto Municipal nº 17.762/21, DN COPAM nº 217/17 e DN COMAM 102/20 e 107/22, sendo referente à Licença de Operação corretiva. **Processo N.º: 31.00177907/2024-94 - Parecer Técnico N.º 2644/2025.**

Nº	Impacto	Condicionante	Prazo
1	Emissões Atmosféricas	Apresentar os certificados de calibração dos detectores portáteis de amônia e do pHmetro, válidos, emitidos por laboratórios acreditados. Ver nota 1.	Anualmente
2	Emissões Atmosféricas	Apresentar Laudo atualizado das Condições de Segurança do Sistema de Refrigeração por Amônia, com ART, de forma a atender as normas NR-13, NR-36 e NBR 16069/2010. Ver nota 2.	Anualmente
3	Resíduos Sólidos	Emitir a Declaração de Movimentação de Resíduo (DMR) elaborada via Sistema MTR-MG, referente à coleta, ao transporte, e à destinação final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados pelo empreendimento durante cada semestre, conforme prazos e determinações previstos pela DN COPAM nº 232/2019, juntamente com a cópia da licença ambiental e/ou Alvará de Localização e Funcionamento da empresa responsável por estes serviços, conforme orientação das Diretrizes Ambientais Gerais. Ver notas 3 a 9.	Semestralmente, durante a operação do empreendimento
4	Efluentes líquidos	Comprovar, por meio de comunicação externa da COPASA, que os limites dos parâmetros definidos no plano de automonitoramento, anexo do contrato PRECEND, vêm sendo atendidos. Ver nota 10.	Anualmente
5	Efluentes líquidos	Comprovar que a regularização junto ao IGAM/SEMADE está concluída por meio da apresentação de cópia da outorga de direito de uso das águas ou certidão de uso insignificante de recursos hídricos referente(s) ao(s) poços(s) tubular(es) de água subterrânea presente(s) no empreendimento. Ver nota 11.	365 dias
6	Publicação	Apresentar cópia ou original de publicação da concessão desta licença ambiental em periódico regional ou local	30 dias



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.



		de grande circulação, nos termos do art. 31, da DN COPAM nº 217/17.	
7	Resíduos Sólidos	Rever a destinação proposta para os resíduos perigosos gerados. Ver nota 12.	30 dias
8	Efluentes Líquidos	Realizar adequações na área de abastecimento, lava jato, oficina e bacia de contenção, conforme normas ABNT NBR 9574/2008 e 9575/2010. Apresentar relatório descritivo, com registro fotográfico e documentação comprobatória, das adequações. Ver nota 13.	180 dias
9	Emissões Atmosféricas	Apresentar planta contendo a localização dos detectores fixos de amônia. Apresentar justificativa técnica relativa à redução do número de sensores conforme observado na tela do sistema supervisão e comprovar que esta redução se encontra autorizada pelo Ministério do Trabalho, tendo em vista a recente suspensão da interdição da casa de máquinas.	30 dias
10	Emissões Atmosféricas	Apresentar notas de aquisição de amônia do último ano.	Anualmente
11	Emissões Atmosféricas	Apresentar relatório do Sistema de Monitoramento dos Detectores Fixos de Amônia, do último ano e um print atual da tela de visualização de funcionamento dos detectores.	Anualmente
12	Emissões Atmosféricas	Comprovar o atendimento ao artigo 7º da DN COPAM Nº 216/2017, relativo aos analisadores automáticos de emissões atmosféricas de fontes fixas (amônia).	Anualmente
13	Emissões Atmosféricas	Realizar automonitoramento da frota de veículos com avaliação de opacidade dos veículos diretamente ligados à atividade do empreendimento, seguindo as definições de limites de emissão da Resolução CONAMA 418/09 e Instrução Normativa nº 06/10 do IBAMA, e apresentar os resultados apurados por meio de relatórios de medição de opacidade, observando a ORIENTAÇÃO TÉCNICA PARA AUTOMONITORAMENTO DA FROTA DE VEÍCULOS disponível no sítio eletrônico: https://smma.pbh.gov.br/sgcedocs/pdf/roteirosTecnicos/Orient_T_Autom_Frota_Veiculo_s.pdf . Ver nota 14.	Semestralmente



14	Ruídos e vibrações	Apresentar laudo de avaliação de níveis de pressão sonora conforme Lei 9.505/08, relativo a todas as atividades desenvolvidas no empreendimento. Ver nota 15 e 16	365 dias, depois, bianualmente
15	Emissões Atmosféricas	Apresentar um relatório técnico descritivo, acrescido de registro fotográfico de forma a comprovar a implantação de medidas mitigadoras referentes a emissão de amônia visando impedir que atinja as vizinhanças, no caso de vazamento em áreas de circulação da substância localizadas fora da área da casa de máquinas e/ou decorrentes de manutenções do sistema de refrigeração. Ver nota 17	180 dias
16	Armazenamento de insumos e produtos químicos	Apresentar relatório técnico descritivo, acompanhado de registro fotográfico, comprovando a organização das instalações, evitando o acúmulo de resíduos, sobretudo em locais que não são apropriados para seu armazenamento e promovendo o armazenamento de insumos químicos em locais adequados, observando as FISPQs e normas técnicas ambientais. Ver nota 18.	180 dias
17	Diretrizes Gerais da Indústria	Apresentar laudo de inspeção externa do tanque de armazenamento de diesel, conforme a DN 110/23. Ver nota 19.	a cada 5 anos
18	Efluentes líquidos	Apresentar as plantas contendo as redes de drenagem pluvial e de efluentes líquidos, com identificação das derivações, caixas de passagem e pontos de monitoramento. Ver nota 20.	30 dias

Notas:

1. Providenciar treinamento para o(s) técnico(s) que utiliza(m) o medidor portátil de amônia e pHmetro para que saibam manipulá-los. Os equipamentos existentes devem estar disponíveis para eventual vistoria/fiscalização. A empresa deverá manter o pH dos reservatórios de água em torno de 4, que é utilizada para neutralização das descargas das válvulas de segurança do sistema de refrigeração e do lavador de gases.
2. Manter procedimentos de boas práticas no sistema de refrigeração a fim de evitar a dispersão de amônia no ambiente, tais como retirada de óleo do separador em um recipiente fechado de forma a mitigar a emissão de amônia.
3. Incluir os resíduos oleosos da CSAO, da caixa de gordura, óleo retirado dos veículos e equipamentos (inclusive transformador) e purga dos compressores.
4. Resíduos sólidos classificados como perigosos, conforme ABNT NBR 10004:2024, gerados no processo produtivo, tais como embalagens de produtos químicos classe I, lâmpadas fluorescentes e óleo usado,



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.



devem ser armazenados em local adequado – coberto e impermeabilizado, até que seja feita a destinação final adequada, conforme orientações das Diretrizes Ambientais Gerais (códigos SIATU n° 495, e 504).

5. Resíduos sólidos classificados como não perigosos, conforme ABNT NBR 10004:2024, gerados no processo produtivo como materiais plásticos, papéis, papelões pallets e outros, devem ser armazenados em local adequado, protegido de intempéries e enviados para reciclagem ou para reaproveitamento.

6 Resíduos putrescíveis deverão ser destinados diariamente ou mantidos sobre refrigeração até seu transporte para o destino final adequado.

7 - Embalagens de produtos químicos perigosos devem ser preferencialmente devolvidas ao fornecedor.

8. O óleo lubrificante usado (Resolução CONAMA 362/05), deve ser destinado obrigatoriamente à reciclagem por meio do processo de rerrefino.

6. Em conformidade com a orientação das Diretrizes Ambientais Gerais (código SIATU n° 417), para a gestão dos resíduos sólidos e rejeitos, o empreendedor deverá utilizar o Sistema MTR – MG, conforme determina a Deliberação Normativa COPAM N° 232, de 27 de fevereiro de 2019. Para maiores orientações contemplando, entre outros aspectos:

- Cadastramento e a utilização da Plataforma Digital Sistema MTR-MG, disponível na página eletrônica da FEAM.
- Acompanhamento dos MTR gerados pelo empreendimento, até que ocorra a emissão do Certificado de Destinação Final – CDF.
- Elaboração e envio anual, por meio do Sistema MTR-MG, da Declaração de Movimentação de Resíduos – DMR, informando as operações realizadas no período, com os resíduos sólidos, observados os seguintes prazos:
 - Até o dia 28 de fevereiro de cada ano deverá ser enviada, via Sistema MTR-MG, a DMR abrangendo o período de 1° de julho a 31 de dezembro do ano do ano anterior;
 - Até o dia 31 de agosto de cada ano deverá ser enviada, via Sistema MTR-MG, a DMR abrangendo o período de 1° de janeiro a 30 de junho do ano do ano em curso.

10. A comunicação externa da COPASA pode ser solicitada no espaço de relacionamento da prestadora de serviço com o cliente.

11. De acordo com as informações apresentadas, o empreendimento possui 03 (três) poços tubulares. Não é permitido o uso de fontes alternativas de água (ex.: poço tubular, cacimba, nascente, etc.) para fins de consumo humano no empreendimento. O consumo humano de água potável só poderá ser realizado por meio do sistema público de abastecimento de água (COPASA), conforme Lei Federal 11.445/2007 e Lei Municipal 7.031/1996. O artigo 5º da Portaria GM/MS N° 888, DE 4 DE MAIO DE 2021- ANEXO XX conceitua água para consumo humano: I - água para consumo humano: água potável destinada à ingestão, preparação de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem. O artigo 13, da mesma Portaria, destaca a competência das Secretarias de Saúde do Município para autorizar o fornecimento de água para consumo humano, por meio de sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água, considerando os documentos exigidos no Art. 15 do Anexo da Portaria citada. Dessa forma, a água oriunda de poço de água subterrânea, ou outra fonte alternativa, só poderá ser admitida na indústria de alimentos e bebidas caso atenda aos padrões de potabilidade estabelecidos pela PORTARIA GM/MS N° 888, DE 4 DE MAIO DE 2021- ANEXO."

12. Dentre os resíduos classe I foram listados embalagens usadas de produtos químicos, filtros de óleo, estopas e trapos com resíduos oleosos e óleos, todos encaminhados para coprocessamento, segundo RPCA. Quanto à destinação dos óleos, a proposta deve ser revista, uma vez que a legislação em vigor estabelece que óleos lubrificantes usados deverão ser encaminhados para rerrefino. Conforme PGRSE,



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

vários resíduos perigosos, estão sendo encaminhados para incineração ou aterramento, inclusive lâmpadas fluorescentes ou semelhantes, pilhas e baterias, sendo que esta destinação deverá ser revista. Deverá ser informada a especificação do óleo usado no transformador de energia e incluído no PGRSE o óleo usado e embalagens decorrentes da manutenção deste equipamento.

13. O piso contém trincas que deverão ser eliminadas e não consta comprovação de uso do produto impermeabilizante VEDACIT no piso da área de abastecimento e lava jato e sua respectiva ficha técnica para observação de suas características. O relatório técnico descritivo deve explicitar o tipo de impermeabilização e o material constituinte principal da camada impermeável utilizada. As bacias de contenção também deverão ser impermeabilizadas. Há rede de drenagem direcionada para bacia de contenção do tanque de diesel, que deverá ser canalizada e reservada para posterior lançamento na rede pública. As canaletas da área de abastecimento e lava-jato necessitam de higienização periódica e manutenção estrutural. Realizar o fechamento total da lateral da área de lavagem dos veículos.

14. Criar, implantar e manter o Programa Interno de Autofiscalização da Correta Manutenção da Frota quanto a Emissão de Fumaça Preta, conforme estabelecido na Portaria IBAMA No 85 de 17/10/1996 e diretrizes constantes no Anexo I da mesma, observando as orientações das Notas. Ressalta-se que o relatório deve conter uma lista atualizada dos veículos que compõem a frota.

15. O laudo deverá ser acompanhado dos Certificados de Calibração dos equipamentos, emitidos pela Rede Brasileira de Calibração (RBC) ou outra instituição credenciada para tal, além do Certificado de Acreditação (INMETRO) ou Reconhecimento de Competência (RMMG) referente à empresa responsável pela elaboração do relatório. Deverão ser seguidas as orientações constantes do roteiro “Orientação técnica para Laudo de avaliação de emissões sonoras” (Disponível em smma.pbh.gov.br, na aba Documentos para Download, aba Roteiros técnicos).

16. A imissão de ruídos acima do limite permitido pode gerar penalidades (Lei Municipal 9.505 de 23 de janeiro de 2008). Se futuramente forem constatados incômodos ou o não atendimento aos limites estabelecidos pela mencionada lei, medidas de adequação deverão ser implementadas.

17. Todas as etapas geradoras de concentrações significativas de emissões atmosféricas devem ser executadas em local apropriado e dotado de sistema de controle para evitar emanação de materiais particulados, odores, gases, etc., para além dos domínios físicos do empreendimento. Se forem constatados incômodos, medidas de adequação deverão ser propostas e implementadas.

18. Verificou-se em vistoria realizada em 13/10/2025, as seguintes inadequações que deverão ser solucionadas:

- armazenamento de resíduos metálicos na área do lava jato e junto ao talude, ao fundo da empresa, próximo aos tanques de armazenamento de amônia, de forma improvisada e em área descoberta;
- armazenamento de resíduos recicláveis e outros em caçamba, na área de carga de amônia, em local desprovido de cobertura;
- acúmulo de embalagens de produtos químicos no abrigo de resíduos perigosos. A empresa deverá estar atenta a capacidade de armazenamento dos resíduos, promovendo sua destinação previamente a sua superação;
- armazenamento de insumos líquidos, improvisadamente, em área desprovida de cobertura e bacia de contenção, próximo as torres de refrigeração e na área de manutenção de equipamentos (soldagem).

19. Os sistemas com capacidade de armazenamento até 15.000 L deverão ter nas suas rotinas de operação, inspeções visuais constantes a serem realizadas alternativamente pelo empreendedor, pelo fornecedor de combustíveis ou pelo proprietário dos equipamentos.

20. A planta de esgotamento sanitário apresentada, trouxe algumas inconsistências que deverão ser

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021. Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



 BELO HORIZONTE PREFEITURA	PARECER TÉCNICO 2644/25	23/10/2025	SMMA
		GERÊNCIA: GELAI	

corrigidas.

21. As recomendações das Fichas de Informação de Segurança de Produto Químico (FISPQ) das substâncias utilizadas no processo produtivo, em especial as referentes a manuseio e armazenamento dos mencionados produtos, devem ser atentamente observadas e praticadas.

22. A empresa deve providenciar um plano de inspeção e manutenção periódico da caixa SAO sobretudo em relação às condições estruturais e degradação das superfícies internas do sistema.



Portal da Assinatura - PBH

65 página(s) assinada(s) - Datas e horários baseados em Brasília, BR

Certificado de assinaturas gerado em sexta-feira, 24 de outubro de 2025 às 16:04

Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

PT 2644_25.pdf

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 24 de outubro de 2025 às 16:42
Assinante: MARCIO FERREIRA DOS SANTOS Matrícula: PRCP3142343
Hash da assinatura: E96E030FC5CE0C37EE5E5284FDD0E7CC28031D0E Para validar utilize o QR Code ao lado



Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 24 de outubro de 2025 às 16:12
Assinante: ALISSON FRANK CANUTO BRANDAO Matrícula: PR00325286
Hash da assinatura: 1EBFFEC670B2112151538E4075E5331AEFFC6D07 Para validar utilize o QR Code ao lado.



Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 24 de outubro de 2025 às 16:04
Assinante: MARCIA PIMENTEL CARVALHO TABATINGA Matrícula: PR079677
Hash da assinatura: DE128B4188DB96A64D0F57D206F7B0A4D46D8D78 Para validar utilize o QR Code ao lado



Assinante(s):
WANDERSON MARINHO DE ABREU

*Assinatura Digital conforme as disposições da Constituição Federal, Lei Federal de Arquivos 8.159/91 e Dec.Municipal 16.720/17.