

AN4.18 – ORIGENS, MEDIDAS DE TRATAMENTO E CONTROLO PARA ODORES NOCIVOS E INCÓMODOS

Tendo por base as atividades desenvolvidas pela Porminho Alimentação S.A., poderão ocorrer odores essencialmente nos seguintes processos:

- Abegoarias;
- Triparia;
- ETAR;
- Outros.

1. Abegoarias

Aqui procede-se à descarga e ao encaminhamento dos suínos para as cortes. Esta operação pode emitir odores, podendo estes serem incomodativos dependendo do estado em que os suínos chegam às Instalações da Porminho Alimentação S.A.. Para minimizar esta situação, todas as cortes estão equipadas com chuveiros, de modo a efetuar uma limpeza dos suínos com vista a minimizar o odor.

Diariamente, após o abate, procede-se à limpeza e desinfeção das cortes.

2. Sala de Cozedura

Na Triparia procede-se à cozedura por adição de vapor direto do sangue, do bucho e da tripa enfarinhada. Esta operação emite odores que podem ser incómodos. No entanto, estes odores não são emitidos para o exterior do estabelecimento industrial, estando confinados à própria sala de cozedura, pelo que não têm qualquer impacto sobre o meio ambiente envolvente.

Por forma a minimizar os odores emitidos, a Porminho Alimentação S.A. procede à limpeza e desinfeção periódica deste espaço.

3. ETAR

Este processo complementar permite o tratamento e depuração do efluente líquido industrial e doméstico da Porminho Alimentação S.A.. No entanto, em caso de mau funcionamento, pode causar a emissão de maus odores para a vizinhança visto existirem tanques de grande volume para depuração do efluente.

A Porminho Alimentação S.A. possui um colaborador responsável pelo correto funcionamento da ETAR, o qual verifica diariamente o estado dos tanques e a presença de maus odores. Neste espaço, não se verifica a libertação de maus odores, mesmo nos meses de Verão, podendo esta situação alterar-se, caso não seja mantida a sua manutenção regular.

4. Outros

Durante o processo de transformação da carne são libertados odores, no entanto, estes odores ficam concentrados no interior do estabelecimento fabril, não ocorrendo a sua libertação para o

exterior. Por forma a minimizar a libertação de maus odores, todo o estabelecimento industrial é limpo e desinfetado diariamente.

Ainda assim, é essencial salientar que os odores libertados não representam qualquer tipo de nocividade para a envolvente das instalações da Porminho Alimentação S.A., causando apenas incómodo junto das próprias fontes.