

JUSTIFICAÇÃO DA NÃO INTRODUÇÃO DE MEDIDAS DE REDUÇÃO DAS EMISSÕES PARA A ATMOSFERA A PARTIR DE FONTES DIFUSAS

As emissões difusas existentes na Porminho Alimentação S.A. ocorrem principalmente no Matadouro, na Triparia, na Sala de Tratamentos e nas Salas de Lavagem de Utensílios.

1. Matadouro

As emissões difusas são originárias do processo de Escaldão (onde a água se encontra aproximadamente à temperatura de 65 °C) e do funcionamento da Depiladora, sendo que a libertação, para o exterior, do vapor produzido neste processo dá-se através da ventilação existente no local.

2. Triparia

Aqui, as emissões ocorrem durante as operações de cozedura da tripa enfarinhada, bucho cozido e do sangue, devido à adição direta de vapor, variando apenas o tempo de cozedura. Esta adição de vapor é realizada a 100° C, onde ocorre a libertação de vapor de água, originando assim emissões difusas. Ressalva-se que estas emissões difusas ocorrem no interior do estabelecimento industrial, não ocorrendo a libertação para o exterior.

3. Sala de Tratamento

O tratamento térmico a que os enchidos fumados são sujeitos é a estufagem elétrica, que consiste na sua secagem em estufas elétricas. O aquecimento do ar ambiente dentro da estufa provoca a criação de vapor de água, o qual, aquando da abertura das portas das estufas, é expelido sobre a forma de emissões difusas. Estas estufas, por serem elétricas, não possuem qualquer exaustão para os gases de queima, visto não ocorrer qualquer queima. Assim, as únicas emissões existentes provêm da condensação do ar.

4. Salas de Lavagem (Utensílios e Desmancha)

Nesta sala existem equipamentos que efetuam a limpeza dos utensílios pela aplicação água quente, o que provoca a criação de vapor de água. Este vapor é expelido sobre a forma de emissões difusas para o exterior.

5. Centrais de Frio

As centrais de frio são outro local passível de emitir emissões difusas. Por forma a diminuir as emissões difusas, a Porminho Alimentação S.A. possui um procedimento de verificação periódica das tubagens e equipamentos, por forma a debelar qualquer fuga. A libertação, para o exterior, do fluido refrigerante dá-se através da ventilação no local. Possui igualmente um processo informatizado de controlo das câmaras de frio, que permite a identificação de qualquer anomalia, através do envio automático de sinais de alerta.

6. Fabrico 3 - Banha

Nesta secção, as emissões difusas consistem em vapor de água e são emitidas devido ao processo de fusão da gordura de suíno para produção de banha de porco. A sua libertação para o exterior dá-se através de um equipamento de extração (“Hot de Exaustão de Vapor”).