

INFORME FINAL DE LA AUDITORIA DE IMPACTO AMBIENTAL

FRIGORIFICO DE ARAUCA - CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 003de 2007

MUNICIPIO DE ARAUCA

OBJETIVO GENERAL

Verificar que el Frigorífico de Arauca, esté cumpliendo con la normatividad y legislación ambiental que rige el manejo integral de los residuos líquidos y sólidos generados por la función propia del frigomatadero y establecer que la negociación de arrendamiento se haya realizado bajo los principios de eficiencia, eficacia y economía.

MARCO LEGAL

Ley 9 de 1979, por medio de la cual se toman Medidas Sanitarias, que en lo referente a mataderos, de la inspección ante mortem, del sacrificio, Inspección post mortem, Del transporte de carnes, se enmarca en el Artículo 307 – 369.

Decreto 2278 de 1982, Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.

Decreto 1500 de 2007, Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Decreto 2676 de diciembre 22 de 2000, Ministerios del Medio Ambiente y Salud. Reglamenta ambiental y sanitariamente, la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares, generados por personas naturales o jurídicas.

Resolución 2810 de 1986, Determina la obligatoriedad de un diseño y construcción de instalaciones interiores para suministro de agua y evacuación de residuos líquidos, la disposición sanitaria de residuos líquidos y sólidos, el control de emisiones atmosféricas generadas por incineradores en establecimientos hospitalarios.

Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: cdeparauca@telecom.com.co

DESARROLLO DE LA VISITA



Durante la visita se realizó un recorrido por las instalaciones del Frigomatadero especialmente en la parte externa, donde se observó inicialmente el puntillo que abastece la planta de tratamiento de agua (filtros), la conducción de las aguas residuales generadas por la actividad propia del frigo, las estructuras de cámaras, sedimentadores y tanques de almacenamiento para posteriormente mediante la estación de bombeo conducir las a las lagunas del sistema de tratamiento, la estación donde se aplican los químicos que reducen la carga contaminante y posteriormente el área de infiltración donde se realiza el vertimiento.



Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com



En este recorrido se evidenció que existe una filtración de las aguas residuales en la estructura del canal perimetral que maneja las aguas lluvias lo cual estaba presentando contaminación ambiental.



Igualmente, se evidenció que el manejo dado al principal residuo sólido (contenido intraruminal) es inadecuado porque en primera medida contamina el factor aire debido que se exponen en los pasillos del frigo sin ninguna medida biosanitaria o ambiental; y segundo que este genera residuos líquidos que se conducen por las estructuras de aguas lluvias que se encuentran solo en un sector y esta las entrega directamente al factor suelo generando alteraciones físicas y químicas.

Por otra parte se conoció que este subproducto se comercializa para que sirva de abono a una finca aledaña al sector, el cual se transporta sin ninguna medida biosanitaria o ambiental, lo cual agrava más la situación y aumenta en riesgo de contaminación generada por este residuo.

Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com



También se conoció el manejo que se da a los cascots tenidos en cuenta como subproducto el cual se lava a altas temperaturas, se envuelve en plástico y posteriormente se comercializa.

Otro subproducto tiene que ver con el residuo líquido de la sangre, el cual mediante un proceso realizado en el Quiker, se transforma en harina y luego se comercializa.

Por otra parte, se conoció que el frigorífico entrega junto con la carne en canal a los expendios los residuos sólidos como el cuero, careta y cachos, desconociendo el manejo que estos le den a dichos residuos.

Cabe resaltar que se evidenciaron gran número de cajas de inspección de las redes eléctricas saturadas y que generan alto riesgo de incendio, lo cual a medida que se presentan algunos corto circuito y se dañan las maquinas utilizadas, genera una emergencia ambiental debido que su funcionamiento depende directamente de la energía eléctrica.



Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com

Igualmente de saturado se encuentra el tanque instalado de manera subterránea diseñado para recibir el agua – sangre pero que no se ha podido utilizar por el riesgo que genera al ponerlo en funcionamiento.



Un subproducto que viene siendo adecuadamente manejado es lo correspondiente a la grasa que se extrae de las reses, este viene siendo procesado y encofrado de manera óptima para ser posteriormente comercializado.



Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com

En el recorrido no se evidenció ninguna estación de reciclaje que permita realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos generados en el área administrativa y el personal obrero.

También se evidenció el estado de deterioro que se encuentran algunos paneles del cuarto frío, los difusores y el Rack; estos últimos listos para mantenimiento y calibración.



Una vez terminado el recorrido de la visita y verificado el cumplimiento del plan de manejo ambiental, se concluye de manera general que el manejo de los residuos sólidos y líquidos que realiza el Frigomatadero de Arauca mediante el Contrato de Arrendamiento No. 003 de 2007, presenta ciertas falencias que se deben mejorar con el fin de garantizar mejores condiciones ambientales a la población araucana.

De acuerdo a los compromisos antes mencionados la entidad auditada debe diligenciar un plan de mejoramiento indicando las acciones correctivas, responsables, tiempo de ejecución e indicador de medición, el cual se deberá entregar antes del día 02 de marzo de 2011, y que será objeto de seguimiento por parte de la Contraloría Departamental de Arauca, de acuerdo a lo establecido en la Resolución Orgánica No. 263 del 22 de septiembre de 2010.

Elaborado por:

Ing. JUAN CARLOS GALVIS RUIZ
Líder de la Auditoría - CDA

Sr. JAVIER F. GAONA SANCHEZ
Equipo Auditor

Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com