

INFORME FINAL DE LA AUDITORIA DE IMPACTO AMBIENTAL

FRIGORIFICO DE TAME - CONTRATO DE COMODATO – MUNICIPIO DE TAME

OBJETIVO GENERAL

Verificar que el Frigorífico de Tame, 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.

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 la acometida del agua del acueducto municipal que abastece la planta de sacrificio, la conducción de las aguas residuales generadas por la actividad propia del frigo, la estructura del tanque de almacenamiento principal, trampa grasas, cajas de inspección sedimentadores y la tubería que conduce las aguas residuales a las lagunas del sistema de tratamiento y posteriormente 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 las trampa grasas y cajas de inspección, tratamientos previos a las aguas residuales antes de hacer entrega a las lagunas de oxidación, las cuales se encuentran inoperantes debido a la reparación de los aireadores; no cuentan con un mantenimiento periódico semanal, lo cual genera mayor contaminación a la población aledaña y que transita por el sitio, máxime cuando se encuentran sin tapa que eviten la expansión de los malos olores.



Existe una infraestructura de canal de aguas lluvias la cual es perimetral y se encarga de conducir dichas aguas hacia otros sectores del predio sin causar ningún tipo de contaminación ni dilución con otras aguas.



Igualmente, se evidenció que el manejo dado al principal residuo sólido (contenido intraruminal) es adecuado porque en primera medida se conduce a una máquina de secado la cual elimina los residuos líquidos y seguidamente los transportan manualmente a los estercoleros, los cuales se encuentran en regular estado de conservación debido que permiten en ingreso de insectos y roedores, generando una mayor contaminación ambiental.

Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com



El anterior subproducto se comercializa como abono a fincas aledaña al sector, el cual no implica ningún riesgo ambiental.

Por otra parte se evidenció que algunos residuos sólidos como casquetes y pelos de los animales sacrificados tienen un manejo inadecuado debido al descuido del personal de servicios generales que labora en el frigorífico, generando contaminación ambiental.



También se conoció que el manejo dado a los cascos y fetos es la incineración a una temperatura alrededor de los 800 °C, a través del horno que tiene el frigorífico en su planta, el cual no cuenta con la altura mínima adecuada de los 15 metros, mediante lo cual disminuye el impacto ambiental causado por las emisiones atmosféricas. Por otra parte es importante mencionar que el frigo cuenta con una chimenea donde se hierven las vísceras para luego ser entregadas a los expendedores, la cual si cuenta con la altura mínima exigida por la normatividad.

Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



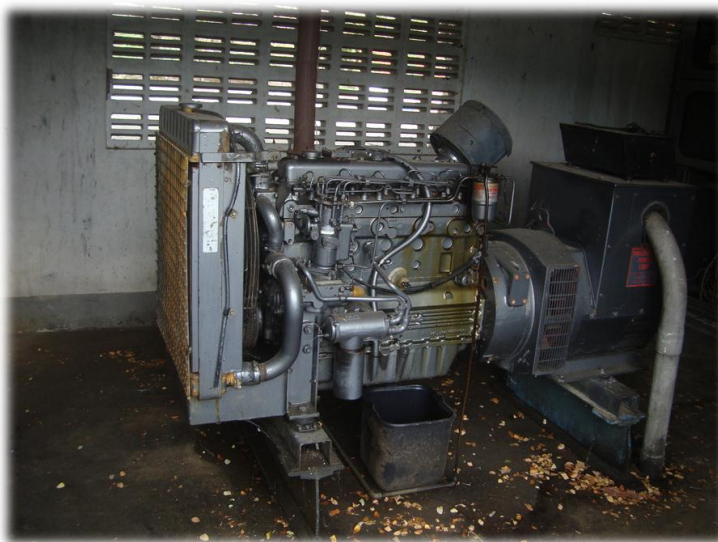
Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com



Los subproductos de cueros, cabezas y cachos se comercializan directamente con los expendedores en conjunto con la carne canal, pero no se ha divulgado ni socializado con los expendedores el manejo ambiental que se deben dar a dichos subproductos una vez que salen del frigo, teniendo en cuenta que la disposición final es responsabilidad del frigo.

Existen unas estaciones de reciclaje para el manejo de los residuos sólidos generados por el área administrativa que se encuentran en buen estado de conservación, por otra parte se evidenció la planta de energía del frigo como medida de contingencia, la cual se encuentra en buen estado y en funcionamiento.



Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com

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 Frigorífico de Tame mediante el Contrato de Comodato No. 428 de 2003, presenta ciertas falencias que se deben mejorar con el fin de garantizar mejores condiciones ambientales a la población tameña.

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 18 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

Control y vigilancia fiscal, un compromiso de todos!



8856628 - 8856629 – 8853362 FAX: 8852250



Cra. 22 No. 18-32, Arauca – Colombia

Email: contraloriadearauca@gmail.com