

Clasificación y consideraciones ambientales:

Clasificación ambiental: Se trata de un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión medioambiental y laboral de la CII, porque pueden tener como resultado ciertos efectos que pueden evitarse o mitigarse siguiendo normas, directrices y criterios de diseño generalmente reconocidos. Las principales consideraciones ambientales y laborales relacionadas con el proyecto son: (1) permisos y control de calidad de los productos; (2) manejo de residuos sólidos y efluentes líquidos; (3) emisiones a la atmósfera y control de olores en las granjas porcinas; (4) seguridad industrial y salud ocupacional; y (5) prácticas laborales.

Permisos y control de calidad de los productos: La empresa cuenta con los permisos correspondientes requeridos por las regulaciones sanitarias, de salud, de agricultura y ganadería para el funcionamiento de su planta procesadora de carne y de las granjas porcinas. En cumplimiento de lo establecido por la normativa y regulaciones aplicables, la empresa también cuenta con el Certificado de Proveedor Exportador otorgado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica. Para asegurar la buena calidad de sus productos, Carnes Zamora opera su planta de procesamiento de carne conforme a un programa de buenas prácticas de manufactura y ha implementado un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por las siglas en inglés). El control de calidad de la empresa es auditado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y por sus clientes, mediante visitas de inspección y auditorías periódicas.

Manejo de residuos sólidos y efluentes líquidos: La empresa no genera cantidades considerables de residuos sólidos cárnicos debido a que los subproductos obtenidos por el procesamiento de la carne son vendidos a terceros para su aprovechamiento. De hecho, la empresa ha encontrado mercado para la exportación de ciertos subproductos que en el pasado constituían un residuo. El almacenamiento temporal de estos subproductos cárnicos se hace cumpliendo con las regulaciones sanitarias nacionales. Los residuos sólidos consisten en plástico, cartón y papel que se generan en el área de oficinas y se disponen a través del servicio de limpieza municipal.

La empresa no lleva a cabo matanza de animales, por lo cual el agua residual industrial generada en la planta procesadora de carne es mínima y tiene una concentración relativamente baja de contaminantes; esta agua residual se genera debido al lavado de los equipos y la limpieza del área de proceso. Los principales efluentes líquidos de la planta procesadora son las aguas servidas generadas en los servicios sanitarios. Antes de su descarga en el drenaje público, las aguas residuales de la planta procesadora pasan por un sistema de tratamiento que permite a Carnes Zamora cumplir con los parámetros de descarga, requeridos por la Empresa de Servicios Públicos de Heredia, para descargar sus aguas residuales en el drenaje público y ser conducidas a la planta de tratamiento de aguas residuales del municipio. Las aguas residuales generadas en las granjas porcinas reciben tratamiento en una serie de lagunas de oxidación biológica, las cuales a la fecha se encuentran bajo proceso de reacondicionamiento. A solicitud de la CII, la empresa pondrá en marcha un plan de acción correctivo para completar el reacondicionamiento de las lagunas de oxidación biológica, lo cual permitirá mejorar su operación y cumplir los requerimientos ambientales de la CII.

Emisiones a la atmósfera y control de olores en las granjas porcinas: Los equipos de refrigeración utilizados en la planta de procesamiento de carne cumplen con lo establecido en el Protocolo de Montreal, ya que el proveedor de los equipos certifica que éstos no emplean para su operación sustancias que dañen la capa de ozono.

Por su localización en una zona rural rodeada de árboles y vegetación, y por ser operadas conforme a lo dispuesto por la regulación costarricense, las granjas porcinas no constituyen una molestia por malos olores, según fue constatado durante la visita de evaluación del proyecto. Las granjas

porcinas cuentan con permiso de funcionamiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) que es la dependencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería encargada de autorizar la operación de las granjas porcinas en Costa Rica.

Seguridad industrial y salud ocupacional: Para ingresar a la planta de procesamiento y a las granjas porcinas es requisito indispensable cumplir con un protocolo de seguridad sanitaria e higiene. Las instalaciones de la planta procesadora cuentan con equipo para la prevención y combate de incendios (alarmas, detectores de humo, extintores, hidrantes, mangueras). El personal operativo recibe el equipo de protección personal requerido para el desempeño seguro de sus funciones y la empresa vigila el uso debido. Se brinda capacitación a los trabajadores en aspectos de buenas prácticas de manufactura, control de calidad e higiene. Existe un comité mixto de seguridad e higiene cuya función es vigilar el cumplimiento de las medidas implementadas en esta materia. No obstante, a solicitud de la CII, la empresa contará con un responsable de coordinar de cerca todos los aspectos relacionados con la seguridad industrial y la salud ocupacional, con el fin de que la empresa continúe cumpliendo las regulaciones correspondientes.

Prácticas laborales: La empresa cumple con lo establecido en las leyes laborales nacionales y los trabajadores reciben las prestaciones de ley y beneficios adicionales. La empresa acoge los principios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo. Existe una asociación solidarista conformada por los trabajadores.

Seguimiento y cumplimiento: Los procedimientos de seguimiento de la empresa se describirán en el Plan de Gestión Ambiental que habrá de preparar Carnes Zamora. La empresa presentará un informe anual en el que se resumirán los datos de seguimiento relativos a la vigencia de sus permisos y el control de calidad de sus productos, el manejo de residuos sólidos y los efluentes líquidos, el control de olores y la operación de las lagunas de oxidación biológica en las granjas porcinas, la salud ocupacional y la seguridad industrial, así como las prácticas laborales. A lo largo del proyecto, la CII controlará el cumplimiento con sus propios lineamientos para la revisión ambiental y laboral, evaluando los informes de control que la compañía presentará a la CII cada año y llevando a cabo visitas periódicas a las instalaciones como parte del proceso de supervisión del proyecto.