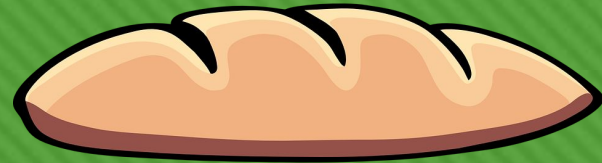


# Sistema de Gestão Ambiental-Padaria



Luis Henrique

Luiz Monteiro

Lucas Otávio

Matheus Siqueira

Taynan Jonatha

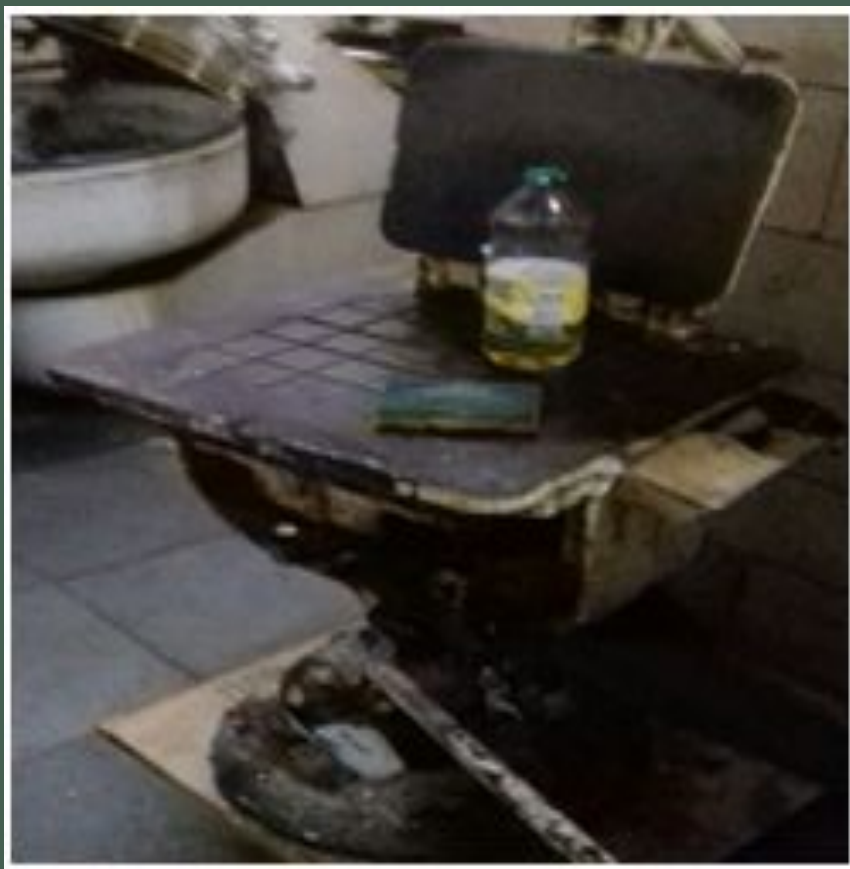
# Introdução

- Estrutura física pequena
- Fácil acesso
- Próxima ao CEFET, a panificadora visitada está localizada no bairro Gameleira
- Apresenta uma demanda de assar diariamente seus produtos
- Majoritariamente pães de doce e pães de sal

# Diagnóstico Ambiental

- Geração de Resíduos de classe 1
- Ações diretamente nocivas ao meio ambiente
- Geração de resíduos
- Situações precárias da instalação
- Risco à saúde humana
- Ambiente estreito com ventilação precária









# Diagnóstico Ambiental

- Bancadas limpas
- Separação das bancadas para evitar contaminação entre elas
- Chão da cozinha bem limpo
- Fiscalização mensal da vigilância sanitária segundo dono da padaria



# Política Ambiental

- 1ª - Planejamento e Organização;
- 2ª - Pré-avaliação e Diagnóstico;
- 3ª - Avaliação da P+L;
- 4ª - Estudos de Viabilidade;
- 5ª - Implementação das Opções.

<b>Aspectos</b>	<b>Impactos</b>
<b>Produção de pão francês</b>	Durante o processo de produção é gerado um efluente líquido (óleo) e sólido (resto de alimentos).
<b>Produção de pão doce</b>	Durante o processo de produção do pão doce é gerado um efluente líquido(óleo) e sólido(resto de alimentos).
<b>Utilização da água</b>	O excesso pode vir causar uma escassez no recurso natural.
<b>Produtos refrigerados</b>	Durante o processo de venda de alguns produtos (mussarela,presunto..) gera-se efluentes sólido(resto de alimentos).

**LEVANTAMENTO DE ASPECTOS E AVALIAÇÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS EM  
PROCESSOS E SERVIÇOS**

**GERÊNCIA:**  
produção

**ÁREA:** Preparação

**PROCESSO:** Preparação de  
pães

**EMP:** Padaria

**IDENTIFICAÇÃO DE ASPECTOS E  
IMPACTOS**

**AVALIAÇÃO DA SIGNIFICÂNCIA**

<b>Tarefa</b>	<b>Aspectos</b>	<b>Impactos</b>	<b>Situação do risco para o processo</b>	<b>Grau de Relevância para o Processo</b>	<b>Gravidade ao meio ambiente</b>
<b>Produção de pão francês</b>	Durante o processo de produção é gerado um efluente líquido (óleo) e sólido (resto de alimentos).	Quando descartado de forma incorreta, pode causar danos no encanamento e na área ambiental local	N	5	C

<b>Produção de pão doce</b>	Durante o processo de produção do pão doce é gerado um efluente líquido(óleo) e sólido(resto de alimentos).	Quando descartado de forma incorreta, pode causar danos no encanamento e na área ambiental local	N	5	C
<b>Produtos refrigerados</b>	Durante o processo de venda de alguns produtos (mussarela, presunto..) gera-se efluentes	Quando acumulado e não descartado de forma correta, gera fungos e infecta o restante dos alimentos.	R	5	M

	sólido(resto de alimentos).	Perigo de infecção			
<b>Utilização da água</b>	Utiliza-se grande volume de água nos processos	O excesso pode vir causar uma escassez no recurso natural.	R	5	M
<b>Restos de massas</b>	Durante a produção, tem como subprodutos restos de massas	Grande potencial de contaminação, por conter atividade microbiana constante.	R	2	M
<b>Manipulação Incorreta</b>	Durante a manipulação não se tem precauções com higiene	Resulta em contaminações e intoxicações	R	1	M
<b>Falta de Boas Práticas de Fabricação</b>	Cuidados com o corpo do manipulador e seu ambiente de trabalho	Negligencia os princípios da Legislação Alimentar	E	1	M

<b>Falta de Boas Práticas de Fabricação</b>	Cuidados com o corpo do manipulador e seu ambiente de trabalho	Negligencia os princípios da Legislação Alimentar	<b>E</b>	<b>1</b>	<b>M</b>
<b>LEGENDAS</b>			<b>Situação do risco para o processo</b>	<b>Grau de Relevância para o Processo</b>	<b>Gravidade ao meio ambiente</b>
			N: Normal R: Risco	Escala de valores de 1 a 5	C: Crítico M: Médio D: Desprezível

# Objetivos e Metas

Objetivos	Metas	Ações
Dar devido destino ao óleo utilizado.	80% destinado de maneira correta.	1. Levar ao local que reutiliza o óleo. 2. Fazer o descarte correto.
Reduzir o descarte de resto alimentícios.	85% ser reutilizado/doado	1. Utilizar restos de pães para produção de farinha. 2. Fazer doações
Minimizar a utilização de água.	Reduzir em 15%	1. Buscar novos métodos 2. Conscientizar os funcionários.
Reduzir desperdícios na convecção.	Dinamizar o processo equilibrando a produção com a necessidade e capacidade local.	1. Balancear a receita. 2. Estudar a dinâmica de procura a respeito dos produtos produzidos diariamente.
Ensinar métodos corretos de manipulação de alimentos	Conscientizar os trabalhadores sobre os perigos a saúde com a manipulação incorreta	Demonstrar fatos aos trabalhadores visando a conscientização do mesmo e uma maior credibilidade a empresa

Incentivar boas práticas no ambiente de trabalho

Aumentar a credibilidade da organização

Fixar cartilhas no ambiente em questão que exemplifica as Boas Práticas para a manipulação de alimentos.



# Legislação Ambiental

- Lei orgânica municipal 7774 de 16 de julho de 1999, Belo Horizonte.
- Norma Brasileira de Classificação de Resíduos Sólidos
  - NBR 10.004 de 2004;
  - NBR 10.005 de 2004;
  - NBR 10.006 de 2004;
  - NBR 10.007 de 2004;

# Monitoramento e Controle

- Cumprir a legislação ambiental;
- Seguir o SGA implementada ou sugerido;
- Controle da qualidade dos insumos;
- Uso de EPI's obrigatórios para os funcionários da linha de produção;

# Conclusão

Pode-se concluir que apesar do estabelecimento ser de pequeno porte e por isso não ter uma alta geração de resíduos que possam afetar o meio ambiente significativamente, a aplicação do SGA seria de extrema importância para a diminuição de gastos e de resíduos para quase zero.

# Referências Bibliográficas

Berkel, R. (2010), “Evolution and diversification of National Cleaner Production Centres (NCPCs)”, *Journal of Environmental Management*, 91, (1), 1556 -565.

CEBDS - Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável (2005), “Produção mais limpa e lucratividade”. [Acessado em 26 de junho de 17]. Disponível em: [www.cebds.org.br/producao-mais-limpa-e-lucratividade](http://www.cebds.org.br/producao-mais-limpa-e-lucratividade).

CNTL - Centro Nacional de Tecnologias Limpas (2003), “Cinco fases da implantação de técnicas de produção mais limpa”, Porto Alegre, RS, CNTL-SENAI, 102 p. [Acessado em 26 de junho de 17]. Disponível em: [www.senairs.org.br/cntl](http://www.senairs.org.br/cntl)

Galka, A. (2004), “Using a cleaner production preventive strategy for the reduction of the negative environmental impacts of agricultural production-using cattle husbandry as a case study”, *Journal of Cleaner Production*, 12 (1), 513–516

Gasi, T.; Ferreira, E. (2006), “Produção mais limpa” em Vilela, J. et Demajorovic, J. (Eds.) *Modelos e ferramentas de gestão ambiental. Desafios e perspectivas para as organizações*, Editora Senac, São Paulo, pp. 43 – 83.