

IMPLANTAÇÃO DE UM SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL EM UM RESTAURANTE

Raissa Danielle Praxedes Grangeiro ¹

Sara Amélia O. Galvão²

RESUMO

A intervenção ininterrupta no meio ambiente e a utilização exacerbada dos recursos naturais pelo homem levaram à geração de inúmeros problemas ambientais exigindo de todos os setores a elaboração de medidas que trabalhem o desenvolvimento sustentável, visando a minimização dos impactos e gerando bem-estar a todos os envolvidos. Nesse âmbito, destaca-se neste artigo, a elaboração de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) a ser implantado em um restaurante localizado no município de Natal, solicitado pela alta administração da empresa, a fim de obter a certificação ISO 14001. Após um levantamento dos aspectos e impactos ambientais de todas as atividades desenvolvidas, foi elaborada a Política Ambiental e propostos objetivos, metas e programas, para a mitigação dos impactos, economia dos recursos naturais, direcionamento dos resíduos gerados pelo empreendimento e conscientização dos colaboradores e clientes por meio de educação ambiental. Como principais resultados da implantação espera-se a consolidação de uma cultura voltada à preservação ambiental, oferecendo produtos e serviços com qualidade e ganhando competitividade e satisfação da sociedade como um todo.

Palavras-chave: Desenvolvimento Sustentável. Sistema de Gestão Ambiental. ISO 14001. Aspectos e impactos ambientais.

ABSTRACT

The uninterrupted intervention in the environment and the heightened use of natural resources by humans led to the generation of numerous environmental problems requiring all sectors to develop measures that work sustainable development, aiming at the minimization of impacts and generating welfare for all involved. In this context, stands out in this article, the preparation of an Environmental Management System (EMS) to be deployed in a restaurant located in Natal, requested by senior management of the company in order to obtain ISO 14001 certification after a survey of environmental aspects and impacts of all activities developed, the Environmental Policy was drafted and proposed objectives, targets and programs to mitigate the impacts of natural resource economics, targeting waste generated by the project and awareness of employees and clients through environmental education. The main results of the deployment is expected to consolidate a culture focused on environmental preservation, offering products and services with quality and gaining competitiveness and satisfaction of society as a whole.

¹ Aluno do curso de especialização (UNI-RN).

² Coordenadora do curso de Pós-graduação em Gestão e Perícia Ambiental do UNI-RN, mestre em Engenharia Química pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte – s_galv@yahoo.com.br.

1. INTRODUÇÃO

A preocupação com o estado do meio ambiente não é recente, mas foi nas últimas três décadas do século XX que ela entrou definitivamente na agenda dos governos de muitos países e de diversos segmentos da sociedade civil organizada (BARBIERI,2007).

Na década de 70, início do estudo das mudanças ambientais causadas pelas atividades humanas, os impactos eram tidos como o custo a ser pago em troca do desenvolvimento acelerado que era assumido pela sociedade, entretanto, felizmente esse pensamento foi ultrapassado e recentemente surgiu a Gestão Ambiental, um instrumento que, enquanto protege o ambiente, aumenta a eficiência das empresas, melhorando sua competitividade (LOZANO & VALÉS, 2007).

Através de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA), qualquer organização pode adequar suas atividades a um padrão correto de manejo ambiental, como o proposto pela família de normas ISO 14000 que traz as diretrizes para a criação de uma política ambiental e objetivos que levem em conta os requisitos legais e outros que porventura sejam adotados pela organização (ABNT, 2004).

A implementação de programas de gestão ambiental visam às vantagens ambientais para o empreendimento, bem como ao meio ambiente, devido à redução da utilização dos recursos naturais e diminuição da geração de resíduos e efluentes finais.

É bastante visível a ocorrência de problemas ambientais em restaurantes, principalmente com relação à intensa geração de resíduos sólidos, às emissões atmosféricas e ao consumo desenfreado dos recursos naturais. Pois no processo de transformação de matérias-primas, efetuado pelos restaurantes, são utilizadas várias formas de energia e são gerados diversos resíduos, como os óleos utilizados no processo de fritura. Desta forma, a análise da atividade produtiva de um restaurante é de fundamental importância para minimizar os desperdícios, principalmente das matérias primas utilizadas para esta atividade.

Para Barbieri, “o manejo ambientalmente saudável desses recursos deve contemplar não só a sua deposição final segura, ou o seu reaproveitamento, mas buscar as suas causas, procurando mudar os padrões de produção e consumo não sustentáveis”.

O código de conduta da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) trás que todo restaurante deve possuir boas práticas em defesa ao meio ambiente, através da realização de atividades de educação ambiental focadas no público interno e externo, como forma de conscientização; realizar, regularmente, a prevenção, o controle e o acompanhamento do impacto ambiental, em conformidade com as exigências da legislação; desenvolver parcerias com empresas habilitadas em processos de destinação final de produtos, serviços e dejetos como forma de garantir a destinação adequada dos seus resíduos e dejetos; a adoção de medidas para o uso consciente de recursos não renováveis, como água e energia; e a correta manipulação de produtos e resíduos que envolvam riscos ao meio ambiente deverá ser compromisso dos gestores das empresas.

Assim, para que uma empresa possa realmente trabalhar sustentavelmente, é inevitável a implantação de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA), que tem por objetivo garantir a qualidade do produto final, além de garantir também a sustentabilidade na utilização dos recursos naturais, promovendo a busca permanente de melhoria da qualidade dos serviços, produto, ambiente de trabalho e consequentemente do meio ambiente.

Este trabalho tem como objetivo:

- Criar para cada impacto uma forma de melhor de adequação ao desenvolvimento sustentável;
- Gerir as tarefas da empresa no que diz respeito a políticas, diretrizes e programas relacionados ao meio ambiente e externo da companhia;
- Manter, em geral, em conjunto com a área de segurança do trabalho, a saúde dos trabalhadores;

- Produzir, com a colaboração de toda a cúpula dirigente e os trabalhadores, produtos ou serviços ambientalmente compatíveis;
- Colaborar com setores econômicos, a comunidade e com os órgãos ambientais para que sejam desenvolvidos e adotados processos produtivos que evitem ou minimizem agressões ao meio ambiente.

2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

A empresa analisada foi um restaurante localizado na cidade de Natal possuindo 12 funcionários, tendo um valor médio para pagamento da energia de 1.300,00 reais e para a água de 300,00 reais.

Foi perceptível que na organização analisada, a empresa já se mostra preocupada com a questão ambiental, mesmo não havendo uma política ambiental construída.

O restaurante possui equipamentos eletrônicos novos (freezers, ar condicionado com a tecnologia inverter) e existem luzes por sensor em corredores e banheiros. Porém, ainda assim, o restaurante possui uma grande quantidade de lâmpadas incandescentes que podem ser trocadas por lâmpadas de LED para evitar o gasto de energia desnecessário. Os banheiros possuem torneiras que são acionadas com sensor e descargas econômicas, com duplo acionamento (um para resíduos líquidos - vazão de 3 litros - e outro para resíduos sólidos - vazão de 6 litros).

São realizados periodicamente treinamento de funcionários quanto a manipulação dos alimentos.

Foi levantado o problema com os resíduos gerados no restaurante. Visto que a coleta seletiva não é realizada e todo o lixo gerado é mandado para aterros.

Foi constatado também que não há um sistema formalizado de comunicação interna, como um sistema de documentação, relativos ao meio

ambiente, para dar ciência aos seus empregados e acionista dos fatos e dados relativos a questões ambientais na organização.

Diante dos problemas identificados, elaborou-se a seguinte tabela com os aspectos e consequentes impactos ambientais.

ETAPA	ASPECTO AMBIENTAL	IMPACTO AMBIENTAL
Refrigeração.	Consumo de energia elétrica.	Contribui para a redução da disponibilidade dos recursos naturais.
Lavagem	Lançamento de efluentes, consumo de água.	Alteração da qualidade da água.
Preparação	Geração de resíduos sólidos.	Ocupação do aterro.
Cozimento	Emissões atmosféricas, geração de resíduos sólidos e líquidos, consumo de GLP.	Contribui para a formação do efeito estufa, ocupação do aterro, alteração da qualidade da água.
Fritura	Emissões atmosféricas, geração de resíduos sólidos, GLP, lançamento de efluentes oleosos.	Contribui para a formação do efeito estufa, ocupação do aterro, alteração da qualidade da água.
Embalagem	Geração de resíduos sólidos.	Ocupação do aterro.

Tabela 1: Avaliação dos aspectos e impactos envolvidos por atividade

3. IMPLANTAÇÃO

METODOLOGIA

Foi realizado um levantamento de dados em um restaurante, localizado na cidade de Natal, Rio Grande do Norte, Brasil, com intuito de identificar os aspectos e impactos ambientais existentes, buscando além da observação dos processos o diálogo com os colaboradores da organização, para facilitar a elaboração do presente SGA.

SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL

O presente SGA foi elaborado, conforme solicitado pela alta administração da empresa, como uma proposta a ser implantado pela empresa em questão. Em conjunto com o proprietário, foi definido o escopo do sistema, os recursos financeiros que serão dedicados, designado as funções, treinamentos a serem realizados com a equipe e elaboração do cronograma base e lançamento ao sistema.

Política Ambiental

A política ambiental da empresa foi elaborada segundo a norma ISO 14001 (ABNT, 2004), sendo apresentada desta forma:

O Restaurante X situado na cidade de Natal/RN torna-se consciente da importância da preservação do Meio Ambiente estando empenhado em exercer suas atividades baseando-se em uma gestão eco-eficiente que vise minimizar os impactos ambientais decorrentes das suas atividades e serviços, com foco na melhoria contínua e prevenção da poluição. Buscando através do atendimento da legislação e outros requisitos legais, contribuir para o desenvolvimento sustentável da empresa.

Melhoria Contínua:

A melhoria contínua consiste em não se contentar e se acomodar com o status alcançado em processos otimizados, e sim continuar fazendo girar o PDCA de cada processo.

Ao final de cada ano, será analisada e avaliada a situação existente a fim de medir, verificar, analisar e avaliar se as metas estabelecidas no SGA foram atingidas; pesquisar, avaliar, selecionar e implementar possíveis soluções para atingir as que não foram alcançadas; estabelecer novas metas para o ano seguinte; identificar áreas que ainda podem ser melhoradas e formalizar as alterações, trabalhando constantemente na redução dos impactos ambientais de nossas atividades e produtos.

Comunicação

Deverão ser realizadas reuniões periódicas para analisar se as medidas a serem implementadas estão de fato ocorrendo, como estão ocorrendo e como melhorá-las. Essas reuniões deverão ser registradas em ata e essa ata deverá ser fixada em local de fácil visibilidade (no quadro de aviso) e mensalmente retirada e encaminhada ao arquivo físico do restaurante.

O recebimento, a documentação e resposta às comunicações externas ficará por conta do proprietário do restaurante.

Identificação dos requisitos legais aplicáveis

Em relação aos requisitos legais para a atividade de restaurantes no município de Natal, segue-se padrões estabelecidos nas legislações pertinentes ao órgão nacional (ANVISA), estadual (SUvisa) e municipal (COvisa). O licenciamento ambiental compreende em documentos de Alvará Sanitário, além disso, para legalização é necessário também um Alvará de Funcionamento definitivo. A busca por selos e certificações fica a critério do empreendedor. Esses selos são importantes por darem maior credibilidade ao local.

A ANVISA publicou em 13 de setembro de 2004 a RDC 216, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, citando um manual de boas práticas com relação ao manejo de resíduos, além do controle de vetores e pragas urbanas, dentre outros. Essa mesma resolução determina que “a inobservância ou desobediência ao

disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal”.

Na esfera estadual, a legislação potiguar estabelece normas e padrões ambientais para o setor através da Lei Complementar 272 e através da mesma lei, o licenciamento ambiental é regulado.

No âmbito municipal temos ainda a Lei nº 4.100/92 dispõe sobre o Código Ambiental do município do Natal, tratando acerca da proteção ambiental, controle da poluição, SEÇÃO VI (Da Coleta, Transporte e Disposição final do Lixo e Resíduos - Art. 35 – “O Poder Público Municipal estimulará e privilegiará a coleta seletiva e reciclagem de lixo, bem como a implantação de um sistema descentralizado de usinas de processamento de resíduos urbanos, de forma a minimizar impactos ambientais.”

Sobre o descarte do resíduo de óleo, ainda não há legislação nacional estabelecida. Um projeto de lei do ano de 2007, atualmente, está em tramitação, para que locais como: postos de gasolina, hipermercados e similares, onde o óleo de cozinha pode ser comprado, façam o recolhimento desse resíduo, assim como, as empresas que fornecem o produto. A logística reversa é umas das principais práticas levadas em consideração para a gestão desse tipo de resíduo.

Objetivos, Metas e Programas

Diante dos problemas identificados no estudo, foi proposta à empresa, inicialmente, medidas que amenizassem os impactos ambientais inicialmente identificados, criando para cada impacto uma forma de melhor de adequação ao desenvolvimento sustentável.

Objetivos

- Reduzir e controlar os consumos energéticos.
- Possibilitar destinos adequados à produção de resíduos sólidos, líquidos e orgânicos.

- Capacitar os funcionários através de treinamentos.

Metas

- Reduzir em 20% o consumo de energia em dois anos.
- Destinar para reciclagem 50% dos resíduos sólidos gerados em seis meses.
- Destinar adequadamente 100% do óleo proveniente do preparo das refeições em um mês.
- Reaproveitar 100% das cascas de legumes e frutas em um ano.
- Realizar treinamentos semestralmente para a qualificação dos funcionários.

Programas

- Realizar a substituição de quarenta e sete lâmpadas convencionais, localizadas no salão, e na parte externa do restaurante, por lâmpadas de Led que são mais econômicas e poluem menos. Essa substituição deverá ser feita em seis meses, visando à redução do consumo de energia em 20% em dois anos.
- Manutenção e limpeza de equipamentos elétricos semestralmente e mensalmente, respectivamente, a fim de obter um menor consumo energético e um melhor rendimento dos aparelhos, não havendo necessidade de troca visto que estes equipamentos foram identificados como sendo de baixo consumo de energia (A ou B), além de serem relativamente novos.
- Efetivar a coleta seletiva dos resíduos gerados a partir das atividades realizadas pelo restaurante e destinar para o recolhimento adequado, ou seja, pela ação de cooperativas de reciclagem da cidade, visando atingir a meta de reciclar 50% desses resíduos em seis meses.

- Armazenar 100% do óleo de cozinha gerado e destinar para a empresa que realizará o refinamento ou ainda, para a empresa, que transformará esse resíduo líquido em sabão, tendo em vista que a organização utiliza aproximadamente 14 litros de óleo por mês.
- Realizar a compostagem de 100% dos resíduos orgânicos (cascas de legumes e frutas) em uma área que se encontra inutilizada no subsolo do restaurante. O adubo produzido pela compostagem será utilizado nas plantas ornamentais que o restaurante possui. Essa meta deverá ser atingida em um ano.

IMPLEMENTAÇÃO E OPERAÇÃO

A atividade de implementação de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) exige a delegação de funções para que os responsáveis coloquem em prática as medidas necessárias para que os objetivos e metas sejam cumpridos.

- Redução de energia elétrica:

O Restaurante X possui, naturalmente, diversos equipamentos elétricos necessários para a continuidade de suas atividades, como ar-condicionados, freezers, congeladores, fogões, fornos, lavadoras, entre outros. Porém, muitos já são enquadrados como equipamentos com baixo consumo de energia (A ou B), além de serem relativamente novos. Todavia, algumas medidas contribuem para um menor consumo energético e um melhor rendimento dos aparelhos.

Manter peças funcionando perfeitamente, como também a limpeza do ar condicionado em dia é fundamental para um menor esforço do aparelho, acarretando um menor consumo energético. Dessa forma, manutenções periódicas são imprescindíveis. O ideal seria a realização de manutenções mensalmente e semestralmente.

A substituição de lâmpadas incandescentes por lâmpadas de LED ou fluorescentes é uma tendência de ordem mundial, visto que as “amarelinhas”

emitem muito mais calor (aumento da temperatura ambiente), iluminam menos e consomem mais. Enquanto que uma lâmpada fluorescente apresenta uma potência média de 15 W, uma lâmpada incandescente tem potência de 60 W (maior consumo) e ilumina 5 vezes menos que as fluorescentes ou de LED (essas, por sua vez, apresentam potência média de 8 W). Por isso, é recomendável a troca das 47 lâmpadas fluorescentes do salão principal por lâmpadas fluorescentes ou de LED, sendo a melhor opção conforme cálculo realizado: o gasto mensal com lâmpadas incandescentes é de R\$ 413,63, chegando a R\$ 4963,56 ao final de um ano (12 x 413,63). O gasto mensal com as lâmpadas de LED é de R\$ 103,40, sendo de R\$ 1.240,80 o gasto anual (12 x 103,40). Mesmo com o gasto inicial de R\$ 1.880 para compra das lâmpadas, ao final de um ano a economia ainda seria de R\$ 963,56.

- Resíduos sólidos:

O resíduo sólido produzido no restaurante é destinado para a coleta seletiva comum do bairro. No restaurante é gerada uma quantidade significativa de resíduo sólido, dentre eles destacam-se: papelão, vidro, latinhas de alumínio e plástico, armazenados juntos, comumente, em grandes sacolas pretas.

Para que os resíduos sólidos tenham uma destinação adequada, seja para reutilização ou reciclagem, é necessário que a segregação seja feita de maneira correta. Sugerimos que sejam instalados contêineres e neles sejam alocados os resíduos previamente limpos. Esses contêineres deverão estar instalados em um local seguro, seco e arejado. Além disso, um formulário deverá ser devidamente preenchido todos os dias em que houver a coleta dos resíduos. Sugerimos que o responsável seja um dos copeiros, o formulário deverá ser preenchido e arquivado no local já pré-definido juntamente com toda documentação do SGA.

Para a sensibilização dos funcionários serão oferecidos treinamentos de coleta seletiva incentivando assim, a separação dos resíduos de forma correta. O treinamento também irá abordar a limpeza do resíduo para que o

material separado possa ser destinado adequadamente. Esse terá uma carga horária de 7 horas (8:00h às 12:00; 14:00h às 17:00h) e será dado no próprio restaurante, oferecido por biólogos ou ecólogos. Os participantes receberão um manual que conterà toda a informação ministrada, e haverá uma lista de presença que deverá ser assinada para que recebam um certificado de participação.

Ademais, sugere-se fortemente a substituição dos sacos de lixo atuais por sacos biodegradáveis.

- Lançamentos de efluentes oleosos

As atividades realizadas na cozinha são responsáveis por gerar grandes quantidades de resíduos oleosos, cerca de 40 litros por semana. São usadas máquinas fritadeiras, as quais comportam o óleo proveniente do preparo dos alimentos. O ideal é que esse resíduo seja armazenado em galões apropriados e encaminhados para a empresa responsável pela destinação adequada e aproveitamento, por exemplo, transformando o óleo em sabão. Esse tipo de processo beneficia não só o meio ambiente e ainda pode gerar emprego e renda para famílias envolvidas.

- Geração de resíduos orgânicos:

No restaurante não há o aproveitamento da matéria orgânica, tudo que é produzido é descartado de forma convencional para a coleta de lixo comum. Uma solução viável para tal problema ambiental seria a construção de uma composteira no subsolo do restaurante, que é um local apropriado, por ser arejado e afastado da cozinha. Nesse local, pode ser produzido o adubo, que será utilizado nos vasos e canteiros ornamentais do restaurante.

A compostagem é um processo biológico que transforma matéria orgânica que seria inutilizada e iria para um lixão ou aterro em matéria orgânica húmica. Essa transformação é realizada por bactérias aeróbicas em condições ideais de temperatura, umidade, qualidade da matéria, entre outras. Os resíduos produzidos na cozinha do restaurante serão pesados e encaminhados

para as composteiras todos os dias. Para controle da eficiência da compostagem e da quantidade de matéria orgânica gerada, um formulário deverá ser preenchido todos os dias pelo funcionário que realiza o pré-preparo dos alimentos e encaminhado para o arquivo do restaurante.

No entanto, para que a compostagem seja realizada de forma satisfatória é necessário que haja uma conscientização por parte dos funcionários sobre a importância de se reduzir o acúmulo de lixo nos aterros e, além disso, que os mesmos sejam treinados para poderem realizá-la de forma correta. Para isso, haverá um treinamento, com carga horária de 7 horas, em que os funcionários sejam instruídos a fazer corretamente a separação, já que nem todo resíduo poderá ter esse destino. Haverá, ainda, uma parte prática, onde será montada uma composteira. Esse treinamento será dado no próprio restaurante, pelas alunas de graduação em Ecologia Alessandra de Campos e Thalita Wartuza, os participantes receberão um manual que contenha toda a informação ministrada no treinamento, e assinarão uma lista de presença para emissão de certificado de participação.

Fluxograma da compostagem:

Cozinha → Resíduos → Composteira → Adubo → Vasos Ornamentais

COMPETÊNCIA, TREINAMENTO E CONSCIENTIZAÇÃO

A boa implementação de um SGA é prescindida por capacitação de todos os profissionais envolvidos na sua operação. Foi detectada a necessidade da realização dos seguintes treinamentos:

- Gestão de resíduos sólidos e compostagem:

Treinamento a ser realizado por biólogos ou ecólogos, com carga horária de 7 horas onde será explanado sobre o correto modo de separação dos resíduos sólidos e orgânicos.

DOCUMENTAÇÃO

A documentação deverá ser arquivada em arquivo físico e a responsabilidade pela mesma ficará a cargo do proprietário e do gerente do restaurante.

Os documentos serão arquivados de acordo com sua classificação, podendo a documentação ser: corporativa, reservada, confidencial ou secreta, sendo os critérios estabelecidos pelos Srs. Supracitados.

Nesse arquivo constarão: atas de reuniões, listas de presença em treinamentos, certificados de cursos, atestados de visita, cartas externas, formulário de controle (ar-condicionado, saída de resíduos, saída de óleo, compostagem), o próprio SGA, a ISO 14001 e outros documentos que forem convenientes, sendo separados por mês.

O arquivo físico deverá ficar em sala constantemente fechada e com acesso restrito a funcionários autorizados. Esses documentos devem estar legíveis, atualizados e acessíveis a pessoas autorizadas. Todos os documentos devem estar acordados com a realidade da empresa.

PREPARAÇÃO E RESPOSTA ÀS EMERGÊNCIAS

Para os aspectos ambientais expostos, não foram identificadas potenciais situações de emergência e/ou acidentes relacionados que possam impactar o meio ambiente. Na realidade, o descumprimento, por si só, do programa proposto, já acarretará prejuízos ambientais significativos, como por exemplo, o descarte do óleo no encanamento que poderia contaminar as águas oceânicas.

VERIFICAÇÃO

- Monitoramento e medição:

O monitoramento das atividades de melhorias propostas deverá ser realizado mediante formulários em anexo (saída do óleo, manutenção ar condicionado, saída de resíduo sólido e compostagem). É importante atentar para o devido preenchimento do formulário.

- Avaliação do atendimento a requisitos legais:

O proprietário juntamente com o gerente do restaurante deverá estar atualizado quanto à documentação exigida para o funcionamento adequado do restaurante. Caso estejam impossibilitados, deverão nomear responsáveis da área administrativa para essa tarefa.

- Não conformidade, ação corretiva e ação preventiva:

A análise da não conformidade dar-se-á pelo próprio preenchimento dos formulários. Caso algum formulário não seja obedecido ou obedecido parcialmente, e isso seja identificado no processo de auditoria, deverão ser emitidos ALERTAS, com os riscos potenciais que aquela não conformidade apresenta (ação preventiva). Ademais, após essa identificação, a fim de correção, serão aplicadas as ações necessárias para a correta adequação aos formulários.

AUDITORIA INTERNA

As auditorias serão realizadas por pessoas externas que representem a empresa e que possuam competência e façam a avaliação de forma imparcial. Sugerimos que a auditoria seja realizada por algum membro da equipe que elaborou o Sistema de Gestão Ambiental (SGA). A auditoria deverá seguir as seguintes etapas:

- Análise da ISO pelo auditor: Leitura da ISO 14001 e a partir disso, realizar uma comparação para verificar se a mesma está sendo cumprida adequadamente.
- Verificação do SGA: Verificar se o Sistema de Gestão Ambiental implantado pela empresa está atendendo a todos os pontos exigidos da ISO 14001.
- Análise dos formulários: Analisar o correto preenchimento dos formulários, tendo em vista que as informações contidas neles são de extrema relevância para que o SGA seja implementado com êxito.
- Verificação das não conformidades: Identificar as não conformidades a partir das informações contidas nos formulários.
- Remediação: Propor soluções e estabelecer prazos para adequação dessas não conformidades.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho foi desenvolvido pela preocupação do proprietário do restaurante com questão ambiental e pela busca da certificação da ISO 14001. Foram constatadas ações já adotadas com o objetivo de reduzir o consumo de recursos naturais e geração de resíduos. Porém, ainda foram identificados impactos ambientais consideráveis na organização analisada.

Desse modo, após o levantamento da situação ambiental inicial da empresa e consequente identificação dos aspectos e impactos ambientais envolvidos no ciclo produtivo, foi elaborado um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) a ser implantado.

Assim, uma política ambiental foi construída para adequar as atividades realizadas no restaurante à sustentabilidade, definindo ações e metas para combater os impactos ambientais identificados. Todas as normas e procedimentos devem ser seguidos para que haja minimização nos impactos causados pela geração excessiva de resíduos, os quais podem causar danos ao solo, corpos hídricos, fauna, flora e ar. Além da observância da legislação pertinente, que deverá ser sempre consultada a fim de se manter atualizado.

5. REFERENCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação em Vigilância Sanitária. Disponível em: <<http://migre.me/9EA1G>>. Acesso em: 18 ago 2014.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 20 ago 2014.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO 14001: Sistema de Gestão Ambiental. 2004.

BARBIERI, J. C. Gestão Ambiental Empresarial: Conceitos, Modelos e Instrumentos. São Paulo: Saraiva 2007.

BARBIERI, J. C. Gestão ambiental empresarial. São Paulo: Saraiva, 2004.

Ferrer, J. T. V. Audiências públicas realizadas no processo de licenciamento e avaliação de impacto ambiental no Estado de São Paulo. Avaliação de impactos, Rio de Janeiro, n.4, v.1, p.79-100, 1998.

GUTBERLET, J. Sustainability: a new paradigm for industrial production. International Journal of

Sustainability in Higher Education, v. 1, n. 3, p. 225-236, 2000.

LOZANO, M.; Vallés, J. An analysis of the implementation of an environmental management system in a local public administration. Journal of Environmental Management, v.82, p.495–511, 2007.

MARTA, L.C.P.; Tocchetto, R.L. Sistema de Gestão e Proteção Ambiental. Disponível em: <<http://www.ambientebrasil.com.br>>. Acesso em: 19 ago 2014.

MONTEIRO, J. H. P. et al. Manual de Gerenciamento Integrado de resíduos sólidos. Rio de Janeiro: IBAM, 2001.

SOUZA, R.S. 2002. Evolução e condicionantes da gestão ambiental nas empresas. Revista eletrônica de administração, v.8, n.6, 1-22, 2002.