



GUIA DE DIRETRIZES SOCIOAMBIENTAIS

INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA



Gerência Nacional Sustentabilidade e
Responsabilidade Socioambiental
2018



APRESENTAÇÃO

Esta publicação faz parte de um conjunto de guias da CAIXA para orientação sobre o controle ou a mitigação dos impactos dos empreendimentos ao meio ambiente e à população mais afetada. Esse conjunto de guias abrange os setores de maior vulnerabilidade socioambiental na concessão de crédito pela CAIXA.

A indústria de alimentos é caracterizada por incluir um conjunto diversificado de empresas de diferentes portes, abrangência de atuação e participação no processamento de alimentos. Esse setor se tornou um dos maiores do mundo, ocupando lugar de destaque na economia brasileira, com mais de 9% de participação no PIB, e é um dos setores que mais empregam no País, com cerca de 20% dos postos de trabalho.

O crescimento da demanda por alimentos pressiona continuamente sua oferta e cria a necessidade de inovar e buscar novas soluções produtivas. Soluções que, no passado, baseavam-se apenas na ampliação de terras disponíveis para o plantio ou no aumento da pesca extrativista e que já não garantem mais o aumento da disponibilidade de comida. Alterações em escolhas e preferências do mercado de consumidores têm incorporado novas exigências à indústria de alimentos, que tende a demandar produtos e a valorizar empresas que adotem práticas e processos socioambientalmente adequados e reduzam os impactos do ciclo de vida de seus produtos.

A indústria de alimentos tem potencial para influenciar todos os elos da sua cadeia produtiva, desde a matéria-prima, passando por transporte, processamento, embalagem, distribuição nos pontos de varejo, até o consumidor final. As instituições financeiras, como financiadoras de diversos elos da cadeia de valor da indústria de alimentos, possuem papel fundamental de indução para a evolução do setor, em prol do seu crescimento de forma sustentável.

Diversas iniciativas têm sido desenvolvidas para definir indicadores de boas práticas no setor, com o intuito de valorizar produtos e serviços. Apresentamos a seguir os principais itens relacionados à sustentabilidade.

Cabe ainda ressaltar que, sendo referidas ou não neste Guia, toda a legislação e as normas que se apliquem a esse setor devem ser atendidas pelo proponente.

Eventuais sugestões devem ser encaminhadas para a Caixa no e-mail gersa@caixa.gov.br.

TEMAS AMBIENTAIS

Consumo de água

O uso de água para a produção de alimentos é um dos temas mais sensíveis no setor ao se considerar, sobretudo, a cadeia produtiva. Esse recurso, que já foi considerado como inesgotável no Brasil pela sua abundância (12% da disponibilidade mundial), tem apresentado sérios riscos de escassez e qualidade.

Para setores que captam diretamente de mananciais, como a agroindústria, a discussão e a definição de regras de uso e, principalmente, de cobrança passaram a fazer parte da agenda de negócio. De acordo com a Agência Nacional de Águas (ANA), a indústria de alimentos representa 36% do total de captações de água registradas.

Na indústria, o consumo de água está relacionado a diferentes etapas do processamento dos alimentos (lavagem, transporte interno, resfriamento e outros), limpeza das instalações e fins sanitários. Assim, torna-se preponderante a adoção de programas e práticas que aumentem a eficiência do uso da água. Nesse sentido, a manutenção preventiva contra vazamentos, o uso de novas tecnologias nos processos produtivos, na refrigeração e no aquecimento da água e o tratamento e a reutilização dos efluentes são alternativas para reduzir o consumo do recurso e dos custos associados.



O que fazer



Identificar se há disponibilidade de água compatível com a demanda do projeto, considerando, quando aplicável, a elaboração de estudo de viabilidade hídrica, a solicitação de outorga e/ou termo de compromisso da companhia de saneamento atestando a capacidade de fornecimento, tendo em vista ações de uso racional e monitoramento da qualidade da água. Além disso, podem ser implantados sistemas para reuso, ações para utilização racional da água e monitoramento do consumo, bem como utilização de equipamentos mais eficientes nas unidades industriais.



Tratamento e destinação de efluentes líquidos



Os efluentes da indústria de alimentos podem apresentar quantidades significativas de material orgânico, resultando em alterações nos principais parâmetros de qualidade da água, como a elevação da demanda de oxigênio e dos sólidos em suspensão.

A partir dos processos de lavagem de matérias-primas e produtos e dos diversos processos de limpeza da indústria, os efluentes podem adquirir elementos tóxicos (resíduos de pesticidas), químicos (produtos de limpeza) e bactérias patogênicas (processamento de carnes).

A redução da geração de efluentes e seu tratamento apropriado são fundamentais para prevenir a contaminação de águas superficiais e subterrâneas. A utilização de métodos de limpeza a seco das instalações, o aumento da eficiência do consumo de água nos processos produtivos e o investimento em tecnologia para tratar e reutilizar os efluentes são alternativas para mitigar tal impacto.

O que fazer



Verificar se, para a gestão dos efluentes líquidos, estão consideradas ações de uso racional da água, diferentes fontes de geração e tipos de efluentes, formas de tratamento, descarte final e monitoramento da qualidade da água. Atentar para a Resolução CONAMA 357/2005, que dispõe sobre a classificação dos corpos hídricos e sobre as diretrizes ambientais para o seu enquadramento, bem como estabelece condições e padrões de lançamento de efluentes.

Impacto da indústria nos ecossistemas

O processo de implantação e operação de uma indústria representa um impacto potencial sobre os ecossistemas e seus respectivos serviços. Aspectos como supressão de vegetação, má utilização de recursos hídricos e descarte inadequado de efluentes e resíduos são alguns exemplos.



Na indústria de alimentos, danos à biodiversidade e às comunidades locais e tradicionais podem ser observados quando atividades extrativistas, sem qualquer plano de manejo, são executadas ou quando novas culturas são introduzidas em um ecossistema, sem qualquer estudo de compatibilidade.

A indústria de alimentos é o destino de grande parte da produção agrícola do País, sendo necessário considerar como o setor se prepara para mitigar os impactos relacionados à cadeia de fornecedores. Como existe uma relação muito próxima entre o produtor e a indústria, sua associação aos temas desmatamento, áreas degradadas, produção irregular em áreas de conservação, danos à biodiversidade e práticas de trabalho análogo ao escravo pode impactar os negócios da indústria de alimentos.

Frente a isso, a indústria pode reduzir seus impactos diretos nos ecossistemas por meio dos planos adequados de gestão ambiental, mas pode também desempenhar um papel de transformação na cadeia produtiva, ao definir padrões e controlar a origem de suas matérias-primas e ao contribuir com o desenvolvimento socioambiental de seus fornecedores.

O que fazer



A NBR 14001/2015 apresenta especificações e diretrizes para auxiliar as organizações na implementação de um sistema de gestão ambiental, sendo importante adotar uma gestão estratégica em relação às questões ambientais. Essa norma define, além de outros itens, aspecto ambiental, impacto ambiental e desempenho ambiental.



Gestão de resíduos sólidos orgânicos e embalagens

Estudos preliminares para a elaboração da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) indicaram que mais de 290 milhões de toneladas de resíduos orgânicos foram gerados na agroindústria brasileira, em 2009, considerando as principais culturas do País (milho, soja, arroz, feijão, banana, cana-de-açúcar, laranja, café etc.).



Esses resíduos podem ser gerados em diferentes etapas do processo de produção. No processamento de frutas e vegetais, por exemplo, há geração de resíduos desde a triagem dos materiais que chegam à indústria, passando pelos processos de lavagem, corte, descascamento e embalagem. No caso do processamento de carnes, do abate ao processamento de animais, ossos, penas, sangue, sebo, entre outros resíduos, são produzidos.

A PNRS estabeleceu alguns conceitos e instrumentos que são relevantes e reforçam a complexidade e os desafios que a indústria de alimentos tem para gerenciar adequadamente seus resíduos sólidos. A “Responsabilidade Compartilhada”, que busca envolver toda a cadeia de valor para reduzir os impactos socioambientais decorrentes do ciclo de vida dos produtos, e a “Logística Reversa”, conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento em seu ciclo, em outros ciclos produtivos ou outra destinação final ambientalmente adequada, são exemplos desses instrumentos.

A indústria de alimentos pode apresentar importantes contribuições no gerenciamento de resíduos e promover o desenvolvimento de iniciativas que envolvam toda a cadeia de valor (do produtor ao consumidor), não apenas na questão das embalagens, mas no tratamento dos resíduos orgânicos, por meio da compostagem ou da produção de energia.

O que fazer



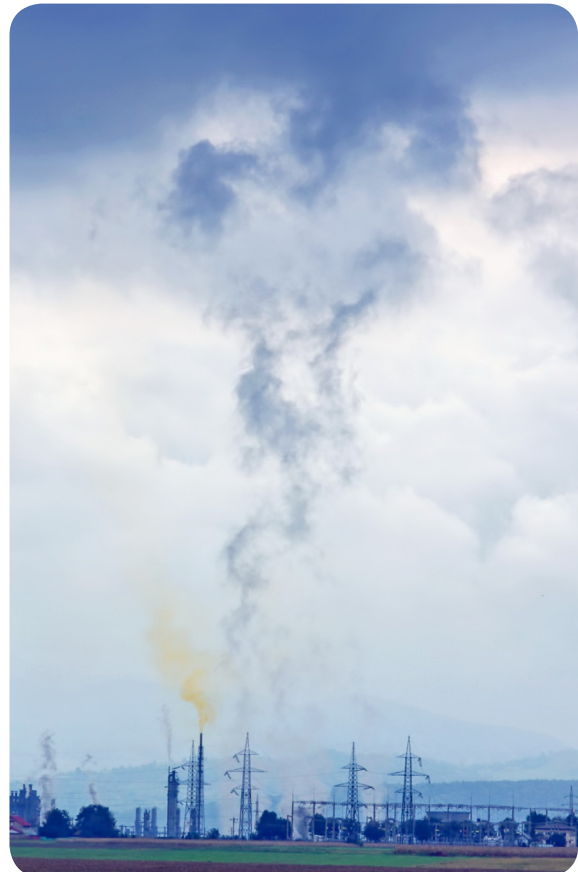
Elaborar plano de gestão ambiental adequado para os resíduos sólidos, englobando formas de coleta, armazenamento, tratamento e disposição final. Identificar, também, se há plano de logística reversa das embalagens após o consumo dos produtos. Quando aplicável, deve-se obter as licenças ambientais e autorizações de ocupação do solo, dentre outros documentos.

Emissões atmosféricas

As principais emissões atmosféricas do setor estão relacionadas às emissões de materiais particulados provenientes de processos de combustão para a geração de energia elétrica ou mecânica (vapor e aquecimento), do manuseio (operações de carga e descarga), do uso de moinhos e trituradores (transformação de grãos em farinha) e operações de secagem de materiais sólidos. Em todos esses casos, a adoção de equipamentos para controlar os materiais particulados faz-se necessária para mitigar os impactos nas áreas vizinhas à indústria e também os danos à saúde ocupacional dos colaboradores. No caso dos processos de combustão, há ainda a contribuição, mesmo que pontual, com a emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE).

Os resíduos sólidos e efluentes líquidos gerados pela indústria de alimentos devem receber tratamento adequado, uma vez que a gestão desses resíduos contribui com a redução da geração de GEE e de odores. A medição dessa redução das emissões de GEE também pode ser pensada no âmbito do ciclo de vida dos produtos, criando valor agregado e diferencial de mercado.

Embora a representatividade da indústria nas estimativas totais do País seja pequena, o setor tem a possibilidade de contribuir com o uso de fontes renováveis para a geração de energia (biomassa) e também com o aumento da eficiência energética dos processos produtivos.



O que fazer



Para indústrias alimentícias de grandes proporções, é recomendável a realização de inventário de emissões de GEE e a adoção de técnicas de produção baseadas na indústria de baixo carbono.



Consumo e cogeração de energia

O crescimento acentuado no consumo de energia, apesar de ser um sinal do aquecimento da economia e da melhora na qualidade de vida, pode ser um aspecto negativo, em vista da possibilidade do esgotamento de recursos e do impacto ao meio ambiente. Por isso é preciso estimular o uso eficiente da energia, para não comprometer a qualidade de vida e o desenvolvimento econômico do País.



A indústria de alimentos pode exigir uma grande quantidade de energia para o desenvolvimento de suas atividades produtivas. As principais demandas internas são para os processos de aquecimento, resfriamento, refrigeração, funcionamento dos equipamentos da linha de produção, bombas, sistemas de ar-condicionado e iluminação.

A adoção de processos e tecnologias para melhorar a eficiência energética da indústria representa uma oportunidade para mantê-la competitiva, tanto do ponto de vista econômico quanto do ambiental. Isso porque, além de reduzir o consumo e os custos, o uso de energias de fontes renováveis é um dos pontos fortes do setor, bem como a geração de energia a partir de biodigestores de dejetos animais.

O que fazer

Tomar conhecimento da Resolução Normativa Nº 482, de 17 de abril de 2012, da ANEEL, que estabelece as condições gerais para o acesso de microgeração e minigeração distribuída aos sistemas de distribuição de energia elétrica, o sistema de compensação de energia elétrica, e dá outras providências. Adotar medidas para melhorar a eficiência da matriz energética do processo produtivo.

TEMAS SOCIAIS

Saúde e segurança ocupacional



A crescente demanda pela produção de alimentos impulsiona a geração de novos postos de trabalho e o aumento da produção dentro das fábricas, o que gera tensão entre os empregados e pode elevar os índices de acidentes de trabalho.

Máquinas sem proteção e dispositivos de segurança, quedas, colisões com empilhadeiras, exposição ao calor de fornos, ao frio de câmaras frigoríficas e ao ruído dos equipamentos representam alguns dos riscos físicos aos quais os trabalhadores do setor estão expostos. Realizar

movimentos repetitivos, levantar e carregar cargas manualmente são exemplos de riscos ergonômicos. A exposição a agentes biológicos por meio de ingestão e inalação de poeiras e aerossóis e aos agentes químicos, incluindo gases e vapores, que envolve principalmente o manuseio de produtos químicos relacionados à limpeza e à desinfecção das instalações são outros tipos de riscos aos quais os trabalhadores estão expostos.

Nesse sentido, o atendimento às Normas Regulamentadoras (NRs) do Ministério do Trabalho (MTb) é o primeiro passo para uma gestão adequada dos principais riscos de saúde e segurança do trabalho.

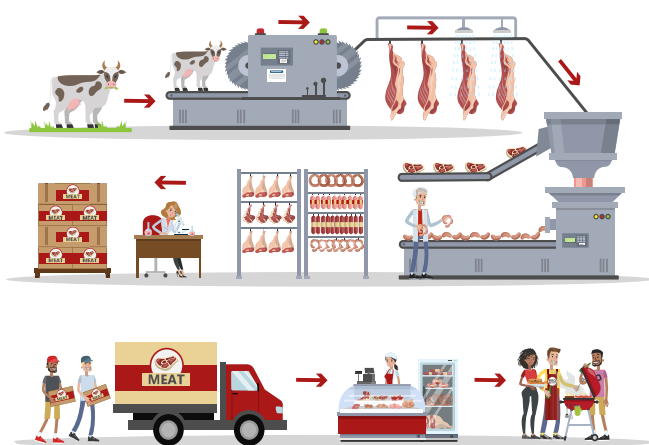
O que fazer

Disponibilizar e fazer cumprir orientações técnicas para o manejo adequado de maquinário, equipamentos e insumos e oferecer equipamentos individuais obrigatórios de segurança (EPI), visando a minimizar os riscos de acidentes. O sistema de monitoramento das condições de trabalho pode ser construído de forma que possibilite o controle dessas questões. É importante que o sistema de gestão também inclua, em seu escopo, os impactos do projeto na saúde e na segurança da comunidade ao redor.



Gestão da cadeia de fornecedores

A crescente pressão para o desenvolvimento de produtos de qualidade que atendam aos requisitos legais e apresentem menor impacto socioambiental tem demandado a diversas cadeias produtivas maior integração, transparência e compromisso entre suas diferentes áreas.



Os temas socioambientais apresentados para a indústria de alimentos se tornam mais complexos e relevantes à medida que os mesmos podem ser ampliados para sua cadeia de fornecedores. Isso porque as matérias-primas ou os insumos da indústria podem ser produzidos em áreas com restrições para o uso de recursos naturais ou com alto valor de conservação de

biodiversidade, ou ainda terem associadas às suas atividades problemas com desmatamento, trabalho análogo ao escravo, saúde e bem-estar dos animais, entre outros.

A definição de políticas e estratégias para a gestão dos fornecedores e/ou o estabelecimento de padrões e critérios socioambientais são alternativas importantes para reduzir os riscos de ter impactos negativos associados às atividades e aos produtos da indústria de alimentos, assim como para a manutenção e a melhoria dos negócios do setor.

O que fazer



Adotar sistema que inclua informações sobre estratégia, políticas e práticas exercidas pelos fornecedores, identificando os critérios socioambientais utilizados para avaliá-las e qualificá-las. Verificar se possuem regularização fundiária e ambiental (CCIR, CAR, licenciamento), se não estão produzindo em áreas de desmatamento irregular, em Unidades de Proteção e Conservação ou em áreas embargadas, conforme listas oficiais do governo. Observar listas oficiais e dados referentes às práticas de trabalho análogo ao escravo.

Condições de trabalho na cadeia produtiva

Um dos principais desafios de muitos setores produtivos está relacionado à mão de obra. São cada vez mais recorrentes casos de trabalhadores encontrados em condições de trabalho precárias ou análogas à escravidão. Portanto, o estabelecimento de boas relações, programas de engajamento e capacitação e a garantia de condições adequadas de trabalho em toda a cadeia produtiva se torna fundamental para a competitividade empresarial, evitando a imposição de multas e/ou Termos de Ajustamento de Conduta (TAC) por parte do poder público e impactos reputacionais associados a essas práticas.

Trabalhadores e terceirizados demandam condições adequadas e dignas de trabalho, remuneração justa, redução dos riscos ocupacionais, jornada de trabalho justa, melhores oportunidades de carreira, equilíbrio entre vida e trabalho etc. Além disso, as responsabilidades legal e reputacional de compradores por práticas socioambientais irregulares de seus fornecedores já é um tema consolidado em diversas atividades, inclusive no setor têxtil.



O que fazer

Cumprir a legislação trabalhista, inclusive para trabalhadores terceirizados, oferecendo condições dignas que atendam às exigências legais, evitando embargos e ações judiciais. Sugere-se, ainda, a implantação de um sistema de controle e monitoramento adequado e proporcional ao número de trabalhadores e de empresas prestadoras de serviços.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A indústria alimentícia tem papel importante em relação aos padrões de produção e consumo, pois tem potencial para influenciar direta ou indiretamente todos os elos da sua cadeia, desde produção de matéria-prima, transporte, processamento, embalagem, distribuição nos pontos de venda, até o consumidor final.

A busca de práticas que sejam sustentáveis de formas econômico-financeira, social e ambiental aos projetos, identificando os aspectos que podem representar riscos para a atividade, deve fazer parte dos processos das empresas. A regularidade socioambiental dos empreendimentos agrícolas é fundamental para sua implementação e continuidade, além de ser uma condição essencial para o acesso ao crédito.

A incorporação de critérios socioambientais ao processo de análise de riscos é uma das atividades centrais tanto para o desenvolvimento sustentável da indústria alimentícia, quanto para aprimorar a gestão de riscos da própria instituição financiadora do empreendimento. Assim, além de identificar os aspectos que possam representar riscos para o projeto do tomador do crédito e, conseqüentemente, para a instituição financeira, é fundamental que os programas socioambientais propostos pelo cliente sejam capazes de gerir adequadamente seus impactos, ressaltando-se que as exigências para gestão de riscos poderão ser incluídas como exigência contratual para resguardar o banco de possíveis perdas.

Este guia de boas práticas no setor alimentício foi elaborado pela Gerência Nacional de Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental, da CAIXA, com o apoio da empresa Origami Consultoria em Gestão de Negócios Sustentáveis Ltda.

A seguir apresentamos a síntese dos requisitos exigidos para garantir a regularidade socioambiental do empreendimento. Ressaltamos que são exigências mínimas, devendo ser observadas as peculiaridades de cada projeto para que englobe todas as ações necessárias quanto à redução dos impactos socioambientais.

LOCALIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

- Conflitos pelo uso da terra
- Planejamento do uso da terra
- Unidades protegidas (APP, APA, RL, Patrimônio Mundial da UNESCO)
- Disponibilidade hídrica

REGULARIDADE SOCIOAMBIENTAL

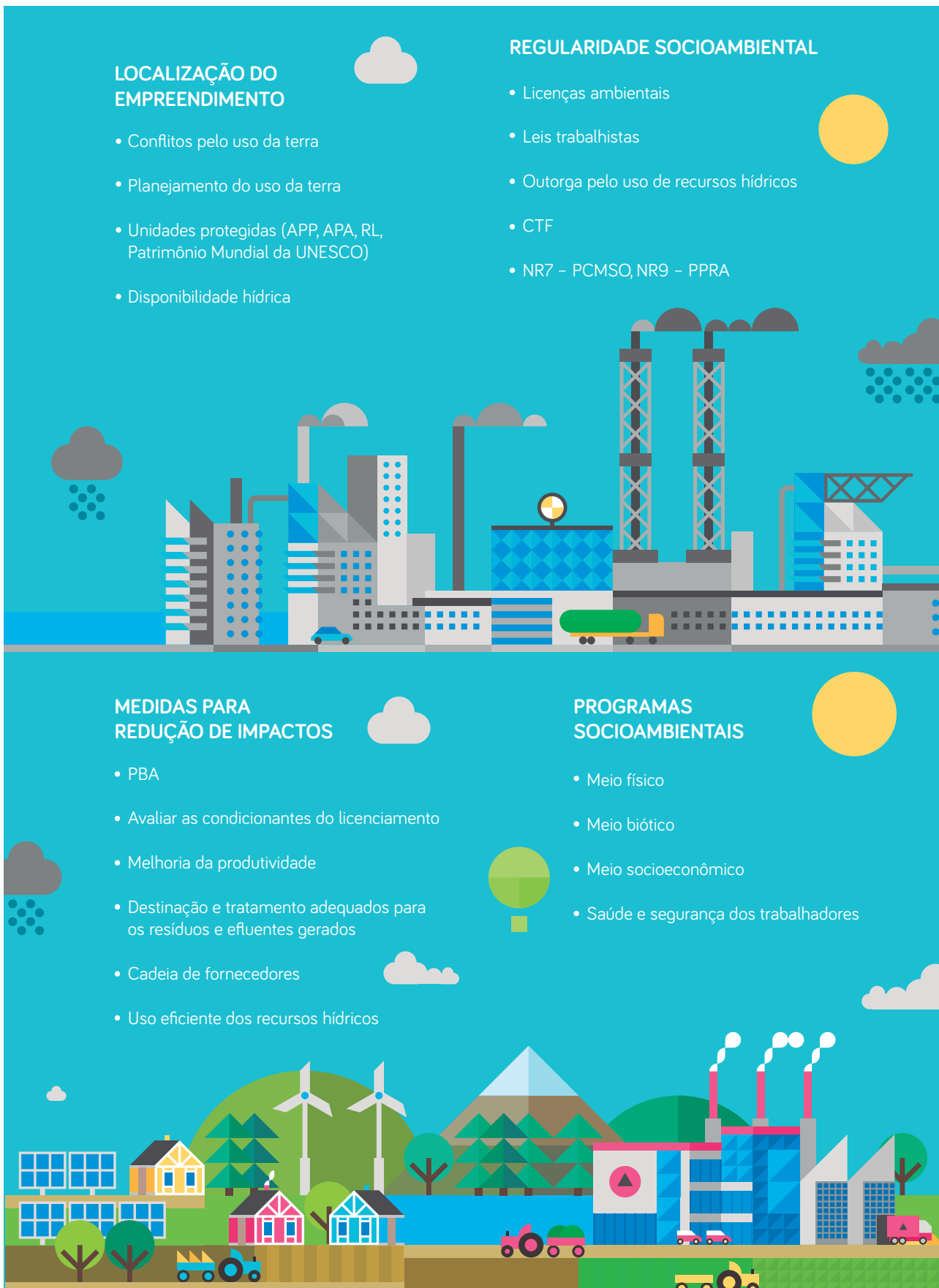
- Licenças ambientais
- Leis trabalhistas
- Outorga pelo uso de recursos hídricos
- CTF
- NR7 – PCMSO, NR9 – PPRA

MEDIDAS PARA REDUÇÃO DE IMPACTOS

- PBA
- Avaliar as condicionantes do licenciamento
- Melhoria da produtividade
- Destinação e tratamento adequados para os resíduos e efluentes gerados
- Cadeia de fornecedores
- Uso eficiente dos recursos hídricos

PROGRAMAS SOCIOAMBIENTAIS

- Meio físico
- Meio biótico
- Meio socioeconômico
- Saúde e segurança dos trabalhadores





REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. IFC EHS (Environmental, Health, and Safety) Guidelines: Plantation Crop Production / Forest Harvesting Operations.
2. IFC ESAT (Environmental and Social Assessment Tool) – Sector Fact Sheet: Crops and Gardening / Forestry.
3. Sustainable Agriculture Network (SAN).
4. Sustainable Agriculture Initiative Platform (SAI).
5. Global G.A.P. (Good Agricultural Practice).
6. Field To Market.
7. Banking Environmental Initiative (BEI).
8. Mesa Redonda da Soja Responsável (RTRS).
9. MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento): Desenvolvimento Sustentável.
10. Fairtrade Labelling Organization.
11. Forest Stewardship Council (FSC) Certification
12. Gestão Origami: Estudos Setoriais (Citricultura/Papel e Celulose).
13. Standard Chartered: Position Statement Agribusiness/Forestry/Climate Change.
14. ANZ Forestry and Forests Policy.
15. World Resources Institute (WRI): Indicators of Sustainable Agriculture.
16. OECD Compendium of Agri-environmental Indicators.
17. EFFAS (The European Federation of Financial Analysts Societies) & DVFA (Society of Investment Professionals in Germany): KPIs for ESG.
18. Instituto Ethos: Indicadores Ethos para Negócios Sustentáveis e Responsáveis
19. Gestão Origami - Estudo Setorial – Agricultura (2014).
20. Global Reporting Initiative (GRI): Diretrizes para Relato de Sustentabilidade (G4).

CAIXA

2018