

Política Ambiental

flora

Flora Conservas Alimentícias Setor Industrial, Km 02 – Suburbano Floresta do Araguaia – PA

Índice

flora

1. OBJETIVO 03

2. RESPONSABILIDADES 03

3. DEFINIÇÕES 04

4. PRINCÍPIOS E DIRETRIZES 07

5. PROCEDIMENTO DE COMPOSTAGEM 12

6. PROCEDIMENTO COM HIDRÔMETRO 13

7. PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS 15

8. DOAÇÃO DE ALIMENTOS 23

9. ATUALIZAÇÃO DAS MEDIDAS E PROCESSOS 24

POLÍTICA AMBIENTAL

POLÍTICA AMBIENTAL

1 OBJETIVO

Assegurar a manutenção de um processo sistemático e contínuo de melhoria nas práticas de gestão ambiental, estabelecer princípios, diretrizes e ferramentas, a fim de orientar o tratamento dos requisitos ambientais na indústria, em concordância com os princípios da sustentabilidade regidos pela legislação brasileira.

2 RESPONSABILIDADES

A Alta Direção é responsável por aprovar a Política Ambiental, e quaisquer alterações propostas que venham a ocorrer, além de garantir os recursos necessários à implementação.

Ao Gestor, cabe operacionalizar, realizar o acompanhamento e a avaliação da implementação, para garantir sua devida aplicabilidade, e propor atualizações desta Política.

Todos os demais Colaboradores, são responsáveis por notificar ao superior qualquer irregularidade, assim como, colaborar com a implantação e monitoramento das ferramentas propostas nesta Política.

3 DEFINIÇÕES

3.1 SUSTENTABILIDADE

Sustentabilidade é a capacidade de uso consciente dos recursos naturais sem comprometer o bem estar das gerações futuras. Seu objetivo principal é encontrar o equilíbrio entre o desenvolvimento econômico e a preservação ambiental. Algumas das principais razões para valorizar a sustentabilidade incluem:

- Preservar o Meio Ambiente;
- Garantir o Bem-Estar Futuro;
- Equilibrar Ecossistemas;
- Combater Mudanças Climáticas;
- Promover Desenvolvimento Sustentável;
- Alcançar Inclusão Social e Justiça;
- Reduzir Poluição e Resíduos;
- Atrair Consumidores e Investidores Conscientes;
- Aumentar Resiliência a Crises Globais;
- Comprometer-se com Ética e Responsabilidade.

3.2 AGRICULTURA ORGÂNICA

Também denominada de agricultura biológica, são sistemas sustentáveis de agricultura que não permitem o uso de produtos químicos sintéticos prejudiciais para a saúde humana e para o meio ambiente, tais como alguns tipos variados de fertilizantes e agrotóxicos sintéticos, ou de organismos geneticamente modificados.

3.3 MATAS CILIARES

São florestas, ou outros tipos de cobertura vegetal nativa, que ficam às margens de rios, igarapés, lagos, olhos d´água e represas. O nome mata ciliar vem do fato de serem tão importantes para a proteção de rios e lagos como são os cílios para nossos olhos. Ela possui grande importância para o equilíbrio do ecossistema, evitando o assoreamento dos rios, bem como a erosão fluvial, visto que auxiliam no processo de umidificação do solo, equilíbrio dos fluxos de água e dos nutrientes.

3.4 COMPOSTAGEM

Conforme definição dada pela RESOLUÇÃO CONAMA Nº 481/2017, a compostagem é o processo de decomposição biológica controlada dos resíduos orgânicos. Ela consiste em um meio de reciclagem do lixo orgânico, transformando a matéria orgânica encontrada neste em adubo natural, que pode ser usado na agricultura, em jardins e plantas.

3.5 HIDRÔMETRO

O hidrômetro é um aparelho de precisão utilizado para medir e registrar o volume de água. Ele é usualmente chamado de medidor ou relógio de água.

3.6 RESÍDUOS INDUSTRIAIS

Segundo o CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente), é todo o resíduo que resulte de atividades industriais e que se encontre nos estados sólido, semissólido, gasoso – quando contido, e líquido – cujas particularidades tornem inviável o seu lançamento na rede pública de esgoto, ou exijam para isso soluções técnicas ou economicamente inviáveis em face da melhor tecnologia disponível.

3.7 MERCADO LIVRE DE ENERGIA

O Mercado Livre de Energia é um ambiente competitivo de negociação de energia elétrica. Nele, os participantes podem negociar livremente todas as condições comerciais, como, fornecedor, preço, quantidade de energia contratada, período de suprimento, formas de pagamento, entre outras. Dentro desse mercado livre de negociação, os consumidores podem comprar energia alternativa ao suprimento da concessionária local.

4 PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

O tripé da sustentabilidade, também conhecido como triple bottom line, é baseado em três pilares: social, ambiental e econômico. Os três fatores precisam estar interconectados, garantindo a integridade do planeta e da sociedade durante o crescimento e desenvolvimento econômico.

Pilar Social: Responsabilidade e Equidade - O fator social busca equilibrar a equidade, garantindo bem-estar e condições dignas para todos. Incentiva o desenvolvimento social, educação, saúde e segurança, promovendo a cidadania e o envolvimento de todos.

Pilar Ambiental: Conservação e Gestão Responsável - A sustentabilidade ambiental diz respeito ao manejo responsável dos recursos naturais, respeitando os limites do meio ambiente. Inclui a proteção da fauna, flora, corpos d'água e do ar, buscando a regeneração do ecossistema.

Pilar Econômico: Desenvolvimento com Responsabilidade - O aspecto econômico considera produção, distribuição e consumo de forma responsável. Respeitando questões sociais e ambientais, promovendo o desenvolvimento econômico sustentável e a gestão inteligente dos recursos naturais.

A fim de atender às diretrizes desta política ambiental, o Grupo Flora está comprometido em não medir esforços na utilização das ferramentas disponíveis, a fim de minimizar o impacto ambiental dos nossos produtos e atividades. De acordo com as especificidades da indústria, abaixo consta o escopo das áreas de maior relevância e como a Flora interage com elas.

4 PRINCÍPIOS E DIRETRIZES



IMAGEM 1 – TANQUES DE TRATAMENTO.

ÁGUA: A Flora se dedica à redução do consumo de água por meio de medições regulares e pré-determinadas dos hidrômetros. Além disso, realiza a recuperação de água da concentração e assegura que todas as atividades respeitem os recursos hídricos locais. A empresa também garante que a água descartada no meio ambiente seja devidamente tratada.

Os efluentes líquidos são direcionados para uma estação de tratamento fora da área industrial, enquanto os resíduos líquidos domésticos têm como destino final um sistema de tratamento composto por uma fossa séptica e um sumidouro.

ENERGIA: A Flora adota tecnologias eficientes e boas práticas durante a produção com o objetivo de reduzir o consumo de energia. Além disso, opera no “mercado livre de energia”, adquirindo sua energia elétrica (MWh) de fontes renováveis. As energias renováveis não emitem gases de efeito estufa nos processos de geração de energia, tornando-se uma solução mais limpa e viável para evitar a degradação ambiental.

4 PRINCÍPIOS E DIRETRIZES



IMAGEM 2 – PÁTIO DE COMPOSTAGEM.

DESCARTE DE RESÍDUOS: A Flora realiza o descarte adequado dos resíduos sólidos diariamente, segregando os e ensacando-os devidamente para a coleta de lixo do serviço público. O registro da remoção do lixo é feito por meio do formulário FRM 74 – Controle de Retirada do Lixo. O descarte de material orgânico é realizado através da composteira e, quando solicitado, pela doação para alimentação animal e uso em hortas.

Quando necessário o descarte das embalagens secundárias utilizadas no produto, as mesmas são segregadas e recolhidas pela empresa responsável pela sua recuperação (os tambores utilizados são recondicionados).

O descarte de produtos perigosos, como vidro, ferro e estopas sujas, é feito em tambores identificados e exclusivos para essa finalidade, com controle de lacres (FRM 64), e sua remoção é realizada por serviços especializados. A Flora também controla a redução de resíduos industriais por meio do gerenciamento do processamento.

flora



IMAGEM 3 – PLANTIO DE EUCALIPTO.

CONSERVAÇÃO E REFLORESTAMENTO: As plantações de abacaxi da Flora Agricultura são parcialmente convertidas para orgânico. Toda a lenha utilizada nas caldeiras a vapor provém de florestas próprias de eucalipto.

Além disso, a mata ciliar presente na propriedade é preservada. Essas ações, somadas, contribuem para a mitigação das emissões de CO_2, reforçando o compromisso da empresa com a redução da pegada de carbono e com a preservação dos serviços ecossistêmicos.

4 PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Ademais, a Flora:

- Colabora com um projeto social chamado “Pastoral da Criança”, que ajuda famílias carentes com assistência básica;
- Utiliza de forma sustentável e consciente os recursos naturais disponíveis e identifica as potencialidades e fragilidades dos mesmos para posterior análise e aprimoramento;
- Incentiva o atendimento a requisitos ambientais pelos colaboradores da indústria, parceiros e fornecedores de abacaxi;
- Incentiva ações de conservação de recursos naturais e energia, e combate ao desperdício na indústria;
- Considera as políticas públicas relativas ao meio ambiente nos processos internos;
- Incorpora a dimensão ambiental aos processos de tomada de decisão da Alta Direção;
- Considera os custos e benefícios sociais e ambientais na definição da utilização dos recursos naturais;
- Possui um sólido programa para formação e educação dos colaboradores sobre conscientização ambiental;
- Preza pelo respeito aos Direitos Humanos e possui políticas de contratação éticas e inclusivas;
- Preza pela implementação e atualização das Licenças;
- Está sempre em busca de melhoria contínua em nosso desempenho ambiental mediante a integração dos nossos princípios, programas e práticas.

5 PROCEDIMENTO DE COMPOSTAGEM



IMAGEM 4 – PÁTIO DE COMPOSTAGEM.

Principais benefícios:

- Melhora na estrutura e aduba o solo;
- Redução de herbicidas e pesticidas devido a presença de fungicidas naturais e micro-organismos;
- Aumento da retenção de água no solo;
- Diminuição do volume de resíduos encaminhados aos aterros sanitários, com seus inúmeros problemas e impactos;
- Redução das emissões de gases nocivos e a criação de um recurso para o cultivo de alimentos saudáveis, livres de pesticidas e fertilizantes sintéticos.

A compostagem é uma das alternativas mais eficazes e sustentáveis para tratar os resíduos sólidos orgânicos da indústria alimentícia. A compostagem orgânica, ou simplesmente compostagem, pode ser definida como o conjunto de técnicas capazes de conduzir os processos naturais de decomposição da matéria orgânica para a obtenção do composto ou adubo orgânico. Ou seja, é o processo que transforma resíduos em adubo orgânico.

Na compostagem o processo de degradação controlada de resíduos orgânicos acontece sob condições aeróbias, ou seja, com a presença de oxigênio. É um processo no qual se procura reproduzir algumas condições ideais (de umidade, oxigênio e de nutrientes) para favorecer e acelerar a degradação dos resíduos de forma segura.

6 PROCEDIMENTO COM HIDRÔMETRO

Hidrômetro, também conhecido como relógio de água, contribui para a preservação dos recursos hídricos e reduz o desperdício de água. Ele é instalado na entrada da água, e é responsável por medir o volume que passa pelo sistema. É o principal equipamento usado para medir o consumo de água, pois permite que seja registrada a quantidade de água que é usada a cada momento, com informações precisas de consumo.

Através do uso de hidrômetros, é possível controlar e monitorar o uso de água, tornando possível identificar possíveis desperdícios e ajudar na tomada de decisões quanto ao uso adequado da água. Os hidrômetros contribuem para a redução de desperdício de água de várias maneiras.

Em segundo lugar, eles podem fornecer informações sobre o consumo de água para que os usuários possam tomar medidas para reduzir seu uso. Para garantir a eficiência e bom uso dessa ferramenta, deve-se garantir os procedimentos listados abaixo:

- Verificar se o hidrômetro está instalado corretamente;
- Verificar periodicamente o hidrômetro para garantir que esteja funcionando corretamente, e se não há vazamentos;
- Em caso de não conformidade, imediatamente contactar um profissional de reparo terceirizado;
- Registrar o número do hidrômetro e o número de leitura medido nas datas de leitura especificadas, e manter o registro para análises futuras (FRM 43), quando necessário;
- Comparar o número de leituras mensais com o número de leituras do mês anterior. Para ler o hidrômetro de ponteiros deve-se anotar os números indicados em preto dos círculos menores. Em sentido horário inicia-se pela unidade x 1, depois a dezena x 10 até o último ponteiro x 1000. Já no equipamento digital, basta anotar os algarismos pretos. Para calcular o consumo mensal basta registrar o valor que aparece no hidrômetro e reduzir da leitura do mês anterior;
- Conferir a data de validade do hidrômetro, e realizar a substituição no tempo determinado;
- Através das análises de consumo realizadas, introduzir medidas de economia de água.

6 PROCEDIMENTO COM HIDRÔMETRO



IMAGEM 5 – HIDRÔMETRO.

SUBSTITUIÇÃO DO HIDRÔMETRO

De acordo com o regulamento técnico para hidrômetros, aprovado pela Portaria Inmetro nº 295/2018, item 7.5.2, “Os medidores em uso devem ser submetidos à verificação subsequente, de acordo com o item 7.4.2, em intervalo não superior a 7 (sete) anos, contados a partir do ano de sua instalação. ”

Os ensaios de verificação são executados em bancada, em instalações laboratoriais. Assim, a concessionária de saneamento deve substituir o medidor de água instalado por outro, com data de verificação ainda válida. Desta forma, deve-se inicialmente consultar a concessionária responsável pelo serviço de fornecimento de água potável.

POLÍTICA AMBIENTAL

7 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

flora

POLÍTICA AMBIENTAL

De acordo com dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), 33% da produção mundial de alimentos é perdida anualmente. Por esta razão, a temática "Perda e Desperdício de Alimentos (PDA)" é um dos principais desafios globais identificados pela Organização das Nações Unidas (ONU), integrando o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) número 12: "Produção e Consumo Responsável".

O Brasil, um dos maiores produtores de alimentos do mundo, também se destaca entre os países que mais desperdiçam. Essas perdas geram sobrecarga ao meio ambiente, pois a produção excede o consumo, resultando em desperdício. Além disso, o alimento desperdiçado é uma importante fonte de emissões de carbono (CO2), tornando-se um problema ambiental significativo.

Para abordar esse problema, é crucial entendermos a diferença entre perda e desperdício de alimentos na produção.

Segundo a FAO, a perda é a redução da quantidade ou qualidade dos alimentos antes de serem comercializados em decorrência de descarte não intencional causado por uma falta de infraestrutura adequada, problemas na colheita, armazenamento ou transporte dos alimentos. Essas perdas podem acontecer em toda a cadeia produtiva, especialmente em grandes escalas. Enquanto o desperdício ocorre a partir da venda, motivado pelo prazo de validade, sobras, utilização inadequada, não atendimento a padrões comerciais, informações imprecisas nos rótulos, condições de armazenamento inadequadas e falta de conscientização populacional.

A indústria desempenha um papel fundamental na redução do PDA, vejamos os principais motivos e o que fazemos para combatê-los.

7 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

flora

POLÍTICA AMBIENTAL

PLANTIO E COLHEITA

A perda e o desperdício começam no campo. Durante esse processo inicial os alimentos se perdem por diversas razões, tais como:

- Pragas na plantação e/ou aplicação incorreta de agroquímicos;
- Falta de adubação;
- Condições climáticas adversas;
- Falta de conhecimento técnico do agricultor;
- Manuseio, armazenamento e transporte inadequado;
- Baixo padrão estético (alimentos considerados “feios”);
- Ausência de políticas de apoio ao pequeno agricultor, dificultando o investimento em tecnologias de plantio e colheita.

Como forma de prevenção, a Flora implementa procedimentos obrigatórios para seleção e gestão de seus produtores e fornecedores de matéria-prima (POP 02), que incluem conscientização presencial a respeito do uso correto de agrotóxicos, juntamente com uma cartilha explicativa sobre o mesmo tema e uma declaração de ciência do uso correto dos mesmos.

7 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Nossos produtores e fornecedores também estão sujeitos a inspeções in loco e sem aviso prévio (FRM 61), realizadas por um profissional devidamente capacitado (engenheiro agrônomo), com o objetivo de avaliar o cumprimento correto das práticas informadas. Anualmente são realizadas análises de resíduos de pesticidas e metais pesados nos produtos, em atendimento aos requisitos legais aplicáveis, exigências de clientes e como forma de monitoramento dos produtores de abacaxi.

Para que um fornecedor receba o status de qualificado, é obrigatório que participe da orientação, fornecida pela Flora, quanto aos cuidados necessários na colheita, carregamento, transporte e descarregamento dos frutos na fábrica. O processamento dos frutos ocorre no máximo até 48 horas após a colheita, minimizando o tempo de exposição e reduzindo ao máximo a chance de perda. Além disso, essa prática incentiva os produtores locais a adotarem boas práticas, fortalecendo o mercado e a economia da região.

PROCESSAMENTO

A perda durante o processamento pode ocorrer das seguintes formas:

- Falha ou não conformidade em equipamentos;
- Falta de conhecimento técnico dos operadores e manipuladores;
- Higienização incorreta;
- Desperdício de matéria-prima e gestão de resíduos;
- Superprodução ou excesso de compra de matérias-primas e insumos.

7 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

flora

POLÍTICA AMBIENTAL

A Flora traçou diversos procedimentos a fim de evitar e mitigar qualquer um dos tópicos elucidados acima, estas ações incluem:

• Manutenções preventivas (POP 10, FRM 21, FRM 38, FRM 54, FRM 68, FRM 87) realizadas pelos Inspetores de Produção, assistidos pelos Operadores de Máquina Fixas, supervisionados pelo Encarregado de Manutenção e pelo Gerente de Produção. Cada equipamento da linha de processo (ELP) possui suas especificidades e descrições a respeito dos procedimentos que devem ser realizados semanalmente, trimestralmente (se aplicável) e anualmente. Referente aos equipamentos da linha de utilidades (ELU) contamos também com procedimentos preventivos diários. Todos os procedimentos são registrados nos respectivos formulários de registro;

• A Flora ministra, através da Gerente da Qualidade, diversos treinamentos durante o ano, os tópicos incluem “Higiene Pessoal e Operacional”, “Instruções de Trabalho”, “Política da Qualidade e Segurança de Alimentos”, “Boas Práticas de Fabricação”, e etc. Os treinamentos ministrados passam por registro da lista de presença (FRM 67) e avaliação de eficácia (FRM 78), além disso, o processo para a escolha do tema é realizado através de um formulário de levantamento de necessidades de treinamento (FRM 86). É importante salientar que todos os colaboradores contratados passam por processo seletivo, presidido por funcionário (s) devidamente capacitado (s), Gerente Administrativo e, se aplicável, também o responsável pelo setor de destino;

7 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

flora

POLÍTICA AMBIENTAL

• Higienização é um tópico imprescindível para a segurança de alimentos, qualidade do produto e consequentemente para evitar a perda dos produtos. A Flora garante a higienização adequada, desde seus manipuladores até os maquinários. Os processos de controle de higienização (POP 06, POP 19, FRM 10, FRM 11, FRM 13, FRM 31, FRM 39, FRM 40, FRM 45, FRM 58, FRM 74, FRM 75, FRM 90) incluem a descrição dos produtos químicos que devem ser utilizados, assim como as medidas e proporções adequadas para cada ambiente e equipamento. Especificamente no POP 19, estão descritos em detalhes quem são os responsáveis por cada área, a frequência necessária, o método utilizado, o tipo de monitoramento e como/onde serão verificadas e inspecionadas. Todos esses documentos são arquivados e estão disponíveis para consulta;

• O desperdício de matéria-prima ocorre quando o alimento não é utilizado em sua totalidade, como é o caso da casca do abacaxi, dos resíduos da polpa prensada e dos demais resíduos provenientes das descargas da centrífuga descartados no processo. A gestão desses resíduos ocorre da seguinte forma: uma esteira transporta os resíduos para fora da área de produção onde o Operador de Trator (destinado para este fim) realiza a coleta, os transporta para o local apropriado e providencia a higienização da área. O local de destino desses resíduos de origem orgânica é a composteira e, quando solicitado, disponibilizamos para doação para destino em alimentação animal e cultivo de hortas. A Flora também conta com a utilização de fossa séptica, sumidouro e estação de tratamento de efluentes (ETE) para a gestão de resíduos;

7 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

flora

POLÍTICA AMBIENTAL

• A previsão de demanda é estudada pela Alta Direção, através de dados estatístico, conhecimento de mercado e dos processos. A superprodução não é um risco para a Flora, pois adotamos uma abordagem conservadora nas ofertas e acordos com clientes. Produzimos conforme recebemos a matéria-prima, que é exclusivamente o abacaxi. Quando a produção não possui uma destinação pré determinada ou, se por alguma razão, o produto não é vendido, ele é redirecionado para reprocessamento. O descarte só ocorre em casos de fermentação, queima ou com o prazo de validade vencido, estes são consequências de outros pontos aqui citados e de baixa ocorrência. A grande ferramenta utilizada para a prevenção da perda proveniente da superprodução e excesso de compra de matéria-prima é a gestão/controle de estoque, atualizada pela Supervisora de Qualidade, que permite aos gestores e cargos de liderança vislumbrarem o processo produtivo e, se necessário, elaborarem novas diretrizes.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

De acordo com Basile (2021), no Brasil, as etapas de transporte e armazenamento são responsáveis pela metade dos alimentos que são descartados a cada ano, ou seja, podem ser considerados como fatores essenciais. Nesta fase, precisam ser avaliadas questões quanto a qualidade das instalações de armazenamento, acondicionamento adequado das embalagens durante o transporte, modalidade de transporte e refrigeração conforme, se aplicável.

7 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Em busca de evitar a perda de produto durante o armazenamento e transporte a Flora conta com uma estrutura predial adequada, procedimentos bem estruturados (POP 27, FRM 14, FRM 16, FRM 44, CER 01) e com uma equipe qualificada. Após a produção nossos produtos são armazenados em áreas próprias, delimitadas dentro do perímetro da fábrica, com acesso permitido apenas a pessoal autorizado. O local é seco, ventilado, isento de pragas e odores. Se produto congelado, é armazenado em câmara fria com temperatura a – 8°C ou mais frio. No momento da expedição utiliza-se o sistema de rotação de estoque (PVPS).

O carregamento é realizado nas dependências da indústria, pelos próprios funcionários do setor, supervisionados pelo Supervisor de Qualidade, pelo Gerente Administrativo e/ou pelo Analista de Controle de Qualidade. É realizado o FRM 14 – Checklist Expedição antes de se iniciar o carregamento, como forma de minimizar qualquer não conformidade do processo. Os carregamentos são feitos preferencialmente nas primeiras horas da manhã ou no final da tarde e tem duração máxima de duas horas, com o objetivo de evitar a exposição do produto ao sol. Nenhum tambor avariado ou amassado é expedido, nesses casos, os tambores que apresentarem qualquer não conformidade serão devidamente segregados em áreas específicas e reencaminhados para a empresa responsável pelo recondicionamento dos mesmos. As cargas são arranjadas de maneira que não sofram deslocamento durante o transporte, estas, são posicionados a granel nas carrocerias ou paletizadas de 4 em 4 tambores, com empilhamento máximo de dois tambores.

7 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

O transporte quando não é realizado pela Flora, é realizado por empresas e prestadores de serviços terceirizados, ou é de responsabilidade do cliente. Os procedimentos a serem seguidos pelos responsáveis pelo transporte (POP 27, POP 05) incluem possuir veículo fechado ou protegido por lona, veículo apropriado para transporte de produtos alimentícios, limpeza e conservação adequada da carroceria, comprovar regularidade do motorista e do veículo e não transportar outros produtos junto com a carga da Flora (carga exclusiva). Estes, a cada transporte são inspecionados (software TeamBuy) e anualmente são avaliados (software TeamBuy), quanto ao cumprimento de prazos, conformidade do veículo e motorista e as condições das cargas no descarregamento, ou seja, se houve avaria de tambores durante carga e descarga. O descarregamento é realizado pelo cliente ou por prestadores de serviços que trabalham em parceria com a Flora.

Em caso de produtos destinados ao mercado externo, os caminhões, motoristas e demais envolvidos devem cumprir com os mesmos requisitos, entretanto, transportarão o produto até o Porto de Santos (SP) ou até o armazém da Flora em Pouso Alegre (MG), onde serão transferidos para containers que seguirão em navios até o porto de destino, ou em caminhões que seguirão por vias terrestres até o local de destino.

É importante citar que os produtos Flora são acondicionados em embalagens primárias e secundárias apropriadas e em conformidade com as necessidades do produto. Para os produtos assépticos as embalagens primárias consistem em uma bolsa do tipo asséptica e um saco de polietileno virgem, atóxico e sem impressão. Para os congelados, consistem em dois sacos de polietileno virgem, atóxico e sem impressão. A embalagem secundária, para ambas, consiste em um tambor metálico recondicionado com capacidade nominal de 200 litros.

8 DOAÇÃO DE ALIMENTOS

Os produtos Flora não são destinados ao consumidor final, seu uso pretendido é como matéria-prima ou insumo na elaboração de alimentos diversos, tais como: bebidas, sorvetes, geleias, e entres outros. Entretanto, ocasionalmente são realizadas doações para a Prefeitura através de uma solicitação realizada e assinada pela secretaria responsável, onde o suco já sai da fábrica em ponto de consumo e refrigerado, em embalagens disponibilizadas pela Prefeitura e são enviados juntamente com as instruções de armazenamento.

O produto destinado ao descarte por situação de queima, fermentação ou data de validade também são passíveis de doação com propósito exclusivo de alimentação animal. Para que a doação seja efetivada o beneficiário assina um termo de responsabilidade (CER 51) sobre qualquer resultado adverso causado pelo consumo, afirmando ciência das condições não conformes do produto e se comprometendo a cumprir com a destinação de uso pretendido determinada, ou seja, que apenas deverá ser usado na alimentação animal. Além dessas circunstâncias, não são realizadas doações dos produtos fabricados, nem para funcionários nem para terceiros. Os produtos destinados ao descarte, assim como os produtos atribuídos a doação, são controlados pelo FRM 08.

Embora exista uma distinção clara entre doações e amostras, por ambas se tratem de práticas que envolvem a entrega de produtos sem custo ao destinatário, é importante ressaltar que amostras sem valor agregado podem ser ofertadas com o intuito de estabelecer vínculos comerciais ou atender a requisitos de clientes. Essas amostras devem estar dentro do prazo de validade, identificadas com número de lote e data de envase, dentro dos padrões microbiológicos aceitáveis e em embalagens apropriadas para amostras.

9 ATUALIZAÇÃO DAS MEDIDAS E PROCESSOS

A Flora mantém o compromisso de consultar e analisar o presente documento, para tomada de ação em caso de desvio, e/ou sempre que se fizer necessário. Se compromete a desenvolver e aplicar novas medidas, visando a melhora contínua nos processos de Política Ambiental e, não obstante, mantendo-a devidamente atualizada.

Elaborado por:	**Revisado por:**	**Aprovado por:**
Joanne Almeida Chaves	Leonardo José de Magalhães	Nadiany Medrado dos Santos