

SEMANA²⁰¹⁸ pedagógica 1º semestre



PARANÁ

GOVERNO DO ESTADO

Secretaria da Educação

ANEXO 1

RESÍDUOS SÓLIDOS

AGENTES EDUCACIONAIS I E II

ANEXO 1- RESÍDUOS SÓLIDOS

O desenvolvimento socioeconômico e a mudança de hábitos e modos de vida, induzem a um consumo excessivo com geração de grande quantidade de resíduos sólidos urbanos, tornando-se um dos principais problemas ambientais da atualidade, o que acentua cada vez mais a problemática da disposição final desses recursos e a necessidade da criação de métodos seguros para o manejo de resíduos sólidos.

O Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE) propõe a implantação de coleta seletiva em escolas da rede pública, através do gerenciamento adequado de resíduos sólidos e orientações sobre o descarte de embalagens provenientes dos gêneros alimentícios adquiridos para o servimento das refeições do PEAE.

De acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), os fornecedores dos gêneros alimentícios devem seguir especificações técnicas sobre as embalagens dos produtos fornecidos ao PEAE.

Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em embalagens primárias (as quais tem contato direto com o alimento) sendo responsável pela conservação e contenção do produto, e embalagem secundária (caixas de cartão ou cartolina) que é responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição. A embalagem secundária é, muitas vezes, também responsável pela comunicação, sendo o suporte da informação.

Os alimentos adquiridos pelo PEAE possuem como embalagens primárias e secundárias descritas no PIQ:

Embalagem primária

- Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente;
- Pacote de polietileno leitoso e atóxico;
- Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre);
- Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre);
- Embalagem plástica atóxica com tampa rosqueável lacrada;
- Pacote plástico laminado (com tratamento de metalização);
- Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termosoldado;

- Bag aluminizado ou Pouch (pacote flexível aluminizado) – composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster – alumínio – polietileno), material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular;
- Estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos.

Embalagem secundária

- Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante;
- Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante.

Cuidados básicos do ambiente

Além da importância da destinação correta dos resíduos sólidos no ambiente escolar, a prática correta possibilita que os resíduos sólidos evitem focos de vetores e pragas.

Algumas doenças transmitidas por alimentos acabam sendo resultado de práticas inadequadas de armazenamento de resíduos, por isso devemos tomar alguns cuidados com os resíduos sólidos.

- Os resíduos devem ser acondicionados em recipientes exclusivos, convenientemente distribuídos, identificados e com sacos plásticos em seu interior.



- Os recipientes devem possuir tampas com acionamento por meio de pedal, para que não haja contato manual. Devem ser de material de fácil limpeza e desinfecção. A limpeza precisa ser realizada diariamente com água e sabão.



- Os resíduos gerados devem ser minimizados com bom planejamento e recomenda-se separá-los conforme as categorias: orgânicos, recicláveis e não recicláveis.



- Orgânicos: restos de alimentos crus, tais como cascas, talos e folhas. Os resíduos sólidos orgânicos (exceto resíduos cárneos) devem ser utilizados para a produção de compostos para adubar as hortas escolares. Converse com a gestão escolar para que a escola inicie esta prática.
- Recicláveis: são restos de papel, plásticos, vidros e metais sem maiores sujidades.
- Não recicláveis: restos de alimentos preparados, guardanapos engordurados, esponjas, fita crepe, durex e resíduos de sanitários.



- Os recipientes devem ser esvaziados com regularidade, antes de ficarem cheios demais;
- Caixas de papelão e papel de embrulho devem ser retirados das áreas de manipulação de alimentos assim que estiverem vazios;
- Objetos cortantes, quebrados e perfurantes devem ser separados e devidamente embalados para não romper os sacos plásticos, evitando acidentes.
- As mãos devem ser higienizadas adequadamente todas as vezes que houver contato com resíduos;



A área destinada ao armazenamento diário de resíduos sólidos deve ser localizada em pontos que facilite a sua remoção, sendo revestida de material lavável.

O estabelecimento de ensino adotando essas práticas de gerenciamento de resíduos sólidos irá facilitar a destinação e impedir a atração, abrigo, acesso e a proliferação de pragas urbanas.

REFERÊNCIAS

Conceitos gerais sobre embalagens. Disponível em: <<http://www.ebah.com.br/content/ABAAABGcAAG/conceitos-gerais-sobre-embalagem>>. Acesso em 04/12/2017.

STOLARSKI M. C; *et al.* Boas Práticas na manipulação de Alimentos. Curitiba, SEED-PR, 2015.