

	PLANO DE CONTROLE - ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTAIS RESTAURANTE	Ref: MA-LAIA-023 Rev. 03 Data: 19/02/2024
---	---	--

Atividade	Aspecto Ambiental	Impacto Ambiental	Medida de Gerenciamento
Desembalagem de alimentos	Geração de embalagens de papel / papelão com ou sem restos de alimentos	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
Desembalagem de alimentos	Geração de embalagens plásticas com ou sem restos de alimentos	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
Desembalagem de alimentos	Geração de embalagens metálicas com ou sem restos de alimentos	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
Preparo das refeições	Geração de resíduos orgânicos	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
Preparo das refeições	Geração de óleo vegetal usado	Poluição do solo / água	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
Utilização de produtos de limpeza	Geração de embalagens vazias	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
Utilização de fogão e forno	Consumo de GLP	Poluição do ar	Colaboradores - responsáveis por: Praticar o uso racional do recurso; Setor Meio Ambiente - responsável por: monitorar o consumo.
Utilização de fogão e forno	Vazamento de GLP	Poluição do ar	Plano de Emergência MA-PG-003
Utilização de fogão e forno	<i>Emissão atmosférica</i>	Poluição do ar	-
Limpeza da caixa de gordura	Geração de resíduo orgânico	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
Abastecimento de GLP	Vazamento de GLP	Poluição do ar	Plano de Emergência MA-PG-003
Desenvolvimento das atividades	Consumo de energia elétrica	Redução da disponibilidade do recurso natural	Colaboradores - responsáveis por: Praticar o uso racional do recurso; Setor Meio Ambiente - responsável por: monitorar o consumo.
Desenvolvimento das atividades	Consumo de água	Redução da disponibilidade do recurso natural	Colaboradores - responsáveis por: Praticar o uso racional do recurso; Notificar a manutenção sobre pontos de vazamentos; Setor Meio Ambiente - responsável por: monitorar o consumo.
Utilização de água potável	Vazamento de água	Redução da disponibilidade do recurso natural	Colaboradores - responsáveis por: Notificar imediatamente a manutenção sobre pontos de vazamentos;
Utilização de copos descartáveis	Geração de resíduos de plástico	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
Elaboração / Leitura de documentos	Geração de resíduos de papel / papelão	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002

	PLANO DE CONTROLE - ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTAIS RESTAURANTE	Ref: MA-LAIA-023 Rev. 03 Data: 19/02/2024
---	---	--

Utilização de EPI's para as atividades operacionais	Geração de EPI's NÃO Contaminados	Poluição do solo	Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002
<i>Utilização de guardanapo</i>	<i>Geração de resíduos de papel</i>	<i>Poluição do solo</i>	<i>Praticar Coleta Seletiva conforme procedimento MA-PE-002</i>
<i>Desenvolvimento das atividades</i>	<i>Geração de água residual</i>	<i>Poluição da água</i>	<i>Tratamento do efluente na Estação Sanitária da COPASA</i>