



# Relatório de Sustentabilidade 2023



# Sumário

- 03** Introdução
- 04** Sobre a Barra Mansa Alimentos
- 05** Ano de 2023
- 06** Onde atuamos
- 07** Marcas e linhas de produtos
- 08** Reconhecimento
- 09** Pilares de Gestão Sustentável
- 10** Sustentabilidade
- 11** Produção sustentável
- 12** Gestão de fornecedores
- 13** Gestão Ambiental
- 14** Certificações de gestão ambiental
- 15** Responsabilidade Social
- 16** Rastreabilidade, Bem-estar Animal e Segurança de Alimentos
- 17** Certificações de gestão ambiental
- 18** Responsabilidade Social
- 19** Rastreabilidade, Bem-estar Animal e Segurança de Alimentos
- 25** Governança, Ética e Compliance

# Introdução

O Relatório de Sustentabilidade da Barra Mansa Alimentos 2023 tem por objetivo demonstrar a todas as ações que englobam o ESG (Gestão Ambiental, Social e Governança) e demais pilares sustentáveis dentre as frentes onde a companhia atua e na cadeia a qual está inserida.

Trazemos neste presente material dados e informações da empresa referente ao período de 1º de janeiro de 2023 até 31 de dezembro de 2023. Todos os conteúdos dos capítulos a seguir foram estruturados com base nos ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis) estabelecidos pela ONU (Organização das Nações Unidas) apresentamos um retrato de todas as práticas desenvolvidas pela empresa seja no aspecto administrativo ou industrial.

Através deste documento reforçamos nosso compromisso de sustentabilidade frente à sociedade, stakeholders e colaboradores que a Barra Mansa Alimentos possui como empresa, abrangendo segurança de alimentos, rastreabilidade da cadeia, práticas de Bem-estar Animal, ações de responsabilidade social, gestão ambiental, investimentos tecnológicos e gestão ambiental.

A nossa missão é produzir um alimento de qualidade e seguro aos nossos consumidores ao redor do mundo, sempre promovendo a melhoria contínua nos processos com a consciência e responsabilidade sobre o meio o qual estamos inseridos e para com o planeta.

Tenha uma boa leitura!

Em caso de dúvidas, entre em contato conosco através dos canais de atendimento:

Canal de Atendimento ao Cliente  
sac@barramansaalimentos.com.br  
Telefone: (16) 2105-5300



# Sobre a Barra Mansa Alimentos

Presente no mercado de proteína animal desde 1887, a Barra Mansa Alimentos é considerada uma das 10 maiores indústrias de carne bovina do Brasil. Sediada na cidade de Sertãozinho/SP e com entreposto localizado na cidade de São Paulo/SP. Produzimos e comercializamos carne bovina e derivados a partir de uma planta única com ciclo completo.

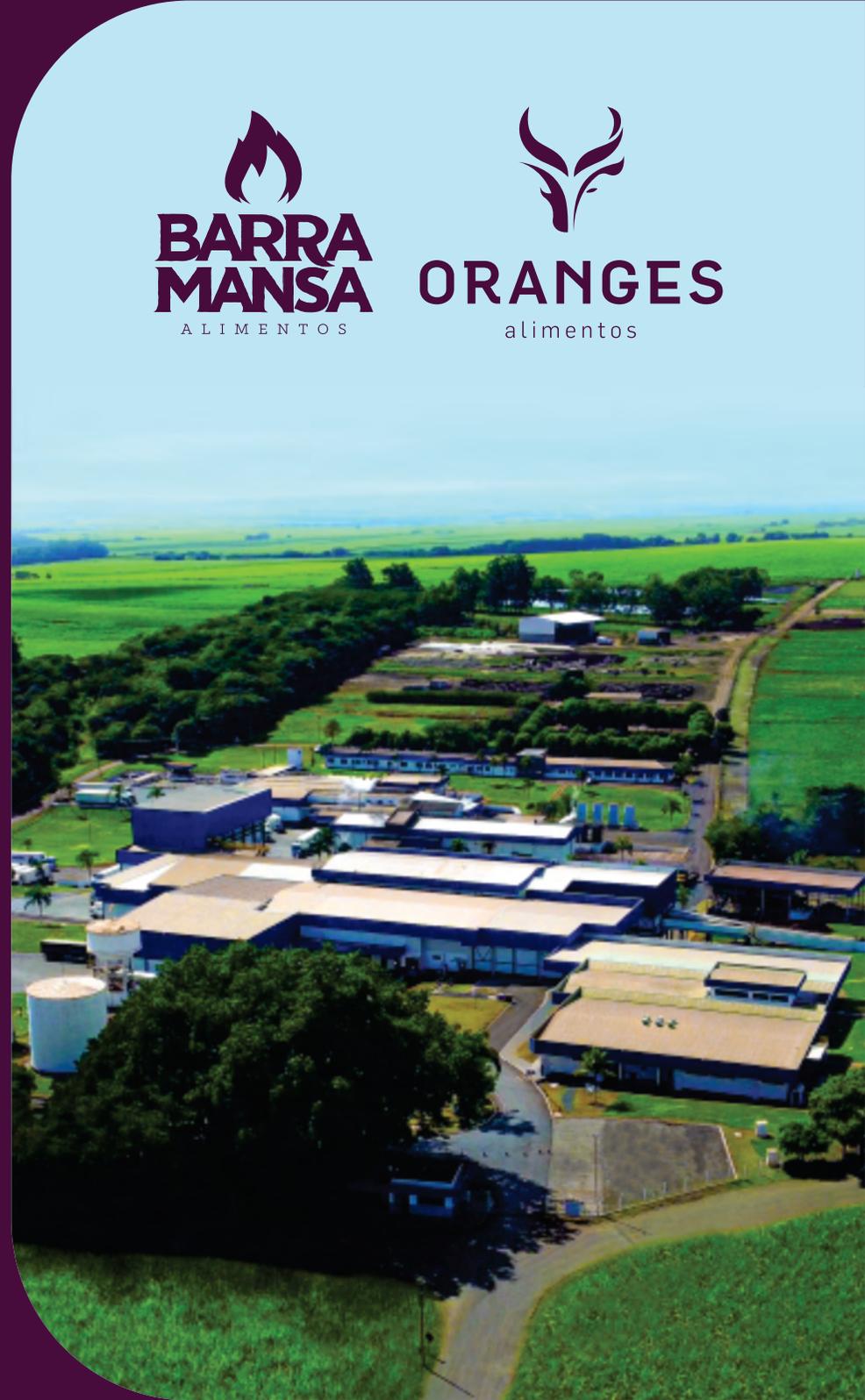
Os produtos estão presentes em diversas cidades do estado de São Paulo e em mais de 90 países, os alimentos possuem reconhecimento no mercado pela tradição e alto padrão de qualidade, o que conquista clientes ao redor do mundo sob o SIF 941.

A empresa investe constantemente em infraestrutura, novas tecnologias e pessoas. Com time de mais de 1.400 colaboradores a empresa se empenha diariamente em produzir e entregar a cada ponto de venda carne de procedência.

Toda essa dedicação, evolução e melhoria constante é claramente demonstrada em nosso processo produtivo e reconhecida através de premiações e certificações internacionais, tais como BRCS grade AA, ISO 14001, Certified Humane, PAACO e outras.

Estas autenticações demonstram o foco da empresa em produzir e entregar alimentos sempre tendo em vista a gestão socioambiental, a segurança de alimentos, responsabilidade social, o bem estar-animal e outros aspectos do ESG (Environmental, Social and Governance).

Com isso, a Barra Mansa Alimentos se consolida no segmento como uma empresa sólida com mais de 137 anos de atuação no mercado e que possui dedicação em entregar produtos com autenticidade e garantia de qualidade a todos os clientes.



## Ano de 2023

**Receita  
bruta:**

**2** bilhões

Crescimento  
de 5% na  
produção acima  
do a.a.



**Exportação de**

**+ 40 mil ton**

Mais de 1.490 container exportados

Habilitamos a planta para 4 novos mercados:

**Filipinas, Indonésia,  
Cuba e México.**

**Presença em mais de**

**90 países**

Implementação da marca Oranges Alimentos  
no mercado nacional

- ✓ **Aprovado em 100% das auditorias e missões**
- ✓ **Rastreabilidade em 100% dos diretos**

# Onde atuamos

1 planta com ciclo completo em Sertãozinho/SP e escritório administrativo; 1 entreposto em São Paulo/SP;

## Presença global:

Estados Unidos, México, Canadá, Brasil, China, Líbano, Singapura, Argentina, Egito, Cuba, Japão, União Econômica Eurasiática (Bielorrússia, Cazaquistão, Armênia, Quirguistão e Rússia), Chile, Peru, Cuba, Hong Kong, Israel, União Aduaneira, Indonésia, União Europeia, Reino Unido, Ucrânia, África do Sul, Albânia, Arábia Saudita, Irã, Paraguai, Uruguai, Venezuela e Filipinas.



## ★ TOP 10 ★

Países que mais vendemos em 2023

- China
- Hong Kong
- Rússia
- Geórgia
- Costa do Marfim
- Peru
- Holanda
- Albânia
- Paraguai
- Indonésia

# Marcas e linhas de produtos

## Barra Mansa Alimentos

A marca Barra Mansa Alimentos, SIF 941, está presente em mais de 90 países com carnes bovinas e derivados. Os produtos Barra Mansa são reconhecidos no mercado pela tradição e alto padrão de qualidade.

## Oranges Alimentos

A marca Oranges Alimentos foi implementada no mercado nacional para resgatar as origens da família Oranges em produzir carne de qualidade. Os produtos Oranges estão presentes em todo o estado de Estado São Paulo com 3 linhas de produtos.

A **linha Origem** foi criada para exprimir todo conhecimento da família Oranges, por meio de cortes nobres com acabamento especial obtendo assim a satisfação dos paladares mais exigentes.

A **linha Para seu Churrasco** foi desenvolvida para exprimir o conhecimento em cortes e seleção de carnes bovinas ideais para o preparo do tradicional churrasco brasileiro.

A **linha Para o seu Dia** foi criada para levar a mesa de muitos brasileiros uma variedade de cortes de carnes, garantindo qualidade, procedência e sabor em produtos de fácil preparo para receitas de dia a dia.



# Reconhecimento



## Prêmio Indicador do Boi Datagro

Fomos premiados pela DATAGRO no prêmio indicador do boi sendo reconhecidos com 100% de transparência na categoria Diamante.



## Forbes Agro

Recebemos o reconhecimento da Forbes 100 Agro como a 83ª maior empresa de agronegócio do Brasil.



## Melhores do Agronegócio Global Rural

Fomos premiados em 1º lugar no evento Melhores do Agronegócio Globo Rural na categoria indústria de carne bovina.



## Valor 1000

Fomos considerados o 5º colocado no ranking da Valor 1000 entre as maiores no setor de alimentos e bebidas do Brasil.



eu**reciclo**

## Selo EuReciclo

Renovamos o Selo EuReciclo que tem reconhecimento internacional e realiza a logística reversa de embalagens pós-consumo.



## Certified Humane

Fomos certificados com o selo de bem-estar animal para transporte e abate de gado bovino da Certified Humane.



## Selo Verde

Recebemos da Prefeitura Municipal Sertãozinho/SP o prêmio Selo Verde de gestão ambiental obtendo pontuação máxima.



**ORANGES**  
alimentos

# Pilares de Gestão Sustentável

<p>FOME ZERO</p>  <p><b>Fome Zero e Agricultura de Sustentável</b></p>	<p>REDUÇÃO DAS DESIGUALDADES</p>  <p><b>Redução das Desigualdades</b></p>
<p>BOA SAÚDE E BEM-ESTAR</p>  <p><b>Boa saúde e bem-estar</b></p>	<p>CIDADES E COMUNIDADES SUSTENTÁVEIS</p>  <p><b>Cidades e comunidades sustentáveis</b></p>
<p>EDUCAÇÃO DE QUALIDADE</p>  <p><b>Educação de qualidade</b></p>	<p>CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS</p>  <p><b>Consumo e Produção responsáveis</b></p>
<p>ÁGUA LIMPA E SANEAMENTO</p>  <p><b>Água limpa e saneamento</b></p>	<p>COMBATE AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS</p>  <p><b>Combate às alterações climáticas</b></p>
<p>ENERGIA ACESSÍVEL E LIMPA</p>  <p><b>Energia acessível e limpa</b></p>	<p>VIDA SOBRE A TERRA</p>  <p><b>Vida sobre a Terra</b></p>
<p>EMPREGO DIGNO E CRESCIMENTO ECONÔMICO</p>  <p><b>Emprego digno e crescimento econômico</b></p>	

Alinhada com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) estabelecidos pela ONU (Organização das Nações Unidas), a Barra Mansa Alimentos promove diariamente ações que visam garantir a integridade do produto e a segurança de alimentos. Verificamos todas as etapas desde a negociação com o pecuarista, ao controle de origem, relacionamento com fornecedores da cadeia que seguem os preceitos de sustentabilidade, responsabilidade social no meio onde atua, os aspectos responsabilidade social, governança, ética, bem como a gestão ambiental e as práticas de Bem-estar Animal.

  
**BARRA  
MANSA**  
ALIMENTOS

  
**ORANGES**  
alimentos

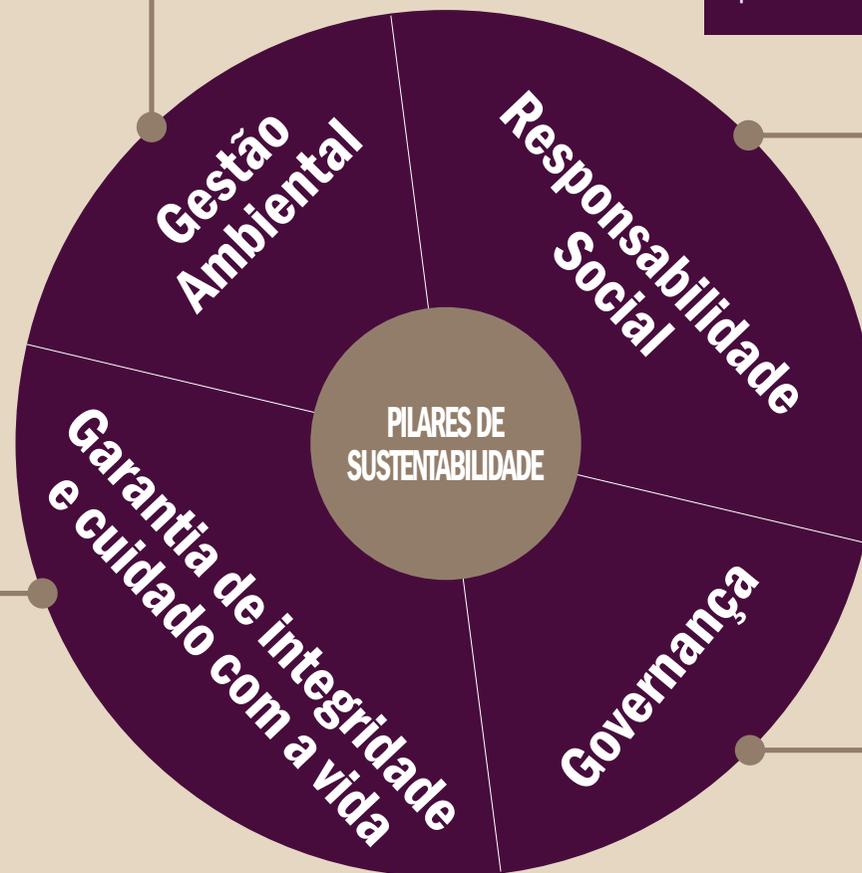
# Sustentabilidade

## Pilares de sustentabilidade

Para descrevermos melhor as práticas de sustentabilidade aplicadas ao longo do ano de 2023 na Barra Mansa Alimentos, estruturamos as premissas de ESG dentro da companhia, através dos seguintes pilares: Gestão Ambiental, Responsabilidade Social, Garantia de Integridade e Cuidado com a Vida e Governança.

- Gestão Ambiental
  - Água e efluentes
  - Gestão de fornecedores
  - Produção Sustentável
  - Energia
  - Reciclagem
  - Reserva legal e APP
  - Clima
  - Critérios socioambientais no processo de compra de gado
  - Certificações: ISO 14001, eureciclo e Selo Verde.

- Responsabilidade Social
  - Comunidade
  - Ações Sociais
  - Nossa gente: Diversidade, cursos e treinamentos, saúde, Segurança do Trabalho e outras premissas



- Garantia de integridade e cuidado com a vida
  - Garantia da Qualidade
  - Garantia de Origem e fornecedores de animais
  - Rastreabilidade
  - Bem-estar Animal
  - Segurança de Alimentos
  - Certificações: PAACO, Certified Humane, BRCGS e Halal

- Governança
  - Governança Corporativa
  - Ética
  - Compliance

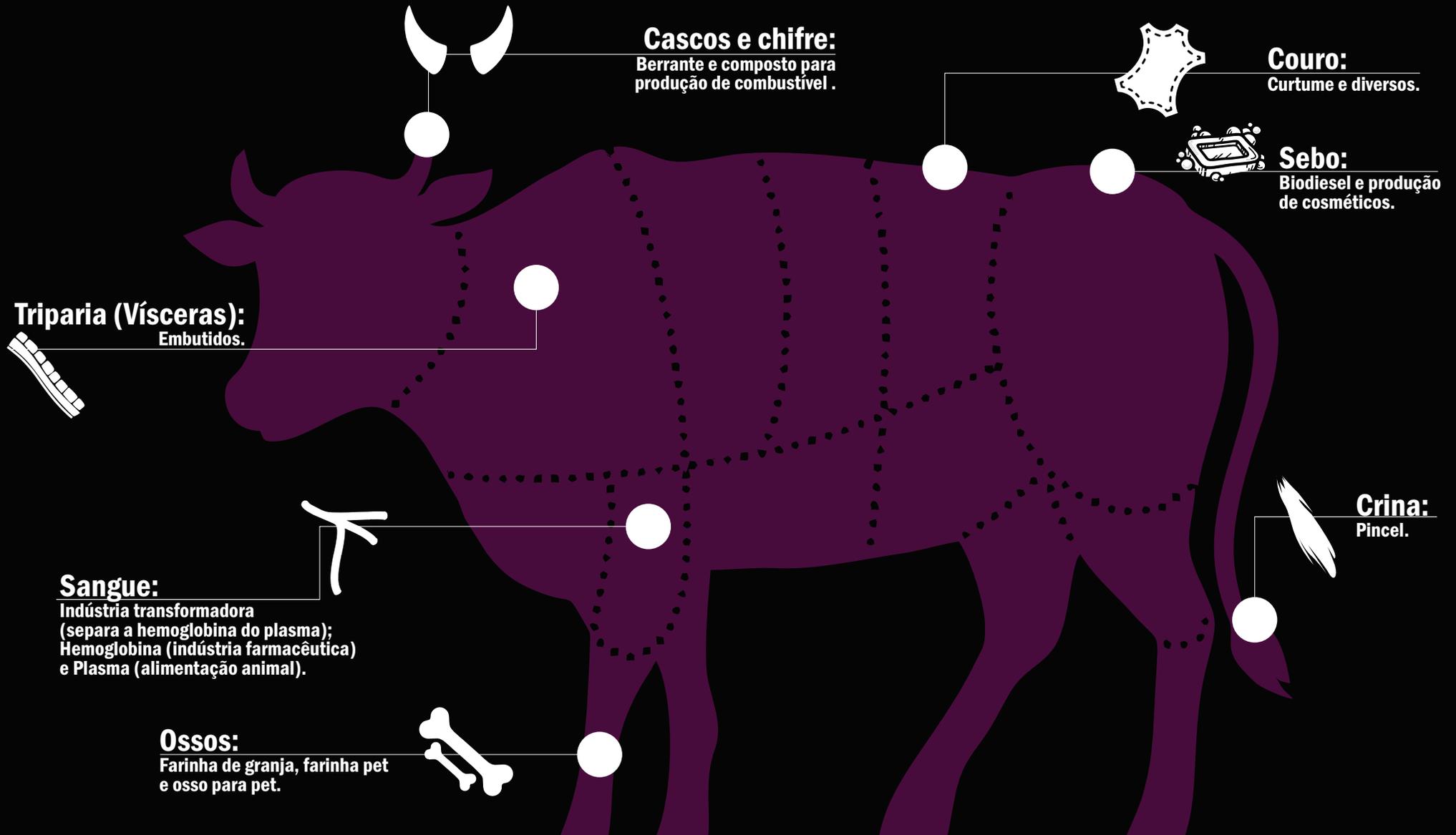


# Produção Sustentável

A Barra Mansa Alimentos com uma planta de ciclo completo produtivo (Abate, desossa e reciclagem de subprodutos animais) é uma indústria sustentável em formato “full recycle plant”.

Aproveitamos 98% dos resíduos gerados no abate do animal que serão direcionados para a graxaria.

Cada resíduo é tratado e se torna um produto a ser comercializado para outras indústrias, como de biocombustível, higiene pessoal, alimentação pet e outros.



# Gestão de Fornecedores

Buscando sempre parceiros que tenham o mesmo objetivo e foco nas práticas de ESG, antes da homologação de fornecedores destinados à indústria são verificados se as empresas atendem as regulamentações de gestão ambiental, responsabilidade social e requisitos legais. O objetivo nesta prática é atender aos requisitos do mercado e atuar com prestações de serviços e materiais que pratiquem a sustentabilidade.



# Gestão Ambiental

## Água e Efluentes

A água é essencial para o processo produtivo em uma unidade frigorífica. O recurso é ponto focal na gestão ambiental promovida pela empresa. Com consumo considerável de água para higienização dos setores, operação da indústria, abastecimento de câmaras de refrigeração e congelamento, entre outras atividades, a empresa realiza o monitoramento do consumo de água nas etapas e consequentemente os efluentes gerados. Com o compromisso de reduzir o consumo, prevenir os impactos ambientais, bem como assumir a responsabilidade em desenvolver estratégias e aplicar tecnologia no tratamento de 98,5% dos efluentes gerados.

Na Estação de Tratamento de Efluentes existente no Barra Mansa, a porção líquida é drenada continuamente para as duas lagoas de estabilização anaeróbias e seguem para lagoas facultativas que funcionam em série. Na sequência o efluente em tratamento segue para decantadores secundários e ocorre a elevação do sistema de filtração rápido e por fim a água tratada.

A companhia atende a norma regulamentar que rege os padrões de efluentes líquidos no Estado de São Paulo através do Decreto nº 8468 e resoluções do CONAMA (Conselho Nacional de Meio Ambiente) nº 430 e nº 357, bem como mantém a transparência do atendimento aos requisitos legais com a CETESB (Companhia Ambiental do Estado de São Paulo). Em 2023, a empresa investiu e implementou melhorias no pré-tratamento de esgoto da linha verde, visando maior eficiência no tratamento da água, com a aquisição de novos equipamentos para a área. Além disso, realizamos periodicamente a limpeza nas lagoas visando maior eficiência no tratamento dos efluentes e obtendo uma eficiência na remoção de 95,6% de DBO (Demanda Bioquímica de Oxigênio) na ETE atendendo a Resolução CONAMA 430.

# Gestão Ambiental

## Reuso da água

No cumprimento do Sistema de Gestão Ambiental, desenvolvemos o sistema de reutilização da água da indústria e os procedimentos de gestão da demanda de água e de redução da produção de efluentes, juntamente com iniciativas para diminuir o consumo e o desperdício de água.

Essas ações se tornam, portanto, uma ferramenta essencial para gerenciar a sustentabilidade na produção industrial. Nosso objetivo é promover o uso sustentável dos recursos hídricos, diminuindo o consumo de água na indústria por meio do sistema de reuso das águas utilizadas na refrigeração industrial.

A captação da água proveniente do degelo acontece após o processo de condensação, que ocorre nos túneis de congelamento e nas câmaras de armazenamento dos produtos finais. A água do degelo é direcionada para um reservatório de água reutilizável, o qual a envia automaticamente até os condensadores evaporativos por meio de sensores de nível.



# Gestão Ambiental

## • Reciclagem

Em todos setores os colaboradores são instruídos e treinados a colaborar com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), separando diariamente os resíduos produzidos. Durante todo o ano, o Barra Mansa realiza ações de conscientização em treinamentos e comunicações internas para enfatizar a importância de cada um desses procedimentos.

Visto que é importante simplificar a separação dos resíduos, decidimos adotar a resolução CONAMA nº 275, a qual define um código de cores para identificar os diversos tipos de resíduos. Todos os materiais produzidos pelos setores são colocados em recipientes específicos, sendo posteriormente transportados e temporariamente armazenados na área de resíduos provisória pela equipe de coleta seletiva.

Estes resíduos sólidos são então coletados, detalhadamente registrados no inventário (incluindo tipo, origem, quantidade e destino) e protocolados no SIGOR (Sistema Estadual de Gerenciamento Online de Resíduos Sólidos) da CETESB e no SINIR (Sistema Nacional de Informações sobre a Gestão dos Resíduos Sólidos), conforme estabelecido pela Política Nacional de Resíduos Sólidos. Este sistema de informação é responsável por compilar, organizar e consolidar dados relacionados à gestão de resíduos sólidos em todo o território nacional.

A cada começo de ano, os dados relativos aos resíduos do ano anterior são submetidos à CETESB por meio da entrega da Declaração Anual de Resíduos Sólidos, estabelecendo a divisão de responsabilidades entre quem gera, transporta e destina os materiais.

## • Resíduos contaminados

Todos os resíduos de laboratório, óleo, graxa, galões considerações resíduos contaminados possuem separação dos demais e são destinados corretamente ao descarte, sendo realizadas por empresas terceiras competentes.





# Reserva Legal e APP

A localização da planta do Barra Mansa Alimentos se encontra em uma propriedade rural, onde são mantidas uma Reserva Legal e áreas de Preservação Permanente – APP.

Para garantir a preservação dessas áreas, a empresa adota o CAR (Cadastro Ambiental Rural), um sistema eletrônico que centraliza todas as informações referentes às áreas de APP, de Reserva Legal, florestas, remanescentes de vegetação nativa, áreas de uso restrito e áreas já consolidadas nas propriedades rurais.

A base de dados estratégica disponibilizada ao CAR auxilia no eficaz controle, monitoramento e combate ao desmatamento das florestas, além de apoiar o planejamento ambiental e econômico das propriedades rurais.

A regularização dos procedimentos de controle e monitoramento é fundamental para garantir a preservação da biodiversidade e dos recursos naturais, essenciais para o desenvolvimento econômico, social e ambiental sustentável da propriedade rural. Em última análise, manter a propriedade regularizada contribui para a qualidade de vida das gerações atuais e futuras.

## Clima

Com o intuito de minimizar os impactos e evitar a poluição, o Barra Mansa cumpre com o limite de liberação de gases na atmosfera provenientes da fonte estacionária (Caldeira) conforme as normas de qualidade do ar do estado, estabelecidas em 1976 pelo Decreto Estadual nº 8468/76.

# Certificações



## Selo Verde

A empresa Barra Mansa Alimentos tem a satisfação de ter o reconhecimento do compromisso ambiental da cidade de Sertãozinho-SP, onde está localizada sua unidade de produção. Esse reconhecimento evidencia a preocupação e o engajamento das indústrias da região, que são certificadas com o "Selo Verde - Empresa Ambientalmente Consciente". Além de possuir o Selo Verde, a empresa obteve a pontuação máxima no cumprimento dos requisitos específicos exigidos pelo município, demonstrando a existência de políticas efetivas de preservação do meio ambiente.



## ISO 14.001 - Sistema de Gestão Ambiental:

O compromisso da Barra Mansa Alimentos é cumprir os requisitos legais ambientais em vigor, adotando a ISO 14.001 como modelo de gestão ambiental eficiente. O manual de sistema de gestão da empresa integra normas, missão, visão e valores, garantindo que os planos para abordar riscos e oportunidades estejam alinhados com a estrutura e administração. O software LIRA, da Verde Ghaia, é utilizado para gerenciar os requisitos legais, com atualizações feitas pelo setor de meio ambiente em colaboração com a equipe jurídica. Ele permite a geração de relatórios e indicadores avançados com base nas ocorrências ambientais registradas. A comunicação é fundamental para implementar e manter um plano de gestão, por isso são feitas atualizações regulares nos quadros de avisos e reuniões, quando necessário, para garantir a eficácia da interlocução das informações. É mais vantajoso saber como conduzir os processos e operações para melhorar continuamente a entrega de produtos e serviços com qualidade e segurança dos alimentos produzidos.



## EuReciclo

A empresa Barra Mansa Alimentos possui a certificação do selo EuReciclo. Esse selo é reconhecido internacionalmente e atesta a logística reversa de embalagens pós-consumo em uma plataforma online que rastreia notas fiscais emitidas por cooperativas e operadores de reciclagem parceiros, incentivando a reciclagem de forma socialmente responsável. Dessa forma, estamos em conformidade com a PNRS (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e garantimos que 22% do total de embalagens de plástico e papelão que disponibilizamos no mercado são recicladas. A EuReciclo emite certificados de reciclagem de embalagens para assegurar esse processo.

## Relatório EuReciclo 2023

**136.680 kgs**  
de papel reciclados

**119.750 kgs**  
de plásticos reciclados

# Responsabilidade Social



## Comunidade

A Barra Mansa se compromete com a comunidade local, buscando igualdade e oportunidades de trabalho, baseadas na ética, transparência e direitos humanos, conforme nosso Código de Ética. Priorizamos a saúde e segurança dos mais de 1.400 colaboradores, proporcionando um ambiente propício ao desenvolvimento profissional. Respeitamos integralmente a legislação trabalhista para garantir os direitos dos colaboradores e combatemos o trabalho escravo e infantil em prol da sociedade.

## Ações Sociais

No âmbito das ações de responsabilidade social, o Barra Mansa Alimentos efetua doações anuais para a Creche Municipal “Vicente Oranges” em Sertãozinho/SP, que atende aproximadamente 100 crianças de 0 a 3 anos. Além disso, promove o Natal Solidário na creche, com a entrega de brinquedos para os pequenos. A empresa também participa anualmente do Natal dos Correios, adotando cartas e presenteando crianças.



# Responsabilidade Social

## Nossa gente: Cursos e treinamentos, saúde, Segurança do Trabalho e outras premissas

Buscando sempre o desenvolvimento da equipe, a Barra Mansa Alimentos oferece ao longo do ano uma variedade de cursos e treinamentos. Dentre as atividades disponíveis estão o curso de inglês, especializações técnicas, cursos de Qualidade e Segurança de Alimentos, com o intuito de aprimorar os talentos dos colaboradores.

Para garantir a saúde e bem-estar dos funcionários, são realizadas campanhas de vacinação, medidas preventivas contra a gripe, consultas médicas preventivas com profissionais capacitados, ergonomia nos postos de trabalho e programas de melhoria na qualidade de vida, incluindo práticas de exercícios laborais e exames periódicos. Além disso, palestras de conscientização sobre o câncer de mama e próstata foram promovidas nos meses de outubro e novembro para todos os colaboradores.

Com foco na segurança dos colaboradores, o Departamento de Segurança do Trabalho realiza a gestão preventiva e corretiva, seguindo as legislações vigentes, oferecendo treinamentos, cursos e orientações, além de um plano de atendimento emergencial em casos de acidentes e a realização da SIPAT (Semana Interna de Prevenção de Acidentes).



# Garantia de Integridade e Cuidado com a Vida

## **Critérios socioambientais na aquisição de gado**

Um dos fundamentos essenciais da sustentabilidade no setor é a procedência do gado. A empresa Barra Mansa Alimentos reconhece a importância dessa etapa na compra dos animais, e por isso implementou medidas para garantir que o gado adquirido e abatido atenda aos critérios socioambientais e requisitos legais. Os animais adquiridos pela empresa são principalmente provenientes dos Estados de São Paulo e Minas Gerais, podendo também ser de outras regiões do país, desde que provenientes de propriedades regularizadas que respeitem os requisitos ambientais e a integridade dos biomas e biodiversidade locais, comprovados por meio de documentos e cadastro ambiental da propriedade.

Os fornecedores passam por uma análise de geomonitoramento socioambiental para garantir que não haja desmatamento ilegal, invasão de terras indígenas, quilombolas ou unidades de conservação, embargos do IBAMA e/ou desmatamento ilegal divulgado pelas Secretarias do Meio Ambiente, trabalho forçado e/ou escravo, trabalho infantil, CAR regularizado e sem alterações nos limites, apresentação do LAR (Licenciamento Ambiental Rural) quando necessário, e emissão da GTA (Guia de Trânsito Animal) correspondente à compra.



# Garantia de Integridade e Cuidado com a Vida

## RASTREABILIDADE

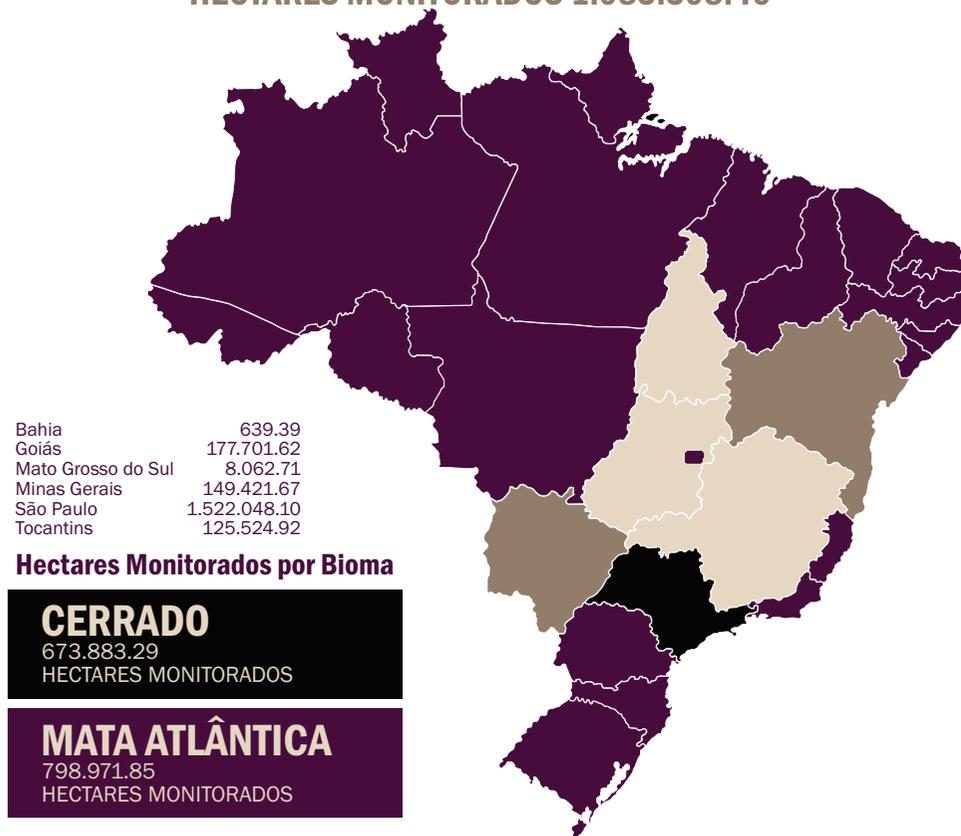
O Barra Mansa implementou um processo de rastreabilidade para garantir as diretrizes de ESG da empresa, sendo essencial para o controle de qualidade da carne bovina em todas as fases de produção. Esse sistema permite verificar, analisar, registrar e armazenar informações desde a origem na propriedade até a chegada aos supermercados. Em situações de possíveis problemas, o procedimento de Recall pode ser acionado imediatamente para identificar a origem e os locais de comercialização dos produtos.

Para garantir a conformidade ambiental, trabalhista e legal de nossa rede de fornecedores, adotamos tecnologias que atendem aos requisitos legais relacionados à gestão ambiental, direitos humanos e relações trabalhistas. Em parceria com a Niceplanet Geotecnologia, monitoramos os fornecedores por meio de geomonitoramento para verificar a conformidade socioambiental das propriedades. A ferramenta de rastreabilidade utilizada é a Ecotrace Solutions, que acompanha o processo da indústria no abate até a pesagem final, classificando as carcaças com algoritmos de inteligência artificial. Isso proporciona mais transparência, controle sobre o rendimento e qualidade de cada lote, garantindo dados e evidências ao longo do processo de produção e no produto final destinado ao varejo.

O procedimento de checagem de 100% dos fornecedores diretos que enviam os animais para abate já ocorre normalmente, porém buscamos ir além com nosso compromisso socioambiental através de um programa de rastreabilidade de fornecedores indiretos. Este programa vem se desenvolvendo em parceria com produtores que apoiam e praticam a sustentabilidade em suas propriedades. Além da documentação necessária para abate, os produtores parceiros fornecem as GTAs de compra desses animais juntamente com o CAR para que possamos realizar a análise socioambiental da propriedade anterior.

## Geomonitoramento 2023

HECTARES MONITORADOS 1.983.398.40



### O que é o PRODES – Amazônia?

O INPE desenvolveu quatro sistemas de monitoramento da Amazônia, cada um deles com uma função diferente. PRODES - Monitoramento da Floresta Amazônica Brasileira por Satélite. Utiliza imagens do satélite americano Landsat.

### O que é o PRODES – Cerrado?

O PRODES Cerrado mapeia a área das 126 órbitas/ponto da série Landsat, utilizando também imagens Sentinel 2 que recobrem o bioma Cerrado, para identificar, mapear e quantificar as áreas maiores que um (1) hectare onde a vegetação nativa foi suprimida, independente da utilização subsequente dessas regiões.

# Bem-estar Animal

Acreditamos que a sustentabilidade da produção depende do Bem-estar Animal ser priorizado em nosso processo produtivo. Comprometemo-nos a seguir as diretrizes da OIE (Organização Mundial de Saúde Animal), implementando as boas práticas de bem-estar animal em todos os 5 domínios. O cuidado com os animais começa desde a aquisição do gado, passando por avaliações rigorosas de manejo e aplicação de boas práticas na indústria, bem como no controle de fornecedores. Cumprimos os requisitos legais (nacionais e internacionais), incluindo o Protocolo do North American Meat Institute (NAMI) dos Estados Unidos, sendo certificados pela PAACO (Certificação de Auditor de Animais Profissionais). Além disso, oferecemos treinamentos para orientar equipes de transporte, parceiros e colaboradores sobre os procedimentos corretos, conforme a Política de Bem-estar Animal da Barra Mansa Alimentos.

## PAACO

A Barra Mansa Alimentos é certificada pela PAACO (Certificação de Auditor de Animais Profissionais), que tem como objetivo promover o bem-estar animal por meio de treinamento e certificação de auditores. Durante o processo de certificação, é verificado se a indústria segue as normas internacionais de bem-estar animal com base no protocolo do NAMI (North American Meat Institute), garantindo que os animais sejam mantidos saudáveis, confortáveis, bem nutridos e seguros, com comportamento natural, sem sofrimento de dor, medo ou angústia, além de avaliar se há abrigo adequado, manejo, alimentação e abate humanitário.

## CERTIFIED HUMANE

Fomos certificados com o selo de bem-estar animal para abate de gado bovino da Certified Humane. A empresa investe em diversos processos que priorizam o bem-estar animal, por meio de melhorias estruturais e operacionais para fornecer tranquilidade e conforto aos bovinos de corte, evitando medo e estresse ao permitirem que eles vivam para expressar seu comportamento natural.



# Segurança de Alimentos

A Barra Mansa Alimentos garante a produção e entrega de alimentos seguros aos clientes e consumidores, por meio de uma política de gestão integrada e programas internos, como o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A empresa possui certificação reconhecida pela Global Food Safety Initiative (GFSI) para garantir a Segurança de Alimentos. Para alcançar esse compromisso, investimos em treinamento dos colaboradores, novas tecnologias de produção, desenvolvimento de produtos e processos. Contamos com uma equipe técnica especializada em Segurança de Alimentos, que garante o cumprimento das normas vigentes e procedimentos, como PSO, PPHO, análises laboratoriais, controle de pragas, rastreabilidade, bem-estar animal, Food Defense e manutenção de instalações e equipamentos.

Além disso, possuímos um laboratório interno para análises microbiológicas e físico-químicas, atendendo aos requisitos dos principais referenciais estabelecidos. Com estrutura adequada e equipe qualificada, realizamos análises em diversos produtos, como carne, farinha de carne, sebo bovino e outros.

Somos certificados pela BRCGS com nota AA, garantimos a produção de alimentos de qualidade em conformidade com os padrões internacionais de segurança. A BRCGS é uma norma global reconhecida pela GFSI, certificando a gestão de segurança, integridade, legalidade e qualidade dos alimentos na indústria alimentícia.



# Certificações

## BRCGS

Somos certificados pela BRCGS com nota AA, garantimos a produção de alimentos de qualidade em conformidade com os padrões internacionais de segurança. A BRCGS é uma norma global reconhecida pela GFSI, certificando a gestão de segurança, integridade, legalidade e qualidade dos alimentos na indústria alimentícia.

The logo for BRCGS (British Retailers Consortium Global Food Safety Initiative) is displayed in a bold, green, sans-serif font. The letters are thick and have a slight shadow effect, giving them a three-dimensional appearance. The 'G' is particularly stylized with a circular cutout in the center.

Food Safety

**CERTIFICATED**





A Barra Mansa Alimentos está engajada nos mais altos padrões de integridade, qualidade, ética, parceria e respeito em todos os seus relacionamentos.

Por meio da ferramenta do **Canal de Denúncia Barra Mansa Alimentos** você poderá fazer denúncias, sugestões, elogios e questionamentos/solicitações a respeito da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD.

Todos os relatos registrados nesse canal são confidenciais e poderão ser feitos anonimamente. O **Canal de Denúncia Barra Mansa Alimentos** preza pela não retaliação daqueles que de boa-fé relatam ocorrências de que tem conhecimento.

Essa ferramenta permite coletar e tratar informações de colaboradores, clientes, fornecedores ou parceiros que ajudem a companhia com relatos sobre violações ao **Código de Ética e Conduta e as Políticas Internas da Barra Mansa Alimentos** ou legislação vigente.

Para emergências ou risco eminente de vida, entre em contato pelo telefone 190.

Além deste Canal, você poderá utilizar também os recursos de telefone por meio do número **0800 580 0661** de segunda a sexta-feira das 7h às 19h com atendimento por operadores. Após as 19h, sábados, domingos e feriados você poderá deixar uma mensagem gravada ou enviar um e-mail para [barramansaalimentos@helloethics.com](mailto:barramansaalimentos@helloethics.com).

Q
Consultar Protocolo

<b>Denúncia</b>	Relate comportamento ou situações que violem o Código de Ética e Conduta, Políticas, Normas e Procedimentos Internos da Barra Mansa Alimentos ou legislação vigente.	>
<b>Elogio</b>	Reconheça alguém, alguma área ou alguma ação de destaque que estejam alinhados aos valores da empresa.	>
<b>Sugestão</b>	Contribua com sugestões que proporcionem melhoria em rotinas e no ambiente de trabalho relacionados a área de Recursos Humanos.	>
<b>LGPD</b>	Para questionamentos ou solicitações de retificação, anonimização, exclusão e confirmação.	>



# Governança

## Governança corporativa

O Barra Mansa Alimentos busca diariamente disseminar as diretrizes de ética e integridade, adotamos essas premissas em nossas relações frente ao mercado, fornecedores, clientes e colaboradores. E todo esse trabalho em conjunto com medidas de adotados para garantir as melhorias de processos, seja por do meio do PAI (Programa de Auditoria Interna) e outras práticas realizadas.

## Ética

Através do Código de Ética, apresentamos as diretrizes e normas internas do Barra Mansa Alimentos. Também contamos com o Canal de Denúncias Barra Mansa Alimentos disponível para receber sugestões, esclarecer dúvidas, registrar reclamações, responder questionamentos e atender solicitações. Acesse o Canal de Denúncias Barra Mansa Alimentos clicando aqui:

<https://www.helloethics.com/barramansaalimentos/pt/main.html>

## Compliance

A adesão a padrões nacionais e internacionais de governança corporativa está entre nossas premissas. O Barra Mansa possui um Comitê Interno Compliance, buscando nortear decisões da organização, apresentar e promover as políticas internas, promoção de melhorias, correção de falhas e atualização das referidas Políticas e Manuais com o objetivo que se mantenham condizentes a legislação vigente e as melhores práticas do mercado.



**BARRA  
MANSA**

ALIMENTOS



**ORANGES**

alimentos