

Relatório de Sustentabilidade 2024



ORANGES
alimentos



BARRA MANSA
ALIMENTOS

Sumário

1 Introdução

4. Introdução

2 Apresentação

6. Sobre a Barra Mansa Alimentos
7. Highlights

3 Pilares ESG

9. Pilares ESG Barra Mansa/Oranges Alimentos
10. Ações Ambientais
11. Ações Sociais
12. Ações Governança

4 Reconhecimentos

14. Reconhecimento
15. Reconhecimentos Barra Mansa/Oranges Alimentos

5 Compra de Gado

17. Processo de Compra de Gado
18. Transporte de Gado
19. Compromisso com a Sustentabilidade e Bem-estar Animal

6 Bem-estar Animal

21. Nosso compromisso
22. Cinco Liberdades do Bem-estar Animal da OIE
23. Liberdades do Bem-estar Animal
24. Certificações e Compromissos
25. Inovações Curral

7 Segurança de Alimentos

27. Segurança de Alimentos
28. Práticas da Segurança de Alimentos
29. Práticas da Segurança de Alimentos
30. Práticas Sustentáveis na Produção de Carne
31. Info Práticas Sustentáveis na Produção de Carne

8 Laboratório

33. Laboratório Barra Mansa
34. Ensaio Realizados pelo Laboratório
35. Acreditação NBR ISO/IEC 17025
36. Importância da Acreditação para a Empresa e seus Clientes

9 Segurança do Trabalho

38. Segurança do Trabalho
39. Ensaio Realizados pelo Laboratório
40. Acreditação NBR ISO/IEC 17025
41. Importância da Acreditação para a Empresa e seus Clientes
42. Conformidade Legal/ Boas Práticas
43. Diálogos de Segurança

10 Gestão Ambiental

45. Gestão Ambiental Barra Mansa
46. Uso Responsável de Água e Energia
47. Emissões de Gases de Efeito Estufa
48. Certificações Ambientais
49. Apoio a Iniciativas Ambientais Externas
50. Monitoramento e Melhoria Contínua
51. Resíduos reciclados 2024

11 Inovações e novas tecnologias

53. Melhoria de Processo Contínuo
54. Investimento
55. Novas Tecnologias

12 Nossa gente

57. Nossa gente Barra Mansa Alimentos
58. Programas de Treinamento e Desenvolvimento
59. Saúde e Bem-Estar
60. Ações de Inclusão e Diversidade
61. Qualidade de Vida e Benefícios

13 Ações Sociais

63. Apoio à Educação e Capacitação Profissional
64. Ações de Combate à Fome e Doações
65. Creche Vicente Oranges
66. Promoção de Inclusão Social e Diversidade
67. Saúde e Bem-estar
68. Conclusão



Introdução

Apresentação

Pilares ESG

Reconhecimentos

Compra de Gado

Bem - estar Animal

Segurança de Alimentos

Laboratório

Segurança do Trabalho

Gestão Ambiental

Inovações e novas tecnologias

Nossa gente

Ações Sociais



1. Introdução



Introdução

O Relatório de Sustentabilidade da Barra Mansa/Oranges Alimentos apresenta as ações e resultados obtidos no ano de 2024, evidenciando nosso compromisso com a integração de práticas responsáveis e sustentáveis em todas as áreas da nossa indústria de carne bovina e derivados. Este relatório é uma ferramenta essencial para comunicar de forma transparente e detalhada o desempenho da empresa em relação aos desafios e avanços nos aspectos ambientais, sociais e de governança. A empresa acredita que a sustentabilidade é um processo contínuo e que, para alcançarmos resultados significativos, é fundamental, engajar todos os nossos stakeholders, incluindo colaboradores, clientes, fornecedores e a comunidade. Por isso, buscamos sempre inovar e adotar soluções que gerem impactos positivos, não somente para os negócios, mas também para o meio ambiente e para a sociedade como um todo.

Neste relatório, apresentamos as principais iniciativas, metas e indicadores que norteiam nosso trabalho, bem como as ações de Segurança de Alimentos, Bem-estar Animal, inovações tecnológicas e novas certificações, que estão sendo implementadas para mitigar impactos ambientais, promover a inclusão social e fortalecer a governança corporativa. Além disso, discutimos os desafios enfrentados e os aprendizados adquiridos, reafirmando o compromisso com a construção de um futuro mais sustentável e com o engajamento contínuo em causas que realmente fazem a diferença. Ao apresentar os resultados obtidos e as estratégias adotadas, esperamos contribuir para uma maior conscientização sobre a importância da sustentabilidade e reforçar o papel fundamental da nossa empresa na promoção de um desenvolvimento mais equilibrado e responsável frente ao agronegócio e o setor de alimentos global.

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





2. Apresentação



Sobre a Barra Mansa Alimentos

A Barra Mansa / Oranges Alimentos é uma das principais indústrias brasileiras no setor de carne bovina e derivados, com uma história de excelência que remonta a 1887. Com mais de um século de experiência, a empresa se consolidou como um líder nacional e internacional, reconhecida pela qualidade de seus produtos e pela constante busca pelo aprimoramento de seus processos e operações.

Com um forte compromisso com a sustentabilidade, e se destaca pelas certificações de ESG (ambiental, social e de governança), que reforçam sua atuação responsável e ética em todos os aspectos do negócio. A companhia é habilitada para exportar seus produtos para mais de 90 países, incluindo mercados-chave como China, Estados Unidos, União Europeia e Oriente Médio, levando a qualidade e confiança de seus produtos aos mais exigentes consumidores globais.

A empresa é reconhecida por suas rigorosas certificações de qualidade, entre elas a BRCGS - Grade AA+ (nota máxima), ISO 14001, Selo Eureciclo, Selo Verde de Sertãozinho, PAACO, Certified Humane e INMETRO, que garantem o alto padrão de seus processos e a responsabilidade ambiental de suas operações. Além disso, a Barra Mansa/Oranges Alimentos é habilitada pela FAMBRAS (Federação das Associações Muçulmanas do Brasil) com o selo HALAL, permitindo a comercialização de seus produtos para o mercado islâmico.

Com foco em inovação, melhoria contínua e excelência operacional, a companhia se posiciona como um exemplo de sucesso no setor, equilibrando, tradição e modernidade para atender às necessidades do mercado global, com responsabilidade e respeito ao meio ambiente.

Tradição de uma família que há décadas cuida do seu alimento!





Highlights 2024

Receita op. líquida

2,1 bi

em 2024

cresc. de 10,84% vs a.a.

Exportação de
+ de 47K ton
containers expedidos.

Total de

1.772

containers expedidos e carregamentos.

Comercialização de
produtos Oranges e
Barra Mansa Alimentos
para

+ de 90

países.

Presença em mercados-chave
como Rússia, Europa, MENA,
Estados Unidos, China e outros.

Nota

**AA + na
BRCGS.**

Auditoria + relevante a
nível global de segurança
de alimentos.



3. Pilares ESG



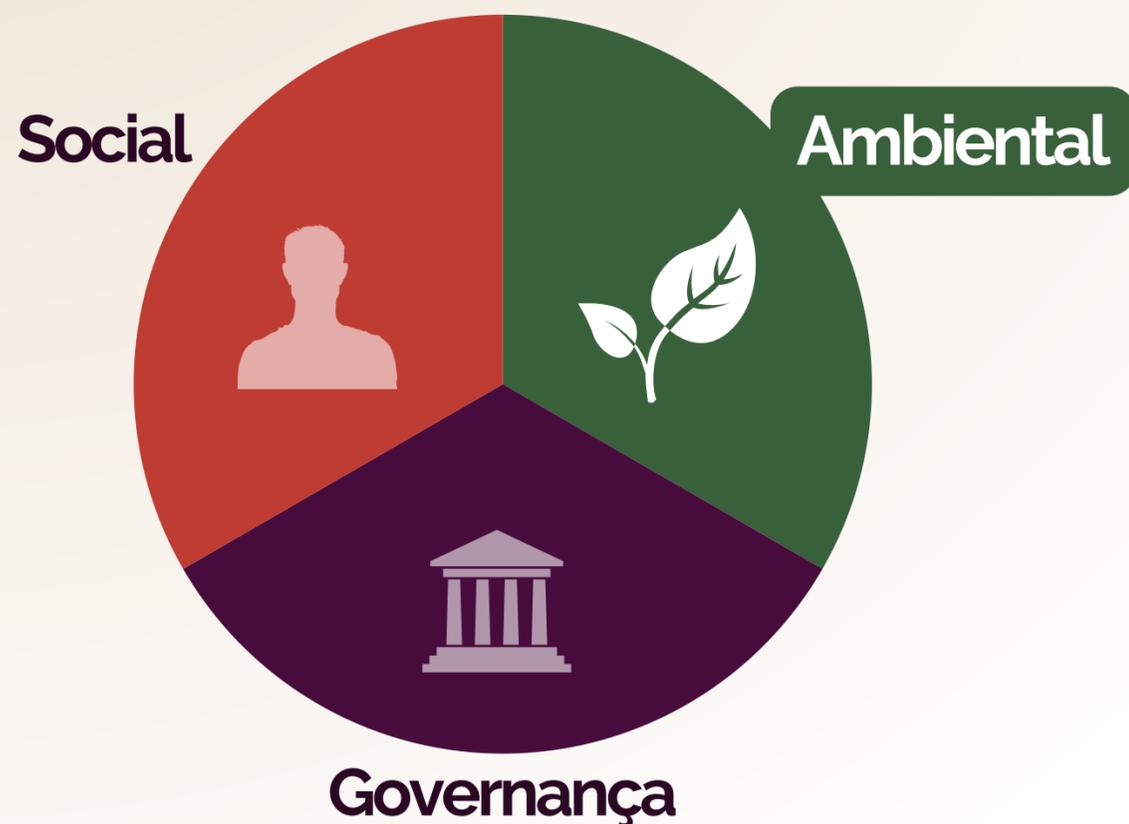
Pilares ESG

Para a **Barra Mansa/Oranges Alimentos**, os pilares de ESG (ambiental, social e governança) **são aplicados conforme as práticas e compromissos da empresa**, alinhando suas operações e valores com as **melhores práticas globais de sustentabilidade e responsabilidade corporativa**.





Pilares de ESG



PILAR AMBIENTAL (E - ENVIRONMENTAL)

Como uma indústria de carne bovina e derivados, reconhecemos a importância de minimizar seus impactos ambientais. A empresa adota práticas sustentáveis e busca constantemente a inovação em seus processos de produção para reduzir sua pegada ecológica.



- **Gestão de Recursos Naturais:** Implementação do uso eficiente de água e energia, priorizando a redução do consumo e a promoção de fontes renováveis.



- **Redução de Emissões de Gases de Efeito Estufa:** Aplicação de procedimentos que minimizam as emissões, adotando recursos mais limpos.



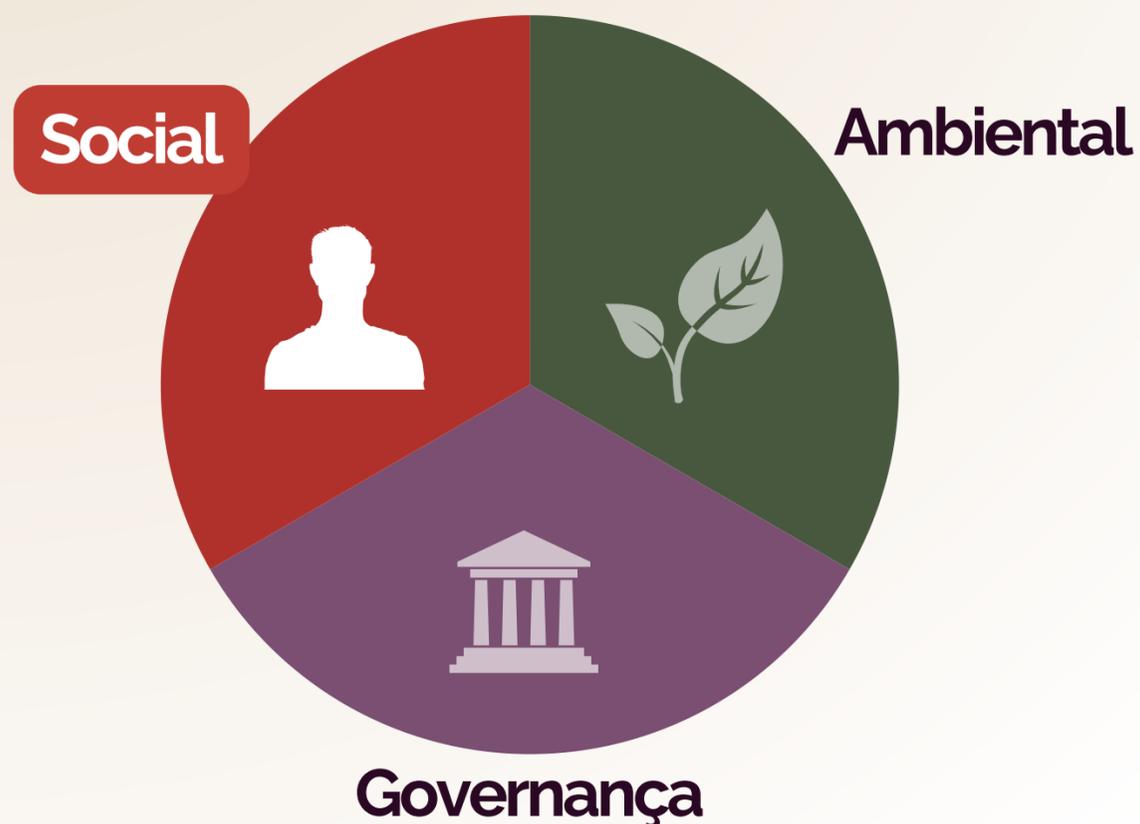
- **Gestão de Resíduos:** Realização de reciclagem de materiais, tratamento de efluentes e adesão a práticas de economia circular, como evidenciado pelo Selo Eureciclo.



- **Certificações Ambientais:** Obtenção da ISO 14001, Selo Verde e EuReciclo demonstram o compromisso com a gestão ambiental eficaz e a melhoria contínua nas práticas ambientais



Pilares de ESG



PILAR SOCIAL (S - SOCIAL)

Entendemos que nossa responsabilidade vai além da produção de alimentos. A empresa investe no bem-estar de seus colaboradores, na promoção da inclusão social e no impacto positivo nas comunidades ao redor de suas operações.



- **Bem-estar dos colaboradores:** Garantia de condições de trabalho seguras e justas, programas de capacitação e desenvolvimento profissional para os funcionários.



- **Responsabilidade social corporativa:** Apoio à iniciativas comunitárias e programas de desenvolvimento, com foco na educação e inclusão social.



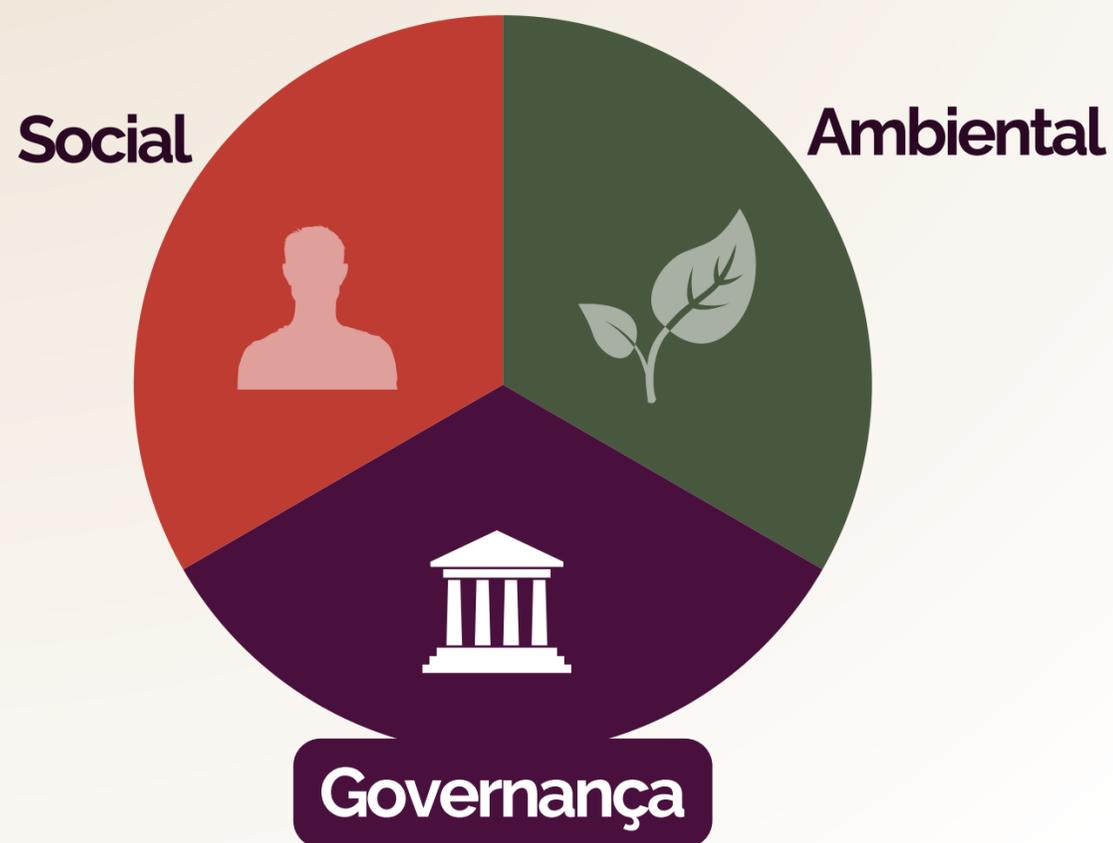
- **Direitos humanos:** Compromisso com os direitos dos trabalhadores, conforme as diretrizes e o respeito às leis trabalhistas, com ações voltadas para a segurança e saúde no trabalho.



- **Diversidade e inclusão:** Oportunidades para grupos vulneráveis e ações para combater discriminação no ambiente corporativo.



Pilares de ESG



PILAR DE GOVERNANÇA (G - GOVERNANCE)

A Barra Mansa Alimentos adota práticas robustas de governança corporativa, garantindo a transparência, ética e conformidade com as regulamentações, o que assegura a confiança dos seus stakeholders e a integridade dos seus processos.



- **Transparência e Ética:** Implementação de práticas de negócios transparentes e controles internos para prevenir fraudes e corrupção.



- **Compliance e Certificações:** Cumprimento rigoroso das normas regulatórias e melhorias contínuas nos processos internos para manter a conformidade com leis e padrões internacionais.



- **Diversidade na Liderança:** Promoção da diversidade nos quadros de liderança e entre colaboradores, incentivando uma governança mais inclusiva e inovadora.



- **Certificações e Reconhecimentos:** Obtenção de certificações como BRCGS - Grade AA+, PAACO, INMETRO e selo HALAL, demonstrando compromisso com os mais altos padrões de qualidade e ética na produção.



Introdução

Apresentação

Pilares ESG

Reconhecimentos

Compra de Gado

Bem - estar Animal

Segurança de Alimentos

Laboratório

Segurança do Trabalho

Gestão Ambiental

Inovações e novas tecnologias

Nossa gente

Ações Sociais

4.

Reconhecimentos



Reconhecimentos

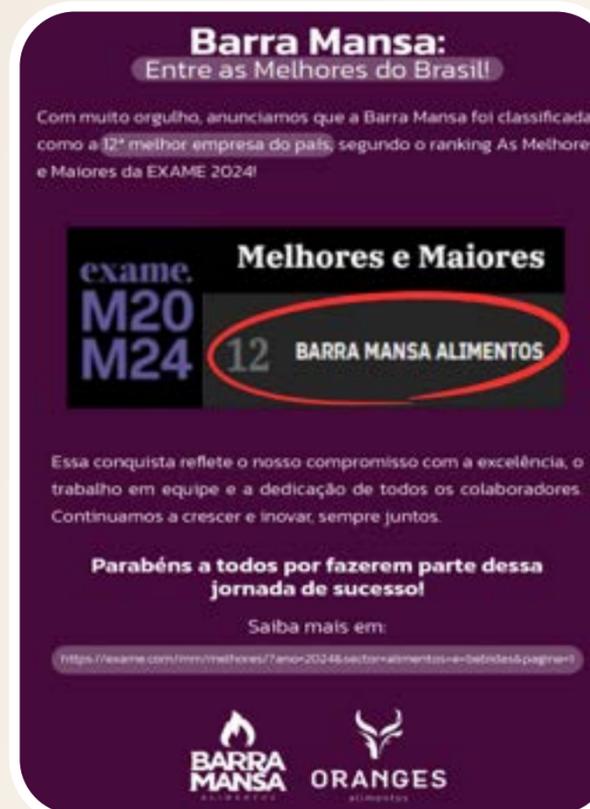
Ao longo de 2024, a Barra Mansa/Oranges Alimentos consolidou sua posição de liderança no setor de carne bovina, sendo amplamente reconhecida por sua excelência e contribuição ao agronegócio brasileiro.

A empresa se destacou por sua performance robusta, inovação e compromisso com a sustentabilidade, recebendo diversas premiações que reforçam sua relevância e reputação no mercado.





A companhia reforça o seu compromisso com a excelência, inovação, governança e ética, características que a posicionam como uma das principais indústrias do setor de carne bovina no Brasil e no mundo.



Maiores e Melhores da Exame 2024:

Conquista do 12º lugar na lista das Maiores e Melhores da revista Exame 2024, reafirmando a posição entre as maiores empresas do agronegócio no segmento de alimento e bebidas.



Prêmio Melhores do Agro da Globo Rural:

Reconhecida em 2º lugar como a melhor indústria de carne bovina do Brasil. Este prêmio reflete o comprometimento da empresa com a qualidade, segurança de alimentos e as melhores práticas do setor.



As 100 Maiores do Agro pela Forbes:

A empresa figurou entre as 100 maiores do agro segundo a prestigiada lista da Forbes Agro, destacando-se entre as líderes do agronegócio brasileiro em termos de receita, inovação e impacto.



Introdução

Apresentação

Pilares ESG

Reconhecimentos

Compra de Gado

Bem-estar Animal

Segurança de Alimentos

Laboratório

Segurança do Trabalho

Gestão Ambiental

Inovações e novas tecnologias

Nossa gente

Ações Sociais

5.

Compra de Gado



Compra de Gado

A Compra de Gado é uma das etapas essenciais na cadeia de produção da Barra Mansa/Oranges Alimentos e, para assegurar a sustentabilidade, a empresa segue uma série de práticas que visam o comprometimento com o meio ambiente, governança e a responsabilidade social.



- **Seleção Responsável de Fornecedores:** A Barra Mansa/Oranges Alimentos adota critérios rigorosos na seleção de seus fornecedores de gado, priorizando aqueles que respeitam os princípios de responsabilidade ambiental e Bem-estar Animal. A empresa orienta que seus parceiros sigam as melhores práticas, incluindo a conformidade com o Código de Conduta Ambiental e a não participação em áreas desmatadas ilegalmente.



- **Monitoramento e Rastreabilidade:** A empresa implementa sistemas avançados de rastreabilidade para garantir a origem do gado adquirido. Estes sistemas permitem monitorar as condições de criação e verificar o cumprimento das normas ambientais e de Bem-estar Animal, avaliando que os animais sejam provenientes de propriedades que seguem práticas responsáveis e sustentáveis.



- **Certificações:** Os fornecedores são incentivados a obter certificações de qualidade e sustentabilidade. Essas certificações garantem que o gado seja criado em condições que atendam aos mais altos padrões de respeito aos direitos dos animais e à conservação ambiental.



Transporte de Gado

O Transporte do Gado é um ponto focal, pois é essencial que o Bem-estar dos Animais seja preservado e que os impactos ambientais sejam minimizados. Adotamos práticas responsáveis tanto no transporte quanto na logística para garantir que os animais cheguem ao seu destino de maneira segura e confortável.



Transporte Humanitário e Conforto Animal:

As condições de transporte são monitoradas para evitar o estresse excessivo, garantindo que os animais sejam transportados de maneira confortável e segura, respeitando as normas de Bem-estar Animal.



Roteiros e Distâncias Otimizadas:

A Barra Mansa/Oranges Alimentos otimiza suas rotas de transporte para reduzir distâncias e emissões de GEE, minimizando o tempo de viagem e evitando estresse térmico nos animais.



Emissões de CO² :

A empresa investe em procedimentos para verificação da emissão de CO² em frotas próprias, reduzindo assim o impacto ambiental das operações.



Monitoramento de Bem-estar:

Verificamos as condições de transporte, como temperatura e tempo de viagem. Essa vigilância ajuda a garantir que os animais não sofram com condições adversas durante o transporte.



Compromisso com a Sustentabilidade e Bem-estar Animal

Integramos práticas de sustentabilidade no processo de compra e transporte de gado, buscando não apenas atender às exigências legais, **mas também atuar de forma ética e responsável em relação ao meio ambiente, aos animais e às comunidades envolvidas.**

Essas ações estão em conformidade com seus valores de **responsabilidade ambiental, Bem-estar Animal** e compromisso com a excelência em fases de sua operação, **produzindo alimentos de qualidade e um futuro mais sustentável.**



6. Bem-estar Animal





Nosso compromisso

O Bem-estar Animal é um princípio fundamental para a Barra Mansa/Oranges Alimentos, que adota práticas que garantem a saúde, o conforto e os direitos dos animais no processo de produção. Alinhada com as diretrizes da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), a empresa se compromete com o cumprimento das normas internacionais e com a implementação de ações que asseguram o respeito e a dignidade dos animais.

A OIE estabelece um conjunto de normas globais para o Bem-estar Animal, focando em cinco princípios fundamentais conhecidos como "**Cinco Domínios do Bem-estar Animal**". A Barra Mansa/Oranges Alimentos adota essas diretrizes em suas práticas diárias, garantindo que seus processos estejam em conformidade com os mais elevados padrões de ética e responsabilidade.





Cinco Domínios do Bem-estar Animal

- 1 • Nutrição:** Refere-se ao acesso a água e alimento adequados em quantidade e qualidade. Leva em conta a dieta balanceada, a prevenção da fome, sede e desnutrição, e a possibilidade de o animal se alimentar de forma natural.
- 2 • Ambiente:** Abrange as condições físicas do ambiente em que o animal vive, como temperatura, ventilação, abrigo, espaço, iluminação e conforto térmico. O ambiente deve permitir que o animal se proteja de intempéries e evite desconfortos físicos.
- 3 • Saúde:** Relaciona-se ao estado físico do animal, incluindo a prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças, lesões e incapacidades. Um bom estado de saúde contribui diretamente para o bem-estar.
- 4 • Comportamento:** Envolve a possibilidade de o animal expressar comportamentos naturais da espécie, como explorar, interagir socialmente, descansar e se locomover livremente.
- 5 • Estado Mental:** Considera os estados afetivos que decorrem dos quatro domínios anteriores. O objetivo é promover emoções positivas (como conforto, segurança, prazer) e minimizar as negativas (como medo, dor, frustração ou estresse). É o domínio que integra todos os outros e foca na experiência subjetiva do animal.



5. Liberdades do Bem-estar Animal

Manejo Humanitário:

A empresa minimiza o estresse dos animais reduzindo o contato humano com o animal através da automatização. Além disso, práticas humanitárias e treinamentos periódicos são realizadas para a equipe, visando obter um manejo tranquilo e sem desconforto.



Dieta hídrica:

A empresa assegura que os animais tenham acesso a água límpida e em abundância.



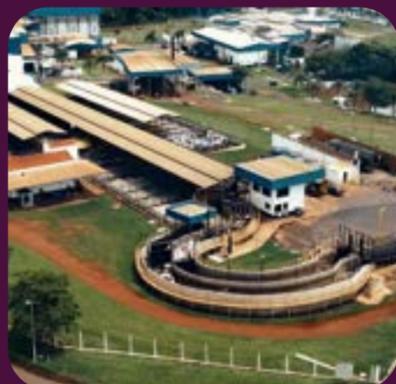
Condições Naturais:

A empresa garante que os animais possam se comportar naturalmente, com áreas adequadas para movimentação e enriquecimento ambiental, tais como: coçador automático e aspersores.



5 Domínios do Bem-estar Animal

Alojamento: As instalações seguem normas rigorosas de alojamento, com áreas bem ventiladas e abrigos adequados. Há um investimento contínuo na melhoria estrutural do setor.



Cuidados veterinários: Apenas bovinos em plenas condições físicas e de saúde são embarcados, garantindo que estejam aptos para o transporte e abates. Medidas preventivas e protocolos adequados de manejo são aplicados para minimizar e erradicar os riscos e traumas, lesões e estresse durante todo o processo, promovendo um alto padrão de Bem-estar Animal.





Certificações e compromissos de Bem-Estar Animal



A Barra Mansa / Oranges Alimentos adota os Cinco Domínios do Bem-estar Animal e possui certificações, como o selo Certified Humane, que asseguram práticas rigorosas, garantindo respeito e conformidade com as melhores práticas internacionais no transporte e abate.

Já a PAACO (Professional Animal Auditor Certification) tem o objetivo promover o bem-estar animal por meio da certificação de profissionais e treinamento especializado. Durante o processo de certificação, é verificado se a indústria segue as normas internacionais baseado no protocolo NAMI (North American Meat Institute).



Práticas de Bem-estar Animal nas etapas de produção

Seguindo as orientações da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), a empresa implementa práticas de Bem-estar Animal desde a compra do gado até o transporte e manejo nas instalações, promovendo dignidade, cuidado e respeito, além de priorizar saúde, segurança e conforto em todas as etapas do processo produtivo.



Inovações Curral



Coçador automático

O equipamento permite que os bois satisfaçam seu comportamento natural de se coçar, fundamental para sua saúde e conforto. Ao se coçarem com facilidade, eles conseguem reduzir significativamente o estresse que pode surgir em ambientes de confinamento.

O coçador automático melhora a qualidade de vida dos animais e demonstra o compromisso que temos com as melhores práticas de bem-estar animal, reconhecidas pela certificação Certified Humane.

Proporcionar um ambiente confortável e estimulante é crucial para a saúde física e mental dos bois, refletindo diretamente em sua condição.



7. Segurança de Alimentos



Segurança de Alimentos



Possuimos um compromisso fundamental com a **segurança de alimentos** nas etapas de sua produção, desde a aquisição do gado até a distribuição dos produtos finais aos consumidores. Com **foco na qualidade, confiança e integridade dos alimentos** a empresa adota processos rigorosos para garantir que seus produtos atendam aos mais **altos padrões de segurança e qualidade, protegendo a saúde pública e respeitando as regulamentações nacionais e internacionais.**



Práticas da Segurança de Alimentos

Controle de Qualidade Rigoroso

A empresa implementa um sistema de controle de qualidade nas etapas do processo de produção, desde a compra do gado até o processamento da carne, estejam em conformidade com os mais altos padrões de segurança de alimentos.

Inspeção e Monitoramentos:

Os lotes de carne são cuidadosamente inspecionados e monitorados por equipes qualificadas da Garantia da Qualidade e do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Além disso, a empresa realiza testes constantes no Laboratório Barra Mansa para verificar a qualidade microbiológica e a presença de contaminantes.

Controle de Temperatura e Armazenamento:

A carne é armazenada em condições rigorosamente controladas, com sistemas de refrigeração e congelamento adequados para prevenir a contaminação e garantir a frescor e segurança do produto.



Certificação de Qualidade e Segurança de Alimentos

A empresa possui a certificação **BRCGS (British Retail Consortium Global Standard)**, uma norma mais rigorosa de segurança de alimentos de reconhecimento internacional. A empresa obteve a classificação máxima grade AA+, o que demonstra o compromisso com as normas internacionais e alto padrão na produção de alimentos.

BRCGS

Food Safety

CERTIFICATED

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

A Barra Mansa / Oranges Alimentos segue rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são padrões essenciais para garantir que os alimentos sejam produzidos de maneira segura e sem riscos à saúde do consumidor.

Higiene e Sanitização:

A empresa adota protocolos rigorosos de higiene e sanitização nas áreas de processamento e armazenamento, prevenindo assim a contaminação cruzada.

Treinamento Contínuo:

Os funcionários da empresa recebem treinamento contínuo sobre segurança de alimentos, práticas de higiene e manipulação adequada dos alimentos para garantir que os procedimentos sejam seguidos corretamente e de forma consistente.





Práticas da Segurança de Alimentos

Transparência

A empresa possui um sistema de rastreabilidade robusto que permite monitorar cada lote de carne até o ponto de venda. Isso não só assegura a segurança de alimentos, mas também proporciona transparência aos consumidores e autoridades reguladoras.

Monitoramento da cadeia produtiva

A rastreabilidade abrange desde a origem do gado, passando pelo processo de abate e processamento, até a distribuição e comercialização. A transparência nos processos permite que a empresa responda rapidamente a qualquer eventualidade, caso surja alguma preocupação de segurança de alimentos.



Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

A Garantia de Qualidade adota o sistema APPCC para garantir que os perigos relacionados à segurança de alimentos sejam identificados, avaliados e controlados ao longo de toda a cadeia de produção. Este sistema é uma das ferramentas mais importantes para a identificação de pontos críticos onde a contaminação poderia ocorrer, permitindo a implementação de medidas corretivas imediatas.



Controle de Resíduos e Produtos Químicos

A empresa segue diretrizes rígidas para garantir que não haja contaminação por produtos químicos ou resíduos na carne. Isso inclui:

Monitoramento de Antibióticos e Hormônios

Os animais são monitorados quanto ao uso de antibióticos e hormônios. A empresa adota práticas para garantir que apenas produtos permitidos e com as devidas autorizações sejam utilizados.

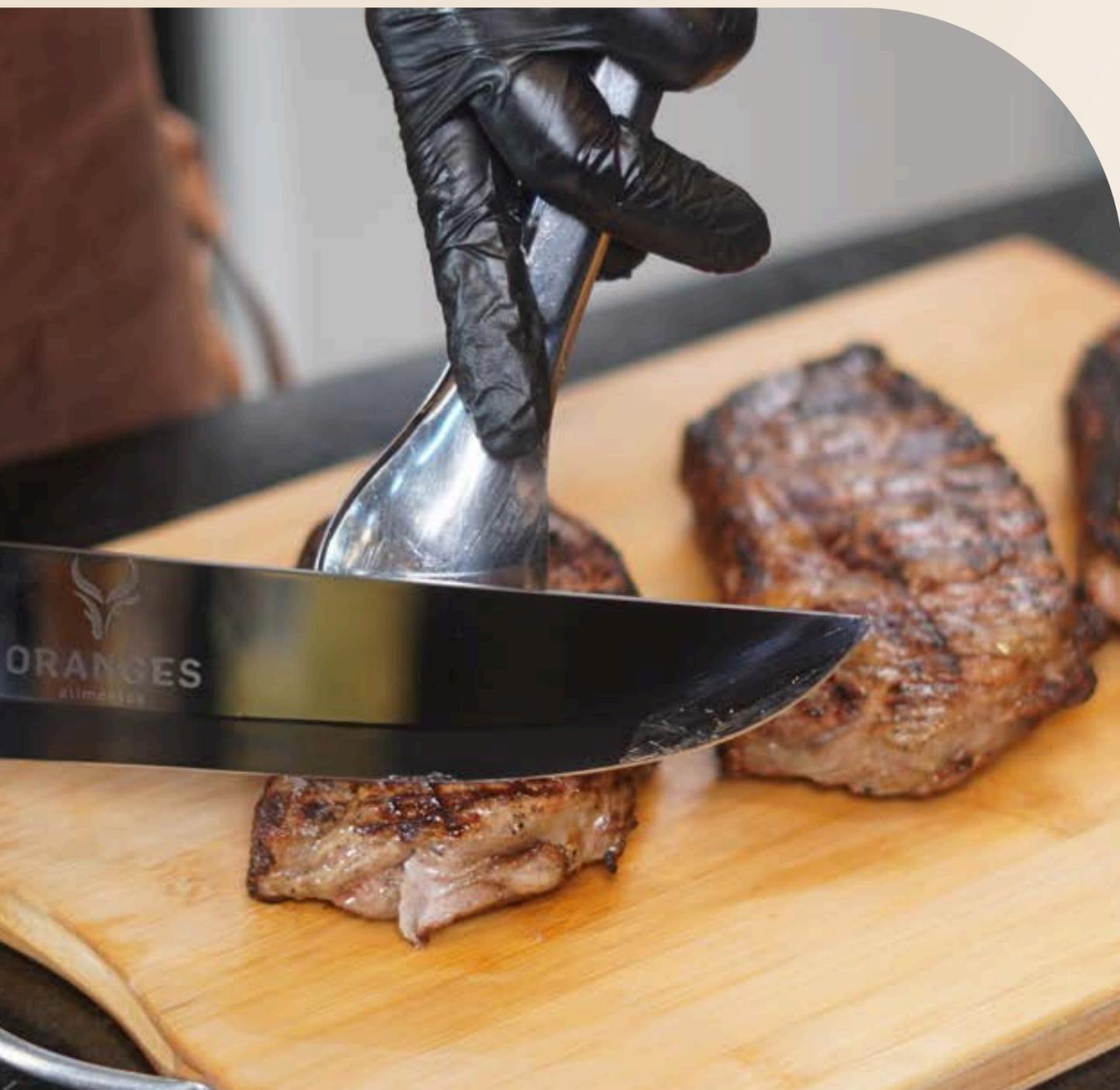
Controle de Contaminantes

A Barra Mansa/Oranges Alimentos realiza testes regulares para verificar a presença de contaminantes químicos, como metais pesados ou resíduos de produtos utilizados durante a criação e transporte do gado.





Práticas Sustentáveis na Produção de Carne



Além da segurança de alimentos, a Barra Mansa/Oranges Alimentos é **comprometida com a produção sustentável e a redução dos impactos ambientais associados à sua cadeia de suprimentos**. A empresa adota práticas que buscam minimizar o desperdício, otimizar o uso de recursos e promover a **eficiência energética, alinhando-se às melhores práticas ambientais e de bem-estar animal**.

A **Segurança de Alimentos é uma prioridade fundamental na companhia**, que adota uma série de práticas e sistemas para garantir a produção de alimentos seguros e de alta qualidade. A empresa segue rigorosos padrões e certificações internacionais, como a BRCGS, garantindo a conformidade com as melhores práticas. Com uma abordagem baseada em transparência, rastreabilidade e monitoramento constante, reforçamos seu compromisso com a qualidade e a saúde de seus consumidores, enquanto mantém sua responsabilidade com a sustentabilidade e o bem-estar animal.



Práticas Sustentáveis na Produção de Carne

Produção Sustentável



- Minimização de desperdício



- Otimização do uso de recursos.



- Promoção da eficiência energética.

Segurança de Alimentos Prioritária



- Produção de alimentos seguros e de alta qualidade



- Conformidade com padrões e certificações internacionais (BRCGS)



- Transparência e rastreabilidade

Compromisso ambiental



- Redução dos impactos ambientais



- Alinhamento com práticas ambientais de excelência



- Bem-estar Animal



[Introdução](#)

[Apresentação](#)

[Pilares ESG](#)

[Reconhecimentos](#)

[Compra de Gado](#)

[Bem - estar Animal](#)

[Segurança de Alimentos](#)

Laboratório

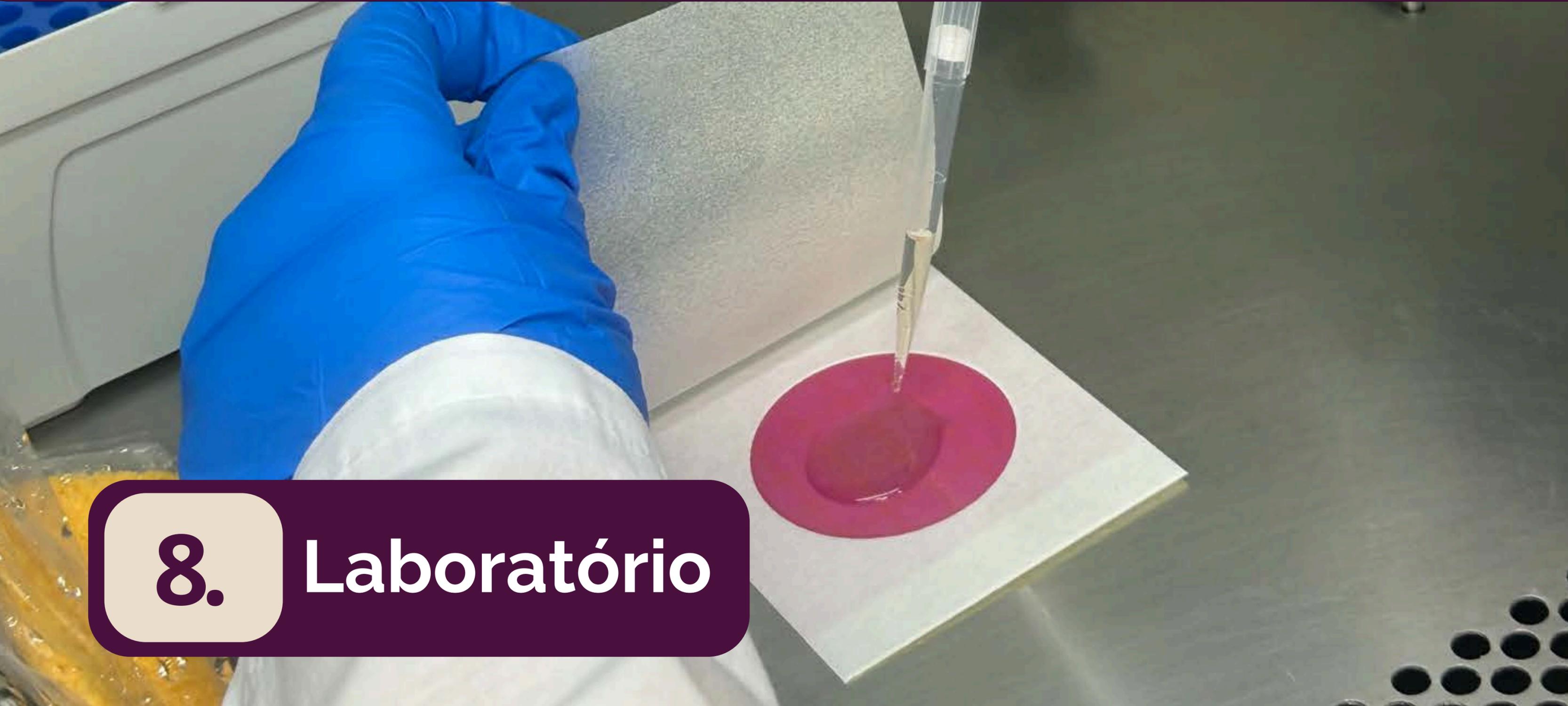
[Segurança do Trabalho](#)

[Gestão Ambiental](#)

[Inovações e novas tecnologias](#)

[Nossa gente](#)

[Ações Sociais](#)



8. Laboratório



Laboratório Barra Mansa



A **Barra Mansa/Oranges Alimentos** investe continuamente na **qualidade e segurança dos seus produtos**, e, para garantir que seus alimentos atendam aos mais rigorosos padrões, a empresa conta com um **laboratório de análise** altamente especializado. Este laboratório realiza **ensaios microbiológicos, físico-químicos** e de **resíduos de drogas veterinárias**, com o objetivo de avaliar e monitorar a qualidade dos alimentos produzidos, garantindo que os consumidores com a melhor procedência.

Em 2024 o laboratório manteve seu compromisso com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental por meio da gestão adequada de resíduos. Semanalmente, foram descartados e direcionados corretamente, totalizando um volume significativo ao longo do ano de **2,2 toneladas**.



Ensaio laboratoriais

Ensaio Microbiológicos:

O laboratório verifica a presença de micro-organismos patogênicos, como Salmonella, Escherichia coli e Listeria, para verificar que os produtos estejam livres de contaminantes..



Ensaio Físico-Químicos:

A empresa realiza testes físico-químicos para analisar diversos parâmetros de qualidade, incluindo:



- **Composição nutricional:** Verificação do conteúdo de proteínas, gorduras e carboidratos.



- **Níveis de umidade e pH:** Avaliação da adequação das condições de armazenamento e da qualidade sensorial do produto.



- **Qualidade da carne:** Análise de características como cor.

Resíduos de Drogas Veterinárias:

A Barra Mansa/Oranges Alimentos realiza ensaios para detectar **resíduos de drogas veterinárias, como antibióticos e hormônios**, usados no manejo do gado. Esses testes ajudam analisar os produtos para que estejam **livres destas substâncias**.





Acreditação NBR ISO/IEC 17025

Em **04 de junho de 2024**, o laboratório recebeu a **Acreditação da CGCRE (Coordenação Geral de Acreditação) para Ensaios NBR ISO/IEC 17025 (sob número CRL 1848)**, um reconhecimento importante que atesta a conformidade com os mais altos padrões de qualidade e competência técnica.

A **NBR ISO/IEC 17025** é uma das normas internacionais mais exigentes para laboratórios de ensaios e calibração, **garantindo que o laboratório da empresa opere de acordo com os requisitos técnicos e de qualidade necessários para oferecer resultados confiáveis e precisos**. A **acreditação é um selo de credibilidade e transparência** que assegura que as análises realizadas são imparciais, precisas e seguras.





Importância da acreditação



A acreditação sob a **ISO/IEC 17025** é **fundamental para garantir a confiança dos consumidores, parceiros e autoridades reguladoras**, uma vez que ela certifica que o laboratório segue rigorosos processos técnicos e de qualidade, além de realizar testes conforme as melhores práticas do setor. **Esse reconhecimento também reforça o compromisso da Barra Mansa/Oranges Alimentos com a segurança de alimentos, a transparência e a responsabilidade.**



9.

Segurança do Trabalho



Segurança do Trabalho

A **Segurança do Trabalho** é uma prioridade essencial na indústria de carne bovina, especialmente em empresas como a **Barra Mansa/Oranges Alimentos**.

A proteção dos colaboradores é fundamental para garantir não só o bem-estar e saúde, mas também para promover um ambiente produtivo e sustentável. Este compromisso com a **Segurança do Trabalho** é um dos pilares que sustentam as boas práticas operacionais e a conformidade com as normativas ambientais e trabalhistas.



Segurança do Trabalho

1. Gestão de Riscos e Prevenção de Acidentes

Na indústria de carne bovina, o ambiente de trabalho envolve uma série de riscos, principalmente relacionados ao manuseio de máquinas pesadas, utensílios afiados e processos que exigem grande cuidado. Para mitigar esses riscos, a Barra Mansa/Oranges Alimentos adota um sistema rigoroso de gestão de riscos, que envolve:

- Treinamentos periódicos para os colaboradores sobre a operação segura de equipamentos.
- Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como luvas, óculos de proteção, botas e protetores auriculares.
- Implementação de procedimentos operacionais padrão (POPs) que orientam sobre as melhores práticas de segurança durante todas as fases do processo produtivo, desde o abate até a embalagem do produto final.
- Inspeções diárias nas instalações, identificando e corrigindo possíveis riscos antes que se tornem acidentes.





Segurança do Trabalho

2. Condições de Trabalho e Ergonomia



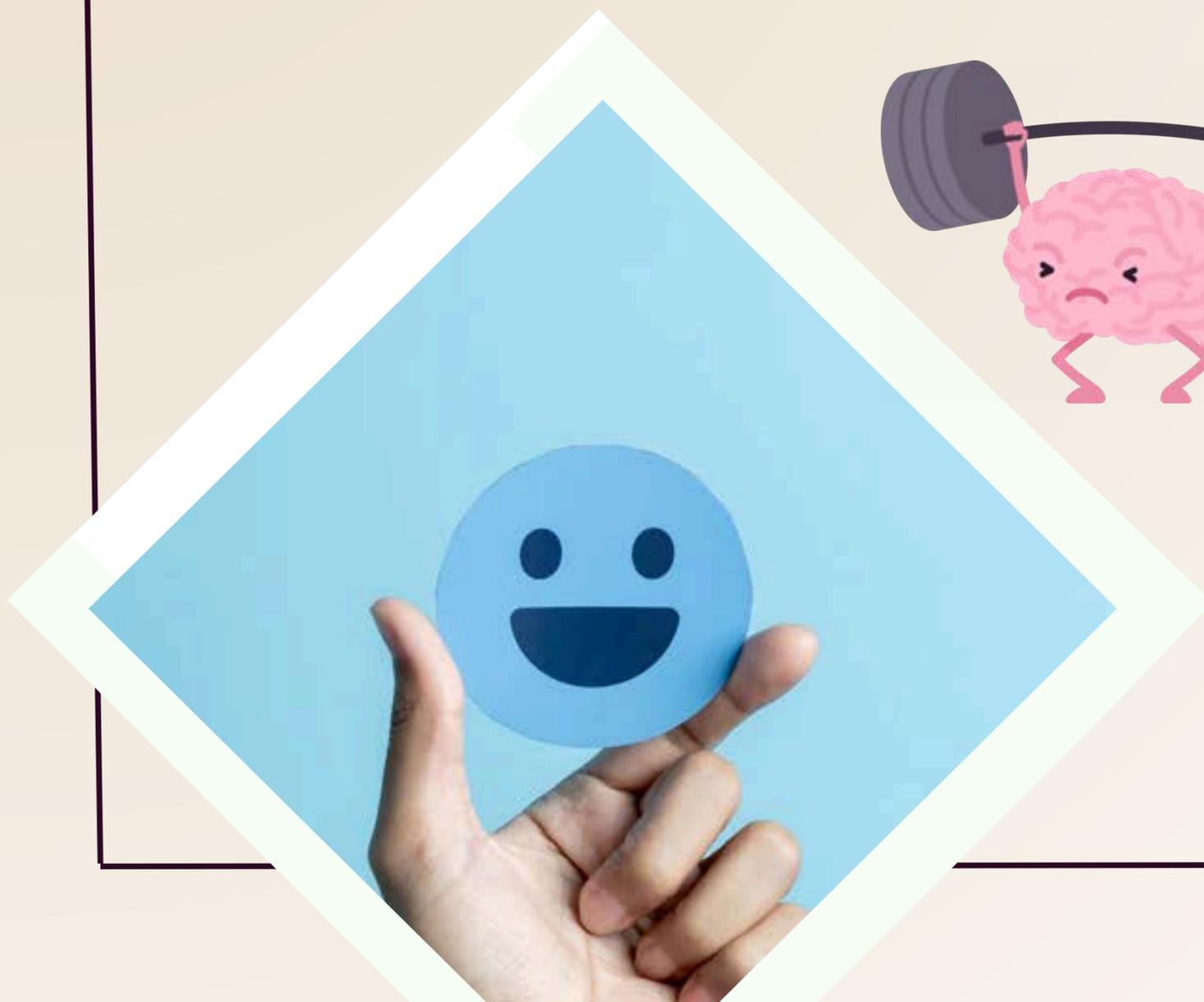
Para prevenir lesões decorrentes de sobrecarga física e promover a saúde ocupacional, a **empresa investe em condições de trabalho ergonomicamente adequadas**. As estações de trabalho **são adaptadas às necessidades dos colaboradores, com a instalação de equipamentos que minimizam esforços excessivos, aumentando o conforto e a segurança**. Além disso, a integração de assistência médica preventiva é uma parte essencial dessa abordagem, **garantindo que os funcionários recebam o suporte necessário para manter sua saúde e bem-estar**.

Essas medidas contribuem para um **ambiente de trabalho mais seguro e saudável, beneficiando todos os colaboradores**.



Segurança do Trabalho

3. Acompanhamento Médico e Psicossocial



A saúde dos colaboradores é acompanhada por uma equipe especializada em medicina do trabalho. Além das avaliações físicas regulares, é dada atenção à saúde mental e ao bem-estar, com programas de apoio psicossocial. A gestão do estresse, a promoção de um ambiente saudável e o incentivo à qualidade de vida são práticas essenciais para garantir que o colaborador tenha um bom desempenho sem comprometer sua saúde.



Segurança do Trabalho

4 Conformidade Legal

A Barra Mansa/Oranges Alimentos cumpre rigorosamente as exigências legais e normativas de segurança do trabalho, incluindo as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), além das normas de segurança do setor alimentício.



5 Boas Práticas

Quando se trata de um relatório de sustentabilidade, as boas práticas de segurança do trabalho são um componente central. A transparência e o compromisso com a responsabilidade social devem ser evidenciados, destacando os seguintes pontos:

- **Indicadores de segurança:** Acompanhamento número de acidentes e uma melhoria nas condições de trabalho.
- **Ações de treinamento e conscientização:**
 - **Ações de treinamento e conscientização:** Ao longo do ano de 2024 a empresa promoveu a SIPAT (Semana de Segurança do Trabalho) visando disseminar ações para garantir o bem-estar e saúde dos colaboradores. Também foram realizados treinamentos ergométricos com os setores da indústria e administrativo, bem como uma campanha de conscientização sobre o transporte de colaboradores e uso de motocicletas.

A Segurança do Trabalho é mais do que uma obrigação legal; é um fator essencial para o sucesso e a sustentabilidade de uma empresa. Ao garantir ambientes de trabalho seguros e saudáveis, a Barra Mansa não só protege seus colaboradores, mas também fortalece sua reputação como líder responsável no setor alimentício, contribuindo de forma significativa para o bem-estar da comunidade.



Segurança do Trabalho

3 DS (Diálogos de Segurança)



A Segurança do Trabalho, em colaboração com as demais áreas, realiza periodicamente **Diálogos de Segurança** com temas específicos. O objetivo é orientar e fornecer informações sobre questões essenciais relacionadas à saúde e segurança de todos os colaboradores. Esses encontros promovem a conscientização dos trabalhadores quanto aos riscos existentes e às medidas preventivas necessárias, além de buscar identificar potenciais perigos antes que se transformem em acidentes.

Essas reuniões têm como propósito também fomentar um ambiente de trabalho mais seguro e saudável, melhorar a moral e motivação da equipe, e estabelecer um canal aberto de comunicação entre os trabalhadores e a gestão, permitindo que todos possam expressar preocupações e sugestões sobre segurança no trabalho.



Introdução

Apresentação

Pilares ESG

Reconhecimentos

Compra de Gado

Bem - estar Animal

Segurança de Alimentos

Laboratório

Segurança do Trabalho

Gestão Ambiental

Inovações e novas tecnologias

Nossa gente

Ações Sociais



10. Gestão Ambiental



Gestão Ambiental



A Barra Mansa Alimentos, ciente da sua responsabilidade ambiental e do papel fundamental que desempenha na promoção da sustentabilidade, adota práticas e processos de gestão ambiental que visam a redução dos impactos negativos ao meio ambiente e a contribuição para um futuro mais equilibrado e sustentável. Nosso compromisso com a sustentabilidade se reflete em diversas ações estratégicas e processos ambientais, promovendo a eficiência no uso de recursos, a redução de desperdícios e a minimização da emissão de poluentes.

Gestão Eficiente de Resíduos

Implementamos um robusto Programa de Gestão de Resíduos, alinhado aos princípios dos 3Rs – Reduzir, Reutilizar e Reciclar. Nossa unidade produtiva tem processos otimizados para minimizar a geração de resíduos e maximizar a reciclagem de materiais. Embalagens e plásticos recicláveis são segregados e enviados para cooperativas de reciclagem, enquanto resíduos orgânicos são utilizados para a compostagem, gerando benefícios ambientais e auxiliando na redução do impacto no meio ambiente.



Uso Responsável de Água e Energia



Em nossas operações, buscamos sempre a **eficiência no uso da água e energia**, recursos essenciais e escassos. **Instalamos sistemas de reutilização de água na linha de produção, além de investir em tecnologias de baixo consumo energético**, como iluminação LED e equipamentos de alta eficiência. Isso nos permitiu **reduzir nosso consumo de energia elétrica e, conseqüentemente, minimizar a nossa pegada de carbono.**



Emissões de Gases de Efeito Estufa

A empresa tem trabalhado ativamente para **reduzir suas emissões de gases de efeito estufa (GEE)**, através de uma gestão eficaz de energia e da adoção de fontes renováveis, em algumas de nossas instalações. Implementamos um **inventário de GEE** para mapear nossas emissões e identificar oportunidades de redução contínua. Além disso, investimos em projetos de **compensação de carbono**, como o apoio a iniciativas de reflorestamento e preservação de áreas naturais.



Certificações Ambientais



Em busca da melhoria contínua e do reconhecimento de nossas práticas, a Barra Mansa/Oranges Alimentos conquistou a renovação da certificação ISO 14001, que atesta nosso comprometimento com a implementação de um Sistema de Gestão Ambiental eficaz. A certificação é uma das várias iniciativas que demonstram nossa seriedade em integrar a sustentabilidade nos processos organizacionais e produtivos em conformidade com as normativas internacionais.

Priorizamos a economia circular, buscando o reaproveitamento de materiais e a redução da geração de resíduos ao longo de toda a cadeia de produção. As embalagens utilizadas por nossos produtos recebem o Selo EuReciclo, um registro de que garantimos em nosso processo a reciclagem de 22,2% das embalagens que vão para o mercado, uma forma de garantir nosso compromisso com a logística reversa e reduzir os impactos causados.

A responsabilidade ambiental também é feita na comunidade a qual a empresa está inserida. Por todas as práticas promovidas, o município de Sertãozinho/SP, onde a unidade produtiva se encontra, reconheceu a empresa com o Selo da Verde da cidade. Tal selo é premiação anual que condecora empresas da região por suas boas práticas com conformidade com as regulamentações nacionais, estaduais e municipais de gestão ambiental. Pelo segundo ano consecutivo recebemos nota máxima no Selo (100%).



Iniciativas Ambientais



A Barra Mansa/Oranges Alimentos também se engaja com projetos socioambientais que impactam positivamente a sociedade e o meio ambiente. Em 2024, visando contribuir ainda mais para o ambiente o qual estamos inseridos, realizamos o plantio de 500 árvores nativas em nossa planta, contribuindo para a melhoria da qualidade do ar.



Monitoramento e Melhoria Contínua

Nossa atuação ambiental é acompanhada por **indicadores de desempenho que permitem o monitoramento contínuo de todas as ações implementadas**. Realizamos auditorias internas e externas para garantir o cumprimento das políticas ambientais e identificamos continuamente novas oportunidades de melhoria. O **compromisso com a melhoria contínua é um dos pilares de nossa gestão ambiental**.

A **Barra Mansa/Oranges Alimentos** continua **comprometida em adotar práticas e processos inovadores de gestão ambiental**, contribuindo para a preservação dos recursos naturais e promovendo um ambiente mais equilibrado para as futuras gerações. A sustentabilidade é um dos nossos valores fundamentais, e a busca constante pela eficiência operacional e pela **inovação nos impulsiona a alcançar novas conquistas em nossa jornada rumo à sustentabilidade integral**.



Resíduos reciclados 2024



DESTINAÇÃO CORRETA DE PRODUTOS PERIGOSOS

Lâmpada fluorescente

871  KG



Eletrônicos

1520  KG



QUANTIDADE DE ÁGUA REUTILIZADA



4.013 m³



11.

Inovações e novas tecnologias



Inovações e novas tecnologias

Melhoria de Processo Contínuo



A Barra Mansa/Oranges Alimentos, uma das principais empresas frigoríficas brasileiras, e tem se destacado por adotar práticas de melhoria de processo contínuo, por seus investimentos em novas tecnologias para aprimorar a eficiência operacional, a qualidade dos produtos e a sustentabilidade.



A melhoria de processo contínuo é uma **estratégia que visa otimizar todas as etapas da produção através da análise de dados**, treinamento de equipes e adoção de boas práticas.

A Barra Mansa utiliza metodologias como o **Lean Manufacturing para eliminar desperdícios, reduzir variabilidades e aumentar a produtividade**. A padronização dos processos assegura qualidade e eficiência, enquanto a capacitação contínua dos colaboradores fomenta a inovação e o desenvolvimento de soluções criativas. A empresa também **investe na gestão de qualidade, utilizando ferramentas avançadas para identificar gargalos, controlar a qualidade e reduzir erros**, garantindo a satisfação do consumidor.



Investimento

A Barra Mansa/Oranges Alimentos entende que, para se manter competitiva e inovadora no mercado, é necessário investir em novas tecnologias que otimizem seus processos produtivos, garantam a sustentabilidade e atendam às novas demandas dos consumidores. O investimento em tecnologias de ponta é um dos principais motores que impulsionam o crescimento da empresa.



- **Automatização:**

A empresa tem incorporado sistemas automatizados em várias etapas do processo produtivo. Um exemplo disso é o setor de Curral, toda a estrutura foi reformulada automatizando o processo de manejo no pré-abate e garantindo o Bem-estar animal nesta etapa.



- **Internet das Coisas (IoT):**

Adota sensores IoT em diversos pontos da cadeia produtiva, como no monitoramento da temperatura, garantindo condições ideais para a conservação e qualidade dos alimentos. Esse monitoramento em tempo real permite uma resposta rápida em caso de falhas ou variações, evitando perdas e melhorando a eficiência do processo.



- **Big Data e Análise Preditiva:**

A empresa utiliza Big Data para analisar grandes volumes de dados da produção, permitindo a análise preditiva. Com isso, é possível identificar tendências de consumo, otimizar estoques e ajustar a produção conforme a demanda do mercado. A análise dos dados também ajuda a prever manutenções em máquinas, evitando paradas inesperadas e melhorando a continuidade da produção.



- **Sustentabilidade e Tecnologias Ecológicas:**

A Barra Mansa prioriza o compromisso com o meio ambiente, investindo em tecnologias verdes, como sistemas de tratamento de resíduos. Além disso, a empresa foca em novas tecnologias de embalagens que aumentam a durabilidade dos produtos e reduzem o desperdício.



Novas Tecnologias

A companhia tem uma clara visão de futuro ao adotar práticas de melhoria contínua em seus processos e investir em tecnologias. Isso tem permitido à **empresa não apenas aumentar sua competitividade, mas também oferecer produtos de alta qualidade, atender às exigências dos consumidores modernos e contribuir para um futuro mais sustentável.**

Esses investimentos em inovação **não apenas resultam em melhorias no processo produtivo, mas também garantem maior rentabilidade e posicionamento estratégico no mercado global de alimentos.**





12. Nossa Gente



Nossa gente



Reconhecemos que o **sucesso de uma organização está diretamente ligado ao bem-estar e ao desenvolvimento de seus colaboradores**. Por isso, investimos continuamente em ações que promovem um ambiente de trabalho saudável, seguro e motivador, além de oportunidades de crescimento profissional e pessoal.

Ao longo do ano, **desenvolvemos diversas iniciativas que visam à qualidade de vida, capacitação e engajamento de nossa equipe, refletindo nosso compromisso com a responsabilidade social interna.**



Programas de Treinamento e Desenvolvimento

Uma das prioridades é o desenvolvimento contínuo de seus colaboradores. Oferecemos programas de **treinamento regulares que abordam tanto as habilidades técnicas quanto as competências comportamentais necessárias para um desempenho de excelência**. Esses programas são pensados para capacitar nossos colaboradores em diversas áreas, como:



- **Desenvolvimento de Liderança:** Capacitação para que líderes possam gerenciar suas equipes de forma eficaz e motivadora.



- **Treinamentos Técnicos:** Aperfeiçoamento das habilidades técnicas dos colaboradores nas áreas de produção, qualidade, segurança, entre outras.



- **Programas de Qualidade de Vida no Trabalho:** Treinamentos focados em saúde mental, equilíbrio entre vida pessoal e profissional e gestão de estresse.



Saúde e Bem-Estar



Programas de Saúde:

Realizamos palestras, workshops e sessões de apoio psicológico para ajudar os colaboradores a lidar com questões emocionais e promover a saúde física e mental.



Exames de Saúde Preventivos:

Oferecemos exames periódicos para monitorar a saúde física dos colaboradores, garantindo que todos tenham acesso a cuidados preventivos.



Ginástica Laboral:

A prática de atividades físicas durante o expediente, como alongamentos e exercícios de relaxamento, para evitar lesões e promover o bem-estar no ambiente de trabalho.



Ações de Inclusão e Diversidade

A Barra Mansa Alimentos se compromete a promover um ambiente inclusivo e diversificado, onde os colaboradores são tratados com respeito e dignidade. Nossas ações incluem:

Programas de Inclusão:

Desenvolvemos ações para promover a inclusão de pessoas com deficiência e o respeito às diferenças de gênero, raça, etnia e orientação sexual.



Sensibilização sobre Diversidade:

Realizamos treinamentos e campanhas internas para aumentar a conscientização sobre a importância da diversidade e da inclusão no ambiente de trabalho.





Qualidade de Vida e Benefícios

A empresa oferece benefícios que buscam melhorar a qualidade de vida dos colaboradores, como:

- **Vale alimentação e Refeição no local;**
- **Plano de Saúde e Convênio Odontológico;**
- **Apoio à Educação (Cursos, treinamentos e convênio com instituições de ensino);**
- **Transporte fretado;**
- **Auxílio Creche;**
- **Seguro de Vida;**
- **PRL.**

As ações promovidas ao longo do ano refletem o nosso compromisso com o bem-estar, o desenvolvimento profissional e a valorização de nossos colaboradores. Investimos em programas e iniciativas que buscam criar um ambiente de trabalho positivo, inclusivo e saudável, com foco na motivação, no crescimento contínuo e no reconhecimento das conquistas de nossa equipe. Essas ações são fundamentais para fortalecer a nossa cultura organizacional e garantir que nossos colaboradores se sintam valorizados e parte essencial do sucesso da empresa.



Introdução

Apresentação

Pilares ESG

Reconhecimentos

Compra de
Gado

Bem - estar
Animal

Segurança de
Alimentos

Laboratório

Segurança do
Trabalho

Gestão
Ambiental

Inovações e
novas
tecnologias

Nossa gente

**Ações
Sociais**



13. Ações Sociais



Ações Sociais

A Barra Mansa desenvolve iniciativas voltadas para o bem-estar social, inclusão social e desenvolvimento sustentável, refletindo seus valores de responsabilidade social e comprometimento com a sociedade.

Apoio à Educação e Capacitação Profissional

A educação é um dos pilares fundamentais para o desenvolvimento das comunidades. A empresa investe em programas de bolsas de estudo, parcerias com escolas, universidades e oferece cursos de capacitação profissional para seus colaboradores. O objetivo é não apenas aprimorar as habilidades de seus empregados, mas também capacitar jovens e adultos para o mercado de trabalho, promovendo a inclusão social e contribuindo para a redução da desigualdade.



Estácio



ESALQ



Ações de Combate à Fome e Doações

Como parte de seu compromisso com o bem-estar social, a **Barra Mansa Alimentos desenvolveu ações de combate à fome e de apoio a famílias em situação de vulnerabilidade.** A empresa fez em 2024 doações de **2 carretas com alimentos, cobertores, águas e produtos de limpeza aos moradores de cidades afetadas pelas enchentes no Rio Grande do Sul.**

Foram no total mais de **23 mil litros de água doados, 1 mil cobertores, 220 cestas básicas e mais de 6.800 itens de higienização/limpeza.** Essas doações são especialmente importantes em períodos de crise ou em momentos de necessidade urgente, como em situações de desastres naturais.





Creche Vicente Oranges

Durante o ano, apoiamos o projeto social da **Creche Municipal Vicente Oranges**, localizada em Sertãozinho/SP. No dia 11 de dezembro de 2024, tivemos a honra de celebrar o **Natal Social da Creche** com um ato que reflete o verdadeiro espírito natalino: compartilhar alegria e esperança.

A **Barra Mansa/Oranges Alimentos** fez a **doação de brinquedos para crianças de 0 a 5 anos, criando momentos de felicidade para mais de 120 pequenos**. Para tornar o evento ainda mais especial, tivemos a presença mágica do Papai Noel, que trouxe encantamento e magia a essa data inesquecível. Nos orgulhamos de contribuir para a criação de memórias felizes e de reforçar o compromisso da nossa empresa com ações sociais que impactam positivamente a comunidade.





Promoção de Inclusão Social e Diversidade

A empresa tem adotado práticas inclusivas em sua gestão de recursos humanos e em suas ações sociais. A empresa **promove a inclusão de pessoas com deficiência em seu quadro de colaboradores, garantindo igualdade de oportunidades e acessibilidade.**

Além disso, a empresa fomenta um ambiente de trabalho diverso e inclusivo, que **respeita a diversidade de gênero, etnia, e orientação sexual, criando um local mais justo e acolhedor para todos.**



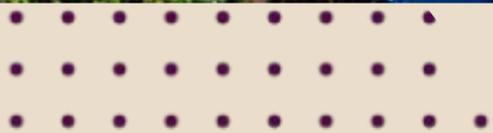


Saúde e Bem-estar

A empresa também se dedica ao **bem-estar de seus colaboradores e das comunidades próximas**. Para isso, promove programas de **saúde preventiva**, como campanhas de vacinação, palestras sobre qualidade de vida, além de oferecer **assistência médica** para seus colaboradores. A **Barra Mansa/Oranges Alimentos** acredita que, para o sucesso de seus negócios, é essencial garantir a saúde e o bem-estar de todos os envolvidos no processo produtivo e suas famílias.

As ações sociais promovidas refletem seu compromisso em ser mais do que uma empresa produtora de alimentos, mas um agente de **transformação social**. Através de suas iniciativas em educação, preservação ambiental, inclusão social e promoção de saúde, a empresa contribui significativamente para o desenvolvimento das comunidades ao seu redor, criando um impacto positivo e duradouro. Essas ações reforçam sua responsabilidade social e sua visão de que o sucesso empresarial deve ser aliado ao bem-estar da sociedade e do meio ambiente.





Conclusão

Os pilares de **ESG** aplicados à companhia estão profundamente interligados com a missão da empresa de **promover o desenvolvimento sustentável** em suas áreas de atuação. A companhia se esforça para oferecer produtos de **alta qualidade enquanto minimiza os impactos ambientais**, promove a inclusão e o bem-estar social e adota práticas de governança sólida e transparente.

Essas ações refletem seu compromisso com a construção de um futuro mais sustentável e responsável, alinhado com os **princípios globais** de sustentabilidade.



ORANGES

alimentos



BARRA MANSA

ALIMENTOS