

Implantação da separação dos Resíduos Orgânicos para Compostagem na Cozinha do Instituto do Câncer do Estado de São Paulo.



Edite de Sousa Vasconcelos – Coordenadora da Hotelaria do ICESP
Carolina Rebouças Clara – Coordenadora de Nutrição do ICESP

Introdução

Restos de alimentos crus ou preparados são matérias-primas utilizadas na cozinha e normalmente são misturadas aos resíduos sólidos urbanos e logo transportados a um aterro sanitário, o que gera graves impactos ao ambiente e custos à sociedade. A compostagem é um processo biológico que acelera a decomposição do material orgânico, tendo como produto final o composto orgânico.

Assim, um hospital de grande porte como o Instituto do Câncer do Estado de São Paulo (ICESP), sendo um grande gerador de resíduos orgânico com a produção de cerca de 1.800 refeições ao dia, por meio do Comitê de Sustentabilidade do instituto, iniciou em 2019 um projeto para o destino correto do resíduo orgânico, contribuindo para minimizar o impacto da geração de lixo no meio ambiente, sendo assim este trabalho tem por objetivo separar de maneira correta os resíduos orgânicos para compostagem e ao mesmo tempo reduzir o resíduo comum.

Métodos

Inicialmente, o Comitê de Sustentabilidade, realizou uma análise dos locais de descarte de resíduos orgânico na cozinha e restaurante, identificando os melhores locais para colocar os recipientes. A identificação de Resíduo Comum foi substituída por Orgânico, sendo possível utilizar as mesmas lixeiras.

A empresa contratada para realizar a coleta e o destino final do material orgânico forneceu o número de recipientes de acordo com a necessidade do instituto para acondicionamento deste material em câmara fria. Estes recipientes são coletados diariamente e substituídos por outros higienizados.

A empresa realizou treinamento in loco dos colaboradores que trabalham na cozinha, restaurante, hotelaria, nutrição e limpeza, para o descarte correto, acondicionamento e coleta 1 e 2 destes resíduos além de conscientizar os colaboradores sobre a sua responsabilidade em realizar o destino final adequado com cada resíduo.

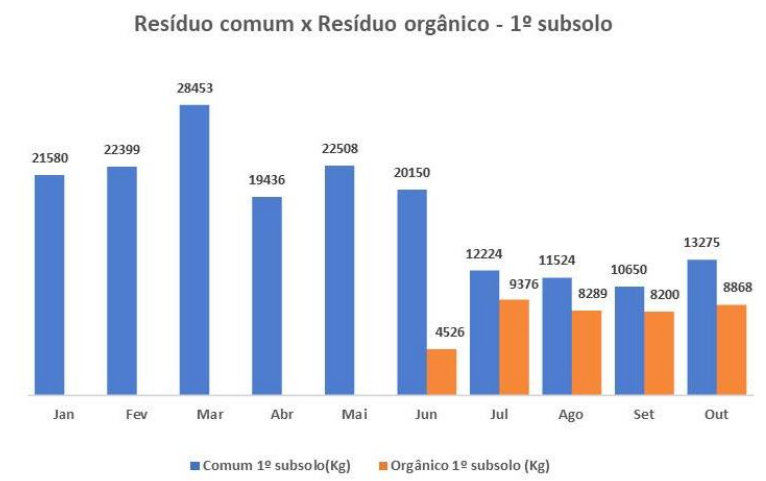
Resultado e discussão

Na cozinha e restaurante, todo resíduo orgânico como sobra de preparações, cascas, sementes, papel toalha não engordurado são descartados em recipientes para o resíduo orgânico desde junho de 2020 obtendo uma redução do resíduo comum em 40% já no início do projeto e até 30 de outubro de 2020 foram coletados 39 259kg de resíduo orgânico, tendo uma média de 8 toneladas e meia enviado a compostagem por mês (Figura 1).

Fator fundamental na implantação com êxito desse projeto é o envolvimento dos colaboradores e a divulgação pelo Comitê de Sustentabilidade mediante campanhas e mídia interna.

Para manter o projeto, o Comitê conta com ajuda dos Fiscais de Resíduos, que são colaboradores que contribuem ativamente para a fiscalização e treinamento contínuo.

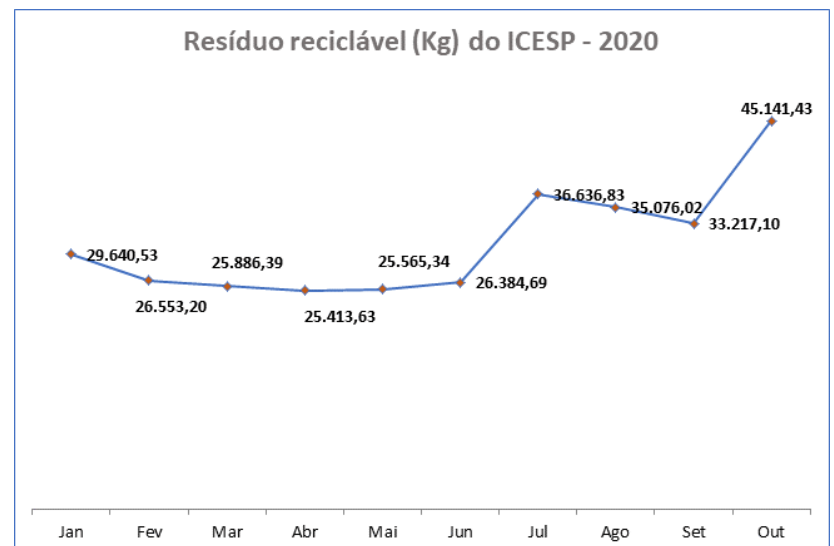
Figura 1:



Conclusão

Desde o início do projeto, houve aumento do resíduo reciclável (Figura 2) atingindo um aumento de 70% em outubro comparado a média de janeiro a maio quando não havia separação de resíduo orgânico e uma diminuição de 48% na média de julho a outubro de 2020 da quantidade de resíduo comum, destinado ao aterro sanitário, contribuindo para uma menor emissão de gases de efeito estufa.

Figura 2:



Como próximo passo, está previsto implantação da separação dos resíduos orgânicos nas demais áreas geradoras deste resíduo, como refeitórios, lanchonetes e copas até julho de 2021 e a manutenção de campanhas que abrangem todos os colaboradores para compreensão e envolvimento no projeto.

Bibliografia

- Os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Nova York, em setembro de 2015. Disponível em: <http://www.agenda2030.org.br/ods/12/>. Acesso em: 30/10/2020
- Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/informma/item/7594>. Acesso em: 30/10/2020
- MINISTÉRIO DA SAÚDE AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada - RDF nº 222, de 28 de março de 2018.