



PROJETO MÁRIO TRAVASSOS

Artigo de Opinião

A Importância da segurança alimentar no Setor de Aproveitamento da Organização Militar

1º Ten BRUNO FREGUGLIA SERPA ALVES
(Opinião de inteira responsabilidade do autor)

A disponibilidade dos alimentos, o acesso das pessoas aos mesmos e um consumo adequado do ponto de vista nutricional são os três pilares sobre os quais se assenta o conceito de segurança alimentar. As mudanças climáticas, a escassez de recursos hídricos ou a degradação dos solos são algumas das ameaças que colocam em perigo a segurança alimentar, além dos atuais efeitos socioeconômicos da pandemia da COVID-19.

O conceito de segurança alimentar nasceu na década de 70. Sua evolução, até a definição atual, incluiu diferentes variáveis econômicas e socioculturais. Conforme a FAO, em uma definição estabelecida na Conferência Mundial da Alimentação (CMA) de Roma em 1996, a segurança alimentar ocorre quando todas as pessoas têm acesso físico, social e econômico permanente a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente para satisfazer suas necessidades nutricionais e preferências alimentares, tendo assim uma vida ativa e saudável.

O relatório O Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo 2019 da FAO estima que um total de 2 bilhões de pessoas no mundo têm algum nível de insegurança alimentar inclusive na América do Norte e Europa, onde calcula-se que este seja o caso do 8% da população da América do Norte e Europa. Estes dados comprovam que a segurança alimentar, apesar de não afetar a todos igualmente, é um problema global.

A utilização biológica dos alimentos, que vincula estado nutricional e estado de saúde, proporciona a definição aceita de insegurança alimentar, ou seja, a ingestão insuficiente de alimentos, quer seja transitória — em épocas de crise —, estacional — campanhas agrícolas — ou crônica — quando é contínua —. Em 2013, a FAO implementou o projeto Voices of the Hungry e estabeleceu uma Escala de Experiência de Insegurança Alimentar (FIES) que mede o acesso das pessoas ou das moradias aos alimentos. Os níveis são os seguintes:

- Insegurança alimentar leve. Ocorre quando existe incerteza sobre a capacidade para conseguir alimentos.
- Insegurança alimentar moderada. Quando a qualidade dos alimentos e sua variedade está comprometida, a quantidade ingerida se reduz de forma drástica ou ainda, diretamente, determinadas refeições não são realizadas.
- Insegurança alimentar grave. Atinge-se este ponto quando não são consumidos alimentos durante um dia inteiro ou mais.

A insegurança alimentar, como é lógico, tem efeitos muito nocivos para a saúde, especialmente entre as crianças. Desde a morte por diarreia — é a segunda maior causa de falecimento em crianças menores de cinco anos conforme a OMS — até a redução do rendimento escolar ou atrasos no crescimento.

Nos últimos meses, um novo ator, a crise do coronavírus e suas derivações sociais e econômicas, entrou em cena para pôr em perigo a distribuição de alimentos e, por conseguinte, a segurança alimentar. Que quantidades chegam aos supermercados nas sociedades mais desenvolvidas ou como se agravam problemas endêmicos naquelas que já tinham insegurança alimentar, são somente dois dos problemas. No caso das primeiras, para evitar um desabastecimento que enfraqueça a segurança alimentar, é fundamental realizar uma compra sustentável e tomar as medidas adequadas sobre a prevenção dos contágios.

Levando em consideração a importância desse assunto, em 2010, foi criado o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), em virtude da necessidade de adequar os serviços de provisionamento à legislação sanitária nacional.

As ações do PASA iniciaram com a capacitação de uma equipe de auditores do Comando Logístico (COLOG) e da Diretoria de Abastecimento (DAbast), em boas práticas na manipulação de alimentos.

No decorrer do ano de 2011, esses militares realizaram a capacitação das equipes regionais, possibilitando a execução das visitas de auditoria nas OMS jurisdicionadas.

Foi elaborada uma ferramenta de avaliação única para a execução das auditorias regionais, a Lista de Verificação, que inicialmente continha 120 quesitos objetivos e abrangia todo o fluxo de produção.

No ano de 2016, o sistema de avaliação foi aperfeiçoado com a introdução de pesos diferenciados em cada quesito de acordo com o impacto sanitário associado. Sendo assim, a D Abast introduziu como instrumento de avaliação a Lista de Verificação de Riscos, foco exclusivamente no impacto sanitário.

A partir desta medida foi possível avaliar as condições sanitárias das OMs da Força Terrestre, estabelecendo a categoria dos ranchos (ótima, boa, aceitável e crítica).

CATEGORIA	PORCENTAGEM DE CONFORMIDADES	QUALIDADE SANITÁRIA	CONDIÇÃO
A	ACIMA DE 85%	ÓTIMA	Não observadas falhas críticas, cumprimento da maioria dos itens classificatórios.
B	63,0% a 84,9%	BOA	Observadas falhas críticas pontuais que podem ser melhoradas para não comprometer a qualidade dos alimentos.
C	41,0% a 62,9%	ACEITÁVEL	Observadas falhas críticas que podem comprometer a qualidade dos alimentos e a saúde dos comensais.
D	ABAIXO DE 40,9%	CRÍTICA	Observadas falhas críticas que comprometem a qualidade dos alimentos e a saúde dos comensais. Passível de interdição pela vigilância sanitária.

O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ter conhecimento suficiente sobre as Boas Práticas de manipulação dos alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar vigilância e controle eficaz no seu processamento.

Compete ao titular de cada OM (Comandante/Chefe/Diretor) designar o responsável pelo Serviço de Alimentação ou profissional (militar ou civil) capacitado em Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção. Na ausência de pessoal habilitado, poderá ser requisitado apoio de outra OM para fins de capacitação técnica, treinamento e implantação de medidas corretivas, se for o caso.

O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ser capaz de viabilizar a elaboração, a atualização e a implementação do Manual de Boas Práticas e de POP específicos de sua OM, acompanhar as inspeções sanitárias e prestar informações necessárias sobre o processo de produção e os procedimentos adotados.

Todos os funcionários, civis e militares, que trabalham com alimentos devem receber treinamento regular em relação a higiene e técnicas corretas de manipulação, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar contaminação. Cada Serviço de Alimentação deve possuir programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo em arquivo o registro nominal dos participantes.

A capacitação deve abordar, no mínimo, os seguintes assuntos: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e boas práticas.

Alguns requisitos devem ser levados em consideração na análise no nível de segurança alimentar, como as edificações, instalações, recebimento de gêneros, armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo e distribuição, - guarda de amostra, transporte de gêneros alimentícios, manejo dos resíduos, saúde dos manipuladores, higiene dos manipuladores, higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, água para consumo, - controle de vetores e pragas urbanas e documentação e registro.

QUADRO RESUMO:

ÁREAS	TOTAL	A	NA
AÇÃO DE COMANDO	3	0	0
FISCALIZAÇÃO	8	0	0
ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS	22	0	0
EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	53	0	0
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E HIGIENIZAÇÃO	29	0	0
PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO	37	0	0
PESSOAL	28	0	0
ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL	18	0	0
CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	7	0	0
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	17	0	0
MANEJO DE RESÍDUOS	9	0	0
DOCUMENTAÇÃO	12	0	0
REGISTRO	22	0	0
SOMA PARCIAL	265	0	0

RESULTADO FINAL	A	NA
SOMA TOTAL	0	0
PERCENTUAL DE CONFORMIDADES	#DIV/0!	

* CÁLCULO DO PERCENTUAL DE CONFORMIDADES:

$$(A / (A + NA))$$

* PERCENTUAL MÍNIMO PARA CERTIFICAÇÃO: 85%

As Organizações Militares que obtiverem um percentual mínimo de 85% fazem jus ao Certificado da Qualidade em Segurança dos Alimentos





Diante disso, fica cada vez mais evidente a importância que o Exército Brasileiro credita ao assunto, fiscalizando e capacitando os militares responsáveis por todas as etapas da produção e consumo dos alimentos, contribuindo para a saúde e o bem-estar da tropa.

Referências

BT30.406-01 - PROGRAMA DE AUDITORIA EM SEGURANCA DOS ALIMENTOS PASA

MD42-R-01 - REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DAS FORÇAS ARMADAS

A importância da segurança alimentar: Que fatores a põem em perigo? <https://www.iberdrola.com/>, 2021. Disponível em: <https://www.iberdrola.com/compromisso-social/o-que-e-seguranca-alimentar> Acesso em: 10 de agosto de 2022.

Artigo de Opinião escrito por BRUNO FREGUGLIA SERPA ALVES, 1º Tenente, Instrutor da Divisão de Ensino do Centro de Preparação de Oficiais da Reserva de Belo Horizonte.