

ESCOLA DE APERFEIÇOAMENTO DE OFICIAIS

Cap RENATA REZENDE COELHO

**AS AUDITORIAS DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM QUARTÉIS DO EXÉRCITO
BRASILEIRO NO RIO DE JANEIRO**

**Rio de Janeiro
2016**

Cap RENATA REZENDE COELHO

**AS AUDITORIAS DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM QUARTÉIS DO EXÉRCITO
BRASILEIRO NO RIO DE JANEIRO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
à Escola de Formação Complementar do
Exército / Escola de Aperfeiçoamento de
Oficiais como requisito parcial para a obtenção
do Grau Especialização em Ciências
Militares

Orientador: Ten Cel José Roberto Pinho de Andrade Lima

**Rio de Janeiro
2016**

Cap RENATA REZENDE COELHO

**AS AUDITORIAS DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM QUARTÉIS DO EXÉRCITO
BRASILEIRO NO RIO DE JANEIRO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
à Escola de Formação Complementar do
Exército / Escola de Aperfeiçoamento de
Oficiais como requisito parcial para a obtenção
do Grau Especialização em Ciências
Militares

Aprovado em

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO

José Roberto Pinho de Andrade Lima – Ten Cel – Presidente
Escola de Formação Complementar do Exército

Gabriela Maciel Forma – SC – Membro
Escola de Formação Complementar do Exército

AS AUDITORIAS DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM QUARTÉIS DO EXÉRCITO BRASILEIRO NO RIO DE JANEIRO

Renata Rezende Coelho^a

RESUMO

O presente artigo tem por objetivo analisar os resultados recentes das auditorias realizadas em quartéis do Rio de Janeiro durante os anos de 2013 a 2015 e também descrever as principais dificuldades encontradas na execução das inspeções do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA). Em 2010, o Exército Brasileiro implantou no Serviço de Aproveitamento o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar. Nas auditorias do PASA, atualmente, são observados 100 itens que analisam aspectos gerenciais e sanitários das cozinhas auditadas. Os resultados das auditorias durante os anos de 2013 a 2015 informam que mais de 75% das Organizações Militares do Rio de Janeiro não atingiram a faixa de certificação do PASA, sendo que as principais não conformidades encontradas foram nos seguintes itens: edificações, equipamentos, preparo e pessoal. Ressalte-se que muito ainda deve ser feito para que haja uma melhora efetiva na qualidade da alimentação e no serviço desempenhados nas cozinhas do Exército Brasileiro, no entanto, os militares que trabalham no Serviço de Aproveitamento precisam conscientizar-se de sua importância para manutenção das boas práticas de manipulação, por meio de treinamentos rotineiros e cursos de qualificação para que possam executar suas funções com excelência.

Palavras-chave: Veterinário Militar. Segurança de Alimentos. Auditorias.

ABSTRACT

This article aims to analyze the recent results of audits conducted in headquarters in Rio de Janeiro during the years 2013 to 2015 and also describes the main difficulties encountered in the implementation of inspections of the Audit Program on Food Safety (APFS). In 2010, the Brazilian army implemented the service of supply, the Audit Program in Food Safety. In audits of APFS are currently observed 100 items that analyze management and health aspects of the audited kitchens. The results of audits during the year 2103 to 2015, indicate that over than 75% of Military Organizations of Rio de Janeiro did not achieved the certification range of APFS and the major non conformities are found in the following items: buildings, equipment, preparation and folks. Much still had to be done so that there's an improvement in the quality of food and performed service in the kitchens of the Brazilian Army, however the militaries that works in supply service, should become aware of you importance to maintaining good handling practices and besides they should receive constant training and qualification courses so that they can perform their duties with excellence.

Keywords: Veterinary service. Food safety. Audits.

^a Capitão QCO de Veterinária da turma de 2007. Graduada em Medicina Veterinária pela UFRRJ em 2005 e Especialista em Segurança Alimentar pelo SENAI em 2011.

1 INTRODUÇÃO

A procura pela alimentação sempre constituiu um fator de evolução da espécie humana e a satisfação da necessidade básica essencial para a sobrevivência do Homem na sua interrelação com os semelhantes e as outras espécies animais. As razões biológicas que condicionam a procura incessante de novos tipos de alimentação levaram à criação, constituição e ao desenvolvimento de entidades sociais e econômicas que suprissem aquela necessidade, tornando-se uma atividade de grande relevo para a humanidade e para o desenvolvimento das sociedades (OLIVEIRA, 2008).

A preocupação do ser humano com as condições de higiene dos alimentos, tem por objetivo evitar as intoxicações alimentares e o comprometimento da saúde. Assim, medidas simples de higiene, como lavar as mãos antes de manipular os alimentos, são medidas de prevenção das Doenças Vinculadas por Alimentos (DVA).

Existe uma confusão por parte da população em diferenciar segurança alimentar e alimento seguro. Segurança alimentar diz respeito à reunião e distribuição de alimentos que apresentam o menor risco à saúde do consumidor, já o alimento seguro é a garantia de que o alimento não causará dano ao consumidor quando preparado e consumido de acordo com o uso proposto (COELHO, 2008).

Segundo o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), a segurança alimentar e nutricional de acordo com a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

A qualidade da alimentação preparada e servida dentro das cozinhas militares tem grande importância em garantir a saúde das pessoas que se alimentam nos ranchos dos quartéis. Assim, o controle do serviço de abastecimento (que é o setor encarregado pelo serviço de alimentação nas unidades militares) é fornecido pela análise de vários pontos críticos, como um bom controle de fornecedores de produtos alimentícios, higiene dos manipuladores de alimentos no rancho, qualidade da água utilizada, adequação das instalações às práticas de manipulação e conservação de alimentos, entre outros (PINTO, 2006).

O serviço de alimentação é considerado a área mais sensível das Forças Armadas, de funcionamento diário e ininterrupto (Escola Prática dos Serviços, 2014).

O Regulamento Interno e dos Serviços Gerais (RISG) considera, no capítulo VIII, art 156º, que "a alimentação da tropa deve ser objeto de máxima preocupação do comandante da unidade" (BRASIL, 2003). Uma vez que, as intoxicações alimentares reduzem a operacionalidade da tropa, comprometendo a funcionalidade adequada da Organização Militar.

Para disciplinar os problemas verificados nos serviços de alimentação, em setembro de 2004, entrou em vigência no Brasil a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). Esta resolução aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos destinados ao consumo, tais como cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (PAMPONET, 2014).

As boas práticas em segurança alimentar buscam minimizar os perigos físico-químicos e microbiológicos que são as principais causas de contaminação dos alimentos. Nesse contexto, o Ministério da Defesa, através da Portaria nº 854 da Secretaria de Logística, Mobilização, Ciência e Tecnologia (SELOM), de 04 de Julho de 2005, regulamentou as boas práticas em segurança alimentar nas Organizações Militares (BRASIL, 2005). De acordo com o art 3º, parágrafo único da Portaria nº854/SELOM, "há necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde do potencial humano das Organizações Militares, bem como à necessidade de compatibilizar a legislação vigente no âmbito das Forças Armadas, relativas às condições higiênico - sanitárias no processamento e preparo de alimentos, com a legislação dos Órgãos de Vigilância Sanitária em vigor" (BRASIL, 2005).

A Portaria nº854/SELOM foi substituída pela Portaria nº 753, de 30 de março de 2015, onde se estabeleceu os requisitos essenciais de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para os Serviços de Alimentação em Organizações Militares (BRASIL, 2015).

Em 2010, o Exército Brasileiro implantou o Programa de Auditoria de Segurança de Alimentos (PASA) nas suas mais de 392 cozinhas, como forma de tornar efetiva a legislação (ANDRADE LIMA, 2015).

O Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) é um conjunto de medidas que tem por objetivo aperfeiçoar todas as atividades relacionadas à alimentação na Força Terrestre por meio da padronização de procedimentos (recebimento, armazenagem, preparo e distribuição de alimentos), da verificação das oportunidades de melhoria na gestão dos processos (aquisição dos gêneros, aquisição dos equipamentos e contratação dos serviços de manutenção) e da implantação de boas práticas na manipulação de alimentos nos Serviços de Aprovisionamento (REVISTA VERDE-OLIVA, 2015).

Em unidades militares do Exército de Portugal, por exemplo, devido à importância e relevância que a Segurança Alimentar passou a assumir nas últimas décadas, foi conferido ao Serviço de Veterinária Militar, a missão de apoiar tecnicamente, desenvolver e promover a área de Segurança Alimentar nas variadas Unidades, Estabelecimentos e Órgãos do país (SILVA, 2009).

No Brasil, o Veterinário Militar é o técnico responsável, juntamente com outros militares, pela execução das inspeções do PASA nas Organizações Militares (OM). O Veterinário é o profissional capacitado em boas práticas de manipulação de alimentos, podendo avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar uma vigilância e controle eficaz no seu processamento (BRASIL, 2015).

Neste contexto, o presente estudo tem por objetivo analisar os resultados recentes das auditorias realizadas em quartéis do Rio de Janeiro e também, descrever as principais dificuldades encontradas na execução das inspeções do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA).

2 METODOLOGIA

Foram analisadas pesquisas documentais e bibliográficas referentes à Segurança Alimentar no Exército Brasileiro, destacando a implementação do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) nas Organizações Militares. Além disso, foram analisados registros dos relatórios de Auditorias de Segurança de Alimentos dos quartéis do Exército Brasileiro na guarnição do Rio de Janeiro que foram auditados entre os anos de 2013 a 2015. Esses registros foram cedidos pelo Escalão Logístico da 1ª Região Militar.

Os relatórios referentes aos registros analisados, foram baseados na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Cozinhas Militares e Serviços de Aproveitamento, da Portaria nº 854/SELOM modificada, disponibilizada na internet pelo site da Diretoria de Abastecimento (www.dabst.eb.mil.br). A referida lista contém 120 itens relacionados ao Serviço de Aproveitamento que devem ser verificados.

Por fim, foram analisados os dados dos relatórios das auditorias e também, foram descritas as principais dificuldades em executar as inspeções nas Organizações Militares. Essas dificuldades, foram citadas por meio de uma entrevista não estruturada, realizada com dois auditores Veterinários da 1ª Região Militar.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas auditorias do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar, atualmente, são observados 100 itens (não mais 120), que analisam aspectos gerenciais e sanitários, como: efetivo alimentado, fiscalização, instalações, matéria-prima, equipamentos, preparo e consumo, abastecimento de água potável, pessoal, documentação, registro, controle de pragas, instalações sanitárias e manejo de resíduos. Ao final da avaliação é elaborado um relatório, onde são descritas as medidas corretivas, quando for o caso, para que sejam realizados os ajustes necessários à adequação das atividades. O relatório é encaminhado ao Comandante da Organização Militar e à Diretoria de Abastecimento. As Organizações Militares que atingem um percentual superior a 85% (meta PASA), concorrem à Certificação em Gestão da Qualidade em Segurança Alimentar, concedida pelo Comando Logístico, além de pleitear um prêmio como incentivo à continuidade do trabalho realizado (REVISTA VERDE-OLIVA, 2015).

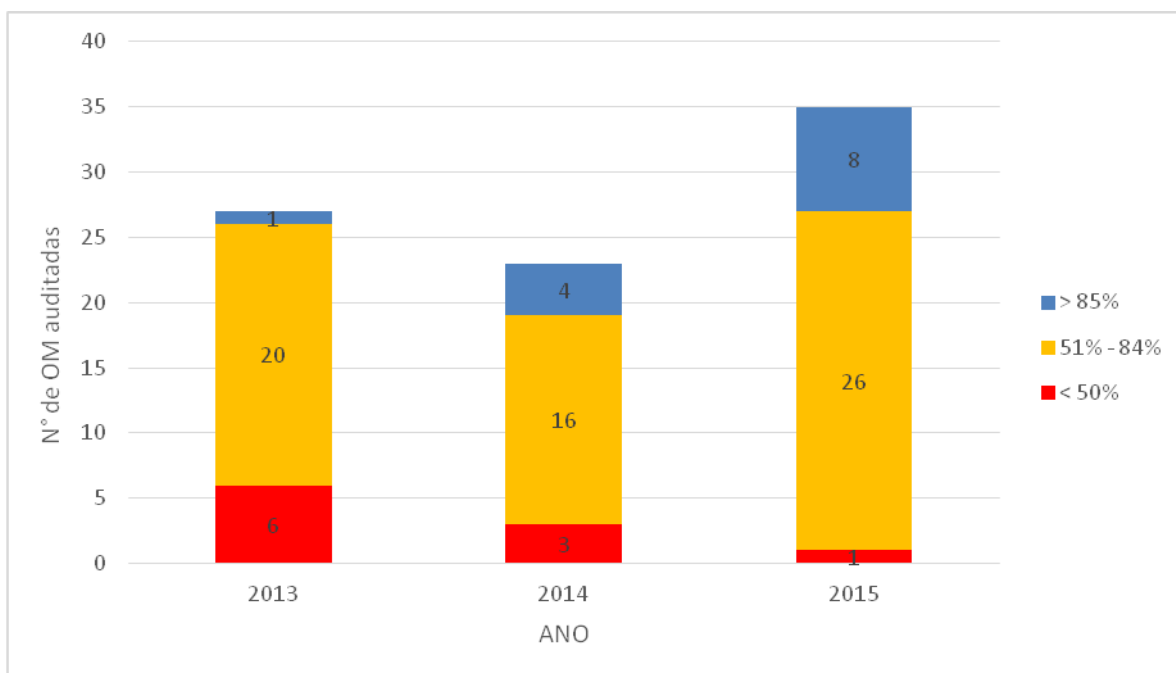
Passados cinco anos, todas as cozinhas do Exército Brasileiro foram auditadas e apenas onze (2,8% do total) obtiveram a certificação de 85% de conformidade com as normas de Boas Práticas de Fabricação (ANDRADE LIMA, 2015). A periodicidade obrigatória para as auditorias nas Organizações Militares, é a cada dois anos.

De acordo com a análise dos dados dos relatórios das auditorias do PASA no ano de 2013 na guarnição do Rio de Janeiro, foram auditadas 27 Organizações Militares (OM), sendo que apenas uma obteve a certificação de 85% de conformidade. Vinte (20) OM obtiveram pontuação final compreendida entre 84% e 51% e seis (06) OM obtiveram pontuação final menor que 50% (Gráficos 1 e 2).

Em 2014 foram auditadas 23 Organizações Militares (OM), sendo que quatro (04) OM obtiveram a certificação de 85% de conformidade. Dezesesseis (16) OM obtiveram pontuação final compreendida entre 84% e 51% e três (03) OM obtiveram pontuação final menor que 50% (Gráfico 1 e 2).

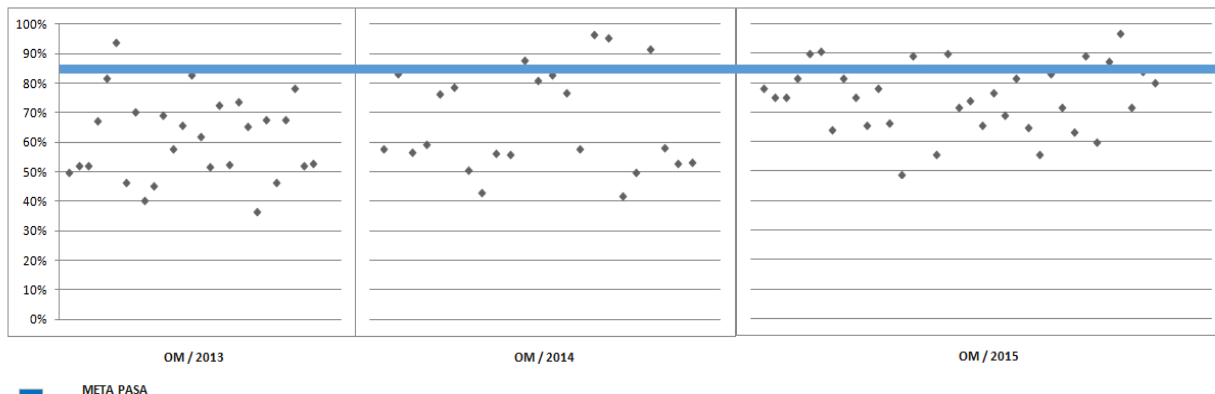
Em 2015 foram auditadas 35 Organizações Militares (OM), sendo que oito (08) OM obtiveram a certificação de 85% de conformidade. Vinte e seis (26) OM obtiveram pontuação final compreendida entre 84% e 51% e uma (01) OM obteve pontuação final menor que 50% (Gráficos 1 e 2).

Gráfico 1- Número de Organizações Militares auditadas por ano e % da pontuação final obtida pelas OM.



Fonte: Renata Rezende Coelho

Gráfico 2- Resultados das Auditorias nas OM



Fonte: Renata Rezende Coelho

Analisando as 27 OM auditadas no ano de 2013, as principais não conformidades encontradas em ordem decrescente foram (Tabela 1):

- Edificações e instalações: 100% das OM apresentaram a não conformidade.
- Equipamentos e utensílios: 100% das OM apresentaram a não conformidade.
- Preparo e consumo: 100% das OM apresentaram a não conformidade.
- Registro: 100% das OM apresentaram a não conformidade.
- Pessoal: 92,59% das OM apresentaram a não conformidade.

Analisando as 23 OM auditadas no ano de 2014, as principais não conformidades encontradas em ordem decrescente foram (Tabela 1):

- Edificações e instalações: 100% das OM apresentaram a não conformidade.
- Fiscalização: 100% das OM apresentaram a não conformidade.
- Equipamentos: 95,65% das OM apresentaram a não conformidade.
- Preparo e consumo: 91,30% das OM apresentaram a não conformidade.
- Pessoal: 82,60% das OM apresentaram a não conformidade.

Analisando as 35 OM auditadas no ano de 2015, as principais não conformidades encontradas em ordem decrescente foram (Tabela 1):

- Edificações e instalações: 100% das OM apresentaram a não conformidade.

- Preparo e consumo: 94,28% das OM apresentaram a não conformidade.
- Resíduos: 91,42% das OM apresentaram a não conformidade.
- Equipamentos e utensílios: 82,85% das OM apresentaram a não conformidade.
- Instalação sanitária: 82,85% das OM apresentaram a não conformidade.

TABELA 1- PERCENTUAL DAS PRINCIPAIS NÃO CONFORMIDADES POR OM/ANO

Organização Militar	Edificações/Instalações			Equipamentos/Utensílios			Preparo/Consumo			Pessoal		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
1	48,38%	-	35,48%	87,50%	-	75,00%	46,66%	-	20,00%	63,63%	-	27,27%
2	58,06%	-	29,03%	62,50%	-	62,50%	26,66%	-	20,00%	45,45%	-	18,18%
3	54,83%	-	58,06%	25,00%	-	37,50%	53,33%	-	26,66%	45,45%	-	9,09%
4	45,16%	-	35,48%	87,50%	-	25,00%	26,66%	-	6,66%	27,27%	-	9,09%
5	16,12%	-	9,67%	37,50%	-	0,00%	20,00%	-	13,33%	20,00%	-	9,09%
6	16,45%	-	12,90%	12,50%	-	25,00%	13,33%	-	6,66%	0,00%	-	9,09%
7	54,83%	-	61,29%	37,50%	-	12,50%	20,00%	-	26,66%	45,45%	-	45,45%
8	25,80%	-	29,03%	62,50%	-	25,00%	20,00%	-	13,33%	9,09%	-	9,09%
9	41,93%	-	45,16%	87,50%	-	25,00%	33,33%	-	40,00%	63,63%	-	0,00%
10	41,93%	-	54,83%	62,50%	-	75,00%	60,00%	-	53,33%	54,54%	-	9,09%
11	35,48%	-	41,93%	37,50%	-	75,00%	20,00%	-	20,00%	18,18%	-	0,00%
12	70,96%	-	83,87%	75,00%	-	0,00%	6,66%	-	60,00%	0,00%	-	0,00%
13	25,80%	-	48,38%	37,50%	-	62,50%	33,33%	-	73,33%	27,27%	-	81,81%
14	19,35%	-	16,12%	12,50%	-	12,50%	6,66%	-	13,33%	18,18%	-	9,09%
15	29,03%	-	25,80%	37,50%	-	25,00%	46,66%	-	6,66%	45,45%	-	9,09%
15	67,74%	-	74,19%	50,00%	-	87,50%	13,33%	-	73,33%	45,45%	-	18,18%
17	35,48%	-	9,67%	25,00%	-	12,50%	26,66%	-	33,33%	9,09%	-	0,00%
18	70,96%	-	32,25%	100,00%	-	62,50%	33,33%	-	53,33%	27,27%	-	0,00%
19	19,35%	-	48,38%	12,50%	-	50,00%	26,66%	-	33,33%	18,18%	-	9,09%
20	35,48%	-	41,93%	50,00%	-	25,00%	33,33%	-	53,33%	18,18%	-	18,18%
21	80,64%	-	-	75,00%	-	-	53,33%	-	-	63,63%	-	-
22	12,90%	-	22,58%	37,50%	-	75%	33,33%	-	33,33%	45,45%	-	0,00%
23	80,64%	-	54,83%	62,50%	-	50,00%	46,66%	-	53,33%	54,54%	-	9,09%
24	46,16%	-	54,83%	37,50%	-	0,00%	13,33%	-	26,66%	36,36%	-	0,00%
25	19,35%	-	-	12,50%	-	-	6,66%	-	-	20,00%	-	-
26	64,51%	-	35,48%	62,50%	-	37,50%	40,00%	-	46,66%	54,54%	-	9,09%
27	58,06%	-	74,19%	50,00%	-	62,50%	26,66%	-	0,00%	63,63%	-	36,36%
28	-	58,06%	-	-	50,00%	-	-	26,66%	-	-	27,27%	-
29	-	29,03%	-	-	50,00%	-	-	13,33%	-	-	27,27%	-
30	-	19,35%	-	-	37,50%	-	-	20,00%	-	-	4,54%	-
31	-	12,90%	-	-	37,50%	-	-	26,66%	-	-	18,18%	-
32	-	19,35%	-	-	12,50%	-	-	0,00%	-	-	9,09%	-
33	-	61,29%	-	-	25,00%	-	-	33,33%	-	-	27,27%	-
34	-	3,22%	-	-	25,00%	-	-	0,00%	-	-	0,00%	-
35	-	6,45%	-	-	12,50%	-	-	0,00%	-	-	0,00%	-
36	-	45,16%	-	-	75,00%	-	-	46,66%	-	-	54,54%	-
37	-	41,93%	-	-	25,00%	-	-	26,66%	-	-	45,45%	-
38	-	3,22%	-	-	25,00%	-	-	13,33%	-	-	0,00%	-
39	-	35,48%	-	-	25,00%	-	-	33,33%	-	-	27,27%	-
40	-	51,61%	-	-	37,50%	-	-	20,00%	-	-	36,36%	-
41	-	64,51%	-	-	50,00%	-	-	33,33%	-	-	18,18%	-
42	-	29,03%	-	-	37,50%	-	-	46,66%	-	-	27,27%	-
43	-	90,32%	-	-	50,00%	-	-	26,66%	-	-	9,09%	-
44	-	51,61%	-	-	87,50%	-	-	73,33%	-	-	81,81%	-
45	-	22,58%	-	-	62,50%	-	-	13,33%	-	-	27,27%	-
46	-	32,25%	-	-	37,50%	-	-	26,66%	-	-	27,27%	-
47	-	38,70%	-	-	62,50%	-	-	33,33%	-	-	18,18%	-
48	-	70,96%	-	-	75,00%	-	-	33,33%	-	-	9,09%	-
49	-	29,03%	-	-	62,50%	-	-	6,66%	-	-	0,00%	-
50	-	58,06%	-	-	37,50%	-	-	26,66%	-	-	45,45%	-
51	-	-	12,90%	-	-	25,00%	-	-	40,00%	-	-	0,00%
52	-	-	38,70%	-	-	37,50%	-	-	33,33%	-	-	27,27%
53	-	-	70,96%	-	-	50,00%	-	-	60,00%	-	-	18,18%
54	-	-	12,90%	-	-	0,00%	-	-	33,33%	-	-	0,00%
55	-	-	90,32%	-	-	37,50%	-	-	73,33%	-	-	0,00%
56	-	-	29,03%	-	-	0,00%	-	-	20,00%	-	-	0,00%
57	-	-	9,67%	-	-	0,00%	-	-	0,00%	-	-	0,00%
58	-	-	45,16%	-	-	62,50%	-	-	60,00%	-	-	9,09%
59	-	-	16,12%	-	-	25,00%	-	-	20,00%	-	-	9,09%
60	-	-	25,80%	-	-	50,00%	-	-	26,66%	-	-	18,18%

Fonte: Renata Rezende Coelho

Os resultados informam que mais de 75% das Organizações Militares do Rio de Janeiro não atingiram a faixa de certificação do PASA (pontuação final $\geq 85\%$) entre os anos de 2013 a 2015, refletindo uma preocupação no que diz respeito às Doenças Vinculadas por Alimentos (DVA).

As principais não conformidades encontradas nas Organizações Militares do Rio de Janeiro atingem os seguintes itens: 1) Edificações e Instalações; 2) Equipamentos e Utensílios; 3) Preparo e Consumo e 4) Pessoal (Tabela1).

Andrade Lima (2015) citou em seu trabalho que as maiores incidências de não conformidade foram: preparo/manipulação; higiene do pessoal; documentação e gestão de resíduos.

Santos (2010), também cita em seu trabalho, que a maior não conformidade encontrada em Restaurantes Comerciais localizados no Município do Rio de Janeiro, foi no item edificações e instalações, assim como nas Organizações Militares auditadas, mostrando que a instalação/edificação é uma problemática tanto no meio civil, quanto no meio militar.

Diante do contexto e apesar do incentivo do Comando Logístico para que as unidades adotem medidas de boas práticas e melhorias no Serviço de Alimentação, as Auditorias do PASA enfrentam algumas dificuldades em executar as inspeções, entre elas são citadas pelos auditores do Rio de Janeiro:

- As inspeções não são inopinadas, muitas vezes a Organização Militar tem tempo hábil para se "preparar" para a Auditoria. A forma inopinada de visita seria um estímulo para a adoção de rotina das boas práticas de manipulação, e não apenas por ocasião das visitas.
- A periodicidade da visita é muito pequena. Ocorre a cada dois anos. A OM se prepara na época da auditoria, apenas. A maioria não mantém os procedimentos adotados ao longo dos anos subsequentes. As obras de benfeitorias também são intensificadas apenas para a visita. Então, seria de grande importância, que as inspeções fossem anuais, para que a OM pudesse manter constante o funcionamento adequado do Serviço de Aproveitamento. Apesar de que, em algumas Regiões Militares, as inspeções já são anuais. Não sendo, ainda, uma realidade na 1ª RM.
- Na grande parte das OM, os ranchos são antigos e as instalações inadequadas para o Serviço de Alimentação. Observa-se que nos anos de 2013 a 2015, nas auditorias em análise, 100% dos ranchos apresentaram a não conformidade em

edificações e instalações. Seria necessária uma reestruturação da maior parte dos ranchos dos quartéis do Rio de Janeiro.

- Muitas OM não possuem um Responsável Técnico capacitado para dar suporte ao Serviço de Aproveitamento. Assim, o Veterinário Militar é o técnico responsável, juntamente com outros militares, pela execução das inspeções do PASA nas Organizações Militares, já que é o profissional capacitado em boas práticas de manipulação de alimentos, podendo avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar uma vigilância e controle eficaz no seu processamento. Em todas as OM, seria de fundamental importância ter no Quadro de Cargos Previstos (QCP), vaga para uma equipe composta por Veterinários, Nutricionistas e outros militares capacitados para atuar no Serviço de Aproveitamento.
- Os militares que trabalham no Serviço de Aproveitamento, não têm consciência de sua importância para a manutenção das boas práticas de manipulação. Esse fato é observado através do alto índice de não conformidade de Pessoal nos relatórios das Auditorias. Seria muito importante, que fossem realizados treinamentos constantes e cursos de capacitação para esses militares. A capacitação deve abordar, no mínimo, os seguintes assuntos: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e boas práticas (BRASIL, 2015) .
- Alta rotatividade dos militares que trabalham no rancho, prejudicando o funcionamento adequado do serviço. Esses militares, deveriam ser engajados e permanecer no mínimo oito anos, que é o período máximo para o militar temporário permanecer no Exército Brasileiro.
- O não comprometimento dos responsáveis por implementar as recomendações dos auditores (ANDRADE LIMA, 2015).
- Dificuldades administrativas para aquisição de novos equipamentos e realização de serviços de engenharia/reformas (ANDRADE LIMA, 2015). Altos percentuais de não conformidades em equipamentos e instalações observados nas auditorias de 2013 a 2015.

4 CONCLUSÃO

Com a criação do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar em 2010, observou-se uma melhoria nas condições higiênico-sanitárias dos ranchos do Exército Brasileiro, mesmo com todas as dificuldades enfrentadas, principalmente em relação às instalações/edificações, que na maioria das Organizações Militares, são inadequadas e antigas para o Serviço de Aprovisionamento .

Apesar do alto índice das não conformidades, com o passar dos anos, os resultados das Auditorias, tem mostrado, de modo geral, uma diminuição da porcentagem das não conformidades, refletindo uma melhora no Serviço de Alimentação.

Para a continuidade das melhorias advindas após a implantação do PASA, primeiramente, deve existir a conscientização e comprometimento de todo o pessoal que trabalha no Serviço Aprovisionamento, já que esses militares são os responsáveis em confeccionar a alimentação nos quartéis. Além disso, devem existir treinamentos constantes e cursos de capacitação para que as boas práticas de manipulação de alimentos seja garantida.

Em relação às instalações, edificações e utensílios, há necessidade de investimentos para realização de serviços de engenharia/reformas e aquisição de novos equipamentos.

Há a necessidade também, nos Serviços de Aprovisionamento, de um Responsável Técnico capacitado para dar suporte técnico. Assim, o Veterinário Militar é o responsável, juntamente com outros militares, pela execução das inspeções do PASA nas Organizações Militares, já que é o profissional capacitado em boas práticas de manipulação de alimentos, podendo avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar uma vigilância e controle eficaz no seu processamento.

Um fator limitante da pesquisa, foi o acesso a poucos auditores na entrevista não estruturada realizada para este estudo. Os auditores são da 1ª Região Militar. Outro ponto negativo, foi o não acesso às informações das auditorias de outras guarnições do Exército Brasileiro, uma vez que essas informações são de caráter restrito.

Por fim, as Organizações Militares que são certificadas pelo Programa de Auditoria em Segurança Alimentar possuem uma posição de destaque em relação às outras OM e um diferencial no Serviço de Aprovisionamento, pois reflete a qualidade da alimentação produzida, garantindo a manutenção da higidez da tropa e a operacionalidade da mesma.

REFERÊNCIAS

ANDRADE LIMA, J. R. P. Auditoria de segurança de alimentos em três guarnições do Exército Brasileiro, 2005 a 2014. **42º Congresso Bras. de Medicina Veterinária e 1º Congresso Sul-Brasileiro da ANCLIVEPA**, Curitiba, PR, 2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Defesa. Secretaria de Logística, Mobilização, Ciência e Tecnologia. Portaria nº 854, de 4 de julho de 2005. Aprova o regulamento técnico de boas práticas em segurança alimentar nas organizações militares. **Bol. Exército**, n. 28, p. 11-33, 2005.

BRASIL. Ministério da Defesa. Portaria nº 753, de 30 de março de 2015. Aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas. **Boletim do Exército**, Brasília, DF, n. 61, 2015.

BRASIL. Ministério da Defesa. Regulamento Interno e dos Serviços Gerais R-1 (RISG). **Boletim do Exército**, Brasília, DF, 19 de dezembro de 2003.

COELHO, R. R. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias em Cozinhas de Quartéis do Exército Brasileiro na Guarnição de Salvador-Bahia. **Revista Científica da Esaex**. Volume 2. Salvador, Bahia. 2008.

Escola Prática dos Serviços, Boletim nº 2 de 19 de dezembro de 2014. **Papel do comandante da secção de alimentação na qualidade da alimentação das unidades**. Portugal, 2014.

OLIVEIRA, C. M. I. **A Importância da Manutenção Militar no Fornecimento de Alimentação ao Exército**. Academia Militar. Lisboa, 2008.

PAMPONET, T. J. **Avaliação do nível de conhecimento, atitudes e práticas em segurança alimentar, dos manipuladores de alimentos em instituições federais na região setentrional amazônica**. 2014. Dissertação em Mestrado em Ciências da Saúde. Boa Vista, RR. 2014.

Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**.

PINTO, L.G.; MACHADO, M. V. R.; SOARES, O. A. B. **Acompanhamento da Situação Higiênico- Sanitária do Serviço de Aproveitamento da Escola de Administração do Exército (EsAEx)**. Salvador, 2006.

EXÉRCITO BRASILEIRO. O Programa de Auditoria e Segurança Alimentar. **Revista Verde- Oliva**. Ano XLII, n 228. Brasília, DF. 2015.

SANTOS, M.O.B.; RANGEL V. R.; AZEREDO, D. P. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. **Revista Higiene Alimentar**. Volume 24. N° 190/191. Novembro/dezembro de 2010.

SILVA, P. M. T. 26. **Os Sistemas de alimentação e a segurança alimentar em unidades do exército português**. 2009. 151 f. Dissertação. Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 2009.