



# **Projeto Mário Travassos**

## **Artigo de Opinião**

**O ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E SUAS ADEQUAÇÕES  
COM AS LEGISLAÇÕES DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**

**CAD INT ANDERSON DAS CHAGAS DE  
ALCANTARA**

**(Opinião de inteira responsabilidade do autor)**

**2019**

**RESUMO:** Este trabalho acadêmico tem por objetivo verificar a atual situação dos depósitos de gêneros alimentícios no setor de provisionamento da AMAN em relação à legislação de segurança dos alimentos.

**Palavras-chave:** Depósito; AMAN; Legislação.

Desde os tempos mais antigos da história da humanidade, fazia-se necessária uma correta armazenagem dos alimentos obtidos por meio da caça, da pesca ou da coleta, por exemplo, para a adequada conservação desses gêneros.

Nos tempos hodiernos, tal armazenamento não deixou de ser importante. Tanto que há uma série de métodos para a devida armazenagem de alimentos, os quais podem ser evidenciados no Setor de Provisionamento das diversas Organizações Militares (OM) do Exército Brasileiro, o que influencia diretamente na qualidade das refeições servidas aos integrantes das OM.

A maneira correta de armazenagem deve seguir uma série de preceitos técnicos previstos em documentos, como o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD42 R-01, a Separata nº 1 ao Boletim do Exército 27/02 – Normas Administrativas Relativas ao Suprimento, e as legislações de segurança de alimentos, como o *check-list* (série de itens de cuidados que o manipulador dos alimentos deve adotar para que não haja contaminação destes) do PASA (Programa de Auditoria de Segurança dos Alimentos), da Diretoria de Abastecimento (D Abst), do Exército Brasileiro.

Somente em meados do século XIX, houve uma política voltada para a segurança dos alimentos, de acordo com o Manual MD42-R-01- Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, que prevê as condições adequadas para o recebimento e armazenamento de gêneros e até mesmo a sua correta cocção.

De acordo com Araújo (2010) a segurança alimentar tem como fator principal o consumo seguro de um alimento, sem que o mesmo seja contaminado ou por produtos de natureza química, física ou biológica, os quais colocam em risco a saúde das pessoas. Assim sendo, é necessário observar o caminho que o alimento percorre, desde a matéria prima até a distribuição e armazenamento do produto e seu consumo, destacando-se aí a importância de um bom acondicionamento dos gêneros.

Assim sendo, optou-se pelo tema devido à importância do mesmo para o Exército Brasileiro, onde os militares, principalmente em combate, devem ter em sua alimentação gêneros alimentícios sadios e que não estejam contaminados, e, para isso, é preciso que haja

uma correta armazenagem de gêneros, já que essa fase representa o início do ciclo de preparação dos alimentos servidos nas Organizações Militares do Exército.

Dessa maneira, faz-se necessário avaliar, de acordo com as condições higiênico-sanitárias, a atual situação dos depósitos de gêneros alimentícios no setor de provisionamento da AMAN em relação à legislação de segurança dos alimentos, pois é imprescindível que estas condições dos depósitos de gêneros da AMAN estejam em conformidade com o *check-list* do PASA, por exemplo.

Segundo Teixeira (2015), a intoxicação alimentar ocorre quando se ingere comida ou água que contém as toxinas produzidas por germes. A intoxicação alimentar pode afetar uma pessoa ou um grupo de pessoas que comem a mesma comida, que tem como uma das principais causas a contaminação dos alimentos nos seus depósitos.

Ferreira (2006) chama atenção para o processo de armazenagem dos gêneros alimentícios, os quais devem estar em consonância com a legislação vigente de segurança alimentar, a fim de se evitar qualquer tipo de contaminação.

Para evitar esse problema, corriqueiro quando há um mau acondicionamento de gêneros alimentícios, é preciso que o local de armazenagem esteja limpo e higienizado, isento de pragas ou outros materiais que não sejam gêneros alimentícios. Assim, Brasil (2015, p. 33) aduz:

“Art. 15 O depósito para armazenamento de gêneros deve ser limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulhos e de material tóxico. Parágrafo único. O material de limpeza, embalagens e descartáveis devem ser armazenados em separado.”

As normas deste Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas também incluem a disposição e o controle do armazenamento, detalhando os itens a serem observados durante este processo, contemplando também a armazenagem de diferentes tipos de gêneros alimentícios em um mesmo equipamento (BRASIL, 2015).

Portanto, faz-se necessário que o Setor de Provisionamento da AMAN esteja adequado à legislação de segurança dos alimentos, obedecendo o *check-list* do PASA e as legislações do Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, por exemplo, para não só proporcionar uma boa alimentação para os integrantes da OM mas também estar

de acordo com preceitos de higiene, evitando, assim, uma série de transtornos, como o da contaminação de alimentos.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD42 R-01**. Brasília: Exército Brasileiro, 2015.

BRASIL. **Separata nº 1 ao Boletim do Exército 27/02 – Normas Administrativas Relativas ao Suprimento (NARSUP)**. Brasília: Exército Brasileiro, 2002.

FERREIRA, R. M. F. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação**. São Paulo: Senac, 2006.

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO ANNE DIAS. **Controle de Qualidade – Informativo n ° 01**. Disponível em: <[www.rio.rj.gov.br/recebimentoearmazenamentodegenerosalimenticios](http://www.rio.rj.gov.br/recebimentoearmazenamentodegenerosalimenticios)>. Acesso em: 15 set 2018.