



Projeto Mário Travassos

Artigo de Opinião

APERFEIÇOAMENTO DOS PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, E UTENSÍLIOS DO RANCHO DO CURSO DE INTENDÊNCIA DA ACADEMIA MILITAR DAS AGULHAS NEGRAS

TALES SANTANA SANTOS
(Opinião de inteira responsabilidade dos autores)

2018

RESUMO: Com o objetivo de auxiliar o Curso de Intendência da Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN), este trabalho visa a implantação de linhas de medidas para melhorarem a qualidade das refeições do curso de Intendência. A formação do oficial de Intendência, busca cada vez mais o aperfeiçoamento dos ensinamentos destinados aos futuros oficiais da linha bélica do Exército Brasileiro. Um dos principais atributos que a academia busca desenvolver em seus cadetes é o aprimoramento técnico-profissional, pois depois de desenvolvido desperta a vontade e a iniciativa do militar de sempre buscar ser o melhor possível naquilo que faz. Como intendente, o oficial deve buscar o aprimoramento dos processos de segurança alimentar, que são de fundamental importância nos tempos de paz, e principalmente em tempos de guerra.

Prever a contaminação dos alimentos não deve ser uma preocupação apenas nas fases iniciais de manipulação e preparo de alimentos. É importante que haja um cuidado com a higienização das instalações onde serão servidas as refeições, bem como dos utensílios e equipamentos utilizados, pois entraram em contato direto com os alimentos a serem ingeridos pelos cadetes.

“Boas práticas é uma expressão derivada do inglês *best practice*, a qual denomina técnicas identificadas como as melhores para realizar determinada tarefa.” (WIKIPÉDIA, 2015).

Tais procedimentos têm por objetivo a garantia de um elevado padrão de qualidade na segurança da manipulação de alimentos, bem como na higienização de instalações, equipamentos, e utensílios.

De acordo com o MD42-R-01(2015) O conceito de “Procedimento Operacional Padronizado” é como um procedimento que deve ser escrito de forma clara e objetiva, e que estabeleça instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras que envolva a manipulação, distribuição, transporte de alimentos, etc. Deve ser um documento ativo e operacional, específico e exclusivo para cada OM e que seja de acessível a todos.

É muito válida a observação do estado de conservação dos utensílios e recipientes do rancho, principalmente os que estão com um bom tempo de uso e possuem fissuras que acumulam resto de comida, bem como as esponjas utilizadas na limpeza dos recipientes e utensílios, pois se não forem higienizados da forma correta podem acumular resto de comidas e muita gordura, causando assim a proliferação de bactérias.

No gerenciamento de um serviço de alimentação é de extrema importância que haja POPs em todas as fases em que os alimentos passam até o destino final que é o consumo das refeições. São métodos simples e eficazes que nortearão as ações dos militares no rancho,

como lavar as mãos, não falar em cima das linhas de servir, passar álcool em gel nas mãos antes de pegar os utensílios, etc.

Com base nessas dúvidas, este trabalho visa observar e destacar falhas e oportunidades de melhoria da segurança alimentar no rancho do curso de Intendência, focando na limpeza de equipamentos, utensílios e instalações, bem como nos riscos a saúde que podem gerar e o impacto que a falha desta segurança pode trazer tanto para os cadetes do curso e para tropa, em tempos de paz e em tempos de guerra.

REFERÊNCIAS

BOAS PRÁTICAS. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2015. Disponível em:

<https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Boas_pr%C3%A1ticas&oldid=43726579>. Acesso em: 23 out. 2015.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

Disponível em : <<http://portalms.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos.>>

Acesso em 25 de setembro de 2018

MINISTÉRIO DA DEFESA, REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DAS FORÇAS ARMADAS, 1ª Edição, 2015, Brasil.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, 3ª Edição, Brasília, Brasil.