



**Projeto Mário Travassos**

**Artigo de opinião**

**SEGURANÇA E GESTÃO ALIMENTAR**

**CAD DANIEL MATHEUS DA SILVA MONDEGO DE SOUZA**

## RESUMO

A gestão em Segurança Alimentar é fundamental para o Exército Brasileiro, uma vez que, em caso de alimentos que não sejam estejam em condições de consumo, podem o mesmo levar um indivíduo a óbito. Assim sendo, a instituição procura seguir as normas contidas no Programa de Auditoria em Segurança Alimentar – PASA, bem como no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas. Para tanto, é preciso que haja uma gestão preocupada em verificar se estas normas estão sendo cumpridas, a fim de evitar qualquer tipo de problema futuro que diga respeito a alimentos.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar. Gestão. PASA.

## ABSTRACT

Management in Food Safety is fundamental for the Brazilian Army, since, in case of food that is not in a condition of consumption, it can even lead to death. Therefore, the institution seeks to follow the rules contained in the Food Security Audit Program - PASA, as well as in the Food Security Regulation of the Armed Forces. In order to do so, there needs to be a management that is concerned with verifying that these standards are being complied with in order to avoid any future problems concerning food.

**Keywords:** Food safety. Management. PASA.

## 1. INTRODUÇÃO

Todo procedimento que envolve gêneros alimentícios é passível de normatizações, principalmente no âmbito do Exército Brasileiro, o qual serve centenas de refeições diariamente, devendo ser observados tais procedimentos em todas as etapas: recebimento, armazenamento, preparação e consumo dos alimentos.

A fim de evitar acidentes que coloquem em risco a saúde dos militares, normas estabelecidas para as boas práticas de Segurança Alimentar devem ser seguidas.

Sabe-se da existência do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar – PASA, bem como tem-se conhecimento do Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, no entanto, é preciso verificar se os mesmos são colocados em prática dentro da AMAN, a fim de se evitar qualquer tipo de problema relacionado à alimentação, bem como preservar a saúde dos cadetes e oficiais ali presentes.

Este tema é relevante para o Exército Brasileiro devido ao fato de que em se tratando de uma instituição como o Exército Brasileiro, e a AMAN, uma falha na gestão de segurança alimentar poderá colocar em risco a vida de centenas de militares, o que concorrerá para uma imagem ruim do Exército Brasileiro perante a sociedade.

## **2. A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA E GESTÃO ALIMENTAR**

Segundo Brasil (1994) segurança alimentar é “a garantia de condições de acesso aos alimentos básicos, seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais”.

No ano de 2010, através do Ministério da Defesa (MD) é aprovado o Manual de Alimentação das Forças Armadas. Um manual que de acordo com Silva (2015, p. 5) se destina “a atender militares e servidores dos serviços de alimentação e de saúde das três Forças”. O objetivo é o de unificação dos procedimentos das Organizações Militares bem como o de nortear:

Os administradores e servidores das unidades de alimentação, nutrição e saúde das OM sobre promoção da saúde e bem-estar, da segurança alimentar e das refeições balanceadas e adequadas as diferentes fases e situações que a carreira militar pode proporcionar (BRASIL, 2010, p. 12).

A Portaria 854/SELOM/05 normatiza que: “aplica-se a todas as Organizações Militares onde sejam realizadas alguma das seguintes atividades: manipulação,

produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, comercialização, transporte, e distribuição de alimentos”.

Assim sendo, criou-se o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) o qual é:

Um conjunto de medidas que visa melhorar a atividade de alimentação na Força Terrestre através da padronização dos procedimentos e da verificação das oportunidades de melhoria na gestão dos processos sobre o Sistema De Alimentação e a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) com vistas a Certificação. (CONTRATO DE OBJETIVOS LOGÍSTICOS, 2012a).

Todas essas normatizações surgiram devido à necessidade de melhorar a Segurança Alimentar dentro das instituições militares, as quais possuíam um histórico adverso nesta área.

No princípio, as refeições disponibilizadas aos militares não eram variadas, a quantidade da mesma era irregular sendo que muitas vezes se apresentava imprópria para o consumo. O preparo da comida, conforme refere Silva (2015, p. 3), acontecia “nas cozinhas das unidades ou em ‘carros-cozinha’ (carroças aparelhadas com utensílios de cozinha) quando necessário levar alimentos para unidades distantes dos quartéis”.

Com o crescimento do contingente houve um pretenso comprometimento dos quartéis ocasionando condições sanitárias preocupantes e esse cenário é descrito por Silva (2015, p. 4) o qual afirma que “as refeições eram preparadas nos carros-cozinha das várias companhias, sob um barracão aberto” no qual “nuvens de moscas entravam em cena, voejando por sobre a carne, por sobre os restos de comida e por sobre o lixo amontoado que nem sempre os caminhões da Prefeitura Militar tinha tempo de recolher”.

A condição sanitária era de grande preocupação e em decorrência disso advém múltiplas técnicas e equipamentos com fins a assegurar saúde a tropa e no que tange a alimentação, passou a se desenvolver cozinhas de campanha que eram conduzidas por caminhões. O objetivo seria primordialmente de fornecer alimentação de qualidade para além da segurança alimentar de toda tropa.

Toda esta estrutura se encontra descrita nos estudos de Mendes (2015, p. 20) que afirma que “junto ao rancho ficavam sempre três latões de água, dentro de

cada um dos quais era mergulhado um esquisito aquecedor a gasolina, provido de chaminé. O conjunto todo dava um aspecto de uma girafa gordinha, sem pés, com um longo pescoço preto” e acresce que:

No primeiro daqueles três recipientes citados, a água tinha sabão dissolvido; no segundo e no terceiro, a água era pura. As refeições nos eram servidas em nossas marmitas de campanha. Assim que comêssemos, jogando o resto em locais previamente designados, metíamos marmita, caneca e talheres dentro da água de sabão a ferver, agitando tudo lá dentro por uns instantes. Daí passávamos tudo por novos banhos nos outros dois latões de água em ebulição e todo o material estava limpo como novo. Esse método de limpeza de marmitas e talheres foi novidade absoluta para o pracinha brasileiro, habituado, até então a higienizar aquele material, em campanha, com água e terra (MENDES, 2015, p. 20).

Agora, em pleno século XXI, com toda a tecnologia existente, também as normatizações devem ser seguidas, a fim de que a integridade física dos militares seja preservada, através de uma boa gestão de Segurança Alimentar.

## **CONCLUSÃO**

No Brasil as normas a respeito de Segurança Alimentar são bem rígidas, tendo em vista o alto de grau de periculosidade em se servir qualquer tipo de alimento que não esteja em boas condições de consumo.

Para o Exército Brasileiro, o qual serve centenas de refeições diariamente, seria ainda mais grave não obedecer as normas de Boas práticas de Manipulação e Segurança Alimentar, pois trata-se de uma instituição da Administração Pública, a qual deve pautar-se no princípio da legalidade, seguindo sempre todas as normas, isso sem contar com a gravidade do fato de ter centenas de militares passando mal ou mesmo serem levados a óbito devido a este tipo de problema.

Com a finalidade de resguardar qualquer tipo de problema relacionado a Segurança Alimentar criou-se o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar – PASA, o qual visa um conjunto de medidas a fim de melhorar a atividade de alimentação, bem como a padronização de procedimentos e verificação de oportunidades de melhoria na gestão dos processos que dizem respeito a alimentos.

Assim sendo, devido a relevância do tema, há a necessidade de um estudo mais aprofundado sobre o mesmo.

## **REFERÊNCIAS**

BRASIL. **Portaria n.º 854/SELOM**, de 4 de julho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares.

\_\_\_\_\_. Ministério da Defesa. **Manual de Alimentação das Forças Armadas** – Portaria Normativa 219/MD de 12 de fevereiro de 2010.

\_\_\_\_\_. **Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas**. Brasília: EB, 2015.

SILVA, D. L. **Caracterização das Rações Operacionais das Três Forças Armadas Brasileiras**. Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, à Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2015.