



Projeto Mário Travassos

Artigo de Opinião

Logística no setor de provisionamento da AMAN

CAD Luiz Fernando Cavalcanti
(Opinião de inteira responsabilidade do autor)

2019

Resende-RJ, 14 de Outubro de 2019.

Gen Bda GUSTAVO HENRIQUE DUTRA DE MENEZES
Comandante da Academia Militar das Agulhas Negras

RESUMO

A logística no setor de provisionamento da AMAN é de extrema importância para a instituição, a qual serve centenas de refeições diariamente, não podendo correr o risco de que a alimentação servida não esteja dentro dos padrões exigidos pelas leis e normas em vigor, o que poderia até mesmo levar um indivíduo a óbito. Com isso, o pessoal que trabalha nesta área deve ser devidamente capacitado, a fim de seguir as normas contidas na Portaria nº 753/MD de 30 de março de 2015, mantendo assim as boas práticas no setor de provisionamento. O tema é de grande relevância para o Exército Brasileiro, sendo necessário um estudo mais aprofundado sobre o mesmo.

Palavras-chave: Logística. Setor de provisionamento. AMAN.

ABSTRACT

AMAN's supply logistics are of utmost importance to the institution, which serves hundreds of meals daily and can not run the risk that the food served is not within the standards required by the laws and regulations in force, which could even leading an individual to death. Therefore, personnel working in this area must be properly trained in order to follow the norms contained in Ordinance No. 753 / MD of March 30, 2015, thus maintaining good practices in the procurement sector. The subject is of great relevance for the Brazilian Army, being necessary a more in depth study on the same.

Keywords: Logistics. Supply sector. AMAN.

1. INTRODUÇÃO

Segundo Brasil (2015, p. 2), logística militar é o “conjunto de atividades relativas à previsão e à provisão de recursos humanos, materiais e animais, quando aplicável, e dos serviços necessários à execução das missões das Forças Armadas”.

Justifica-se este tema uma vez que a logística militar é essencial para o setor de provisionamento da Academia Militar das Agulhas Negras – AMAN, o qual é responsável pelo recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, devendo o mesmo observar os requisitos essenciais de recebimento e armazenagem dos mesmos, evitando-se assim

acidentes com alimentos que podem colocar em risco a saúde dos militares.

De acordo com Brasil (2015), o setor de provisionamento deverá observar os princípios logísticos durante o planejamento e execução das atividades logísticas, que são: previsão, continuidade, controle, coordenação, cooperação, eficiência, flexibilidade, oportunidade, segurança e simplicidade.

Igualmente devem ser seguidas as fases básicas da logística militar: determinação das necessidades, obtenção e distribuição, a fim de que as necessidades de todas as áreas sejam atendidas, sem que haja falta de qualquer insumo (BRASIL, 2015).

O setor de provisionamento deve observar a qualidade e segurança dos alimentos dentro do setor, uma vez que o mesmo é responsável pelo recebimento, armazenagem, preparação e distribuição dos mesmos, salientando que, caso haja qualquer problema com estes alimentos poderá colocar em risco a vida dos militares que deles fizerem uso.

Desta forma, necessário se faz a capacitação das pessoas que trabalham nesta área, a fim de que todas as normas e regulamentos sejam seguidos, para que não ocorra qualquer tipo de negligência de procedimentos de segurança.

2. A IMPORTÂNCIA DA LOGÍSTICA NO SETOR DE PROVISIONAMENTO DA AMAN

O alimento é primordial para a vida humana, sendo necessários cuidados com o mesmo para que não haja contaminação, o que poderia provocar problemas de saúde em seus usuários. Em se tratando de uma instituição como a AMAN, o cuidado deve ser redobrado, uma vez que centenas de milhares de refeições são servidas diariamente, o que exige enorme cuidado para o transporte e armazenagem dos alimentos..

Assim sendo, deve-se destacar a importância da logística no setor de provisionamento da instituição, a qual deve ter pessoas capacitadas para trabalhar no local, seguindo as normas de segurança alimentar.

Sendo o setor de provisionamento da AMAN responsável pelo recebimento, armazenagem e distribuição dos gêneros alimentícios, normas devem ser observadas, no intuito de preservar a integridade dos alimentos. Assim, no ato do recebimento dos mesmos devem ser feitas avaliações observando-se os quesitos qualitativos, quantitativos e sensoriais (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e consistência), comparando-os com os padrões pré-definidos para cada produto, bem como conferir a temperatura dos produtos que necessitam de refrigeração especial.

De acordo com Baptista (2007), caso sejam constatados problemas com a carga

ações corretivas devem ser tomadas: não aceitar o veículo contendor em más condições, restabelecendo assim as condições de higiene e funcionamento do mesmo. Adequação da temperatura durante o transporte, não receber os produtos caso os mesmos não estejam de acordo com as especificações. Segregação das embalagens danificadas, restabelecimento das boas práticas de manipulação.

Com relação à armazenagem, devem ser armazenados em depósitos limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho e material tóxico. As temperaturas de armazenamento devem obedecer às especificações do fabricante.

Devem ser guardadas amostras dos alimentos servidos, a fim de serem utilizadas em caso de ocorrência de DTA. Para tanto, os alimentos são colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, sendo importante utilizar os mesmos utensílios empregados na distribuição e seguir os passos do processo de colheita (BRASIL, 2015).

De acordo com ANVISA (2004, p. 5):

Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

ANVISA (2004) afirma que a maioria das DTA está associada à contaminação de alimentos por micróbios que são prejudiciais à saúde. Os micróbios se multiplicam nos alimentos quando há condições ideais para tal, como por exemplo, temperatura não condizente com a que deve ser acondicionado o alimento ou umidade.

Todos os funcionários, civis e militares, que trabalham com alimentos devem receber treinamento regular em relação à 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.

Para o EB é fundamental que o alimento seja bem transportado, preparado e servido seguindo todas as normas previstas no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, no intuito de promover a segurança alimentar na instituição, uma vez que os militares, principalmente se em combate, necessitam estar em boas condições de saúde.

CONCLUSÃO

Para o EB é fundamental que o alimento seja recebido, armazenado e distribuído seguindo todas as normas previstas na Portaria nº 753/MD de 30 de março de 2015 no intuito de promover a segurança alimentar na instituição, uma vez que os militares, principalmente em combate, necessitam estar em boas condições de saúde e a má prática na alimentação pode ocasionar sérios problemas de saúde, podendo até mesmo levar a óbito.

É importante salientar que o fundamento da boa prática em alimentação e segurança alimentar é a higiene, onde observa-se desde a edificação, passando pela compra do alimento, transporte, recebimento, armazenamento, manuseio do alimento, preparação, modo de servir, reaproveitamento, descarte, tudo deve seguir rigidamente os padrões de higiene.

A AMAN, por servir centenas de refeições diariamente, deve dar especial atenção à logística do setor de provisionamento, o qual tem por função receber, armazenar e distribuir os gêneros alimentícios, observando-se se todas as normas de segurança alimentar estão sendo seguidas.

REFERÊNCIA

ANVISA. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação.** Disponível em: <www.
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>>. Acesso em: 04 out. 2019.

BAPTISTA, P. **Higiene e segurança alimentar no transporte de produtos alimentares.** Disponível em: <www.alimentosonline.com.br/arquivos/826/transporte_alim_vol1.PDF>. Acesso em: 04 out. 2019.

BRASIL. **Regulamento de segurança dos alimentos das Forças Armadas.** Brasília: Exército Brasileiro, 2015.