

**ACADEMIA MILITAR DAS AGULHAS NEGRAS  
ACADEMIA REAL MILITAR (1811)  
CURSO DE CIÊNCIAS MILITARES**

**Renan Ribeiro Nunes**

**SEGURANÇA ALIMENTAR NO EXÉRCITO BRASILEIRO: OS DESAFIOS  
ENFRENTADOS PELOS APROVISIONADORES**

**Resende  
2020**

Renan Ribeiro Nunes

**SEGURANÇA ALIMENTAR NO EXÉRCITO BRASILEIRO: OS DESAFIOS  
ENFRENTADOS PELOS APROVISIONADORES**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Ciências Militares, da Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN, RJ), como requisito parcial para obtenção do título de **Bacharel em Ciências Militares**.

Orientador: 1º Ten. Rafael Pinho de Oliveira

Resende  
2020

**Renan Ribeiro Nunes**

**SEGURANÇA ALIMENTAR NO EXÉRCITO BRASILEIRO: OS DESAFIOS  
ENFRENTADOS PELOS APROVISIONADORES**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Ciências Militares, da Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN, RJ), como requisito parcial para obtenção do título de **Bacharel em Ciências Militares**.

Aprovado em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020:

Banca examinadora:

---

**Rafael Pinho de Oliveira, 1º Tenente**  
(Presidente/Orientador)

---

**Antonio João De Oliveira Vianna Junior, Capitão**

---

**Mathias Lacorth Flach, 1º Tenente**

Resende  
2020

Dedico este trabalho à minha família que me apoiou em todos os momentos da minha vida, em especial à minha mãe, e a todos que contribuíram de alguma forma com a minha formação na Academia Militar das Agulhas Negras.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus por me permitir suportar todos os momentos de dificuldade da minha formação e concluí-la com êxito, tornando-me oficial do Exército Brasileiro.

Agradeço à minha família por serem as pessoas que me acompanham desde o meu nascimento, durante minha formação acadêmica não seria diferente, em especial à minha mãe por ser a pessoa que mais me acompanha, apoia e motiva. Agradeço ao meu irmão por me motivar a seguir carreira militar, um sonho dele que se tornou meu e hoje podemos dizer que concluímos a formação juntos. Agradeço ao meu pai pela estabilidade que me proporcionou durante a minha vida e durante a formação.

Agradeço ao meu orientador por todo esforço e dedicação em me auxiliar na conclusão deste trabalho.

## RESUMO

### SEGURANÇA ALIMENTAR NO EXÉRCITO BRASILEIRO: OS DESAFIOS ENFRENTADOS PELOS APROVISIONADORES

AUTOR: Renan Ribeiro Nunes

ORIENTADOR: 1º Ten. Rafael Pinho de Oliveira

Este trabalho tem como objetivo identificar as principais dificuldades encontradas pelos Encarregados dos Setores de Aproveitamento para o atendimento das exigências do Programa de Auditoria e Segurança Alimentar. Primeiramente foi realizada pesquisa do tipo exploratória com o intuito de obter uma visão geral sobre o assunto Segurança Alimentar no Exército Brasileiro, como uma primeira etapa do Trabalho. Posteriormente, foi realizada pesquisa descritiva com 15 militares que exerceram função de Aproveitador com o objetivo primordial a descrição das conformidades que menos são atendidas da Lista de Verificação de Risco do PASA nas auditorias feitas nos Setores de Aproveitamento das Organizações Militares do Exército Brasileiro. Ao final do estudo, concluiu-se que as maiores dificuldades encontradas pelos Encarregados dos Setores de Aproveitamento está relacionada à área de edificações e instalações.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar. Setor de Aproveitamento. PASA.

## ABSTRACT

### FOOD SECURITY IN THE BRAZILIAN ARMY: THE CHALLENGES FACED BY SUPPLIERS

AUTHOR: Renan Ribeiro Nunes

ADVISOR: 1° Ten Rafael Pinho de Oliveira

This work aims to identify the main difficulties encountered by those in charge of the Supply Sectors to meet the requirements of the Food Security and Audit Program. First, an exploratory research was carried out in order to obtain an overview on the subject of Food Security in the Brazilian Army, as a first stage of the Work. Subsequently, a descriptive research was carried out with 15 military personnel who exercised the role of Provider with the primary objective of describing the conformities that are least attended to in the PASA Risk Checklist in the audits carried out in the Provisioning Sectors of the Military Organizations of the Brazilian Army. At the end of the study, it was concluded that the greatest difficulty encountered by those in charge of the Acquisition Sectors is related to the area of buildings and facilities.

**Keywords:** Food Security. Procurement Sector. PASA.

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 – Categorias de desempenho de acordo com a porcentagem de conformidade ..... 17



## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Quantidade de respostas por critérios avaliado na Área de Fiscalização .....	20
Gráfico 2 – Quantidade de respostas por critérios avaliado na Área Armazenamento de gêneros.....	21
Gráfico 3 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Edificações e Instalações .....	22
Gráfico 4 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Equipamentos, Móveis, Utensílios e Higienização .....	25
Gráfico 5 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Pré-preparo, Preparo e Distribuição .....	27
Gráfico 6 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Pessoal .....	28
Gráfico 7 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Abastecimento de água potável .....	30
Gráfico 8 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Controle de vetores e pragas urbanas .....	31
Gráfico 9 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Instalações Sanitárias.	32
Gráfico 10 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Manejo de resíduos ..	33
Gráfico 11 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Documentação .....	34
Gráfico 12 – Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Registro.....	35
Gráfico 13 – Quantidade de militares que atenderam a todos os critérios de avaliação por área avaliada.....	36

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

OM	Organização Militar
EB	Exército Brasileiro
AMAN	Academia Militar das Agulhas Negras
PASA	Programa de Auditoria em Segurança Alimentar
BP	Boas Práticas
POP	Procedimento Operacional Padrão
Sv Aprv	Serviço de Aproveitamento
Eqp	Equipamento
DTA	Doença transmissível por alimentos

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
1.1 OBJETIVOS .....	13
<b>1.1.1 Objetivo geral.....</b>	<b>13</b>
<b>1.1.2 Objetivos específicos.....</b>	<b>13</b>
<b>2 REFERENCIAL TEÓRICO .....</b>	<b>14</b>
2.1 ALIMENTAÇÃO NAS FORÇAS ARMADAS .....	14
2.2 SEGURANÇA ALIMENTAR NAS FORÇAS ARMADAS.....	14
2.3 PROGRAMA DE AUDITORIA E SEGURANÇA ALIMENTAR DO EB.....	16
<b>3 REFERENCIAL METODOLÓGICO .....</b>	<b>18</b>
3.1 TIPOS DE PESQUISA.....	18
3.2 MÉTODOS .....	18
3.3 POPULAÇÃO E AMOSTRA .....	19
<b>4 RESULTADO E ANÁLISE DOS DADOS.....</b>	<b>20</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>37</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>39</b>
<b>ANEXO 1 – LISTA DE VERIFICAÇÃO DE RISCO .....</b>	<b>39</b>
<b>APÊNDICE 1 - QUESTIONÁRIO AOS APROVISIONADORES .....</b>	<b>44</b>

## 1 INTRODUÇÃO

“A alimentação militar é o processo pelo qual os efetivos militares, conscientemente, realizam práticas alimentares adequadas e nutricionalmente balanceadas, capazes de suprir suas necessidades” (BRASIL, 2018, p. 15). A responsabilidade de fornecer alimentação aos militares e servidores de uma Organização Militar (OM) do Exército Brasileiro (EB) é do Setor de Aprovisionamento. A atividade de alimentação engloba as etapas de armazenamento, preparo distribuição, aquisição, transporte e consumo dos alimentos. Durante todos os processos do Setor de Aprovisionamento que visam à alimentação, a segurança alimentar deve ser garantida, de maneira que nenhum militar seja contaminado com a possibilidade de causar uma doença transmitida por alimento (DTA).

A segurança alimentar é importante não só nos tempos de hoje, como antecedente do problema, segundo Belik (2003), vemos que a origem do conceito de Segurança Alimentar se deu na Segunda Guerra Mundial, pois mais da metade dos indivíduos estava sem acesso a alimentos com qualidade para o consumo devido à contaminação.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2004), “Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreia, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros”. Desta forma, vê-se a importância do Setor de Aprovisionamento tenha conhecimento das consequências de uma possível contaminação por deixar de garantir a segurança alimentar.

O Programa de Auditoria em Segurança Alimentar é a ferramenta do Exército Brasileiro para avaliar se as medidas destinadas a adoção de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POP) que preconiza o Regulamento de Segurança Alimentar das Forças Armadas estão efetivamente sendo tomadas pelo Setor de Aprovisionamento visando a boa qualidade sanitária e nível baixo de risco à saúde do público interno da OM.

A avaliação do PASA é feita nas OM no máximo a cada dois anos e avalia, através de uma lista de verificação de risco, diversas áreas do Setor de Aprovisionamento como: ação de comando; fiscalização; armazenamento de gêneros; edificações e instalações; equipamentos, móveis, utensílios e higienização; pré-preparo, preparo e distribuição; pessoal; abastecimento de água potável; controle de vetores e pragas urbanas; instalações sanitárias; manejo de resíduos; documentação e registro. A lista de verificação de risco contém as questões mais críticas do serviço de alimentação em cada área apresentada, de maneira que quanto maior o percentual de conformidades obtido, menos impactante à saúde são as desconformidades apresentadas.

Diante do exposto, cabe o questionamento: Quais são os critérios de avaliação mais difíceis de serem atendidos nas auditorias do PASA feitas nas Organizações Militares do Exército Brasileiro?

Este trabalho tem como objetivo identificar as principais dificuldades encontradas pelo Setor de Aprovisionamento, para o cumprimento das exigências do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar.

A presente pesquisa justifica-se pelo fato de que com o conhecimento dos critérios que de uma maneira geral não são atendidos torna-se possível saber onde se deve aprimorar a gestão da atividade de alimentação das Organizações Militares do Exército Brasileiro referente à segurança alimentar visto que não há pesquisas anteriores sobre este assunto.. Paralelo ao exposto justifica-se também pela possibilidade de contribuição para formação do Cadete da Academia Militar das Agulhas Negras com o conhecimento das atividades que são relacionadas à atividade que o Oficial exercerá em um futuro próximo nos Corpos de Tropa do Exército Brasileiro.

## .1.1 OBJETIVOS

### **1.1.1 Objetivo geral**

Identificar as principais dificuldades encontradas pelos Encarregados dos Setores de Aprovisionamento para o atendimento das exigências do Programa de Auditoria e Segurança Alimentar.

### **1.1.2 Objetivos específicos**

Apresentar as normas de Segurança Alimentar nas Forças Armadas;

Apresentar a função do Setor de Aprovisionamento de uma Organização Militar do Exército Brasileiro;

Levantar as dificuldades encontradas pelos Aproveedores para atender as exigências do PASA.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 ALIMENTAÇÃO NAS FORÇAS ARMADAS

Uma das responsabilidades do Exército Brasileiro é manter os militares alimentados para exercício de suas funções nos quartéis em que servem.

Segundo o Manual de Alimentação das Forças Armadas MD42-M-03:

As Forças Armadas devem, portanto, promover a saúde do efetivo por meio de uma alimentação nutricionalmente balanceada, ou seja, que forneça macro e micronutrientes em quantidade e qualidade adequadas. Até mesmo devido à peculiaridade do público alvo, que é composto pelas equipes de serviço que devem ter 100% de suas necessidades nutricionais atendidas, pois permanecem 24 horas nas Organizações Militares; e pelo grupo de militares que tem maior dispêndio de energia, como adolescentes (crescimento), gestantes, lactantes e os que passam por um período de atividade física mais intensa. Logo, a eficiência das tropas depende da utilização de uma dieta adequada às condições de vida. (BRASIL, 2010, p. 13).

Segundo Brasil (2018), a Administração Militar deve assegurar a excelência da alimentação militar não só nos quartéis, mas também nos acampamentos, bivaques e deslocamentos de Unidade ou Subunidade, em situação de paz e de conflito.

O Regulamento de Administração do Exército (R-3) determina que a responsabilidade da alimentação nos quartéis do Exército Brasileiro é do Aproveisionador. Segundo Brasil (1990) “O Encarregado do Setor de Aproveisionamento é o responsável pela execução das atividades de aquisição, alienação de material e de contratação de serviços do setor, bem como pela administração de todo o material sob sua responsabilidade”.

Cabe ao Aproveisionador, portanto, fiscalizar e executar todas as atividades relacionadas à alimentação que são: recebimento de gêneros; armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo e distribuição; transporte de gêneros alimentícios; manejo de resíduos, entre outros, segundo Brasil (2015).

### 2.2 SEGURANÇA ALIMENTAR NAS FORÇAS ARMADAS

No que tange à aplicabilidade da segurança alimentar no Exército Brasileiro, segundo Brasil (2005): “Aplica-se a todas as Organizações Militares onde seja realizada alguma das seguintes atividades: manipulação, produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, comercialização, transporte e distribuição de alimentos”.

Para garantir uma alimentação segura, livre de doenças transmissíveis por alimentos, segundo Brasil (2015) “O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ter conhecimento suficiente sobre as Boas Práticas de manipulação dos alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar vigilância e controle eficaz no seu processamento.”.

O Aproveitador deve segundo Brasil (2018): “dirigir os trabalhos do Rancho da Unidade, de acordo com os preceitos regulamentares, executando ou fazendo executar a escrituração respectiva” e paralela a isso deve, segundo Brasil (2018), “dispor obrigatoriamente de equipes capacitadas em boas práticas na manipulação de alimentos, como primeira etapa das ações de defesa alimentar, quando se tratar de confecção de refeições”.

No Ministério da Defesa, o manual que norteia a atividade de alimentação nas Organizações Militares é o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas MD42-R-01.

O Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas MD42-R-01 tem como objetivo:

Garantir a adoção dos requisitos essenciais de Boas Práticas e de POP nos serviços de alimentação no âmbito das Organizações Militares e o efetivo controle das responsabilidades inerentes. Art. 6º Fazem parte das boas práticas e dos POP nos serviços de alimentação: I - a sistematização de ações que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento seguro de alimentos nas instalações militares, respeitadas as particularidades relativas à atividade-fim de cada OM; II - a adoção de POP, em complementação às Boas Práticas de Fabricação no preparo das refeições; III - a recomendação do destino final dos resíduos; IV - a promoção da saúde e capacitação de manipuladores de alimentos; e V - a aplicação de medidas para controle de roedores e outros animais sinantrópicos. (BRASIL, 2015, p. 17)

Neste regulamento, estão estabelecidos os padrões que devem ser seguidos no Setor de Aproveitamento da OM, dividido em áreas, que são: instalações; recebimento de gêneros; armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo e distribuição; guarda de amostra; transporte de gêneros alimentícios; manejo dos resíduos; saúde dos manipuladores; higiene dos manipuladores; higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; água para consumo; controle de vetores e pragas urbanas; documentação e registro; e prescrições diversas.

### 2.3 PROGRAMA DE AUDITORIA E SEGURANÇA ALIMENTAR NO EB

Para atingir o objetivo de estabelecer segurança alimentar nas Organizações Militares, o Comando Logístico do Exército, através da Diretoria de Abastecimento, criou o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), que 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. (BRASIL, 2015).

O PASA segundo Brasil (2019), “Destina-se à manutenção, adequação e modernização do Setor de Aproveitamento da OM”. Servindo desta forma para adequar os Setores de Aproveitamento do Exército Brasileiro ao que prescreve o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas.

Para avaliar a atividade de alimentação no Exército Brasileiro, o PASA:

Para fins de auditoria e gestão de risco será verificado todo fluxo de produção: procedimentos técnicos e administrativos, recebimento e armazenamento de gêneros, adequação das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, procedimentos durante a manipulação, preparo e distribuição dos alimentos, procedimentos de higienização (pessoal e das instalações), controle integrado de pragas, manejo de resíduos, documentação e registro das operações e fiscalização do emprego dos recursos destinados à finalidade do PASA. (BRASIL, 2019)

Para avaliar os Setores de Aproveitamento, segundo Brasil (2019), “o instrumento de avaliação utilizado nas auditorias é a Lista de Verificação de Risco” e “é focada nas questões mais críticas das Boas Práticas de um serviço de alimentação, atribuindo um sistema de pontuação diferenciado (PESO 1, 2, 3 ou 4) para cada quesito avaliado.”

A Lista de Verificação de Risco do PASA, abrange diversas áreas das atividades que estão relacionadas à alimentação das Organizações Militares, sendo elas: ação de comando; fiscalização; armazenamento de gêneros; edificações e instalações; equipamentos, móveis, utensílios e higienização; pré-preparo, preparo e distribuição; pessoal; abastecimento de água potável; controle de vetores e pragas urbanas; instalações sanitárias; manejo de resíduos; documentação e registro.



Conforme preconiza o Contrato de Objetivos Logísticos de 2019, quanto maior o percentual de conformidades que o Setor de Aproveitamento apresentar, menos impactante à saúde das pessoas que a OM alimenta será as desconformidades observadas.

O PASA classifica o Setor de Aproveitamento das Organizações Militares de acordo com a porcentagem de conformidades apresentadas pela OM no relatório de avaliação de riscos.

Tabela 1 - Categorias de desempenho de acordo com a porcentagem de conformidade

<b>CONFORMIDADES (%)</b>	<b>QUALIDADE SANITÁRIA</b>
≥ 85,0	ÓTIMA
63,0 a 84,9	BOA
41,0 a 62,9	ACEITÁVEL
≤ 40,9	CRÍTICA

Fonte: Contrato de Objetivos Logísticos de 2019

É interessante para a Organização Militar atingir o maior nível de conformidades possível não só para garantir a segurança alimentar, mas também porque segundo Brasil (2019) “A OM que obtiver perfil sanitário ÓTIMO, na auditoria regional, poderá receber recursos extraordinários do PASA, para sanar as desconformidades encontradas na auditoria, conforme registro no relatório de auditoria”

Ou seja, quanto melhor for o Setor de Aproveitamento de uma unidade, mais recursos irá receber, fazendo com que o Setor de Aproveitamento melhore ainda mais o serviço prestado aos militares da OM.

O relatório de auditoria da OM feita pelos auditores do PASA segundo Brasil (2019), deve “apontar as não conformidades e ações corretivas a serem adotadas para melhoria dos processos e sugerir as prioridades na aplicação dos recursos do PASA, de acordo com o critério de risco”.

### 3 REFERENCIAL METODOLÓGICO

#### 3.1 TIPO DE PESQUISA

Primeiramente, foi realizada uma pesquisa, com base nos Métodos e Técnicas de Pesquisa Social por Antonio Carlos Gil (2008), exploratória com o intuito de obter uma visão geral sobre o assunto Segurança Alimentar no Exército Brasileiro, como uma primeira etapa do Trabalho.

Posteriormente, foi realizada uma pesquisa quantitativa descritiva com o objetivo primordial a descrição das conformidades que menos são atendidas da Lista de Verificação de Risco do PASA nas auditorias feitas nos Setores de Aprovisionamento das Organizações Militares do Exército Brasileiro.

A forma de coleta de dados foi um formulário respondido online por militares que já exerceram a função de Encarregado do Setor de Aprovisionamento. No formulário constava a Lista de Verificação de Risco do PASA para que o militar preenchesse os critérios que a OM não atendeu na auditoria do PASA. Esta pesquisa foi feita de maneira anônima para que a identidade do militar fosse preservada.

#### 3.2 MÉTODOS

Foi realizado levantamento documental de todos os regulamentos que regem o assunto Segurança Alimentar nas Forças Armadas para utilizar como embasamento teórico. Após isso, foi feita uma pesquisa bibliográfica na documentação com o objetivo de reunir os dados que serviriam de instrumento para levantar as dificuldades encontradas pelos Aproveedores para atender as exigências do PASA. Para isso, foi aplicado um questionário online com oficiais que já exerceram a função de Aproveedor de uma OM abordando as seguintes áreas da Lista de Verificação de Risco do PASA: armazenamento de gêneros; edificações e instalações; equipamentos, móveis, utensílios e higienização; pré-preparo, preparo e distribuição; pessoal; abastecimento de água potável; controle de vetores e pragas urbanas; instalações sanitárias; manejo de resíduos; documentação e registro. A área “ação de comando” não foi objeto de estudo por ser relacionada ao Comandante da Organização Militar e não ao Aproveedor, portanto, o Aproveedor não obtém controle sobre esta área da auditoria. Através do método indutivo, após a aplicação de questionário

online, as informações obtidas foram separadas de acordo com sua área de verificação para que fossem analisadas quais os critérios são menos atendidos em cada área avaliada e qual a área os critérios são menos atendidos.

### 3.3 POPULAÇÃO E AMOSTRA

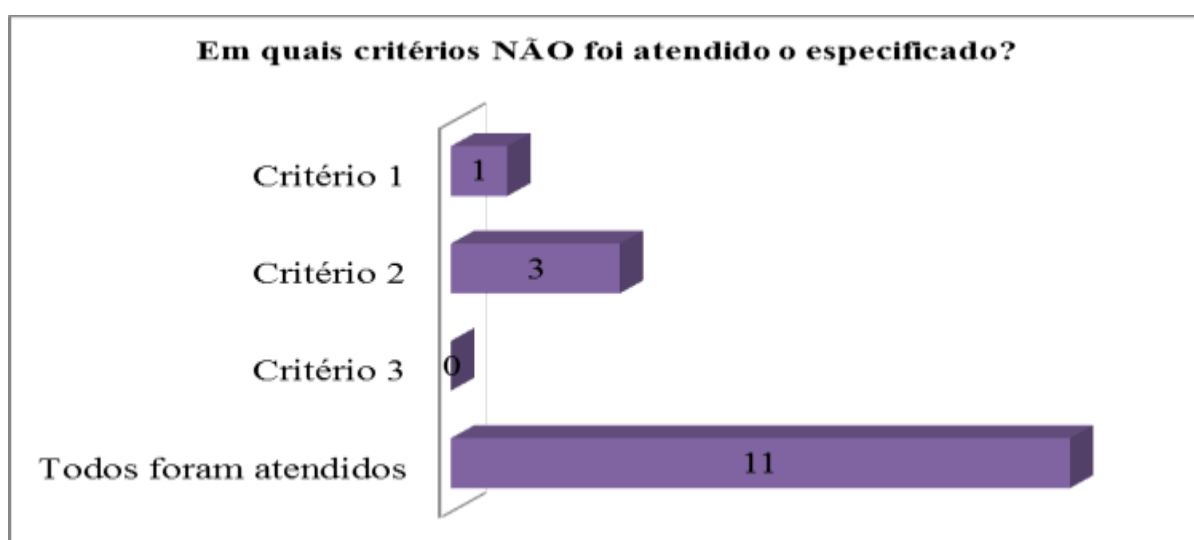
Foi realizado questionário de forma virtual com 15 oficiais do Exército Brasileiro, todos formados na Academia Militar das Agulhas Negras no período de 2015 a 2019, que exerceram a função de Aproveisionador em diferentes OM do Exército Brasileiro no período de 2016 a 2020 inclusive. A identidade dos militares e da Organização Militar foi preservada. O período de envio do questionário foi de 15 de abril de 2020 a 15 de maio de 2020.

Foi realizada a tabulação dos dados obtidos no questionário online. Os dados obtidos foram as exigências não cumpridas pelas OM nas auditorias feitas pelo PASA no ano em que os militares exerceram a função e esses dados foram agrupados em cada área de avaliação da Lista de Verificação de Risco do PASA.

#### 4 RESULTADO E ANÁLISE DOS DADOS

Os resultados do questionário foram divididos por Área de avaliação para que dentro de cada área, pudesse ser definido quais critérios apresentam uma maior dificuldade de serem atendidos. Após isso, foi definida qual área de avaliação é mais difícil de atender as exigências.

Gráfico 1- Quantidade de respostas do questionário por critério avaliado na Área de Fiscalização



Fonte : DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - A aplicação de recursos recebidos do PASA foi feita em aquisições e serviços diretamente relacionados à atividade de alimentação.

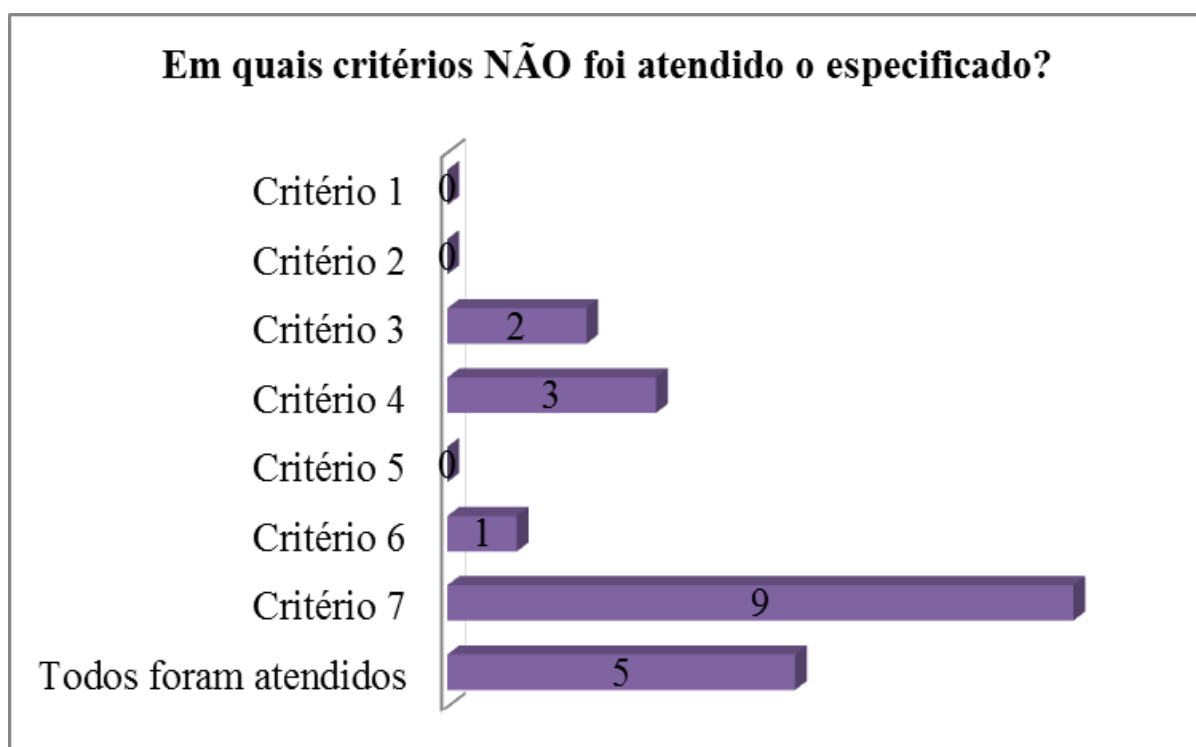
Critério 2 - Existe o registro e a gestão de sobras, restos e resíduos de alimentos.

Critério 3 - O constante nos mapas de gêneros é compatível com o efetivo alimentado e o cardápio do dia (verificar pelo menos 5 dias).

Todos foram atendidos.

Analisando o Gráfico 1, vemos que esta área de avaliação não apresenta grande dificuldade para serem cumpridos os critérios, visto que 73,3% da população analisada (onze pessoas) cumpriu todas as conformidades, porém, no tocante a fiscalização, a maior dificuldade da população analisada foi realizar o critério 1, registro e a gestão de sobras, restos e resíduos de alimentos.

Gráfico 2 - Quantidade de respostas por critério avaliado na Área Armazenamento de gêneros



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - A qualidade do artigo armazenado é satisfatória.

Critério 2 - Os alimentos em estoque possuem embalagem íntegra, sem alteração, higiênicas, próprias ao alimento e rótulos adequados à legislação vigente.

Critério 3 - O armazenamento no depósito de gêneros secos está em condições ideais de temperatura, conforme recomendação do fabricante ou legislação vigente.

Critério 4 - No caso de lotes de matérias-primas reprovadas ou com prazo de validade vencidos, estes são identificados e armazenados em local específico até sua devolução ou descarte.

Critério 5 - Os alimentos são armazenados em local limpo, organizado e protegidos de contaminação (sobre estrados, longe do piso e afastados da parede).

Critério 6 - É praticado no controle na armazenagem dos alimentos o sistema Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS).

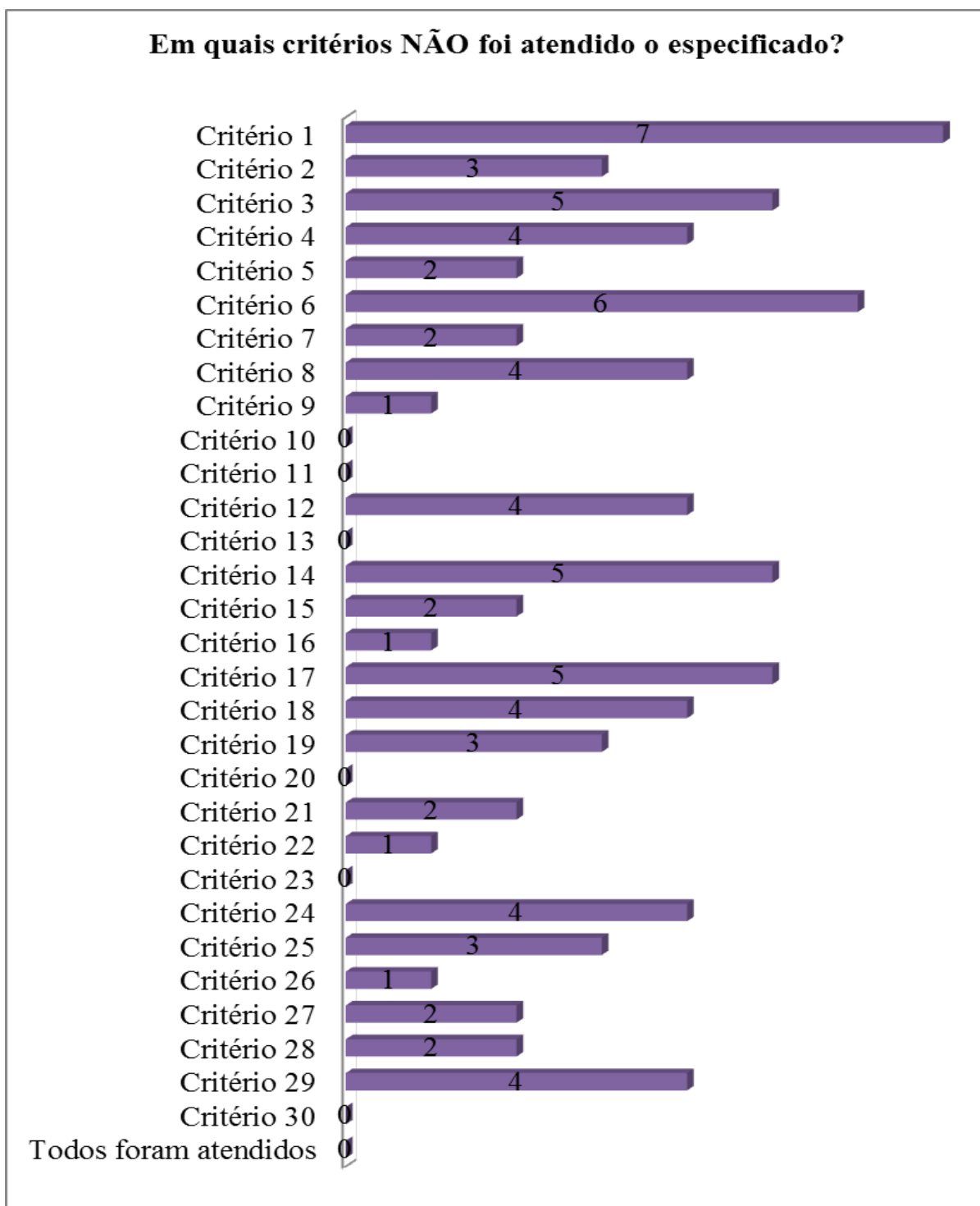
Critério 7 - Os alimentos quando abertos estão acondicionados e identificados adequadamente.

Todos foram atendidos.

No tocante a Área de Armazenamento de gêneros, apenas 33,3% da população analisada (cinco pessoas) cumpriu todas as conformidades, 60% da população (nove pessoas) não acondicionaram e identificaram adequadamente os alimentos quando estes estavam abertos. Os critérios 3, 4 e 5 também não foram cumpridos por parte da população analisada,

porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Gráfico 3- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Edificações e Instalações



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - A área externa é livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais, água estagnada e outros focos de contaminação.

- Critério 2 - O acesso da área externa com o rancho é direto e independente, não comum a outros usos.
- Critério 3 - Possui pátio pavimentado ou em condição favorável de trânsito sobre rodas, com escoamento, e que não represente risco de foco de poeira, inundação, ou emissão de odores.
- Critério 4 - As instalações encontram-se em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.
- Critério 5 - O dimensionamento da edificação e das instalações é proporcional ao volume de produção.
- Critério 6 - Existe um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação dos alimentos.
- Critério 7 - A área interna é livre de objetos em desuso ou estranhos e de animais sinantrópicos (insetos, roedores, pombos e morcegos).
- Critério 8 - No local do recebimento de gêneros existe uma área coberta para triagem, com balança e pia para pré-lavagem.
- Critério 9 - As superfícies que entram em contato com os alimentos são lisas, integras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.
- Critério 10 - Na área de produção existem lavatórios exclusivos para a lavagem de mãos.
- Critério 11 - Os lavatórios da área de produção são dotados de sabonete líquido, antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.
- Critério 12 - Os lavatórios possuem coletor de papel acionado sem contato manual.
- Critério 13 - O sistema de eliminação de efluente e água residual encontra-se em bom estado de funcionamento.
- Critério 14 - As instalações hidráulicas apresentam-se sem infiltrações ou vazamentos.
- Critério 15 - A fiação elétrica apresenta-se em bom estado de manutenção (sem improvisações).
- Critério 16 - O teto apresenta acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e de fácil limpeza.
- Critério 17 - O teto encontra-se em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).
- Critério 18 - O piso encontra-se em bom estado de conservação (sem rachaduras, de material anti-derrapante e de fácil higienização).
- Critério 19 - O piso possui declive, drenos, ralos sifonados e grelhas que permitam seu fechamento.
- Critério 20 - As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis.
- Critério 21 - As portas e janelas possuem superfícies lisas, de fácil limpeza e estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).
- Critério 22 - As portas de acesso à área de produção possuem mecanismo de fechamento automático (molas).
- Critério 23 - As paredes e divisórias apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e de fácil higienização.
- Critério 24 - As paredes estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).
- Critério 25 - A iluminação natural/artificial está adequada à atividade.
- Critério 26 - As lâmpadas e luminárias estão limpas, protegidas contra quedas acidentais ou explosão e em bom estado de conservação.

Critério 27 - O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.

Critério 28 - Os exaustores possuem filtros e telas milimétricas removíveis e apresentam higienização adequada.

Critério 29 - As caixas de gordura e esgoto estão fora da área de manipulação e estão em bom estado de funcionamento e conservação.

Critério 30 - Os reservatórios de gás estão em bom estado de conservação, instalados em área protegida e ventilada, e identificados como área de risco (PERIGO INFLAMÁVEL).

Todos foram atendidos.

Dentre as áreas avaliadas, a Área de Edificações e Instalações é a que apresenta maior quantidade de exigências para serem atendidas, sendo parte crítica da avaliação de risco das Organizações Militares, apresenta 31 critérios avaliados. Nenhum dos militares cumpriu todos desta área, demonstrando ser a área de maior dificuldade para o cumprimento de todas as exigências. O item que apresentou maior dificuldade para os militares entrevistados foi o critério 1 “a área externa é livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais, água estagnada e outros focos de contaminação”, 46,7% da população (sete pessoas) analisada não cumpriu este critério de avaliação de risco.

O critério 6 “existe um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação dos alimentos” também representa uma grande dificuldade para a população analisada, 40% da população (seis pessoas) não cumpriu este critério da avaliação de risco.

Os critérios: 3 “Possui pátio pavimentado ou em condição favorável de trânsito sobre rodas, com escoamento, e que não represente risco de foco de poeira, inundação, ou emissão de odores”; 14 “As instalações hidráulicas apresentam-se sem infiltrações ou vazamentos”; e 17 “O teto encontra-se em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento)” apresentam a terceira maior porcentagem de não cumprimento, 33,3% (cinco pessoas) da população não cumpriu tais conformidades, o que demonstra a dificuldade em cumprir as exigências estabelecidas nestes critérios de avaliação.

Os critérios: 4 “As instalações encontram-se em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.”; 8 “No local do recebimento de gêneros existe uma área coberta para triagem, com balança e pia para pré-lavagem.”; 12 “Os lavatórios possuem coletor de papel acionado sem contato manual”; 18 “O piso encontra-se em bom estado de conservação (sem rachaduras, de material anti-derrapante e de fácil higienização)”;

24 “As paredes estão em bom estado de conservação (livre de falhas,

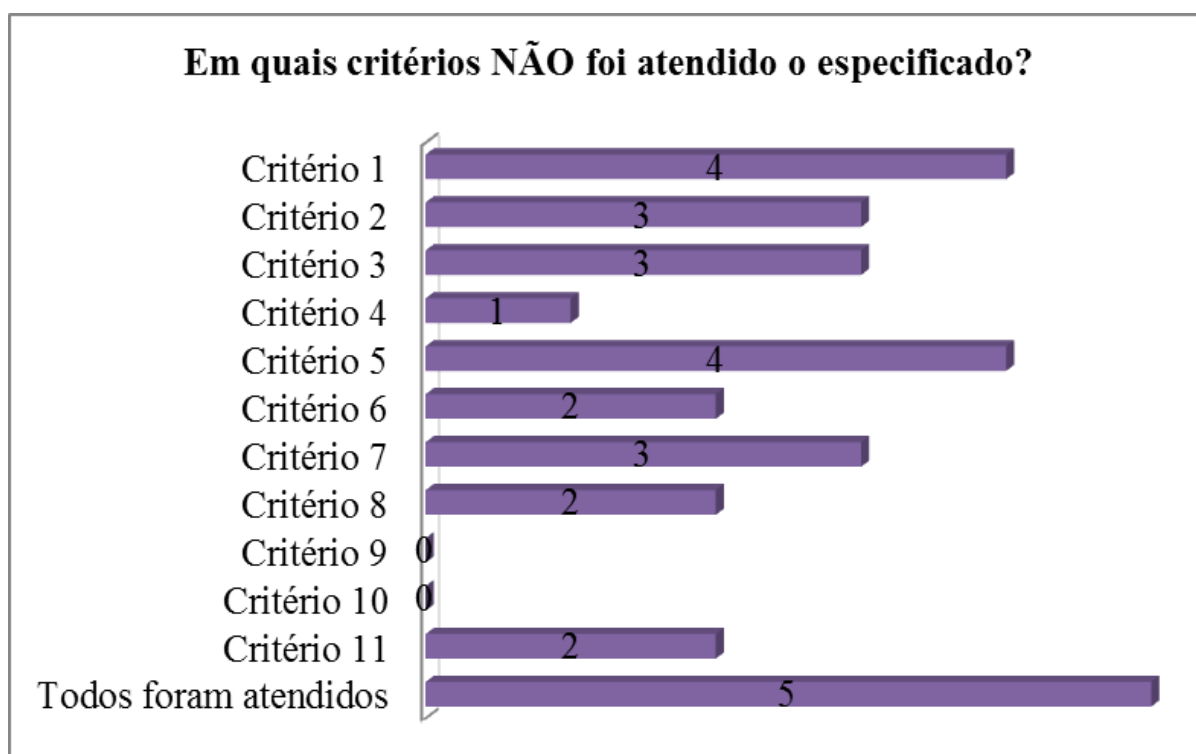


rachaduras, umidade, bolor e descascamento)“; e 29 “As caixas de gordura e esgoto estão fora da área de manipulação e estão em bom estado de funcionamento e conservação”. não foram cumpridos por 26,7% da população analisada (quatro pessoas), sendo consideradas de média dificuldade de serem cumpridas as exigências descritas em cada critério de avaliação.

Os critérios 2, 5, 7, 9, 15, 16, 19, 21, 22, 25, 26, 27 e 28 também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Os critérios 10, 11, 13, 20, 23, 30 e 31 foram cumpridos por toda a população analisada, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Gráfico 4- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Equipamentos, Móveis, Utensílios e Higienização



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - Existem equipamentos de combate a incêndio (extintores) e estes apresentam manutenção adequada (data de validade do equipamento e da carga).

Critério 2 – Os equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, são de material não contaminante, de fácil higienização e em número adequado à atividade.

Critério 3 - Refrigeradores e freezers estão adequados quanto ao estado de conservação e higienização.

Critério 4 - As condições de armazenamento de produtos sob temperatura controlada (refrigerados e frigorificados) é adequada em relação à capacidade de estocagem e disposição.

Critério 5 - As câmaras frigoríficas estão adequadas quanto ao estado de conservação (constituídas de material lavável, com antecâmaras, lâmpada com proteção, prateleiras em aço inox, portas com isolamento térmico) e higienização.

Critério 6 - Os utensílios, após higienização, são armazenados em locais limpos e protegidos.

Critério 7 - Os balcões térmico da linha de servir são dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor (protetor salivar).

Critério 8 - A OM possui termômetro funcionando adequadamente para realizar a aferição das temperaturas (refrigerados, congelados, balcões térmicos).

Critério 9 - A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece ao Procedimento Operacional Padrão (POP).

Critério 10 - Os produtos de limpeza e desinfetantes são registrados no Ministério da Saúde.

Critério 11 - Estes produtos são armazenados em local separado dos alimentos.

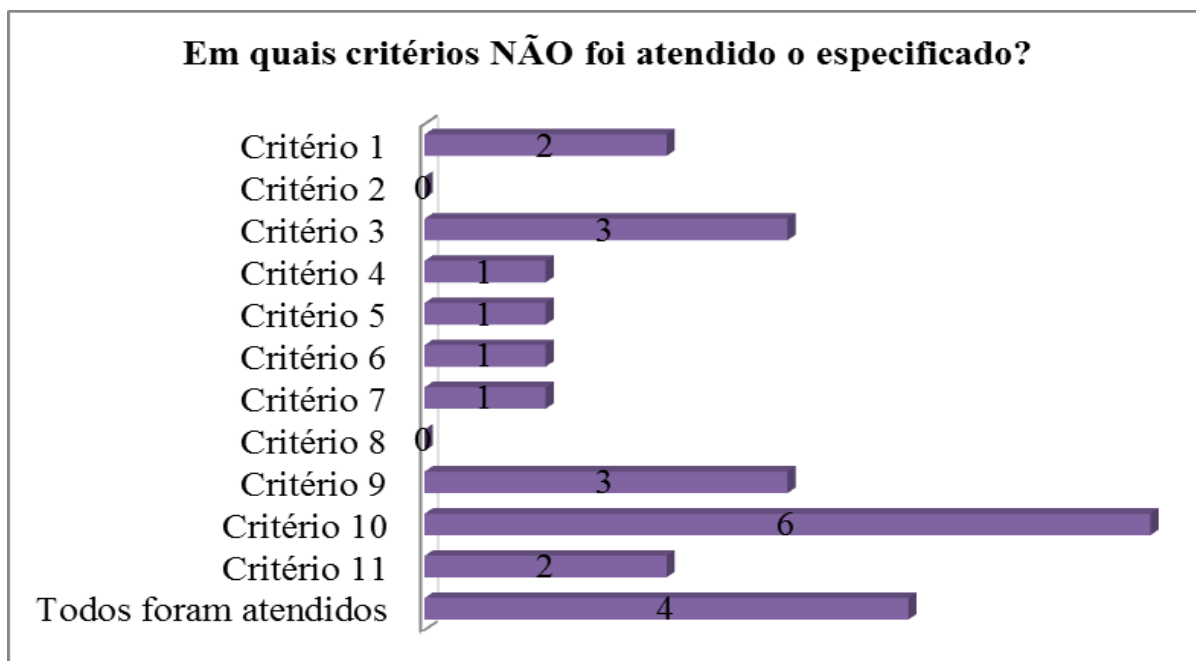
Todos foram atendidos.

Analisando o Gráfico 4, vemos que 33,3% da população (cinco pessoas) atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Equipamentos, Móveis, Utensílios e Higienização. O critério 1 “Existem equipamentos de combate a incêndio (extintores) e estes apresentam manutenção adequada (data de validade do equipamento e da carga)” e o critério 5 “Os utensílios, após higienização, são armazenados em locais limpos e protegidos” foram os que apresentaram maior dificuldade de serem cumpridos pela população analisada, 26,7% (quatro pessoas) não atendeu à tais conformidades.

Os critérios 2, 3, 4, 6, 7, 8 e 11 também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

O critério 9 “Os produtos de limpeza e desinfetantes são registrados no Ministério da Saúde” e critério 10 “Estes produtos são armazenados em local separado dos alimentos.” (referindo-se a produtos de limpeza) foram cumpridos por toda a população analisada, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Gráfico 5- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Pré-preparo, Preparo e Distribuição



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - O acesso de visitantes à área de produção é restrito. Existe sinalização visual restringindo este acesso nas áreas de produção.

Critério 2 - As operações de pré-preparo são realizadas em locais ou horários distintos das operações de preparo e cocção, evitando a contaminação cruzada.

Critério 3 - O descongelamento de carnes é conduzido sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C.

Critério 4 - Os hortifrutícolas são submetidos a processo de higienização em local e da forma correta e com produtos regularizados.

Critério 5 - Há no local da higienização instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre a higienização desses alimentos.

Critério 6 - Os alimentos cozidos são mantidos a temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C por no máximo 1 hora.

Critério 7 - Os alimentos frios são mantidos a temperatura de até 10°C por no máximo 4 horas ou entre 10 e 21°C por no máximo 2 horas.

Critério 8 - Na distribuição do alimento pronto, a água do balcão térmico encontra-se limpa e com temperatura mantida entre 80°C e 90°C.

Critério 9 - Os ovos são armazenados sob temperatura de refrigeração.

Critério 10 - São realizadas coleta e guarda de amostra das refeições preparadas por um período de 72 horas, em quantidade e temperatura adequadas.

Critério 11 - Os alimentos são transportados de maneira adequada, identificados, em utensílios/equipamentos higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.

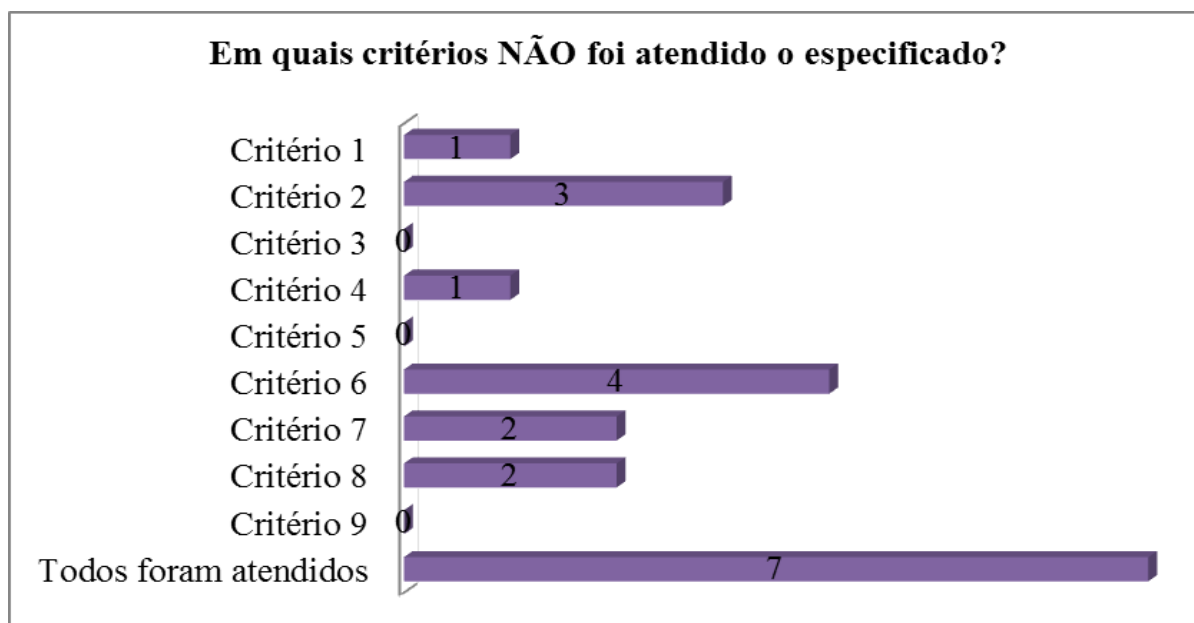
Todos foram atendidos

Analisando o Gráfico 5, vemos que 26,7% da população (quatro pessoas) atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Pré-preparo, Preparo e Distribuição. O critério 10 “São realizadas coleta e guarda de amostra das refeições preparadas por um período de 72 horas, em quantidade e temperatura adequadas” foi o critério de maior dificuldade de ser cumprido pela população analisada, 40% (seis pessoas) não atendeu as conformidades apresentadas.

Os critérios 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9 e 11 também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

O critério 2 “As operações de pré-preparo são realizadas em locais ou horários distintos das operações de preparo e cocção, evitando a contaminação cruzada” e critério 8 “Na distribuição do alimento pronto, a água do balcão térmico encontra-se limpa e com temperatura mantida entre 80°C e 90°C” foram cumpridos por toda a população analisada, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Gráfico 6- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Pessoal



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - Os manipuladores são dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos e cabelos protegidos.

Critério 2 - Os manipuladores estão com uniformes limpos, de cor clara e com equipamentos de proteção individual, quando necessários.

Critério 3 - Os manipuladores estão aparentemente saudáveis, sem lesões cutâneas e sinais de infecções

gastrointestinais, respiratórias e oculares.

Critério 4 - Os manipuladores durante a atividade demonstram bons hábitos de higiene.

Critério 5 - Os manipuladores são afastados quando apresentam doenças que possam comprometer a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos.

Critério 6 - Existem cartazes educativos de orientação sobre a correta lavagem das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.

Critério 7 - No Sv Aprv existe responsável capacitado para implantar as Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção, publicado.

Critério 8 - A OM segue programa de capacitação adequado para os manipuladores de alimentos, abordando contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação.

Critério 9 - São realizados exames anuais de saúde dos manipuladores de alimentos (coproparasitológico, coprocultura e hemograma) e publicados em BI os resultados (apto/inapto) para a atividade.

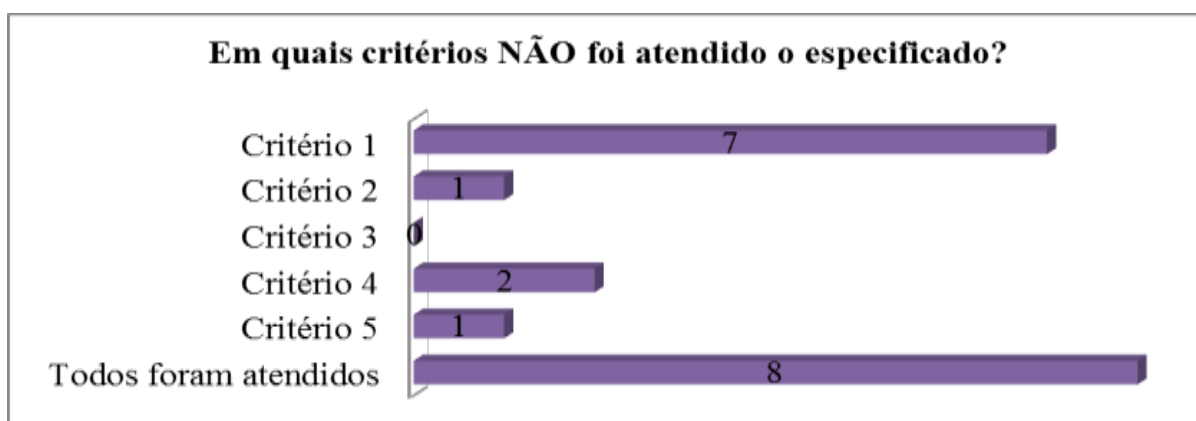
Todos foram atendidos.

Analisando o Gráfico 6, vemos que 46,7% da população (sete pessoas) atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Pessoal. O critério 6 “Existem cartazes educativos de orientação sobre a correta lavagem das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios” foi o critério de maior dificuldade de ser cumprido pela população analisada, 26,7% (quatro pessoas) não atendeu às conformidades apresentadas no critério.

Os critérios 1, 2, 4, 7 e 8 também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

O critério 3 “Os manipuladores estão aparentemente saudáveis, sem lesões cutâneas e sinais de infecções gastrointestinais, respiratórias e oculares”, critério 5 “Os manipuladores são afastados quando apresentam doenças que possam comprometer a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos” e critério 9 “São realizados exames anuais de saúde dos manipuladores de alimentos (coproparasitológico, coprocultura e hemograma) e publicados em BI os resultados (apto/inapto) para a atividade” foram cumpridos por toda a população analisada, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Gráfico 7 - Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Abastecimento de água potável



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - É realizada, no máximo a cada seis meses, a limpeza da caixa d'água e publicada em BI.

Critério 2 - Quando feita a limpeza, a empresa responsável descreve o estado de conservação da mesma (rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, entre outros defeitos).

Critério 3 - É realizada a troca do elemento filtrante conforme recomendação do fabricante e publicada em BI.

Critério 4 - A água utilizada na manipulação dos alimentos é potável e atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais, publicado em BI.

Critério 5 - O gelo consumido é oriundo de água potável.

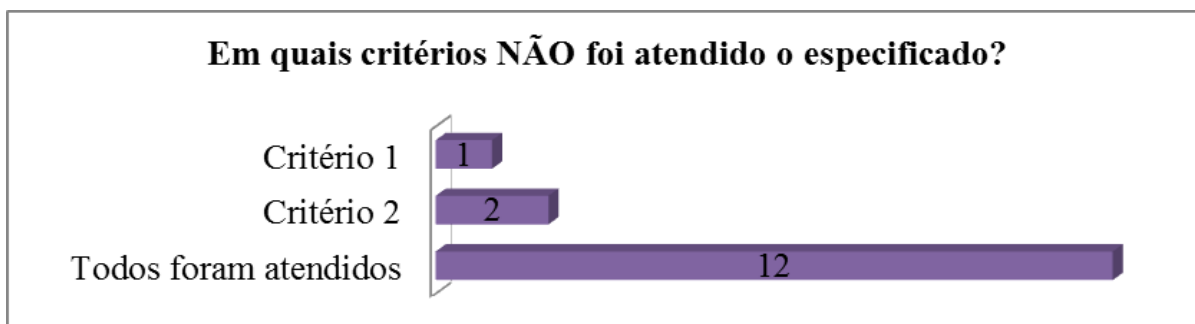
Todos foram atendidos.

Analisando o Gráfico 7, vemos que mais da metade da população analisada (oito pessoas), atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Abastecimento de água potável, representando 53,3%. O critério 1 “É realizada, no máximo a cada seis meses, a limpeza da caixa d'água e publicada em BI” foi o critério de maior dificuldade de ser cumprido, 46,7% (sete pessoas) da população não atendeu as conformidades apresentadas no critério.

Os critérios 2, 4 e 5 também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

O critério 3 “É realizada a troca do elemento filtrante conforme recomendação do fabricante e publicada em BI” foi cumprido por toda a população analisada, sendo considerada uma conformidade de baixa dificuldade de ser cumprida.

Gráfico 8- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Controle de vetores e pragas urbanas



Fonte: DO AUTOR (2020)

Critério 1 - O controle de vetores e pragas urbanas é executado periodicamente por empresa especializada, devidamente regularizada.

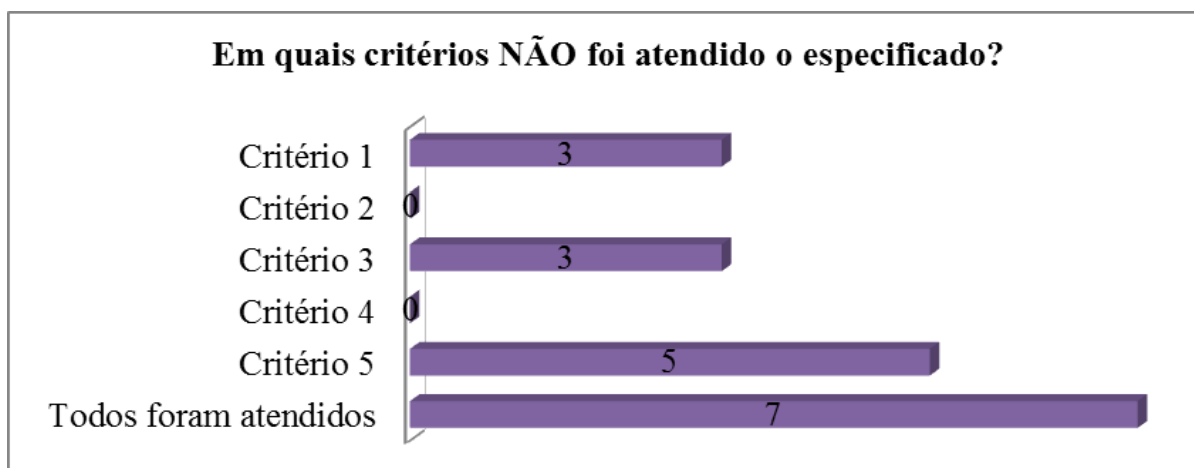
Critério 2 - Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios são livres da presença de vetores e pragas.

Critério 3 - Todos foram atendidos.

Analisando o Gráfico 8, vemos que 80% da população (doze pessoas) atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Controle de vetores e pragas urbanas, sendo esta área a que apresentou-se como a área que a população da pesquisa mais conseguiu cumprir a todas as conformidades.

O critério 1 “O controle de vetores e pragas urbanas é executado periodicamente por empresa especializada, devidamente regularizada” e o critério 2 “Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios são livres da presença de vetores e pragas” não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Gráfico 9- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Instalações sanitárias



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - Existem instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos.

Critério 2 - As instalações sanitárias não possuem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitórios.

Critério 3 - As instalações sanitárias encontram-se limpas, em bom estado de conservação, dotadas de vasos sanitários com tampas e coletores de lixo dotados de tampa acionada sem contato manual.

Critério 4 - Os lavatórios são supridos de material destinado à higiene pessoal.

Critério 5 - Existe vestiário exclusivo para a troca de uniforme dos manipuladores de alimentos.

Todos foram atendidos.

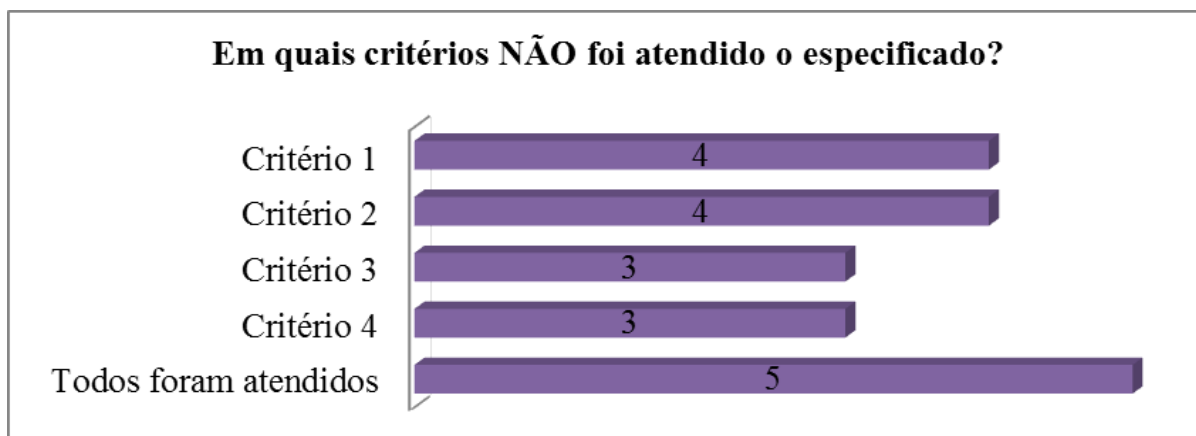
Analisando o Gráfico 9, vemos que 46,7% da população (sete pessoas) atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Instalações sanitárias. O critério 5 “Existe vestiário exclusivo para a troca de uniforme dos manipuladores de alimentos “ foi o critério de maior dificuldade de ser cumprido pela população analisada, 33,3% (cinco pessoas) não atendeu as conformidades apresentadas no critério.

O critério 1 “Existem instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos“ e o critério 3 “As instalações sanitárias encontram-se limpas, em bom estado de conservação, dotadas de vasos sanitários com tampas e coletores de lixo dotados de tampa acionada sem contato manual.” também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

O critério 2 “As instalações sanitárias não possuem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitórios” e o critério 4 “Os lavatórios são supridos de material destinado à higiene pessoal” foram cumpridos por toda a população analisada, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.



Gráfico 10- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Manejo de resíduos



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1- O depósito de lixo do Sv Aprv permanece fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção, em local adequado.

Critério 2- Existem coletores de resíduos dentro das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, dotados de tampas acionadas sem contato manual, íntegros e com sacos plásticos, em número suficiente, dispostos e afastados das bancadas de preparação dos alimentos.

Critério 3- Não existe acúmulo de resíduos na área de produção.

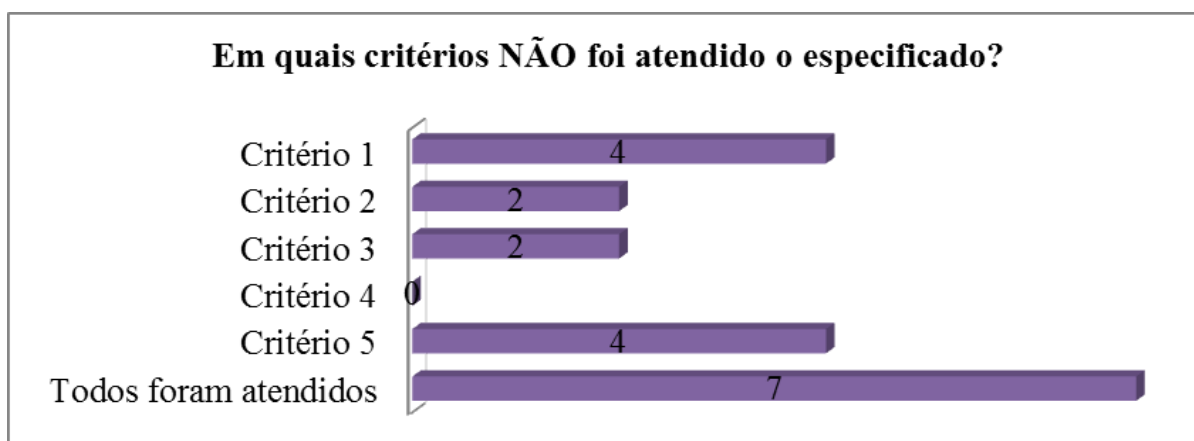
Critério 4- O lixo não sai da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas são determinados horários diferentes.

Todos foram atendidos.

Analisando o Gráfico 10, vemos que 33,3% da população (cinco pessoas) atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Manejo de resíduos. O critério 1 “O depósito de lixo do Serviço de Aproveitamento permanece fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção, em local adequado” e o critério 2 “Existem coletores de resíduos dentro das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, dotados de tampas acionadas sem contato manual, íntegros e com sacos plásticos, em número suficiente, dispostos e afastados das bancadas de preparação dos alimentos” foram os critérios de maior dificuldade de serem cumpridos pela população analisada, 26,7% (quatro pessoas) não atendeu as conformidades apresentadas nos critérios.

O critério 3 “Não existe acúmulo de resíduos na área de produção” e o critério 4 “O lixo não sai da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas são determinados horários diferentes.” também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Gráfico 11- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Documentação



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - Existe Manual de Boas Práticas exclusivo da OM, datado e rubricado.

Critério 2 - Existe Procedimento Operacional Padronizado (POP) para o controle de saúde do manipulador, datado e rubricado.

Critério 3 - Existe POP para o controle de vetores e pragas, datado e rubricado.

Critério 4 - Existe POP para o controle de higienização das instalações, dos equipamentos e móveis, datado e rubricado.

Critério 5 - Existe POP para o controle de potabilidade da água de abastecimento, datado e rubricado.

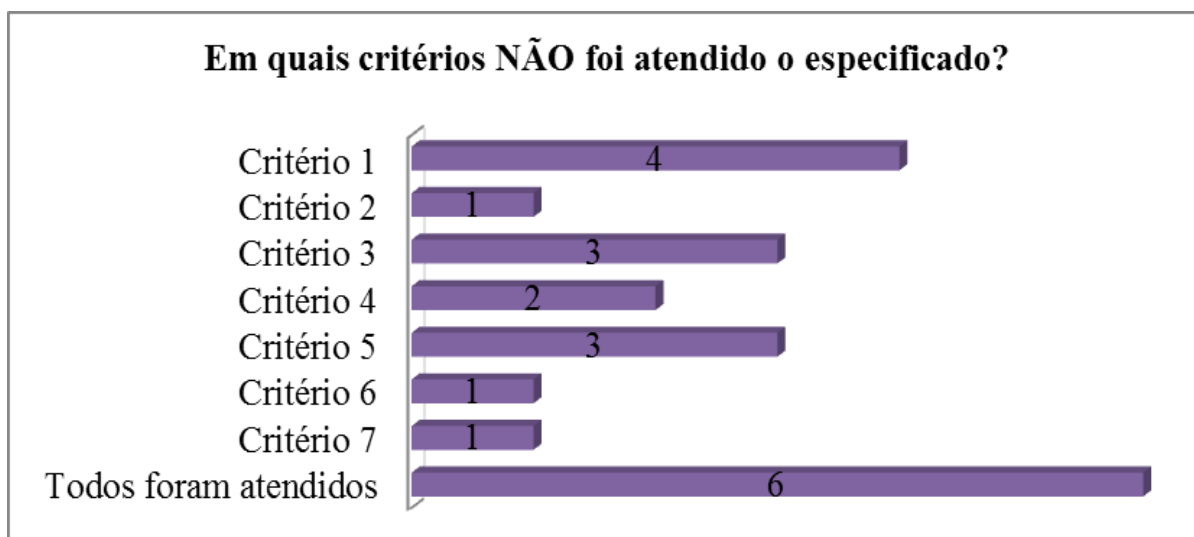
Todos foram atendidos.

Analisando o Gráfico 11, vemos que 46,7% da população (sete pessoas) atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Documentação. O critério 1 “Existe Manual de Boas Práticas exclusivo da OM, datado e rubricado” e o critério 5 “Existe POP para o controle de potabilidade da água de abastecimento, datado e rubricado” foram os critérios de maior dificuldade de serem cumpridos pela população analisada, 26,7% (quatro pessoas) não atendeu as conformidades apresentadas nos critérios.

O critério 2 “Existe Procedimento Operacional Padronizado (POP) para o controle de saúde do manipulador, datado e rubricado” e o critério 3 “Existe POP para o controle de vetores e pragas, datado e rubricado” também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

O critério 4 “Existe POP para o controle de higienização das instalações, dos equipamentos e móveis, datado e rubricado” foi cumprido por toda a população analisada, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Gráfico 12- Quantidade de respostas por critério avaliado na Área de Registro



Fonte: DO AUTOR (2020)

Legenda:

Critério 1 - Existe o registro da relação de equipamentos de medição críticos (termômetros, balança, entre outros) e situação de disponibilidade dos mesmos, datado e rubricado.

Critério 2 - Existe o registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, datado e rubricado.

Critério 3 - Existe o registro da higienização do reservatório de água e da análise da água, datado e rubricado (semestralmente).

Critério 4 - Existe o registro da execução do controle das operações de controle de pragas e vetores, datado e rubricado.

Critério 5 - Existe o registro de programa de capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos datado e rubricado.

Critério 6 - Existe o registro do monitoramento da temperatura do alimento pronto na linha de servir, datado e rubricado.

Critério 7 - Existe o registro das temperaturas de refrigeração e congelamento no recebimento e armazenagem, datado e rubricado.

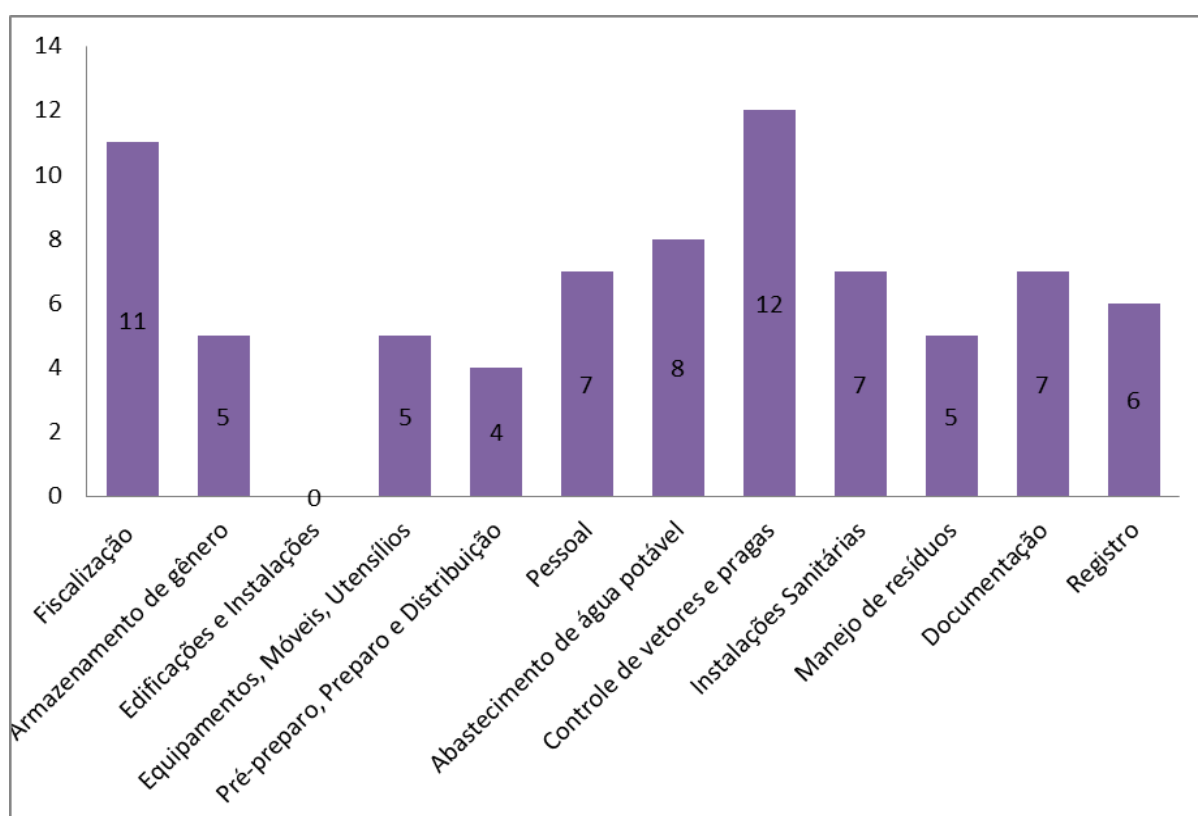
Todos foram atendidos.

Analisando o Gráfico 12, vemos que 40% da população (seis pessoas) atendeu a todas as conformidades no tocante a Área de Registro. O critério 1 “Existe o registro da relação de equipamentos de medição críticos (termômetros, balança, entre outros) e situação de disponibilidade dos mesmos, datado e rubricado” foi o critério de maior dificuldade de ser cumpridos pela população analisada, 26,7% (quatro pessoas) não atendeu às conformidades apresentadas nos critérios.

Os critérios 2, 3, 4, 5, 6 e 7 também não foram cumpridos por parte da população analisada, porém não ultrapassaram 20% das análises, sendo consideradas conformidades de baixa dificuldade de serem cumpridas.

Após analisar quais os critérios são mais difíceis de serem avaliadas em cada área de avaliação de risco, foi feita uma comparação entre as áreas com o objetivo de identificar a Área de Avaliação de Risco que se apresenta como a de principal dificuldade encontrada pelos Encarregados dos Setores de Aproveitamento para o atendimento das exigências do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar.

Gráfico 13- Quantidade de militares que atenderam a todos os critérios de avaliação por área avaliada



Fonte: DO AUTOR (2020)

Analisando o Gráfico 13, vemos que Edificações e Instalações é a área de maior dificuldade encontrada pelos Encarregados dos Setores de Aproveitamento para o atendimento das exigências do PASA porque nenhum dos militares conseguiu cumprir todas as exigências desta Área de avaliação.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Programa de Auditoria em Segurança Alimentar é a ferramenta do Exército Brasileiro para avaliar se as medidas destinadas a adoção de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POP) estão sendo feitas, visando uma boa qualidade sanitária e nível baixo de risco à saúde do público interno da OM. O conhecimento dos critérios que de uma maneira geral não são atendidos nas avaliações do PASA torna possível saber onde se deve aprimorar a gestão da atividade de alimentação das Organizações Militares do Exército Brasileiro.

A pesquisa foi desenvolvida com o objetivo geral de identificar as principais dificuldades encontradas pelos Encarregados dos Setores de Aproveitamento para o atendimento das exigências do Programa de Auditoria e Segurança Alimentar.

Os critérios considerados de maior dificuldade para serem cumpridos, de maneira isolada, foram: acondicionar e identificar adequadamente os alimentos quando abertos; ter a área externa do Setor de Aproveitamento livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais, água estagnada e outros focos de contaminação; realizar no máximo a cada seis meses, a limpeza de caixa d'água e publicada em BI. Os três critérios não foram atendidos por 46,7% dos Aproveitadores. Podemos ver que alguns critérios são simples de serem resolvidos como acondicionar corretamente os gêneros, outros mais difíceis, por exemplo, o segundo critério de avaliação citado que envolve outros setores das Organizações Militares para manter a área externa nas condições que especifica a verificação do PASA.

A área de avaliação do PASA que foi considerada a de maior dificuldade para cumprir os critérios da pesquisa é a Área de Edificações e Instalações, visto que nenhum dos Aproveitadores atendeu todos os critérios de avaliação. Este resultado de não cumprimento dos critérios de avaliação na área Edificações e Instalações pode estar relacionado com a dificuldade em realizar alterações estruturais nos Setores de Aproveitamento.

Diante do exposto, podemos concluir que as principais dificuldades encontradas pelos Encarregados dos Setores de Aproveitamento para o atendimento das exigências do Programa de Auditoria e Segurança Alimentar são relacionadas às edificações e instalações dos Setores de Aproveitamento, o que gera a oportunidade de serem desenvolvidos novos estudos para solucionar os problemas estruturais das OM e, assim, mitigar a possibilidade da ocorrência de uma DTA e em consequência aumentar o nível de segurança alimentar e o moral da tropa alimentada.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Gerência Geral de Alimentos: Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BELIK, W. **Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil**. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 12-20, jan-jun 2003.

BRASIL. Decreto-lei nº 98.820, de 12 de janeiro de 1990. Aprova o **Regulamento de Administração do Exército (RAE)-(R-3)**.

**BRASIL**. Exército Brasileiro. Contrato de Objetivos Logísticos. Brasília, DF, 2019.

BRASIL. Forças Armadas. Estado-Maior. **MD42-M-05: Doutrina de Alimentação e Nutrição**. 2. ed. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. Ministério da Defesa. **MD42-M-03: Manual de Alimentação das Forças Armadas**. 1. ed. Brasília: 2010.

BRASIL. Ministério da Defesa. **MD42-R-01: Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas**. 1. ed. Brasília, DF, 2015.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. Editora Atlas SA, 2008.

## ANEXO 1 – LISTA DE VERIFICAÇÃO DE RISCO

ITEM	AÇÃO DE COMANDO	-		
	Critérios	PESO	A	NA
1	O Cmt da OM realiza uma inspeção mensal e a publica em BI, com as respectivas providências decorrentes.	3		
	<b>SOMA PARCIAL</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
FISCALIZAÇÃO		-		
	Critérios	PESO	A	NA
2	A aplicação de recursos recebidos do PASA foi feita em aquisições e serviços diretamente relacionados à atividade de alimentação.	4		
3	Existe o registro e a gestão de sobras, restos e resíduos de alimentos.	2		
4	O constante nos mapas de gêneros é compatível com o efetivo alimentado e o cardápio do dia (verificar pelo menos 5 dias).	2		
	<b>SOMA PARCIAL</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS		-		
	Critérios	PESO	A	NA
5	A qualidade do artigo armazenado é satisfatória.	4		
6	Os alimentos em estoque possuem embalagem íntegra, sem alteração, higiênicas, próprias ao alimento e rótulos adequados à legislação vigente.	4		
7	O armazenamento no depósito de gêneros secos está em condições ideais de temperatura, conforme recomendação do fabricante ou legislação vigente.	3		
8	No caso de lotes de matérias-primas reprovadas ou com prazo de validade vencidos, estes são identificados e armazenados em local específico até sua devolução ou descarte.	3		
9	Os alimentos são armazenados em local limpo, organizado e protegidos de contaminação (sobre estrados, longe do piso e afastados da parede).	3		
10	É praticado no controle na armazenagem dos alimentos o sistema Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS).	3		
11	Os alimentos quando abertos estão acondicionados e identificados adequadamente.	2		
	<b>SOMA PARCIAL</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES		-		
	Critérios	PESO	A	NA
12	A área externa é livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais, água estagnada e outros focos de contaminação.	2		
13	O acesso da área externa com o rancho é direto e independente, não comum a outros usos.	1		
14	Possui pátio pavimentado ou em condição favorável de trânsito sobre rodas, com escoamento, e que não represente risco de foco de poeira, inundação, ou emissão de odores.	1		
15	As instalações encontram-se em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.	3		
16	O dimensionamento da edificação e das instalações é proporcional ao volume de produção.	2		
17	Existe um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação dos alimentos.	2		
18	A área interna é livre de objetos em desuso ou estranhos e de animais sinantrópicos (insetos, roedores, pombos e morcegos).	3		
19	No local do recebimento de gêneros existe uma área coberta para triagem, com balança e pia para pré-lavagem.	3		
20	As superfícies que entram em contato com os alimentos são lisas, integras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	4		
21	Na área de produção existem lavatórios exclusivos para a lavagem de mãos.	4		

22	Os lavatórios da área de produção são dotados de sabonete líquido, antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.	3		
23	Os lavatórios possuem coletor de papel acionado sem contato manual.	2		
24	O sistema de eliminação de efluente e água residual encontra-se em bom estado de funcionamento.	2		
25	As instalações hidráulicas apresentam-se sem infiltrações ou vazamentos.	1		
26	A fiação elétrica apresenta-se em bom estado de manutenção (sem improvisações).	1		
27	O teto apresenta acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e de fácil limpeza.	1		
28	O teto encontra-se em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).	1		
29	O piso encontra-se em bom estado de conservação (sem rachaduras, de material anti-derrapante e de fácil higienização).	1		
30	O piso possui declive, drenos, ralos sifonados e grelhas que permitam seu fechamento.	1		
31	As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis.	1		
32	As portas e janelas possuem superfícies lisas, de fácil limpeza e estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).	1		
33	As portas de acesso à área de produção possuem mecanismo de fechamento automático (molas).	1		
34	As paredes e divisórias apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e de fácil higienização.	1		
35	As paredes estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).	1		
36	A iluminação natural/artificial está adequada à atividade.	1		
37	As lâmpadas e luminárias estão limpas, protegidas contra quedas acidentais ou explosão e em bom estado de conservação.	1		
38	O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.	2		
39	Os exaustores possuem filtros e telas milimétricas removíveis e apresentam higienização adequada.	2		
40	As caixas de gordura e esgoto estão fora da área de manipulação e estão em bom estado de funcionamento e conservação.	2		
41	Os reservatórios de gás estão em bom estado de conservação, instalados em área protegida e ventilada, e identificados como área de risco (PERIGO INFLAMÁVEL)	2		
	<b>SOMA PARCIAL</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E HIGIENIZAÇÃO</b>		-		
	<b>Critérios</b>	<b>PESO</b>	<b>A</b>	<b>NA</b>
42	Existem equipamentos de combate a incêndio (extintores) e estes apresentam manutenção adequada (data de validade do equipamento e da carga).	3		
43	Os equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, são de material não contaminante, de fácil higienização e em número adequado à atividade.	3		
44	Refrigeradores e freezers estão adequados quanto ao estado de conservação e higienização.	4		
45	As condições de armazenamento de produtos sob temperatura controlada (refrigerados e frigorificados) é adequada em relação à capacidade de estocagem e disposição dos alimentos.	2		
46	As câmaras frigoríficas estão adequadas quanto ao estado de conservação (constituídas de material lavável, com antecâmaras, lâmpada com proteção, prateleiras em aço inox, portas com isolamento térmico) e higienização.	2		
47	Os utensílios, após higienização, são armazenados em locais limpos e protegidos.	3		
48	Os balcões térmico da linha de servir são dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor (protetor salivar).	2		
49	A OM possui termômetro funcionando adequadamente para realizar a aferição das temperaturas (refrigerados, congelados, balcões térmicos).	2		
50	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece o Procedimento Operacional Padrão (POP).	3		
51	Os produtos de limpeza e desinfetantes são registrados no Ministério da Saúde.	3		
52	Estes produtos são armazenados em local separado dos alimentos.	2		
	<b>SOMA PARCIAL</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>



<b>PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO</b>		<b>-</b>		
<b>Critérios</b>		<b>PESO</b>	<b>A</b>	<b>NA</b>
53	O acesso de visitantes à área de produção é restrito . Existe sinalização visual restringindo este acesso nas áreas de produção.	1		
54	As operações de pré-preparo são realizadas em locais ou horários distintos das operações de preparo e cocção, evitando a contaminação cruzada.	3		
55	O descongelamento de carnes é conduzido sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C.	4		
56	Os hortifrutícolas são submetidos a processo de higienização em local e da forma correta e com produtos regularizados.	4		
57	Há no local da higienização instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre a higienização desses alimentos.	2		
58	Os alimentos cozidos são mantidos a temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C por no máximo 1 hora.	4		
59	Os alimentos frios são mantidos a temperatura de até 10°C por no máximo 4 horas ou entre 10 e 21°C por no máximo 2 horas.	4		
60	Na distribuição do alimento pronto, a água do balcão térmico encontra-se limpa e com temperatura mantida entre 80°C e 90°C.	4		
61	Os ovos são armazenados sob temperatura de refrigeração.	4		
62	São realizadas coleta e guarda de amostra das refeições preparadas por um período de 72 horas, em quantidade e temperatura adequadas.	3		
63	Os alimentos são transportados de maneira adequada, identificados, em utensílios/equipamentos higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.	4		
<b>SOMA PARCIAL</b>		<b>37</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>PESSOAL</b>		<b>-</b>		
<b>Critérios</b>		<b>PESO</b>	<b>A</b>	<b>NA</b>
64	Os manipuladores são dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos e cabelos protegidos.	3		
65	Os manipuladores estão com uniformes limpos, de cor clara e com equipamentos de proteção individual, quando necessários.	2		
66	Os manipuladores estão aparentemente saudáveis, sem lesões cutâneas e sinais de infecções gastrointestinais, respiratórias e oculares.	4		
67	Os manipuladores durante a atividade demonstram bons hábitos de higiene.	4		
68	Os manipuladores são afastados quando apresentam doenças que possam comprometer a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos.	4		
69	Existem cartazes educativos de orientação sobre a correta lavagem das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.	1		
70	No Sv Aprv existe responsável capacitado para implantar as Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção, publicado em Boletim Interno (BI).	4		
71	A OM segue programa de capacitação adequado para os manipuladores de alimentos, abordando contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e Boas Práticas.	2		
72	São realizados exames anuais de saúde dos manipuladores de alimentos (coproparasitológico, coprocultura e hemograma) e publicados em BI os resultados (apto/inapto para a atividade).	4		
<b>SOMA PARCIAL</b>		<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ABASTECIMENTO DE AGUA POTAVEL</b>		<b>-</b>		
<b>Critérios</b>		<b>PESO</b>	<b>A</b>	<b>NA</b>
73	É realizada, no máximo a cada seis meses, a limpeza da caixa d'água e publicada em BI.	4		
74	Quando feita a limpeza, a empresa responsável descreve o estado de conservação da mesma (rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, entre outros defeitos).	2		
75	É realizada a troca do elemento filtrante conforme recomendação do fabricante e publicada em BI.	4		
76	A água utilizada na manipulação dos alimentos é potável e atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais, publicado em BI.	4		
77	O gelo consumido é oriundo de água potável.	4		
<b>SOMA PARCIAL</b>		<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>		<b>-</b>		

Critérios		PESO	A	NA
78	O controle de vetores e pragas urbanas é executado periodicamente por empresa especializada, devidamente regularizada.	4		
79	Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios são livres da presença de vetores e pragas.	3		
<b>SOMA PARCIAL</b>		<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>		-		
Critérios		PESO	A	NA
80	Existem instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos.	4		
81	As instalações sanitárias não possuem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitórios.	3		
82	As instalações sanitárias encontram-se limpas, em bom estado de conservação, dotadas de vasos sanitários com tampas e coletores de lixo dotados de tampa acionada sem contato manual.	4		
83	Os lavatórios são supridos de material destinado à higiene pessoal.	4		
84	Existe vestiário exclusivo para a troca de uniforme dos manipuladores de alimentos.	2		
<b>SOMA PARCIAL</b>		<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>MANEJO DE RESÍDUOS</b>		-		
Critérios		PESO	A	NA
85	O depósito de lixo do Sv Aprv permanece fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção, em local adequado.	2		
86	Existem coletores de resíduos dentro das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, dotados de tampas acionadas sem contato manual, íntegros e com sacos plásticos, em número suficiente, dispostos e afastados das bancadas de preparação dos alimentos.	3		
87	Não existe acúmulo de resíduos na área de produção.	2		
88	O lixo não sai da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas são determinados horários diferentes.	2		
<b>SOMA PARCIAL</b>		<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>DOCUMENTAÇÃO</b>		-		
Critérios		PESO	A	NA
89	Existe Manual de Boas Práticas exclusivo da OM, datado e rubricado.	4		
90	Existe Procedimento Operacional Padronizado (POP) para o controle de saúde do manipulador, datado e rubricado.	2		
91	Existe POP para o controle de vetores e pragas, datado e rubricado.	2		
92	Existe POP para o controle de higienização das instalações, dos equipamentos e móveis, datado e rubricado.	2		
93	Existe POP para o controle de potabilidade da água de abastecimento, datado e rubricado.	2		
<b>SOMA PARCIAL</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>REGISTRO</b>		-		
Critérios		PESO	A	NA
94	Existe o registro da relação de equipamentos de medição críticos (termômetros, balança, entre outros) e situação de disponibilidade dos mesmos, datado e rubricado.	2		
95	Existe o registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, datado e rubricado.	2		
96	Existe o registro da higienização do reservatório de água e da análise da água, datado e rubricado (semestralmente).	4		
97	Existe o registro da execução do controle das operações de controle de pragas e vetores, datado e rubricado.	4		
98	Existe o registro de programa de capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos datado e rubricado.	2		
99	Existe o registro do monitoramento da temperatura do alimento pronto na linha de servir, datado e rubricado.	4		
100	Existe o registro das temperaturas de refrigeração e congelamento no recebimento e armazenagem, datado e rubricado.	4		

		SOMA PARCIAL	22	0	0
<b>Observações:</b>					
PESO - 1 a 4					
A - Atende					
NA - Não Atende					

Fonte: Contrato de Objetivos Logísticos de 2019

## ANEXO 1 – QUESTIONÁRIO AOS APROVISIONADORES

1)Fiscalização - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- A aplicação de recursos recebidos do PASA foi feita em aquisições e serviços diretamente relacionados à atividade de alimentação.
- Existe o registro e a gestão de sobras, restos e resíduos de alimentos.
- O constante nos mapas de gênero é compatível com o efetivo alimentado e o cardápio do dia (verificar pelo menos 5 dias).
- Todos foram atendidos.

2) Armazenamento de gêneros - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- A qualidade do artigo armazenado é satisfatória.
- Os alimentos em estoque possuem embalagem íntegra, sem alteração, higiênicas, próprias ao alimento e rótulos adequados à legislação vigente.
- O armazenamento no depósito de gêneros secos está em condições ideais de temperatura, conforme recomendação do fabricante ou legislação vigente.
- No caso de lotes de matérias-primas reprovadas ou com prazo de validade vencidos, estes são identificados e armazenados em local específico até sua devolução ou descarte.
- Os alimentos são armazenados em local limpo, organizado e protegidos de contaminação (sobre estrados, longe do piso e afastados da parede).
- É praticado no controle na armazenagem dos alimentos o sistema Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS).
- Os alimentos quando abertos estão acondicionados e identificados adequadamente.
- Todos foram atendidos.

3) Edificações e Instalações - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- A área externa é livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais, água estagnada e outros focos de contaminação.
- O acesso da área externa com o rancho é direto e independente, não comum a outros usos.

- Possui pátio pavimentado ou em condição favorável de trânsito sobre rodas, com escoamento, e que não represente risco de foco de poeira, inundação, ou emissão de odores.
- As instalações encontram-se em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.
- O dimensionamento da edificação e das instalações é proporcional ao volume de produção.
- Existe um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação dos alimentos.
- A área interna é livre de objetos em desuso ou estranhos e de animais sinantrópicos (insetos, roedores, pombos e morcegos).
- No local do recebimento de gêneros existe uma área coberta para triagem, com balança e pia para pré-lavagem.
- As superfícies que entram em contato com os alimentos são lisas, integras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.
- Na área de produção existem lavatórios exclusivos para a lavagem de mãos.
- Os lavatórios da área de produção são dotados de sabonete líquido, antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.
- Os lavatórios possuem coletor de papel acionado sem contato manual
- O sistema de eliminação de efluente e água residual encontra-se em bom estado de funcionamento.
- As instalações hidráulicas apresentam-se sem infiltrações ou vazamentos
- A fiação elétrica apresenta-se em bom estado de manutenção (sem improvisações).
- O teto apresenta acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e de fácil limpeza.
- O teto encontra-se em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).
- O piso encontra-se em bom estado de conservação (sem rachaduras, de material anti-derrapante e de fácil higienização).
- O piso possui declive, drenos, ralos sifonados e grelhas que permitam seu fechamento.

- As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis. 1
- As portas e janelas possuem superfícies lisas, de fácil limpeza e estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).
- As portas de acesso à área de produção possuem mecanismo de fechamento automático (molas).
- As paredes e divisórias apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e de fácil higienização.
- As paredes estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).
- A iluminação natural/artificial está adequada à atividade.
- As lâmpadas e luminárias estão limpas, protegidas contra quedas acidentais ou explosão e em bom estado de conservação.
- O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.
- Os exaustores possuem filtros e telas milimétricas removíveis e apresentam higienização adequada
- As caixas de gordura e esgoto estão fora da área de manipulação e estão em bom estado de funcionamento e conservação. Os reservatórios de gás estão em bom estado de conservação, instalados em área protegida e ventilada, e identificados como área de risco (PERIGO INFLAMÁVEL).
- Os reservatórios de gás estão em bom estado de conservação, instalados em área protegida e ventilada, e identificados como área de risco (PERIGO INFLAMÁVEL).
- Todos foram atendidos

4) Equipamentos, Móveis, Utensílios e Higienização - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- Existem equipamentos de combate a incêndio (extintores) e estes apresentam manutenção adequada (data de validade do equipamento e da carga).

- Os equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, são de material não contaminante, de fácil higienização e em número adequado à atividade.
- Os equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, são de material não contaminante, de fácil higienização e em número adequado à atividade.
- Refrigeradores e freezers estão adequados quanto ao estado de conservação e higienização.
- As condições de armazenamento de produtos sob temperatura controlada. (refrigerados e frigorificados) é adequada em relação à capacidade de estocagem e disposição dos alimentos.
- As câmaras frigoríficas estão adequadas quanto ao estado de conservação (constituídas de material lavável, com antecâmaras, lâmpada com proteção, prateleiras em aço inox, portas com isolamento térmico) e higienização.
- Os utensílios, após higienização, são armazenados em locais limpos e protegidos.
- Os balcões térmicos da linha de servir são dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor (protetor salivar).
- A OM possui termômetro funcionando adequadamente para realizar a aferição das temperaturas (refrigerados, congelados, balcões térmicos).
- A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece ao Procedimento Operacional Padrão (POP).
- Os produtos de limpeza e desinfetantes são registrados no Ministério da Saúde.
- Estes produtos são armazenados em local separado dos alimentos.
- Todos foram atendidos.

5) Pré-preparo, Preparo e Distribuição - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- O acesso de visitantes à área de produção é restrito. Existe sinalização visual restringindo este acesso nas áreas de produção.
- As operações de pré-preparo são realizadas em locais ou horários distintos das operações de preparo e cocção, evitando a contaminação cruzada.

- O descongelamento de carnes é conduzido sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C.
- Os hortifrutícolas são submetidos a processo de higienização em local e da forma correta e com produtos regularizados.
- Há no local da higienização instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre a higienização desses alimentos.
- Os alimentos cozidos são mantidos a temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C por no máximo 1 hora.
- Os alimentos frios são mantidos a temperatura de até 10°C por no máximo 4 horas ou entre 10 e 21°C por no máximo 2 horas.
- Na distribuição do alimento pronto, a água do balcão térmico encontra-se limpa e com temperatura mantida entre 80°C e 90°C.
- Os ovos são armazenados sob temperatura de refrigeração.
- São realizadas coleta e guarda de amostra das refeições preparadas por um período de 72 horas, em quantidade e temperatura adequadas.
- Os alimentos são transportados de maneira adequada, identificados, em utensílios/equipamentos higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.
- Todos foram atendidos.

6) Pessoal - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- Os manipuladores são dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos e cabelos protegidos.
- Os manipuladores estão com uniformes limpos, de cor clara e com equipamentos de proteção individual, quando necessários.
- Os manipuladores estão aparentemente saudáveis, sem lesões cutâneas e sinais de infecções gastrointestinais, respiratórias e oculares.
- Os manipuladores durante a atividade demonstram bons hábitos de higiene.
- Os manipuladores são afastados quando apresentam doenças que possam comprometer a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos.
- Existem cartazes educativos de orientação sobre a correta lavagem das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.



- No Sv Aprv existe responsável capacitado para implantar as Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção, publicado em Boletim Interno (BI).
- A OM segue programa de capacitação adequado para os manipuladores de alimentos, abordando contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e Boas Práticas.
- São realizados exames anuais de saúde dos manipuladores de alimentos (coproparasitológico, coprocultura e hemograma) e publicados em BI os resultados (apto/inapto para a atividade).
- Todos foram atendidos.

7) Abastecimento de água potável - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- É realizada, no máximo a cada seis meses, a limpeza da caixa d'água e publicada em BI.
- Quando feita a limpeza, a empresa responsável descreve o estado de conservação da mesma (rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, entre outros defeitos).
- É realizada a troca do elemento filtrante conforme recomendação do fabricante e publicada em BI.
- A água utilizada na manipulação dos alimentos é potável e atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais, publicado em BI.
- O gelo consumido é oriundo de água potável.
- Todos foram atendidos.

8) Controle de vetores e pragas urbanas - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- O controle de vetores e pragas urbanas é executado periodicamente por empresa especializada, devidamente regularizada.
- Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios são livres da presença de vetores e pragas.
- Todos foram atendidos.

9) Instalações Sanitárias - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- Existem instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos.

- As instalações sanitárias não possuem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitórios.
- As instalações sanitárias encontram-se limpas, em bom estado de conservação, dotadas de vasos sanitários com tampas e coletores de lixo dotados de tampa acionada sem contato manual.
- Os lavatórios são supridos de material destinado à higiene pessoal.
- Existe vestiário exclusivo para a troca de uniforme dos manipuladores de alimentos.
- Todos foram atendidos.

10) Manejo de resíduos - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- O depósito de lixo do Sv Aprv permanece fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção, em local adequado.
- Existem coletores de resíduos dentro das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, dotados de tampas acionadas sem contato manual, íntegros e com sacos plásticos, em número suficiente, dispostos e afastados das bancadas de preparação dos alimentos.
- Não existe acúmulo de resíduos na área de produção.
- O lixo não sai da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas são determinados horários diferentes.
- Todos foram atendidos

11) Documentação - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- Existe Manual de Boas Práticas exclusivo da OM, datado e rubricado.
- Existe Procedimento Operacional Padronizado (POP) para o controle de saúde do manipulador, datado e rubricado.
- Existe POP para o controle de vetores e pragas, datado e rubricado.
- Existe POP para o controle de higienização das instalações, dos equipamentos e móveis, datado e rubricado.

- Existe POP para o controle de potabilidade da água de abastecimento, datado e rubricado.
- Todos foram atendidos.

12) Registros - Em quais critérios NÃO foi atendido o especificado?

- Existe o registro da relação de equipamentos de medição críticos (termômetros, balança, entre outros) e situação de disponibilidade dos mesmos, datado e rubricado.
- Existe o registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, datado e rubricado.
- Existe o registro da higienização do reservatório de água e da análise da água, datado e rubricado (semestralmente).
- Existe o registro da execução do controle das operações de controle de pragas e vetores, datado e rubricado.
- Existe o registro de programa de capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos datado e rubricado.
- Existe o registro do monitoramento da temperatura do alimento pronto na linha de servir, datado e rubricado.
- Existe o registro das temperaturas de refrigeração e congelamento no recebimento e armazenagem, datado e rubricado.
- Todos foram atendidos.